

# *the Barista Touch™ Impress*

BES881 / SES881



EN USER GUIDE

DA BRUGERVEJLEDNING

SV HANDBOK

NO BRUKERVEILEDNING

FI KÄYTTÖOPAS

# Sage®



## Contents

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

## **SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST**

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

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

- A downloadable version of this document is also available at [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Remove and discard any packaging materials safely before use.
- Ensure the product is properly assembled before first use and fully unwind the power cord before operating.
- Before using for the first time, please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance (220-240 V~ 50-60 Hz 1430-1700 W). If you have any concerns, please contact your local electricity company.
- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all electrical appliances. Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.


- Regularly inspect the power cord, plug and actual appliance for any damage. If found to be damaged in any way, immediately cease use of the appliance, and return the entire appliance to the nearest authorised Sage Service Centre for examination, replacement, or repair.
- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- Do not touch hot surfaces. Always ensure the appliance has been allowed to cool; if the appliance is to be: left unattended, cleaned, moved, assembled or stored, or when changing accessories; always switch off the espresso machine by pressing the POWER button to OFF. Switch off and unplug from the power outlet.
- Children must not play with the appliance. Do not leave the appliance unattended when in use. Do not move the appliance whilst in operation.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understands the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
- Position the appliance on a stable, heat resistant, level, dry surface away from the counter edge, and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven, or gas hob.
- Do not operate the appliance in an enclosed space, or inside a cupboard.
- Do not use attachments other than those provided with the appliances. The use of attachments not sold or recommended by Sage® may cause fire, electric shock, or injury.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.


- Servicing should only be performed by an authorised service representative.
- Improper use of the appliance incorrectly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void. No warranty claim for any damages can be accepted.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use. Heating element is subject to residual heat after use.
- Do not put fingers into the tamping chute when pushing down the tamping lever.
- Do not open the programming port, this is exclusively for authorised service personnel only.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing, and utensils away from the hopper during operation.
- Do not fill water tank with hot water.
- Never use the appliance without water in the water tank.

- Wipe the outer surface with a soft, damp cloth and then polish with a soft, dry cloth. Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided.

 **CAUTION**

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

 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.

## **NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE SAVE THESE INSTRUCTIONS**

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

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

## **SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER**

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

# **FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS**



## Features

### RAPID HEAT UP

Innovative heating system achieves ideal extraction temperature in 3 seconds.

### PRECISION CONICAL BURR GRINDER

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

### STEP-BY-STEP BARISTA GUIDANCE

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

### ADJUSTABLE GRIND SIZE

Espresso grind settings from fine to coarse for optimal extraction.

### ADJUSTABLE GRIND AMOUNT

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

### PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

### DEDICATED HOT WATER SPOUT

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

### LESS MESS

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

### THE BARISTA TOUCH™ IMPRESS PUCK SYSTEM

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

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

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

Correct dose level is calculated based on measured grind amount.

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

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

### AUTOMATIC HANDS-FREE MILK TEXTURING

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



## Components



- |                               |                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| A. 340g Bean Hopper           | I. Hot Water Spout                  |
| B. Touch Screen               | J. 54mm Stainless Steel Portafilter |
| C. Power Button               | K. Steam Wand                       |
| D. Tamp Lever                 | L. Drip Tray Grill                  |
| E. Grind Size Adjustment Dial | M. Milk Temperature Sensor          |
| F. Removable Tamp Cover       | N. Drip Tray                        |
| G. Grinding Cradle            |                                     |
| H. Group Head                 |                                     |

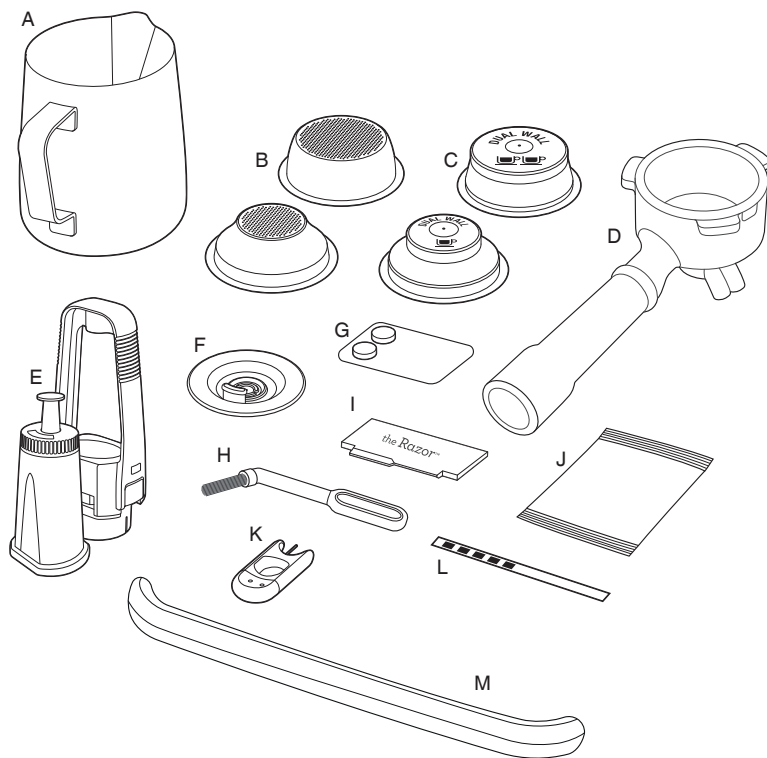
### NOT SHOWN

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



### Rating Information

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



## ACCESSORIES

- |   |   |
|---|---|
| A. Stainless Steel Milk Jug                 | G. Cleaning Tablets   |
| B. 1 cup & 2 cup Single Wall Filter Baskets | H. Cleaning Brush   |
| C. 1 cup & 2 cup Dual Wall* Filter Baskets  | I. The Razor™ precision dose trimming tool                    |
| D. 54mm Stainless Steel Portafilter         | J. Descale Powder   |
| E. Water Filter Holder With Filter          | K. Cleaning Tool For Steam Wand Tip                           |
| F. Cleaning Disc                            | L. Water Hardness Strip                                       |
|   | M. Drip Tray Guard<br>(included with machines in colour only) |

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





## Assembly

### BEFORE FIRST USE

#### Machine Preparation

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

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

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

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

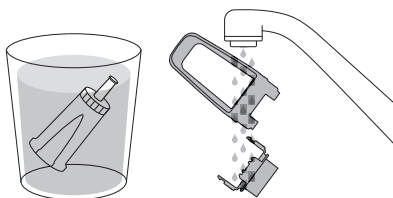


#### NOTE

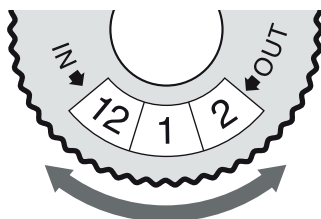
Machines with colour, drip tray protection guard is included. DO NOT DISCARD.

### INSTALLING THE WATER FILTER

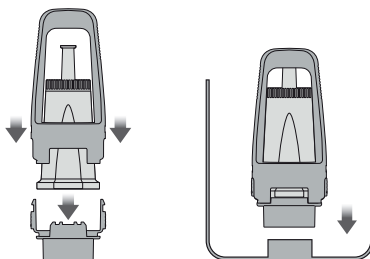
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Rinse the filter holder with cold water.



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



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



#### NOTE

Replacing the water filter every three months will reduce the need to descale the machine. Filters can be purchased at [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



#### NOTE

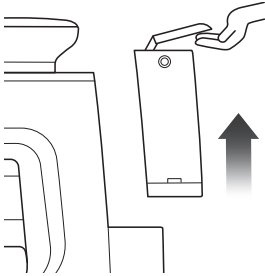
If your water hardness is either 4 or 5 when tested, we strongly recommend you to change to an alternate water source. Filtered water will extend both the life of your built-in filter and descale intervals as well as superior taste. Please ensure to test the water hardness of the alternative water source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



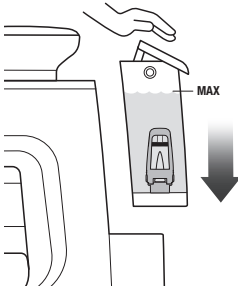
# Functions

## Filling the Water Tank

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



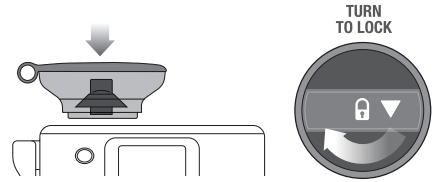
- Fill the water tank with cold potable tap water up to the MAX marking indicated on the side of the water tank.
- Replace the water tank back on the machine, pressing down to ensure that it is properly positioned and attached to the machine.



## NOTE

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

## Attaching the Hopper



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



## TIP

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

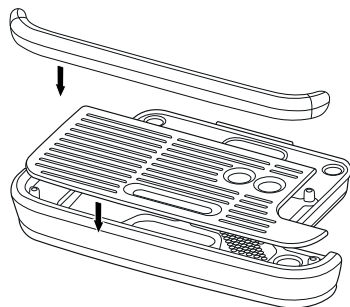
## Attaching the Drip Tray

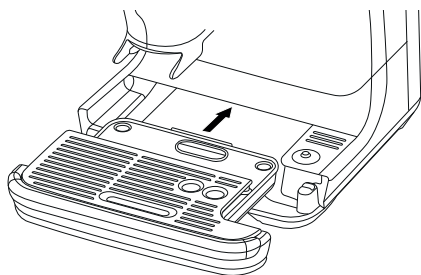
- Place the drip tray grill on top of the drip tray.
- Machines with colour, attach the drip tray protection guard cover on the drip tray.
- Slide the drip tray into the machine.



## NOTE

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





## GENERAL OPERATION

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

## DRINK SELECTION

Swipe and select your choice of drink.



## NOTE

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

## DRINK SCREEN

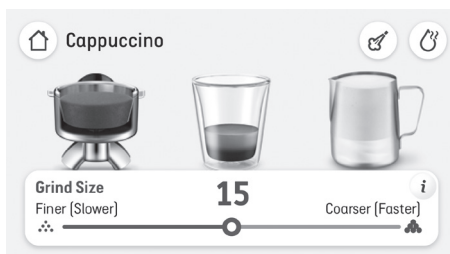
In this screen, you can customise your drink by touching the choice of drink on screen.



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

## SETTING THE GRIND SIZE AND DOSING

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



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



- Grinding will automatically stop.

## INTELLIGENT BREW SETUP

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

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

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

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

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

## MANUAL GRIND PURGE

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

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

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



## ASSISTED TAMPING

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



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



## NOTE

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

## HOW TO CORRECT AN UNDER OR OVER DOSE?

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

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

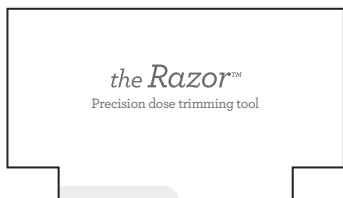
- When dose is below the ideal middle bar, the machine will indicate and calculate 'A Bit More'. Tap the portafilter image on screen to add a bit more and follow screen prompts and complete a tamp for an updated dose level reading.
- When ideal dose level is reached, the machine will automatically update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

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

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

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

## OVER DOSE (TRIMMING THE DOSE)



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

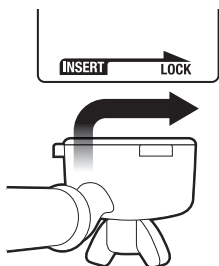
Insert the Razor™ into the coffee basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the filter basket. The blade of the dosing tool should penetrate the surface of the tamped coffee.

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



## Inserting the Portafilter

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



## ESPRESSO EXTRACTION

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



## MANUAL OVERRIDE

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



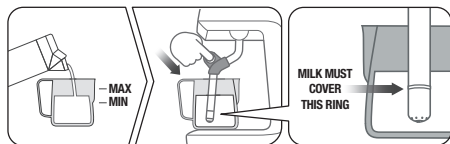
## NOTE

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

## TEXTURING MILK

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

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



## NOTE

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

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

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



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

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

## MANUAL MILK TEXTURING

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

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

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

## CAUTION: BURN HAZARD

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

## NOTE

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

## USING HOT WATER

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

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

## NOTE

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

Run hot water before or after extracting espresso.





## WARNING

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



## TIP

### Heating your cup or glass

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

### Heating the portafilter and filter basket

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



## NOTE

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

## FILTER BASKETS

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

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

The provided filter baskets are designed for ground coffee:

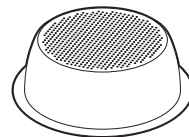
1 cup filter basket = 8-11g

2 cup filter basket = 16-19g

## Single Wall Filter Baskets



1 CUP

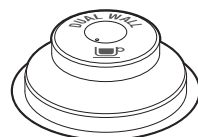


2 CUP

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

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

## Dual Wall Filter Baskets



1 CUP



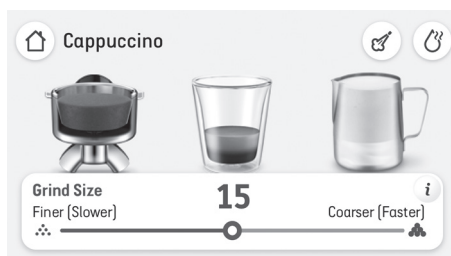
2 CUP

Dual Wall filter baskets should be used when using pre-ground coffee and older beans that are past the 30-day roast date.

These regulate the pressure and help to optimize the extraction regardless of the grind, dose, or freshness.

## THE GRIND

### Adjusting the Grind Size



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

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

## NOTE

- When making changes to the grind size, the new auto dosing time will be calculated after your next tamp and updated for the dose cycle following that. The dose amount is calculated and stored automatically. Two to three extractions may be required to calibrate the extraction.
- For most bean varieties, the grinder will pause the grind operation when coffee beans ran out.

## Extracting Espresso

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

A great espresso is about achieving the perfect balance between sweetness, acidity, and bitterness.

The flavour of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, coarseness or fineness of the grind, and the dose of ground coffee.

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

## HOW TO ADD & DELETE CUSTOMISED DRINKS

### Adding A New Drink

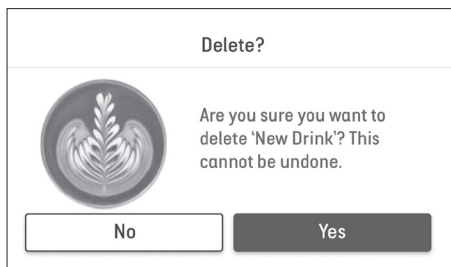
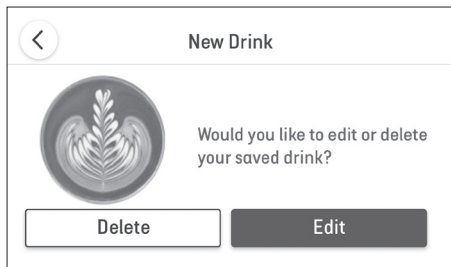
When customising a default drink, tap the disc icon on the upper right of the screen to rename and save newly created coffee settings. Name the new drink with a maximum of 15 characters. Every created drink is saved to the start of the drink carousel.





## Editing Or Deleting A Saved Drink

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



## SETTINGS

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

### MAINTENANCE

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

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

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

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

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

### DRINK SETTINGS

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

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

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

### OTHER

**Notifications** – List of the machine notification alerts.

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

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

**Units** – To switch between imperial and metric units.

**Help** – Online help information screen with QR Code.

**Language** – To set the machine's language.

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

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

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

## ADJUSTING CONICAL BURRS

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

**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  
Empty Grinder  
Top on stop when you hear the grinder spin freely.

**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 the hopper and fill the hopper with beans.

**15** Check your extraction

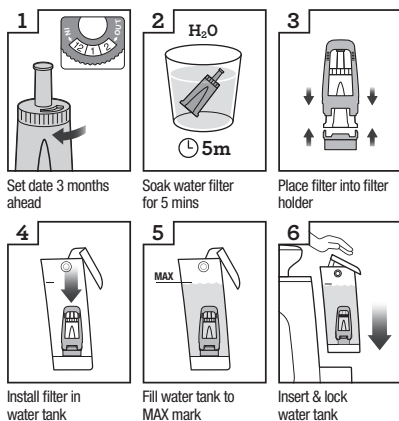


## Care & Cleaning

### COLOUR TOUCH SCREEN DISPLAY

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

### REPLACING THE WATER FILTER IN THE WATER TANK



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

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



### NOTE

For replacement of water filters contact Sage Customer Service Centre or visit our website at [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).

### CLEANING CYCLE

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



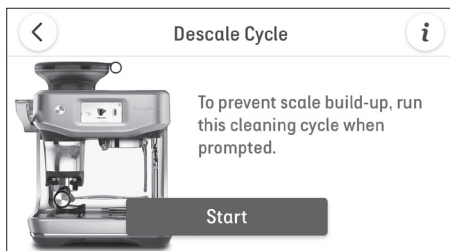
### WARNING

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

### DESCALING

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

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



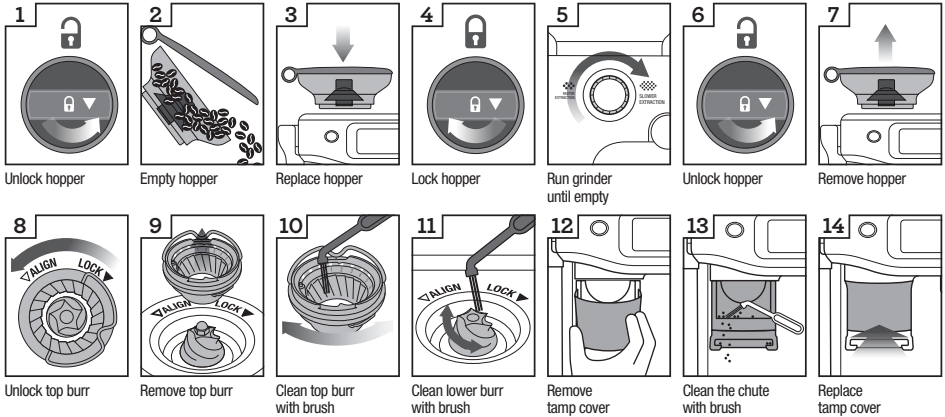
### NOTE

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

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

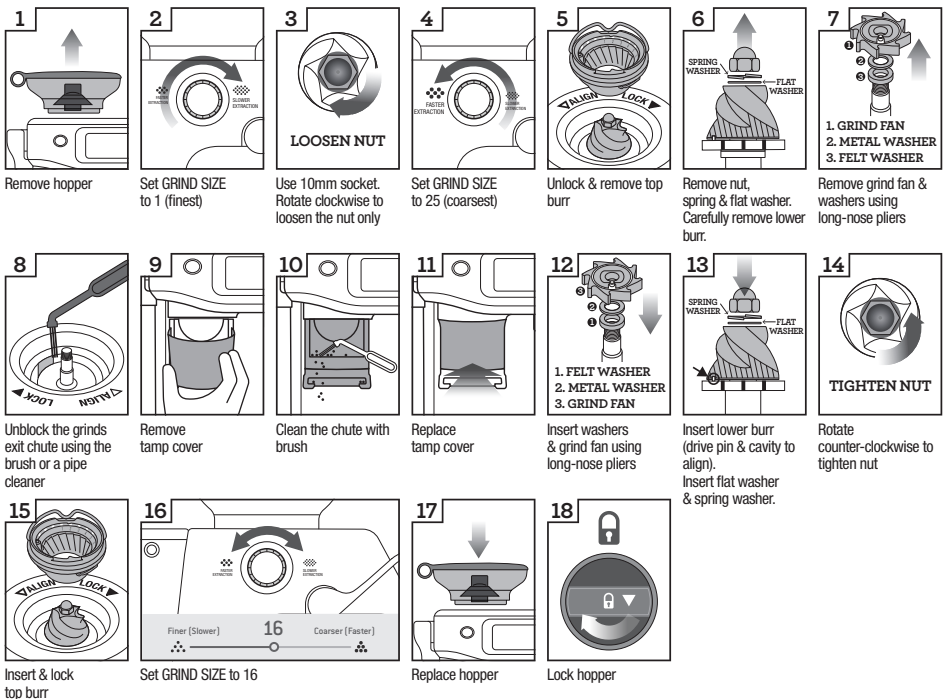
## CLEANING CONICAL BURRS

Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results.



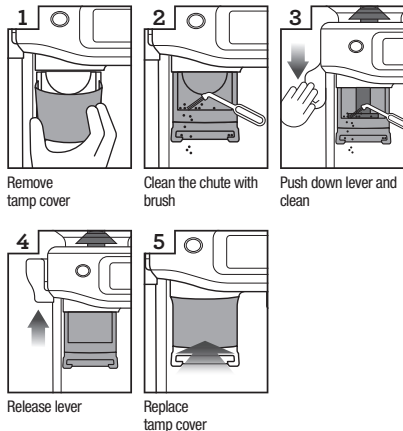
## ADVANCED CLEANING FOR THE CONICAL BURR GRINDER

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



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

## CLEANING THE TAMP SYSTEM



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

## CLEANING THE STEAM WAND

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



## CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

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

## CLEANING THE SHOWER SCREEN

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

## CLEANING THE DRIP TRAY AND STORAGE TRAY

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

### NOTE

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

## CLEANING THE OUTER HOUSING AND CUP WARMING TRAY

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

## STORING YOUR MACHINE

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



### WARNING

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



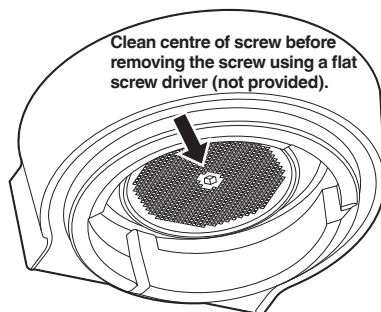
### WARNING

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

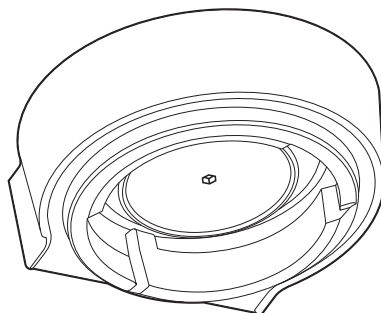
## CLEANING THE SHOWER SCREEN

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

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



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



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




### NOTE

Contact Sage Customer Service or visit [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com) for replacement silicone seals or for advice.



## Troubleshooting

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



## Guarantee

### **2 YEAR LIMITED GUARANTEE**

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

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



# *the Barista Touch™ Impress*

BES881/SES881



DA BRUGERVEJLEDNING

# Sage®



## Indhold

- 2 Sage® anbefaler at give sikkerheden den højeste prioritet
- 6 Funktioner
- 7 Komponenter
- 9 Samling
- 10 Funktioner
- 19 Pleje og rengøring
- 23 Fejlfinding
- 24 Garanti

# SAGE® ANBEFALER AT GIVE SIKKERHEDEN DEN HØJESTE PRIORITET

Hos Sage® er vi meget sikkerhedsbevidste. Når vi designer og producerer forbrugerprodukter er det først og fremmest med brugernes sikkerhed for øje. Derudover beder vi om, at du udviser varsomhed og overholder følgende forholdsregler, når du bruger elektriske apparater.

## VIGTIGE SIKKERHEDS- OPLYSNINGER

### LÆS HELE BRUGSANVISNINGEN, FØR APPARATET TAGES I BRUG, OG GEM BRUGSANVISNINGEN

- Denne brugsanvisning er også tilgængelig til download på [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Fjern al emballage og indpakning, før du bruger apparatet.
- Sørg for, at apparatet er korrekt samlet, og sørg for, at ledningen er viklet helt ud, før apparatet tages i brug.
- Før apparatet tages i brug første gang, skal du sikre, at din elforsyning er den samme som vist på mærkaten på undersiden af apparatet (220-240 V~ 50-60 Hz 1430-1700 W). Hvis du har spørgsmål i den forbindelse, skal du kontakte dit lokale elselskab.
- Ved brug af alle elektriske apparater anbefales det, at elinstallationen i hjemmet har en automatisk HPFI-afbryder. Det anbefales at bruge automatsikringer på højst 30 mA. Kontakt en elektriker for at få professionel hjælp.

- Efterse jævnligt ledningen, stikket og selve apparatet for eventuelle skader. Hvis du opdager skader, skal du øjeblikkeligt stoppe med at bruge apparatet og returnere det til det nærmeste autoriserede Sage™-servicecenter til undersøgelse, udskiftning eller reparation.
  - Sørg for, at ledningen ikke hænger ud over bordkanten. Lad ikke ledningen berøre varme overflader eller blive viklet sammen.
  - Rør ikke ved varme overflader. Sørg altid for, at apparatet er kølet af, hvis det skal: efterlades uden opsyn, rengøres, flyttes, samles, stilles til opbevaring eller have dele udskiftet. Sluk altid espressomaskinen ved at indstille POWER-knappen på OFF. Sluk for strømmen, og tag stikket ud af stikkontakten.
  - Børn må ikke lege med apparatet. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er i brug. Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
  - Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, manglende erfaring og viden, eller af børn under 8 år – medmindre de er blevet vejledt og givet brugsanvisninger af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn. Apparatet og dets ledning skal være uden for rækkevidde for børn under 8 år.
- Bortskaf beskyttelsesindpakningen omkring stikket på forsvarlig vis, da børn kan blive kvalt, hvis de putter det i munden.
  - Placer apparatet på en stabil, varmekfast, tør flade væk fra bordkanten, og brug den ikke nær en varmekilde som f.eks. en varmeplade eller et gasblus.
  - Brug ikke apparatet, hvis det befinder sig i et lukket rum, f.eks. et skab.
  - Brug ikke andet udstyr end det, som følger med apparaterne. Brug af ekstraudstyr, som ikke sælges eller anbefales af Sage®, kan forårsage brand, elektrisk stød eller anden skade.
  - Dette apparat er kun til brug i hjemmet. Brug ikke apparatet til andet end det tiltænkte formål. Brug ikke apparatet i køretøjer eller både i bevægelse. Må ikke bruges udendørs. Forkert brug kan medføre personskader.
  - Service må kun udføres af en autoriseret servicetekniker.
  - Ved ukorrekt brug, forkert betjening eller uprofessionel reparation af apparatet.

- I så fald bortfalder ethvert garantikrav. Der gives ingen garanti mod eventuelle skader.
- Apparatet er ikke beregnet til betjening ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.
  - Vær forsigtig, når du bruger apparatet, da metaloverfladerne kan blive varme under brug. Varmeelementets overflade kan stadig være varme et stykke tid efter brug.
  - Sæt ikke fingrene ind i tampslesken, når du trykker tampehåndtaget ned.
  - Du må ikke åbne programmeringsåbningen, da dette kun er forbeholdt autoriseret servicepersonale.
  - Kør ikke kværnen, uden at låget på bønnebeholderen sidder på plads. Hold fingre, hænder, hår, tøj og redskaber væk fra bønnebeholderen, når apparatet kører.
  - Vandtanken må ikke fyldes med vand, der allerede er blevet varmet op.
  - Brug aldrig apparatet uden vand i vandtanken.

- Tør den ydre overflade af med en blød, fugtig klud og poler derefter med en blød, tør klud. Hold maskinen og tilbehøret rent. Rengøring skal altid udføres ved at følge den medfølgende rengøringsvejledning.



## FORSIGTIG

For at undgå at beskadige apparatet må du ikke bruge alkaliske rengøringsmidler. Brug en blød klud og en mild sæbe.



Det viste symbol angiver, at dette apparat ikke må  bortskaffes som normalt husholdningsaffald. Apparatet skal afleveres på en lokal genbrugsstation eller hos 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 apparatet sænkes i vand eller blive udsat for fugt.

## **MEDDELELSE TIL KUNDER VEDRØRENDE DEN INDBYGGEDE HUKOMMELSE – GEM DISSE INSTRUKTIONER**

Bemærk, at apparatet har indbygget hukommelse for at give vores kunder en endnu bedre oplevelse. Den indbyggede hukommelse består af en lille chip, der indsamler visse oplysninger om apparatet, herunder hvor ofte og hvordan det bruges. Når apparatet skal serviceres, kan vi bruge de oplysninger, der er gemt på chippen, til bedre at løse eventuelle problemer med apparatet.

Derudover gør de indsamlede oplysninger det muligt for os at udvikle nye produkter, som dækker kundernes behov endnu bedre. Chippen indsamler ingen oplysninger om de personer, der bruger produktet eller den husstand, hvor produktet anvendes. Hvis du har yderligere spørgsmål vedrørende hukommelseschippen, kan du kontakte os på [privacy@sageappliances.com](mailto:privacy@sageappliances.com).

## **SPECIFIKKE INSTRUKTIONER FOR VANDFILTERET**

- 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.

# **KUN TIL BRUG I HJEMMET GEM DISSE INSTRUKTIONER**



## Funktioner

### HURTIG OPVARMNINGSTID

Det innovative varmesystem opnår den ideelle ekstraktionstemperatur på 3 sekunder.

### KONISK PRÆCISIONSKAFFEKVÆRN

Den koniske præcisionskaffekværn maksimerer overfladen på den malede kaffe for en kraftig espressoaroma.

### TRINVIS BARISTA-VEJLEDNING

Swipe, og vælg fra menuen over drikke. Få vejledning gennem hele kaffefremstillingsprocessen, så du kan nyde en perfekt kop kaffe. Juster størrelsen af din shot, mælkens konsistens eller temperatur, og gem den derefter som din personlige favorit.

### JUSTERBAR FORMALINGSGRAD

Espressoformalingsindstillinger fra fin til grov for optimal ekstraktion.

### JUSTERBAR MÆNGDE AF FORMALINGEN

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

### PID-TEMPERATURKONTROL

Elektronisk PID-temperaturstyring for øget temperaturstabilitet.

### DEDIKERET VARMTVANDSHANE

Dedikeret varmtvandsudløb til at lave americano, te og til opvarmning af kopper.

### MINDRE ROD

Portafilteret forbliver sikkert i den samme position, mens du formaler, doserer og tamper, hvilket reducerer risikoen for, at der bliver rodet med grums på din drypbakke og bordplade.

### THE BARISTA TOUCH™ IMPRESS PUCK SYSTEM

Forenkler de trin, der er nødvendige for at formale, dosere og tampe for at skabe en imponerende puck. Mindre rod. Mindre besvær.

- **Præcisionsmåling korrigerer automatisk den næste dosis**

Målingen af formaling, der vises på skærmen angiver, når det korrekte niveau er nået, og systemet husker automatisk justeringen til næste gang.

Det korrekte dosisniveau beregnes på grundlag af den målte kaffemængde.

- **Assisteret tamping med en 7-graders barista twist-afslutning**

Præcist 10 kg aftryk med et professionelt 7-graders barista-twist for en poleret puck.

### AUTOMATISK HÅNDFRI MÆLKESKUMNING

Bruges til automatisk at give mælken den ønskede temperatur og stil – fra silkeblød latte til cremet cappuccino. Vælg din foretrukne mælketype for at optimere dine mælkeresultater for almindelig, mandel-, soja- og havremælk. Den automatiske skylning fjerner mælkerester fra mælkeskummeren, når skumningen er færdig.



## Komponenter



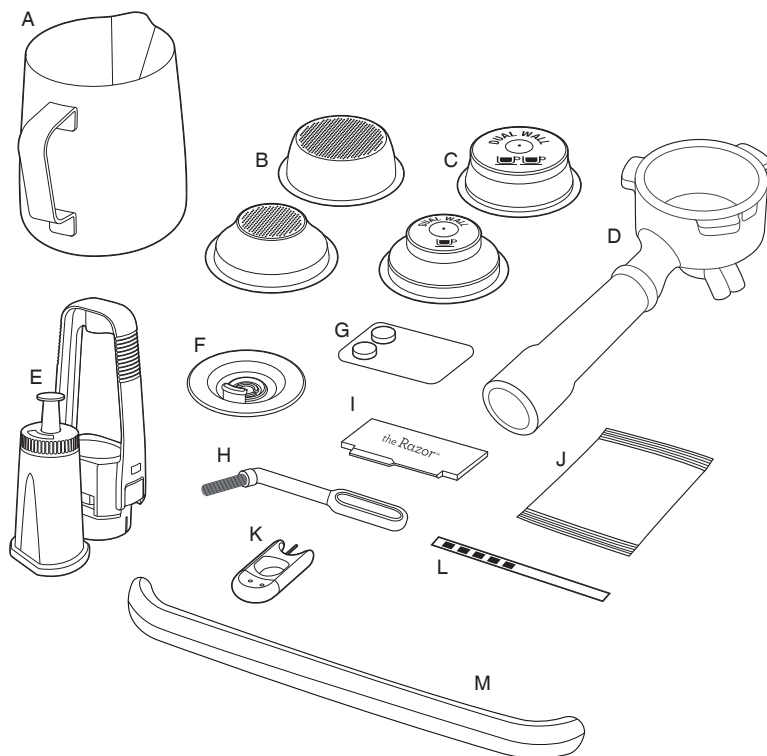
- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| A. 340 g bønnebeholder                       | I. Varmtvandshane                    |
| B. Berøringskærm                             | J. 54 mm portafilter i rustfrit stål |
| C. Tænd/sluk-knap                            | K. Mælkeskummer                      |
| D. Tampinghåndtag                            | L. Drypbakkerist                     |
| E. Drejeknap for justering af formalingsgrad | M. Mælketemperaturføler              |
| F. Aftageligt dæksel til tamping             | N. Drypbakke                         |
| G. Portafilterholder                         |                                      |
| H. Bryggehoved                               |                                      |

### IKKE VIST

- 2 liters aftagelig vandtank
- Opbevaringsbakke til værktøj
- Ledningsopbevaring



Oplysninger om elektricitet  
220-240 V~ 50-60 Hz 1430-1700 W



## TILBEHØR

- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| A. | Mælkekande i rustfrit stål                    | G. | Rensetabletter   |
| B. | Single Wall-filterkurve til 1 kop og 2 kopper | H. | Renskebørste   |
| C. | Dual Wall*-filterkurve til 1 kop og 2 kopper  | I. | Razor™-værktøj til præcisionsdosering                                      |
| D. | 54 mm portafilter i rustfrit stål             | J. | Afkalkningspulver  |
| E. | Vandfilterholder med filter                   | K. | Rengøringsværktøj til mælkeskummerspids                                    |
| F. | Rensedisk                                     | L. | Strimmel til test af vandets hårdhed                                       |
|    |   | M. | Drypbakkebeskytter<br>(Leveres kun sammen med apparatets<br>farvemodeller) |

\* Dual wall-filterkurve til 2 kopper er forudinstalleret i portafilteret





## 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 fra æsken, inden du smider emballagen ud.

Fjern vandtanken, der er placeret bag på maskinen, ved at trække i håndtaget til vandtanken.

Rengør dele og tilbehør (vandtank, portafilter, filterkurve, mælkekande) med varmt vand og mild flydende sæbe. Skyl og tør omhyggeligt.

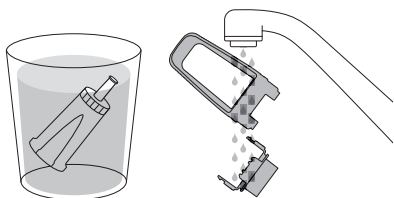


#### BEMÆRK

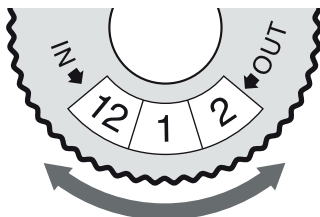
Drypbakkebeskytteren leveres med maskinens farvemodeller. MÅ IKKE KASSERES.

### MONTERING AF VANDFILTERET

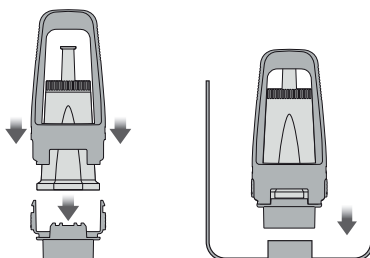
- Fjern vandfiltret og vandfilterholderen fra plasticposen.
- Læg filtret i blød i koldt vand i 5 minutter.
- Skyl filterholderen med koldt vand.



- Indstil en påmindelse om udskiftning næste måned. Vi anbefaler at udskifte filtret efter 3 måneder.



- Indsæt filtret i filterholderens to dele.
- For at montere den samlede filterholder i vandtanken skal du justere filterholderens bund med adapteren inde i vandtanken. Tryk ned for at låse den på plads.



#### BEMÆRK

Hvis du udskifter vandfiltret efter tre måneder, reduceres behovet for afkalkning af maskinen. Filtre kan købes på [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



#### BEMÆRK

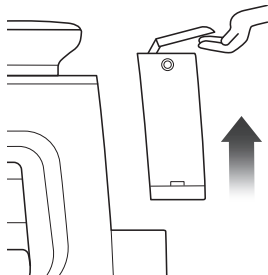
Hvis vandets hårdhed er enten 4 eller 5, når det testes, anbefaler vi på det kraftigste, at du skifter til en anden vandkilde. Filterret vand forlænger både levetiden for dit indbyggede filter og afkalkningsintervallerne og giver en bedre smag. Sørg for at teste vandets hårdhed i den anden vandkilde, du har valgt, og indtast den i maskinen i overensstemmelse hermed. Undgå at bruge overfiltreret vand, f.eks. RO-vand, medmindre der tilsættes mineralindhold til det endelige vand. Brug aldrig destilleret vand eller vand uden eller med et lavt mineralindhold, da det vil påvirke kaffens smag.



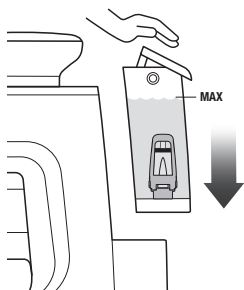
## Funktioner

### Påfyldning af vandtanken

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



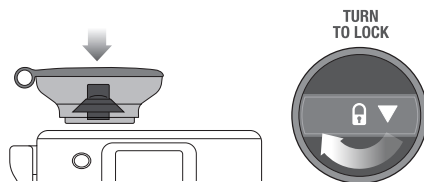
- Fyld vandbeholderen med koldt drikkevand op til maksimumsmærket (MAX), der er angivet på siden af vandtanken.
- Sæt vandtanken tilbage på maskinen, og tryk ned for at sikre, at den er korrekt placeret og monteret på maskinen.



### BEMÆRK

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

### Fastgørelse af bønnebeholderen



- Sæt bønnebeholderen på plads oven på maskinen.
- Drej for at låse bønnebeholderen på plads.
- Fyld friske bønner i bønnebeholderen.



### TIP

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.

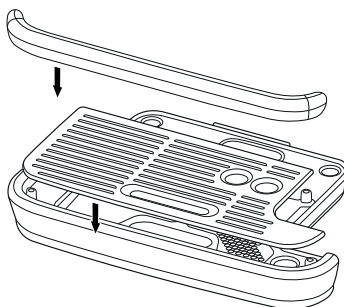
### Fastgørelse af drypbakken

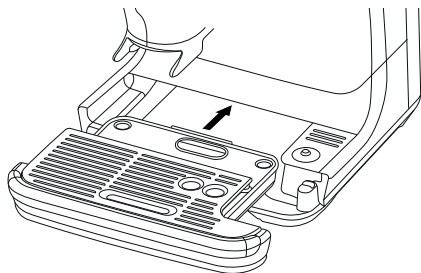
- Placer drypbakkens rist oven på drypbakken.
- På farvemodellerne monteres drypbakkebeskytterdæksel på drypbakken.
- Sæt drypbakken på plads i maskinen.



### BEMÆRK

Brug af drypbakkebeskytterdæksel er valgfrit. Bemærk dog, at du ved at bruge drypbakkebeskytterdækslet kan beskytte din drypbakke mod buler og ridser.





## GENEREL BETJENING

- Kontroller, at vandtanken er fyldt med koldt drikkevand op til maksimumgrænsen.
- Sæt stikket i stikkontakten.
- Tryk på tænd/sluk-knappen.
- Følg anvisningerne på skærmen for at få vejledning om indstilling af apparatet, inden det tages i brug.

## UDVALG AF DRIKKE

Swipe, og vælg din ønskede drik.



## BEMÆRK

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

## SKÆRM MED DRIKKEVARER

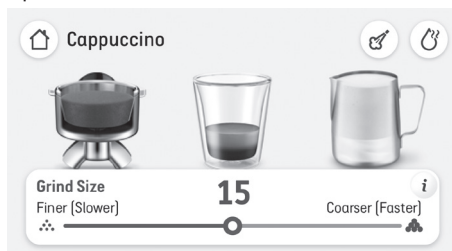
Her kan du tilpasse din drik ved at berøre den ønskede drik på skærmen.



- Start-ikon
- Valgt drik
- Varmt vand
- Formaling/dosis = Tryk på ikonet under portafilteret for at justere kværnindstillingerne.
- Brygning = Tryk på ikonet under kaffeglasset for at justere brygningsindstillingerne.
- Mælkekonsistens = Tryk på ikonet under mælkekanden for at justere mælkeindstillingerne.

## INDSTILLING AF FORMALINGS-GRAD OG DOSERING

- Juster formalingsgraden med drejeknappen på siden af maskinen.



- Følg anvisningerne på skærmen for at vælge den foretrukne "kurvstørrelse".
- Tryk på billedet af portafilteret for at starte formaling, og lad friskmalet kaffe fylde portafilteret.



- Kværnen stopper automatisk.

## INDSTILLING AF INTELLIGENT BRYGNING

Intelligent brygning er en funktion, der hjælper med at opnå en god kaffeekstraktion ved at assistere i kværnens indstillingsproces.

Når du er færdig, kan du nyde et afbalanceret kaffeshot.

Nu kan du justere yderligere på formalingsgraden og eksperimentere for at tilpasse den til din stil.

Det anbefales at bruge denne funktion, når du skifter bønner, eller når der kommer meddelelser om for hurtig eller for langsom hastighed på skærmen.

Find Indstilling af Intelligent brygning i menuen Indstillinger under Indstilling af drikke.

## MANUEL SKYLNING AF KVÆRNEN

Hvis maskinen ikke har været brugt i et stykke tid, anbefales det at skylle den ren for gamle bønner, der kan være blevet malet og stadig ligge i kværnens sliske, for at opnå de bedste kafferestulater.

For at skylle skal du trykke på og holde knappen til maling nede i 2 sekunder og lade den køre i ca. 5 sekunder.

Tryk på stopknappen for at stoppe. Skylningen stopper automatisk efter 30 sekunder, hvis der ikke trykkes på stopknappen.



## SEMIAUTOMATISK TAMPING

- Maskinen er klar til tamping, når cyklusen er gennemført.



- Skub håndtaget nedad til slutpositionen. Dette vil tampe kaffen i portafilteret ved hjælp af et ensartet tryk. Hvis du trykker langsomt og konstant på håndtaget, vil pucken få et bedre udseende.
- Slip håndtaget langsomt opad til startpositionen efter tamping.
- Gentag tamping som ovenfor to gange.



### BEMÆRK

Skærmen angiver, om tamping eller doseringen er lav, ideel eller høj.

## HVORDAN KORRIGERER MAN EN UNDER- ELLER OVERDOSERING?

En under- eller overdosering kan opstå, når der tilsættes friske bønner til beholderen, når kaffebønnerne ældes, når der anvendes en anden type kaffebønner, eller hvis der ændres på formalingsgraden.

### Hvad skal man gøre, når dosisniveauet ligger under den ideelle midterste streg?

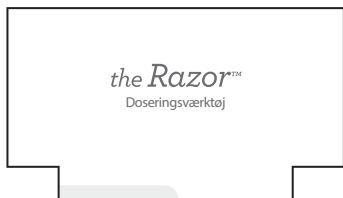
- Når dosis er under den ideelle midterste streg, angiver og beregner maskinen "A Bit More". Tryk på portafilterbilledet på skærmen for at tilføje en smule mere, følg anvisningerne på skærmen, og afslut derefter en tamping for at få en opdateret doseringsniveauaflysning.
- Når det ideelle dosisniveau er nået, opdaterer maskinen automatisk den automatiske doseringstid for den næste cyklus.

### Hvad skal man gøre, når dosisniveauet ligger over den ideelle midterste streg?

- Når dosis er over den ideelle midterste streg, skal du fjerne portafilteret fra holderen.
- Brug Razor™-værktøjet. (se afsnittet om trimning af dosis).

- Maskinen beregner, hvor meget den skal reducere den automatiske kværntid og anvender dette til den næste cyklus.

## OVERDOSERING (TRIMNING AF DOSERINGEN)



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

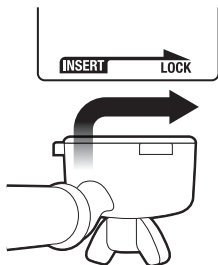
Sæt Razor™-værktøjet i kaffekurven, så kanten af værktøjet hviler på kanten af filterkurven. Bladet på doseringsværktøjet skal nå gennem overfladen på den tamped kaffe.

Fjern overskydende kaffe ved at dreje Razor™-doseringsværktøjet frem og tilbage, mens du holder portafiltringen i en vinkel over en Knock Box.



## Isætning af portafiltringen

Placer portafiltringen under bryggehovedet, så håndtaget er justeret i forhold til positionen INSERT. Sæt portafiltringen ind i bryggehovedet, og drej håndtaget mod midten, indtil det møder modstand.



## ESPRESSO-EKSTRAKTION

- Vælg en visning af brygningsmuligheder på skærmen.
- Vælg caféstørrelse mellem: Enkelt (ca. 30 ml), dobbelt (ca. 60 ml) eller dobbelt+ (ca. 90 ml).
- Vælg Tilpas, og træk i prikken på skærmen for at øge eller reducere kaffemængden.
- Tryk på billedet af kaffekoppen på skærmen for at starte ekstraktionen.
- Gennemløbstiderne er forudindstillet, men kan tilpasses.



## MANUEL BETJENING

Tryk på, og hold kaffebilledet nede (ca. 2 sekunder) for at aktivere manuel ekstraktionstilstand. Berør let kaffebilledet for at starte udtrækningen, og berør kaffebilledet igen for at stoppe udtrækningen.



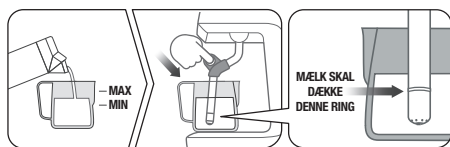
## BEMÆRK

- Mængden af espresso i koppen vil variere afhængigt af indstillingerne for formalingsgrad og kaffemængde.
- Når du berører kaffebilledet under den programmerede shotstørrelse, stoppes ekstraktionen straks.
- Når du anvender 1 CUP-filterkurven, opnås de bedste resultater ved en ekstraktion af ca. 30 ml. Når du anvender 2 CUP-filterkurven, skal du ekstrahere ca. 60 ml.

## SKUMNING AF MÆLK

Hvordan mælken skummes afhænger af mærket og alternativer. For at opnå de bedste skumningsresultater anbefales det at bruge sødmælk, når du bruger mælk fra mejerier, og barista-mælk, når du bruger plantebaseret mælk. Skumniveauet skal muligvis justeres i overensstemmelse hermed. Start med kold mælk. Fyld mælkekanden op til lige under udløbet. Løft mælkeskummeren, og sæt den ned i mælkekanden. Sænk mælkeskummeren, indtil den er helt nede. Mælkekanden skal stå

på mælketemperaturføleren på drypbakken, og spidsen af mælkeskumneren skal være nedsænket, og sørge for, at mælken dækker ringen omkring spidsen af mælkeskumneren.



## BEMÆRK

Kontrollér, at billedet på skærmen viser den korrekte placering af mælkekanden.

Under billedet af mælkekanden skal du trykke på ikonet for at justere mælketemperaturen, niveaueet af mælkeskum eller ændre din mælkeindstilling: Mælkeprodukter, mandler, havre eller soya.

Berør billedet af mælkekanden for at starte. På skærmen vises mælkenes temperatur, efterhånden som den opvarmes.



Mælkeskumningen stopper automatisk, når den valgte mælketemperatur er nået.

Løft mælkeskumneren for at fjerne mælkekanden. Tør mælkeskumneren og spidsen af med en ren, fugtig klud. Sænk mælkeskumneren, så den peger nedad, hvorefter der automatisk blæses damp igennem den for at skylle den.

## MANUEL MÆLKESKUMNING

Automatisk mælkeskumning og automatisk stop er deaktiveret, når der vælges manuel mælkeskumning. Start med kold mælk. Fyld mælkekanden op til lige under udløbet. Løft mælkeskumneren, og skub mælkekanden ind under den. Hold mælkekanden på skrå.

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

Tør mælkeskumneren og spidsen af med en ren, fugtig klud. Sænk mælkeskumneren, så den peger nedad, hvorefter den skylles automatisk.

## 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

- Når maskinen opbygger damp, kan der høres en pumpende lyd. Det er helt normalt, når pumpen arbejder.
- Brug udelukkende mælkekanden i rustfrit stål, der er med i pakken, til at skumme mælk. Anvendelse af beholdere af glas eller plast til opskumning af mælk kan føre til overophedning af mælken eller farlige situationer.

## BRUG AF VARTM VAND

Maskinen har et dedikeret varmtvandsudløb. Varmtvandsfunktionen kan bruges til at forvarme kopper eller til manuelt at tilføje varmt vand. For at starte og stoppe varmt vand skal du berøre ikonet "Varmt vand" på skærmen.

Grænsen for varmt vand er ca. 90 sekunder. Alt efter størrelsen på din kop skal du måske berøre knappen "Varmt vand" for at stoppe med at hælde.

## BEMÆRK

Det er ikke muligt at bruge varmtvandsudløbet og mælkeskumneren, når du laver espresso.

Lad varmt vand løbe før eller efter at du har lavet espresso.





## ADVARSEL

Temperaturen i den fyldte kop er ca. 75-90 °C. Vær forsigtig ved håndtering af varme drikke.



## TIP

### Opvarmning af din kop eller dit glas

En varm kop er med til at holde kaffens optimale temperatur. Forvarm koppen ved at skylle den med varmt vand fra varmtvandshanen og placér den på opvarmningsbakken til kopper.

### Opvarmning af portafilter og filterkurv

Et koldt portafilter og en kold filterkurv kan reducere ekstraktionstemperaturen så meget, at det kan påvirke kvaliteten af din espresso betydeligt. Sørg altid for, at portafilteret og filterkurven er forvarmet med varmt vand fra varmtvandshanen før første brug.



## BEMÆRK

Tør altid portafilteret og filterkurven tørt af, inden du doserer den malede kaffe, da fugt kan fremme "kanalisering", hvor vandet passerer forbi den malede kaffe under ekstraktionen.

## FILTERKURVE

Dette apparat inkluderer både Single Wall- og Dual Wall-filterkurve til henholdsvis 1 kop og 2 kopper.

Brug filterkurven til 1 kop, når du brygger en enkelt kop, og filterkurven til 2 kopper, når du brygger 2 kopper eller en stærkere enkelt kop eller krus.

De medfølgende filterkurve er beregnet til malet kaffe:

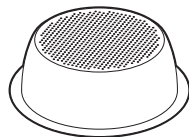
Filterkurv til 1 kop = 8-11 g.

Filterkurv til 2 kopper = 16-19 g.

### Single Wall-filterkurve



1 CUP

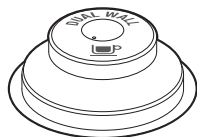


2 CUP

Single Wall-filterkurve bør bruges ved maling af friske, hele kaffebønner.

Det gør det muligt for dig at eksperimentere med formalingen af bønnerne og dosis så du kan skabe en mere afbalanceret espresso.

### Dual Wall-filterkurve



1 CUP



2 CUP

Dual Wall-filterkurve skal bruges, når der bruges formalet kaffe og ældre bønner, der har overskredet 30-dages ristningsdato.

Disse regulerer trykket og hjælp med at optimere ekstraktionen uanset formaling, dosis eller friskhed.

## FORMALINGEN

### Justering af formalingsgraden



Formalingsgraden vil påvirke, hvor hurtigt vandet flyder gennem kaffen i filterkurven og dermed også smagen af din espresso. Når du indstiller formalingsgraden, skal den være fin, men ikke for fin og pulveragtig.

Du kan justere formlingen ved at dreje på drejeknappen mod maskinens bagside for at få grovere kvalitet, eller ved at dreje drejeknappen mod maskinens forside for at få finere kvalitet. Alternativt kan du skubbe prikken på skærmen til venstre for at få finere kvalitet eller til højre for at få grovere kvalitet. Jo mindre tallet på skærmen er, jo finere er formlingen. Jo større tallet på skærmen er, jo grovere er formlingen.



## BEMÆRK

- Når du foretager ændringer i formlingsstørrelsen, vil den nye automatiske doseringstid blive beregnet efter din næste tamping og opdateret for den efterfølgende doseringscyklus. Doseringsmængden beregnes og lagres automatisk. Der kan være behov for to til tre ekstraktioner for at kalibrere ekstraktionen.
- For de fleste bønnesorter vil kværnen sætte formlingsfunktionen på pause, når den er løbet tør for kaffebønner.

## Ekstraktion af espresso

- Som hovedregel vil espressoen begynde at flyde efter 8-12 sekunder (infusionstiden) og skal have en konsistens som dryppende honning.
- Hvis espressoen begynder at flyde efter mindre end 7 sekunder, har du enten underdoseret filterkurven og/eller den maledede kaffe er for grov. Dette er et **UNDEREKSTRAHERET** shot.
- Hvis espressoen begynder at dryppe men ikke flyder efter 12 sekunder, har du enten overdoseret filterkurven og/eller den maledede kaffe er for fin. Dette er et **OVEREKSTRAHERET** shot.

En god espresso har den perfekte balance mellem sødme, syre og bitterhed.

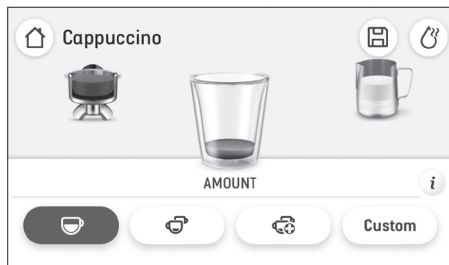
Kaffens smag afhænger af mange faktorer, såsom typen af kaffebønner, ristningsgrad og friskhed, hvor grov eller fin malingsgraden er samt mængden af formalet kaffe.

Prøv dig frem ved at justere disse faktorer en ad gangen for at opnå den smag, du bedst kan lide.

## SÅDAN TILFØJER OG SLETTER DU TILPASSEDE DRIKKE

### Tilføjelse af en ny drik

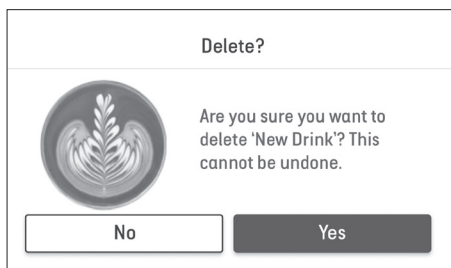
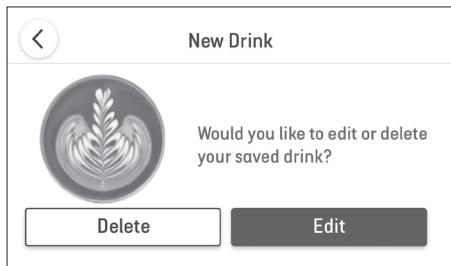
Når du tilpasser en standarddrik, skal du trykke på disk-ikonet øverst til højre på skærmen for at omdøbe og gemme de nyoprettede kaffeindstillinger. Navngiv den nye drik med højst 15 tegn. Hver oprettet drik gemmes forrest i karrusellen med drikke.





## Redigering eller sletning af en gemt drik

Vælg navnet på den gemte drik, og tryk på og hold kaffebilledet nede i tre sekunder, hvorefter du vælger enten "Rediger" eller "Slet" på skærmen. Tryk på "Ja" for at bekræfte eller "Nej, annullér" for at vende tilbage til skærmen med karrusellen med drikke.



## INDSTILLINGER

For at åbne indstillingsmenuen skal du berøre ikonet i øverste højre hjørne af skærmen.

### VEDLIGEHOLDELSE

**Rens mælkeskummer** – Her vises, hvordan du rens mælkeskummeren for at fjerne eventuelle blokeringer og opnå bedre dampning.

**Rengøring af bryggehovedet** – Dette kræver espresso-rengøringstablet eller -pulver og tager 10 minutter at udføre.

**Rengøring af kværn** – Følg den trinvis proces for at rengøre kværnen, så kværnen kan køre optimalt og undgå eventuelle blokeringer.

**Afkalkning** – Afkalkning forhindrer overskydende mineral- og kalkaflejring. Du vil få en pop op-meddelelse, når det er tid til afkalkning.

**Udskiftning af vandfilter** – For at sikre, at maskinen har rent vand til brug.

### DRIKINDSTILLINGER

**Intelligent dosering** – Sådan slår du "Intelligent dosering", som måler doseringen og aktiverer den intelligente kalibreringsfunktion til brygning, til eller fra.

**Standardmælk** – Liste over forskellige slags mælk, og vælg den ønskede standardmælk.

**Kaffevejledning** – Maskinen guider dig trin for trin på skærmen til at lave en rigtig kaffe.

### ANDET

**Meddelelser** – Liste over maskinens meddelelser.

**Vejledningstip** – Til at slå animationer af vejledningstip til og fra på skærmen med drikkevarer.

**Dato og klokkeslæt** – Til at hjælpe med at indstille dato og klokkeslæt på maskinen.

**Enheder** – Til at skifte mellem britiske og metriske enheder.

**Hjælp** – Informationsskærm for onlinehjælp med QR-kode.

**Sprog** – Til at indstille maskinens sprog.

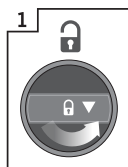
**Demotilstand** – Til demonstrationssekvens af Barista Touch™ Impress på skærmen.

**Om apparatet** – Viser maskinens modelnummer og firmwareversion.

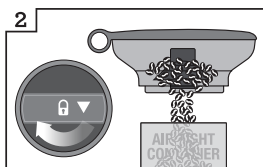
**Fabriksindstillinger** – Brug denne funktion til at nulstille alle programmerbare værdier tilbage til standardindstillingerne og slette alle tilpassede drikke.

## JUSTERING AF DE KONISKE KVÆRNE

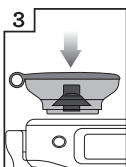
Nogle typer kaffe kræver en anden formalingsgrad for at kunne opnå en ideel ekstraktion eller brygning. En af funktionerne i Barista Touch™ Impress er muligheden for at udvide dette interval med en justerbar øvre kværn. Vi anbefaler, at du kun foretager én justering ad gangen.



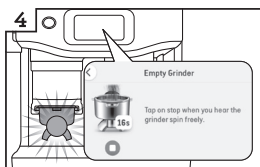
1 Lås op for bønnebeholderen



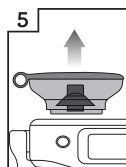
2 Hold tragtem over beholderen, og drej knappen for at tømme bønnerne ned i beholderen



3 Sæt bønnebeholderen på plads



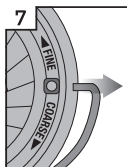
4 Lad kværnen køre til den er tom



5 Fjern bønnebeholderen



6 Fjern øverste kværn



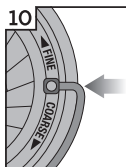
7 Fjern trådhandtaget fra begge sider af kværnen



8 Flyt den justerbare øverste kværn, 1 tal, grovere eller finere



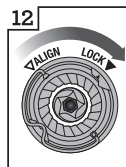
9 Juster tallet med håndtagets åbning



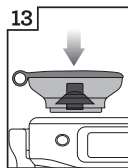
10 Isæt trådhandtaget fra begge sider af kværnen



11 Skub øverste kværn fast på plads



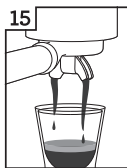
12 Lås øverste kværn



13 Sæt bønnebeholderen på plads



14 Lås bønnebeholderen, og fyld den med friske bønner



15 Kontrollér ekstraktionen

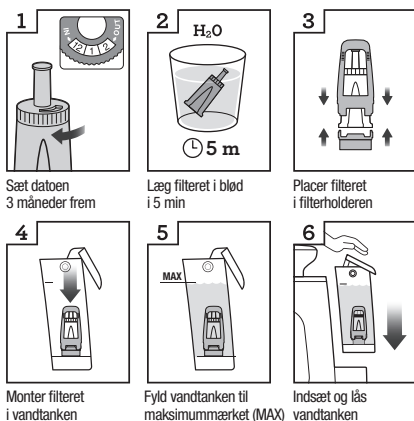


## Pleje og rengøring

### FARVEBERØRINGSSKÆRM

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

### UDSKIFTNING AF VANDFILTER I VANDTANKEN



Det medfølgende vandfilter er med til at forhindre kalkaflejringer i og på mange af de indvendige komponenter. Hvis du udskifter vandfiltret efter tre måneder, reduceres behovet for afkalkning af maskinen. Hvis du bor i et område med hårdt drikkevand, anbefales det, at du udskifter vandfiltret endnu oftere.

- Tag filteret ud af plastikposen, og læg den i blød i en kop vand i 5 minutter.
- Skyl filteret under løbende koldt vand i 5 sekunder.
- Indsæt filtret i filterholderen.
- Indstil datoknappen 3 måneder frem.
- For at installere filteret skal du trykke det nedad for at låse det på plads.



### BEMÆRK

Hvis du vil udskifte vandfiltre, skal du kontakte Sage™-kundeservice eller besøge vores websted på [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).

### RENGØRINGSCYKLUS

Der vises en meddelelse når det er tid til at køre en rengøringscyklus. Dette er en returskyllning og køres ikke samtidig med afkalkning. Følg anvisningerne på skærmen.



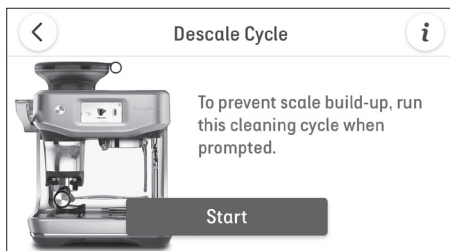
### ADVARSEL

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 espressoens smag.

### AFKALKNING

Selv om du har benyttet det medfølgende vandfilter, anbefaler vi, at du afkalker, hvis der er tegn på kalkaflejringer i vandtanken.

Gå til "Indstillinger" og vælg "Afkalkningscyklus". Følg anvisningerne på skærmen.



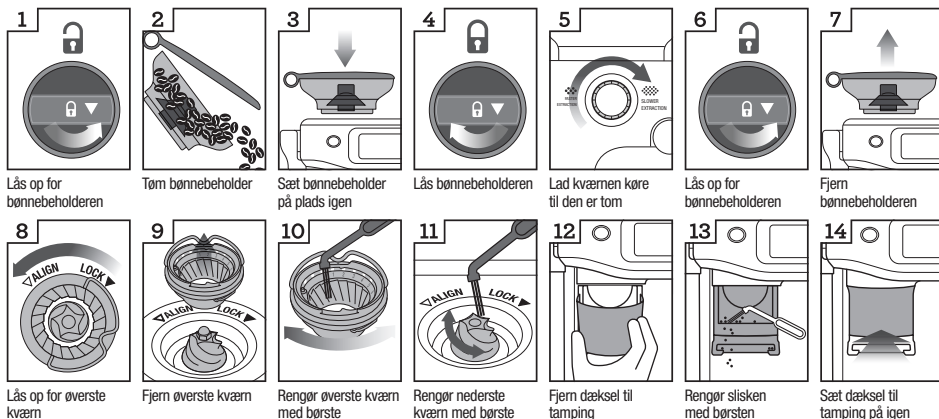
### BEMÆRK

Sørg for, at vandfiltret er fjernet fra vandtanken, før afkalkningspulveret tilsættes.

- Rengøringscyklussen er vigtig for at holde bryggehovedet fri for kaffeolier, og afkalkningscyklussen er afgørende for at sikre, at maskinen holdes ren indvendigt og fri for mineralophobning.
- Brug ikke flaskevand under afkalkning. Det meste flaskevand kan indeholde opløste stoffer, der kan aflejre sig indeni maskinen.

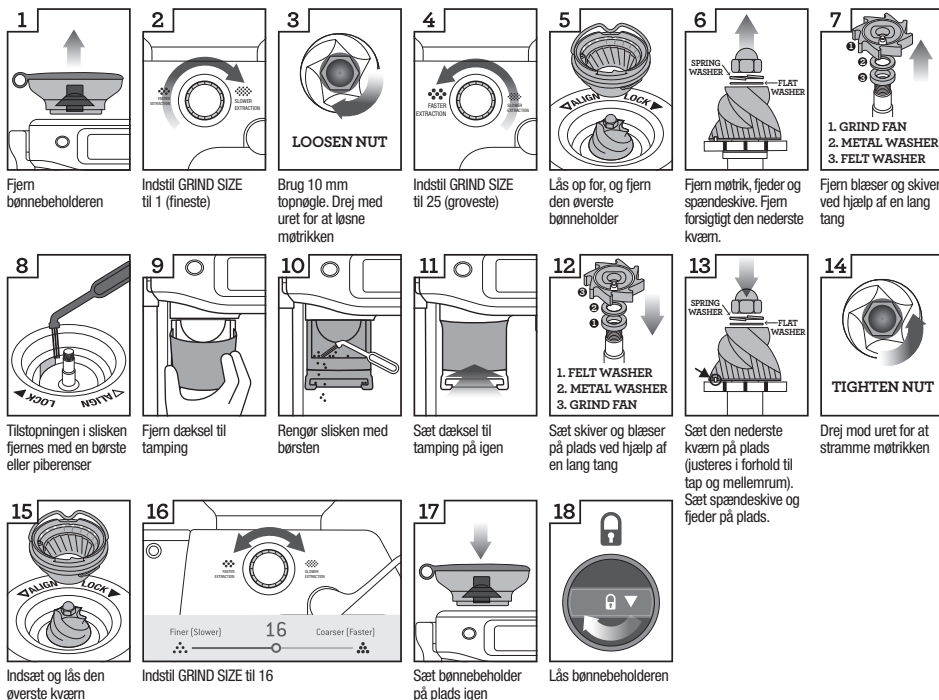
## RENGØRING AF DE KONISKE KVÆRNE

Regelmæssig rengøring af kværnene giver et mere ensartet formalingsresultat.



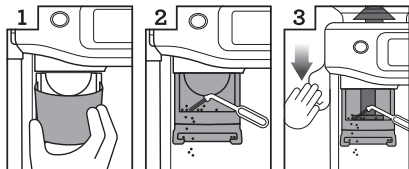
## AVANCERET RENGØRING AF DEN KONISKE KAFFEKVÆRN

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



Vær forsigtig, da bladene i kværnen er ekstremt skarpe.

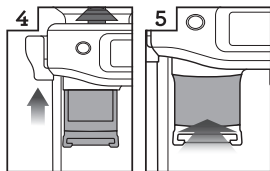
## RENGØRING AF TAMPINGSSYSTEM



1  
Fjern dæksel  
til tamping

2  
Rengør slisken  
med  
børsten

3  
Tryk håndtaget  
ned,  
og rens det



4  
Slip håndtag

5  
Sæt dæksel til  
tamping på igen

- Tag dæksel til tamping af.
- Rengør tampfladen og holderen for støv og grums ved hjælp af en børste.
- Tryk håndtaget nedad, og hold det nede, og brug rengøringsbørsten til at støve grums af i og omkring tamperen.
- Slip langsomt håndtaget igen og sørg for, at rengøringsbørsten er fri og ude af tampingssystemets område.

## RENGØRING AF MÆLKESKUMMEREN

- Mælkeskummen skal altid rengøres efter skumning af mælk. Tør mælkeskummen af med en fugtig klud.
- Hvis nogen af hullerne i spidsen af mælkeskummen tilstoppes, kan det reducere skummeevnen.
- Gå til "Indstillinger" > "Rengøring af mælkeskummen", og følg anvisningerne på skærmen.



## RENGØRING AF FILTERKURVE OG PORTAFILTER

- Filterkurvene og portafilteret 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 tilstoppede, skal du opløse en rengøringstablet i varmt vand og lægge filterkurv og portafilter i blød i denne opløsning i ca. 20 minutter.
- Skyl grundigt.

## RENGØRING AF AFSKÆRMNINGEN

- Indersiden af bryggehovedet og afskærmningen skal tørres af med en fugtig klud for at fjerne eventuelle kaffepartikler.
- Rengør maskinen regelmæssigt. Placer en tom filterkurv og portafilteret i bryggehovedet. Tryk på brygningsikon på skærmen, og kørlidt vand igennem for at skylle eventuelt resterende kaffe ud.

## RENGØRING AF DRYPBAKKEN OG OPBEVARINGSBAKKEN

- Drypbakken skal jævnlgt fjernes, tømmes og rengøres, især hvis drypbakken er fuld.
- Fjern risten fra drypbakken. Løft kaffe-kværnseperatoren, og smid kafferester ud. Fyldstandsindikatoren 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.
- Opbevaringsbakken (placeret bag drypbakken) kan fjernes og rengøres med en blød, fugtig klud. Brug ikke grove børster, svampe eller klude, som kan ridse overfladen.



### 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. Rengør ikke nogen af delene eller tilbehøret i opvaskemaskinen.

## RENGØRING AF DET YDRE KABINET OG OPVARMNINGSBAKKEN TIL KOPPER

- Det ydre kabinet og opvarmningsbakken til kopper kan rengøres med en blød, fugtig klud. Poler med en blød, tør klud. Brug ikke grove børster, svampe eller klude, som kan ridse overfladen.

## OPBEVARING AF MASKINEN

- Sæt tænd/sluk-knappen på OFF for at slukke apparatet, sluk for stikkontakten og træk ledningen ud af kontakten, inden du sætter maskinen væk. Fjern ubrugte bønner fra bønnebeholderen, rengør kværnen, tøm vandtanken og drypbakken.
- Sørg for, at maskinen er kold, ren og tør. Sæt alle komponenter på plads i maskinen, eller læg dem i opbevaringsbakken. Maskinen opbevares stående. Placer ikke andre ting oven på maskinen.



### ADVARSEL

For at undgå skade må du ikke bruge alkaliske rengøringsmidler. Brug en blød klud og en mild sæbe.



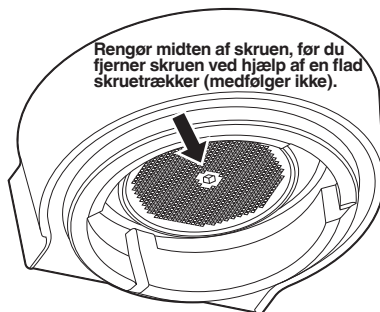
### ADVARSEL

Ledningen, stikket eller selve apparatet må ikke nedsænkes i vand eller anden væske. Vandtanken må ikke fjernes eller tømmes under afkalkning.

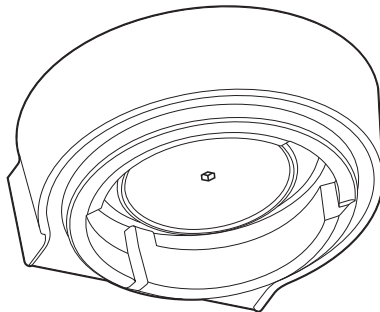
## RENGØRING AF AFSKÆRMNINGEN

Over tid vil silikonepakningen rundt om afskærmningen skulle udskiftes for at sikre optimal bryggeevne.

1. Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for maskinen, og tag stikket ud af stikkontakten.
2. Fjern forsigtigt vandtanken og drypbakken, og pas især på, hvis de er fulde.
3. Rengør midten af skruen for kafferester vha. en kødnål eller lignende.
4. Brug en flad skruetrækker (medfølger ikke) til at skrue den af. Drej mod uret for at løsne skruen.



5. Når den er løsnet, skal du forsigtigt fjerne og beholde skruen og afskærmningen i rustfrit stål. Bemærk, hvilken side af afskærmningen, der vender nedad. Dette vil gøre monteringen nemmere. Vask afskærmningen i varmt sæbevand, og tør så grundigt.
6. Fjern silikonepakningen med fingrene eller en tang. Indsæt den nye pakning med den flade side først, så den ribbede side vender mod dig.



7. Sæt dispersionspladen i igen og derefter skruen. Drej skruen 2-3 omgange med uret med dine fingre, brug en flad skruetrækker og stram til, indtil skruen flugter med afskærmningen.
8. Indsæt igen drypbakken og vandtanken.




### BEMÆRK

Kontakt Sage™ kundeservice, eller besøg [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com) for ekstra silikonepakninger eller for gode råd.



## Fejlfinding

PROBLEM	MULIGE ÅRSAGER	DET SKAL DU GØRE
<b>Vandet løber ikke fra gruppehovedet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vandtanken er tom.</li> <li>• Vandtanken er ikke sat ordentligt på plads og låst fast.</li> </ul>	<p>Fyld tanken.</p> <p>Skub vandtanken helt på plads, og lås den fast.</p>
<b>Intet varmt vand</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vandtanken er tom.</li> </ul>	Fyld vandtanken.
<b>Ingen damp</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mælkeskummen er tilstoppet.</li> </ul>	Brug nålen for enden af det medfølgende rengøringsværktøj. Hvis mælkeskummen stadig er tilstoppet, skal du skruе spidsen løs vha. den skruenøgle, der sidder i midten af værktøjet, og nedsænke den i varmt vand. Skru spidsen tilbage på mælkeskummen med skruenøglen i rengøringsværktøjet.
<b>Maskinen er tændt, men kører ikke længere</b>		Sluk for maskinen. Vent i 60 minutter, og tænd så for maskinen igen. Hvis det ikke løser problemet, skal du ringe til Sage's kundesupport.
<b>Kaffen løber for hurtigt igennem</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffen er indstillet til at blive malet for groft.</li> <li>• Der er ikke nok kaffe i filteret.</li> </ul>	<p>Juster formalingsgraden til et lavere tal.</p> <p>Se "Indstilling af formalingsgrad og dosering" under  Funktioner.</p>
<b>Kaffen er for kold</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kopperne er ikke blevet forvarmet.</li> <li>• Mælken er ikke opvarmet nok (når du laver en mælkebaseret drik).</li> </ul>	<p>Sørg for, at kopperne er opvarmede.</p> <p>Kontrollér indstilling for den valgte mælketemperatur.</p>
<b>Ingen crema</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffebønnerne er for gamle.</li> </ul>	Brug nyristede bønner, hvor der på pakken står, hvornår de er ristet, og brug dem 5-20 dage efter den dato.



## Garanti

### **2 ÅRS BEGRÆNSET GARANTI**

Sage Appliances giver garanti på dette produkt til brug i hjemmet i de angivne lande i 2 år fra købsdato på fejl, der skyldes fabrikations- eller materialefejl. Under denne garantiperiode vil Sage Appliances reparere, udskifte eller refundere alle defekte produkter (efter skøn fra Sage Appliances).

Alle juridiske garantirettigheder underlagt national lovgivning bliver respekteret og vil ikke blive svækket af vores garanti. Gå ind på [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com) for at se de komplette vilkår og betingelser samt instruktioner om, hvordan man indgiver en skadesanmeldelse.



# *the Barista Touch™ Impress*

BES881 / SES881



SV HANDBOK

# Sage®



## Innehåll

- 2 Sage® sätter alltid säkerheten först
- 6 Egenskaper
- 7 Komponenter
- 9 Montering
- 10 Funktioner
- 19 Skötsel och rengöring
- 23 Felsökning
- 24 Garanti

## SAGE® SÄTTER ALLTID SÄKERHETEN FÖRST

På Sage® tar vi säkerheten på allvar. Vi designar och tillverkar produkter med våra kunders säkerhet som högsta prioritet. Vi ber dig därutöver att vara försiktig när du använder elektriska apparater och hålla dig till följande försiktighetsåtgärder.

## VIKTIGA SÄKERHETS- ÅTGÄRDER

### LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN OCH SPARA DEM

- Det finns även en onlineversion av dokumentet att ladda ner från [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Ta bort och kassera allt förpackningsmaterial på ett säkert sätt innan du använder apparaten.
- Se till att produkten är korrekt monterad före första användningen och veckla alltid ut strömsladden helt innan du använder den.
- Se till att strömförsörjningen stämmer överens med siffran som står angiven på en etikett på undersidan av apparaten innan du använder den för första gången (220–240 V~ 50–60 Hz 1430–1700 W). Kontakta ditt lokala elbolag om du har några funderingar.
- Vi rekommenderar installation av en jordfelsbrytare för ytterligare säkerhet vid användning av alla elektriska apparater. Jordfelsbrytare på högst 30 mA rekommenderas. Kontakta en elektriker för professionell rådgivning.

- Kontrollera regelbundet nätsladden, kontakten och själva apparaten med avseende 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 undersökning, byte eller reparation.
- Låt inte sladden hänga över en bords- eller bänkkant. Låt inte strömsladden röra vid heta ytor eller bli tilltrasslad.
- Vidrör inte heta ytor. Säkerställ alltid att apparaten har haft tid att svalna. Om apparaten ska lämnas utan uppsikt, rengöras, flyttas, sättas ihop, ställas undan eller om du ska byta tillbehör ska du alltid stänga av espressomaskinen genom att trycka på knappen POWER till läget OFF. Stäng av och dra ut kontakten ur eluttaget.
- Barn får inte leka med apparaten. Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används. Flytta inte apparaten när den används.
- Apparaten kan användas av barn som är 8 år och äldre samt personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de hålls under uppsikt eller har fått instruktioner angående hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de faror som är förknippade med användningen. Låt inte barn rengöra och utföra underhåll på apparaten såvida de inte är minst 8 år och hålls under uppsikt. Apparaten och sladden ska hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- Släng transportskyddet som sitter på nätkontakten för att undvika kvävningrisk för små barn.
- Placera apparaten på en stabil, värmebeständig, jämn, torr yta en bit från bordets eller bänkens kant och använd inte på eller nära en värmekälla, exempelvis en spisplatta, ugn eller gasspis.
- Använd inte apparaten i ett slutet utrymme eller i ett skåp.
- Använd inte andra tillbehör än de som medföljer apparaterna. Användning av tillbehör som inte säljs eller rekommenderas av Sage® kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personsador.
- 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 under färd. Använd inte utomhus. Felanvändning kan orsaka skada.

- Service ska endast utföras av en godkänd servicerepresentant.
- Vid felaktig användning av apparaten, felaktig drift eller reparation som inte utförts på ett fackmannamässigt sätt. I ett sådant fall är alla garantianspråk ogiltiga. Inga garantianspråk för eventuella skador kan accepteras.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Var försiktig när du använder apparaten eftersom metallytorna blir heta. Värmeelementet utsätts för restvärme efter användning.
- Stick inte in fingrarna i tampningsröret när du ska trycka ner tampningsspaken.
- Öppna inte programmeringsporten – den är endast avsedd för auktoriserad servicepersonal.
- Använd inte kvarnen utan att bönbehållarens lock sitter på. Håll fingrar, händer, hår, kläder och köksredskap borta från bönbehållaren under drift.

- Fyll inte vattenbehållaren med varmt vatten.
- Använd aldrig apparaten utan vatten i vattenbehållaren.
- Torka av utsidan med en mjuk, fuktig trasa och polera sedan med en mjuk, torr trasa. Håll apparaten och tillbehören rena. Följ rengöringsanvisningarna i denna handbok.



## **VARNING**

Använd inte alkaliska rengöringsmedel när du rengör eftersom de kan skada apparaten. Använd en mjuk trasa och ett skonsamt diskmedel.



Denna symbol visar att apparaten inte får kastas i hushållssoporna. Den ska tas till en återvinningscentral eller till en återförsäljare som tillhandahåller en sådan tjänst. Kontakta kommunen för ytterligare information.



Nätsladden, kontakten och apparaten får inte sänkas ned i vatten eller annan vätska eftersom det medför risk för stötar.

## **KUNDMEDDELANDE ANGÅENDE MINNESLAGRING SPARA DESSA INSTRUKTIONER**

Observera att för att kunna förbättra våra tjänster har intern minneslagring byggts in i apparaten. Minneslagringen består av ett litet chipp som samlar in särskild information om apparaten, inklusive hur ofta och på vilket sätt apparaten används. I händelse av att apparaten lämnas in på service hjälper informationen som finns lagrad på chippet oss att snabbt och effektivt serva din apparat.

Informationen som samlas in är också en värdefull resurs när vi utvecklar framtida apparater som bättre uppfyller våra kunders behov. Chippet samlar inte in någon information om de personer som använder produkten eller om det hushåll där produkten används.

Om du har några frågor om chippet för minneslagring kan du kontakta oss på [privacy@sageappliances.com](mailto:privacy@sageappliances.com).

## **SÄRSKILDA INSTRUKTIONER FÖR VATTENFILTRET**

- Se till att barn inte kommer åt filterpatronen.
- Förvara filterpatroner på en torr plats och i originalförpackning.
- Skydda filterpatronerna från direkt solljus och värme.
- Använd aldrig en skadad filterpatron.
- Öppna inte filterpatronerna.
- Om apparaten inte används under en längre tid ska du tömma vattenbehållaren och byta ut filterpatronen.

# **ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK SPARA DESSA INSTRUKTIONER**



## Egenskaper

### SNABB UPPVÄRMNING

Innovativt uppvärmningssystem som uppnår perfekt extraktionstemperatur på 3 sekunder.

### KONISK PRECISIONSKVARN

Koniska precisionskvarnar maximerar ytan på malda kaffeböner för en full espressosmak.

### STEG-FÖR-STEG BARISTAGUIDE

Svep och välj från dryckens meny. Få vägledning under hela processen när du gör ditt kaffe, så att du kan njuta av en perfekt kopp kaffe. Justera shotvolymen, mjölktexturen eller mjölktemperaturen och spara dem sedan som din personliga favorit.

### JUSTERBAR MALNINGSSTORLEK

Malningsinställningar för espresso, från fin till grov för optimal extraktion.

### JUSTERBAR KAFFEMÄNGD

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

### PID-TEMPERATURSTYRNING

Elektronisk PID-temperaturstyrning för ökad temperaturstabilitet.

### SÄRSKILT VARMVATTENMUNSTYCKE

Särskilt varmvattenmunstycke för att göra long blacks, te och för att förvärma koppar.

### MINDRE SPILL

Portafiltret säkras i samma position när du maler, doserar och tampar, vilket minskar eventuellt malningsspill på din spillbricka och bänkskiva.

### BARISTA TOUCH™ IMPRESS PUCKSYSTEM

Förenklar stegen som krävs för malning, dosering och tampning för att skapa en imponerande puck. Mindre spill. Mindre röra.

- **Precisionsmätning korregerar nästa dos automatiskt**

Mätningen av malt kaffe som visas på skärmen indikerar när rätt nivå har uppnåtts och systemet kommer automatiskt ihåg justeringen till nästa gång.

Korrekt dosnivå beräknas baserat på den uppmätta mängden maltkaffe.

- **Assisterad tampning med en baristavriden finish på 7"**

Exakt 10 kg presstryck med en professionell baristavridning på 7 grader för en polerad puck.

### AUTOMATISK HANDSFREE MJÖLKSKUMNING

Skummar mjölk automatiskt till vald temperatur och stil, från sammetslen latte till krämig cappucino. Välj önskad mjölktyp för att optimera dina mjölkresultat för mejerimjök-, mandel-, soja- och havremjök. Automatisk rensning avlägsnar rester av mjölk från ångröret när skumningen är klar.



## Komponenter



- A. Bönbehållare på 340 g
- B. Pekskärm
- C. Strömknapp
- D. Tampningsspak
- E. Reglage för malningsstorlek
- F. Avtagbart tampningslock
- G. Portafilterhållare
- H. Brygghuvud

- I. Varmvattenmunstycke
- J. 54 mm portafilter i rostfritt stål
- K. Ångrör
- L. Galler för spillbricka
- M. Mjölktemperaturgivare
- N. Spillbricka

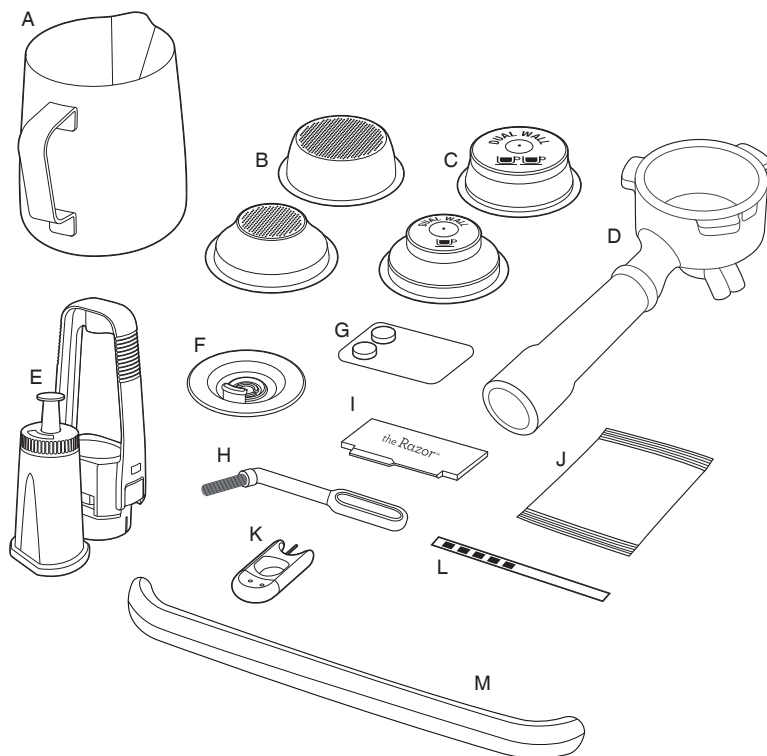
### VISAS INTE

- Avtagbar vattenbehållare på 2 liter
- Verktygstråg
- Förvaringsutrymme för strömsladd



Märkdata

220–240 V~ 50–60 Hz 1430–1700 W



## TILLBEHÖR

- |   |  |
|---|--|
| A. Mjölkkanne i rostfritt stål                  | G. Rengöringstabletter   |
| B. Single wall-filterkorgar för 1 CUP och 2 CUP | H. Rengöringsborste  |
| C. Dual wall*-filterkorgar för 1 CUP och 2 CUP  | I. Razor™-precisionsdoseringsverktyg                             |
| D. 54 mm portafilter i rostfritt stål           | J. Avkalkningspulver   |
| E. Vattenfilterhållare med filter               | K. Rengöringsverktyg för ångrörsspets                            |
| F. Rengöringsskiva                              | L. Remsa för vattenhårdhet                                       |
|   | M. Skydd till spillbricka<br>(ingår endast med apparater i färg) |

\* 2 cup dual wall-filterkorg  
är förinstallerad i portafiltret





# Montering

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

### Förberedelse av maskinen

Ta bort och kassera alla etiketter och förpackningsmaterial på och runt espressomaskinen.

Se till att du har packat upp alla delar och tillbehör från lådan innan du slänger förpackningen.

Ta bort vattenbehållaren från apparatens baksida genom att dra i vattenbehållarens handtag.

Rengör delar och tillbehör (vattenbehållaren, portfiltret, filterkorgarna och mjölkkanan) med varmt vatten och skonsamt diskmedel. Skölj väl och torka ordentligt.

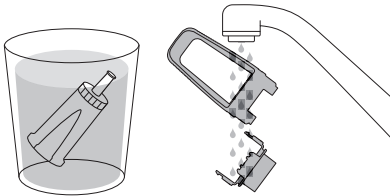


### OBS!

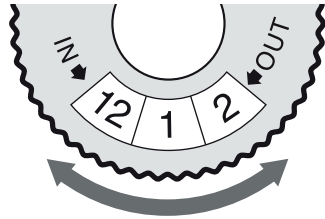
För apparater i färg, skydd för spillbricka ingår KASSERA INTE.

## INSTALLATION AV VATTENFILTER

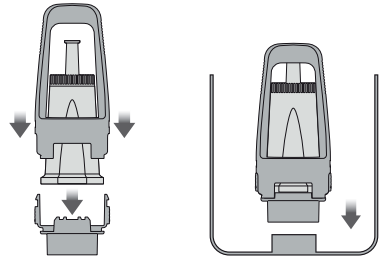
- Ta ut vattenfiltret och vattenfilterhållaren ur plastpåsen.
- Blötlägg filtret i kallt vatten i 5 minuter.
- Skölj filterhållaren i kallt vatten.



- Ställ in en påminnelse för nästa filterbyte. Vi rekommenderar filterbyte var tredje månad.



- Sätt i filtret i filterhållarens två delar.
- För att sätta dit det hopsatta filtret i vattenbehållaren riktar du in filterhållarens nederdel i linje med adaptern inuti vattenbehållaren. Tryck nedåt för att sätta fast den på plats.



### OBS!

Byt vattenfiltret var tredje månad för att minimera apparatens behov av avkalkning. Filter kan köpas på [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)



### OBS!

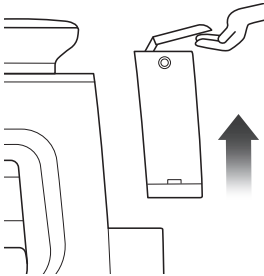
Om hårdheten på ditt vatten är antingen 4 eller 5 när det testas rekommenderar vi starkt att du byter till en annan vattenkälla. Filtrerat vatten förlänger både det inbyggda filtrets livslängd och avkalkningsintervallerna samt ger en bättre smak. Se till att testa vattnets hårdhet i den alternativa vattenkälla du valt och ange den i maskinen i enlighet med detta. Undvik att använda överfiltrerat vatten, t.ex. RO-vatten (omvänd osmos), om inte mineralinnehållet återförs till det färdiga vattnet. Använd aldrig destillerat vatten eller vatten utan eller med lågt mineralinnehåll eftersom det kommer att påverka kaffesmaken.



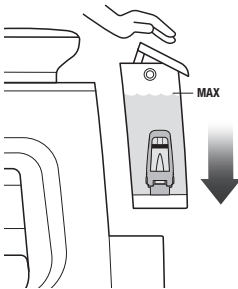
## Funktioner

### Påfyllning av vattenbehållaren

- Se till att vattenfiltret är ordentligt ditsatt inuti vattenbehållaren.
- Använd handtaget högst upp på vattenbehållaren för att lyfta upp vattenbehållaren och ta bort den från apparaten.



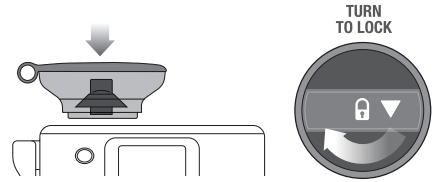
- Fyll vattenbehållaren med kallt dricksvatten upp till MAX-markering som anges på sidan av vattentanken.
- Sätt tillbaka vattenbehållaren mot apparatens baksida, tryck ner för att säkerställa att den är ordentligt ditsatt och ansluten till apparaten.



### OBS!

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

### Fastsättning av behållare



- Sätt dit bönbehållaren på plats på apparatens ovsida.
- Vrid om vredet för att låsa behållaren på plats.
- Fyll behållaren med färska kaffeböner.



### TIPS

Vi rekommenderar 100 % Arabica-böner av bästa kvalitet med ett "rostdatum" stämplat på påsen, inte ett "bäst före" eller utgångsdatum. Kaffeböner ska helst användas mellan 5–20 dagar efter "rostdatumet". Gammalt kaffe kan rinna för snabbt från portafiltrets munstycken och smakar beskt och vattnigt.

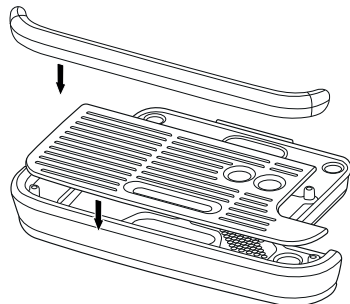
### Fastsättning av spillbricka

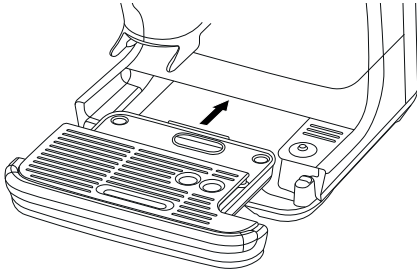
- Placera spillbrickans galler ovanpå spillbrickan.
- För färgade apparater ska skyddet till spillbrickan fästas på spillbrickan.
- Skjut in spillbrickan i apparaten.



### OBS!

Det är valfritt att använda skyddet till spillbrickan. Observera dock att om du använder skyddet kan du skydda spillbrickan från bucklor och repor.





## ALLMÄN ANVÄNDNING

- Se till att vattenbehållaren är fylld med kallt kranvatten till maxgränsen.
- Anslut nätsladden till ett strömuttag.
- Tryck på POWER-knappen.
- Följ instruktionerna på skärmen för hjälp med den första inställningen.

## VAL AV DRYCK

Svep och välj din önskade dryck.



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

## DRYCKSKÄRM

På den här skärmen kan du anpassa din dryck genom att peka på den valda drycken på skärmen.



- Hemikon
- Vald dryck
- Varmvatten
- Mal/dosera = tryck på ikonen under portafiltret för att justera malningsinställningarna.
- Brygg = tryck på ikonen under kaffeglaset för att justera brygningsinställningarna.
- Mjölktextur = tryck på ikonen under mjölkkanan för att justera mjölkinställningarna.

## INSTÄLLNING AV MALNINGSSTORLEK OCH DOSERING

- Justera malningsstorleken med hjälp av reglaget på sidan av maskinen.



- Följ anvisningarna på skärmen för att välja önskad 'korgstorlek'.
- Tryck på bilden med portafiltret för att starta kvarnen så att portafiltret fylls med nymalet kaffe.



- Malningen stoppas automatiskt.

## INTELLIGENT BREW SETUP – INSTÄLLNING AV INTELLIGENT BRYGGNING

'Intelligent Brew Setup' är en funktion som bidrar till att uppnå ett bra kaffeextraktionsområde genom att hjälpa till med att ställa in kvarnen.

När det är klart kan du njuta av ett balanserat kaffeshot.

Från och med nu kan du justera malningsstorleken ytterligare och experimentera för att passa din stil.

Det rekommenderas att du använder den här funktionen när du byter bönor eller när meddelandet 'för snabb' eller 'för långsam' visas på skärmen.

Du hittar 'Intelligent Brew Setup' i menyn "Inställningar" under "Inställningar för drycker".

## MANUELL RENSNING AV MALET KAFFE

Om maskinen inte har använts på ett tag rekommenderas det att du rensar ut gamla bönor som har malts och lämnats kvar i kvarnröret för att få bästa möjliga kafferresultat.

För att rensa, tryck på och håll in malningsknappen i 2 sekunder och kör kvarnen i cirka 5 sekunder.

För att stanna, tryck på stoppknappen. Rensning av malet kaffe slutar automatiskt efter 30 sekunder om du inte trycker på stoppknappen.



## ASSISTERAD TAMPNING

- När malningscykeln är klar är maskinen redo för tampning.



- Tryck spaken nedåt till ändläget. Detta kommer att tampa det malda kaffet i portafiltret med en jämn tryckkraft. Trycker du ner spaken långsamt och stadigt kommer det att hjälpa till att förbättra puckens form.
- Släpp försiktigt upp spaken så den långsamt återgår till startläget efter tampningen.
- Upprepa tampningen enligt ovan två gånger.



### OBS!

Skärmen kommer att visa om tampningen eller dosen är låg, idealisk eller hög.

## HUR KORRIGERAR MAN EN UNDER- ELLER ÖVERDOSERING?

En under- eller överdosering kan göras om behållaren fylls med färsk kaffebönor, när kaffebönorna åldras, när en annan typ av kaffebönor används eller om malningsstorleken ändras.

### Vad gör man när doseringsnivån är under den ideala mittenstapeln?

- När dosen är under den ideala mittenstapeln kommer apparaten att visa och beräkna "Lite till". Tryck på portafilterbilden på skärmen för att lägga till lite mer och följ instruktionerna på skärmen och slutför tampningen för en uppdaterad avläsning av doseringsnivån.
- När den ideala doseringsnivån har nåtts kommer apparaten att uppdatera den automatiska doseringstiden för nästa cykel.

### Vad gör man när doseringsnivån är över den ideala mittenstapeln?

- När doseringen är över den ideala mittenstapeln ska du ta bort portafiltret från hållaren.
- Använd Razor-doseringsverktyget (se avsnittet om trimning av dosen).

- Apparaten beräknar hur mycket den automatiska malningstiden ska minskas och tillämpar detta för nästa cykel.

## ÖVERDOSERING (TRIMNING AV DOSEN)



Med Razor™-precisionsdoseringsverktyget kan du trimma pucken till rätt nivå för en jämn extraktion.

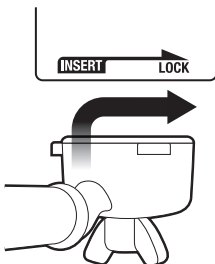
För in Razor™ i kaffekorgen tills verktygets anslag vilar på filterkorgens kant. Doseringsverktygets blad ska penetrera ytan på det tampade kaffet.

Rotera Razor™-doseringsverktyget fram och tillbaka medan du håller portafiltret i en vinkel över knockboxen för att trimma bort överskottet av malt kaffe.



### Ditsättning av portafiltret

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



## ESPRESSOEXTRAKTION

- Välj en visning av bryggalternativ på skärmen.
- Välj caféstorlek bland följande alternativ: Enkel (ca. 30 ml), dubbel (ca. 60 ml) eller dubbel+ (ca. 90 ml).
- Välj Custom (Anpassa) och dra pricken för att öka eller minska kaffevolymen.
- Tryck på bilden med kaffekoppen på skärmen för att starta extraktionen.
- Varaktighetstiderna är förinställda men kan justeras.



## MANUELL KONTROLL

Tryck på och håll in kaffebilden (ca. 2 sekunder) för att gå till manuellt extraktionsläge. Tryck på kaffebilden för att starta extraktionen, tryck på kaffebilden igen för att stoppa extraktionen.

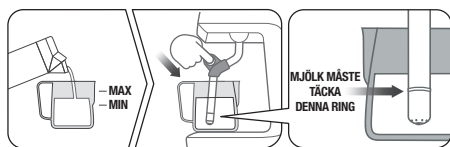
### OBS!

- Mängden espresso som extraheras i koppen varierar beroende på inställningarna för malningsstorlek och malningsmängd.
- Genom att trycka på kaffebilden vid en förinställd shotvolym stoppas extraktionen direkt.
- För bästa smak med en filterkorg för en kopp (1 CUP) bör du extrahera ca. 30 ml. För bästa smak med en filterkorg för två koppar (2 CUP) bör du extrahera ca. 60 ml.

## MJÖLKS KUMNING

Olika typer av mjölk och mjölkalternativ ger olika slags mjölktextur. För bästa skumning rekommenderas användning av helmjölk när du använder helmjölk från mejerier, och användning av mjölk av barista-typ när du använder växtbaserad mjölk. Du kan behöva justera skumnivån. Börja med kall mjölk. Fyll mjölkkanan till under läget för munstycket. Lyft ångröret och för ner det i mjölkkanan. Sänk ångröret så att det är helt nere. Mjölkkanan ska

stå på mjölktemperaturgivaren som är placerad på spillbrickan och spetsen på ångröret ska vara helt nedsänkt i mjölken. Se till att mjölken täcker ringen runt ångrörets spets.



## OBS!

Kontrollera bilden på skärmen för att se om mjölkkanan är rätt placerad.

Under bilden av mjölkkanan trycker du på ikonen för att justera mjölktemperaturen, nivån på mjölkskum eller ändra mjölkalternativet: mjölk, mandel, havre eller soja.

Tryck på bilden med mjölkkanan för att starta. På skärmen visas mjölkens temperatur allt efter som den värms upp.



Mjölkskumningen stoppas automatiskt när den valda mjölktemperaturen har uppnåtts.

Lyft ångröret för att ta bort mjölkkanan. Torka av röret och spetsen med en ren, fuktig trasa. Sänk ned ångröret till nedre läget så sköljs det automatiskt.

## MANUELL MJÖLKSKUMNING

Automatisk mjölkskumning och automatisk avstängning är avstängda i läget för manuell mjölkskumning. Börja med kall mjölk. Fyll mjölkkanan till under läget för munstycket. Lyft upp ångröret och skjut in mjölkkanan under ångröret. Håll mjölkkanan i en vinkel.

Börja skumma genom att trycka på bilden av mjölkkanan på skärmen. När skumningen är klar och kannan är varm att röra vid trycker du på bilden av mjölkkanan på skärmen för att stoppa.

Torka av röret och spetsen med en ren och fuktig trasa. Sänk ned ångröret till nedre läget så sköljs det automatiskt.

## 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!

- När maskinen bildar ånga kan man höra ett pumpande ljud. Detta är normal pumpfunktion.
- Använd endast mjölkkanan i rostfritt stål som ingår i förpackningen för att skumma mjölk. Användning av glas- eller plastbehållare för att skumma mjölk kan leda till överhettning av mjölken eller farliga förhållanden.

## ANVÄNDNING AV VARMVATTEN

Apparaten har ett särskilt varmvattenmunstycke. HOT WATER-funktionen kan användas för att förvärma koppar eller tillsätta varmvatten manuellt. För att starta och stoppa varmvatten trycker du på ikonen "Hot Water" på skärmen.

Begränsningen för varmvatten är cirka 90 sekunder. Beroende på hur stor koppen är kan du behöva trycka på HOT WATER-knappen igen för att det varma vattnet ska sluta rinna.

## OBS!

Det är inte möjligt att använda varmvattenmunstycket och ångröret när du gör espresso.

Använd varmvatten före eller efter att du har gjort espresso.





## VARNING

En fylld kopp har en temperatur på ca. 75 °C–90 °C. Var försiktig när du hanterar varma drycker.



## TIPS

### Uppvärmning av din kopp eller ditt glas

En varm kopp hjälper till att hålla perfekt temperatur på ditt kaffe. Förvärm din kopp genom att skölja den med varmt vatten från varmvattenmunstycket och placera den på koppvärmningstråget.

### Uppvärmning av portafiltret och filterkorgen

Ett kallt portafilter och en kall filterkorg kan sänka extraktionstemperaturen tillräckligt mycket för att avsevärt påverka kvaliteten på din espresso. Se alltid till att portafiltret och filterkorgen är förvärmade med varmt vatten från varmvattenmunstycket innan de används för första gången.



## OBS!

Torka alltid portafiltret och filterkorgen torra innan du doserar malet kaffe, eftersom fukt kan bidra till "kanalisering", där vatten rinner förbi det malda kaffet under extraktion.

## FILTERKORGAR

Den här apparaten har både single wall- och dual wall-filterkorgar för 1 cup och 2 cup.

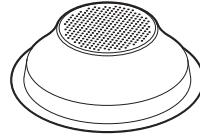
Använd 1 cup-filterkorgen när du brygger en enda kopp och 2 cup-filterkorgen när du brygger två koppar eller en enda starkare kopp eller mugg.

De medföljande filterkorgarna är avsedda för malet kaffe:

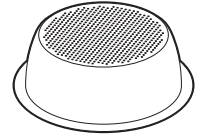
1 cup-filterkorg = 8–11 g

2 cup-filterkorg = 16–19 g.

### Single wall-filterkorgar



1 CUP

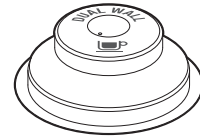


2 CUP

Single wall-filterkorgar ska användas vid malning av färska hela kaffeböner.

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

### Dual wall-filterkorgar



1 CUP



2 CUP

Dual wall-filterkorgar ska användas för förmalt kaffe och äldre böner som har passerat rostdatumet med 30 dagar.

De reglerar trycket och bidrar till att optimera extraktionen oberoende av malningen, doseringen eller färskheten.

## MALNINGEN

### Justera malningsstorleken



Malningsstorleken påverkar hur snabbt vattnet strömmar genom kaffet i filterkorgen samt espressons smak. När du ställer in malningsstorleken bör den vara fin men inte för fin och pulverlik.

För att justera malningsstorleken ska du vrida reglaget mot apparatens baksida för en grövre malning och mot framsidan för en finare malning. Alternativt kan du flytta punkten på skärmen åt vänster för en finare malning eller åt höger för en grövre malning. Ju lägre nummer som visas på skärmen, desto finare malningsstorlek. Ju högre nummer som visas på skärmen, desto grövre malningsstorlek.

## OBS!

- När du ändrar malningsstorleken kommer den nya automatiska doseringstiden att beräknas efter din nästa tampning och uppdateras för doseringscykeln som följer. Doseringsmängden beräknas och lagras automatiskt. Det kan krävas två till tre extraktioner för att kalibrera extraktionen.
- För de flesta bönsorter kommer kvarnen att pausa malningen när kaffebönorna tar slut.

### Extraktion av espresso

- Vanligtvis kommer espresson att börja rinna ut efter 8–12 sekunder (infusionstid) och den bör ha samma konsistens som droppande honung.
- Om espresson börjar rinna inom mindre än 7 sekunder har du antingen underdoserat filterkorgen och/eller så är malningsstorleken för grov. Det är en UNDEREXTRAHERAD kopp.
- Om espresson börjar droppa men inte rinner ut efter 12 sekunder har du antingen överdoserat filterkorgen och/eller så är malningsstorleken för fin. Det är en ÖVEREXTRAHERAD kopp.

En god espresso handlar om att uppnå den perfekta balansen mellan sötma, surhet och bitterhet.

Smaken på ditt kaffe beror på många faktorer, såsom typen av kaffeböner, rostningsgraden, rostningens färskhet, malningens grovhet eller finhet och dosen malet kaffe.

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

## HUR MAN LÄGGER TILL OCH TAR BORT ANPASSADE DRYCKER

### Lägga till en ny dryck

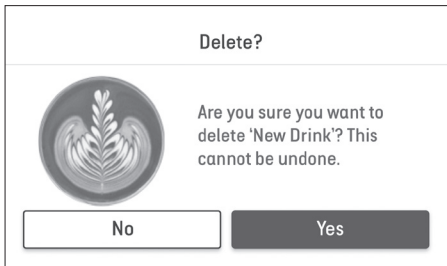
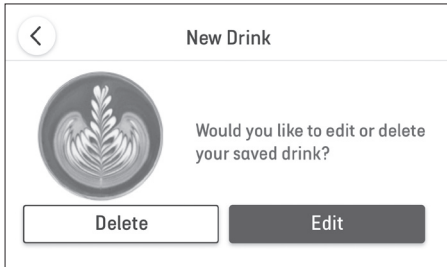
När du anpassar en standarddryck trycker du på disksymbolen uppe till höger på skärmen för att byta namn och spara nyss skapade kaffeinställningar. Namnge den nya drycken med högst 15 tecken. Varje skapad dryck sparas i början av dryckkarusellen.





## Ändra eller ta bort en sparad dryck

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



## INSTÄLLNINGAR

För att komma till inställningsmenyn trycker du på ikonen uppe till höger på skärmen.

### UNDERHÅLL

**Rengör ångröret** – här visas hur du rengör ångröret för att ta bort eventuella igensättningar och få bättre ångresultat.

**Rengöring av brygghuvud** – för detta behövs Espresso rengöringstablett eller -pulver och det tar 10 minuter att utföra.

**Rengöring av kvarn** – följ steg-för-steg-processen för att rengöra kvarnen så att den fungerar optimalt och för att undvika eventuella igensättningar.

**Avkalkning** – avkalkning förhindrar ansamling och överskott av mineral- och kalkavlagringar. Ett popup-meddelande visas när det är dags för avkalkning.

**Byte av vattenfilter** – för att säkerställa att maskinen har rent vatten att använda.

### DRYCKESINSTÄLLNINGAR

**Intelligent dosering** – för att aktivera eller avaktivera "intelligent dosering" som mäter dosen och aktiverar den intelligenta kalibreringsfunktionen för brygning.

**Standardmjölk** – lista över olika sorters mjölk och val av önskad standardmjölk.

**Instruktioner för kaffe** – maskinen guidar dig steg för steg på skärmen för att göra en riktig kaffe.

### ÖVRIGT

**Meddelanden** – lista över maskinens varningar.

**Vägledningstips** – för att sätta på och stänga av animationer med vägledningstips på drycksskärmen.

**Datum och tid** – för att hjälpa till att ställa in datum och tid på maskinen.

**Enheter** – för att växla mellan brittiska enheter och metriska enheter.

**Hjälp** – informationsskärm för onlinehjälp med QR-kod.

**Språk** – för att ställa in maskinens språk.

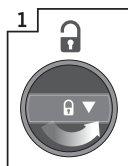
**Demoläge** – för en demonstrationssekvens av Barista Touch™ Impress på skärmen.

**Om apparaten** – för att visa modellnummer och version av inbyggd programvara för maskinen.

**Fabriksåterställning** – använd den här funktionen för att återställa alla programmerbara värden till fabriksinställningarna och för att radera alla anpassade drycker.

## JUSTERA DE KONISKA KVARNARNA

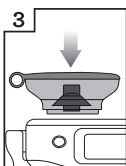
Vissa typer av kaffe kan behöva ett större malningsintervall för att uppnå en perfekt extraktion eller bryggning. Barista Touch™ Impress-maskinen har en funktion som gör det möjligt att utöka detta intervall med ett justerbart övre kvarnhjul. Vi rekommenderar att du bara gör en justering i taget.



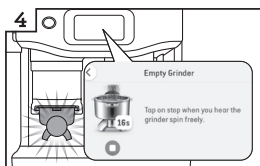
1 Lossa bönbehållaren



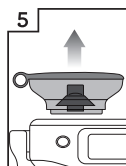
2 Håll bönbehållaren över behållaren och vrid reglaget för att släppa ner bönor i behållaren



3 Rikta in bönbehållaren på plats



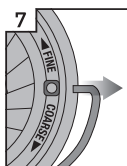
4 Kör kvarnen tills den är tom



5 Ta bort bönbehållaren



6 Ta bort det övre kvarnhjulet



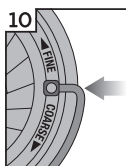
7 Ta bort trådhandtaget från båda sidorna av kvarnhjulet



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



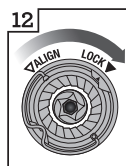
9 Rikta in siffran med handtagsöppningen



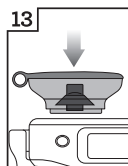
10 Sätt dit trådhandtaget från båda sidorna av kvarnhjulet



11 Tryck det övre kvarnhjulet på plats



12 Lås fast det övre kvarnhjulet



13 Rikta in bönbehållaren på plats



14 Lås fast bönbehållaren och fyll den med kaffebönor



15 Kontrollera din extraktion

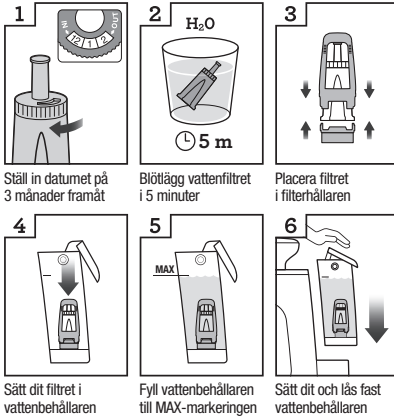


## Skötsel och rengöring

### FÄRGPEKSKÄRM

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

### BYTE AV VATTENFILTRET I VATTENBEHÅLLAREN



Ställ in datumet på 3 månader framåt

Blötlägg vattenfiltret i 5 minuter

Placera filtret i filterhållaren

Sätt dit filtret i vattenbehållaren

Fyll vattenbehållaren till MAX-markeringen

Sätt dit och lås fast vattenbehållaren

Det medföljande vattenfiltret hjälper till att minska risken för kalkavlagring i och på många av de invändiga komponenterna. Byt vattenfiltret var tredje månad för att minimera apparatens behov av avkalkning. Om du bor i ett område med hårt vatten rekommenderas det att du byter vattenfiltret oftare än så.

- Ta ut filtret ur plastpåsen och blötlägg det i en kopp vatten i 5 minuter.
- Skölj filtret i kallt rinnande vatten i 5 sekunder.
- Sätt dit filtret i filterhållaren.
- Ställ in datumreglaget på 3 månader framåt.
- För att installera ska du trycka filtret nedåt för att låsa det på plats.



### OBS!

För byte av vattenfilter kan du kontakta Sage kundservice eller besöka vår webbplats [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

### RENGÖRINGSPROGRAM

Det kommer att visas ett meddelande när man behöver köra ett rengöringsprogram. Detta är en bakspolningscykel och är inte samma sak som avkalkning. Följ instruktionerna på skärmen.



Efter regelbunden användning kan hårt vatten ge upphov till mineralavlagringar i och på många av de invändiga komponenterna, vilket minskar bryggflödet, bryggtemperaturen, apparatens prestanda och espressosmaken.

### AVKALKNING

Även med det medföljande vattenfiltret rekommenderar vi att du avkalkar vattenbehållaren om avlagringar har byggts upp i vattenbehållaren.

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



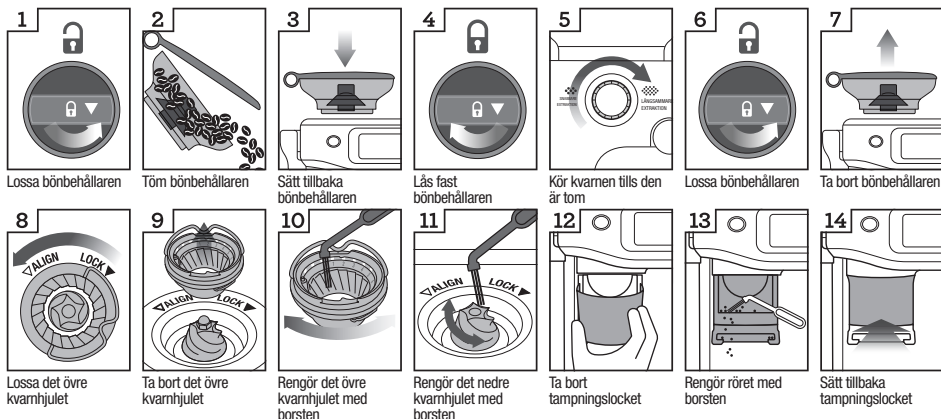
### OBS!

Se till att ta bort vattenfiltret från vattenbehållaren innan du tillsätter avkalkningspulver när du kalkar av apparaten.

- Rengöringsprogrammet är viktigt för att hålla brygg huvudet rent från kaffeoljor, medan avkalkning är helt avgörande för att hålla apparaten ren på insidan och fri från mineralansamlingar.
- Använd inte vatten på flaska vid avkalkning. De flesta flaskvatten kan innehålla upplöst material som kan lämna avlagringar i apparaten.

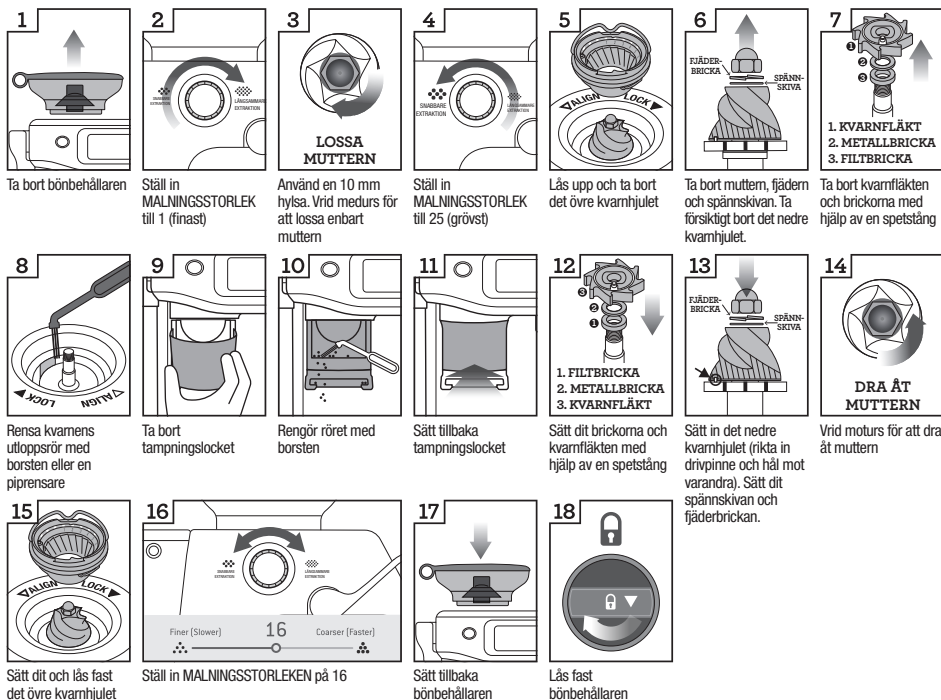
## RENGÖRING AV DE KONISKA KVARNHJULEN

Regelbunden rengöring av kvarnhjulen ger dig pålitligare resultat vid malning.



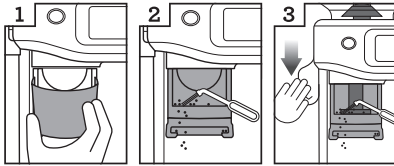
## AVANCERAD RENGÖRING AV DEN KONISKA KVARNEN

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



Var försiktig eftersom kvarnhjulen är extremt vassa.

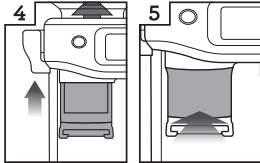
## RENGÖRING AV TAMPNINGSSYSTEMET



1 Ta bort  
tampningslocket

2 Rengör röret med  
borsten

3 Tryck ned spaken och  
gör rent



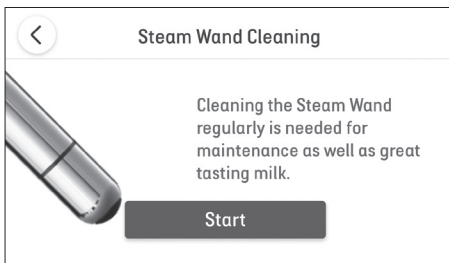
4 Släpp spaken

5 Sätt tillbaka  
tampningslocket

- Ta bort tampningslocket.
- Borsta bort damm och malningsrester från tampningsytan och hållaren.
- Tryck ner och håll ner spaken, och använd tamprengöringsborsten för att borsta bort malningsrester i och runtampen.
- Släpp upp spaken försiktigt medan du kontrollerar att rengöringsborsten är ren och att den har avlägsnats från tampningssystemets område.

## RENGÖRING AV ÅNGRÖRET

- Ångröret ska alltid rengöras efter mjölkskumning. Torka ångröret med en fuktig trasa.
- Om något av hålen i spetsen på ångröret blir blockerat kan det minska skumningsprestandan.
- Gå till "Inställningar" > "Rengöring av ångrör" och följ anvisningarna på skärmen.



## 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 är blockerat ska du använda stiftet i änden av det medföljande rengöringsverktyget för att rensa hålen.
- 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.

## RENGÖRING AV BRYGGSILEN

- Insidan av brygg huvudet och bryggsilen ska torkas av med en fuktig trasa efter användning för att avlägsna partiklar från det malda kaffet.
- Rengör apparaten regelbundet. Placera en tom filterkorg och portafiltret i brygg huvudet. Tryck på bryggningssikonen på skärmen och kör ett kort vattenflöde för att skölja bort eventuellt kvarvarande kaffe.

## RENGÖRING AV SPILLBRICKAN OCH FÖRVARINGSFACKET

- Spillbrickan bör tas bort, tömmas och rengöras regelbundet, i synnerhet när spillbrickan är full.
- Ta bort gallret från spillbrickan. Lyft upp kaffeseparatören och släng eventuell kaffesump. Flytindikatorn kan också tas bort från spillbrickan genom att dra uppåt för att lossa sidospärrarna. Tvätta alla delar i varmt vatten med diskmedel med en mjuk trasa. Skölj och torka noggrant.
- Förvaringsfacket (placerat bakom spillbrickan) kan avlägsnas och rengöras med en mjuk, fuktig trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel, svampar eller dukar som kan repa ytan.



Alla delar ska rengöras för hand med varmt vatten och ett skonsamt diskmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel, svampar eller dukar som kan repa ytan. Rengör inte några delar eller tillbehör i diskmaskin.

## RENGÖRING AV YTTERHÖLJET OCH KOPPVÄRMNINGSTRÅGET

- Ytterhöljet och koppvärmningstråget kan rengöras med en mjuk, fuktig trasa. Polera med en mjuk, torr trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel, svampar eller dukar som kan repa ytan.

## FÖRVARING AV APPARATEN

- Innan förvaring ska du trycka av POWER-knappen (OFF), stänga av vid vägguttaget och dra ur kontakten. Ta bort oanvända bönor från behållaren, rengör kvarnen och töm vattenbehållaren och spillbrickan.
- Se till att maskinen förvaras svalt, rent och torrt. Sätt alla tillbehör på plats eller lägg dem i förvaringsfacket. Förvara maskinen upprätt. Placera inte något ovanpå.



### VARNING

Använd inte alkaliska rengöringsmedel vid rengöring eftersom de kan orsaka skada. Använd en mjuk trasa och ett skonsamt diskmedel.



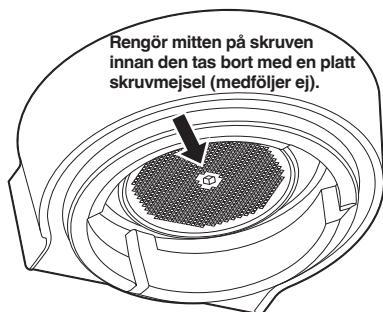
### VARNING

Nätsladden, nätkontakten eller apparaten ska inte nedsänkas i vatten eller någon annan vätska. Du ska aldrig ta bort vattenbehållaren eller tömma den helt under avkalkning.

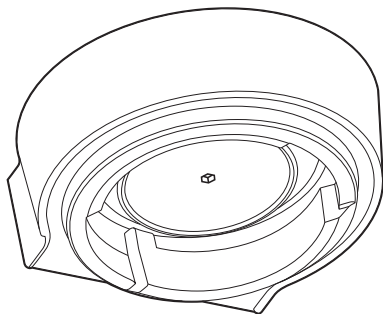
## RENGÖRING AV BRYGGSILEN

Med tiden måste silikontätningen som omger bryggsilen bytas ut för att säkerställa optimal bryggprestanda.

1. Tryck på knappen POWER för att stänga av apparaten och dra ut sladden ur eluttaget.
2. Ta försiktigt bort vattenbehållaren och spillbrickan, var särskilt försiktig om de är fulla.
3. Använd ett spetsigt föremål för att rensa mitten på skruven från eventuella kafferester.
4. Använd en platt skruvmejsel (medföljer ej) för att skruva loss. Skruva moturs för att lossa skruven.



5. När den har lossnat ska du försiktigt ta bort och spara skruven och bryggsilen av rostfritt stål. Notera vilken sida av bryggsilen som är vänd nedåt. Detta gör hopmonteringen enklare. Rengör bryggsilen i varmt vatten med diskmedel och torka noggrant.
6. Ta bort silikontätningen med fingrarna eller en spetstång. Sätt dit den nya tätningen med den platta sidan först, så att den räfflade sidan är vänd mot dig.



7. Sätt tillbaka spridningsplattan, sedan bryggsilen, och sedan skruven. Vrid skruven med fingrarna medurs i 2–3 varv och använd en platt skruvmejsel för att dra åt tills skruven ligger an mot bryggsilen.
8. Sätt tillbaka spillbrickan och vattenbehållaren.




### OBS!

Kontakta Sage kundtjänst eller besök [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com) för byte av silikontätningar eller för att få råd.



## Felsökning

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	VAD MAN SKA GÖRA
<b>Det kommer inget vatten från brygg huvudet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vattenbehållaren är tom.</li> <li>• Vattenbehållaren är inte rätt ditsatt eller fastlåst i rätt läge.</li> </ul>	<p>Fyll behållaren.</p> <p>Tryck ner vattenbehållaren helt och stäng låsspärren.</p>
<b>Inget varmt vatten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vattenbehållaren är tom.</li> </ul>	Fyll vattenbehållaren.
<b>Ingen ånga</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ångröret är blockerat.</li> </ul>	Använd stiftet på änden av det medföljande rengöringsverktyget. Om ångröret fortfarande är blockerat ska du ta bort spetsen med den integrerade nyckeln i rengöringsverktyget och sänka ned den i varmt vatten. Skruva tillbaka spetsen på ångröret med den integrerade nyckeln i rengöringsverktyget.
<b>Maskinen är PÅ men slutar fungera</b>		Stäng av maskinen. Vänta i 60 minuter och slå på maskinen igen. Ring Sage kundtjänst om problemet kvarstår.
<b>Kaffet rinner ut för snabbt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffemalningen är inställd för grovt.</li> <li>• Inte tillräckligt med malet kaffe i filtret.</li> </ul>	<p>Justera malningsstorleken till en lägre inställning.</p> <p>Se ”Inställning av malningsstorlek och dosering” under  Funktioner.</p>
<b>Kaffet är för kallt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kopparna är inte förvärmade.</li> <li>• Mjölken är inte tillräckligt uppvärmd (när du gör en mjölkbaserad dryck).</li> </ul>	<p>Förvärm kopparna.</p> <p>Kontrollera vald inställning för mjölktemperatur.</p>
<b>Ingen crema</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffebönorna är unkna.</li> </ul>	Använd färskrostade kaffebönor med ett ”rostdatum” angivet och använd inom 5–20 dagar från det datumet.



## Garanti

### **2 ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI**

Sage Appliances garanterar denna produkt för hushållsbruk i specificerade områden i 2 år från inköpsdatum mot fel som orsakats av bristande utförande och material. Under denna garantitid kommer Sage Appliances att reparera, ersätta eller återbetala defekta produkter (enligt Sage Appliances' eget gottfinnande).

Alla juridiska garantier enligt gällande nationell lagstiftning respekteras och kommer inte att försämrats av vår garanti. För fullständiga garantivillkor samt anvisningar om hur man framställer ett krav, se [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



# *the Barista Touch™ Impress*

BES881 / SES881



NO BRUKERVEILEDNING

# Sage®



## Innhold

- 2 Sage® setter sikkerheten først
- 6 Funksjoner
- 7 Komponenter
- 9 Montering
- 10 Funksjoner
- 19 Vedlikehold og rengjøring
- 23 Feilsøking
- 24 Garanti

## SAGE® SETTER SIKKERHETEN FØRST

Hos Sage® er vi svært sikkerhetsbevisste. Vi utvikler og produserer maskiner med kundens sikkerhet som førsteprioritet. Vi ber deg også om å være forsiktig når du bruker elektriske apparater, og om å overholde følgende forholdsregler.

## VIKTIGE SIKKERHETS-ANVISNINGER

### LES HELE BRUKSANVISNINGEN FØR BRUK OG TA VARE PÅ DEN FOR FREMTIDIG REFERANSE

- Du kan også laste ned en versjon av dette dokumentet på [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Fjern og avhend all emballasje på sikkert vis før førstegangsbruk.
- Kontroller at produktet er riktig montert, og at strømledningen er viklet helt ut, før bruk.
- Før du bruker apparatet for første gang, må du sørge for at strømforsyningen er den samme som vist på etiketten på undersiden av apparatet (220-240 V~ 50-60 Hz 1430-1700 W). Hvis du har spørsmål om dette, tar du kontakt med strømleverandøren.
- Installasjon av en jordfeilbryter anbefales for ekstra sikkerhet ved bruk av elektriske apparater. Jordfeilbrytere med en nominell driftsstrøm på maks 30 mA anbefales. Kontakt en elektriker for å få profesjonelle råd.
- Inspiser strømledningen, støpselet og apparatet for skade regelmessig.

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-servicesenter for inspeksjon, utskifting eller reparasjon.

- Ikke la strømledningen henge over kanten på benken eller bordet. Ikke la strømledningen berøre varme overflater eller få knuter.
- Du må ikke berøre varme overflater. Du må alltid passe på at maskinen er avkjølt før det skal stå uten tilsyn, rengjøres, flyttes på, monteres eller oppbevares, eller ved utskifting av tilbehør. Espressomaskinen skal alltid slås av ved å trykke på OFF (AV) på POWER-knappen. Slå av maskinen og trekk støpslet ut av stikkontakten.
- Barn må ikke leke med apparatet. Ikke la apparatet være uten tilsyn når det er i bruk. Ikke flytt på apparatet mens det er i bruk.
- Dette apparatet kan kun brukes av barn i alderen 8 år eller eldre, eller av personer med nedsatt funksjonsevne eller manglende erfaring og kunnskaper, hvis de har fått veiledning eller instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte og forstår farene som er involvert.

Rengjøring og brukervedlikehold skal kun utføres av barn hvis de er eldre enn 8 år og har tilsyn. Apparatet og strømledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn under 8 år.

- For å unngå kvelningsfare for små barn, kaster du beskyttelsesdekslet på stikkontakten på en sikker måte.
- Plasser apparatet på en stabil, varmebestandig, flat og tørr overflate i god avstand fra eventuelle kanter, og ikke bruk det på eller nær varmekilder som for eksempel en kokeplate, ovn, eller gasskokeplate.
- Apparatet må ikke brukes i et lukket rom eller inne i et skap.
- Ikke bruk annet tilbehør enn det som ble levert med apparatet. Bruk av ekstrautstyr som ikke selges eller anbefales av Sage®, kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.
- Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet til noe annet enn dets tiltenkte formål. Skal ikke brukes i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. Skal ikke brukes utendørs. Feil bruk kan føre til personskade.
- Vedlikehold skal kun utføres av en godkjent servicerepresentant.

- Feil bruk av apparatet, feilbetjening eller uprofesjonell reparasjon. I slike tilfeller er ethvert garantikrav ugyldig. Ingen garantikrav for eventuelle skader kan godtas.
- Apparatet er ikke ment å betjenes ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
- Vær forsiktig når du bruker maskinen da metalloverflater kan bli varme under bruk. Varmeelementet kan fortsatt være varmt etter bruk.
- Ikke stikk fingrene inn i tamperøret når du skyver ned tampespaken.
- Ikke åpne programmeringsporten, dette er kun for autorisert servicepersonell.
- Ikke bruk kvernen uten at dekselet på bønnebeholderen er på. Hold fingre, hender, hår, klær og redskaper unna bønnebeholderen under drift.
- Ikke fyll vannbeholderen med varmt vann.
- Apparatet må aldri brukes uten vann i vanntanken.

- Tørk av dekselet på maskinen med en myk, fuktet klut, og poler den deretter med en myk, tørr klut. Hold apparatet og tilbehøret rent. Følg rengjøringsanvisningene i denne veiledningen.



## FORSIKTIG

For å unngå skader må ikke apparatet rengjøres med alkaliske rengjøringsmidler, men med en myk klut og mildt oppvaskmiddel.



Symbolet som vises, angir at dette apparatet ikke skal kastes i vanlig husholdningsavfall. Det bør leveres på et kommunalt avfallsmottak som er ment til dette formålet, eller til en forhandler som tilbyr slike tjenester. Kontakt den lokale kommunen for mer informasjon.



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

## **MERKNAD OM MINNE TIL KUNDENE – TA VARE PÅ DENNE VEILEDNINGEN**

Vi har integrert et internt minne i apparatet for å levere bedre tjenester til kundene våre. Minnet består av en liten brikke som samler inn bestemt informasjon om apparatet, inkludert hvor ofte og hvordan apparatet brukes. Hvis apparatet returneres for reparasjon, vil informasjonen på brikken hjelpe oss så vi kan utføre reparasjoner og service raskere og mer effektivt.

Vi bruker også den innsamlede informasjonen når vi utvikler fremtidige apparater, slik at de dekker kundenes behov bedre. Brikken samler ikke inn informasjon om de som bruker produktet, eller om husholdningene der produktet brukes. Hvis du har spørsmål om minnebrikken, kan du kontakte oss på [privacy@sageappliances.com](mailto:privacy@sageappliances.com).

## **SPESIFIKKE INSTRUKSJONER FOR VANNFILTER**

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

# **KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK TA VARE PÅ DENNE VEILEDNINGEN**



## Funksjoner

### RASK OPPVARMING

Et innovativt varmesystem som oppnår ideell ekstraksjonstemperatur på 3 sekunder.

### KONISK PREISJONSKVERN

Den koniske presisjonskvernen maksimerer den malte kaffens overflate for full espresso-smak.

### TRINNVIS BARISTA-VEILEDNING

Sveip og velg fra drikkemenyen. Få veiledning gjennom hele bryggeprosessen til kaffen, slik at du kan nyte en perfekt kopp med kaffe. Juster shotvolumet, melkeskummingen eller temperaturen til melken, og lagre det som din favoritt.

### JUSTERBAR MALESTØRRELSE

Maleinnstillinger for espresso fra fin til grov, for optimal ekstraksjon.

### JUSTERBAR KAFFEMENGDE

Juster mengden av nymalt kaffe som doseres i filterkurven for å tilpasse hvor finkornet eller grovkornet malingsgraden er.

### PID-TEMPERATURKONTROLL

Elektronisk PID-temperaturkontroll for økt temperaturstabilitet.

### SEPARAT VARMTVANNUTLØP

Dedikert varmtvannsutløp for å lage long black (svart kaffe med ekstra vann), te og forvarme kopper.

### MINDRE SØL

Portafilteret forblir sikkert i samme posisjon når du maler, doserer og stamper, noe som reduserer potensielt kvernsøl på dryppbrettet og benkeplaten.

### THE BARISTA TOUCH™ IMPRESS PUCK SYSTEM

Forenkler trinnene som trengs for å male, dosere og stampe for å lage en imponerende puck. Mindre søl. Mindre styr.

- **Presisjonsmåling autokorrigerer neste dose**

Kvernmåleren på skjermen viser når riktig nivå er nådd, og systemet husker justeringen automatisk for neste dose.

Riktig doseringsnivå beregnes basert på den målte kaffemengden.

- **Assistert stamping med 7° Barista Twist-finish**

Et presist trykk på 10 kg med en profesjonell 7° dreibevegelse gir en perfekt puck.

### AUTOMATISK HÅNDFRI MELKESKUMMING

Skummer melk automatisk til den valgte temperaturen og i typer fra silkemyk og glatt latte til kremaktig cappuccino. Velg din foretrukne type melk for å optimalisere resultatene for melk og mandel-, soya- og havremelk. Automatisk rensing fjerner melkerester fra melkeskummeren når skummingen er fullført.



## Komponenter



- A. 340 g bønnebeholder
- B. Berørings skjerm
- C. Power-knapp (av/på)
- D. Håndtak til stamping
- E. Justeringsbryter for malingsgrad
- F. Avtakbart stampedeksel
- G. Portafilterholder
- H. Bryggehode

- I. Varmtvannsutløp
- J. 54 mm portafilter i rustfritt stål
- K. Melkeskummer
- L. Rist for dryppbrett
- M. Temperatursensor for melk
- N. Dryppbrett

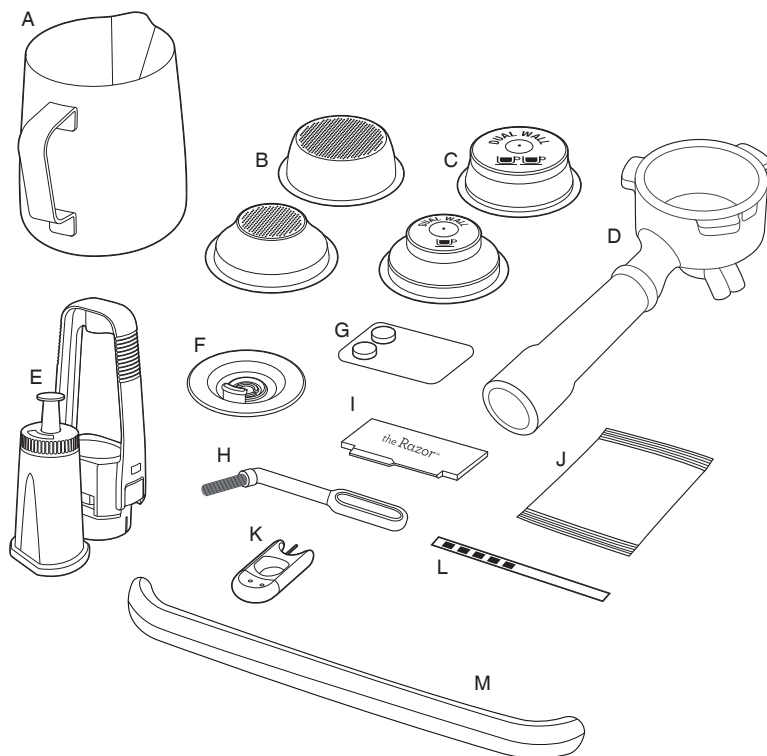
### IKKE VIST

- 2 l avtakbar vanntank
- Oppbevaringsbrett for redskaper
- Oppbevaringsrom for strømledning



**Merkedata**

220-240 V~ 50-60 Hz 1430 – 1700 W



## TILBEHØR

- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| A. | Melkekanne i rustfritt stål                    | G. | Rengjøringsstabletter                                       |
| B. | Filterkurver med single wall for 1 og 2 kopper | H. | Rengjøringsbørste   |
| C. | Filterkurver med dual wall* for 1 og 2 kopper  | I. | The Razor™ doseringsredskap                                 |
| D. | 54 mm portafilter i rustfritt stål             | J. | Avkalkingspulver  |
| E. | Vannfilterholder med filter                    | K. | Rengjøringsverktøy for melkeskummerdyse                     |
| F. | Rengjøringsdisk                                | L. | Teststrips for vannhardhet                                  |
|    |  | M. | Dryppbrettbeskyttelse (kun inkludert med maskiner i farger) |

\* 2 koppers filterkurv med dual wall kommer forhåndsinstallert med portafilteret





## Montering

### FØR FØRSTEGANGSBRUK

#### Klargjøring av maskinen

Fjern og kast alle etiketter og all emballasje som er festet til espressomaskinen.

Påse at du har fjernet alle delene og alt tilbehør fra esken, før du kaster emballasjen.

Fjern vannbeholderen på baksiden av maskinen ved å trekke i vannbeholderhåndtaket.

Rengjør deler og tilbehør (vanntank, portafilter, filterkurv, kanne) med varmt vann og skånsomt oppvaskmiddel. Rengjør godt, og tørk dem grundig.

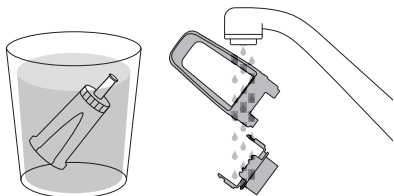


#### MERK

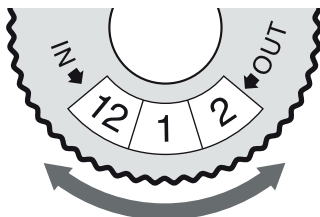
Dryppbrettbeskyttelse følger med maskiner i farger. IKKE FORKAST.

### MONTERE VANNFILTERET

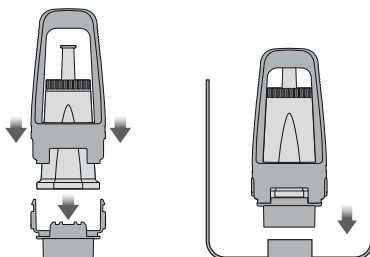
- Fjern vannfilteret og vannfilterholderen fra plastposen.
- Bløtlegg filteret i kaldt vann i 5 minutter.
- Skyll filterholderen med kaldt vann.



- Sett en påminnelse om hvilken måned filteret skal byttes ut. Vi anbefaler at du bytter filter etter 3 måneder.



- Sett filteret inn i de to delene av filterholderen.
- Når du skal sette inn den monterte filterholderen, innretter du basen på holderen etter adapteren inne i vanntanken. Skyv ned for å låse den på plass.



#### MERK

Hvis du bytter vannfilteret hver tredje måned, reduseres behovet for å avkalkke maskinen. Filtre kan kjøpes på [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



#### MERK

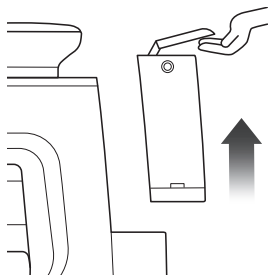
Hvis vannhardheten enten er 4 eller 5 når den testes, anbefaler vi sterkt at du bytter til en alternativ vannkilde. Filtrert vann forlenger både levetiden til det innebygde filteret og intervallene mellom avkalking, og gir bedre smak. Sørg for å teste vannhardheten til den alternative vannkilden du har valgt, og angi dette på maskinen deretter. Unngå å bruke altfor filtrert vann, som vann som har gjennomgått omvendt osmose (RO), med mindre noe mineralinnhold er tilsatt i vannet. Ikke bruk destillert vann, eller vann uten mineraler eller med lavt mineralinnhold, da dette vil påvirke smaken av kaffen.



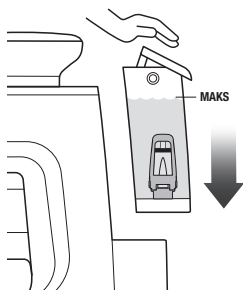
## Funksjoner

### Fyll vanntanken

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



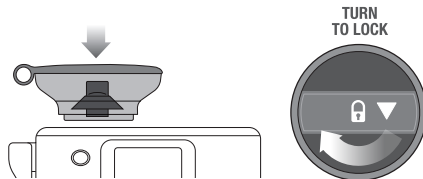
- Fyll vanntanken med kaldt drikkevann opptil **MAKS**-merket som er angitt på siden av vanntanken.
- Sett vanntanken i maskinen igjen, og trykk ned for å sikre at den er riktig plassert og festet til maskinen.



### MERK

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

### Montere bønnebeholderen



- Sett inn bønnebeholderen øverst på maskinen.
- Drei på dreiebryteren for å låse bønnebeholderen på plass.
- Fyll bønnebeholderen med ferske bønner.



### TIPS

Vi anbefaler førsteklasses 100 % Arabica-bønner som har en brenningsdato (Roasted On) på posene, i stedet for en Best før-dato (Best Before) eller Bruk innen-dato (Use by). Kaffebønner smaker best mellom 5–20 dager etter brenningsdatoen. Harsk kaffe kan strømme for raskt fra utløpene på portafilteret og smaker bitter og vassen.

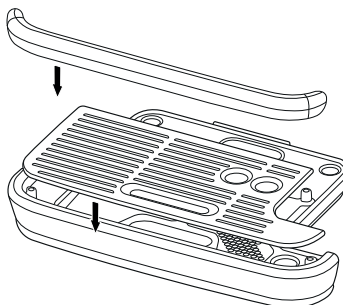
### Montere dryppbrettet

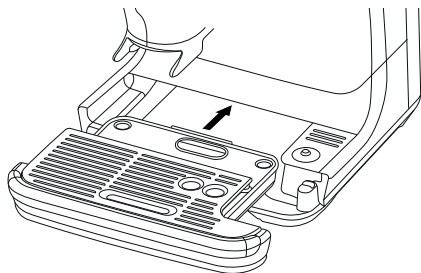
- Plasser dryppbrettgrillen på toppen av dryppbrettet.
- Fest dryppbrettbeskyttelsen på dryppbrettet på maskiner med farger.
- Skyv dryppbrettet inn i maskinen.



### MERK

Det er valgfritt å bruke dryppbrettbeskyttelsen på dryppbrettet. Vær oppmerksom på at bruk av dryppbrettbeskyttelsen kan beskytte dryppbrettet mot bulker og riper.





## GENERELL BETJENING

- Sjekk at vanntanken er fylt med kaldt springvann opptil MAKS-merket.
- Sett støpselet i stikkkontakten.
- Trykk på «POWER»-knappen.
- Følg instruksjonene på skjermen som veileder deg gjennom oppsett til førstegangsbruk.

## DRIKKEMENY

Sveip og velg drikken du vil ha.



## MERK

Berøringsskjermen må være ren og tørr for at funksjonene til maskinen skal fungere som planlagt.

## DRIKESKJERM

På denne skjermen kan du tilpasse drinken din ved å trykke på den valgte drikken på skjermen.



- Hjem-ikon
- Valgt drikke
- Varmt vann
- Malingsgrad/dose = trykk på ikonet under portafilteret for å justere kverninnstillingene.
- Brygging = trykk på ikonet under kaffeglasset for å justere brygginnstillingene.
- Melkeskumming = trykk på ikonet under melkekannen for å justere innstillingene til melketeksturen.

## STILLE INN MALINGSGRAD OG DOSERING

- Juster malingsgraden med dreiebryteren på siden av maskinen.



- Følg instruksjonene på skjermen for å velge ønsket «Kurvstørrelse».
- Trykk på bildet av portafilteret for å begynne malingen og la nymalt kaffe fylle filteret.



- Malingen stopper automatisk.

## KONFIGURERING AV SMART BRYGGING

Konfigurering av Smart brygging er en funksjon som bidrar til å oppnå et god ekstraksjonsområde ved at den hjelper måleprosessen til kvernen.

Når prosessen er fullført, får du et balansert shot med kaffe.

Herifra kan du videre justere og eksperimentere med malingsgraden slik du ønsker.

Vi anbefaler at du bruker denne funksjonen når du bytter bønner, eller når varslene «for rask» eller «for langsom» blir vist på skjermen.

Finn Konfigurering av Smart brygging i Innstillinger-menyen under Drikkeinnstillinger.

## MANUELL KVERNRENS

Hvis maskinen ikke har blitt brukt på en stund, burde den renses for harske kaffebønner som har blitt malt og latt være igjen i kvernrennen, for å få de beste mulige kafferesultatene.

For å starte rens; trykk og hold på kvernknappen i to sekunder, og la den kjøre i ca. fem sekunder.

For å stoppe rens; trykk på stoppknappen. Kvernrensen stopper automatisk etter 30 sekunder hvis stoppknappen ikke blir trykket på.



## ASSISTERT STAMPING

- Maskinen er klar til å stampe når malesyklusen er ferdig.



- Skyv spaken nedover til sluttposisjonen. Dette vil stampe den malte kaffen i portafilteret med en jevn mengde stampekraft. Hvis du skyver spaken sakte og konsekvent kan du forbedre puckens utseende.
- Slipp spaken sakte oppover til utgangsposisjon etter stamping.
- Gjenta tampingen som ovenfor to ganger.



## MERK

Skjermen indikerer om stampen eller dosen er lav, ideell eller høy.

## HVORDAN KORRIGERE EN FOR LAV ELLER HØY DOSERING?

Under- eller overdosering kan oppstå når ferske bønner legges til i bønnebeholderen; når kaffebønner eldes; en annen type kaffebønne brukes, eller hvis det gjøres endringer i malingsgraden.

### Hva skal jeg gjøre når doseringsnivået er under den ideelle midterste linjen?

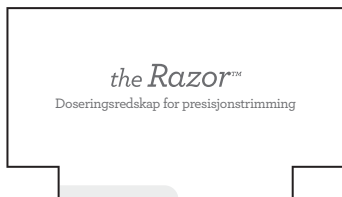
- Når dosen er under den midterste, ideelle linjen, viser og beregner maskinen «A Bit More™». Trykk på bildet av filterholderen for å tilsette litt mer kaffe, følg instruksjonene på skjermen og fullfør en stamping for en oppdatert avlesning av doseringsnivået.
- Når det ideelle doseringsnivået er nådd, vil maskinen automatisk oppdatere tiden for automatisk dosering for neste syklus.

### Hva skal jeg gjøre når doseringsnivået er over den ideelle midterste linjen?

- Fjern portafilteret fra portafilterholderen når doseringen er over den ideelle midtlinjen.
- Bruk doseringsredskapet the Razor™ (se delen Trimming av dose).

- Maskinen vil beregne hvor mye den automatiske malingstiden skal reduseres og bruke denne for neste syklus.

## FOR HØY DOSERING (TRIMMING AV DOSE)



Med the Razor™-doseringsredskapet for presisjonstrimming kan du trimme kaffe-pucken til riktig nivå for jevn ekstraksjon.

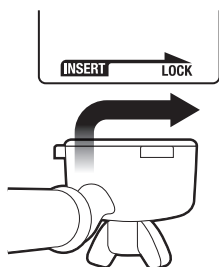
Sett the Razor™ inn i filterkurven til «skuldrene» til redskapet hviler på kanten av kurven. Doseringsverktøyets blad skal trenge inn i overflaten av den pressede kaffen.

Drei the Razor™ frem og tilbake mens du holder portafilteret i vinkel over en beholder for å fjerne overflødig kaffe.



### Sette inn portafilteret

Plasser portafilteret under gruppehodet slik at håndtaket er justert etter INSERT-posisjonen. Sett portafilteret inn i bryggehodet og drei håndtaket mot midten til du føler litt motstand.



## BRYGGING AV ESPRESSO

- Velg visningen av bryggingsalternativer på skjermen.
- Velg kaféstørrelse-alternativene fra: Enkel (ca. 30 ml), dobbel (ca. 60 ml) eller dobbel+ (ca. 90 ml).
- Velg Tilpasset og skyv og dra punktet for å øke eller redusere kaffevolumet.
- Trykk på bildet av kaffekoppen på skjermen for å begynne ekstraksjonen.
- Varigheten er forhåndsinnstilt, men kan tilpasses.



## MANUELL OVERSTYRING

Trykk og hold på bildet av kaffen (ca. 2 sekunder) for å gå inn i manuelt ekstraksjonsmodus. Trykk på bildet av kaffen for å starte ekstraksjonen, trykk på bildet igjen for å stoppe ekstraksjonen.

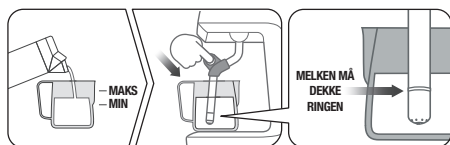
### MERK

- Mengden espresso som trekkes ut i koppen vil variere, avhengig av malingsgraden og innstillingene til kaffemengden.
- Hvis du tar på bildet av kaffen når du ekstraherer et forhåndsinnstilt shotvolum, stoppes ekstraksjonen umiddelbart.
- For optimal smak ved bruk av en 1 CUP-filterkurv, bør du brygge ca. 30 ml. Når du bruker en 2 CUP-filterkurv, bør du brygge ca. 60 ml.

## SKUMME MELK

Ulike merker og melkealternativer skummer forskjellig. For best mulig skummingsresultat anbefales det å bruke helmelk når du bruker meierimelk og barista-melk når du bruker plantebasert melk. Det kan hende at du må justere nivået på skummingen. Begynn med kald melk. Fyll melkekannen til melken er like under tuten. Løft melkeskummeren og sett den i melkekannen. Senk melkeskummeren og sørg for at den er helt nedsenket. Melkekannen skal

hvile på temperatursensoren for melken på dryppbrettet, og melkeskummerdysen skal være nedsenket og dekket av melken opp til ringen rundt dysen på melkeskummeren.

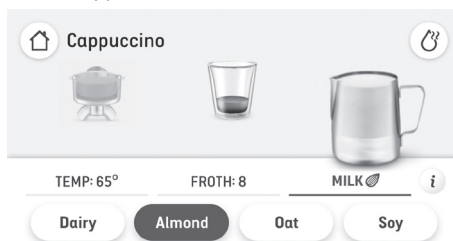


## MERK

Sjekk bildet på skjermen for riktig plassering av melkekannen.

Under bildet av melkekannen trykker du på ikonet for å justere melketemperaturen, melkeskummet eller endre melkealternativet: Meieri, mandel, havre eller soya.

Trykk på bildet av melkekannen for å starte. Skjermen viser temperaturen på melken når den varmes opp.



Melkeskummingen stopper automatisk når den valgte melketemperaturen nås.

Løft melkeskummeren for å fjerne melkekannen. Rengjør røret og dysen med en fuktet klut. Senk melkeskummeren til ned-posisjonen, så tømmes røret automatisk.

## MANUELL SKUMMING AV MELK

Automatisk melkeskumming og automatisk avstenging er deaktivert under modusen for manuell skumming av melk. Begynn med kald melk. Fyll melkekannen til melken er like under tuten. Løft melkeskummeren og skyv melkekannen under skummeren. Hold melkekannen på skrå.

Begynn skummingen ved å trykke på bildet av melkekannen på skjermen. Når skummingen er ferdig og kannen er for varm til å holdes komfortabelt, trykker du på bildet av melkekannen på skjermen for å stoppe.

Rengjør røret og dysen med en fuktig klut. Senk melkeskummeren til ned-posisjonen, så tømmes røret automatisk.

## FORSIKTIG: BRANNFARE

Trykkdamp kan fortsatt slippes ut, selv etter at maskinen er slått av. Barn må alltid overvåkes.

## MERK

- Når maskinen produserer damp, hører du en pumpelyd. Dette er normalt for pumpen.
- Bruk utelukkende melkekannen i rustfritt stål som følger med i pakken for å skumme melk. Hvis du bruker en beholder av glass eller plastikk til å skumme melk, kan det føre til overoppheting av melken eller andre farlige situasjoner.

## BRUKE VARTM VANN

Maskinen har et separat varmtvannsutløp. Varmtvannsfunksjonen kan brukes til å forhåndsvarme kopper eller til å tilføre varmt vann manuelt. Trykk på «Varmtvann»-ikonet på skjermen for å starte og stanse varmtvannet.

Grensen for varmtvann er på ca. 90 sekunder. Avhengig av størrelsen på koppen er det mulig at du må ta på «VARTM VANN»-knappen for å stanse vannet.

## MERK

Det er ikke mulig å bruke varmtvannsutløpet og melkeskummeren når du brygger espresso. Kjør varmtvann før eller etter brygging av espresso.





## ADVARSEL

Temperaturen til en fylt kopp er rundt 75–90 °C (167–194 °F). Vær forsiktig ved håndtering av varme drikker.



## TIPS

### Varme opp kopper eller glass

En varm kopp bidrar til å opprettholde optimal temperatur på kaffen. Forvarm koppen din ved å skylle den med varmtvann fra varmtvannsutløpet og plasser den på oppvarmingsbrettet for kopper.

### Oppvarming av portafilter og filterkurv

En kald filterholder og filterkurv kan redusere ekstraksjonstemperaturen nok til å påvirke kvaliteten til espressoen din betydelig. Sørg alltid for at portafilteret og filterkurven er forvarmet med varmt vann fra varmtvannsutløpet for førstegangsbruk.



## MERK

Tørk alltid portafilteret og filterkurven før du doserer malt kaffe. Fukt kan skape «kanalisering», slik at vann passerer forbi den malte kaffen under bryggingen.

## FILTERKURVER

Denne maskinen kommer med 1 CUP- og 2 CUP-filterkurver med både single og dual wall.

Uansett om du bruker filterkurver med single eller dual wall, bruker du filterkurven for 1 kopp når du brygger en enkelt kopp og filterkurven for 2 kopper når du brygger to kopper, eller en sterkere enkeltkopp eller krus.

De medfølgende filterkurvene er laget for malt kaffe:

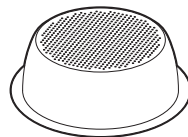
Filterkurv for 1 kopp = 8–11 g

Filterkurv for 2 kopper = 16–19 g

### Filterkurver for filter med single wall



1 CUP

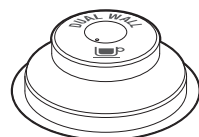


2 CUP

Filterkurver med single wall skal brukes når du maler ferske, hele kaffebønner.

De lar deg eksperimentere med malingsgrad, dosering og stamping for å lage en mer balansert espresso.

### Filterkurver for filter med dual wall



1 CUP



2 CUP

Filterkurver med dual wall skal brukes med ferdigmalt kaffe eller bønner som ble brenn for mer enn 30 dager siden.

Disse kurvene regulerer trykket og bidrar til å optimalisere ekstraksjonen, uansett malingsgrad, dosering eller ferskhet.

## MALINGSGRADEN

### Justere malingsgraden



Malingsgraden vil påvirke hastigheten til vannet som strømmer gjennom den malte kaffen i filterkurven, og smaken på espressoen. Når du angir malingsgraden, bør den være fin, men ikke for pulveraktig.

Hvis du vil justere malingsgraden, roterer du dreiebryteren for malingsgraden mot baksiden av maskinen for grovere og mot forsiden for finere malingsgrad. Du kan også skyve og dra punktet på skjermen til venstre for finere og til høyre for grovere maling. Desto mindre verdien på skjermen er, desto finere er malingsgraden. Desto større verdien på skjermen er, desto grovere er malingsgraden.



- Når du endrer malingsgraden, vil innstillingen for automatisk dosering beregnes etter neste stamping og oppdateres for den påfølgende syklusen. Doseringsmengden blir automatisk beregnet og lagret. Det kan være nødvendig med to til tre ekstraksjoner for å kalibrere bryggingen.
- For de fleste bønnevarianter setter kvernen malingen på pause når det blir tomt for kaffebønner.

### Brygge espresso

- Som regel begynner espressoen å renne etter 8–12 sekunder (infusjonstid) og bør ha konsistensen til rennende honning.
- Hvis espressoen begynner å flyte etter mindre enn 7 sekunder, har du enten underdosert filterkurven og/eller malingsgraden er for grov. Dette er en UNDEREKSTRAHERT shot.
- Hvis espressoen begynner å dryppe, men ikke strømmer etter 12 sekunder, har du enten for høy dose i filterkurven og/eller kaffen er for finmalt. Dette er en OVEREKSTRAHERT shot.

En god espresso kjennetegnes av en perfekt balanse mellom søthet, surhet og bitterhet.

Kaffesmaken avhenger av mange faktorer, for eksempel typen kaffebønner, hvor ferske de brente bønnene er, hvor grov malingsgraden er og doseringen av malt kaffe.

Ekspesimenter ved å justere en av disse faktorene om gangen til du oppnår den smaken du ønsker.

## HVORDAN LEGGE TIL OG SLETTE TILPASSET DRIKKE

### Legge til en ny drikk

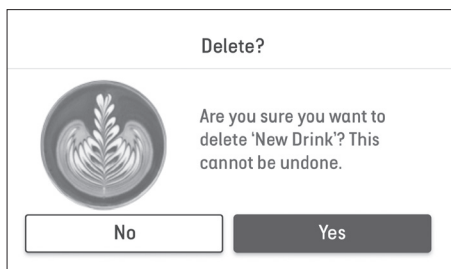
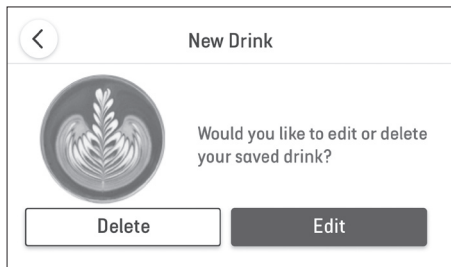
Når du tilpasser en standard-drikk, trykker du på fil-ikonet øverst til høyre på skjermen for å gi den et nytt navn og lagre de nyopprettede kaffeinnstillingene. Gi den nye drikken et navn som inneholder maksimalt 15 tegn. Hver nyopprettede drikke blir lagret på starten av drikkekarusellen.





## Redigere eller slette en lagret drikk

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



## INNSTILLINGER

Trykk på ikonet øverst til høyre på skjermen for å gå til innstillingsmenyen.

### VEDLIKEHOLD

**Rengjør melkeskummen** – Dette viser hvordan du rengjør melkeskummen for å fjerne blokkeringer, for bedre ytelse.

**Rengjøring av gruppehodet** – Dette trenger en Espresso-rensetablett eller -pulver og tar 10 minutter å fullføre.

**Rengjøring av kvernen** – Følg trinnene i prosessen for å rengjøre kvernen, slik at den kan kjøre med optimal kapasitet og unngå mulige blokkeringer.

**Avkalking** – Avkalking forhindrer avleiringer og kalkrester. Et popup-vindu gir deg beskjed når det er på tide med avkalking.

**Skifte vannfilter** – For å sikre at rent vann er tilgjengelig for maskinen.

### DRIKKEINNSTILLINGER

**Intelligent dosering** – For å slå av eller på «Intelligent dosering», som måler dosen og aktiverer kalibreringsfunksjonen Smart brygging.

**Standard melk** – Liste over forskjellige typer melk og velg ønsket standardmelk.

**Kaffeveiledning** – Maskinen veileder deg på skjermen, trinn for trinn, slik at du kan lage god kaffe.

### ANNET

**Varsler** – Liste over varsler på maskinen.

**Veiledningstips** – Slå veiledningstipsene og meldingene av og på på drikkeskjermen.

**Dato og tid** – For å hjelpe med å stille inn dato og klokkeslett på maskinen.

**Enheter** – For å bytte mellom enhetssystemene imperial og metrisk.

**Hjelp** – Hjelpeskjerm med informasjon på nett med QR-kode.

**Språk** – For språkinnstillinger på maskinen.

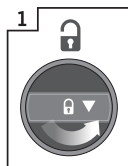
**Demomodus** – For demonstrasjon av Barista Touch™ Impress på skjermen.

**Om apparatet** – For å vise modellnummeret og fastvareversjonen til maskinen.

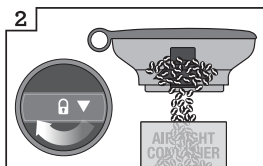
**Fabrikkinnstillinger** – Bruk denne funksjonen for å tilbakestille alle programmerbare verdier til standardinnstillingene og slette tilpassede drikker.

## JUSTERE KONISKE KVERNER

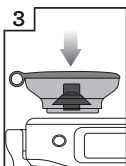
Noen kaffetyper krever eventuelt et større kverneområde for å oppnå ideell ekstraksjon eller brygging. En av fordelene med Barista Touch™ Impress er at du har muligheten til å utvide dette området ved hjelp av en justerbar øvre kvern. Vi anbefaler at du bare gjør én justering av gangen.



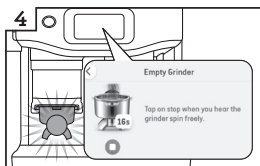
1 Lås opp bønnebeholderen



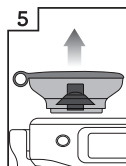
2 Hold bønnebeholderen over beholderen og juster dreiebryteren for å tilsette bønner



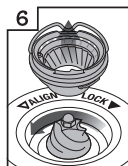
3 Sett bønnebeholderen i riktig posisjon



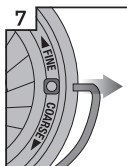
4 Kjør kvernen til den er tom



5 Fjern bønnebeholderen



6 Fjern den øvre kvernen



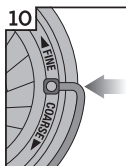
7 Fjern metallhendelen fra begge sider av kvernen



8 Juster den øvre kvernen med 1 grad (tall) for å få grovere eller finere maling



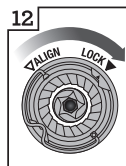
9 Juster graden etter hendelåpningen



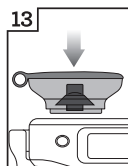
10 Sett inn metallhendelen på begge sider av kvernen



11 Skyv den øvre kvernen godt på plass



12 Lås den øvre kvernen



13 Sett bønnebeholderen i riktig posisjon



14 Lås bønnebeholderen og fyll den med bønner



15 Sjekk ekstraksjonen

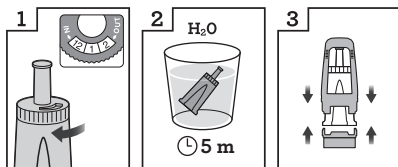


## Vedlikehold og rengjøring

### FARGEBERØRINGSSKJERM

Berøringsskjermen må være ren og tørr for at funksjonene til maskinen skal fungere som planlagt.

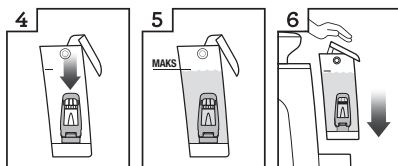
### BYTTE VANNFILTERET I VANNTANKEN



1 Sett datoen 3 måneder frem i tid

2 Bløtlegg vannfilteret i 5 minutter

3 Plasser filteret i filterholderen



4 Installer filteret i vanntanken

5 Fyll vanntanken til MAKS-merket

6 Sett inn og lås vanntanken

Det medfølgende vannfilteret bidrar til å forhindre kalkavleiringer i og på mange av de indre komponentene. Hvis du bytter vannfilteret hver tredje måned, reduseres behovet for å avkalk maskinen. Hvis du bor på et sted hvor vannet er hardt, anbefaler vi at vannfilteret skiftes oftere.

- Ta filteret ut av plastposen og bløtlegg det i en kopp med vann i 5 minutter.
- Skyll deretter filteret under rennende kaldt vann i 5 sekunder.
- Sett filteret i filterholderen.
- Still datoen til 3 måneder frem i tid.
- For å installere må du skyve filteret ned for å låse det på plass.



### MERK

For utskifting av vannfilter kontakt du Sages kundeservicecenter eller besøk vår nettside på [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).

### RENGJØRINGSSYKLUS

Når er rengjøringssyklus er nødvendig, får du en popup-melding. Dette er en tilbakespylingssyklus som er atskilt fra avkalking. Følg instruksjonene på skjermen.



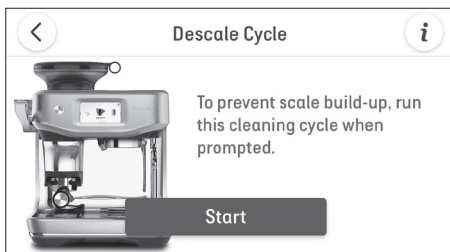
### ADVARSEL

Ved jevnlig bruk kan hardt vann føre til mineralavleiringer i og på mange av de indre komponentene. Det reduserer bryggeflyten, bryggetemperaturen, maskinens effekt og smaken på espressoen.

### AVKALKING

Selv om du bruker det medfølgende vannfilteret, er det anbefalt at du avkalker vanntanken dersom det dannes kalk i denne.

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



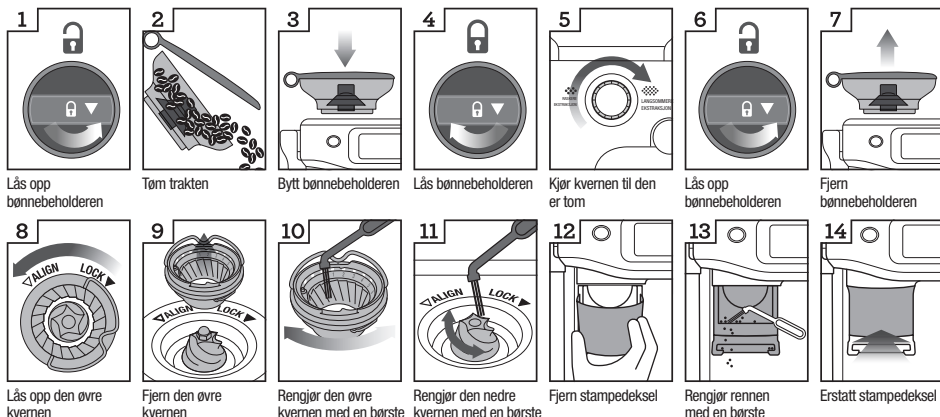
### MERK

Når du avkalker maskinen, må du huske å fjerne vannfilteret fra vanntanken før du tilsetter avkalkingspulveret.

- En rengjøringssyklus er viktig for å holde bryggehodet rent og fritt for oljer fra kaffen, mens avkalkingssyklusen er avgjørende for å holde maskinen ren på innsiden og fri for mineralavleiringer.
- Ikke bruk flaskevann ved avkalking. De fleste typer flaskevann kan inneholde oppløste faste stoffer som kan etterlate avleiringer inne i maskinen.

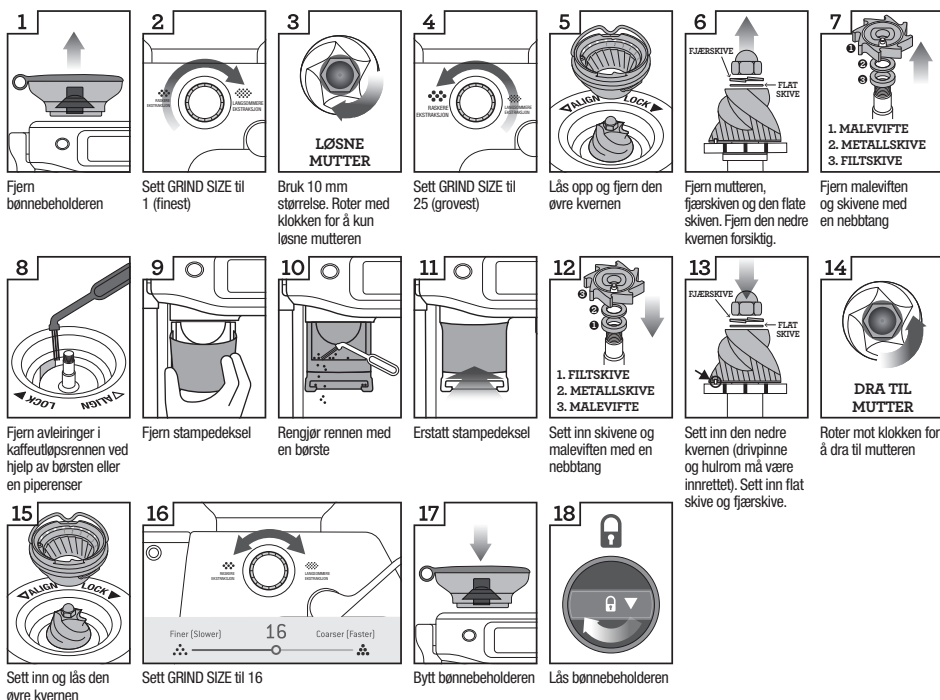
## RENGJØRE KONISKE KVERNER

Regelmessig rengjøring bidrar til at kaffekvernene oppnår konsekvente malingsresultater.



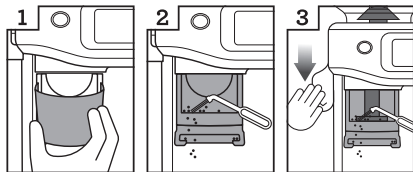
## AVANSERT RENGJØRING AV DEN KONISKE KAFFEKVERNEN

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



Vær forsiktig! Malekomponentene i kvernen er ekstremt skarpe.

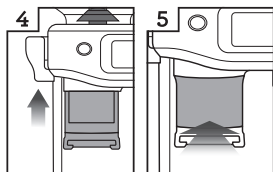
## RENGJØRE STAMPESYSTEMET



Fjern stapedeksel

Rengjør rennen med en børste

Skyv spaken ned og rengjør den



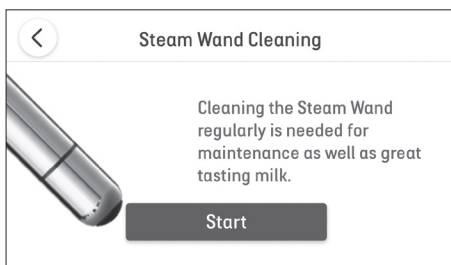
Slipp spaken

Erstatt stapedeksel

- Fjern stapedekselet.
- Børst stampeoverflaten og beholderen fri for støv og malt kaffe.
- Trykk ned og hold spaken nede, og tørk av rester fra malingen i og rundt stamperen med rengjøringsbørsten.
- Slipp spaken sakte opp igjen og sørg for at rengjøringsbørsten er klar og ute av stamperområdene.

## RENGJØRE MELKESKUMMEREN

- Melkeskummen skal alltid rengjøres etter at du har skummet melk. Tørk av melkeskummen med en fuktet klut.
- Hvis noen av hullene i dampdysen blir tette, kan det føre til dårligere skumresultater.
- Gå til «Innstillinger» > «Rengjøring av melkeskum» og følg veiledningen på skjermen.



## 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 blokkeres, bruker du nålen på enden av det medfølgende rengjøringsverktøyet til å fjerne blokkeringene i 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 DUSJHODEFILTERET

- Innsiden av bryggehodet og dusjhodefiltret skal tørkes av med en fuktet klut for å fjerne eventuelle partikler av malt kaffe.
- Rengjør maskinen regelmessig. Sett en tom filterkurv og et portafilter i gruppehodet. Trykk på brygg-ikonet på skjermen og kjøør en kort vannskylning for å skylle ut kafferester.

## RENGJØRING AV DRYPPSKÅLEN OG OPPBEVARINGSBRETTET

- Dryppebrettet bør fjernes, tømmes og rengjøres med jevne mellomrom, spesielt når dryppebrettet er fullt.
- Fjern risten fra dryppbrettet. Løft kaffegrutseparatoren og kast all kaffegrut. Flyte-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 grundig.
- Oppbevaringsbrettet (plassert bak dryppebrettet) kan fjernes og rengjøres med en myk, fuktet klut. Ikke bruk slipemidler, stålull, eller kluter som kan skrape overflaten.

## MERK

Alle delene skal 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 tilbehørsdelene i oppvaskmaskin.

## RENGJØRING AV DET YTRE KABINETTET OG OPPVARMINGSBRETTET FOR KOPPER

- Utvendig rengjøring og rengjøring av oppvarmingsbrettet for kopper kan gjøres med en myk, fuktet klut. Polér med en myk, tørr klut. Ikke bruk slipemidler, stålull, eller kluter som kan skrape overflaten.

## OPPBEVARING AV MASKINEN

- Før maskinen settes til oppbevaring skal POWER-knappen slås AV og støpselet trekkes ut av stikkkontakten. Fjern ubrukte bønner fra bønnebeholderen, rengjør kvernen, tøm vanntanken og dryppbrettet.
- Påse at maskinen er kjølig, ren og tørr. Sett alt tilbehør på riktig plass eller på oppbevaringsbrettet. Maskinen skal oppbevares stående. Ikke sett noe oppå apparatet.



### ADVARSEL

Unngå skade ved å ikke bruke alkaliske rengjøringsmidler. Bruk en myk klut og mildt vaskemiddel.



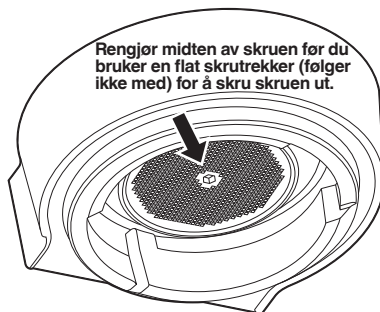
### ADVARSEL

Ikke senk strømledningen, støpselet eller apparatet ned i vann eller annen væske. Vanntanken skal aldri tas ut eller tømmes helt under avkalking.

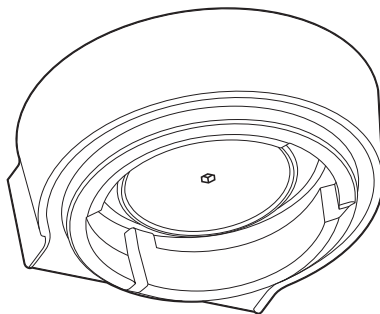
## RENGJØRE DUSJHODEFILTERET

Over tid må silikonpakningen rundt dusjhodefileret skiftes for å sikre optimal bryggeytelse.

1. Trykk på POWER-knappen for å slå maskinen av, og trekk deretter ut støpslet fra stikkkontakten.
2. Fjern forsiktig vannbeholderen og dryppbrettet, vær spesielt forsiktig hvis de er fulle.
3. Rengjør midten av skruen for å fjerne eventuelle kafferester med et lite grillspyd eller lignende.
4. Bruk en flat skrute trekker (følger ikke med) for å skru skruen ut. Drei mot klokken for å løsne skruen.



5. Deretter fjerner du skruen og dusjhodefileret i rustfritt stål forsiktig og legger dem til side. Noter deg hvilken side av dusjhodefileret som vender nedover. Da blir det enklere å montere filteret igjen. Vask dusjhodefileret i varmt såpevann og tørk det grundig.
6. Fjern silikonpakningen med fingrene eller en nebbtang. Sett inn den nye pakningen med den flate siden først, slik at den ribbede siden vender mot deg.



7. Monter spredningsplaten, så dusjhodefileret igjen og sett så inn skruen. Drei skruen 2–3 omdreininger med klokken ved å bruke fingrene, og bruk en flat skrute trekker for å stramme til skruen til den er i flukt med dusjhodefileret.
8. Sett inn dryppbrettet og vanntanken igjen.




### MERK

Kontakt Sages kundeservice eller gå til [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com) for ekstra silikonpakninger eller flere råd.



## Feilsøking

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
<b>Vann flyter ikke fra gruppehodet</b>	• Vanntanken er tom.	Fyll tanken.
	• Vanntanken er ikke satt helt inn og låst på plass.	Dytt vanntanken helt inn og lås fast klemmen.
<b>Det kommer ikke varmt vann</b>	• Vanntanken er tom.	Fyll vanntanken.
<b>Ingen damp</b>	• Melkeskummeren er blokkert.	Bruk nålen på enden av rengjøringsverktøyet. Hvis melkeskummeren fortsatt er blokkert, fjerner du selve dysen med den integrerte nøkkelen i rengjøringsverktøyet og bløtlegger den i varmt vann. Skru spissen tilbake på melkeskummeren med den integrerte nøkkelen i rengjøringsverktøyet.
<b>Maskinen er PÅ, men slutter å fungere</b>		Slå av maskinen. Vent i 60 minutter før du slår maskinen på igjen. Hvis problemet vedvarer, kontakter du Sages Forbrukerstøtte.
<b>Kaffen renner ut for raskt</b>	• Kaffen blir for grovt malt.	Juster malingsgraden til en lavere innstilling.
	• Det er ikke nok kaffe i filteret.	Se «Stille inn malingsgrad og dosering» under  Funksjoner.
<b>Kaffen er for kald</b>	• Koppene er ikke forvarmet.	Forvarm koppene.
	• Melken er ikke varm nok (når du lager en melkebasert drikk).	Sjekk den valgte verdien for melketemperaturen.
<b>Ingen crema</b>	• Kaffebønnene er harske.	Bruk nybrente kaffebønner med en «Roasted On»-dato (brenningsdato) og bruk dem 5–20 dager etter den datoen.



## Garanti

### **2 ÅRS BEGRENSET GARANTI**

Sage Appliances garanterer dette produktet for husholdningsbruk i bestemte regioner og områder i 2 år fra kjøpsdatoen, mot defekter som skyldes feil i utførelse og materialer. Under denne garantiperioden skal Sage Appliances reparere, erstatte eller refundere eventuelle defekte produkter (etter Sage Appliances eget skjønn).

Alle juridiske garantirettigheter i henhold til gjeldende nasjonal lovgivning skal respekteres, og de svekkes ikke av garantien vår. Hvis du vil se fullstendige vilkår og betingelser for garantien, samt instruksjoner om hvordan du starter en kravprosedyre, kan du gå til [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



# *the Barista Touch™ Impress*

BES881 / SES881



FI KÄYTTÖOPAS

# Sage®



## Sisältö

- 2 Sage® suosittelee: turvallisuus ensin
- 6 Ominaisuudet
- 7 Osat
- 9 Kokoaminen
- 10 Toiminnot
- 19 Hoito ja puhdistus
- 23 Ongelmanratkaisu
- 24 Takuu

## SAGE® SUOSITTELEE: TURVALLISUUS ENSIN

**Meille Sagella® turvallisuus on tärkeää. Laitteemme on suunniteltu ja valmistettu ensisijaisesti asiakkaiden turvallisuutta ajatellen. Pyydämme myös, että käytät sähkölaitteita varoen ja noudatat seuraavia varotoimenpiteitä.**

## TÄRKEÄT VAROTOIMEN- PITEET

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

- Tämä asiakirja on ladattavissa myös osoitteessa [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit turvallisesti ennen käyttöä.
- Varmista, että tuote on koottu kunnolla ennen ensimmäistä käyttöä ja kelaaja virtajohto kokonaan auki ennen käyttöä.
- Varmista ennen ensimmäistä käyttöä, että käytetty sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä luokitustietoja. (220–240 V~ 50–60 Hz 1 430–1 700 W). Jos tarvitset lisätietoja, ota yhteyttä paikalliseen sähköyhtiöön.
- Vikavirtasuojakytkimen asennus on suositeltavaa, sillä se antaa lisäsuojaa aina sähkölaitteita käytettäessä. Suosittelemme käyttämään suojakytkimiä, joiden nimellisvirta on enintään 30 mA. Pyydä sähköasentajalta ammattiapua.

- Tarkista virtajohto, pistoke ja itse laite säännöllisesti vioittumisen varalta. Jos huomaat, että laite on vioittunut, lopeta sen käyttö välittömästi ja palauta laite kokonaisuudessaan lähimpään valtuutettuun Sage-huoltopisteeseen tutkimusta, vaihtamista tai korjausta varten.
- Älä anna virtajohdon riippua työtason tai pöydän reunan yli. Älä anna virtajohdon koskettaa kuumia pintoja tai mennä solmuun.
- Älä koske kuumiin pintoihin. Varmista aina, että laitteen on annettu jäähtyä, jos laite jätetään valvomatta, puhdistetaan, siirretään, kootaan tai varastoidaan tai kun lisälaitteita vaihdetaan. Sammuta espressokeitin painamalla virtapainiketta. Katkaise virta ja irrota johto pistorasiasta.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Älä jätä laitetta vahtimatta käytön aikana. Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- 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. Lapsen ei tule puhdistaa tai hoitaa laitetta, ellei häntä valvota ja ellei hän ole yli 8-vuotias. Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Hävitä pistokkeen suojus turvallisesti pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi.
- Aseta laite vakaalle, lämpöä kestäväälle, tasaiselle ja kuivalle pinnalle kauas tason reunasta. Älä käytä laitetta lieden, uunin tai kaasulieden kaltaisten lämmönlähteiden päällä tai lähistöllä.
- Älä käytä laitetta, jos se on suljetussa tilassa tai kaapissa.
- Älä käytä muita kuin laitteen mukana toimitettuja lisäosia. Muiden kuin Sagen® myymien tai suosittelmien lisäosien käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
- 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.

- Vain auktorisoitu huoltomies voi tehdä huoltotoimenpiteet.
- Jos laitetta käytetään sopimattomasti tai väärin tai joku muu kuin ammattilainen on sen korjannut, takuu ei ole voimassa. Silloin ei voida hyväksyä mitään korvausvaatimuksia vahingoista.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastuksella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Käytä laitetta varovasti, sillä metallipinnat saattavat kumentua käytön aikana. Lämmitysvastuksen pinnalla saattaa käytön jälkeen olla jälkilämpöä.
- Älä laita sormia tasoitusputkeen, kun painat tamppausvipua alaspäin.
- Älä avaa ohjelmointiporttia. Se on tarkoitettu ainoastaan auktorisoidun huoltohenkilökunnan käyttöön.
- Älä käytä kahvimyllyä ilman, että papusäiliön kansi on paikallaan. Pidä sormet, kädet, hiukset, vaatteet ja ruokailuvälineet kaukana papusäiliöstä käytön aikana.

- Älä täytä vesisäiliötä kuumalla vedellä.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman, että vesisäiliössä on vettä.
- Pyyhi ulkopinta pehmeällä ja kostealla liinalla ja sitten viimeistele pehmeällä ja kuivalla liinalla. Pidä laite ja lisäosat puhtaana. Noudata annettuja puhdistusohjeita.



## VAROITUS

Älä käytä emäksisiä puhdistusaineita, jottei laite vaurioidu. Käytä pehmeää liinaa ja mietoa puhdistusainetta.



Tämä symboli tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää normaalin kotitalousjätteen mukana. Laite täytyy viedä asianmukaiseen elektroniikka-jätteen keräyspisteeseen tai sähkölaitteita vastaanottavaan liikkeeseen. Kysy lisätietoja omasta kunnastasi.



Sähköiskujen välttämiseksi älä upota virtajohtoa, pistoketta tai itse laitetta veteen tai muihinkaan nesteisiin.

## **ILMOITUS ASIAKKAILLE MUISTIN TALLENNUSTILASTA – PIDÄ OHJEET TALLESSA**

Sisäisen muistin tallennustila on upotettu laitteeseen asiakaskokemuksen parantamiseksi. Muistin tallennustila on pieni siru, joka kerää laitteesta tietoja esimerkiksi käyttöiheydestä ja käyttötavoista. Jos laite palautetaan huoltoon, laitteesi saadaan huollettua nopeasti ja tehokkaasti sirusta kerättyjen tietojen avulla.

Kerätyt tiedot ovat myös laitteita kehitettäessä arvokasta aineistoa, jonka avulla asiakkaiden tarpeisiin voidaan vastata paremmin. Siru ei kerää mitään tietoja laitteen käyttäjistä tai käyttöympäristöstä. Jos sinulla on kysyttävää muistintallennussirusta, lähetä meille sähköpostia osoitteeseen [privacy@sageappliances.com](mailto:privacy@sageappliances.com).

## **VEDENSUODATTIMEN ERITYISOHJEET**

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

# **VAIN KOTIKÄYTTÖÖN PIDÄ OHJEET TALLESSA**



## Ominaisuudet

### NOPEA LÄMPIÄMISAIKA

Innovatiivinen lämmitysjärjestelmä saavuttaa parhaan uuttolämpötilan kolmessa sekunnissa.

### TARKKA KARTIOTERÄMYLLY

Tarkkojen kartioterien ansiosta jauhetulla kahvilla on mahdollisimman suuri pinta-ala, mikä antaa espressolle täyteläisen maun.

### VAIHEITTAINEN BARISTAOPASTUS

Pyyhkäise ja valitse juomavalikosta. Saat ohjeita koko kahvinvalmistusprosessin ajan, jotta voit nauttia täydellisestä kupillisesta kahvia. Säädä annoskokoa tai maidon koostumusta tai lämpötilaa ja tallenna se sitten suosikiksesi.

### SÄÄDETTÄVÄ JAUHATUSKARKEUS

Espressojauhatusvaihdot hienosta karkeaan optimaalista uuttoa varten.

### SÄÄDETTÄVÄ JAUHATUSMÄÄRÄ

Säädä suodatinkoriin annostellun tuoreen jauhetun kahvin määrää jauheen hienouden tai karkeuden mukaan.

### PID-LÄMPÖTILANHALLINTA

Sähköinen PID-lämpötilanhallinta pitää lämpötilan tasaisempana.

### ERILLINEN KUUMAVESISUUTIN

Kuumavesiputki long black -kahvin valmistusta ja kupprien esilämmitystä varten.

### VÄHEMMÄN SOTKUA

Suodatinkahva pysyy paikoillaan samassa asennossa, kun jauhat, annostelet ja tamppaat. Siten kahvijauhetta päätyy mahdollisimman vähän tippa-alustaan ja tiskipöydälle.

### BARISTA TOUCH™ IMPRESS -KIEKKOJÄRJESTELMÄ

Yksinkertaistaa vaiheet, joita tarvitaan vaikuttavan kahvikiekon jauhamiseen, annosteluun ja tamppaamiseen. Vähemmän sotkua ja vaivaa.

- **Tarkka annostelu korjaa automaattisesti seuraavan annoksen**

Näytössä näytettävä jauhatusmittaustulos kertoo, kun oikea taso on saavutettu, ja järjestelmä muistaa automaattisesti tehdyt säädöt seuraavaa annosta jauhettaessa.

Oikea annostaso lasketaan mitatun jauhatusmäärän perusteella.

- **Avustettu tamppaus 7 asteen baristakierteellä**

Kone painaa siistin kiekon tarkasti 10 kilon voimalla ja ammattimaisella 7 asteen baristakierteellä.

### AUTOMAATTINEN MAIDON VAAHDOTUS ILMAN KÄSIÄ

Vaahdottaa maidon automaattisesti valittuun lämpötilaan ja tyyliin sileän silkisestä lattesta aina kermasiin cappuccinoihin. Valitse haluamasi maitotyyppi, niin saat parhaat tulokset maidosta tai manteli-, soja- tai kaurajuomasta. Automaattinen puhdistus poistaa maitojäämät höyrysuuttimesta, kun vaahdotus on valmis.



## Osat



- |    |                            |    |   |
|----|----------------------------|----|---|
| A. | 340 g:n papusäiliö         | I. | Kuumavesisuutin                             |
| B. | Kosketusnäyttö             | J. | 54 mm:n suodatinkahva ruostumatonta terästä |
| C. | Virtapainike               | K. | Höyrysuutin                                 |
| D. | Tamppausvipu               | L. | Tippa-alustan ritilä                        |
| E. | Jauhatuskoon säätövalitsin | M. | Maidon lämpötila-anturi                     |
| F. | Irrotettava tamppauskansi  | N. | Tippa-alusta                                |
| G. | Jauhatusalusta             |    |   |
| H. | Suodatinpää                |    |   |

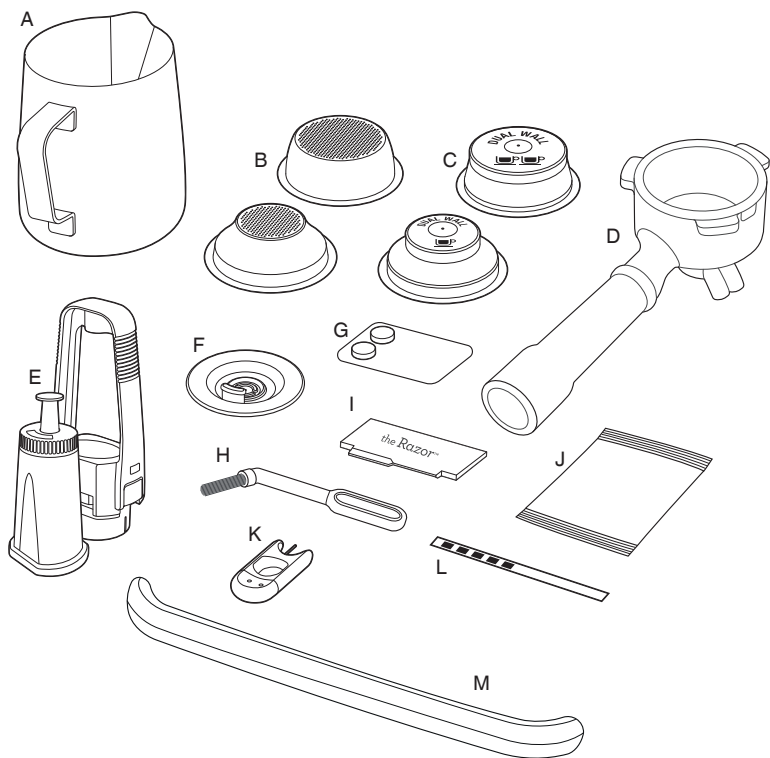
### EI KUVASSA

- 2 litran irrotettava vesisäiliö
- Tarvikkeiden säilytyspaikka
- Virtajohdon paikka



**Jännite ja teho**

220–240 V~ 50–60 Hz 1 430–1 700 W



## LISÄOSAT

- |  |  |
|--|--|
| A. Maitokannu ruostumatonta terästä                      | G. Puhdistustabletteja                                 |
| B. 1 ja 2 kupin yksinkertaiset suodatinkorit             | H. Puhdistusharja                                      |
| C. Kaksinkertaiset* suodatinkorit<br>(1 ja 2 kupillista) | I. Täsmäännösteluun tarkoitettu<br>Razor™-tasausväline |
| D. 54 mm:n suodatinkahva ruostumatonta<br>terästä        | J. Kalkinpoistojauhe                                   |
| E. Vedensuodattimen pidike ja suodatin                   | K. Höyrysuuttimen kärjen puhdistusväline               |
| F. Puhdistuskiekkö                                       | L. Veden kovuuden testiliuska                          |
|  | M. Tippa-alustan suoja<br>(vain värillisissä koneissa) |

\* 2 kupin kaksinkertainen suodatinkori on asennettu valmiiksi suodatinkahvaan.





## Kokoaminen

### ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

#### Laitteen valmistelu

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

Varmista, että otit pakkauksista kaikki osat ja lisätarvikkeet ennen kuin hävität pakkaukset.

Irrota koneen takana oleva vesisäiliö vetämällä säiliön kahvasta.

Puhdista osat ja lisäosat (vesisäiliö, suodatinkahva, suodatinkorit, kannu) lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Huuhtelee hyvin ja kuivaa huolellisesti.

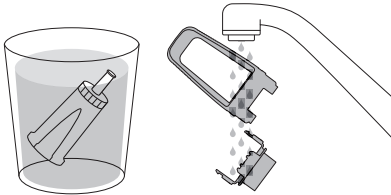


#### HUOMAUTUS

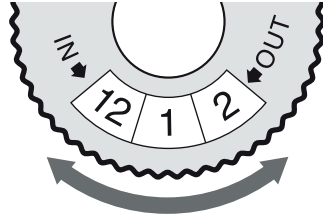
Värikkäissä koneissa on tippa-alustan suoja mukana. ÄLÄ HÄVITÄ.

### VEDENSUODATTIMEN ASENNUS

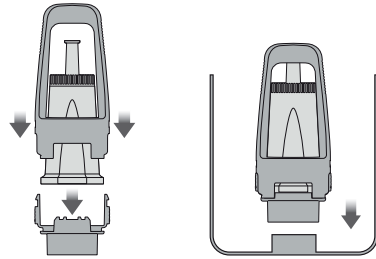
- Poista vesisuodatin ja vesisuodatinpidike muovipakkauksesta.
- Laita suodatin kylmään veteen 5 minuutiksi.
- Huuhtelee suodatinpidike kylmällä vedellä.



- Aseta muistutus seuraavaa vaihtoa varten. Suosittelemme suodattimen vaihtoa 3 kuukauden välein.



- Aseta suodatin pidikkeen kahteen vastakkapaleeseen.
- Aseta koottu suodatinpidike samansuuntaisesti vesisäiliön pohjan sovittimen kanssa. Se lukittuu paikalleen painamalla.



#### HUOMAUTUS

Kun vedensuodatin vaihdetaan kolmen kuukauden välein, kalkinpoiston tarve vähenee. Suodattimia voi ostaa osoitteesta [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



#### HUOMAUTUS

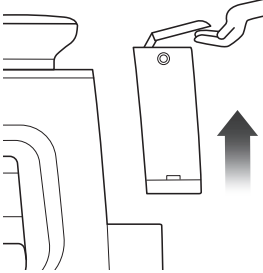
Jos veden kovuus on testattaessa 4 tai 5, suosittelemme lämpimästi vaihtamista toiseen vesilähteeseen. Suodatettu vesi pidentää sisäänrakennetun suodattimen käyttöikää ja kalkinpoistovälejä ja parantaa makua. Varmista, että testaat valitsemasi vaihtoehtoisen vesilähteen veden kovuuden ja syötät arvot koneeseen. Vältä liian tarkkaan suodatetun veden, kuten käänteisosmoosilla puhdistetun veden, käyttöä, ellei suodatettuun veteen lisätä jonkin verran mineraaleja. Älä koskaan käytä tislattua vettä tai vettä, jossa mineraaleja on vain vähän tai ei lainkaan, sillä se vaikuttaa kahvin makuun.



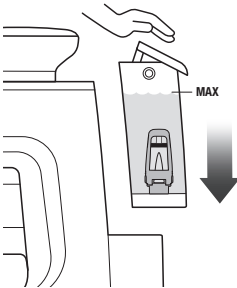
## Toiminnot

### Vesisäiliön täyttö

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



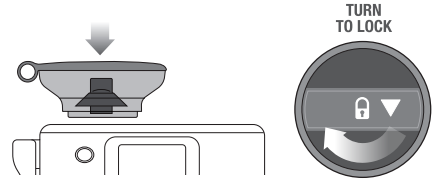
- Täytä vesisäiliö kylmällä juomavedellä niin, että vesi jää vesisäiliön sivulla olevan MAX-viivan alle.
- Aseta vesisäiliö takaisin laitteeseen. Paina alaspäin varmistaaksesi, että säiliö on oikein paikoillaan ja kiinnitetty laitteeseen.



### HUOMAUTUS

Jos vesisäiliössä on vettä alle MIN-merkinnän, espressokeitin ei toimi.

### Papusäiliön kiinnittäminen



- Aseta papusäiliö paikalleen laitteen yläosaan.
- Käännä valitsinta lukitaksesi papusäiliön paikoilleen.
- Täytä papusäiliö tuoreilla kahvipavuilla.



### VINKKI

Suosittelimme laadukkaiden sataprosenttisten 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 suodatinkehän läpi liian nopeasti ja maistua kiterältä ja vetiseltä.

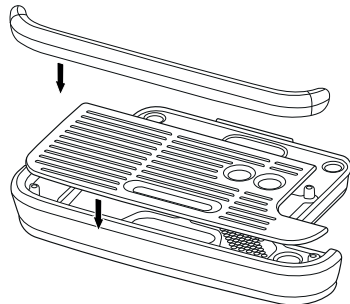
### Tippa-alustan kiinnittäminen

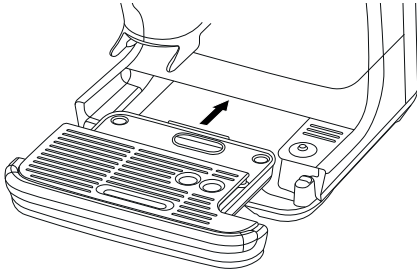
- Aseta tippa-alustan ritilä tippa-alustan päälle.
- Värillisissä koneissa kiinnitä tippa-alustan suoja tippa-alustan päälle.
- Liu'uta tippa-alusta paikoilleen koneeseen.



### HUOMAUTUS

Tippa-alustan suojan käyttö on valinnaista. Huomaa kuitenkin, että käyttämällä tippalevyn suojusta voit suojata tippalevyä lommoilta ja naarmuilta.





## MYLLYN KÄYTTÖ

- Tarkista, että vesisäiliössä on kylmää vettä MAX-viivaan saakka.
- Kytke virtajohto virtalähteeseen.
- Paina virtapainiketta.
- Seuraa näytön ohjeita, jotka opastavat sinut ensimmäisellä käyttökerralla.

## JUOMAVALIKOIMA

Pyyhkäise ja valitse haluamasi juoma.



Flat White

Cappuccino

Long Black



## HUOMAUTUS

Pidä kosketusnäyttö kuivana ja puhtaana, jotta kone toimii oikein.

## JUOMANÄYTTÖ

Tässä näytössä voit mukauttaa juomaa koskettamalla näytöllä näkyvää juomavalintaa.



- Aloitusnivun kuvake
- Valittu juoma
- Kuuma vesi
- Jauhatus/annos = säädä myllyn asetuksia napauttamalla suodatinkahvan alla olevaa kuvaketta.
- Valmistus = säädä valmistusasetuksia napauttamalla kahvilasin alla olevaa kuvaketta.
- Maidon koostumus = säädä maitoasetuksia napauttamalla maitokannun alla olevaa kuvaketta.

## JAUHATUSKOON JA ANNOSTELUN ASETTAMINEN

- Säädä jauhatuskokoa koneen sivulla olevalla valitsimella.



- Seuraa näytön ohjeita valitaksesi haluamasi korin koon.
- Käynnistä jauhatus napauttamalla suodatinkahvan kuvaa ja anna jauhetun kahvin täyttää suodatinkahva.



- Jauhatus pysähtyy automaattisesti.

## ÄLYKKÄÄT VALMISTUSASETUKSET

Intelligent Brew Setup (Älykkäät valmistusasetukset) on toiminto, joka helpottaa sopivan uuttoalueen löytämistä avustamalla myllyn asetuksen valinnassa.

Toiminnon suorittaminen takaa, että voit nauttia tasapainoisesta kahvista.

Tästä eteenpäin voit säätää jauhatuskokoa ja kokeilla eri asetuksia tyylisi mukaan.

On suositeltavaa käyttää tätä toimintoa aina, kun vaihdat papuja tai näytöllä näkyy liian nopea- tai liian hidas -ilmoitus.

Intelligent Brew Setup löytyy asetusvalikon kohdasta Drinks Settings (Juoma-asetukset).

## MANUAALINEN JAUHATUSPUHDISTUS

Parhaan makuisen kahvin saavuttamiseksi on suositeltavaa puhdistaa myllyn suppiloon jääneet vanhentuneet pavut, jos keitintä ei ole käytetty vähään aikaan.

Puhdistus: paina jauhatuspainiketta ja pidä sitä painettuna 2 sekunnin ajan ja anna käydä noin 5 sekuntia.

Pysäytä painamalla pysäytyspainiketta. Jauhatuspuhdistus pysähtyy automaattisesti 30 sekunnin kuluttua, jos pysäytyspainiketta ei paineta.



## AVUSTETTU TAMPPAUS

- Kun jauhatusjakso on ohi, kone on valmis tamppaamaan.



- Paina vipua alaspäin loppuasentoon. Silloin kahvijauhe painetaan suodatinkahvaan tasaisella voimalla. Kahvikiekon ulkonäkö on parempi, jos vipu lasketaan alas hitaasti ja tasaisesti.
- Nosta vipu hitaasti ylös alkuasentoon tamppaamisen jälkeen.
- Toista tamppaaminen edellä kuvatulla tavalla kahdesti.



## HUOMAUTUS

Näyttö ilmoittaa, onko tamppaustaso tai annos alhainen, ihanteellinen vai korkea.

## MITEN LIIAN PIENI TAI SUURI ANNOS KORJATAAN?

Annos voi olla liian pieni tai suuri, kun papusäiliöön lisätään tuoreita papuja, kun kahvipavut vanhentuvat, kun käytetään erilaista kahvipapua tai kun jauhatuskokoa muutetaan.

### Mitä tehdä, jos annoksen taso on alle ihanteellisen keskipylvään?

- Kun annos on alle ihanteellisen keskipylvään, kone näyttää A Bit More ja laskee hieman lisää. Paina suodatinkahvan kuvaa näytössä lisätäksesi hieman lisää kahvijauhetta suodatinkahvaan ja tamppaa sitten nähdäksesi päivitetyn annostason.
- Kun saavutat ihanteellisen annostason, keitin päivittää automaattisesti annosajan seuraavaa käyttökertaa varten.

### Mitä tehdä, jos annoksen taso on yli ihanteellisen keskipylvään?

- Kun annos on yli ihanteellisen keskipylvään, poista suodatinkahva alustasta.
- Käytä Razor-tasaustyökälyä. (Katso kohta Annoksen tasaus.)

- Keitin laskee, kuinka paljon automaattista jauhatusaikaa pitää lyhentää, ja käyttää uutta aikaa seuraavalla kerralla.

## LIIAN SUURI ANNOS (ANNOKSEN TASAUS)



Täsmäannosteluun tarkoitettulla Razor™-tasausvälineellä voit siistiä kiekon oikealle tasolle, jotta uutto on tasalaatuinen.

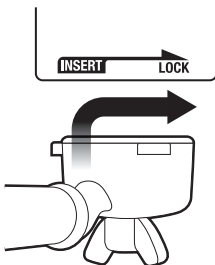
Aseta Razor™-tasausväline suodatinkoriin siten, että työkalun yläosa lepää suodatinkorin reunan päällä. Annostelutyökalun terän pitäisi lävistää tasatun kahvin pinta.

Käännä Razor™-annostelutyökalua edestakaisin ja pidä suodatinkahvaa kallellaan purusäiliön yläpuolella, niin saat ylimääräisen kahvin pois.



### Suodatinkahvan asettaminen

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



## ESPRESSO-UUTTO

- Valitse näytöllä näkyvä valmistusvaihtoehto.
- Valitse seuraavista kahvilakokovaihtoehtoista haluamasi: Yksinkertainen (noin 30 ml), tupla (noin 60 ml) tai tupla+ (noin 90 ml).
- Valitse mukauttaminen ja lisää tai vähennä kahvin määrää liu'uttamalla ja vetämällä pistettä.
- Aloita uutto napauttamalla näytöstä kahvikupin kuvaa.
- Kestot on määritetty valmiiksi, mutta niitä voi mukauttaa.



## MANUAALINEN OHITUS

Paina kahvin kuvaa pitkään (noin 2 sekuntia) siirtyäksesi manuaaliseen uuttotilaan. Aloita uutto koskettamalla kahvin kuvaa ja lopeta se koskettamalla kahvin kuvaa uudelleen.

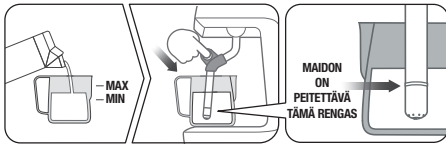
## HUOMAUTUS

- Kuppiin uutetun espresson määrä vaihtelee jauhatuskoon ja jauhatusmäärän asetusten mukaan.
- Jos painat kahvin esiasetetun annokseen aikana, uuttaminen loppuu heti.
- Kun käytät 1 CUP -suodatinkoria, uuta kahvia n. 30 ml. Kun käytät 2 CUP -suodatinkoria, uuta kahvia n. 60 ml.

## MAIDON VAHDOTUS

Erimerkkiset maidot ja maidonkorvikkeet vaahdotuvat eri lailla. Parhaan vaahdotustuloksen saavuttamiseksi on suositeltavaa käyttää täysmaitoa tai baristatyypisiä kasvipohjaisia maitoja. Vaahtoasetuksia voi olla tarpeen muuttaa. Käytä kylmää maitoa. Täytä maitokannu nokan alaosaan asti. Nosta höyrysuutin ja aseta se maitokannuun. Laske höyrysauva ja varmista, että se meni alas asti. Maitokannun tulee olla tippalustalla olevan maidon lämpötila-anturin päällä.

Höyrysuutimen pään on oltava upoksissa niin, että maito peittää höyrysuutimen päässä olevan renkaan.



## HUOMAUTUS

Tarkista näytön kuvasta maitokannun oikea asento.

Napauta maitokannun kuvan alla olevaa kuvaketta säätääksesi maidon lämpötilaa tai maitovaahdon määrää tai vaihtaaksesi maitovaihtoehtoa, joita ovat Dairy, Almond, Oat ja Soy (maito, manteli, kaura ja soija).

Aloita napauttamalla maitokannun kuvaa. Näytöllä näkyy maidon lämpötila.



Maidon vaahdotus päättyy automaattisesti, kun maidon valittu lämpötila saavutetaan.

Nosta höyrysauva ja irrota maitokannu. Pyyhi suutin ja sen kärki puhtaiksi kostealla liinalla. Laske höyrysauva ala-asentoon, jolloin sauva tyhjenee automaattisesti.

## MANUAALINEN MAIDON VAAHDOTUS

Maidon automaattivaahdotus ja katkaisu ovat pois päältä manuaalisessa vaahdotustilassa. Käytä kylmää maitoa. Täytä maitokannu nokan alaosaan asti. Nosta höytysuutinta ja liu'uta maitokannu sen alle. Pidä maitokannua vinossa.

Aloita vaahdottaminen napauttamalla maitokannun kuvaa näytöltä. Kun vaahdotus on valmis ja kannu on kuuma, lopeta vaahdotus napauttamalla näytöllä olevaa maitokannun kuvaa.

Pyyhi suutin ja sen kärki puhtaalla, kostealla liinalla. Laske höyrysuutin ala-asentoon, jolloin suutin tyhjenee automaattisesti.

## VAROITUS: PALOVAMMAVAARA

Paineistettua höyryä saattaa vapautua vielä silloinkin, kun laite on jo sammutettu. Lapsia täytyy aina valvoa laitteen läheisyydessä.

## HUOMAUTUS

- Kun laite muodostaa höyryä, siitä lähtee pumppaava ääni. Tämä kuuluu koneen normaaliin toimintaan.
- Käytä maidon vaahdottamiseen ainoastaan pakkaukseen sisältyvää ruostumattomasta teräksestä valmistettua maitokannua. Lasista tai muovista valmistetun astian käyttö maidon vaahdottamiseen voi johtaa maidon ylikuumenemiseen tai vaarallisiin tilanteisiin.

## KUUMAN VEDEN KÄYTTÖ

Koneessa on oma kuumavesisuutin. Kuumaa vettä voidaan käyttää kuppien esilämmittämiseen tai kuuman veden manuaaliseen lisäämiseen. Aloita ja pysäytä kuuman veden juoksutus koskettamalla näytön Hot Water (Kuuma vesi) -painiketta.

Kuuman veden rajoitus on noin 90 sekuntia. Kupin koosta riippuen saatat joutua painamaan kuumavesipainiketta uudelleen.

## HUOMAUTUS

Kuumavesisuutimen ja höyrysuutimen käyttö ei ole mahdollista espresson uuttamisen aikana.

Juoksuta kuumaa vettä ennen espresson uuttamista tai sen jälkeen.





## VAROITUS

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



## VINKKI

### Kupin tai lasin lämmittäminen

Lämmin kuppi auttaa säilyttämään kahvin optimaalisen lämpötilan. Huuhtele kupit kuumavesiputken alla ja aseta ne kupinlämmitystasolle.

### Suodatinkahvan ja suodatinkorin lämmittäminen

Kylmä suodatinkahva ja suodatinkori voivat alentaa uuttolämpötilaa niin paljon, että se vaikuttaa merkittävästi espresson laatuun. Varmista aina, että suodatinkahva ja suodatinkori on esilämmitetty kuumalla vedellä kuumavesisuutiimesta ennen ensimmäistä käyttökertaa.



## HUOMAUTUS

Pyyhi suodatinkahva ja suodatinkori aina kuivaksi ennen kahvijauheen annostelua, sillä kosteus voi edistää ”kanavoitumista”, jolloin vesi ohittaa kahvijauheen uuton aikana.

## SUODATINKORIT

Tässä laitteessa on sekä yksinkertainen että kaksinkertainen suodatinkori 1 ja 2 kupilliselle.

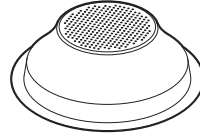
Käytä yhden kupin suodatinkoria, kun haluat keittää yhden kupillisen ja kahden kupin koria, kun keität kaksi kupillista tai yhden vahvemman kupillisen tai mukillisen kahvia.

Laitteen mukana tulevat suodatinkorit on suunniteltu seuraavasti kahvijauheelle:

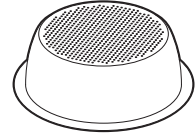
1 kupillisen suodatinkori = 8–11 g.

2 kupillisen suodatinkori = 16–19 g.

### Yksinkertaiset suodatinkorit



1 CUP

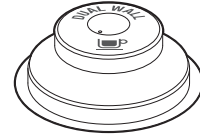


2 CUP

Yksinkertainen suodatinkori on tarkoitettu käytettäväksi, kun jauhetaan tuoreita kokonaisia kahvipapuja.

Suodatinkoreilla voit kokeilla erilaisia jauhatuksia ja annostuksia, jotta voit valmistaa tasapainoisemman makuista espressoa.

### Kaksinkertaiset suodatinkorit



1 CUP



2 CUP

Kaksinkertainen suodatinkori on tarkoitettu käytettäväksi, kun käytetään esijauhettua kahvia ja vanhempia, yli 30 päivää sitten paahdettuja papuja.

Suodatinkorin avulla voidaan hallita painetta ja saada paras mahdollinen uutto jauhatuksesta, annostelusta tai tuoreudesta riippumatta.

## JAUHATUS

### Jauhatuskoon säätäminen



Jauhatuskoko vaikuttaa siihen, miten nopeasti vesi virtaa suodatinkorissa olevan jauhetun kahvin läpi, ja espresson makuun. Kun jauhatuskarkeutta säädetään, kahvin pitäisi olla hienoa muttei liian hienoa ja puuterimaista.

Säädä jauhatusta kääntämällä jauhatusvalitsinta kohti koneen takaosaa, jos haluat, että jauhatus on hienempi, ja kohti koneen etuosaa, jos haluat, että jauhatus on karkeampi. Mitä pienempi näytössä näkyvä numero, sitä hienempi jauhatus. Mitä suurempi näytössä näkyvä numero, sitä karkeampi jauhatus.



## HUOMAUTUS

- Kun jauhatuskokoon tehdään muutoksia, uusi automaattinen annostelu-aika lasketaan seuraavan tasoittamisen jälkeen ja päivitetään sitä seuraavan annostelusyklin jälkeen. Annosmäärä lasketaan ja tallennetaan automaattisesti. Uuton kalibrointi voi vaatia kahdesta kolmeen uuttoa.
- Useimmilla papulajikkeilla mylly keskeyttää jauhamisen, kun kahvipavut loppuvat.

## Espresson uutto

- Nyrkkisääntö: espresso alkaa valua 8–12 sekunnin jälkeen (uutto-aika), ja sen pitäisi olla koostumukseltaan juoksevan hunajan kaltaista.
- Jos espresso alkaa virrata alle 7 sekunnin kuluttua, suodatinkoriin on annosteltu liian vähän kahvia tai jauhe on liian karkeaa. Annos on tällöin ALIUUTETTU.
- Jos espresso alkaa tippua, mutta ei valua 12 sekunnin jälkeen, suodatinkoriin on annosteltu liikaa kahvia tai jauhe on liian hienoa. Annos on tällöin YLIUUTETTU.

Loistavaa espressoa saadaan asettamalla makeus, happamuus ja katkeruus täydelliseen tasapainoon.

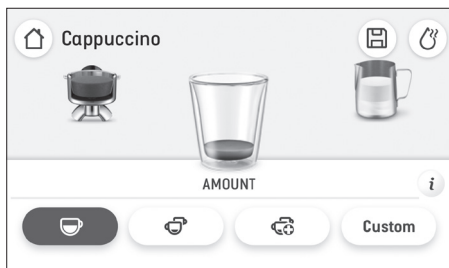
Kahvin maku riippuu monista tekijöistä, kuten kahvipapujen tyyppistä, paahdon tummuudesta, tuoreudesta, jauhatuksen karkeudesta tai hienoudesta ja jauhetun kahvin määrästä.

Säädä näitä tekijöitä yksi kerrallaan, jotta saavutat haluamasi maun.

## MUKAUTETTUIJEN JUOMIEN LISÄÄMINEN JA POISTAMINEN

### Uuden juoman lisääminen

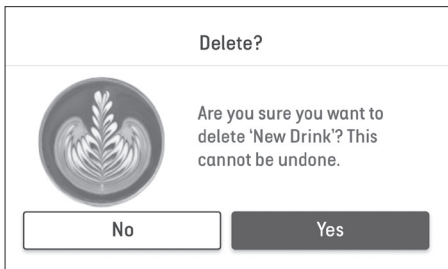
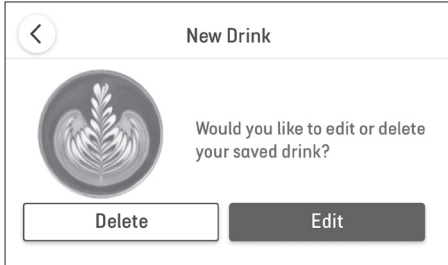
Kun oletusjuomaa mukautetaan, voit nimetä ja tallentaa juuri luodut kahviasetukset napauttamalla näytön oikeassa yläkulmassa olevaa levykekuvaketta. Anna uudelle juomalle enintään 15 merkkiä pitkä nimi. Uudet juomaluomukset tallennetaan juomakarussellin alkuun.





## Tallennetun juoman muokkaaminen tai poistaminen

Valitse tallennetun juoman nimi, paina kahvin kuvaa kolmen sekunnin ajan ja valitse näytöltä joko Edit (Muokkaa) tai Delete (Poista). Vahvasta valinta painamalla Yes (Kyllä) tai palaa juomakarusellinäyttöön painamalla No, cancel (Ei, peruuta).



## ASETUKSET

Pääset asetusvalikkoon koskettamalla näytön oikeassa yläkulmassa olevaa kuvaketta.

### HUOLTO

#### Clean Steam Wand (Puhdista höyrysuutin) –

Tässä näytetään, miten höyrysuutin puhdistetaan tukosten poistamiseksi ja höyrytustuloksen parantamiseksi.

#### Group Head Cleaning (Suodatinpään

puhdistus) – Tähän tarvitaan espressopuhdistustabletti tai -jauhetta. Puhdistus kestää 10 minuuttia.

#### Grinder Cleaning (Myllyn puhdistus) –

Puhdista mylly vaihteittaisia ohjeita noudattaen, jotta se toimii optimaalisesti ja välttyt tukoksilta.

#### Descale (Kalkinpoisto) –

Kalkinpoisto estää ylimääräisten mineraalien ja kalkin saostumisen. Ponnahdusviesti ilmoittaa, kun on aika suorittaa kalkinpoisto.

#### Water Filter Change (Vesisuodattimen

vaihto) – Tällä varmistetaan, että koneessa on puhdasta vettä.

## JUOMA-ASETUKSET

#### Intelligent Dose (Älykäs annostelu) –

Tällä laitetaan älykäs annostelu päälle ja pois päältä. Älykäs annostelu on ominaisuus, joka mittaa annosta ja mahdollistaa älykkään uuton kalibroinnin.

**Default Milk (Oletusmaito)** – Luettelo erilaisista maidoista, joista voit valita haluamasi oletusmaidon.

#### Coffee Tutorial (Opastettu kahvin valmistus) –

Kone opastaa näytöllä kahvin valmistuksessa vaihe vaiheelta.

## MUU

**Notifications (Ilmoitukset)** – Luettelo koneen näyttämistä ilmoituksista.

**Guidance Tips (Vinkit)** – Tässä kohdassa voit laittaa näytön vinkkianimaatiot päälle tai pois päältä.

**Date & Time (Päivä ja aika)** – Tässä voit asettaa koneen päivämäärän ja kellonajan.

**Units (Yksiköt)** – Tässä voit vaihtaa yhdysvaltalaisen ja metrijärjestelmän yksikköjen välillä.

**Help (Ohje)** – Verkko-ohjenäyttö QR-koodin kautta.

**Language (Kieli)** – Tässä voit asettaa koneen kielen.

**Demo mode (Esittelytila)** – Barista Touch™ Impress -esittely näytössä.

**About Appliance (Tietoja kodinkoneesta)** – Näet koneen mallinumeron ja laiteohjelmistoversion.

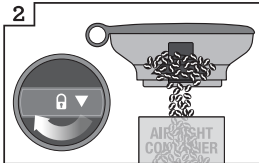
**Factory Reset (Palautus tehdasasetuksiin)** – Käytä tätä toimintoa, kun haluat palauttaa kaikki ohjelmoitavat asetukset tehdasasetuksiin ja poistaa kaikki mukautetut juomat.

## KARTIOTERIEN SÄÄTÄMINEN

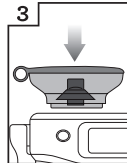
Jotkin kahvityypit saattavat vaatia jauhatukselta suurempaa jauhatusvalikoimaa, jotta kahvi voidaan uuttaa tai keittää mahdollisimman hyvin. Yksi Barista Touch™ Impessin ominaisuuksista on, että tätä astevalikoimaa on mahdollista kasvattaa säädettävän yläterän ansiosta. Suosittelemme, että säädöt tehdään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



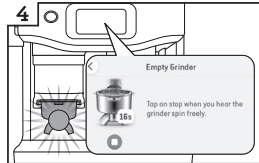
1 Avaa papusäiliön lukitus.



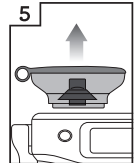
2 Pitele papusäiliötä astian yläpuolella ja päästä pavut astiaan kääntämällä valitsinta.



3 Kohdista papusäiliö takaisin paikalleen.



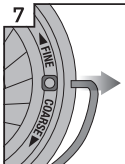
4 Anna myllyn käydä tyhjäksi asti.



5 Poista papusäiliö.



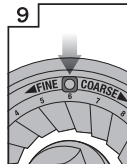
6 Poista yläterä.



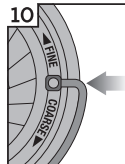
7 Poista metalliinkakahva terän kummaltakin puolelta.



8 Siirrä säädettävää yläterää 1 numero karkeampaan tai hienompaan suuntaan.



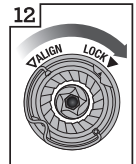
9 Kohdista numero kahvan aukkoon.



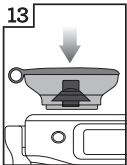
10 Työnnä metalliinkakahva terän kummallekin puolelle.



11 Paina yläterä kunnolla paikalleen.



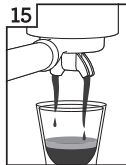
12 Lukitse yläterä.



13 Kohdista papusäiliö takaisin paikalleen.



14 Lukitse papusäiliö ja täytä se pavuilla.



15 Tarkista uutto.

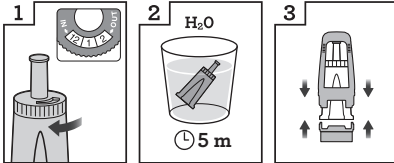


## Hoito ja puhdistus

### VÄRILLINEN KOSKETUSNÄYTTÖ

Pidä kosketusnäyttö kuivana ja puhtaana, jotta kone toimii oikein.

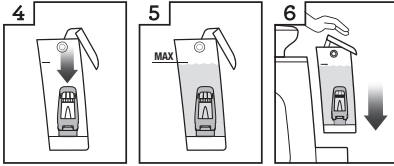
### VESISÄILIÖN VEDENSUODATTIMEN VAIHTO



1 Aseta ajastimen päiväys 3 kuukautta eteenpäin.

2 Liota vesisuodatinta 5 minuuttia.

3 Aseta suodatin suodatinpidikkeeseen.



4 Aseta suodatin vesisäiliöön.

5 Täytä vesisäiliö MAX-merkkiin asti.

6 Aseta vesisäiliö paikalleen ja lukitse se.

Mukana tullut vedensuodatin auttaa vähentämään kalkkisaostumia keittimen osien sisällä ja päällä. Kun vedensuodatin vaihdetaan kolmen kuukauden välein, kalkinpoiston tarve vähenee. Jos alueen vesijohtovesi on kovaa, suodatin kannattaa vaihtaa useammin.

- Poista suodatin muovipussista ja liota suodatinta vesiasiassa 5 minuuttia.
- Huuho suodatinta juoksevan kylmän veden alla 5 sekuntia.
- Aseta suodatin suodatinpidikkeeseen.
- Siirrä ajastimen päivämäärää 3 kuukautta eteenpäin.
- Se lukittuu paikalleen painamalla.



### HUOMAUTUS

Ota yhteys Sagen asiakaspalveluun tai mene sivulle [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com), jos tarvitset uusia vesisuodattimia.

### PUHDISTUSOHJELMA

Näytöllä näkyy ilmoitus, kun puhdistusykli pitää ajaa. Tämä on vastahuuhteleva sykli, ja se on eri asia kuin kalkinpoisto. Noudata näytön ohjeita.



### VAROITUS

Kova vesi voi säännöllisessä käytössä aiheuttaa mineraalien kertymistä useiden sisäosien päälle tai sisään, mikä hidastaa kahvin virtausta, laskee valmistuslämpötilaa ja laitteen tehoa ja huonontaa espresson makua.

### KALKINPOISTO

Vaikka käytettäisiin laitteen mukana tullutta vedensuodatinta, kalkinpoisto kannattaa suorittaa, jos vesisäiliössä on kalkkisaostumia.

Siirry asetuksiin ja valitse Descale cycle (Kalkinpoistositykli). Noudata näytön ohjeita.



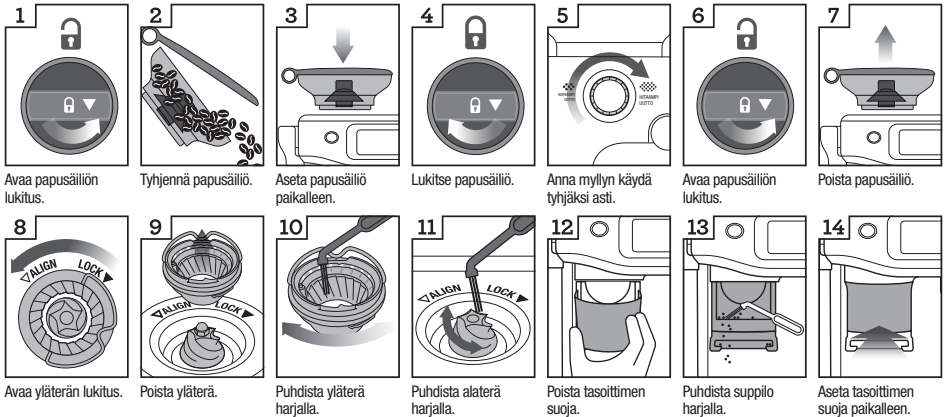
### HUOMAUTUS

Varmista, että vesisuodatin poistetaan vesisäiliöstä ennen kuin kalkinpoistoaine lisätään koneeseen kalkinpoiston aikana.

- Puhdistus on tärkeä, jotta suodatinpää pysyy puhtaana kahviöljyistä, ja kalkinpoisto on tärkeää, jotta laite pysyy puhtaana eikä sen sisään kerry mineraaleja.
- Älä käytä pullotettua vettä kalkinpoistoon. Suurin osa pullotetusta vedestä saattaa sisältää liuenneita aineita, jotka saattavat pakkautua koneen sisälle.

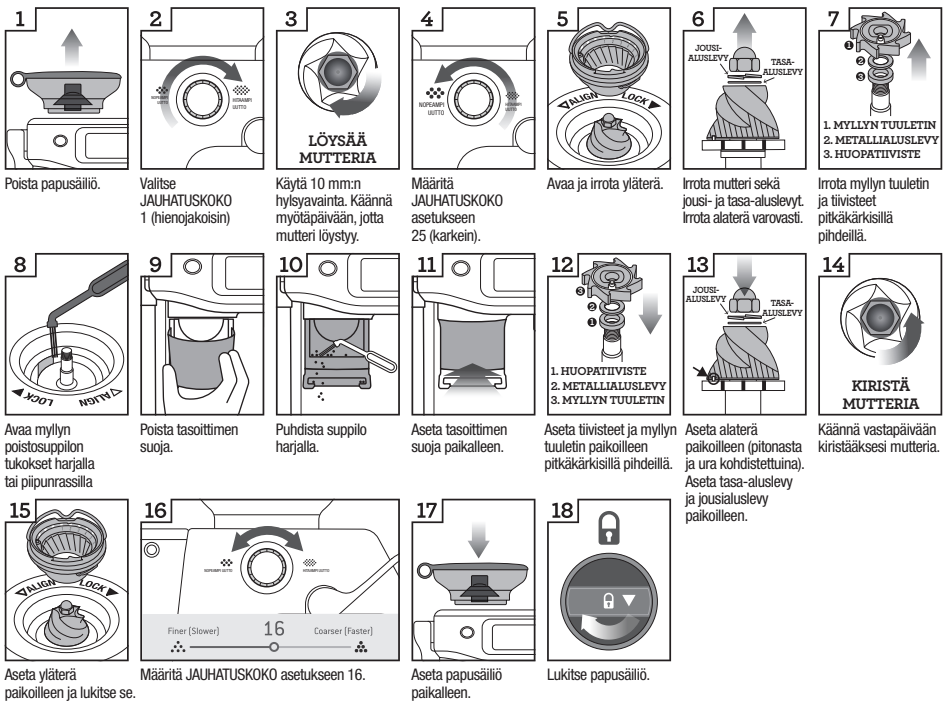
## KARTIOTERIEN PUHDISTUS

Terien säännöllinen puhdistus pitää jauhatustuloksen tasalaatuisena.



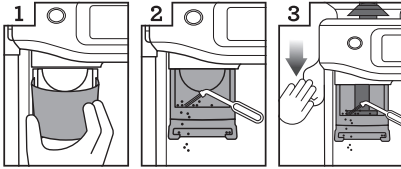
## KARTIOTERÄMYLLYN PERUSTEELLINEN PUHDISTUS

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



Ole varovainen, sillä myllyn terät ovat erittäin terävät.

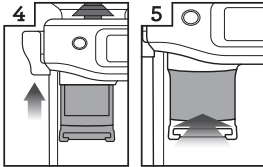
## TASOITUSJÄRJESTELMÄN PUHDISTUS



1 Poista tasoittimen suoja.

2 Puhdista suppilo harjalla.

3 Paina vipua alaspäin ja puhdista.



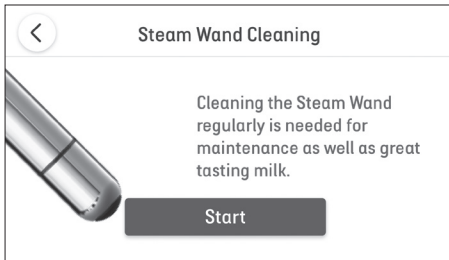
4 Vapauta vipu.

5 Aseta tasoittimen suoja paikalleen.

- Irrota tasoittimen kansi.
- Harjaa tasoitin ja sen alusta puhtaiksi pölystä ja kahvinporoista.
- Pidä vipua painettuna alas ja harjaa kahvijäämät tasoittimesta ja sen ympäriltä puhdistusharjalla.
- Vapauta vipu hitaasti takaisin ylös ja varmista, että puhdistusharja ei ole tasoitusjärjestelmän alueella.

## HÖYRYSUUTTIMEN PUHDISTAMINEN

- Höyrysauva tulee puhdistaa aina maidon vaahdottamisen jälkeen. Pyyhi höyrysuutin kostealla liinalla.
- Jos jokin höyrysuuttimen kärjen rei'istä tukkeutuu, se voi heikentää vaahdotustehoa.
- Siirry kohtaan Settings (Asetukset) > Steam wand cleaning (Höyrysuuttimen puhdistus) ja seuraa näytön ohjeita.



## SUODATINKORIEEN JA -KAHVAN PUHDISTUS

- Suodatinkorit ja suodatinkahva pitää huuhdella kuumalla vedellä heti käytön jälkeen, jotta niihin ei jää kahviöljyjäämiä.
- Jos jokin suodatinkorin rei'istä menee tukkoon, käytä laitteen mukana tulleen puhdistustyökalan kärjessä olevaa piikkiä reikiin avaamiseen.
- Jos suodatinkorin reiät tukkiutuvat, liuota puhdistustabletti kuumaan veteen ja liuota suodatinkoria ja suodatinkahvaa liuoksessa n. 20 minuuttia.
- Huuhtelee kunnolla.

## SUIHKUSIHDIN PUHDISTAMINEN

- Suodatinpään sisäpuoli ja suihkuosittimet pitää pyyhkiä kostealla liinalla, jotta kahvijäämät irtoavat.
- Automaattityhjennä laite säännöllisesti. Aseta tyhjä suodatinkori ja suodatinkahva paikalleen suodatinpään. Napauta kahvinvalmistuskuvaketta näytöstä ja valuta hieman vettä, jotta mahdolliset kahvijäämät huuhoutuvat pois.

## TIPPA-ALUSTAN JA TARVIKETASON PUHDISTUS

- Tippa-alusta pitäisi irrottaa, tyhjentää ja puhdistaa säännöllisesti erityisesti, kun tippa-alusta on täynnä.
- Poista tippa-altaan ritilä. Nosta kahvi-jauhatuserotinta ja hävitä kahvinpurut. Uimuri on myös mahdollista irrottaa tippa-alustasta vetämällä ylöspäin, mikä vapauttaa sivuilla olevat kiinnikkeet. Pese kaikki osat lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä liinalla. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
- Säilytysastia (tippa-alustan takana) voidaan irrottaa ja puhdistaa pehmeällä ja kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia pesuaineita, hankaussieniä tai -liinoja, jotka voivat naarmuttaa pintoja.

## HUOMAUTUS

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

## ULKOPINTOJEN JA KUPINLÄMMITYSTASON PUHDISTUS

- Ulkopinnat ja kupinlämmitystaso voidaan puhdistaa pehmeällä, kostealla liinalla. Kiillota pinta pehmeällä ja kuivalla liinalla. Älä käytä hankaavia pesuaineita, hankaussieniä tai -liinoja, jotka voivat naarmuttaa pintoja.

## LAITTEEN SÄILYTYS

- Sammuta laite virtapainikkeesta irrota pistoke ennen kuin laitat koneen säilöön. Poista käyttämättömät pavut säiliöstä, puhdista mylly, tyhjennä vesisäiliö ja tippa-alusta.
- Varmista, että laite on jäähtynyt, puhdas ja kuiva. Aseta kaikki lisätarvikkeet paikoilleen tai tarviketasolle. Säilytä pystyssä. Älä aseta laitteen päälle mitään.



### VAROITUS

Älä käytä emäksisiä puhdistusaineita puhdistukseen. Käytä pehmeää liinaa ja mietoa puhdistusainetta.



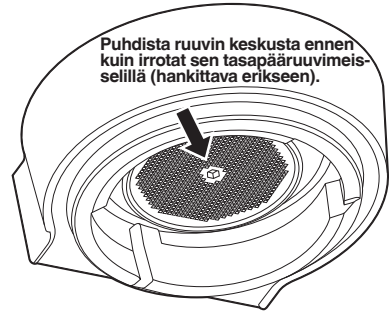
### VAROITUS

Älä upota virtajohtoa, pistoketta tai itse laitetta veteen tai muihinkaan nesteisiin. Vesisäiliötä ei saa koskaan irrottaa tai tyhjentää kokonaan kalkinpoiston aikana.

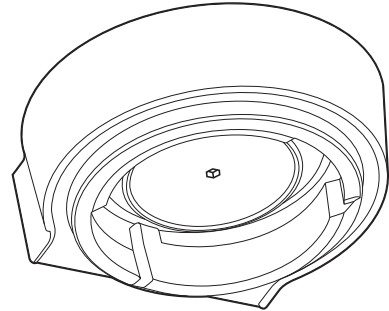
## SUIHKUSIHDIN PUHDISTAMINEN

Ajan myötä suihkusihdin ympärillä oleva silikonitiiviste pitää vaihtaa, jotta kahvin valmistus sujuu mahdollisimman hyvin.

1. Sammuta laite POWER-painikkeesta ja irrota johto pistorasiasta.
2. Irrota vesisäiliö ja tippa-alusta varovasti, erityisesti, jos ne ovat täynnä.
3. Käytä varrastikkua tai vastaavaa ruuvien puhdistamiseksi kahvinpuruista.
4. Käytä irrottamiseen tasapääruuvimeisseliä (hankittava erikseen). Löysennä ruuvia kääntämällä vastapäivään.



5. Kun ruuvi on löysennetty, irrota se varovasti ja säilytä se. Suihkusihti ruostumattomasta teräksestä. Tarkista, että suihkusihdin reuna on alaspäin. Siten kokoaminen on helpompaa. Pese suihkusihti lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa sitten täysin.
6. Poista silikonitiiviste sormilla tai pitkävartisilla pihdeillä. Lisää uusi tiiviste tasainen puoli edellä, jotta uritettu puoli on sinua kohti.



7. Pane suihkulevy ja -sihti paikalleen ja sitten ruuvi. Käännä ruuvia 2–3 kierrosta myötäpäivään sormilla ja kiristä sitten tasapääruuvimeisselillä, kunnes ruuvi on suihkusihdin kanssa samalla tasolla.
8. Pane tippa-alusta ja vesisäiliö takaisin paikoilleen.




### HUOMAUTUS

Ota yhteyttä Sagen asiakaspalveluun tai käy sivustolla [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com) vaihtaaksesi silikonitiivisteet tai pyytääksesi neuvoa.



# Ongelmanratkaisu

ONGELMA	MAHDOLLISET SYYT	TOIMI NÄIN
<b>Suodatinpää ei päästä vettä läpi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tyhjä vesisäiliö.</li> <li>• Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.</li> </ul>	<p>Täytä säiliö.</p> <p>Paina ja lukitse vesisäiliö paikalleen oikein.</p>
<b>Ei kuumaa vettä</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tyhjä vesisäiliö.</li> </ul>	<p>Täytä säiliö.</p>
<b>Ei höyryä</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Höyrystin on tukossa.</li> </ul>	<p>Käytä laitteen mukana tulleen puhdistustyökalun päässä olevaa piikkiä. Jos höyrystin on edelleen tukossa, irrota höyrystimen kärki puhdistustyökalun kiintoavaimella ja liota kärkeä kuumassa vedessä. Kiinnitä kärki takaisin paikalleen puhdistustyökalun kiintoavaimella.</p>
<b>Laite on päällä, mutta lakkaa toimimasta</b>		<p>Sammuta laite. Odota 60 minuuttia ja käynnistä uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä Sagen asiakastukeen.</p>
<b>Kahvi valuu ulos liian nopeasti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kahvin jauhatusasetus on liian karkea.</li> <li>• Liian vähän kahvijauhetta suodattimessa.</li> </ul>	<p>Muuta jauhatuskoon numero pienemmäksi.</p> <p>Katso  Functions (Toiminnot) -kohdasta Setting The Grind Size And Dosing (Jauhatuskoon ja annostelun asettaminen).</p>
<b>Kahvi on liian kylmää</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuppeja ei ole esilämmitetty.</li> <li>• Maitoa ei ole lämmitetty tarpeeksi (kun valmistetaan maitopohjaista juomaa).</li> </ul>	<p>Esilämmitä kupit.</p> <p>Tarkista valittu maidon lämpötila-asetus.</p>
<b>Ei kremaa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kahvipavut ovat vanhoja.</li> </ul>	<p>Käytä tuoreena paahdettuja papuja, joissa on paahtopäivämäärä, ja käytä pavut 5–20 päivää sen jälkeen.</p>



## Takuu

### **2 VUODEN RAJOITETTU TAKUU**

Sage Appliances myöntää tälle tuotteelle kotitalouskäytössä määritetyillä alueilla 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien. Takuu kattaa viat, jotka aiheutuvat valmistus- ja materiaalivirheistä. Takuaikana Sage Appliances korjaa, vaihtaa tai hyvittää vialliset tuotteet (Sage Appliancesin harkinnan mukaan).

Kaikki lakisääteiset virhevastuuoikeudet ovat voimassa, eikä valmistajan myöntämä takuu vaikuta niihin. Täydelliset takuehdot ja lisätietoja takuupyynnön tekemisestä on osoitteessa [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).





# Muistiinpanoja

**GBR**

BRG Appliances Limited  
86–90 Paul Street, London, EC2A 4NE,  
United Kingdom  
Freephone (UK Landline): 0808 178 1650  
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

**DEU**

Sage Appliances GmbH  
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,  
Deutschland

Deutschland: 0800 505 3104  
Österreich: 0800 80 2551

**FRA**

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

**IRE**

Ireland  
1800 932 369

**NLD**

Netherlands  
0800 020 1741

**ITA**

Italy  
800 909 773

**ESP**

Spain  
900 838 534

**PTR**

Portugal  
0800 180 243

**POL**

Poland  
00800 121 8713

**BEL**

Belgium  
0800 54 155

**CHE**

Switzerland  
0800 009 933

**LUX**

Luxembourg  
800 880 72

**DNK**

Denmark  
80 820 827

**SWE**

Sweden  
0200 123 797

**FIN**

Finland  
0800 412 143

**NOR**

Norway  
80 024 976

# Sage®

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

Registered in England & Wales No. 8223512  
Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf)  
Registered in France No. 879 449 866 RCS

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

**DE** Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.

**FR** En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.

**NL** Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.

**IT** A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.

**ES** Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.

**PT** Devido à melhoria contínua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

**PL** Ze względu na stałe przeprowadzane ulepszenia, produkty przedstawione na ilustracjach lub zdjęciach w tym dokumencie mogą różnić się od używanego produktu.

**DA** På grund af løbende produktudvikling kan de illustrerede eller fotograferede produkter i dette dokument variere en smule fra det faktiske produkt.

**SV** På grund av kontinuerlig produktförbättring kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.

**FJ** Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samanlaisia kuin varsinainen tuote.

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

Copyright BRG Appliances 2023

BES881 / SES881 Nordic UG5 A23