

# *the Barista Express™*

SES875



UK USER GUIDE

DK BETJENINGSVEJLEDNING

SE INSTRUKTIONSBOK

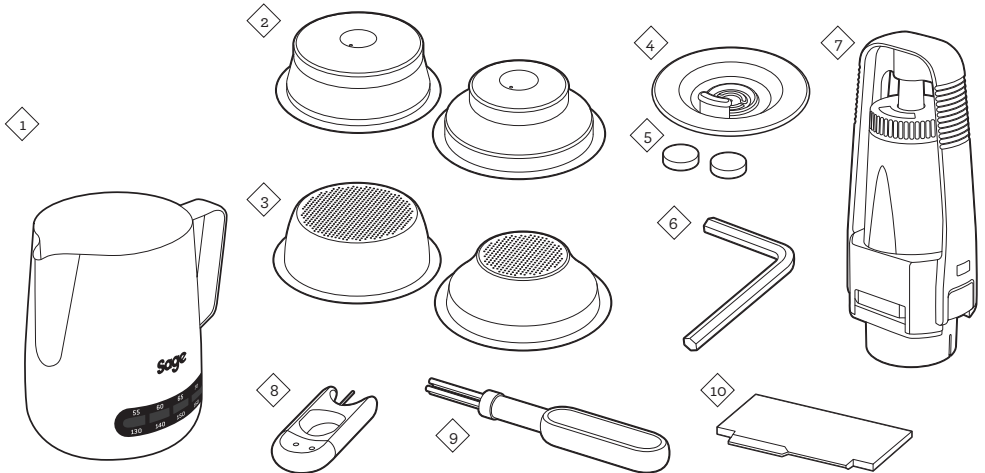
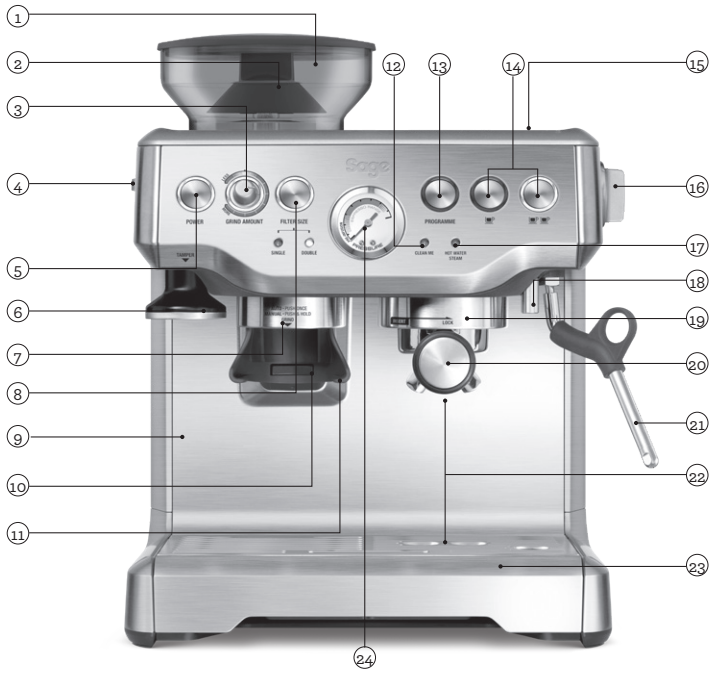
NO INSTRUKSJONSBOK

FI OHJEKIRJA

# Sage®



# COMPONENTS / KOMPONENTER / DELER / RAKENNEOSAT / DELAR



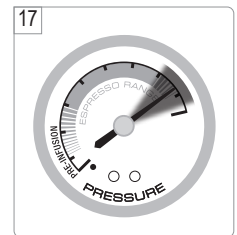
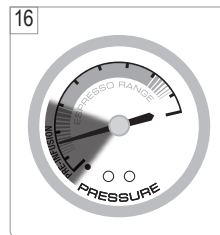
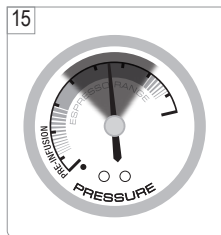
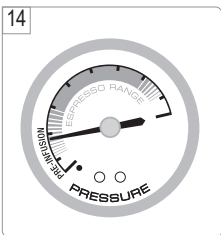
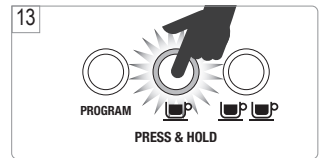
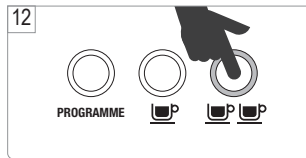
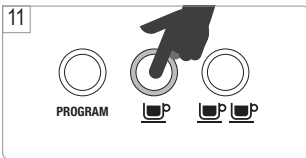
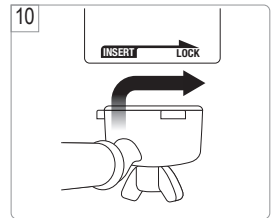
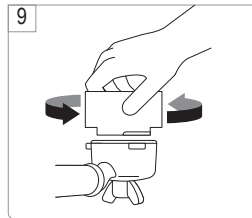
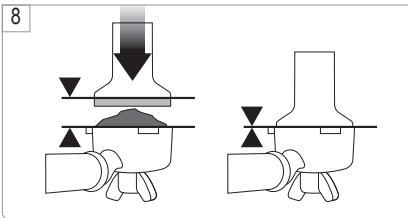
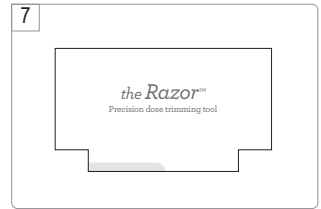
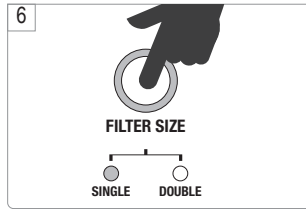
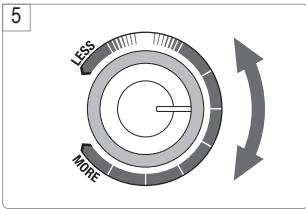
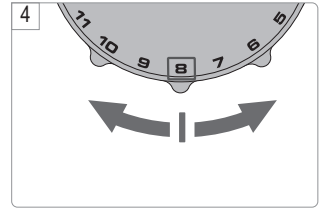
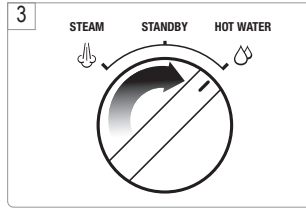
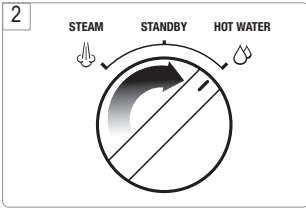
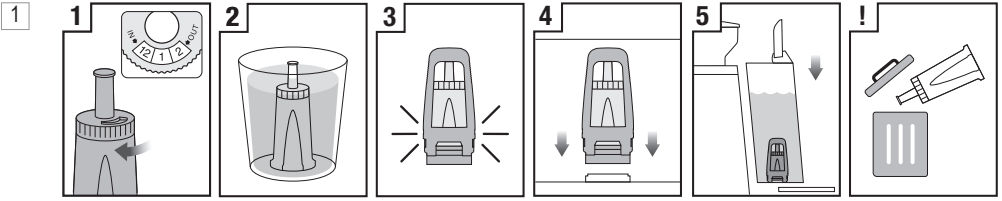
- ① 250g bean hopper / 250g bønnebeholder / 250g bønnelager / 250g kahvipapusäiliö / 250g bönbehållare
- ② Integrated conical burr grinder / Integreret konisk kaffekværn / Innebygget konisk kaffekvern / Integroitu kartiomylly / Inbyggd kaffekvam med koniska malskivor
- ③ GRIND AMOUNT dial / Knap til FORMALINGSMÆNGDE / Juster MENGDE MALT KAFFE / Jauhatusmäärän valitsin / Reglage för MALNINGSMÄNGD
- ④ GRIND SIZE selector / Valg af FORMALINGSGRAD / Juster MALINGSGRAD / Jauhatuskarkeuden valitsin / Inställning av MALNINGSGRAD
- ⑤ POWER button / TÆND-/SLUKKNAP / Av/på-knapp / Virtakytkin / STRÖMBRYTARE
- ⑥ Integrated removable 54mm tamper / Indbygget, aftagelig 54mm stamper / Innebygget avtakbar kaffeprresse (5,4 cm) / Integroitu irrotettava 54mm tamperi / Inbyggd borttagbar 54mm kaffestamp
- ⑦ Grind outlet / Kvæmens udløb / Kvernunning / Myllyn suutin / Utlopp för det malda kaffet
- ⑧ FILTER SIZE button / Knap til valg af FILTERSTØRRELSE / Juster FILTER STØRRELSE / Suodatimen koon valitsin / Knapp för FILTERSTORLEK
- ⑨ 2L removable water tank / 2L aftagelig vandbeholder / 2L avtakbar vanntank / 2L irrotettava vesisäiliö / 2L borttagbar vattentank
- ⑩ Grinding activation switch / Aktivering af kværn / Kvernbyter / Jauhatuksen aktivointikytkin / Aktiveringskontakt för malning
- ⑪ Hands free grinding cradle / Håndfri holder til kværn / Filterfeste for malt kaffe / Suodatinkahvan pidike jauhatusarta varten / Handsfree malningsbehållare
- ⑫ CLEAN ME light / Rengøringslys / RENGJØR-varsel / Puhdistusmuistutuksen valo / RENGÖR MIG-lampa
- ⑬ Programme button / Programknapp / Programknapp / Ohjelmointipainike / Programmeringsknapp
- ⑭ 1 CUP and 2 CUP buttons / Knapper til 1 KOP og 2 KOPPER / 1 KOPP eller 2 KOPPER / Yhden ja kahden kupillisen painikkeet / Knappar för 1 KOPP och 2 KOPPAR
- ⑮ Cup warming tray / Varmeplade til kopper / Koppevarmer / Kuppian lämmitysalausta / Värmebricka för kopp
- ⑯ Steam/Hot water dial / Drejeknap til damp/varmt vand / Damp/varmt vann / Höyryn / kuuman veden valitsin / Ång-/Hetvattensreglage
- ⑰ Steam/Hot water light / Damp-/varmtvandslys / Damp/varmtvann-indikatorlys / Kuuman veden/höyryn merkivalo / Ång-/Hetvattenslampa
- ⑱ Dedicated hot water outlet / Varmtvandsudløb / Eget varmtvannsutløp / Kuumavesisuutin / Utlopp för hetvatten
- ⑲ Group head / Gruppehoved / Filterfeste / Uuttoyksikkö (gruppo) / Bryggrupp
- ⑳ 54mm stainless steel portafilter / 54mm filterholder i rustfrit stål / 5,4 cm filter i rustfritt stål / 54mm ruostumattomasta teräksestä valmistettu suodatinkahva / 54mm portafilter i rostfritt stål
- ㉑ 360 degree swivel-action steam wand / 360 graders roterende mælkeskummer / Svingarm (360 grader) med dampdyse / 360 astetta kääntyvä höyrytysputki / Angrør med 360 graders rotation
- ㉒ Extra tall cup clearance for tall mugs / Ekstra plads til høje krus / Ekstra høyde for store mugger / Tilaa korkeille mukeille / Extra högt utrymme för höga muggar
- ㉓ Removable wet & dry coffee separator drip tray / Aftagelig drypbakke til tørt og vådt kaffespild / Avtakbart brett til tørt og vått kaffesøl / Irrotettava määrän ja kuivan kahvin erotteleva tippa-alusta / Borttagbart dropptråg som separerer vått & tørt kaffespill
- ㉔ Espresso pressure gauge / Espresso-trykmåler / Trykkmåler / Espressoainemittari / Espressoanometer

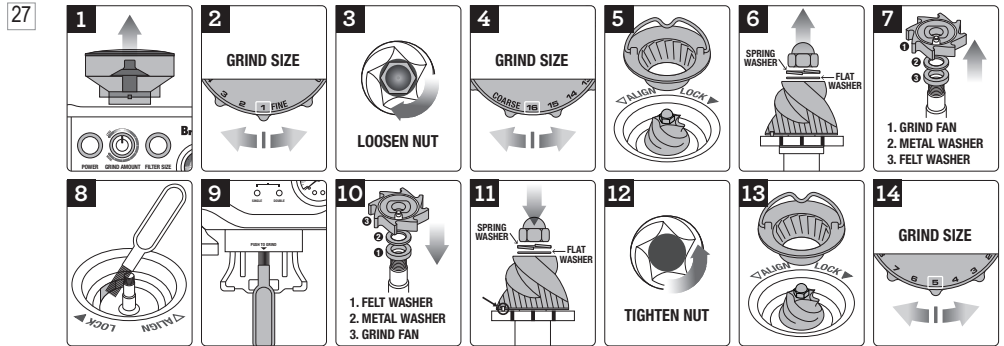
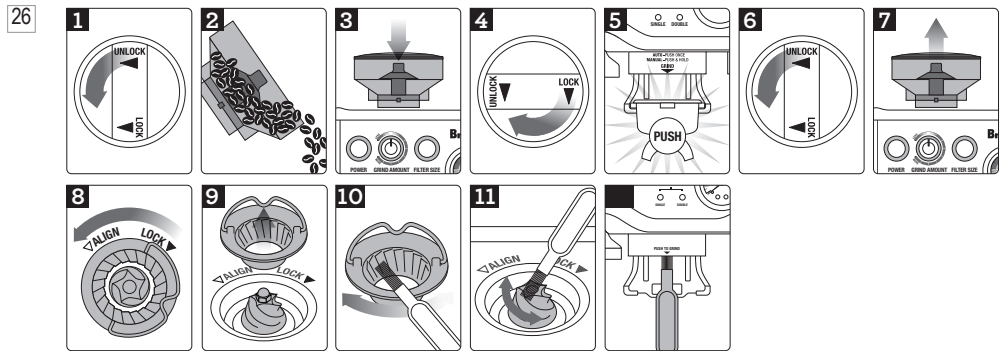
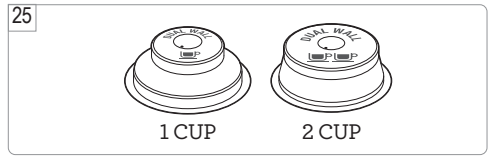
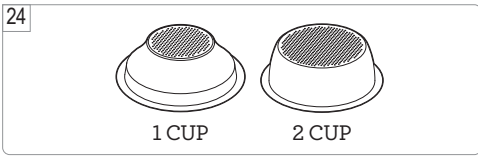
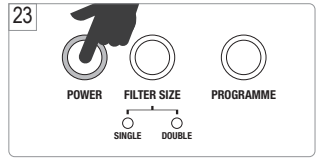
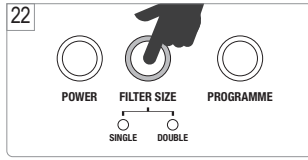
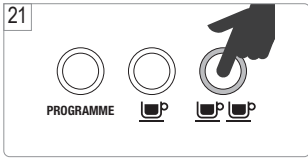
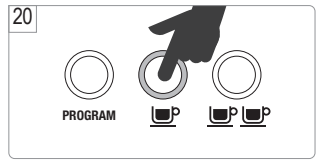
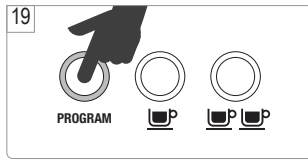
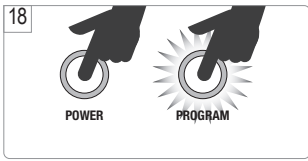
#### ACCESSORIES / TILBEHØR / TILBEHØR / LISÄVARUSTEET / TILLBEHÖR

- ① Temp Control™ Milk Jug / Temp Control™ Mælkekande i rustfrit stål / Temp Control™ Melkekanne i rustfritt stål / Temp Control™ Maitokannu ruostumattomasta teräksestä / Temp Control™ Mjölkkanna i rostfritt stål
- ② Dual wall filter baskets / Dobbeltfilter / Filterinnlegg med dobbelvegg / Kaksiseinäiset suodatinkorit / Dubbelvæggade filterkorgar
- ③ Single wall filter baskets / Enkeltfilter / Filterinnlegg med enkelvegg / Yksiseinäiset suodatinkorit / Enkelvæggade filterkorgar
- ④ Cleaning disc / Rensedisk / Rengjøringsinnlegg / Puhdistuslevy / Rengöringsskiva
- ⑤ Cleaning tablets / Rensetabletter / Rengjøringstabletter / Puhdistustabletit / Rengöringstabletter
- ⑥ Allen key / Unbrakonøgle / Unbrakonøkkel / Kuusiokoloavain / Insexnyckel
- ⑦ Water filter holder and filter / Holder til vandfilter og filter / Vannfilter og hylse / Vedensuodatimen pidike ja suodatin / Vattenfilterhållare och filter
- ⑧ Cleaning tool / Renseredskab / Rengjøringsredskap / Puhdistusväline / Rengöringsredskap
- ⑨ Cleaning brush / Rensebørste / Rengjøringsbørste / Puhdistusharja / Rengöringsborste
- ⑩ The Razor™ precision dose trimming tool / The Razor™ doserings-redskab / Razor™ doseringsredskap / Razor™ -tasausväline täsmäannosteluun / The Razor™ trimningsverktøy för precisionsdosering



# OPERATION / OPERATION / DRIFT / KÄYTTÖ / DRIFT





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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Remove any packaging material and promotional labels before using the Sage Barista Express for the first time.
- To avoid choking hazard for young children, remove and safely dispose the protective cover fitted on the power plug.
- Do not attempt to operate the Sage Barista Express by any method other than that for it is intended and described in this booklet.
- Before using for the first time please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance. If you have any concerns please contact your local electricity company.
- Do not place Sage Barista Express near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water.
- Any significant spillage onto the surface, under, around or onto the appliance itself, should be cleaned and dried before continuing to use the appliance.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not operate the Sage Barista Express on a sink drain board.
- Always make sure the Sage Barista Express is properly assembled before use. The appliance will not operate unless properly assembled.
- The Sage Barista Express is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- To protect against electric shock do not immerse grinder base, power cord, power plug or appliance in water or allow moisture to come in contact with these parts.
- Always ensure the Sage Barista Express is turned OFF at the power outlet and unplug the cord Sage Barista Express is to be left unattended, not in use, before cleaning, before attempting to move, disassembling, assembling and when storing.
- Do not use any other liquid apart from cold mains/town water. We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralised or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting on extraction. Never remove the portafilter during the brewing process.
- Do not touch hot surfaces. Allow product to cool down before moving or cleaning parts.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing and utensils away from the hopper during operation.
- Keep the appliance clean. Refer to Care & Cleaning.

## IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Unwind power cord fully before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table, counter, touch hot surfaces or become knotted.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Misuse may cause injury.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut out this appliance must not be supplied through an external switching device such as a timer or connected to a circuit that it regularly switched on and off by the utility.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, lack of experience and knowledge, or children unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way.



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.



## BEFORE FIRST USE

### MACHINE PREPARATION

Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter baskets, milk jug) using warm water and a gentle dish washing liquid, then rinse and dry thoroughly. Wipe the outer housing, bean hopper and drip tray with a soft damp cloth and dry thoroughly.



### NOTE

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.

### CONDITIONING THE WATER FILTER (SEE FIG. 1)

- 1 Set date 3 months ahead
- 2 Soak water filter for 5 mins
- 3 Place filter into filter holder
- 4 Install filter water tank
- 5 Insert & Lock water tank



## OPERATION

### INITIAL START UP

1. Ensure the water filter is securely fitted inside the water tank.
2. Fill the water tank with cold, preferably filtered water up to the MAX mark. When replacing the water tank, ensure to push down completely to lock into place.
3. Ensure the hopper is locked into position.
4. Plug the power cord into a power outlet.
5. Press the POWER button to switch the machine on. The POWER button light will flash while the machine is heating.
6. A pumping sound will be heard. This is normal.
7. When the machine has reached the correct operating temperature, the POWER button light will stop flashing and all button lights on the control panel will illuminate. The machine is now in STANDBY mode, ready for the next step 'Flushing the Machine'.



### NOTE

- Always check the water level before use and replace water daily. We recommend using cold, filtered water. We do not recommend using de-mineralised or distilled water or any other liquid.
- If the hopper is not correctly locked into position, the FILTER SIZE LED's will flash.

### FLUSHING THE MACHINE

It is recommended to complete a water flushing operation, without ground coffee, to ensure the machine has been conditioned.

When the machine has reached STANDBY mode, follow these steps:

1. Press 2 CUP button to run hot water through the group head.
2. Position the steam wand tip over the drip tray. Rotate the STEAM/HOT WATER dial to the STEAM position and run steam through the steam wand for 10 seconds (see fig. [2]).
3. Rotate the STEAM/HOT WATER dial to the HOT WATER position and run water through the hot water outlet for 10 seconds (see fig. [3]).
4. Repeat steps 1-3 until the water tank is empty.

## GENERAL OPERATION

### SETTING 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.
- There are numbered settings on the GRIND SIZE selector. The smaller the number, the finer the grind size. The larger the number, the coarser the grind size.
- We recommend you start at setting 8 and adjust as required (see fig. [4]).

### SETTING THE GRIND AMOUNT

Set the GRIND AMOUNT dial to the 3 o'clock position as a starting point. Adjust towards LESS or MORE as required to adjust the dose amount (see fig. [5]).



### TIP

It is normal that the GRIND SIZE selector and GRIND AMOUNT dial will need to be adjusted a few times to achieve the correct extraction rate. Start with the suggested settings, extract an espresso to determine what adjustments need to be made.

### SELECTING THE FILTER SIZE

Insert either the 1 CUP or 2 CUP filter basket into the portafilter. Press the FILTER SIZE button to select SINGLE if using the 1 CUP filter basket, or DOUBLE if using the 2 CUP filter basket (see fig. [6]).

### AUTOMATIC DOSING

- Ensure the hopper is locked in to position and is filled with fresh coffee beans.
- Ensure the filter basket is completely dry before placing the portafilter into the grinding cradle.
- Push and release the portafilter to engage the grinding activation switch, then allow fresh ground coffee to fill the portafilter.
- Grinding will automatically stop, however if you wish to stop grinding before the cycle has finished, push and release the portafilter.

### MANUAL DOSING

- With the portafilter inserted in the grinding cradle, push and hold the portafilter until the desired amount of ground coffee has been dosed.
- To stop grinding, release the portafilter.

### TAMPING THE GROUND COFFEE

1. Once grinding is complete, carefully withdraw the portafilter from the grinding cradle.
2. Tap the portafilter several times to collapse and distribute the coffee evenly in the filter basket.
3. Tamp down firmly using approx. 30–40lbs (15-20kgs) of pressure.
4. As a guide to dose, the top edge of the metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER the coffee has been tamped (see fig. [8]).

### TRIMMING THE DOSE

The Razor™ precision dose trimming tool allows you to trim the puck to the right level for a consistent extraction (see fig. [7]).

- Insert the Razor dose trimming tool into the filter basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the basket. The blade of the dose trimming tool should penetrate the surface of the tamped coffee.
- Rotate the Razor dose trimming tool back and forth while holding the portafilter on an angle over a knock box to trim off excess coffee grinds.
- Your filter basket is now dosed with the correct amount of coffee (see fig. [9]).
- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

### PURGING THE GROUP HEAD

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

### INSERTING THE PORTAFILTER

Place the portafilter underneath the group head so that the handle is aligned with the INSERT position, then insert head and rotate the handle towards the centre until resistance is felt (see fig. [10]).

## PRESET SHOT VOLUME- 1 CUP BUTTON

Press the 1 CUP button once to extract a single shot of espresso at the preset volume (approx. 30ml) using a low pressure pre-infusion. The machine will stop after the preset volume has been extracted (see fig. [11]).

### NOTE

- The amount of espresso extracted in the cup will vary depending on your grind size and grind amount settings.
- Pressing the 1 CUP or 2 CUP button during a preset shot volume will immediately stop the extraction.

## PRESET SHOT VOLUME- 2 CUP BUTTON

Press the 2 CUP button once to extract a double shot of espresso at the preset volume (approx. 60ml) using a low pressure pre-infusion. The machine will stop after the preset volume has been extracted (see fig. [12]).

## RE-PROGRAMMING SHOT VOLUME- 1 CUP / 2 CUP BUTTON

1. To begin programming, press the Programme button once. The machine will beep once and the Programme button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.
2. Press 1 CUP button or 2 CUP to start espresso extraction as preferred. Press 1 CUP or 2 CUP button again once desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep twice to indicate the new 1 CUP volume has been set.

## RESETTING DEFAULT VOLUMES

To reset the machine to the default 1 CUP and 2 CUP shot volumes, press and hold the PROGRAM button until the machine beeps three times. Release the PROGRAM button. The machine will return to its original default volume settings and default espresso water temperature (see 'Advanced Temperature Mode').

## MANUAL SHOT VOLUME

- Manually control low pressure pre-infusion time and shot volume without re-programming the preset shot volume. Press and hold the 1 CUP or 2 CUP button.
- The extraction will enter low pressure pre-infusion until the button is released. When the 1 CUP or 2 CUP button is released, extraction will continue at full pressure. Press the 1 CUP or 2 CUP button again once the desired volume of espresso has been extracted (see fig. [13]).

### NOTE

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.

## ESPRESSO PRESSURE GAUGE

### LOW PRESSURE PRE-INFUSION

The gauge will be positioned in the pre-infusion zone at the start of the extraction indicating the machine is in low pressure pre-infusion mode and it will gradually increase water pressure to gently expand grinds for an even extraction before increasing to full pressure (see fig. [14]).

### IDEAL ESPRESSO ZONE

The gauge needle, should be positioned anywhere within the solid grey zone during extraction, to indicate the ideal pressure (see fig. [15]).

- Flow starts after 4-7 secs
- Flow slow like warm honey
- Crema is golden brown with a fine mousse texture
- Espresso is dark brown
- Extraction takes 25-35secs

### UNDER EXTRACTED ZONE

- The gauge needle, when positioned in the lower zone during extraction, indicates the espresso has been extracted with insufficient pressure (see fig. [16]).
- This occurs when the water flow through the ground coffee is too fast and results in an under extracted espresso that is watery and lacks crema and flavour.
- Causes for under extraction include the grind being too coarse and/or insufficient coffee in the filter basket and/or under tamping.
- Flow starts after 1-3 sec
- Flow fast like water
- Crema is thin and pale
- Espresso is pale brown
- Tastes bitter/sharp, weak and watery
- Extraction takes up to 20 secs

### OVER EXTRACTED ZONE

The gauge needle, when positioned in the upper zone during extraction, indicates the espresso has been extracted with too much pressure (see fig. [17]).

This occurs when the water flow through the ground coffee is too slow and results in an over extracted espresso that is very dark and bitter with a mottled and uneven crema.

- Flow starts after 8 secs
- Flow drips or not at all
- Crema is dark and spotty
- Espresso is very dark brown
- Tastes bitter and burnt
- Extraction takes more than 40 secs

### NOTE

Ensure the dose is consistent by using the Razor™ to trim off any excess grinds.



## TEXTURING MILK

- Position the steam wand tip over the drip tray.
- Turn the STEAM/HOT WATER dial to the STEAM position. The STEAM/HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create steam. During this time, condensed water may purge from the steam wand. This is normal.
- When the STEAM/HOT WATER light stops flashing the steam wand is ready for use.
- Before inserting the wand in to the milk, pause the steam by returning the dial back to the STANDBY position. Then within 8 seconds, insert the steam wand tip (1-2 cm) below the surface of the milk, close to the right hand side of the jug at the 3 o'clock position and quickly turn the dial back to the STEAM position. Pausing the steam avoids the milk splashing out of the jug (this pause function lasts for 8 seconds only).
- Keep the tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam tip to the surface of the milk & start to introduce air into the milk. You may have to gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lift the jug to lower the tip beneath the surface, but keep the vortex of milk spinning. The milk is at the correct temperature (60-65°C) when the jug is hot to touch.
- Turn off steam BEFORE taking the tip out of the milk.
- Set the jug to one side. Immediately wipe the steam wand with a damp cloth. Then, with the steam wand tip directed over the drip tray, briefly turn steam on to clear any remaining milk from inside the steam wand.
- Tap the jug on the bench to collapse any bubbles.
- Swirl the jug to "polish" and re-integrate the texture.
- Pour milk directly into the espresso.
- The key is to work quickly, before the milk begins to separate.

### NOTE

- When the machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the 15 bar Italian pump.
- After 5 minutes of continuous steaming, the machine will automatically disable the steam function. The STEAM/HOT WATER light will flash. When this occurs return the dial to the STANDBY position.

## HOT WATER

- Turn the STEAM/HOT WATER dial to the HOT WATER position. The STEAM/HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create hot water.
- When the STEAM/HOT WATER light stops flashing the hot water is up to temperature. Hot water will pour from the hot water outlet and can be used for making long blacks and pre-heating cups.
- To stop the hot water, return the dial to the STANDBY position.

## AUTO PURGE

- For extracting espresso immediately after using the steam function, this machine features an auto purge function.
- The auto purge function ensures the ground coffee will not be burnt by the initial water flow from the thermocoil being too hot. The initial water is automatically released into the drip tray after steaming to ensure the thermocoil is at the optimal temperature for extracting espresso.

### TIP

Water is automatically released into the drip tray after the steam and hot water functions to ensure the thermocoil is at the optimal temperature for extracting espresso. This is normal. If you find water around the front of the machine, ensure the drip tray is firmly pushed in place after using the steam and hot water functions.

## ADVANCED TEMPERATURE MODE

### ADJUSTING WATER TEMPERATURE

The Barista Express allows you to adjust water temperature plus/minus 2°C in 1°C degree increments from the default temperature.

To enter Advanced Temperature Mode:

1. Press the POWER button to switch the machine off.
2. Press & hold the PROGRAM button, then press the POWER button. The machine will beep once. The illuminated button will indicate the current temperature selected. To adjust the water temperature, press one of the following buttons within 5 seconds of entering Advanced Temperature Mode. The machine will beep twice to confirm the change. If no buttons are pressed within 5 seconds after entering Advanced Temperature Mode, no change will be made & the machine will return to STANDBY mode (see fig. [18](#)).

Default Temperature setting:	In Advanced Temperature Mode, press the Programme button (see fig. <a href="#">19</a> )
Increase Water Temperature +1°C:	In Advanced Temperature Mode, press the 1 CUP button (see fig. <a href="#">20</a> )
Increase Water Temperature +2°C:	In Advanced Temperature Mode, press the 2 CUP button (see fig. <a href="#">21</a> )
Decrease Water Temperature -1°C:	In Advanced Temperature Mode, press the FILTER SIZE button (see fig. <a href="#">22</a> )
Decrease Water Temperature -2°C:	In Advanced Temperature Mode, press the POWER button (see fig. <a href="#">23</a> )



## COFFEE MAKING TIPS AND PREPARATION

### PRE-HEATING

#### 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 outlet before initial use.

### NOTE

Always wipe the portafilter and filter basket dry before dosing with ground coffee as moisture can encourage channelling where water by-passes the ground coffee during extraction.

## SELECTING A FILTER BASKET

### SINGLE AND DUAL WALL FILTER BASKETS

Use Single Wall filter baskets if grinding fresh whole coffee beans (see fig. [24](#)).

Use Dual Wall filter baskets if using pre-ground coffee (see fig. [25](#)).



## CARE & CLEANING

### CLEANING CYCLE

The CLEAN ME light will illuminate when a cleaning cycle is required. This is a back-flushing cycle and is separate from descaling.

1. Insert the 1 CUP filter basket into the portafilter, followed by the supplied cleaning disc, followed by 1 cleaning tablet.
2. Lock the portafilter into the group head and place a large container beneath the portafilter spouts.
3. Ensure the water tank is filled with cold water and the drip tray is empty.
4. Press the POWER button to switch the machine off.
5. Press the 1 CUP and 2 CUP buttons simultaneously, then also press the POWER button. Hold all 3 buttons together for approximately 10 seconds.
6. The cleaning cycle will commence and last for approximately 5 minutes. During this time, water will intermittently flow from the portafilter spouts. Once complete, 3 beeps will sound.
7. Remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved. If the tablet has not dissolved, repeat until the tablet has dissolved.

### CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

This grinder cleaning cycle removes oil build-up on the burrs which can impede performance (see fig. [26]).

- |          |                   |          |                             |
|----------|-------------------|----------|-----------------------------|
| <b>1</b> | Unlock hopper     | <b>1</b> | Unlock hopper               |
| <b>2</b> | Empty hopper      | <b>2</b> | Remove hopper               |
| <b>3</b> | Replace hopper    | <b>3</b> | Remove top burr             |
| <b>4</b> | Lock hopper       | <b>4</b> | Clean top burr with brush   |
| <b>5</b> | Run grinder empty | <b>5</b> | Clean lower burr with brush |
| <b>6</b> | Unlock empty      | <b>6</b> | Clean chute with brush      |

### ADVANCED CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

This step is only required if there is a blockage between the grinding burrs and the grinder outlet (see fig. [27]).

1. Remove hopper
2. Set 'GRIND SIZE' to '1' (finest)
3. Use 10mm socket. Rotate 'Clockwise' to loosen the nut only
4. Set 'GRIND SIZE' to '16' (coarsest)
5. Unlock & remove top burr
6. Remove nut, spring & flat washer. Carefully remove lower burr
7. Remove grind fan & washers using long-nose pliers
8. Unlock the grinds exit chute using the brush or a pipe cleaner
9. Clean chute with brush
10. Insert washers & grind fan using long-nose pliers
11. Insert lower burr (drive pin & cavity to align). Insert flat washer & spring washer
12. Rotate 'Counter-Clockwise' to tighten nut
13. Insert & lock top burr
14. Set 'GRIND SIZE' to '5'. Replace & lock hopper

### WARNING

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

### DESCALING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, brewing temperature, power of the machine, and taste of the espresso. We advise descaling the machine every month and especially if not using the machine for an extended period e.g. Before going on vacation.

1. Press the POWER button to switch the machine off.
2. Pour a 50/50 mixture of white vinegar and cold tap water into the water tank.
3. Remove the portafilter from the group head and place a large container beneath the group head and steam wand.
4. Press the POWER button to switch the machine on. When the brewing temperature has been reached and all the button lights on the control panel have illuminated, press and hold the 1 CUP button to commence a manual pour. Release the button once half the mixture of white vinegar and water has run through the group head.
5. Set the STEAM/HOT WATER dial to the HOT WATER position and allow hot water to run through the hot water outlet for approximately 30 seconds. Return the dial back to the STANDBY position.
6. Set the STEAM/HOT WATER dial to the STEAM position and allow steam to run through the steam wand for approximately 2 minutes. Return the dial back to the STANDBY position.
7. If any of the mixture remains in the water tank, press and hold the 1 CUP button to commence a manual pour. Release the button once the tank is empty and nothing runs through the group head.
8. In environments with harder water, we recommend repeating this cycle.
9. After descaling, remove the water tank, rinse thoroughly then refill with fresh cold water only. To rinse the machine, repeat steps 3-7.

### CLEANING THE STEAM WAND

- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth. Then with the steam wand tip directed over the drip tray; briefly set the STEAM/HOT WATER dial to the STEAM position. This will clear any remaining milk from inside the steam wand.
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the STEAM/ HOT WATER dial is in the STANDBY position. Press the POWER button to switch the machine off and allow cooling. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
- If the steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s) before re-attaching to the steam wand.

### CLEANING THE FILTER BASKETS

- 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 in to the group head. Press and hold the 1 CUP button and run a short flow of water to rinse out any residual coffee.



## TROUBLESHOOTING

**Machine does not heat up. STEAM/HOT WATER light flashes when the machine is turned on.**

- STEAM/HOT WATER dial is not in the STANDBY position
- Turn the STEAM/HOT WATER dial to the STANDBY position. Machine will commence heating.

**Water does not flow from the group head.**

**No hot water.**

- Machine has not reached operating temperature.
- Allow time for the machine to reach operating temperature. The POWER button light will stop flashing and all button lights on the control panel will illuminate when ready.
- Water tank is empty.
- Fill tank.
- Water tank is not fully inserted and locked into position.
- Push water tank down completely to lock in to place.
- Machine needs to be descaled.
- Refer to 'Descaling'.
- Coffee is ground too finely and/or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/ or filter basket is blocked.
- See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.

**Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.**

- Coffee is ground too finely.
- Use slightly coarser grind. Refer to 'Espresso Pressure Gauge'.
- Too much coffee in the filter basket.
- Lower dose of coffee. Refer to Espresso Pressure Gauge.
- Coffee tamped too firmly.
- Tamp between 15-20kg of pressure.
- Water tank is empty.
- Fill tank.
- Water tank is not fully inserted and locked into position.
- Push water tank down completely to lock in to place.
- The filter basket may be blocked.
- Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
- Machine needs to be descaled.
- Refer to 'Descaling'.

**Espresso runs out too quickly.**

- Coffee is ground too coarsely.
- Use slightly finer grind. Refer to 'Espresso Pressure Gauge'.
- Not enough coffee in the filter basket.
- Increase dose of coffee. Refer to 'Espresso Pressure Gauge'.
- Coffee tamped too lightly.
- Tamp between 15-20kg of pressure.

**Espresso runs out around the edge of the portafilter.**

- Portafilter not inserted in the group head correctly.
- Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
- There are coffee grounds around the filter basket rim.
- Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
- Too much coffee in the filter basket.
- Lower dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount'.
- The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head.
- Refer to 'Care & Cleaning'.

**No Steam**

- Machine has not reached operating temperature.
- Allow time for the machine to reach operating temperature. The STEAM/HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create steam. During this time, condensed water may purge from the steam wand. This is normal. When the STEAM/HOT WATER light stops flashing the steam wand is ready for use.
- Water tank is empty.
- Fill tank.
- Water tank is not fully inserted and locked into position.
- Push water tank down completely to lock in to place.
- Machine needs to be descaled.
- Refer to 'Descaling'.
- Steam wand is blocked.
- Refer to 'Cleaning the Steam Wand'
- STEAM/ HOT WATER dial is not in the STEAM position.
- Ensure the STEAM/HOT WATER dial is completely rotated to the STEAM position.

**Coffee not hot enough.**

- Cups not pre-heated.
- Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
- Portafilter not pre-heated.
- Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
- Milk not hot enough (if making a cappuccino or latte etc.).
- Heat milk until side of the jug becomes hot to touch.
- Machine needs to be descaled.
- Refer to 'Descaling'

<b>No crema.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee tamped too lightly.</li> <li>Coffee is ground too coarsely.</li> <li>Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh.</li> <li>The filter basket may be blocked.</li> <li>Single Wall filter baskets are being used with pre-ground coffee.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tamp between 15-20kg of pressure.</li> <li>Use slightly finer grind. Refer to 'Espresso Pressure Gauge'.</li> <li>If grinding fresh whole coffee beans, buy freshly roasted coffee with a "roasted on" date and use within 2 weeks of this date. If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.</li> <li>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.</li> <li>Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.</li> </ul>
<b>Drip tray fills too quickly.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Auto purge feature. Water is automatically released in to the drip tray after the steam and hot water functions to ensure the thermocoil is at the optimal temperature for extracting espresso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No action required as this is the normal operation of the machine.</li> </ul>
<b>Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The machine is carrying out the normal operation of the 15 bar Italian pump.</li> <li>Water tank is empty.</li> <li>Water tank is not fully inserted and locked into position.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No action required as this is the normal operation of the machine.</li> <li>Fill tank.</li> <li>Push water tank down completely to lock into place.</li> </ul>
<b>Water leaking.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Auto purge feature. Water is automatically released into the drip tray after the steam and hot water functions to ensure the thermocoil is at the optimal temperature for extracting espresso.</li> <li>Water tank is not fully inserted and locked into position.</li> <li>The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ensure the drip tray is firmly pushed in place after using the steam and hot water functions.</li> <li>Empty the drip tray regularly.</li> <li>Push water tank down completely to lock into place.</li> <li>Refer to 'Care &amp; Cleaning'.</li> </ul>
<b>Machine is on but ceases to operate.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The safety thermal-cut out may have activated due to the pump or grinder overheating.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Press the POWER button to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30–60 minutes.</li> </ul>
<b>No ground coffee coming from grinder.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No coffee beans in hopper.</li> <li>Blocked grinder chamber or chute.</li> <li>Water / moisture in grinder chamber and chute.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filler hopper with fresh coffee beans.</li> <li>Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder'.</li> <li>Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder'. Ensure burrs are thoroughly dry before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the grinder chamber.</li> </ul>
<b>Filter size LEDs are flashing.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bean hopper is not attached correctly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remove hopper, check for debris and then re-lock hopper into position.</li> </ul>
<b>Too much/too little ground coffee is being delivered to the filter basket.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grind amount settings are incorrect for particular grind size.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use the GRIND AMOUNT dial to increase or decrease the grind amount. Refer to 'Setting the Grind Amount' and 'Espresso Pressure Gauge'.</li> </ul>
<b>Too much/too little espresso is being delivered to the cup.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grind amount settings are incorrect for particular grind size.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use the GRIND AMOUNT dial to increase or decrease the grind amount. Refer to 'Setting the Grind Amount' and 'Espresso Pressure Gauge'.</li> </ul>
<b>Too much/too little espresso is being delivered to the cup.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment.</li> </ul>	<p>Try the following, one at a time:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reset the machine to its original default settings. Refer to 'Resetting Default Volumes'.</li> <li>Re-program the shot volumes. Refer to 'Re-Programming Shot Volume'.</li> <li>Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Setting the Grind Size', 'Setting the Grind Amount'.</li> </ul>
<b>Grinder is making a loud noise.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Blockage or foreign object in grinder.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remove hopper, check for debris or blockage. If necessary, clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder'.</li> </ul>



Hos Sage™ by Heston Blumenthal® er vi meget sikkerhedsbevidste. Først og fremmest designer og fremstiller vi produkter med vores kunders sikkerhed i tankerne. Derudover beder vi om, at du udviser varsomhed, når du bruger et elektrisk apparat og overholder de følgende forholdsregler.

## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

### LÆS HELE BRUGSANVISNINGEN FØR APPARATET TAGES I BRUG OG GEM DEN TIL SENERE

- Fjern emballage og mærkater før Sage Barista Express skal bruges den første gang.
- For at undgå en kvælningfare blandt små børn skal du fjerne det beskyttende omslag på stikket og smide det ud.
- Betjen ikke Sage Barista Express på anden måde end den tilsigtede og beskrevne i denne folder.
- Før maskinen tages i brug første gang, skal du sikre, at din elforsyning er den samme som vist i bunden af apparatet. Hvis du har spørgsmål i den forbindelse, bedes du kontakte dit lokale elselskab.
- Placer ikke Sage Barista Express nær kanten af en bordplade. Sørg for, at overfladen er jævn, ren og fri for vand.
- Spild under eller omkring apparatet eller på selve apparatet bør rengøres og tørres, før du fortsætter med at bruge det.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus, en kogeplade eller med kontakt til en varm ovn.
- Brug ikke Sage Barista Express på en afløbsbakke
- Sørg altid for, at Sage Barista Express er korrekt samlet før brug. Maskinen virker ikke, hvis ikke den er korrekt samlet.
- Sage Barista Express er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller fjernbetjening.
- For at undgå elektrisk stød må hverken ledning, stik eller maskinen sænkes i vand eller blive udsat for fugt.
- Sørg altid for, at Sage Barista Express er slukket og tag ledningen ud af stikkontakt, når maskinen er uden opsyn, ikke er i brug - og før samling, adskillelse, rengøring og opbevaring.
- Brug ikke nogen anden væske end koldt vand fra hanen. Vi anbefaler ikke brug af filterret, demineraliseret eller destilleret vand, da dette kan påvirke smagen af kaffen, og espressomaskinens funktion.
- Sørg for, filterholderen sidder fast til gruppehovedet, før du benytter maskinen. Fjern aldrig filterholderen under brygningen.
- Rør ikke ved varme overflader. Lad maskinen køle af, før du flytter eller rengører dele.
- Brug ikke kvæmen uden at låget er på plads. Hold fingre, hænder, hår, tøj og redskaber væk fra kvæmen under brug.
- Hold apparatet rent. Se Pleje & Rengøring.

## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR ALLE ELEKTRISKE APPARATER

- Ledningen skal være viklet helt ud før brug.
- Sørg for, at ledningen ikke hænger ud over bordkanten, berører varme overflader eller vikles sammen.
- Apparatet er kun til husholdningsbrug. Brug ikke maskinen til andet end det tiltænkte formål. Forkert brug kan medføre skader.
- For at undgå fare på grund af utilsigtede nulstillinger, må apparatet ikke tilsluttes en ekstern skifteenhed såsom en timer, eller forbindes til et kredsløb, der jævnligt tændes og slukkes.
- Maskinen må ikke bruges af børn. Sørg for at maskinen og dens ledning placeres et sted, der er utilgængeligt for børn.
- Børn må ikke lege med maskinen.
- Maskinen er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, manglende erfaring og viden, eller af børn - medmindre de er blevet vejledt og instrueret i brugen af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed. Apparatet og ledningen skal opbevares et sted, der er utilgængeligt for børn.
- Brug ikke maskinen, hvis ledningen, stikket eller maskinen er beskadiget på nogen måde.



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.



## FØR FØRSTE BRUG

### KLARGØRING AF MASKINEN

Rengør delene og tilbehøret (vandtank, filterholder, filtre, mælkekande) ved at bruge varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Skyl efter og tør delene grundigt. Brug en blød, fugtig klud til ydersiden af maskinen, bønnebeholderen og drypbakken og tør dem grundigt af.



### BEMÆRK

Brug ikke skrappere rengøringsmidler, skuresvampe eller andet, der kan ridse overfladen. Vask ikke nogen af delene i en opvaskemaskine.

### KLARGØRING AF VANDFILTERET (SE FIG. 1)

- 1 Indstil datoen til 3 måneder frem i tiden
- 2 Læg vandfilteret i blød i 5 minutter
- 3 Sæt filteret i filterholderen
- 4 Placer filteret i vandtanken
- 5 Sæt vandtanken på plads i maskinen



## ANVENDELSE

### OPSTARTSFASEN

1. Sørg for at vandfilteret er sikkert monteret i vandbeholderen.
2. Fyld vandtanken med koldt, helst filteret vand op til MAX-mærket. Ved udskifning af vandet, sørg da for, at den er presset helt ned, så den låses.
3. Sørg for at bønnebeholderen sidder korrekt og fast.
4. Sæt ledningen i en stikkontakt.
5. Tryk på knappen POWER for at tænde for maskinen. POWER-knappen blinker, imens maskinen varmer.
6. En pumpende lyd høres nu. Dette er normalt.
7. Når maskinen har nået den rette driftstemperatur, vil POWER-knappen stoppe med at blinke og alle knapperne på kontrolpanelet vil lyse op. Maskinen er nu i standbytilstand og klar til næste punkt: "Maskinskylning".

### BEMÆRK

- Sørg altid for at tjekke vandmængden før brug og udskift vandet dagligt. Vi anbefaler at bruge koldt, filteret vand. Vi anbefaler ikke at bruge demineraliseret eller destilleret vand eller anden væske.
- Hvis bønnebeholderen ikke er korrekt fastsat, vil FILTER SIZE-lyset blinke.

### MASKINSKYLNING

Det anbefales at gennemføre en maskinskylning uden malet kaffe for at sikre, at maskinen er klar til brug.

Når maskinen er nået til STANDBY-stadiet, følges disse trin:

1. Tryk på 2 CUP-knappen, så der løber varmt vand gennem maskinen.
2. Placer mælkeskumeren over drypbakken. Drej på knappen for STEAM/HOT WATER (damp/varmt vand) og vælg STEAM. Lad damp komme igennem mælkeskumeren i 10 sekunder (se fig. 2).
3. Væg nu HOT WATER på den samme knap og lad varmt vand løbe igennem udløbet i 10 sekunder (se fig. 3).
4. Gentag trin 1 til 3, indtil vandtanken er tom.

## GENEREL BETJENING

### INDSTILLING AF KAFFEKVÆRNENS FINHED

- Størrelsen vil have en indvirkning på vandtilførelsen gennem kaffen og espressosmagten. Når du indstiller finheden, bør det være fint, men ikke for fint og pulveragtigt.
- Der er nummererede indstillinger på GRIND SIZE-knappen. Jo mindre tallet er, desto finere er det. Jo større tallet er, desto grovere er det.
- Vi anbefaler, at du starter ved indstilling 8 og justerer efter behov (se fig. 4)

### INDSTILLING AF FORMALINGSMÆNGDEN

Indstil GRIND AMOUNT-drejeknappen til en klokken 3-position som udgangspunkt. Drej over på LESS (mindre) eller MORE (mere) efter behov (se fig. 5).



### TIP

Det er normalt, at GRIND SIZE og GRIND AMOUNT skal justeres et par gange, før den optimale indstilling opnåes. Start med de foreslåede indstillinger og test dem ved at lave en espresso for at finde ud af, hvilke tilpasninger, der skal foretages.

### VALG AF FILTERSTØRRELSE

Sæt enten 1 CUP eller 2 CUP-filteret i filterholderen. Tryk på FILTER SIZE-knappen for at vælge SINGLE, hvis du bruger 1 CUP-filteret eller DOUBLE, hvis du bruger 2 CUP-filteret (se fig. 6).

### AUTOMATISK DOSERING

- Sørg for, at bønneholderen er på plads, fastsat og fyldt op med friske kaffebønner.
- Sørg for, filterkurven er helt tør, før du placerer filterholderen under kværnen.
- Skub og slip filterholderen for at aktivere kaffekværnen, og friskmalet kaffe vil fylde filterholderen.
- Kværnen vil automatisk stoppe, men hvis du ønsker at stoppe før tid, skal du skubbe til filterholderen og tage den ud.

### MANUEL DOSERING

- Tryk og hold fast i filterholderen, der er placeret i holderen under kværnen, indtil den ønskede mængde kaffe er kværnet.
- For at stoppe med at kværne skal du slippe filterholderen.

### STAMPNING AF MALET KAFFE

1. Når formalingen er færdig, skal filterholderen forsigtigt fjernes fra holderen.
2. Bank filterholderen let i bordet flere gange for at fordele kaffen jævnt i filteret.
3. Brug stamperen til at trykke godt ned i filterholderen med et pres på cirka 15-20 kilo.
4. Som udgangspunkt skal den øverste kant af metallet på stamperen være på niveau med toppen af filteret, EFTER at kaffen er blevet stampet (se fig. 8).

### RET DOSERINGEN TIL

The Razor™ redskabet giver dig mulighed for at trimme kaffen, så du opnår en mere jævn ekstraktion under brygningen (se fig. 7).

- Placer The Razor™ i filterkurven, så redskabet støtter sig til kanten. Bladet fra redskabet vil trænge ind under overfladen på den stammede kaffe.
- Drej The Razor™ frem og tilbage, mens du holder filterholderen i en vinkel over en kaffespand for at fjerne overskydende kaffe.
- Din filterkurv har nu den korrekte mængde kaffe (se fig. 9).
- Tør overskydende kaffe væk fra filterkurvens kant, så den kan sættes korrekt fast til gruppehovedet.

### AFSKYLNING AF GRUPPEHOVED

Før du placerer filterholderen i gruppehovedet, bør en mindre mængde vand køres gennem gruppehovedet ved at trykke på 1 CUP-knappen. Det vil stabilisere temperaturen inden ekstraktionen.

### INDSÆTNING AF FILTERHOLDER

Sæt filterholderen under gruppehovedet, så håndtaget er på linje med INSERT-positionen. Drej håndtaget mod midten, indtil der mærkes modstand (se fig. 10).

### AUTOMATISK INDSTILLING AF MÆNGDE TIL 1 CUP-KNAPPEN

Tryk på 1 CUP-knappen én gang for af få et shot espresso af den forudindstillede mængde (cirka 30 ml) Maskinen stopper efter mængden er opnået (se fig. 11).

### BEMÆRK

- Mængden af espresso vil variere afhængigt af din formalingsfinhed og-mængde.
- Hvis man trykker på 1 CUP eller 2 CUP-knappen under en automatisk indstilling af shot-mængden vil ekstraktionen straks stoppe.

## AUTOMATISK INDSTILLING AF MÆNGDE TIL 2 CUP-KNAPPEN

Tryk på 2 CUP-knappen én gang for at få et skud espresso af den forudindstillede mængde (cirka 60 ml). Maskinen stopper efter mængden er opnået (se fig. 12).

## OMPROGRAMMERING AF SHOT-MÆNGDE FOR 1 CUP / 2 CUP

1. Tryk på PROGRAMME én gang. Maskinen bipper én gang og knappen vil begynde at blinke. Maskinen er nu klar til at blive omprogrammeret.
2. Tryk på 1 CUP-knappen eller 2 CUP-knappen for at vælge den foretrukne ekstraktion. Tryk på 1 CUP- eller 2 CUP-knappen igen, når den ønskede mængde espresso er opnået. Maskinen bipper to gange, og den nye 1 CUP eller 2 CUP indstilling er opnået.

## GENSKAB DE AUTOMATISKE INDSTILLINGER FOR MÆNGDE

For at genskabe maskinens standardindstillinger for 1 CUP og 2 CUP, skal knappen PROGRAMME trykkes og holdes nede indtil maskinen bipper tre gange. Slip da PROGRAMME-knappen. Maskinen vender nu tilbage til dens oprindelige standardindstillinger for mængde og espresso-vandtemperatur (se "Udvidet temperaturindstilling").

## MANUEL SHOT-MÆNGDE

- Styr manuelt pre-infusionsstiden (her fugtes kaffen inden brygning) og kaffemængden uden at omprogrammere de automatiske indstillinger. Tryk på og hold 1 CUP eller 2 CUP-knappen nede.
- En vædning af kaffepulveret lavt tryk vil foregå, indtil knappen slippes igen. Når 1 CUP eller 2 CUP-knappen slippes, vil brygningen fortsætte på fuld tryk. Tryk på 1 eller 2 CUP-knappen igen, når den ønskede mængde espresso er opnået (se fig. 13).



### BEMÆRK

For at opnå den optimale smag når du bruger et 1 CUP-filter, bør cirka 30ml espresso ekstraheres. Ved brug af et 2 CUP-filter, bør du ekstrahere cirka 60ml.

## ESPRESSO-TRYKMÅLER

### PRE-INFUSION VED LAVT TRYK

Måleren er i pre-infusions-zonen i begyndelsen af bryggeprocessen. Det betyder, at maskinen arbejder med et lavt tryk. Gradvist øges vandtrykket for at opnå en ensartet bryg for til sidst at opnå et fuldt tryk (se fig. 14).

### DEN IDEELE ESPRESSO-ZONE

Trykmålerens nål bør være i den grå zone under brygningen, hvilket indikerer det ideelle tryk (se fig. 15).

- Kaffedrikkens stråle starter efter 4-7 sek
- Strømmen er langsom - ligesom varm honning
- Crema er gyldenbrun med en fin mousse-konsistens
- Espressoen er mørkebrun
- Brygningen tager 25-35 sekunder

### UNDER-EKSTRAKTION

- Trykmålerens nål er i den lave zone under ekstraktionen, hvilket betyder, at espressoen ekstraheres med et utilstrækkeligt tryk (se fig. 16).
- Dette sker, når vandtilstrømningen gennem den maledede kaffe er for hurtig og resultatet er en under-ekstraheret espresso, der er vandig og mangler crema og smag.
- Årsager til under-ekstraktion kan være for grov en kaffemaling og/eller for lidt kaffe i filterkurven og/eller under stampningen.
- Kaffedrikkens stråle starter efter 1-3 sekunder
- Strømmen er hurtigt som vand
- Crema er tynd
- Espressoen er lysebrun
- Den smager bittert/skarpt, svag og vandig
- Brygningen tager op til 20 sekunder

## OVER-EKSTRAKTION

Trykmålerens nål er i den øvre zone under ekstraktionen, hvilket betyder, at espressoen ekstraheres med for meget tryk (se fig. 17).

Dette sker, når vandtilstrømningen gennem den maledede kaffe er for langsom, og resultatet er en over-ekstraheret espresso, der er meget mørk og bitter med en broget og ujævn crema.

- Kaffedrikken starter efter 8 sekunder
- Den drypper eller gør ingenting
- Crema er mørk og med pletter
- Espressoen er meget mørkebrun
- Den smager bitter og brændt
- Brygningen tager mere end 40 sekunder



### BEMÆRK

Sørg for, at mængden forbliver den samme ved at bruge The Razor™ til at fjerne overskydende kaffe.

## SKUMNING AF MÆLK

- Placer mælkeskummerens spids over drypbakken.
- STEAM/HOT WATER-knappen skal være på STEAM (damp). Lyset for STEAM/HOT WATER-funktionen blinker for at vise, at maskinen opvarmes for at skabe damp. Under forløbet kan kondensvand komme ud af mælkeskummeren. Dette er normalt.
- Når STEAM/HOT WATER lyset holder op med at blinke, er mælkeskummeren klar til brug.
- Før du sætter mælkeskummeren ned i mælken, bør du stoppe dampen ved at dreje knappen tilbage på STANDBY-indstillingen. Efter 8 sekunder indsættes mælkeskummerens spids (1-2 cm) under mælkeoverfladen og tæt på den højre side af kanden. Drej derefter knappen tilbage til STEAM-positionen. Den korte pause skal forhindre mælken i at ryge ud over kands kant ved start (pausen varer kun i 8 sekunder).
- Hold spidsen lige under mælken overflade indtil mælken producerer en hvirvelstrøm (whirlpool effekt).
- Når mælken kører rundt, sænkes kanden langsomt. Mælkeskummeren kommer nu op nær mælkeoverfladen og luft introduceres til mælken. Du kan være nødt til at bryde overfladen for at få mælken til at køre hurtigt nok rundt.
- Placer mælkeskummeren på - eller lidt under - overfladen og oprethold hvirvelstrømmen. Bliv ved, indtil den ønskede volumen er opnået.
- Løft kanden op, så spidsen sænkes under overfladen, men hold hvirvelstrømmen i gang. Mælken er den korrekte temperatur (60 -65 ° C), når kanden er varm at røre ved.
- Sluk for dampen, FØR du fjerner mælkeskummeren fra mælken.
- Sæt kanden til side. Aftør straks mælkeskummeren med en fugtig klud. Placer mælkeskummerens spids over drypbakken og tænd kortvarigt for dampen igen for at sikre, at der ikke er mælk tilbage i mælkeskummeren.
- Kanden bankes let på bordpladen for at fjerne eventuelle bobler fra mælken.
- Brug håndledet til at dreje kanden i luften for at genetablere mælketeksturen.
- Hæld mælken direkte ned i espressoen.
- Det er vigtigt, at processen foregår i et hurtigt tempo, så mælken ikke begynder at skille.



### BEMÆRK

- Når maskinen skaber damp, kan en pumpelyd høres. Dette er ganske normalt.
- Efter 5 minutter med uafbrudt damp vil maskinen automatisk deaktivere dampfunktionen. Lyset på STEAM/HOT WATER vil begynde at blinke. Når dette sker, skal knappen drejes tilbage til STANDBY-positionen.



## VARMT VAND

- Vælg HOT WATER på STEAM/HOT WATER-funktionen. STEAM/HOT WATER-lyset blinker for at vise, at maskinen bliver varm for at skabe det varme vand.
- Når STEAM/HOT WATER-lyset er stoppet med at blinke, er temperaturen for varmt vand opnået. Det varme vand vil strømme fra varmtvandsudløbet og kan anvendes til fremstilling af en Americano og forvarmning af kopper.
- For at stoppe det varme vand skal du dreje knappen tilbage på STANDBY igen.

## AUTOMATISK SKYLLEFUNKTIONEN

- Maskinen er udstyret med en skyllefunktion, så espresso kan ekstraheres umiddelbart efter brug af damp.
- Skyllefunktionen sørger for, at den malede kaffe ikke bliver brændt af den varme vandstrøm fra maskinens varmeelement. Vand løber automatisk ned i drypbakken for at sikre, at varmelementet har den rigtige temperatur til ekstraktion af espresso.

## TIP

Vandet løber automatisk ned i drypbakken efter damp og varmt vand for at sikre, at varmelementet har den optimale temperatur til ekstraktion af espresso. Dette er normalt. Hvis der er vand foran maskinen, skal du sikre, at drypbakken er skubbet fuldstændig på plads efter brug af damp og varmt vand.

## UDVIDET TEMPERATUR-INDSTILLING

### JUSTERING AF VANDTEMPERATUREN

The Barista Express giver dig mulighed for at justere vandets temperatur plus/minus 2°C i intervaller af en grad fra standardtemperaturen.

For at opnå Advanced Temperature Mode (udvidet temperatur-indstilling):

1. Tryk på knappen POWER for at slukke for maskinen.
2. Tryk og hold knappen PROGRAMME nede, tryk derefter på knappen POWER. Maskinen bipper én gang. Den oplyste knap angiver den valgte temperatur. For at justere vandtemperaturen, skal der trykkes på en af de følgende knapper indenfor 5 sekunder. Maskinen vil bippe to gange for at bekræfte ændringen. Hvis der ikke trykkes på en knap efter 5 sekunder, vil der ikke blive foretaget nogen ændringer, og maskinen vender tilbage til STANDBY-indstillingen (se fig. 18).

Standard temperatur-indstilling:	Under Advance Temperature Mode, skal du trykke på Programme Me-knappen (se fig. 19)
Øg vandtemperaturen med + 1°C:	Under Advanced Temperature Mode, skal du trykke på 1 CUP-knappen (se fig. 20)
Øg vandtemperaturen med + 2°C:	Under Advanced Temperature Mode, skal du trykke på 2 CUP-knappen (se fig. 21)
Sænk vandtemperaturen med - 1°C:	Under Advanced Temperature Mode, skal du trykke på FILTER SIZE-knappen (se fig. 22)
Sænk vandtemperaturen med - 2°C:	Under Advanced Temperature Mode, skal du trykke på POWER-knappen (se fig. 23)



## KAFFETIP OG FORBEREDELSE

### FORVARMNING

#### OPVARMN DIN KOP ELLER GLAS

En varm kop vil hjælpe med at bevare kaffens optimale temperatur. Forvarm din kop ved at skylle den med varmt vand fra maskinens udløb og placere den på varmepladen for kopper.

#### OPVARMNING AF FILTERHOLDER OG FILTERKURV

En kold filterholder og filterkurv kan have en væsentlig indflydelse på kvaliteten af din espresso. Sørg derfor for, at filterholderen og filterkurven er forvarmet med varmt vand fra det maskinens udløb før brug.

## BEMÆRK

Tør altid filterholderen og filterkurven, før malet kaffe tilsættes, da fugt kan påvirke den malede kaffe under ekstraktionen.

### VALG AF FILTERKURV

#### ENKELT- OG DOBBELTFILTER

Brug et enkeltfilter, hvis du bruger friske, hele kaffebønner (se fig. 24).

Brug dobbeltfilteret, hvis du bruger formalet kaffe (se fig. 25).



## PLEJE & RENGØRING

### RENGØRINGSFORLØB

CLEAN ME vil lyse, når en rengøring er påkrævet. Dette vil være en tilbageskylning og er ikke det samme som afkalkning.

1. Sæt 1 CUP-filteret i filterholderen, efterfulgt af den medfølgende rengøringsdisk og derefter 1 rengøringsstabelt.
2. Sæt filterholderen på plads i gruppehovedet og sæt en stor skål under filterholderens tude.
3. Sørg for, at vandtanken er fyldt med koldt vand og at drypbakken er tom.
4. Tryk på POWER for at slukke for maskinen.
5. Tryk på 1 CUP- og 2 CUP-knapperne samtidigt og tryk på POWER. Hold alle 3 knapper nede i ca. 10 sekunder.
6. Rengøringsforløbet påbegyndes og varer i cirka 5 minutter. I løbet af den tid vil vand komme fra filterholderens tude. Når rengøringsforløbet er overstået vil der lyde 3 bip.
7. Fjern filterholderen og tjek, at tablettet er helt opløst. Hvis tablettet ikke er opløst, skal forløbet gentages, indtil tablettet er opløst.

### RENGØRING AF DEN KONISKE KVÆRN

Denne form for rengøring af kværnen fjerner opbygget olie, der kan være en hindring for kværnens ydeevne (se fig. 26).

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 1 Bønnebeholderen løsnes             | 1 Bønnebeholderen fjernes                |
| 2 Bønnebeholderen tømmes             | 2 Den øverste kvæm løsnes                |
| 3 Sæt bønnebeholderen på plads       | 3 Den øverste kvæm fjernes               |
| 4 Fastgør bønnebeholderen            | 4 Rengør den øverste kvæm med en børste  |
| 5 Lad kværnen køre til den er færdig | 5 Rengør den nederste kvæm med en børste |
| 6 Bønnebeholderen løsnes             | 6 Rengør kaffesakten med en børste       |

### UDVIDET RENGØRING AF DEN KONISKE KAFFEKVÆRN

Dette trin er kun nødvendigt, hvis der er en form for blokering ved kværnens udløb (se fig. 27).

- 1 Fjern bønnebeholderen
- 2 Indstil 'GRIND SIZE' til '1' (det fineste)
- 3 Brug en 10mm topnøgle. Drej med uret for at løsne møtrikken.
- 4 Indstil 'GRIND SIZE' til '16' (det groveste)
- 5 Den øverste kvæm løsnes og fjernes
- 6 Fjern møtrik, fjeder og skive. Fjern forsigtigt den nederste kvæm.
- 7 Fjern blæser & skiver ved hjælp af en lang tang
- 8 Skakten løsnes ved hjælp af børste eller en piberenser
- 9 Rengør skakten med børsten
- 10 Sæt blæser og skiver på plads ved hjælp af en tang
- 11 Sæt den nederste kvæm på plads. Sæt fjeder og skive på plads
- 12 Drej mod uret for at stramme møtrikken
- 13 Sæt den øverste kvæm på plads
- 14 Indstil "GRIND SIZE" til "5". Sæt bønnebeholderen på plads igen og fastgør den.

### AFKALKNING

Efter regelmæssig brug af maskinen, kan hårdt vand forårsage opbygning af mineraler både i og på mange af de indre komponenter, hvilket sænker bryggeflovet, bryggetemperaturen, maskinens kraft og espressosmag. Vi anbefaler, at man afkalker maskinen hver måned - og især hvis maskinen ikke skal bruges i en længere periode, f.eks for en ferie.

1. Tryk på POWER for at slukke for maskinen.
2. Hæld en blanding bestående af hvid eddike og koldt postevand (halvt af hvert) ind i vandbeholderen.
3. Fjern filterholderen fra gruppehovedet og sæt en stor beholder under gruppehovedet og mælkeskumneren.
4. Tryk på POWER for at tænde for maskinen igen.
5. Når bryggetemperaturen er nået, og når alle knapper lyser op på kontrolpanelet, tryk da på 1 CUP-knappen og hold den nede. Slip knappen, når halvdelen af blandingen af hvid eddike og vand er løbet gennem gruppehovedet.
6. STEAM/HOT WATER-drejeknappen skal derefter stå på HOT WATER og varmt vand vil løbe igennem vandudløbet i cirka 30 sekunder. Vælg derefter STANDBY igen.
7. Drej på STEAM/HOT WATER-knappen og vælg STEAM og lad dampen løbe gennem mælkeskumneren i cirka 2 minutter. Vælg derefter STANDBY igen.
8. Hvis noget af blandingen bliver siddende i vandtanken, tryk da på - og hold 1 CUP-knappen nede - for at lade miksturen løbe igennem. Giv slip når tanken er tom, og intet løber gennem gruppehovedet.
9. I områder med hårdere vand, anbefaler vi at gentage dette forløb.
10. Efter afkalkning fjernes vandbeholderen, og den skylles grundigt og derefter fyldes den udelukkende med frisk koldt vand. For at skylle maskinen igennem, skal du gentage trin 3-7.

### RENGØRING AF MÆLKESKUMNEREN

- Mælkeskumneren skal rengøres efter hvert brug. Tør skumneren med en fugtig klud og placer spidsen over drypbakken. STEAM/HOT WATER drejeknappen skal derefter kortvarigt sættes til STEAM. Dette fjerner eventuel mælk fra mælkeskumneren.
- Hvis et af hullerne i skumnerens spids bliver blokeret, skal du sikre, at STANDBY er valgt. Tryk derefter på POWER for at slukke for maskinen, og lad den køle af. Brug nålen for enden af det medfølgende rengøringsværktøj til at fjerne blokeringerne med.
- Hvis mælkeskumneren forbliver blokeret, skal spidsen fjernes ved hjælp af den integrerede skruenøgle i rengøringsværktøjet og læg derefter spidsen i varmt vand. Brug nålen for enden af det medfølgende rengøringsværktøj til at fjerne blokeringerne med, inden spidsen fastsættes til mælkeskumneren.

### RENGØRING AF FILTERKURVE

- Filterkurvene og filterholderen bør skylles under varmt vand umiddelbart efter brug for at fjerne alle resterende kaffeolier.
- Hvis nogen af hullerne i filterkurven er blokeret, skal du bruge nålen for enden af det medfølgende rengøringsværktøj til at fjerne blokeringerne med.
- Hvis hullerne forbliver blokeret, kan en rensesetabelt opløses i varmt vand og filterkurve og filterholder lægges i blød i cirka 20 minutter. Skyl grundigt efter med vand.

### RENGØRING AF BRUSEHOVED

- Gruppehovedet og brusehovedet skal tørres af med en fugtig klud for at fjerne eventuelle kaffepartikler.
- Rengør maskinen regelmæssigt. Placer en tom filterkurv og en filterholder i gruppehovedet. Tryk og hold 1 CUP-knappen nede og lad kortvarigt vandet skylle eventuel kaffe ud.

### ADVARSEL

Udvis varsomhed da kværnene er meget skarpe.



## FEJLFINDING

<b>Maskinen vil ikke varme op.</b> <b>STEAM / HOT WATER-lyset blinker, når maskinen er tændt.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• STEAM/HOT WATER-knappen står ikke på STANDBY.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Drej på STEAM/HOT WATER-knappen, så den står på STANDBY. Maskinen vil derefter varme op.</li></ul>
<b>Der kommer ikke vand ud af gruppehovedet.</b> <b>Der er intet varmt vand.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maskinen har ikke nået sin driftstemperatur.</li><li>• Vandtanken er tom.</li><li>• Vandtanken er ikke sat korrekt på plads i fastlåst position.</li><li>• Maskinen skal afkalkes.</li><li>• Kaffen er malet for fint og/eller der er for meget kaffe i filterkurven og/eller den er stampet for meget og/eller filterkurven er blokeret.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lad maskinen nå den korrekte temperatur. POWER-knappens lys stopper med at blinke og alle knapper lyser op på kontrolpanelet, når maskinen er klar.</li><li>• Fyld vandtanken.</li><li>• Skub vandtanken helt på plads for at fastlåse den.</li><li>• Se "Afkalkning".</li><li>• Se også nedenfor: "Espressoen drypper kun lidt fra filterhovedets tude eller slet ikke".</li></ul>
<b>Espressoen drypper kun lidt fra filterholderens tude eller slet ikke.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kaffen er malet for fint.</li><li>• Der er for meget kaffe i filterkurven.</li><li>• Kaffen er stampet for hårdt.</li><li>• Vandtanken er tom.</li><li>• Vandtanken er ikke sat korrekt på plads i fastlåst position.</li><li>• Filterkurven kan være blokeret.</li><li>• Maskinen skal afkalkes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brug en lidt grovere malingsgrad. Se "Espresso-trykmåler".</li><li>• Prøv med en lavere dosis af kaffe. Se "Espresso-trykmåler".</li><li>• Stamp med et tryk på mellem 15-20 kilo.</li><li>• Fyld vandtanken.</li><li>• Skub vandtanken helt ned for at fastlåse den.</li><li>• Brug nålen for enden af det medfølgende rengøringsværktøj til at fjerne blokeringerne med. Hvis hullerne forbliver blokeret, kan en rensetablet opløses i varmt vand og filterkurve og filterholder lægges i blød i cirka 20 minutter. Skyl grundigt efter med vand.</li><li>• Se "Afkalkning".</li></ul>
<b>Espressoen kommer for hurtigt ud.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kaffen er malet for groft.</li><li>• Der er ikke nok kaffe i filterkurven.</li><li>• Kaffen er stampet for let.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brug en lidt finere malingsgrad. Se "Espresso-trykmåler".</li><li>• Prøv med en større dosis kaffe. Se "Espresso-trykmåler".</li><li>• Stamp med et tryk på mellem 15-20 kilo.</li></ul>
<b>Espressoen løber ud filterholderens kanter.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Filterholderen er ikke korrekt indsat i gruppehovedet.</li><li>• Der er kaffepulver på filterkurvens rand.</li><li>• Der er for meget kaffe i filterkurven.</li><li>• Brusehovedets silikonetætning skal udskiftes for at sikre, at filterholderen sidder ordentligt fast i gruppehovedet.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sørg for, at filterholderen er sat helt på plads og drej holderen, indtil der mærkes en modstand.</li><li>• Fjern den overskydende kaffe fra filterkurvens kant.</li><li>• Tilføj en lavere dosis af kaffe. Læs "Indstilling af formalingsmængden".</li><li>• Se "Pleje &amp; Rengøring".</li></ul>
<b>Der er ingen damp.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maskinen har ikke nået drifttemperaturen.</li><li>• Vandtanken er tom.</li><li>• Vandtanken er ikke sat korrekt på plads i fastlåst position.</li><li>• Maskinen skal afkalkes</li><li>• Mælkeskummen er blokeret.</li><li>• STEAM/HOT WATER-knappen står ikke på STEAM.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Giv maskinen tid til at nå den korrekte temperatur. STEAM/ HOT WATER-lyset vil blinke for at vise, at maskinen er ved at producere damp. Under dette forløb kan kondensvand komme fra mælkeskummen. Dette er helt normalt. Når STEAM/HOT WATER-lyset stopper med at blinke, så er mælkeskummen klar til brug.</li><li>• Fyld vandtanken.</li><li>• Skub vandtanken helt på plads, så den er fastlåst.</li><li>• Se "Afkalkning"</li><li>• Se "Rengøring af mælkeskummen"</li><li>• Sørg for STEAM/ HOT WATER-knappen viser STEAM.</li></ul>
<b>Kaffen er ikke varm nok.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kopperne er ikke forvarmet.</li><li>• Filterholderen er ikke forvarmet.</li><li>• Mælken er ikke varm nok (hvis du laver en cappuccino eller café latte etc.).</li><li>• Maskinen skal afkalkes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Skyl kopperne med varmt vand fra maskinens udløb og placer dem på varmepladen for kopper.</li><li>• Skyl filterholderen under det varme vand. Tør grundigt efter.</li><li>• Varm mælken indtil kondens sider bliver varme at røre ved.</li><li>• Se "Afkalkning"</li></ul>

<p><b>Der er ingen crema.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffen er stampet for let.</li> <li>• Kaffen er malet for groft.</li> <li>• Kaffebønnerne eller den formalede kaffe er ikke frisk.</li> <li>• Filterkurven er muligvis blokeret.</li> <li>• Enkeltfilter er brugt til formalet kaffe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stamp med et tryk på mellem 15-20 kilo.</li> <li>• Brug en lidt finere malingsgrad. Se "Espresso-trykmåler".</li> <li>• Hvis du bruger friske, hele kaffebønner, så prøv at købe dem med en "ristet" dato på, og brug dem inden for 2 uger fra den dato. Hvis du bruger formalet kaffe, så brug den senest en uge fra den dag, den er malet.</li> <li>• Hvis hulleme i filterkurven er blokeret, skal du bruge nålen for enden af det medfølgende rengøringsværktøj til at fjerne blokeringerne med.</li> <li>• Sørg for at du bruger et dobbeltfilter til formalet kaffe.</li> </ul>
<p><b>Drypbakken bliver hurtigt fyldt op.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatisk skyllefunktion. Vand bliver automatisk udløst i drypbakken efter damp-og varmt vands funktionerne har været i brug for at sikre, at varmeelementet har den optimale temperatur til ekstraktion af espresso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dette er helt normalt og derfor er det ikke nødvendigt at foretage sig noget.</li> </ul>
<p><b>Pulserende/pumpe-lyd under ekstraktion af espresso eller under skumning af mælken.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maskinen arbejder som den skal.</li> <li>• Vandtanken er tom.</li> <li>• Vandtanken er ikke sat korrekt på plads i fastlåst position.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dette er normalt og derfor er det ikke nødvendigt at foretage sig noget.</li> <li>• Fyld vandtanken.</li> <li>• Skub vandtanken helt på plads, så den er fastlåst.</li> </ul>
<p><b>Vand lækker fra maskinen.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatisk skyllefunktion. Vand bliver automatisk udløst i drypbakken efter damp-og varmt vands funktionerne har været i brug for at sikre, at varmeelementet har den optimale temperatur til ekstraktion af espresso.</li> <li>• Vandtanken er ikke sat korrekt på plads i fastlåst position.</li> <li>• Silikonetætningen omkring brusehovedet skal udskiftes for at sikre, at filterholderen sidder ordentligt fast i gruppehovedet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sørg for drypbakken sidder korrekt på plads efter brug af damp og varmt vand.</li> <li>• Tøm drypbakken jævnligt.</li> <li>• Skub vandbeholderen helt på plads, så den er fastlåst.</li> <li>• Se "Pleje &amp; Rengøring".</li> </ul>
<p><b>Maskinen er tændt, men vil ikke fungere.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En sikkerhedsblokering er muligvis blevet aktiveret på grund af en overophedning af pumpe eller kværm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tryk på POWER for at slukke for maskinen og tag stikket ud af stikkontakten. Lad maskinen køle af i cirka 30-60 minutter.</li> </ul>
<p><b>Der kommer ikke noget malet kaffe ud af kværnen.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der er ingen kaffebønner i beholderen.</li> <li>• Der er en blokade i kværm eller skakt.</li> <li>• Der er vand eller fugt i kværm eller skakt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fyld beholderen med friske kaffebønner.</li> <li>• Rengør kværm og skakt. Der henvises til "Rengøring af den koniske kværm".</li> <li>• Sørg for, at kværmene er tørre, før den samles igen. Man kan bruge en hårtørret til at blæse luft ind i kværnen.</li> </ul>
<p><b>Filterstørrelsens LED-lys blinker.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bønnebeholderen er ikke monteret korrekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tag beholderen af, tjek for snavs og sæt den derefter på plads i en fastlåst position.</li> </ul>
<p><b>Der er for meget/for lidt malet kaffe i filterkurven.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indstillingerne til formalingsmængden er ikke korrekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug GRIND AMOUNT-drejeknappen til at øge eller mindske mængden. Se "Indstilling af formalingsmængden" og "Espresso-trykmåler".</li> </ul>
<p><b>Der er for meget/for lidt espresso i koppen.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indstillingerne til formalingsmængden er ikke korrekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug GRIND AMOUNT-drejeknappen til at øge eller mindske mængden. Se "Indstilling af formalingsmængden" og "Espresso-trykmåler".</li> </ul>
<p><b>Der er for meget/for lidt espresso i koppen.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indstillingerne til formalingsmængden og/eller formalingsfinheden og/eller indstillingen af shot-mængden kræver justering.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prøv følgende procedurer – en af gangen:</li> <li>• Nulstil maskinen til dens oprindelige standardindstillinger. Se "Genskab de automatiske indstillinger for mængde".</li> <li>• Omprogrammer shot-mængden. Der henvises til "Omprogrammering af shot-mængde"</li> <li>• Juster formalingsmængden eller finheden. Se "Indstilling af kaffekværmens finhed" og "Indstilling af formalingsmængden"</li> </ul>
<p><b>Kværnen laver en høj lyd.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der er en blokering eller et fremmedlegeme i kværnen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern bønnebeholderen, tjek for snavs eller en blokering. Hvis det er nødvendigt; rengør da kværm og skakt. Se "Rengøring af den koniske kværm".</li> </ul>

## **GARANTI**

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

### **GARANTIEN DÆKKER IKKE:**

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

## **TRANSPORTSKADER**

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

## **ERHVERVSKØB**

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

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

## **SERVICE**

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



Forbehold for trykfejl

Här hos Sage™ by Heston Blumenthal® är vi mycket säkerhetsmedvetna. Vi förmger och tillverkar våra konsumentprodukter med dig, vår värderade kund, i främsta åtanke. Dessutom ber vi dig att vara försiktig när du använder elektriska hushållsmaskiner och efterfölja nedanstående försiktighetsåtgärder.

## VIKtiga SÄKERHETSÅTGÄRDER

### LÄS SAMTLIGA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER MASKINEN OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA BEHOV

- Avlägsna allt förpackningsmaterial och reklametiketter innan du använder Sage Barista Express för första gången.
- För att undvika kvävningsrisk för små barn, tag av och släng bort transportskyddet som sitter på stickkontakten.
- Försök inte att använda Sage Barista Express på annat sätt än det avsedda och som beskrivs i detta häfte.
- Innan du använder maskinen för första gången, se till att din elförsörjning är densamma som visas på märkdata på apparatens undersida. Om du är osäker, kontakta ditt elbolag.
- Placera inte Sage Barista Express nära kanten på köksbänken eller bordet när den är igång. Se till att den står på en plan yta som är ren och torr.
- Allt ansenligt spill på ytan under eller runtom apparaten eller på själva apparaten, bör torkas rent och torrt innan du fortsätter att använda apparaten.
- Placera inte apparaten nära en gaslåga eller påslagen elektrisk platta eller där den kan vidröra en uppvärmd ugn.
- Använd inte Sage Barista Express på diskbänken.
- Se alltid till att Sage Barista Express är korrekt monterad före användning. Apparaten fungerar inte om den inte är korrekt monterad.
- Sage Barista Express är inte avsedd att kopplas till ett externt tidur eller särskilt fjärrkontrollsystem.
- För att skydda dig mot elektriska stötar, sänk inte ner kvarnen, sladden, stickkontakten eller apparaten i vatten och låt inte dessa delar bli fuktiga.
- Se alltid till att Sage Barista Express är AVSTÄNGD (OFF) på maskinen och dra ur stickkontakten ur vägguttaget när Sage Barista Express är obevakad, inte används, före rengöring, före försök att flytta på maskinen, före montering, demontering och förvaring.
- Använd inga andra vätskor än kallt vattenledningsvatten. Vi rekommenderar inte att du använder högt filterrat, avjoniserat eller destillerat vatten eftersom det kan påverka kaffets smak såväl som espressomaskinens funktion.
- Se till att portafiltret är fast insatt och säkrat till brygggruppen innan du börjar extrahera. Ta aldrig bort portafiltret under bryggning.
- Vidrör inte heta ytor. Låt produkten svalna innan du flyttar eller rengör delarna.
- Använd inte kvarnen utan att bönbehållarens lock sitter på. Håll fingrar, händer, hår, kläder och köksredskap borta från bönbehållaren under gång.
- Håll apparaten ren. Se Skötsel & rengöring.

## VIKtiga SÄKERHETSÅTGÄRDER FÖR ALLA ELEKTRISKA APPARATER

- Linda ut sladden helt före användning.
- Låt inte sladden hänga över en bords- eller bänkkant, komma i kontakt med upphettade ytor eller bli trasslig.
- Denna apparat är endast avsedd för hushålls användning. Använd inte apparaten för något annat än vad den är avsedd för. Missbruk kan vålla skada.
- För att undvika risk till följd av oavsiktligt återställande av överhettningsskyddet får denna apparat inte kopplas till externa omkopplingsanordningar som tidur eller till en strömkrets vars funktion regelbundet slås av och på.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, brist på kunskap och erfarenhet, eller av barn såvida de inte har övervakats eller har fått instruktioner för hur man använder apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn.
- Använd inte apparaten om sladden, stickkontakten eller apparaten skadats på något sätt.



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.



## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDADET

### FÖRBERED MASKINEN

Rengör delar och tillbehör (vattentank, portafilter, filterkorgar, mjölkkanne) i varmt vatten med ett mildt flytande diskmedel, skölj sedan och torka noggrant. Torka av det yttre höljet, bönbehållaren och droppträget med en mjuk fuktig trasa och torka sedan torrt.



Använd inte slipande rengöringsmedel, svampar eller trasor som kan repa ytan. Diska inte någon av delarna eller tillbehören i maskin.

### KONDITIONERING AV VATTENFILTRET (SE FIG. 1)

- 1 Ställ in datum 3 månader fram i tiden
- 2 Blötlägg vattenfiltret i 5 minuter
- 3 Sätt filtret i filterhållaren
- 4 Installera filtret i vattentanken
- 5 Sätt in och lås vattentanken



## ANVÄNDNING

### FÖRSTA STARTTILLFÄLLET

1. Se till att vattenfiltret sitter stadigt i vattentanken.
2. Fyll vattentanken med kallt, helst filtrerat vatten upp till MAX-markeringen. När du sätter tillbaka vattentanken, se till att du trycker ner den helt så att den låser sig på plats.
3. Se till att bönbehållaren är låst i rätt läge.
4. Sätt i stickkontakten i ett vägguttag.
5. Tryck på strömbrytaren (POWER) för att sätta på maskinen. POWER-knappens lampa blinkar medan maskinen värmer upp.
6. Ett pumpande ljud hörs. Detta är normalt.
7. När maskinen har nått korrekt arbetstemperatur slutar POWER-knappen att blinka och alla lampor på kontrollpanelen tänds. Maskinen är nu i STANDBY-läge, färdig för nästa steg 'Genomspolning av maskinen'.

### OBS!

- Kontrollera alltid vattennivån före användandet och byt vatten dagligen. Vi rekommenderar att du använder kallt filtrerat vatten. Vi rekommenderar inte att du använder avjoniserat eller destillerat vatten eller någon annan vätska.
- Om bönbehållaren inte är rätt insatt blinkar LED-lamporna för FILTER SIZE.

### GENOMSPOLNING AV MASKINEN

Vi rekommenderar att du utför en genomspolning med vatten utan malet kaffe för att se till att maskinen är väl förberedd.

När maskinen har nått STANDBY-läge följer du stegen nedan:

1. Tryck på 2 KOPPAR-knappen för att spola hett vatten genom brygggruppen.
2. Placera ångrörets mynning över dropträget. Vrid STEAM/HOT WATER-reglaget till STEAM och kör ånga genom ångröret i 10 sekunder (se fig. 2).
3. Vrid STEAM/HOT WATER-reglaget till HOT WATER och spola vatten genom hetvattensutloppet i 10 sekunder (se fig. 3).
4. Upprepa steg 1-3 tills vattentanken är tom.

## NORMALANVÄNDNING

### INSTÄLLNING AV MALNINGSGRADEN (GRIND SIZE)

- Malningsgraden påverkar hur snabbt vattnet rinner genom kaffet i filterkorgen och smaken på espresso. När du ställer in malningsgraden bör den vara fin, men inte puderfin.
- Det finns ett antal numererade inställningar på malningsmängdsväljaren (GRIND SIZE). Ju lägre nummer, desto finare malningsgrad. Ju högre nummer, desto grövre malningsgrad.
- Vi rekommenderar att du börjar på inställning nummer 8 och justerar efter behov (se fig. 4).

### INSTÄLLNING AV MALNINGSMÄNGD (GRIND AMOUNT)

Ställ som utgångspunkt in malningsmängdsvisaren (GRIND AMOUNT) på klockan 3. Justera mot mindre (LESS) eller mer (MORE) efter behov för att justera mängden (se fig. 5).



### TIPS

Det är normalt att behöva justera malningsgradsväljaren (GRIND SIZE) och malningsmängdsvisaren (GRIND AMOUNT) några gånger för att uppnå korrekt extraheringsgrad. Börja med de föreslagna inställningarna, extrahera en espresso för att avgöra vilka justeringar som behöver göras.

### VAL AV FILTERSTORLEK

Sätt i filterkorgen för antingen 1 eller 2 koppar i portafiltret. Tryck på filterstorleksknappen (FILTER SIZE) och välj SINGLE om du använder filterkorgen för 1 kopp, eller DOUBLE om du använder filterkorgen för 2 koppar (se fig. 6)

### AUTOMATISK DOSERING

- Se till att bönbehållaren sitter låst i rätt läge och är fylld med färska kaffeböner.
- Se till att filterkorgen är helt torr innan du sätter in portafiltret i malningsbehållaren.
- Tryck in och släpp portafiltret för att aktivera kvarnen, och låt därefter det nymalda kaffet fylla portafiltret.
- Malningen stannar automatiskt, men om du vill stoppa malningen innan programmet har avslutats, tryck in och släpp portafiltret.

### MANUELL DOSERING

- Med portafiltret insatt i malningsbehållaren trycker du in och håller portafiltret tills önskad mängd malet kaffe har doserats.
- För att stoppa malningen släpper du portafiltret.

### PACKA DET MALDA KAFFET MED STAMPEN

1. När du har malt färdigt, dra försiktigt ut portafiltret från malningsbehållaren.
2. Knacka på portafiltret några gånger tills kaffet faller ihop och sprider sig jämnt i filterkorgen.
3. Pressa ner stadigt med stampen - använd ca 15-20 kg tryck.
4. Som vägledning ska den övre kanten av metallkåpan på kaffestampen vara i nivå med överkanten av filterkorgen EFTER det att kaffet har stampats (se fig. 8).

### TRIMMA DOSEN

The Razor™ trimningsverktyget för precisionsdosering låter dig trimma pucken till rätt nivå för jämn extrahering (se fig. 7).

- Skjut in trimningsverktyget Razor i filterkorgen tills verktygets axlar vilar mot korgens kant. Bladet på trimningsverktyget tränger nu igenom ytan på den stampade pucken.
- Vrid trimningsverktyget Razor fram och tillbaka medan du håller portafiltret vinklat över en sumpplåda för att trimma bort överflödigt malt kaffe.

- Din filterkorg har nu doserats med rätt mängd kaffe (se fig. 9).
- Torka av överflödigt kaffe från kanten på filterkorgen för att vara säker på att få ordentlig tätning i bryggruppen.

## SPOLA UR BRYGGRUPPEN

Innan du placerar portafiltret i bryggruppen, låt en mindre mängd vatten skölja igenom bryggruppen genom att trycka på knappen för 1 KOPP. Detta stabiliserar temperaturen före extraheringen.

## SÄTT I PORTAFILTRET

Placera portafiltret under bryggruppen så att handtaget är jäms med INSERT-läget, sätt sedan in huvudet och vrid handtaget mot mitten tills du känner att det tar emot (se fig. 10).

## FÖRINSTÄLLD VOLYM - 1 KOPP

Tryck en gång på knappen för 1 KOPP för att extrahera en enkel espresso med den förinställda volymen (ca. 30 ml) och en förinfusion med lågt tryck. Maskinen stänger av efter att den förinställda volymen har extraherats (se fig. 11).

### OBS!

- Mängden espresso som extraheras i koppen varierar beroende på dina inställningar för malningsgrad och malningsmängd.
- Om du trycker på knappen för 1 KOPP eller 2 KOPPAR medan du förinställer doseringsvolymen stängs extraheringen genast av.

## FÖRINSTÄLLD VOLYM - 2 KOPPAR

Tryck en gång på knappen för 2 KOPPAR för att extrahera en dubbel espresso med den förinställda volymen (ca. 60 ml) och en förinfusion med lågt tryck. Maskinen stänger av efter att den förinställda volymen har extraherats (se fig. 12).

## OMPROGRAMMERING AV VOLYMEN - 1 KOPP / 2 KOPPAR

1. För att börja programmera, tryck en gång på programmeringsknappen (PROGRAMME). Maskinen piper en gång och programmeringsknappen börjar blinka. Maskinen är nu i programmeringsläge.
2. Tryck på knappen för 1 KOPP eller 2 KOPPAR för att starta den extrahering du föredrar. Tryck på 1 KOPP eller 2 KOPPAR igen när önskad volym espresso har extraherats. Maskinen piper två gånger för att visa att den nya 1 KOPP-volymen har ställts in.

## ÅTERSTÄLLANDE AV STANDARDVOLYMER

För att återställa maskinen till fabriksinställningen för 1 KOPP och 2 KOPPAR, tryck ner programmeringsknappen (PROGRAMME) och håll den nedtryckt tills maskinen piper tre gånger. Släpp programmeringsknappen. Maskinen återgår till standardinställningarna för volym och vattentemperatur för espresso (se 'Avancerat temperaturläge').

## MANUELL INSTÄLLNING AV VOLYM

- Manuell kontroll av förinfusion med lågt tryck och volym utan att omprogrammera den förinställda volymen. Tryck på 1 KOPP eller 2 KOPPAR och håll knappen nedtryckt.
- Extraheringen går in i förinfusion med lågt tryck tills knappen släpps. När knappen för 1 KOPP eller 2 KOPPAR har släppts fortsätter extraheringen under fullt tryck. Tryck på knappen för 1 KOPP eller 2 KOPPAR igen när önskad volym espresso har extraherats (se fig. 13).

### OBS!

För optimal smak när du använder en filterkorg för 1 KOPP bör du extrahera ca. 30 ml. När du använder filterkorg för 2 KOPPAR bör du extrahera ca. 60 ml.

## ESPRESSOMANOMETER

### FÖRINFUSION MED LÅGT TRYCK

Visaren står i förinfusionszonen (PRE-INFUSION) vid början av extraheringen vilket visar att maskinen är i förinfusionsläge med lågt tryck och den kommer att gradvis öka vattentrycket för att varsamt utvidga det malda kaffet för jämn extrahering innan den når fullt tryck (se fig. 14).

### DEN IDEALISKA ESPRESSOZONEN

Mätarens visare bör stå någonstans inom den grå zonen under extraheringen för att visa idealiskt tryck (se fig. 15).

- Flödet börjar efter 4 - 7 sekunder
- Det flyter långsamt som varm honung
- Creman är gyllenbrun med en fin moussekonsistens
- Espresso är mörkbrun
- Extraheringen tar 25 - 35 sekunder

### DEN UNDEREXTRAHERAD ZONEN

- När visaren står i den undre zonen under extraheringen visar den att espresson har extraherats utan tillräckligt tryck (se fig. 16).
- Detta händer när vattenflödet genom det malda kaffet är för snabbt och resulterar i en underextraherad espresso som är vattnig och saknar crema och arom.
- Orsaker till underextrahering kan vara att malningen är för grov och/eller att det inte är tillräckligt med kaffe i filterkorgen och/eller otillräcklig stampning.
- Flödet börjar efter 1-3 sekunder
- Det flyter snabbt som vatten
- Creman är tunn och blek
- Espresso är ljusbrun
- Den smakar bittert/skarp, är svag och vattnig
- Extraheringen tar upp till 20 sekunder

### DEN ÖVEREXTRAHERADE ZONEN

När visaren står i den övre zonen under extraheringen visar det att espression har extraherats med för högt tryck (se fig. 17).

Detta händer när vattnet flyter för sakt genom det malda kaffet och resulterar i en överextraherad espresso som är väldigt mörk och bitter med en spräcklig och ojämn crema.

- Flödet börjar efter 8 sekunder
- Det bara droppar eller rinner inte alls
- Creman är mörk och fläckig
- Espresso är väldigt mörkt brun
- Den smakar bittert och bränt
- Extraheringen tar mer än 40 sekunder

### OBS!

Se till att doseringen är jämn genom att använda Razor™ för att trimma bort överflödigt kaffe.

## SKUMMA MJÖLKEN

- Placera ångrörets munstycke över droppträget.
- Ställ in ånga/hetvattenreglaget på ånga (STEAM). Lampan för STEAM/HOTWATER blinkar för att visa att maskinen håller på att värma upp vatten till ånga. Under det här skedet kan kondenserat vatten rinna ut ur ångröret. Det är helt normalt.
- När STEAM/HOT WATER-lampan slutar blinka är ångröret färdigt att användas.



- Innan du sätter i ångröret i mjölken, sätt ångan på paus genom vrida reglaget tillbaka till STANDBY-läget. Sedan sticker du inom 8 sekunder ner spetsen på ångröret (1 - 2 cm) under mjölkytan, nära högra sidan av mjölkkanan i klockan 3-läge och vrider snabbt tillbaka reglaget till STEAM. Genom att sätta ångan på paus undviker du att mjölken skvätter ur kannan (pausfunktionen fungerar bara i 8 sekunder.)
- Håll munstycket alldeles under mjölkytan tills mjölken går runt medsols och skapar en virvel.
- Medan mjölken virvlar runt sänker du långsamt ner kannan. Detta för ångmunstycket till ytan av mjölken och det börjar tillföra luft till mjölken. Du kan behöva att varsamt bryta genom mjölkytan med munstycket för att få mjölken att snurra runt fort nog.
- Håll munstycket på eller strax under ytan och håll igång virveln i mjölken. Skumma mjölken tills den har fått tillräcklig volym.
- Lyft kannan för att få ner munstycket under ytan, men håll i gång mjölkvirveln. Mjölken har rätt temperatur (60-65°C) när kannan är för het att vidröra.
- Stäng av ångan INNAN du tar upp munstycket ur mjölken.
- Ställ kannan åt sidan. Torka omedelbart av ångröret med en fuktig trasa. Med ångrörets munstycke riktat över droppträget sätter du sedan på ångan en kort stund för att få ur mjölk som kan finnas kvar inuti ångröret.
- Slå kannan lätt mot köksbänken för att spräcka eventuella luftbubblor.
- Snurra kannan för att 'polera' och återställa strukturen.
- Håll mjölken direkt i espresson.
- Det viktiga är att arbeta snabbt innan mjölken börjar separera.

#### OBS!

- När maskinen gör ånga kan man höra hur det pumpar. Detta är normalt för den italienska pumpen med 15 bar tryck.
- Efter 5 minuters ångproduktion stänger maskinen automatiskt av ångfunktionen. STEAM/HOT WATER-lampan blinkar. Vrid tillbaka reglaget till STANDBY när detta händer.

#### HETT VATTEN

- Vrid STEAM/HOT WATER reglaget till HOT WATER. STEAM/HOT WATER-lampan blinkar för att visa att maskinen värmer upp för att göra hett vatten.
- När STEAM/HOT WATER-lampan slutar blinka har det heta vattnet nått rätt temperatur. Hett vatten tappas från hetvattensutloppet och kan användas för att göra svart kaffe och förvärma kopporna.
- Stäng av hetvattnet genom att vrida tillbaka reglaget till STANDBY.

#### AUTOMATISK URSPOLNING

- För att kunna extrahera espresso omedelbart efter att ångfunktionen använts har maskinen en automatisk urspolningsfunktion.
- Den automatiska spolningen ser till att det malda kaffet inte bränns för att det första vattnet från varmvattenslingen är för hett. Det första vattnet släpps automatiskt ut i droppträget efter att ånga producerats för att säkerställa att varmvattenslingen har optimal temperatur för extrahering av espresso.

#### TIPS

Vatten släpps automatiskt ut i droppträget efter ång- och hetvattenfunktionerna för att säkerställa att varmvattenslingen har optimal temperatur för extrahering av espresso. Detta är normalt. Om det finns vatten runt maskinens framsida, se till att droppträget är ordentligt inskjutet efter att du har använt ång-och hetvattenfunktionerna.

## AVANCERAT TEMPERATURLÄGE

### INSTÄLLNING AV VATTENTEMPERATUREN

Barista Express låter dig justera vattentemperaturen med plus/minus 2°C med 1°C i taget från den förinställda standardtemperaturen.

To enter Advanced Temperature Mode:

För att komma in i avancerat temperaturläge:

- Tryck på POWER för att stänga av maskinen.
- Tryck ner programmeringsknappen (PROGRAMME) och håll den nedtryckt, tryck därefter på POWER. Maskinen piper en gång. Den upplysta knappen visar vilken temperatur som för närvarande är vald. För att justera temperaturen, tryck på en av de följande knapparna inom 5 sekunder från det att du gått in i avancerat temperaturläge. Maskinen piper två gånger för att bekräfta förändringen. Om inga knappar trycks ner inom 5 sekunder efter att du gått in i avancerat temperaturläge görs inga förändringar och maskinen återgår till STANDBY-läge (se fig. 18).

Inställning av standardtemperatur:	När du är i avancerat temperaturläge trycker du på programmeringsknappen (PROGRAMME) (se fig. 19)
Öka vattentemperaturen med +1°C:	När du är i avancerat temperaturläge trycker du på 1 KOPP (se fig. 20)
Öka vattentemperaturen med +2°C:	När du är i avancerat temperaturläge trycker du på 2 KOPPAR (se fig. 21)
Minska temperaturen med -1°C:	När du är i avancerat temperaturläge trycker du på filterstorleksknappen (FILTER SIZE) (se fig. 22)
Minska temperaturen med -2°C:	När du är i avancerat temperaturläge trycker du på POWER (se fig. 23)



## TIPS OCH FÖRBEREDELSE FÖR KAFFEBRYGGNING

### FÖRUPPVÄRMNING

#### VÄRM UPP KOPPEN ELLER GLASET

En varm kopp hjälper till att hålla kaffets optimala temperatur. Värm upp din kopp genom att sköja den i hett vatten från hetvattensutloppet och ställ den på värmebrickan.

#### VÄRM UPP PORTAFILTRET OCH FILTERKORGEN

Ett kallt portafilter och kall filterkorg kan sänka extraheringstemperaturen tillräckligt för att märkbart påverka kvaliteten på espresson. Se alltid till att värma upp portafiltret och filterkorgen med hetvatten från hetvattensutloppet innan du börjar använda dem.



#### OBS!

Torka alltid portafiltret och filterkorgen innan du doserar det malda kaffet eftersom fukt kan leda till bildandet av kanaler där vattnet rinner förbi det malda kaffet under extraheringen.

### ATT VÄLJA FILTERKORG

#### ENKEL- OCH DUBBELVÄGGADE FILTERKORGAR

Använd enkelväggade filterkorgar om du mal färska hela kaffeböner (se fig. 24).

Använd dubbelväggade filterkorgar om du använder färdigmalt kaffe (se fig. 25).



## SKÖTSEL OCH RENGÖRING

### RENGÖRINGSPROGRAM

CLEAN ME-lampan tänds när rengöringsprogrammet behöver köras. Det är ett backspolningsprogram och körs separat från avkalkningen.

1. Sätt i filterkorgen för 1 KOPP i portafiltret, sedan den medföljande rengöringsskivan och sist 1 rengöringstablett.
2. Lås fast portafiltret i bryggruppen och ställ en stor behållare under portafiltrets pipar.
3. Se till att vattentanken är fylld med kallt vatten och att droppträget är tomt.
4. Tryck på POWER för att stänga av maskinen.
5. Tryck på 1 KOPP och 2 KOPPAR samtidigt och tryck också på POWER. Håll alla 3 knapparna nertryckta i ca. 10 sekunder.
6. Rengöringsprogrammet sätter nu igång och körs i ca. 5 minuter. Under gång kommer vatten att med jämna mellanrum rinna ut ur portafiltrets pipar. När det är färdigt piper maskinen 3 gånger.
7. Ta ur portafiltret och se efter att tabletten har upplösts helt. Om tabletten inte har lösts upp, upprepa tills den är upplöst.

### RENGÖRING AV KAFFEKVARN MED KONISKA MALSKIVOR

Kvemens rengöringsprogram tar bort oljig avlagring på malskivorna som kan påverka malningen (se fig. 26).

- |   |                             |   |  |
|---|-----------------------------|---|--|
| 1 | Lossa bönbehållaren         | 1 | Ta bort bönbehållaren                  |
| 2 | Töm bönbehållaren           | 2 | Lossa den övre malskivan               |
| 3 | Sätt tillbaka bönbehållaren | 3 | Ta bort den övre malskivan             |
| 4 | Lås fast bönbehållaren      | 4 | Rengör den övre malskivan med borsten  |
| 5 | Kör kvamen tom              | 5 | Rengör den undre malskivan med borsten |
| 6 | Lossa bönbehållaren         | 6 | Rengör rännan med borsten              |

### AVANCERAD RENGÖRING AV KVARN MED KONISKA MALSKIVOR

Det här steget behöver du bara ta om det blivit stopp mellan malskivorna och kvemens utlopp (se fig. 27).

1. Ta bort bönbehållaren
2. Ställ in GRIND SIZE på 1 (finaste)
3. Använd en 10 mm hylsa. Vrid medsols för att lossa bara muttern
4. Ställ in GRIND SIZE på 16 (grövsta)
5. Lossa och ta bort den övre malskivan
6. Ta bort mutter, fjäder- och planbricka. Ta försiktigt bort den undre malskivan
7. Ta bort kvamfläkt och brickor med en flackstång
8. Rensa ur kvemens utlopp med borsten eller en piprensare
9. Rengör rännan med borsten
10. Sätt tillbaka brickor och kvamfläkt med hjälp av en flackstång
11. Sätt tillbaka den undre malskivan (drivtappen och hålet i linje med varandra). Sätt i planbricka och fjäderbricka.
12. Dra åt muttern genom att vrida den motsols
13. Sätt tillbaka och lås fast den övre malbrickan
14. Ställ in GRIND SIZE på 5. Sätt tillbaka och lås fast bönbehållaren

## VARNING

Var försiktig! Kvarmens malskivor är mycket vassa.

## AVKALKNING

Vid regelbunden användning kan hårt vatten orsaka mineralavlagringar i och på många av de inre delarna och därigenom reducera bryggflödet, bryggtemperaturen, maskinens styrka och smaken på espresson.

Vi rekommenderar att du avkalkar maskinen en gång i månaden, och särskilt om du inte ska använda den under en längre period, t. ex. före en semesterresa.

1. Tryck på POWER för att stänga av maskinen.
2. Håll en 50/50 blandning av ättika och kallt kranvatten i vattentanken.
3. Ta bort portafiltret från brygggruppen och ställ en stor behållare under brygggruppen och ångröret.
4. Tryck på POWER för att sätta på maskinen. När bryggtemperaturen har uppnåtts och alla lampor på kontrollpanelen lyser trycker du på 1 KOPP och håller den nedtryckt för att påbörja manuell upphällning. Släpp knappen när halva blandningen av vatten och ättika har runnit genom brygggruppen.
5. Ställ in STEAM/HOT WATER-reglaget på HOT WATER och låt hetvattnet rinna genom hetvattensutloppet i ca. 30 sekunder. Vrid tillbaka reglaget till STANDBY.
6. Ställ in STEAM/HOT WATER-reglaget på STEAM och låt ångan gå genom ångröret i ca. 2 minuter. Vrid tillbaka reglaget till STANDBY.
7. Om det finns kvar något av vätskeblandningen i vattentanken, tryck på 1 KOPP och håll den nertryckt för att påbörja manuell upphällning. Släpp knappen när tanken är tom och ingenting rinner ut genom brygggruppen.
8. I miljöer där vattnet är hårt rekommenderar vi att du upprepar programmet.
9. Ta efter avkalkningen loss vattentanken, skölj den noggrant och fyll den på nytt, nu bara med kallt färskvatten. Skölj maskinen genom att upprepa steg 3 - 7.

## RENGÖRING AV ÅNGRÖRET

- Ångröret bör rengöras efter varje mjölkskumning. Torka av ångröret med en fuktig trasa. Rikta därefter ångrörets munstycke över droppträget och ställ in STEAM/HOT WATER-reglaget på STEAM. Detta rensar ur all mjölk som finns kvar inuti ångröret.
- Om något av hålen i ångrörets munstycke blir blockerat, se till att STEAM/HOT WATER-reglaget är inställt på STANDBY. Tryck på POWER för att stänga av maskinen och låt den svalna. Använd nålen på det medföljande rengöringsverktyget för att peta bort blockeringen ur hålet.
- Om ångröret fortfarande är blockerat, ta av munstycket med hjälp av den inbyggda skruvnyckeln i rengöringsredskapet och lägg det i blöt i hett vatten. Använd nålen på rengöringsredskapet för att peta rent hålet innan du sätter tillbaka munstycket på ångröret.

## RENGÖRING AV FILTERKORGARNA

- Filterkorgarna och portafiltret bör sköljas under rinnande hett vatten omedelbart efter bruk för att avlägsna alla rester av kaffeoljor.
- Om något av hålen i filterkorgen blir blockerat, använd nålen på det medföljande rengöringsverktyget för att peta rent hålen.
- Om hålen fortfarande är blockerade, lös upp en rengöringstablett i hett vatten och lägg filterkorgen i blöt i lösningen i ca. 20 minuter. Skölj noggrant.

## RENGÖRING AV SPRIDARSKÄRMEN

- Insidan av brygggruppen och spridarskärmen bör torkas av med en fuktig trasa för att avlägsna malda kaffepartiklar.
- Spola regelbundet ur maskinen. Sätt i en tom filterkorg och ett portafilter i brygggruppen. Tryck på 1 KOPP och håll nertryckt för att spola vatten en kort stund och skölja bort eventuella kafferester.



## FELSÖKNING

<p>Maskinen värmer inte upp.</p> <p>STEAM/HOT WATER-lampan blinkar när maskinen är påsatt.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• STEAM/HOT WATER-reglaget står inte på STANDBY.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ställ in STEAM/HOT WATER-reglaget på STANDBY. Maskinen börjar nu värmas upp.</li></ul>
<p>Det rinner inget vatten från bryggruppen.</p> <p>Inget hetvatten.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maskinen har inte nått sin drifttemperatur.</li><li>• Vattentanken är tom.</li><li>• Vattentanken är inte insatt hela vägen och är inte i låst läge.</li><li>• Maskinen behöver avkalkas.</li><li>• Kaffet är för finmalet och/eller det är för mycket kaffe i filterkorgen och/eller överstampning och/eller filterkorgen är blockerad.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ge maskinen tid att nå sin driftstemperatur. POWER-lampan slutar blinka och alla lampor på kontrollpanelen tänds när den är klar.</li><li>• Fyll tanken.</li><li>• Tryck ner vattentanken helt och hållet för att låsa fast den.</li><li>• Se 'Avkalkning'</li><li>• Se nedan 'Espresson bara droppar ur portafiltrets pipar eller ingenting kommer ut'.</li></ul>
<p>Espresson bara droppar ur portafiltrets pipar eller ingenting kommer ut.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kaffet är för finmalet.</li><li>• För mycket kaffe i filterkorgen.</li><li>• Kaffet är för hårt stampat.</li><li>• Vattentanken är tom.</li><li>• Vattentanken är inte insatt hela vägen och är inte i låst läge.</li><li>• Filterkorgen kan vara blockerad.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Använd något grövre malningsgrad. Se 'Espressomanometer'.</li><li>• Mindre dos kaffe. Se 'Espressomanometer'.</li><li>• Stampa med mellan 15-20 kg tryck.</li><li>• Fyll tanken.</li><li>• Tryck ner vattentanken helt och hållet för att låsa fast den.</li><li>• Använd nålen på det medföljande rengöringsverktyget för att peta rent hålen. Om hålen fortfarande är blockerade, lös upp en rengöringstablett i hett vatten och lägg filterkorgen och portafiltret i blöt i lösningen i ca. 20 minuter. Sköj noggrant.</li><li>• Se 'Avkalkning'.</li></ul>
<p>Espresson rinner ut för snabbt.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kaffet är för grovmalet.</li><li>• För lite kaffe i filterkorgen.</li><li>• Kaffet är för löst stampat.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Använd något finare malningsgrad. Se 'Espressomanometer'</li><li>• Öka kaffedosen. Se 'Espressomanometer'</li><li>• Stampa med mellan 15-20 kg tryck.</li></ul>
<p>Espresson rinner ut runt portafiltrets kanter.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Portafiltret är inte rätt insatt i bryggruppen.</li><li>• Det finns malet kaffe runt kanten på filterkorgen.</li><li>• För mycket kaffe i filterkorgen.</li><li>• Silikontätningen runt spridningsskärmen behöver bytas ut för att se till att portafiltret sitter ordentligt fast i bryggruppen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se till att portafiltret är insatt helt och hållet och vridet tills du känner motstånd.</li><li>• Torka bort överflödigt kaffe från kanten på filterkorgen för att se till att den är ordentligt tät i byggruppen.</li><li>• Minska kaffedosen. Se 'Inställning av malningsmängd'.</li><li>• Se 'Skötsel och rengöring'.</li></ul>
<p>Ingen ånga.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maskinen har inte nått sin drifttemperatur.</li><li>• Vattentanken är tom.</li><li>• Vattentanken är inte insatt hela vägen och är inte i låst läge.</li><li>• Maskinen behöver avkalkas.</li><li>• Ångröret är blockerat.</li><li>• STEAM/HOT WATER-reglaget är inte inställt på STEAM.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ge maskinen tid att nå sin driftstemperatur. STEAM/HOT WATER-lampan blinkar för att visa att maskinen värms upp för att bilda ånga. Under det här skedet kan kondenserat vatten rinna ut ur ångröret. Detta är normalt. När STEAM/HOT WATER-lampan slutar blinka kan du börja använda ångröret.</li><li>• Fyll tanken.</li><li>• Tryck ner vattentanken helt och hållet för att låsa fast den.</li><li>• Se 'Avkalkning'</li><li>• Se 'Rengöring av ångröret'.</li><li>• Se till att STEAM/HOT WATER-reglaget är inställt på STEAM</li></ul>
<p>Kaffet är inte tillräckligt hett.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kopporna har inte föruppvärmts.</li><li>• Portafiltret har inte föruppvärmts.</li><li>• Mjölken är inte het nog (om du gör cappuccino eller latte t. ex.).</li><li>• Maskinen behöver avkalkas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sköj kopporna under hetvattensutloppet och ställ dem på värmebrickan.</li><li>• Sköj portafiltret under hetvattensutloppet. Torka noggrant.</li><li>• Värm mjölken tills kannan blir för het att vidröra.</li><li>• Se 'Avkalkning'.</li></ul>

<b>Ingen crema.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffet är för lätt stampat.</li> <li>• Kaffet är för grovmalet.</li> <li>• Kaffebönorna eller det färdigmalda kaffet är inte färskt.</li> <li>• Filterkorgen kan vara blockerad.</li> <li>• Enkelväggiga filterkorgar har använts till färdigmalet kaffe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stampa med mellan 15-20 kg tryck.</li> <li>• Använd något finare malningsgrad. Se 'Epressomanometer'.</li> <li>• Om du mal färska kaffeböner, köp färskrostat kaffe med 'rostdatum' angivet och använd inom två veckor från detta datum. Om du använder färdigmat kaffe, använd inom en vecka efter malningen.</li> <li>• Använd nålen på det medföljande rengöringsverktyget för att peta rent hålen. Om hålen fortfarande är blockerade, lös upp en rengöringstablett i hett vatten och lägg filterkorgen och portafiltret i blöt i lösningen i ca. 20 minuter. Sköj noggrant.</li> <li>• Se till att du använder dubbelväggit filter till färdigmalet kaffe.</li> </ul>
<b>Droppträget fylls för fort.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hör ihop med den automatiska urspolningen. Vatten släpps automatiskt ut i droppträget efter ång- och hetvattensfunktionerna för att säkerställa att varmvattenslingan har optimal temperatur för att extrahera espresso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Du behöver inte göra något eftersom det här är normalt för maskinen.</li> </ul>
<b>Det hörs ett pulserande/pumpande ljud när jag extraherar espresso eller skummar mjölk.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maskinens italienska pump med 15 bar tryck arbetar normalt.</li> <li>• Vattentanken är tom.</li> <li>• Vattentanken är inte insatt hela vägen och är inte i låst läge.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Du behöver inte göra något efter detta är normalt för maskinen under gång.</li> <li>• Fyll tanken.</li> <li>• Tryck ner vattentanken helt och hållet för att låsa fast den.</li> </ul>
<b>Det läcker vatten.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hör ihop med den automatiska urspolningen. Vatten släpps automatiskt ut i droppträget efter ång- och hetvattensfunktionerna för att säkerställa att varmvattenslingan har optimal temperatur för att extrahera espresso.</li> <li>• Vattentanken är inte insatt hela vägen och är inte i låst läge.</li> <li>• Sliikontätningen runt spridningsskärmen behöver bytas ut för att se till att portafiltret sitter ordentligt fast i brygggruppen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se till att droppträget trycks ordentligt på plats efter att du har använt ång- och hetvattensfunktionerna.</li> <li>• Töm droppträget regelbundet.</li> <li>• Tryck ner vattentanken helt och hållet för att låsa fast den.</li> <li>• Se 'Skötsel och rengöring'.</li> </ul>
<b>Maskinen är på men har slutat fungera.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Överhettningsskyddet kan ha aktiverats på grund av att pumpen eller kaffekvarnen har överhettats.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tryck på POWER för att stänga av maskinen och dra ur kontakten från vägguttaget. Låt maskinen svalna i 30-60 minuter.</li> </ul>
<b>Det kommer inget kaffe från kaffekvarnen.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det är inga kaffeböner i bönbehållaren.</li> <li>• Blockering i malkammaren eller rännan.</li> <li>• Vatten/fukt i malkammaren eller rännan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fyll bönbehållaren med färska kaffeböner.</li> <li>• Rengör och rensa malkammaren och rännan. Se 'Avancerad rengöring av kvarn med koniska malskivor'.</li> <li>• Rengör och rensa malkammaren och rännan. Se 'Avancerad rengöring av kvarn med koniska malskivor'. Se till att malskivorna är helt torra innan du sätter tillbaka dem. Använd gärna en hårtork för att blåsa varmluft in i malkammaren.</li> </ul>
<b>LED för filterstorlek (FILTER SIZE) blinkar.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bönbehållaren är inte rätt påsatt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ta av bönbehållaren, se till att det inte sitter något i vägen och lås sedan fast bönbehållaren i rätt läge.</li> </ul>
<b>För mycket/för lite malet kaffe levereras till filterkorgen.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Malningsmängden är inte den rätta för den här malningsgraden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Använd GRIND AMOUNT-reglaget för att öka eller minska malningsmängden. Se 'Inställning av malningsmängden' och 'Epressomanometer'.</li> </ul>
<b>För mycket/för lite espresso levereras till koppen.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Malningsmängden är inte den rätta för den här malningsgraden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Använd GRIND AMOUNT-reglaget för att öka eller minska malningsmängden. Se 'Inställning av malningsmängden' och 'Epressomanometer'.</li> </ul>

---

**För mycket/för lite espresso levereras till koppen.**

- Malningsmängds- och eller malningsgradsställningarna och/eller doseringsvolymen behöver justeras.

- Försök att göra följande, en punkt i taget:
- Återställ maskinen till dess ursprungliga fabriksinställningar. Se 'Återställande av standardvolymen'.
- Omprogrammera doseringsvolymen. Se 'Omprogrammering av volymen'.
- Justera malningsmängds- och eller malningsgradsställningarna. Se 'Inställning av malningsgrad', 'Inställning av malningsmängd'.

---

**Kaffekvarnen väsnas.**

- Det finns en blockering eller ett främmande föremål i kvarnen.

- Ta av bönbehållaren och leta reda på skräp eller blockering. Vid behov, rengör och rensa malkammaren och rännen. Se 'Rengöring av kaffekvarn med koniska malskivor'.

---

## GARANTI

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

## GARANTIN TÄCKER INTE:

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

## TRANSPORTSKADOR

En transportskada, som konstateras vid återförsäljaren leverans till kund, är uteslutande en fråga mellan kunden och återförsäljaren. I de fall där kunden var ansvarig för transport av produkten, åtar sig leverantören inget ansvar i samband med några eventuella transportskador.

Eventuella transportskador måste rapporteras omedelbart och inte senare än 24 timmar efter det att varorna levereras. Annars kommer kundens önskemål avslås.

## KOMMERSIELLA INKÖP

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

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

## SERVICE

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



Med förbehåll för tryckfel

Sage™ og Heston Blumenthal® er opptatt av sikkerhet. Vi har utformet produkter først og fremst med tanke på sikkerhet overfor våre kunder. I tillegg ber vi deg til en vis grad være forsiktig når du bruker elektriske apparater, og overhold følgende forhåndsregler.

## VIKTIGE FORHÅNDSREGLER

### LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK OG TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN FOR FREMTIDIG BRUK

- Fjern alle pakkematerialer og reklamelapper før Sage™ Barista Express™ tas i bruk for første gang.
- For å unngå kvelningsfare for små barn, fjern og kast beskyttelsesdeksel på stikkkontakten.
- Bruk ikke Sage™ Barista Express™ på andre måter enn det den er ment for og som er beskrevet i denne bruksanvisningen.
- Før første gangs bruk, påse at strømstyrken er den samme som vises på etiketten på undersiden av apparatet. Dersom du har spørsmål, vennligst kontakt ditt elektrisitetsverk.
- Ikke plasser Sage™ Barista Express™ nært kanten på benk eller bord når den er i bruk. Påse at overflaten er stabil, ren og tørr.
- Dersom det kommer vesentlig søl på overflater rundt apparatet, eller på selve apparatet, bør det fjernes og tørkes opp før apparatet settes i gang igjen.
- Ikke plasser dette apparatet på eller nært varm gass eller elektriske plater, eller på steder det kan komme i kontakt med varm ovn.
- Ikke plassert Sage™ Barista Express™ oppå tørkebrett over vask.
- Sjekk alltid at Sage™ Barista Express™ er riktig satt sammen før bruk. Dette apparatet vil ikke fungere dersom det ikke er riktig satt sammen.
- Sage™ Barista Express™ er ikke ment å brukes sammen med ekstern tidsmåler eller fjernkontrollsystem.
- For å unngå elektrisk sjokk må kværnenheten, ledningen, støpselet, og apparatet ikke senkes i vann, eller delene komme i kontakt med fuktighet.
- Sjekk alltid at Sage™ Barista Express™ er skrudd AV på stikkkontakten og trekk ut ledningen når maskinen står ubevoktet, når den ikke er i bruk, før rengjøring, før den flyttes, demonteres, settes sammen og ved lagring.
- Ikke bruk annen væske enn kaldt vann fra vannverk. Vi anbefaler ikke bruk av svært fin-filtrert, avkalket eller destillert vann da dette kan påvirke kaffesmaken og måten maskinen fungerer på.
- Påse at filteret sitter riktig og er sikret i filterfeste. Filteret må aldri fjernes mens kaffen traktes.
- Ikke ta på hete overflater. La apparatet avkjøle før det flyttes eller delene rengjøres.
- Kvernen må ikke brukes uten at lokket er riktig festet. Hold fingre, hender, hår, klær og redskaper unna kvernen når den er i bruk.
- Hold apparatet rent. Sjekk fremgangsmåte for vedlikehold og rengjøring.

### VIKTIG FORHÅNDSREGLER FOR ALLE ELEKTRISKE APPARATER

- Strekk ut ledningen før apparatet tas i bruk.
- La ikke ledningen henge over kanten på bord eller benk, komme i kontakt med varme overflater, eller komme i knute.
- Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. Apparatet må ikke brukes til annet enn det det er ment for. Uforsvarlig bruk kan medføre skade.
- For å unngå skade som følge av tilfeldig omstart etter termisk frakopling må dette apparatet ikke kobles til strøm gjennom ekstern enheter som for eksempel en timer, eller strømtilførsel som periodisk skrus av og på av elektrisitetsverket.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og ledningen unna barns rekkevidde.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet er ikke egnet til bruk av personer som har redusert fysisk, sensorisk eller psykiske evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, eller barn som ikke holdes under oppsyn eller veiledes av en person som er ansvarlig for vedkommende. Hold apparatet og ledningen unna barns rekkevidde.
- Apparatet må ikke brukes dersom ledningen, støpselet eller apparatet på noen måte er skadet.



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.



## FØR FØRSTE GANGS BRUK

### KLARGJØRING AV MASKINEN

Rengjør alle deler og tilbehør (vanntank, filter, filterinnlegg, melkekanne) med varmt vann og skånsomt oppvaskmiddel, skylt og tørk grundig. Tørk av utsiden på maskinen, bønnelager og brettet med myk, fuktig klut, og tørk grundig.



### MERK

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, skrubbe eller klut som kan skrape overflatene. Ingen av delene må vaskes i oppvaskmaskin.

### FORBEREDELSE AV VANNFILTER (SE ILLUSTRASJON 1)

- 1 Sett dato 3 måneder frem i tid
- 2 Legg vannfilteret i vann i 5 minutter
- 3 Plasser filteret i hylsen
- 4 Installer filteret i vanntanken
- 5 Monter og fest vanntanken





## BRUK

### FØRSTE GANGS BRUK

1. Påse at vannfilteret i vanntanken er riktig festet.
2. Fyll vanntanken med kaldt, helst filtrert vann opp til linjen merket MAX. Når vanntanken monteres må den trykkes ned så langt som mulig og vri på plass.
3. Påse at bønnelageret er riktig festet.
4. Sett støpselet i stikkkontakten.
5. Trykk på POWER for å skru maskinen på. POWER-knappen vil blinke mens maskinen varmer.
6. Lyd fra pumpen vil være hørbar. Dette er normalt.
7. Når maskinen har nådd riktig temperatur vil POWER-knappen slutte å blinke og alle knappene på kontrollpanelet vil lyse. Maskinen står nå på STANDBY og er klar til neste trinn: Utskylling

### MERK

- Sjekk alltid vannstanden før bruk, og skift vann daglig. Vi anbefaler bruk av kaldt, filtrert vann. Vi anbefaler ikke bruk av de-mineralisert eller destillert vann, eller annen type væske.
- Dersom bønnelageret ikke er satt på plass riktig vil FILTER SIZE-lysene blinke.

### UTSKYLLING AV MASKINEN

Det anbefales at utskylling først gjøres uten kaffe da det forbereder maskinen.

Når maskinen går i STANDBY, gjør som følger:

1. Trykk 2 CUP-knappen slik at varmt vann kan renne gjennom filterfestet.
2. Plasser dampdysen over brettet. Skru bryteren STEAM/HOT WATER til STEAM og la damp strømme ut av dysen i 10 sekunder (se illustrasjon 2).
3. Skru STEAM/HOT WATER-bryteren til HOT WATER og la varmt vann strømme ut av dysen i 10 sekunder (se illustrasjon 3).
4. Gjenta 1-3 til vanntanken er tom.

### NORMAL BRUK

#### STILL INN MALINGSGRAD

- Malingsraden på kaffen påvirker hvor lenge vannet er i kontakt med kaffen, og dermed smaken på espressoen. Når du stiller inn malingsgrad skal kaffen være finmalt, men ikke for fin eller pudderaktig.
- Det er flere trinn på innstillingen for MALINGSGRAD. Jo lavere tall, jo finere malingsgrad. Jo høyere tall, jo grovere malingsgrad.
- Vi anbefaler at du begynner med å stille inn på 8 og justere deg frem (se illustrasjon 4).

#### INNSTILLING AV MENGDE MALT KAFFE

Skrå GRIND AMOUNT-bryteren mot høyre (til "klokka 3") som et utgangspunkt. Juster mot MINDRE (LESS) eller MER (MORE) til du har oppnådd riktig kaffedose (se illustrasjon 5).

### TIPS

Det er normalt at innstilling for MALINGSGRAD og MENGDE MALT KAFFE må justeres flere ganger for å oppnå riktig dosering. Begynn med de foreslåtte innstillingene og tilbered en kopp espresso for å prøve deg frem til justeringene du foretrekker.

### VELG FILTERSTØRRELSE

Plasser innlegget for 1 KOPP eller 2 KOPPER oppi filteret. Trykk på FILTER SIZE og velg SINGLE dersom du bruker innlegg for 1 KOPP, eller DOUBLE dersom du bruker innlegg for 2 KOPPER (se illustrasjon 6).

### AUTOMATISK DOSERING

- Sjekk at lokket på bønnelageret sitter riktig og er fylt med ferske kaffebønner.
- Sjekk at innlegget i filteret er helt tørt før det festes i kvermmunningen.
- Press og løs ut filteret slik at kvermen slås på, og la den nymalte kaffen fylle filteret.
- Kvermen stopper automatisk. Dersom du ønsker å stoppe kvermen før den er ferdig, press og løs ut filteret.

### MANUEL DOSERING

- Sett filteret i kvermmunningen, press og hold filteret til ønsket mengde malt kaffe er fylt.
- Stopp kvermen ved å løse ut filteret.

### SAMMENPRESSING AV MALT KAFFE

1. Når kaffen er malt, ta filteret forsiktig ut av kvermmunningen.
2. Dunk filteret mot en overflate flere ganger slik at kaffen fordeles jevnt i filterinnlegget.
3. Press kaffen ned i filteret med ca. 15-20 kilo (30-40 pund) trykk.
4. Tommefingerregel er at det er riktig dose kaffe i filteret når øverste kanten på pressen er på nivå med øverste kanten på filterinnlegget ETTER at kaffen er nedpresset (se illustrasjon 8).

### REDUSERING AV MENGDE

Razor™ doseringsredskap hjelper deg til å oppnå samme mengde kaffe hver gang (se illustrasjon 7).

- Plasser Razor doseringsredskap i filterinnlegget slik at "skulderen" hviler på kanten av filteret. Knivbladet på doseringsredskapet skal skjære ned i overflaten på den nedpressede kaffen.
- Roter doseringsredskapet begge veier med filteret på helling over en boks eller beholder til å fange opp overflødig kaffe.
- Filterinnlegget er nå fylt med riktig dose kaffe (se illustrasjon 9).
- Tørk av overflødig kaffe fra kanten på filteret slik at det ikke lekker mellom filteret og filterfestet.

### SKYLLING AV FILTERFESTET

Før filteret plasseres i filterfestet skal en kort strøm av vann sendes gjennom festet ved å trykke på 1 CUP-knappen. Dette vil stabilisere temperaturen før kaffen traktes.

### MONTERING AV FILTERET

Plasser filteret i festet slik at håndtaket er i linje med markeringen INSERT. Fest filteret ved å vri håndtaket mot midten til det stopper (se illustrasjon 10).

### FORHÅNDSINNSTILT KAFFESTØRRELSE - 1 KOPP

Trykk på 1 CUP-knappen én gang for å trakte en enkelt kopp med espresso i henhold til forhåndsinnstilt mengde (ca. 30 ml). Bruk lavt trykk i sonen merket "pre-infusion" (før-traktning). Maskinen stopper når forhåndsinnstilt volum er traktet (se illustrasjon 11).

### MERK

- Mengden med kaffe i koppen vil variere i forhold til malingsgraden og mengde malt kaffe.
- Når forhåndsinnstilt kaffestørrelse brukes vil traktning stoppe umiddelbart dersom 1 CUP eller 2 CUP-knappen trykkes. .

## FORHÅNDSINNSTILT KAFFESTØRRELSE - 2 KOPPER

Trykk på 2 CUP-knappen én gang for å trakte dobbel mengde espresso i henhold til forhåndsinnstilt mengde (ca. 60 ml). Bruk lavt trykk i sonen merket "pre-infusion" (før-trakting). Maskinen stopper når forhåndsinnstilt volum er trukket (se illustrasjon 12).

## OMPROGRAMMERING AV KAFFESTØRRELSE - 1 KOPP/2 KOPPER

1. Start omprogrammering ved å trykke én gang på PROGRAM-knappen. Maskinen vil gi fra seg lyd og PROGRAM-knappen begynner å blinke. Dette betyr and maskinen er klar til omprogrammering.
2. Trykk på 1 CUP eller 2 CUP-knappen for å starte kaffetrakting. Trykk på 1 CUP eller 2 CUP-knappen igjen når ønsket mengde på kaffen er nådd. Maskinen vil gi fra seg lyd to ganger for å markere at ny mengde for kaffestørrelse er lagret.

## TILBAKESTILLING TIL STANDARD

Maskinen kan tilbakestilles til standard mengde for 1 KOPP og 2 KOPPER ved å trykke og holde PROGRAM-knappen nede til maskinen har gitt fra seg lyd tre ganger. Slipp PROGRAM-knappen. Maskinen vil gå tilbake til fabrikkstandard for mengdeinnstillinger og vann temperatur (se "Programmering av temperatur").

## MANUEL KAFFESTØRRELSE

- Manuel kontroll av kaffestørrelse og traktetid på lavt trykk i før-traktingssonen uten omprogrammering av innstilling for kaffestørrelse. Trykk og hold 1 CUP eller 2 CUP-knappen.
- Maskinen vil nå trakte kaffe på lavt trykk i før-traktingssonen til knappen slippes. Når 1 CUP eller 2 CUP-knappen slippes fortsetter kaffetrakting på fullt trykk. Trykk på 1 CUP eller 2 CUP-knappen igjen når ønsket mengde på kaffen er nådd (se illustrasjon 13).



### MERK

For optimal smak når du bruker 1 CUP-innlegget bør kaffestørrelsen være ca. 30 ml. Når 2 CUP-innlegget brukes bør kaffestørrelsen være ca. 60 ml.

## TRYKKMÅLER

### LAVT TRYKK TIL FØR-TRAKTING

Måleren vil peke i før-traktingssonen ("pre-infusion") når kaffetrakting begynner. Det betyr at maskinen lever lavt trykk til før-trakting som gradvis vil øke slik at den kaffen sveller før trykket økes til full styrke (se illustrasjon 14).

### IDEL TRYKKSONE FOR ESPRESSO

Måleren bør oppnå å komme i stilling et sted i den grå midtsonen under traktingen da dette er ideelt trykk (se illustrasjon 15).

- Kaffen begynner å renne etter 4-7 sekunder
- Kaffen renner sakte, som varm honning
- "Crema"-skummet er gyldenbrunt og tett
- Espressoen er mørkebrun
- Trakting tar 25-35 sekunder

### FOR LITE TRYKK

- Dersom måleren står i den lavere sonen når trakting pågår betyr det at kaffen traktes på for lavt trykk (se illustrasjon 16).
- Dette oppstår når vannet kommer i kontakt med kaffen for raskt og vil resultere i at espressoen er vannaktig og mangler skum og smak.
- Årsaker kan være at kaffen er malt for grov, at det ikke er nok kaffe i filteret, eller at den ikke er nedpresset nok.
- Kaffen begynner å renne etter 1-3 sekunder
- Kaffen renner som vann

- "Crema"-skummet er tynt og bleikt
- Espressoen er lysebrun
- Smaken er bitter, skarp, tynn og vannaktig
- Trakting tar opp til 20 sekunder

## FOR HØYT TRYKK

Dersom måleren går over i den høyeste sonen når trakting pågår betyr det at kaffen traktes på for høyt trykk (se illustrasjon 17).

Dette oppstår når vannet kommer i kontakt med kaffer for sakte og vil resultere i at espressoen er veldig mørk og bitter med flekkete og ujevnt skum.

- Kaffen begynner å renne etter 8 sekunder
- Kaffen renner ikke, eller bare drypper
- "Crema"-skummet er mørkt og flekkete
- Espressoen er veldig mørk
- Smaken er bitter og brent
- Trakting tar opp til 40 sekunder



### MERK

Sjekk doseringen av malt kaffe ved å bruke Razor™ doseringsverktøy til å fjerne overflødig mengde.

## MELKETEKSTUR

- Plasser dampdysen over brettet.
- Skru STEAM/HOT WATER-bryteren til STEAM. Indikatorlys for STEAM/HOT WATER vil blinke for å vise at maskinen varmer opp damp. Når dette pågår er det normalt at kondensert vann kommer ut av dysen. Dette er helt normalt.
- Når indikatorlyset for STEAM/HOT WATER slutter å blinke er dampdysen klar til bruk.
- Før dysen senkes i melken, stopp dampen ved å skru bryteren tilbake til STANDBY. Innen 8 sekunder, plasser dysen ca. 1-2 cm under overflaten på melken nært høyre side på kannen, og skru så bryteren raskt tilbake til STEAM. Det å stoppe dampen hindrer at melken spruter ut av kannen (funksjonen venter kun i 8 sekunder).
- Hold dysen under overflaten på melken til den begynner å strøemme i virvel med retning mot høyre.
- Når melkestrømmen går jevnt, senk kannen sakte. Dette bringer dysen opp til overflaten på melken og dampen begynner å piske inn luft. Du kan forsiktig senke dysen under overflaten igjen for å få strømmen til å gå raskt nok.
- Hold dysen på eller litt under overflaten slik at melkestrømmen fortsetter å gå. Fortsett til melken har ønsket konsistens.
- Løft kannen slik at dysen er under overflaten, men strømmen fortsetter å gå. Riktig melketemperatur (60-65 °C) er oppnådd når kannen er varm å ta i.
- Skru av dampen FØR dysen tas ut av melken.
- Sett kannen til side. Tørk av dysen og svingarmen med én gang med en fuktig klut. Påse at dysen er plassert direkte over brettet, og skru på dampen et kort øyeblikk slik at melk fjernes fra innsiden av dysen.
- Dunk kannen på benken slik at skumbobler faller sammen.
- Beveg kannen i sirkel for å "polere" og skape en jevn konsistens.
- Hell melk direkte opp i espressoen.
- Et tips her er å være rask før melken begynner å skille seg.



### MERK

- Når maskinen produserer damp kan pumpen høres. Dette er normalt for en italiensk pumpe med trykk på 15 bar.
- Etter 5 minutter med kontinuerlig dampproduksjon vil maskinen automatisk skru av dampen. STEAM/HOT WATER-lyset vil blinke. Når dette skjer, skru bryteren til STANDBY.

## VARMT VANN

- Skru STEAM/HOT WATER-bryteren til HOT WATER. Indikatorlyset for STEAM/HOT WATER vil blinke for å vise at maskinen varmer opp vann.
- Når indikatorlyset for STEAM/HOT WATER slutter å blinke er vannet oppvarmet og klar til bruk. Varmt vann vil renne fra utløpet og kan brukes til å lage "long black" kaffe eller til å varme kopper.
- Varmtvannsløpet stenges ved å skru bryteren tilbake til STANDBY.

## AUTOMATISK TØMMING

- For å kunne trakte espresso umiddelbart etter at dampfunksjonen er brukt, har maskinen en automatisk tømmefunksjon.
- Automatisk tømming forhindrer at kaffen i filteret blir brent når den kommer i kontakt med for het vann etter at varmeelementet har produsert damp. Etter at dampfunksjonen er brukt tømmes den første spruten av vannet derfor ned på brettet slik at varmeelementet oppnår riktig temperatur til kaffetraktning.

## TIPS

Etter at dampfunksjonen er brukt tømmes den første spruten av vannet ned på brettet slik at varmeelementet oppnår riktig temperatur til kaffetraktning. Dette er normalt. Dersom det er vannsøl på benken foran maskinen, sjekk at brettet er riktig montert etter at det har vært tomt.

## PROGRAMERING AV TEMPERATUR

### JUSTERING AV VANNTEMPERATUR

Barista Express lar deg justere vanntemperaturen opp til 2 °C fra standardtemperaturen med én grad av gangen.

Slik justeres vanntemperaturen:

1. Trykk på POWER for å skru maskinen av.
2. Trykk og hold PROGRAM-knappen inne, og trykk på POWER. Maskinen vil gi fra seg lyd én gang. Den opplyste knappen vil vise gjeldende temperatur. Juster vanntemperaturen ved å trykke på en av de følgende knappene innen 5 sekunder etter at maskinen har gitt fra seg lyd. Maskinen vil nå gi fra seg lyd to ganger for å bekrefte endringen. Dersom det ikke er trykket på en knapp innen 5 sekunder etter den første lyden vil maskinen gå tilbake til STANDBY (se illustrasjon 18).

Standard temperatur:	For å tilbake stille til standard temperatur etter at maskinen har vært omprogramert, trykk på PROGRAM-knappen (se illustrasjon 19).
For å øke vanntemperatur med 1 °C:	Trykk på 1 CUP-knappen (se illustrasjon 20).
For å øke vanntemperatur med 2 °C:	Trykk på 2 CUP-knappen (se illustrasjon 21).
For å senke temperaturen med 1 °C:	Trykk på FILTER SIZE-knappen (se illustrasjon 22).
For å senke temperaturen med 2 °C:	Trykk på POWER-knappen (se illustrasjon 23).



## HINT FOR TILBEREDELSE AV KAFFE

### FØR-TRAKTING

#### VARM OPP KOPP ELLER GLASS

En varm kopp hjelper med å holde optimal temperatur på kaffen. Forvarm kopper ved å skylle med varmt vann fra uttaket, og plasser i oppvarmingsbrettet.

#### OPPVARMING AV FILTER OG INNLEGG

Kaldt filter og innlegg kan senke trakte temperaturen til en slik grad at det kan påvirke kvaliteten på espresso. Påse alltid at filteret og innlegget er forvarmet med varmt vann fra varmtvannsløpet før det brukes.

#### MERK

Tørk alltid filter og innlegg før malt kaffe doseres fordi fuktighet kan forhindre at vannet traktes gjennom kaffen på optimal måte.

### VALG AV FILTERINNLEGG

#### INNLEGG MED ENKEL- ELLER DOBBELVEGG

Bruk innlegg med enkelvegg dersom du har ferskmalt hele kaffebønner (se illustrasjon 24).

Bruk innlegg med dobbelvegg dersom du bruker forhåndsmalt kaffe (se illustrasjon 25).



## VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



### ADVARSEL

Vær forsiktig med håndtering av kvernelementene - de er svært skarpe.

### RENGJØRINGSPROGRAM

CLEAN ME vil lyse når rengjøring er nødvendig. Dette er et utskyllingsprogram som er forskjellig fra avkalking.

1. Plasser 1 KOPP-innlegget i filteret, legg i rengjøringsinnlegget, og 1 rengjøringstablett.
2. Fest filteret i filterfestet og plasser en stor beholder under utløpet.
3. Sjekk at vanntanken er fylt med kaldt vann og brettet er tømt.
4. Trykk på POWER for å skru maskinen av.
5. Hold inne 1 CUP og 2 CUP-knappene samtidig, og trykk på POWER-knappen. Hold alle 3 knappene inne samtidig i ca. 10 sekunder.
6. Rengjøringsprogrammet vil starte, og vil gå i ca. 5 minutter. Når dette pågår vil det av og til strømme vann fra filteret. Når programmet er ferdig vil maskinen gi fra seg lyd tre ganger.
7. Fjern filteret og sjekk at rengjøringstabletten er fullstendig oppløst. Dersom tabletten ikke er oppløst, repeter rengjøringsprosessen.

### RENGJØRING AV KONISK KAFFEKVERN

Den følgende prosess for rengjøring fjerner oljerester på kvernelementet som kan påvirke kvaliteten på kaffen.

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Utløs bønnelageret                  | <b>1</b> Fjern bønnelageret             |
| <b>2</b> Tøm bønnelager                      | <b>2</b> Utløs øverste kvernelement     |
| <b>3</b> Sett bønnelager tilbake på maskinen | <b>3</b> Løft ut øverste kvernelement   |
| <b>4</b> Fest bønnelageret                   | <b>4</b> Børst av øverste kvernelement  |
| <b>5</b> Kjør kvernen uten bønner            | <b>5</b> Børst av nederste kvernelement |
| <b>6</b> Utløs bønnelageret                  | <b>6</b> Børst ut kvernmunning          |

### AVANSERT RENGJØRING AV KONISK KAFFEKVERN

Dette steget er kun nødvendig dersom det er blokkering mellom kvernelementene og kvernmunningen (se illustrasjon 27).

- 1 Fjern bønnelageret
- 2 Innstill GRIND SIZE på 1 (fimmt)
- 3 Børst 10 mm skiftesnøkkelen. Vri mot høyre slik at kun mutteren løsnes
- 4 Innstill GRIND SIZE på 16 (grov)
- 5 Løsne og løft av øverste kvernelement
- 6 Fjern mutter, fjærpakning og flat pakning. Løft forsiktig ut nederste kvernelement
- 7 Fjern viften og pakninger ved hjelp av tynn knipetang.
- 8 Børst vekk kafferester i kvernmunningen. Bruk borsten eller en piperenser
- 9 Børst ut kvernmunning
- 10 Monter pakninger og vifte ved hjelp av knipetang
- 11 Monter nederste kvernelement (spindel i linje med fordypningen). Legg på flat pakning og fjærpakning
- 12 Skru mot venstre for å feste mutteren
- 13 Monter og fest øverste kvernelement
- 14 Innstill GRIND SIZE på 5. Plasser og fest bønnelageret.

### AVKALKING

Alminnelig bruk kan medføre kalk og mineralavleiring på de indre delene i maskinen. Dette kan redusere maskinens kapasitet, temperatur, og styrke, samt smaken på espressoen. Vi anbefaler at avkalking gjøres en gang i måneden, spesielt dersom maskinen skal stå ubrukt i en periode, for eksempel for feriereise.

1. Trykk på POWER for å skru maskinen av.
2. Hell en blanding av halvparten kaldt vann fra springen og halvparten hvit eddik i vanntanken.
3. Fjern filteret fra festet og sett en stor beholder under utløpet og dampdysen.
4. Trykk på POWER for å skru maskinen på. Når traktetemperatur er oppnådd og alle knappene på kontrollpanelet lyser, trykk og hold 1 CUP-knappen for å starte vannstrømmen manuelt. Slipp knappen når halvparten av vann og eddikblandingen har rent gjennom utløpet på filterfestet.
5. Skru STEAM/HOT WATER-bryteren til HOT WATER og la varmt vann renne gjennom vannutløpet i ca. 30 sekunder. Skru bryteren tilbake til STANDBY.
6. Skru STEAM/HOT WATER-bryteren til STEAM og la damp strømme gjennom dysen i ca. 2 minutter. Skru bryteren tilbake til STANDBY.
7. Dersom det er eddikvann igjen i tanken, trykk og hold 1 CUP-knappen slik at den tømmes manuelt. Slipp knappen når tanken er tom og det slutter å komme vann gjennom filterfestet.
8. I områder med spesielt hardt vann anbefaler vi at prosessen gjentas.
9. Etter avkalking fjernes vanntanken. Skyll grundig og fyll på med friskt, kaldt vann. Repeter steg 3-7 for å skylle maskinen.

### RENGJØRING AV SVINGARM OG DAMPDYSE

- Svingarm og dampdys skal alltid være rengjort etter oppvarming av melk. Tørk av med en fuktig klut. Plasser dysen direkte over brettet, skru STEAM/HOT WATER-bryteren til STEAM et kort øyeblikk. Dette vil fjerne melkerester fra insiden av dysen.
- Dersom dysen er blokkert, skru STEAM/HOT WATER-bryteren til STANDBY. Trykk på POWER for å slå maskinen av slik at den nedkjøles. Bruk nålen i enden av rengjøringsredskapet til å pirke opp hull(ene).
- Dersom dysen fremdeles er blokkert, skru den av med innebyggede skiftesnøkkelen på rengjøringsredskapet. La dysen ligge i varmt vann. Bruk nålen i enden av rengjøringsredskapet til å pirke opp hull(ene) før dysen monteres.

### RENGJØRING AV FILTERINNLEGG

- Filterinnlegg og filter bør skylles i varmt vann umiddelbart etter bruk slik at rester av kaffeolje fjernes.
- Dersom hullene i innlegget er blokkert, bruk nålen i enden av rengjøringsredskapet til å pirke vekk rester.
- Dersom hull(ene) fremdeles er blokkert, løs opp en rengjøringstablett i varmt vann og legg filter og innlegg i bløt i ca. 20 minutter. Skyll grundig.

### RENGJØRING AV DEKSEL

- Insiden av filterfestet og dekslet bør tørkes av med fuktig klut slik at malte kafferester fjernes.
- Tøm maskinen med jevne mellomrom. Plasser filter med tomt innlegg i filterfestet. Trykk og hold 1 CUP-knappen og la en kort strøm med vann skylle ut rester.



## FEILSØKING

<b>Maskinen varmer ikke opp.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• STEAM/HOT WATER-bryteren er ikke skrudd til STANDBY.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Skru STEAM/HOT WATER-bryteren til STANDBY. Maskinen vil starte oppvarming.</li></ul>
<b>STEAM/HOT WATER-lyset vil blinke når maskinen er skrudd på.</b>		
<b>Vann strømmer ikke gjennom filterfestet.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maskinen har ikke nådd riktig temperatur.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Påse at maskinen har hatt lang nok tid til å nå riktig temperatur. POWER-knappen vil slutte å blinke og alle knappene på kontrollpanelet vil lyse når maskinen er klar.</li></ul>
<b>Det er ikke varmt vann.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vanntanken er tom.</li><li>• Vanntanken er ikke riktig festet.</li><li>• Maskinen trenger avkalkning.</li><li>• Kaffen er malt for fin, og/eller det er for mye kaffe i filterinnlegget, og/eller kaffen er for hardt nedpresset i filterinnlegget, og/eller filterinnlegget er blokkert.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fyll tanken.</li><li>• Fest vanntanken ved å trykke ned og vri på plass.</li><li>• Sjekk fremgangsmåte for Avkalkning.</li><li>• Sjekk fremgangsmåte for Espresso renner ikke eller bare drypper.</li></ul>
<b>Espresso renner ikke fra filteret eller bare drypper.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kaffen er for finmalt.</li><li>• Det er for mye kaffe i filterinnlegget.</li><li>• Kaffen er for hardt nedpresset.</li><li>• Vanntanken er tom.</li><li>• Vanntanken er ikke riktig festet.</li><li>• Filterinnlegget er blokkert.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mal kaffen litt grovere. Sjekk fremgangsmåte for Trykkmåler.</li><li>• Ha mindre mengde kaffe i filteret. Sjekk fremgangsmåte for Trykkmåler.</li><li>• Press kaffen med 15-20 kg trykk.</li><li>• Fyll tanken.</li><li>• Fest vanntanken ved å trykke ned og vri på plass.</li><li>• Bruk nålen i enden av rengjøringsredskapet til å pirke opp hull(ene). Dersom hull(ene) fremdeles er blokkert, løs opp en rengjøringsplatelet i varmt vann og legg filter og innlegg i bløt i ca. 20 minutter. Skyll grundig.</li><li>• Sjekk fremgangsmåte for Avkalkning.</li></ul>
<b>Espresso renner for raskt.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kaffen er malt for grov.</li><li>• Det er ikke nok kaffe i filterinnlegget.</li><li>• Kaffen er ikke hardt nok nedpresset.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mal kaffen litt finere. Sjekk fremgangsmåte for Trykkmåler.</li><li>• Øk mengden med kaffe. Sjekk fremgangsmåte for Trykkmåler.</li><li>• Press kaffen med 15-20 kg trykk.</li></ul>
<b>Det siver espresso fra kanten på filteret.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Filteret er ikke riktig festet.</li><li>• Det er malt kaffe på kanten av filterinnlegget.</li><li>• Det er for mye kaffe i filterinnlegget.</li><li>• Silikonringen rundt dekselet trenger å skiftes slik at filteret kan festes riktig.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Påse at filteret er riktig satt i og vridd helt til det stopper.</li><li>• Tørk av overflødig kaffe av kanten på filteret slik at det ikke lekker mellom filteret og filterfestet.</li><li>• Ha mindre mengde kaffe i filteret. Sjekk fremgangsmåte for Innstilling av mengde malt kaffe.</li><li>• Sjekk fremgangsmåte for vedlikehold og rengjøring.</li></ul>
<b>Ingen damp.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maskinen har ikke nådd riktig temperatur.</li><li>• Vanntanken er tom.</li><li>• Vanntanken er ikke riktig festet.</li><li>• Maskinen trenger avkalkning.</li><li>• Dampdysen er blokkert</li><li>• STEAM/HOT WATER-bryteren er ikke skrudd til STANDBY</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Påse at maskinen har hatt lang nok tid til å nå riktig temperatur. Indikatorlys for STEAM/HOT WATER vil blinke for å vise at maskinen varmer opp damp. Når dette pågår er det normalt at kondensert vann kommer ut av dysen. Dette er normalt. Når indikatorlyset for STEAM/HOT WATER slutter å blinke er dampdysen klar til bruk.</li><li>• Fyll tanken.</li><li>• Fest vanntanken ved å trykke ned og vri på plass.</li><li>• Sjekk fremgangsmåte for Avkalkning.</li><li>• Sjekk fremgangsmåte for Rengjøring av svingarm og dampdys</li><li>• Sjekk at STEAM/HOT WATER-bryter er skrudd helt til STEAM.</li></ul>
<b>Kaffen er ikke varm nok.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Koppen er ikke for-varmet.</li><li>• Filteret er ikke for-varmet.</li><li>• Melken er ikke varm nok (dersom det lages cappuccino eller latte).</li><li>• Maskinen trenger avkalkning.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Skyll koppen(e) i varmt vann og plasser på oppvarmingsbrettet.</li><li>• Skyll filteret med varmt vann. Tørk grundig.</li><li>• Varm melken til kannen er varm å ta på.</li><li>• Sjekk fremgangsmåte for Avkalkning.</li></ul>

<p>Ingen "crema".</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffen er ikke hardt nok nedpresset.</li> <li>• Kaffen er malt for grov.</li> <li>• Kaffe bønner eller malt kaffe er ikke fersk nok.</li> <li>• Filterinnlegget er blokkert.</li> <li>• Filterinnlegg med enkelvegg er brukt til forhåndsmalt kaffe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press kaffen med 15-20 kg trykk.</li> <li>• Mal kaffen litt finere. Sjekk fremgangsmåte for Trykkmåler.</li> <li>• Dersom det brukes hele kaffebønner, kjøp bønner som er nylig ristet. Sjekk "ristet dato" og bruk innen 2 uker fra den datoen. Dersom det brukes forhåndsmalt kaffe, sjekk at den er malt for mindre enn en uke siden.</li> <li>• Bruk nålen i enden av rengjøringsredskapet til å pirke opp hull(ene). Dersom hull(ene) fremdeles er blokkert, løs opp en rengjørings-tablett i varmt vann og legg filter og innlegg i bløt i ca. 20 minutter. Skyll grundig.</li> <li>• Sjekk at filterinnlegg med dobbelvegg brukes til forhåndsmalt kaffe.</li> </ul>
<p>Brettet fylles for raskt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatisk tømning. Etter at dampfunksjonen er brukt tømmes den første spruten av vannet ned på brettet slik at varmeelementet har riktig temperatur til kaffetraking.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dette er normalt for maskinen.</li> </ul>
<p>Pulsering/pumpelyd høres når kaffe traktes eller når melken varmes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dette er normalt for en maskin med italiensk pumpe som har trykk på 15 bar.</li> <li>• Vanntanken er tom.</li> <li>• Vanntanken er ikke riktig festet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dette er normalt for maskinen.</li> <li>• Fyll tanken.</li> <li>• Fest vanntanken ved å trykke ned og vri på plass.</li> </ul>
<p>Det lekker vann.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatisk tømning. Etter at dampfunksjonen er brukt tømmes den første spruten av vannet ned på brettet slik at varmeelementet har riktig temperatur til kaffetraking.</li> <li>• Vanntanken er ikke riktig festet.</li> <li>• Silikonringen rundt dekselet trenger å skiftes slik at filteret kan festes riktig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sjekk at brettet er riktig montert etter bruk av damp eller varmtvann.</li> <li>• Tøm brettet med jevne mellomrom.</li> <li>• Fest vanntanken ved å trykke ned og vri på plass.</li> <li>• Sjekk fremgangsmåte for vedlikehold og rengjøring.</li> </ul>
<p>Maskinen er på men stopper.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maskinen er utstyrt med termisk utkobling som slår maskinen av dersom pumpen eller kvernen går seg for varm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trykk på POWER for å slå maskinen av og dra støpset ut av stikkkontakten. La maskinen avkjøle seg i 30-60 minutter.</li> </ul>
<p>Det kommer ikke kaffe fra kvernen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det er tomt for kaffe i bønnelageret.</li> <li>• Kvernen eller munningen er blokkert.</li> <li>• Det er vann eller fuktighet i kvernen og munningen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fyll bønnelageret med ferske kaffebønner.</li> <li>• Rengjør kvernen og munningen. Sjekk fremgangsmåte for Rengjøring av konisk kaffekvern.</li> <li>• Rengjør kvernen og munningen. Sjekk fremgangsmåte for Rengjøring av konisk kaffekvern. Sjekk at kvernelementene er tørre før kvernen settes sammen. Det kan brukes varm luft fra hårføner til å tørke insiden av kvernen.</li> </ul>
<p>FILTER SIZE-lysene blinker.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bønnelageret er ikke riktig montert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern bønnelageret, fjern eventuelle rester og fest lageret riktig.</li> </ul>
<p>For mye/for lite malt kaffe kommer oppi filterinnlegget.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengde malt kaffe er ikke riktig i forhold til malingsgrad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruk GRIND AMOUNT-knappen til å øke eller redusere mengde malt kaffe. Sjekk fremgangsmåte for Innstilling av mengde malt kaffe samt for Trykkmåler.</li> </ul>
<p>For mye/for lite espresso kommer oppi koppen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengde malt kaffe er ikke riktig i forhold til malingsgrad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruk GRIND AMOUNT-knappen til å øke eller redusere mengde malt kaffe. Sjekk fremgangsmåte for Innstilling av mengde malt kaffe samt for Trykkmåler.</li> </ul>
<p>For mye/for lite espresso kommer oppi koppen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengden malt kaffe, og/eller malingsgraden, og/eller kaffestørrelsen må justeres.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prøv følgende (en ting av gangen):</li> <li>• Tilbakestill maskinen til standardprogram. Sjekk fremgangsmåte for Tilbakestilling til standard</li> <li>• Omprogrammer kaffestørrelsen. Sjekk fremgangsmåte for Omprogrammer kaffestørrelsen.</li> <li>• Juster mengden malt kaffe, og/eller malingsgrad. Sjekk fremgangsmåte for Innstilling av malingsgrad, Innstilling av mengde malt kaffe.</li> </ul>
<p>Kvernen bråker.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kvernen er blokkert av fremmedlegeme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern bønnelager, sjekk om det er blokkering eller kommet fremmedlegeme oppi. Rengjør eventuelt kvernen og munningen. Sjekk fremgangsmåte for Rengjøring av konisk kaffekvern.</li> </ul>

## GARANTI

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

### GARANTIEN DEKKER IKKE:

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

## TRANSPORTSKADER

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

## PROFFKJØP

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

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

## SERVICE

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



Med forbehold om trykkfeil

Heston Blumenthal®:in Sage™-tuotteissa otamme turvallisuuden vakavasti. Suunnittelemme ja valmistamme tuotteemme ajatellen ensisijaisesti asiakkaamme turvallisuutta. Sen lisäksi pyydämme, että käytät sähkölaitteita varoen ja noudatat seuraavia varotoimenpiteitä.

## TÄRKEÄT TURVAOHJEET

### LUE OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ JA TALLETA MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja mainostarrat ennen Sage Barista Express -espressokkeitimen käyttöönottoa.
- Poista ja hävitä turvallisesti pistokkeen suojus pienten lasten tekehtumisvaaran välttämiseksi.
- Sage Barista Express -espressokkeitintä ei saa yrittää käyttää mitenkään muuten kuin näissä ohjeissa tarkoitettulla ja kuvatulla tavalla.
- Varmista ennen käyttöönottoa, että käyttämäsi sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä tietoja. Jos haluat lisätietoja, ota yhteys paikalliseen sähköyhtiöön.
- Älä käytä Sage Barista Express -espressokkeitintä pöydän tai työtason reunalla. Varmista, että pöydän pinta on tasainen, puhdas ja kuiva.
- Huomattavat roiskeet tulee pyyhkiä ja kuivata laitteen alta, ympäriltä tai päältä, ennen kuin laitteen käyttöä jatketaan.
- Laitetta ei saa laittaa kuumalle kaasui- tai sähköliedelle tai sen lähelle tai koskettamaan kuumaa uunaa.
- Älä käytä Sage Barista Express -espressokkeitintä tiskipöydän kuivaustasolla.
- Varmista aina ennen käyttöä, että Sage Barista Express -espressokkeitin on asianmukaisesti koottu. Laitte ei muuten toimi.
- Sage Barista Express -espressokkeitintä ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukoajastimen avulla.
- Myllyn pohjaa, virtajohtoa, pistoketta tai laitetta ei saa upottaa veteen tai päästää kosketuksiin kosteuden kanssa, jotta vältetään sähköiskun vaara.
- Varmista aina, että Sage Barista Express -espressokkeitin on kytketty pois päältä ja pistoke irrotettu seinästä, jos laitetta ei valvota tai käytetä sekä ennen sen puhdistusta, siirtämistä, purkamista, kokoamista ja säilytystä.
- Käytä laitteessa ainoastaan kylmää vesijohtovettä. Perusteellisesti suodatetun, demineralisoidun tai tislattun veden käyttöä ei suositella, sillä se voi vaikuttaa kahvin makuun ja espressokkeitimen toimintaan.
- Varmista, että suodatinkahva on asennettu tukevasti uuttoyksikköön ennen kahvinvalmistusta. Älä koskaan irrota suodatinkahvaa uuton aikana.
- Älä koske kuumiin pintoihin. Anna laitteen jäähtyä ennen sen siirtämistä tai osien puhdistamista.
- Älä käytä myllyä, jos papusäiliön kansi ei ole paikoillaan. Pidä sormet, kädet, hiukset, vaatteet ja työvälineet loitolla papusäiliöstä käytön aikana.
- Pidä laite puhtaana. Katso ohjeet kohdasta Hoito & puhdistus.

## TÄRKEÄT TURVAOHJEET KAIKILLE SÄHKÖLAITTEILLE

- Kelaa virtajohto auki ennen käyttöä.
- Älä anna virtajohdon rippua pöydän tai työtason reunan yli, koskettaa kuumia pintoja tai mennä solumuun.
- Laitte on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei saa käyttää muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen. Väärinkäyttö voi aiheuttaa henkilövahingon.
- Vältäaksesi vaaran, joka syntyy huomaamattomasta ylikuormenemissuojan palautuskytkennästä, tätä laitetta ei saa kytkeä ulkoisen katkaisijan, kuten ajastimen, kautta tai yhdistää piiriin, joka säännöllisesti kytkee laitteen päälle ja pois.
- Ei lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen toimintakyky, aistien tai henkinen toimintakyky tai kokemus ja tiedot eivät riitä laitteen käyttöön. He saavat käyttää laitetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja opastamana. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Laitetta ei saa käyttää, jos sen virtajohto, pistoke tai laite itse on millään lailla vaurioitunut.



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.



## ENNEN KÄYTTÖÖNOTTOA

### LAITTEEN VALMISTELU

Pese osat ja tarvikkeet (vesisäiliö, suodatinkahva, suodatinkori ja maitokannu) lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella ja huuhtele ja kuivaa huolellisesti. Pyyhi laitteen runko, papusäiliö ja tippa-alusta pehmeällä ja kostealla liinalla ja kuivaa hyvin.



### HUOMIOITAVAA

Älä käytä hankaavia pesuaineita, sienii tai liinoja, jotka saattavat naarmuttaa pintamateriaalia. Älä pese mitään osia tai lisävarusteita astianpesukoneessa.

### VEDENSUODATTIMEN ESIKÄSITTELY (KATSO KUVA 1)

- Aseta päiväys kolmen kuukauden päähän
- Upota suodatin veteen viiden minuutin ajaksi
- Aseta suodatin pidikkeeseen
- Asenna vesisäiliö
- Aseta suodatin säiliöön & lukitse vesisäiliö paikoilleen





## KÄYTTÖ

### KÄYTTÖOHJETO

1. Varmista, että vedensuodatin on tukevasti paikallaan vesisäiliössä.
2. Täytä vesisäiliö kylmällä, mieluiten suodatetulla vedellä ylärajan (MAX) asti. Laittaessasi säiliötä takaisin paikalleen työnä sitä alaspin, jotta varmistetaan sen lukkiutuminen paikolleen.
3. Varmista, että papusäiliö on lukittu paikalleen.
4. Kytke virtajohto pistorasiaan
5. Käynnistä laite painamalla virtapainiketta (POWER). Virtapainikkeen (POWER) valo vilkkuu keittimen lämmetessä. Laitteesta kuuluu pumppausääni, joka on normaalia. Kun laite on saavuttanut oikean käyttölämpötilan, virtapainikkeen valo lakkaa vilkkumasta ja käyttöpaneelin kaikkien painikkeiden valot syttyvät. Laite on nyt valmiustilassa (STANDBY) valmiina seuraavaan vaiheeseen: Laitteen huuhelu.



### HUOMIOITAVAA

- Tarkista vesimäärä aina ennen käyttöä ja vaihda vesi päivittäin. Suosittelemme kylmää, suodatetun veden käyttöä. Emme suosittele demineralisoidun tai tislattun veden tai muiden nesteiden käyttöä.
- Jos papusäiliö ei ole oikeassa asennossa, merkkivalo FILTER SIZE vilkkuu.

### LAITTEEN HUUHELU

Suosittellemme laitteen huuhtelemistä vedellä ilman kahvijauhetta, jotta varmistetaan laitteen toimintavalmius.

Kun laite on valmiustilassa (STANDBY), toimi seuraavasti:

1. Paina painiketta 2 CUP juoksuuttaksesi kuumaa vettä uuttoyksikön läpi.
2. Aseta höyrytysputken kärki tippa-alustan päälle. Käännä höyryn / kuuman veden valitsinta (STEAM / HOT WATER) höyryasentoon (STEAM) ja juoksuta höyryä höyrytysputkesta 10 sekunnin ajan (katso kuva 2).
3. Käännä höyryn / kuuman veden valitsinta (STEAM / HOT WATER) kuuman veden asentoon (HOT WATER) ja juoksuta kuumaa vettä kuumavesiuuttimesta 10 sekunnin ajan (katso kuva 3).
4. Toista vaiheet 1-3, kunnes vesisäiliö on tyhjä.

## YLEISKÄYTTÖ

### JAUHATUSKARKEUDEN VALINTA

- Jauhatuskarkeus vaikuttaa veden virtausnopeuteen kahvijauheen läpi suodatimessa ja espresson makuun. Kun valitset jauhatuskarkeutta, sen tulisi olla hienoa, mutta ei liian hienojakoista ja jauhemaista.
- Jauhatuskarkeuden (GRIND SIZE) valitsimessa on numeroidut asetukset. Mitä pienempi numero, sitä hienojakoisempaa jauhatus, ja mitä suurempi numero, sitä karkeampaa jauhe on.
- Suosittelemme, että aloitat asetuksesta 8 ja säädät jauhatusa tarpeen mukaan (katso kuva 4).

### JAUHATUSMÄÄRÄN VALINTA

Aloita säätämällä jauhatusmäärän valitsin (GRIND AMOUNT) kello kolmen asentoon. Säädä tarvittaessa annoksen määrää kääntämällä valitsinta pienemmäksi (LESS) tai suuremmaksi (MORE) (katso kuva 5).



### VINKKI

On tavallista, että sekä jauhatusen karkeutta (GRIND SIZE) että määrää (GRIND AMOUNT) tarvitsee säätää muutaman kerran oikean uuttamisvauhdin saavuttamiseksi. Aloita suositusasetuksista, uuta kupillisen espressoa ja määrää sen perusteella tarvittavat säädöt.

## SUODATTIMEN KOON VALITSEMINEN

Aseta suodatinkahvaan joko yhden kupillisen (1 CUP) tai kahden kupillisen (2 CUP) suodatinkori. Paina FILTER SIZE –painiketta ja valitse SINGLE, jos käytät yhden kupillisen (1 CUP) suodatinta tai DOUBLE, jos käytät kahden kupillisen (2 CUP) suodatinta (katso kuva 6).

## AUTOMAATTINEN ANNOSTUS

- Varmista, että papusäiliö on täytetty tuoreilla kahvivipuilla ja lukittu paikolleen.
- Varmista, että suodatinkori on täysin kuiva ennen kuin laitat suodatinkahvan jauhatuspidikkeeseen.
- Työnnä ja vapauta kahva, jotta jauhatus käynnistyy, ja anna sitten vastajauhetun kahvin täyttää suodatinkahva.
- Jauhatus pysähtyy automaattisesti, mutta jos haluat pysäyttää sen ennen syklin loppumista, työnnä ja vapauta kahva.

## MANUAALINEN ANNOSTUS

- Kun suodatinkahva on asetettuna jauhatuspidikkeeseen, työnnä ja pidä sitä paikallaan, kunnes haluttu määrä jauhetta kahvia on annosteltu.
- Pysäytä jauhatus vapauttamalla kahva.

## JAUHETUN KAHVIN TAMPPAUS

1. Kun kahvi on jauhettu, vedä suodatinkahva varovasti pidikkeestä.
2. Kopauta kahvaa useita kertoja, jotta kahvi tiivistyy ja leviää tasaisesti suodatinkoriin.
3. Tamppaa tiiviiksi noin 15-20 kg voimalla.
4. Annostusohjeena: tamperin metallipään yläosan tulee olla tasoisia suodatinkorin yläosan kanssa kahvin tamppaamisen JÄLKEEN (katso kuva 8).

## ANNOKSEN TASAAUS

Razor™ -tasausväline täsmäannosteluun auttaa siistimään tampatun kahvikiekon juuri oikean kokoiseksi, jotta uutto on tasalaatuista (katso kuva 7).

- Työnnä Razor™ -tasausväline suodatinkoriin, kunnes välineen ulkonemat lepäävät korin reunolla. Tasausvälineen terän tulisi lävistää tampatun kahvijauheen pinta.
- Pidä suodatinkahvaa kallellaan tyhjennysastian päällä ja käännä Razor™ -tasausvälinettä edestakaisin ylimääräisen kahvijauheen poistamiseksi.
- Suodatinkorissa on nyt oikea annos kahvijauhetta (katso kuva 9).
- Pyyhi jauhe suodatinkorin reunasta, jotta varmistat, että kahva kiinnittyy tiiviisti uuttoyksikköön.

## UUTTOYKSIKÖN HUUHELU

Ennen kuin kiinnität suodatinkahvan uuttoyksikköön, juoksuta vähän vettä uuttoyksikön läpi painamalla painiketta 1 CUP. Tämä tasaa veden lämpötilan ennen uuttamista.

## SUODATINKAHVAN KIINNITYS

Laita suodatinkahva uuttoyksikön alle niin, että kahva on INSERT-asennon kohdalla, työnnä sitten suodatinkahvan pää laitteeseen ja käännä kahvaa keskelle, kunnes tunnet liikkeen pysähtyvän (katso kuva 10).

## ESIOHJELMOITU ANNOS – YKSI KUPILLINEN

Paina 1 CUP –painiketta kerran uuttaaksesi yhden esiohjelmoidun espressonannoksen (noin 30 ml) käyttäen esiuuttoa matalalla paineella. Laitte pysähtyy ennalta säädetyin kahvimäärän uuttamisen jälkeen (katso kuva 11).



### HUOMIOITAVAA

- Kuppiin valuvan espresson määrä riippuu jauhatuskarkeuden ja –määrän asetuksesta.
- Painikkeiden 1 CUP tai 2 CUP painaminen esiohjelmoidun annoksen uuttamisen aikana keskeyttää uuton välittömästi.

## ESIOHJELMOITU ANNOS – KAKSI KUPILLISTA

Paina 2 CUP –painiketta kerran uuttaaksesi esiohjelmoitun tuplaespresson (noin 60 ml) käyttäen esiuuttoa matalalla paineella. Laite pysähtyy ennalta säädetyn kahvimäärän uuttamisen jälkeen (katso kuva 12).

## ANNOSKOKO UUELLEEN OHJELMOINTI - 1 CUP / 2 CUP -PAINIKE

1. Aloita ohjelmointi painamalla PROGRAMME-painiketta kerran. Laite piippaa kerran ja PROGRAMME-painike alkaa vilkkua. Laite on nyt ohjelmointitilassa.
2. Aloita haluamasi espresson uuttaminen painamalla joko 1 CUP- tai 2 CUP -painiketta. Kun haluttu espressomäärä on uutettu, paina samaa painiketta uudelleen. Laite piippaa kahdesti ilmoittaakseen, että uusi annoskoko yhdelle kupilliseksi (1 CUP) on asetettu.

## TEHDASASETUSTEN PALAUTTAMINEN

Jos haluat palauttaa yhden ja kahden kupillisen annoskoot laitteeseen tehdasasetuksiin, paina PROGRAMME-painiketta, kunnes laite piippaa kolme kertaa. Vapauta PROGRAMME-painike. Laite palautuu käyttämään alkuperäistä annoskokoasetusta ja espressossa käytetyn veden lämpötila-asetusta (katso Lämpötilan lisäasetukset).

## MANUAALISESTI VALITTU ANNOSKOKO

- Voit säätää manuaalisesti matalapaineisen esiuuton aikaa ja annoskokoja ohjelmoimatta uudelleen esiohjelmoitua annoskokoja. Paina ja pidä alhaalla 1 CUP- tai 2 CUP -painiketta.
- Uutto vaihtuu matalapaineiseen esiuuttoon, kunnes painike vapautetaan. Kun 1 CUP- tai 2 CUP -painike vapautetaan, uutto jatkuu täydellä paineella. Paina 1 CUP- tai 2 CUP -painiketta uudelleen, kun haluttu määrä espressoa on uutettu (katso kuva 13).



### HUOMIOITAVAA

Parhaimman maun saamiseksi yhden kupillisen suodatinkorin käyttäessä kahvia tulisi uuttaa noin 30 ml. Kahden kupillisen suodatinkorin käyttäessä kahvia tulisi uuttaa noin 60 ml.

## ESPRESSOPAINEMITTARI

### ESIUUTTO MATALALLA PAINEELLA

Uuton alkaessa mittarin neula on esiuuttoluella ja kertoo laitteen olevan matalan paineen esiuutotilassa; vedenpainetta nostetaan vähitellen, jotta kahvijauhe turpoaa hitaasti ja uutteesta tulee tasalaatuista ennen kuin paine kohoaa normaaliin (katso kuva 14).

### IDEAALINEN ESPRESSON UUTTOPAINA

Missä tahansa tasaisen harmaalla alueella sijaitseva mittarin neula ilmaisee ideaalista uuttopainetta (katso kuva 15).

- Valuminen alkaa 4-7 sekunnin kuluttua
- Kahvi valuu hitaasti kuin lämmiin hunajaa
- Crema on kullanuskeaa ja koostumukseltaan hienoa vaahtoa
- Espresso on tumman ruskeaa
- Uutto kestää 25-35 sekuntia

### LIIAN VÄHÄINEN UUTTO

- Jos mittarin neula on uuton aikana asteikon alaosassa, espresso on uutettu liian matalalla paineella (katso kuva 16).
- Tällöin vesi virtaa jauhetun kahvin läpi liian nopeasti ja espressosta tulee laihaa ja vetistä ilman cremaa ja makua.
- Syyinä voi olla liian karkea jauhatus ja/tai liian vähän kahvia suodatinkorissa ja/tai kahvijauhetta ei ole tampattu tarpeeksi.
- Valuminen alkaa 1-3 sekunnin kuluttua
- Kahvi valuu nopeasti kuin vesi

- Crema on ohut ja haalea
- Espresso on vaalean ruskeaa
- Maistuu kitkerältä/pistävältä, laihaa ja vetistä
- Uutto kestää korkeintaan 20 sekuntia

## LIALLINEN UUTTO

Jos mittarin neula on uuton aikana asteikon yläosassa, espresso on uutettu liian korkealla paineella (katso kuva 17).

Tällöin vesi virtaa jauhetun kahvin läpi liian hitaasti ja espressosta tulee ylliuuttu: hyvin tummaa ja kitkerää, ja sen crema on laikukas ja epätasainen.

- Valuminen alkaa 8 sekunnin kuluttua
- Kahvi valuu hitaasti tai ei ollenkaan
- Crema on tumma ja laikukas
- Espresso on hyvin tumman ruskeaa
- Maistuu kitkerältä ja palaneelta
- Uutto kestää yli 40 sekuntia



### HUOMIOITAVAA

Varmista, että annostus pysyy yhtenäisenä tasamalla liiallinen kahvijauhe Razor™-tasausvälineellä.

## MAIDON KÄSITTELY

- Käännä höyrytysputken kärki tippa-alustan päälle.
- Käännä höyryn ja kuuman veden valitsin (STEAM / HOT WATER) höyryasentoon (STEAM). HOT WATER / STEAM -merkkivalo vilkkuu laitteen lämmitessä höyrynmuodostusta varten. Lämpämisen aikana höyrytysputkesta saattaa valua kondensoitunutta vettä. Se on normaalia.
- Kun HOT WATER / STEAM -merkkivalo lakkaa vilkkumasta, höyrytysputki on käyttövalmis.
- Ennen höyrytysputken laittamista maitoon, keskeytä höyrynsyöttö kääntämällä valitsin takaisin valmiustilaan (STANDBY). Työnnä sitten 8 sekunnin kuluessa höyrytysputki 1-2 cm maidon pinnan alle, lähelle kannun oikeaa reunaa kello kolmen kohdalle ja käännä valitsin takaisin STEAM-asentoon. Höyryn keskeytys estää maidon roiskumisen kannusta (keskeytys-toiminto on voimassa vain 8 sekuntia).
- Pidä höyrytysputken kärki aivan maidon pinnan alla, kunnes maito alkaa pyöriä myötäpäivään muodostaen pyörteen (kierrevirtaus-efekti).
- Laske kannu hitaasti alas maidon pyöriessä. Höyrytysputken kärki nousee samalla maidon pintaan ja alkaa lisätä ilmaa maitoon. Maidon pinta täytyy mahdollisesti rikkoa kärjellä varovasti, jotta maito pyöriisi riittävän nopeasti.
- Pidä kärki pinnalla tai hiukan sen alapuolella ja yläpäidä pyörrettä. Käsitteille maitoa, kunnes vaahtoa on riittävästi.
- Nosta kannua, jotta kärki laskeutuu pinnan alle, mutta jatka pyörrettä. Maito on sopivan lämmintä (60-65 °C), kun kannu tuntuu kuumalta.
- Sulje höyryvalitsin ENNEN kärjen nostamista maidosta.
- Laita kannu sivuun. Pyyhi höyrytysputki välittömästi puhtaaksi kostealla liinalla. Käännä sitten höyrytysputken kärki tippa-alustan päälle ja avaa höyry hetkeksi, jotta höyrytysputki puhdistuu maidosta myös sisältä.
- Kopauta kannua pöytästä vasten mahdollisten kuplien rikkomiseksi.
- Pyöräytä kannua vaahdon "kiillottamiseksi" ja koostumuksen varmistamiseksi.
- Kaada maito suoraan espressoon.
- Tärkeintä on toimia nopeasti ennen kuin maitovaahto alkaa hajota.



### HUOMIOITAVAA

- Laitteesta voi kuulua pumppaavaa ääntä höyryä käytettäessä. Se on normaalia 15 barin italialaisen pumpon toimintaa.
- Kun höyryä on käytetty jatkuvasti 5 minuutin ajan, laite sulkee höyrytoiminnon automaattisesti, ja HOT WATER / STEAM -merkkivalo alkaa vilkkua. Käännä silloin valitsin valmiusasentoon (STANDBY).

## KUUMA VESI

- Käännä höyryn ja kuuman veden valitsin (STEAM / HOT WATER) kuuman veden asentoon (HOT WATER). HOT WATER / STEAM -merkkivalo vilkkuu laitteen kuumentuessa vettä.
- Kun HOT WATER / STEAM -merkkivalo lakkaa vilkkumasta, vesi on kuumaa. Kuumaa vettä voi laskea suuttimesta ja sitä voi käyttää mustan kahvin valmistukseen (long black, Americano) ja kuppien esilämmitykseen.
- Vedenkuumennus kytketään pois päältä kääntämällä valitsin valmiustilaan (STANDBY).

## AUTOMAATTIHUUTELU

- Jotta espresson voi uuttaa välittömästi höyrytyksen jälkeen, laitteessa on automaattihuutele.
- Automaattihuutelulla varmistetaan, että lämpökäämistä aluksi liian kuumana juokseva vesi ei polta kahvijauhetta. Höyrytyksen jälkeen vettä lasketaan automaattisesti tippa-alustalle, jotta varmistetaan, että lämpökäämien lämpö on optimaalinen espresson uuttamiseen.



## VINKKI

Laitte laskee vettä automaattisesti tippa-alustalle höyrytyksen ja kuuman veden käytön jälkeen, jotta varmistetaan, että lämpökäämien lämpö on optimaalinen espresson uuttamiseen. Tämä on normaalia. Jos laitteen ympärillä ja edessä on vettä, varmista, että tippa-alusta on työnnetty tukevasti paikalleen höyrytyksen ja kuuman veden käytön jälkeen.

## LÄMPÖTILAN LISÄASETUKSET

### VEDEN LÄMPÖTILAN SÄÄTÖ

Barista Express –espressokeitimessä veden lämpötilaa voidaan säätää aste kerrallaan +/- 2 °C oletuslämpötilasta.

Näin pääset lämpötilan lisäasetuksiin:

1. Kytke laite pois päältä painamalla POWER-painiketta.
2. Paina PROGRAMME-painiketta ja sitten samalla POWER-painiketta. Laitte piippaa kerran. Valaistu painike näyttää valitun lämpötilan. Veden lämpötilaa voi säätää painamalla yhtä seuraavista painikkeista viiden sekunnin kuluessa lämpötilan lisäasetuksiin pääsystä. Laitte vahvistaa muutoksen piippaamalla kahdesti. Jos mitään painiketta ei paineta viiden sekunnin kuluessa, muutoksia ei tehdä ja laite palautuu valmiustilaan (STANDBY) (katso kuva 18).

Alkuperäisen lämpötilan asetus:	Paina PROGRAMME-painiketta, kun laite on lämpötilan lisäasetukset -tilassa (katso kuva 19)
Nosta veden lämpötilaa yhdellä asteella:	Paina 1 CUP –painiketta, kun laite on lämpötilan lisäasetukset -tilassa (katso kuva 20)
Nosta veden lämpötilaa kahdella asteella:	Paina 2 CUP –painiketta, kun laite on lämpötilan lisäasetukset -tilassa (katso kuva 21)
Laske veden lämpötilaa yhdellä asteella:	Paina FILTER SIZE –painiketta, kun laite on lämpötilan lisäasetukset -tilassa (katso kuva 22)
Laske veden lämpötilaa kahdella asteella:	Paina POWER -painiketta, kun laite on lämpötilan lisäasetukset -tilassa (katso kuva 23)



## VINKKEJÄ KAHVIN VALMISTUKSEEN JA VALMISTELUUN

## ESILÄMMITYS

### KUPIN TAI LASIN LÄMMITYS

Lämmin kahvikuppi pitää kahvin lämpötilan optimaalisena kauemmin. Esilämmitä kuppi huuhtelemalla se kuumavesisuuttimesta saatavalla kuumalla vedellä ja laita lämmitysalustalle.

### SUODATINKAHVAN JA SUODATINKORIN LÄMMITYS

Kylmä suodatinkahva ja suodatinkori voivat laskea uuttolämpötilaa niin paljon, että sillä on merkittävä vaikutus valmistettavan espresson laatuun. Varmista aina, että suodatinkahva ja suodatinkori on esilämmitetty kuumavesisuuttimen kuumalla vedellä ennen käyttöönottoa.



## HUOMIOITAVAA

Pyyhi aina suodatinkahva ja suodatinkori kuivaksi ennen jauhetun kahvin annostelua, sillä kosteus voi lisätä kanavoitumista, jossa vesi ohittaa kahvijauheen uuttamisen aikana.

## SUODATINKORIN VALINTA

### YKSI- JA KAKSISEINÄISET SUODATINKORIT

Käytä yksiseinäistä suodatinkoria, jos jauhat kahvin tuoreista pavuista (katso kuva 24).

Käytä kaksiseinäistä suodatinkoria, jos käytät valmiiksi jauhetta kahvia (katso kuva 25).



## HOITO & PUHDISTUS



Osia on käsiteltävä varovasti, sillä terät ovat erittäin teräviä.

### KALKINPOISTO

Säännöllisessä käytössä kova vesi voi aiheuttaa kalkin kertymistä laitteeseen ja moniin sen toimiiviin sisäosiin, mikä vähentää uuton virtausta, uuttolämpötilaa, laitteen tehoa ja espresson makua. Suosittelemme kalkinpoistoa kerran kuussa sekä erityisesti silloin, jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan, kuten ennen lomalle lähtöä.

1. Kytke laite pois päältä painamalla POWER-painiketta.
2. Kaada vesisäiliöön seos, jossa on etikkaa ja kylmää vesijohtovettä suhteessa 1:1.
3. Irrota suodatinkahva uuttoyksiköstä ja laita tilava astia uuttoyksikön ja höyrytsparren alle.
4. Kytke laite päälle painamalla POWER-painiketta. Kun laite on lämmennyt uuttolämpöön ja käyttöpaneelin painikkeisiin syttyy valo, paina ja pidä alhaalla 1 CUP –painiketta, jotta voit valuttaa nestettä manuaalisesti. Vapauta painike, kun puolet etikka-vesiseoksesta on valunut uuttoyksikön läpi.
5. Käännä STEAM / HOT WATER –valitsin HOT WATER –asentoon ja juoksuta kuumaa vettä suuttimen kautta noin 30 sekunnin ajan. Käännä valitsin takaisin STANDBY-asentoon.
6. Käännä STEAM / HOT WATER –valitsin STEAM-asentoon ja anna höyryn virrata höyrytsputken kautta noin 2 minuutin ajan. Käännä valitsin takaisin STANDBY-asentoon.
7. Jos seosta on vielä jäljellä säiliössä, paina ja pidä alhaalla 1 CUP –painiketta, jotta voit valuttaa nestettä manuaalisesti. Vapauta painike, kun säiliö on tyhjä ja valuminen uuttoyksiköstä on loppunut.
8. Jos laitetta käytetään ympärirakenteissa, jossa vesi on kova, suosittelemme syklin toistamista.
9. Irrota vesisäiliö kalkinpoiston jälkeen, huuhtelee se perusteellisesti ja täytä sitten raikkaalla kylmällä vedellä. Huuhtelee laite seuraten kohtia 3-7.

### HÖYRYTSPUTKEN PUHDISTUS

- Höyrytsputki on puhdistettava aina maidon käsittelyn jälkeen. Pyyhi höyrytsputki kostealla liinalla. Käännä sitten höyrytsputken kärki tippa-alustan päälle ja käännä helkeksi STEAM / HOT WATER –valitsin STEAM-asentoon. Tämä puhdistaa jäljelle jääneen maidon höyrytsputkesta.
- Jos höyrytsputken kärjessä olevat reiät tukkeutuvat, varmista, että STEAM / HOT WATER –valitsin on valmiusasennossa (STANDBY). Kytke laite pois päältä painamalla POWER-painiketta ja anna sen jäähtyä. Avaa reikä tai reiät puhdistusvälineen päässä olevalla puikolla.
- Jos höyrytsputki on edelleen tukossa, poista sen kärki puhdistusvälineen avaimella ja liota kuumassa vedessä. Puhdista reikä tai reiät puhdistusvälineen päässä olevalla puikolla ennen kärjen kiinnittämistä takaisin höyrytsputkeen.

### SUODATINKORIEEN PUHDISTUS

- Kahvin rasvajäämät tulisi huuhdella suodatinkoreista ja –kavhasta heti käytön jälkeen kuumalla vedellä.
- Jos suodatinkorin reiät tukkeutuvat, avaa ne puhdistusvälineen päässä olevalla puikolla.
- Jos reikä tai reiät ovat edelleen tukossa, liuota puhdistustabletti kuumaan veteen ja liota suodatinkoria ja -kavvaa liuoksessa noin 20 minuutin ajan. Huuhtelee huolella.

### SUIHKUSIHIDIN PUHDISTUS

- Kahvijauheet pyyhitään uuttoyksikön sisältä ja suihkushidistä kostealla liinalla.
- Laitte tulee huuhdella ajoittain. Kiinnitä tyhjä suodatinkori ja –kavha uuttoyksiköön. Paina ja pidä alhaalla 1 CUP –painiketta ja juoksuta hieman vettä, joka huuhdo kahvinjäämät.

### PUHDISTUSSYKLI

CLEAN ME –merkkivalo syttyy ilmoittamaan keittimen puhdistustarpeesta. Sykli toimii takaisinhuhtelulla ja kalkinpoisto tehdään erikseen.

1. Aseta yhden kupillisen suodatinkori suodatinkahvaan. Laita suodatinkorin pakkauksen mukana tuleva puhdistuskiekko ja sen päälle yksi puhdistustabletti.
2. Lukitse suodatinkahva paikoilleen uuttoyksikköön ja laita tilava astia suodatinkahvan suutinteen alle.
3. Varmista, että vesisäiliö on täynnä kylmää vettä ja tippa-alusta on tyhjennetty.
4. Kytke laite pois päältä painamalla POWER-painiketta.
5. Paina yhtä aikaa painikkeita 1 CUP ja 2 CUP ja sitten POWER. Pidä kaikki kolme painiketta painettuna noin 10 sekunnin ajan.
6. Viitis minuuttia kestävä puhdistussykli alkaa. Puhdistuksen aikana vettä valuu ajoittain suodatinkahvan suuttimista. Kun puhdistus on tehty, laite ilmoittaa siitä kolmella piippauksella.
7. Irrota suodatinkahva ja varmista, että puhdistustabletti on kokonaan liuennut. Jos tabletti ei ole liuennut, toista sykli, kunnes tabletti on liuennut.

### KARTIOMYLLYN PUHDISTUS

Myllyn puhdistussykli poistaa terin kertyneen rasvan, joka saattaa haitata sen suorituskykyä (katso kuva 26).

- |   |                              |   |                           |
|---|------------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Avaa papusäiliö              | 1 | Poista papusäiliö         |
| 2 | Tyhjennä papusäiliö          | 2 | Avaa yläterä              |
| 3 | Laita papusäiliö paikoilleen | 3 | Irrota yläterä            |
| 4 | Lukitse papusäiliö           | 4 | Puhdista yläterä harjalla |
| 5 | Käynnistä tyhjä mylly        | 5 | Puhdista alaterä harjalla |
| 6 | Avaa tyhjä papusäiliö        | 6 | Puhdista suppilo harjalla |

### KARTIOMYLLYN PERUSTEELLINEN PUHDISTUS

Tarpeellinen vain silloin, kun myllyn terien ja suuttimen välillä on tukos (katso kuva 27).

1. Poista papusäiliö
2. Säädä jauhatuskarkeus (GRIND SIZE) asentoon 1 (hienojakoisin)
3. Käytä 10 mm hylsyavainta. Käännä myötöpäivään, jotta mutteri löystyy
4. Aseta jauhatuskarkeus (GRIND SIZE) asentoon 16 (karkein)
5. Avaa & irrota yläterä
6. Irrota mutteri, jousi- ja tasainen aluslevy. Irrota alaterä varovasti
7. Irrota myllyn tuuletin & tiivisteet pitkäkärkisillä pihdeillä
8. Avaa myllyn poistosuppilo harjalla tai piipunpuhdistimella
9. Puhdista suppilo harjalla
10. Asenna tiivisteet & myllyn tuuletin takaisin paikoilleen pitkäkärkisillä pihdeillä
11. Asenna alaterä takaisin paikoilleen (pitonasta & ura kohdistettuna). Asenna tasainen aluslevy & jousilevy
12. Kiristä mutteri kääntämällä vastapäivään
13. Asenna ja lukitse yläterä paikoilleen
14. Aseta jauhatuskarkeus (GRIND SIZE) asentoon 5. Laita & lukitse papusäiliö paikalleen



# VIANETSINTÄ

## Laite ei lämpene.

**HOT WATER / STEAM**  
-valo vilkkuu, kun laitetta käynnistetään.

- STEAM / HOT WATER -valitsin ei ole STANDBY-asennossa
- Käännä STEAM / HOT WATER -valitsin STANDBY-asentoon. Laite alkaa lämmetä.

## Uuttoyksiköstä ei valuu vettä.

Ei kuumaa vettä.

- Laite ei ole ehtinyt lämmentä käyttölämpötilaan.
- Odota, kunnes laite lämpenee käyttölämpötilaan. POWER-painikkeen valo lakkaa vilkkumasta ja kaikkien painikkeiden valot syttyvät, kun laite on käyttövalmis.
- Täytä vesisäiliö.
- Työnnä vesisäiliö kunnolla alas, jotta se lukkiutuu paikoilleen.
- Laite tarvitsee kalkinpoiston.
- Katso kohtaa Kalkinpoisto.
- Kahvi on jauhettu liian hienoksi ja/tai suodatinkorissa on liikaa kahvia ja/tai sitä on tampattu liikaa ja/tai suodatinkori on tukossa.
- Katso alla kohtaa Espresso valuu suodatinkahvan suuttimista vain tippumalla tai ei ollenkaan.

## Espresso valuu suodatinkahvan suuttimista vain tippumalla tai ei ollenkaan.

- Kahvi on jauhettu liian hienoksi.
- Käytä hieman karkeampaa jauhatusta. Katso kohtaa Espresso-painemittari.
- Suodatinkorissa on liikaa kahvia.
- Annostele vähemmän kahvia. Katso kohtaa Espresso-painemittari.
- Kahvi on tampattu liian suurella voimalla.
- Tamppaa 15-20 kg voimalla.
- Vesisäiliö on tyhjä.
- Täytä vesisäiliö.
- Vesisäiliö ei ole kunnolla paikoillaan ja lukittuna paikalleen.
- Työnnä vesisäiliö kunnolla alas, jotta se lukkiutuu paikoilleen.
- Suodatinkori voi olla tukossa.
- Puhdista reikä tai reiät puhdistusvälineen päässä olevalla puikolla. Jos reikä tai reiät ovat edelleen tukossa, liuota puhdistustabletti kuumaan veteen ja liota suodatinkoria ja -kahvaa liuoksessa noin 20 minuutin ajan. Huuhtelee huolella.
- Katso kohtaa Kalkinpoisto.
- Laite tarvitsee kalkinpoiston.

## Espresso valuu liian nopeasti.

- Kahvi on jauhettu liian karkeaksi.
- Käytä hieman hienompaa jauhatusta. Katso kohtaa Espresso-painemittari.
- Suodatinkorissa ei ole tarpeeksi kahvijauhetta.
- Annostele enemmän kahvia. Katso kohtaa Espresso-painemittari.
- Kahvi on tampattu liian kevyesti
- Tamppaa 15-20 kg voimalla.

## Espresso valuu suodatinkahvan reunolta pitkään.

- Suodatinkahva ei ole kunnolla paikoillaan.
- Varmista, että suodatinkahva on kiinnitetty kunnolla ja sitä on käännetty, kunnes liike pysähtyy.
- Kahvijauhetta on jäänyt suodatinkorin reunolle.
- Puhdista ylimääräinen kahvijauhe suodatinkorin reunolta, jotta kahva kiinnittyy tiiviisti uuttoyksikköön.
- Suodatinkorissa on liikaa kahvia.
- Annostele vähemmän kahvia. Katso kohtaa Jauhatusmäärän valinta.
- Suihkusihti ympäröivä silikonitivistet tulee vaihtaa, jotta varmistetaan, että suodatinkahva kiinnittyy kunnolla uuttoyksikköön.
- Katso kohtaa Hoito & puhdistus.

## Höyryä ei tule

- Laite ei ole ehtinyt lämmentä käyttölämpötilaan.
- Odota, kunnes laite lämpenee käyttölämpötilaan. HOT WATER / STEAM –merkkivalo vilkkuu osoittaen laitteen lämpiävän höyrynuodostusta varten. Tällöin kondensoitunutta vettä saattaa valua höyrytysputkesta. Se on normaalia. Kun HOT WATER / STEAM –merkkivalo lakkaa vilkkumasta, höyrytysputki on valmis käyttöön.
- Vesisäiliö on tyhjä.
- Täytä vesisäiliö.
- Vesisäiliö ei ole kunnolla paikoillaan ja lukittuna paikalleen.
- Työnnä vesisäiliö kunnolla alas, jotta se lukkiutuu paikoilleen.
- Laite tarvitsee kalkinpoiston.
- Katso kohtaa Kalkinpoisto.
- Höyrytysputki on tukossa.
- Katso kohtaa Höyrytysputken puhdistus
- STEAM / HOT WATER –valitsin ei ole STEAM-asennossa.
- Varmista, että STEAM / HOT WATER –valitsin on käännetty kokonaan STEAM-asentoon.

## Kahvi ei ole tarpeeksi kuumaa.

- Kuppeja ei ole esilämmitetty.
- Huuhtelee kupit kuumavesisuuttimen alla ja laita ne lämmitysalueelle.
- Suodatinkahvaa ei ole esilämmitetty.
- Huuhtelee suodatinkahva kuumavesisuuttimen alla. Kuivaa perusteellisesti.
- Maito ei ole tarpeeksi kuumaa (jos valmistetaan cappuccinoa tai latteä tms.).
- Lämmitä maitoa kunnes kannun kylki tuntuu kuumalta.
- Laite tarvitsee kalkinpoiston.
- Katso kohtaa Kalkinpoisto.

<b>Cremaa ei muodostu.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kahvi on tampattu liian kevyesti.</li> <li>• Kahvi on jauhettu liian karkeaksi.</li> <li>• Kahvipavut tai valmiiksi jauhettu kahvi ei ole tuoretta.</li> <li>• Suodatinkori voi olla tukossa.</li> <li>• Valmiiksi jauhetun kahvin kanssa on käytetty yksiseinäistä suodatinta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tamppaa 15-20 kg voimalla.</li> <li>• Käytä hieman hienompaa jauhustusta. Katso kohtaa Espressoainemittari.</li> <li>• Jos käytät tuoreita, kokonaisia kahvipapuja, osta vastapaahdettua kahvia, johon on merkitty paahтамispäivämäärä ja käytä se kahden viikon kuluessa päivä määrästä. Valmiiksi jauhettu kahvi tulee käyttää viikon kuluessa jauhamisesta.</li> <li>• Puhdista reikä tai reiät puhdistusvälineen päässä olevalla puikolla. Jos reikä tai reiät ovat edelleen tukossa, liuota puhdistustabletti kuumaan veteen ja liota suodatinkoria ja -kahvaa liuoksessa noin 20 minuutin ajan. Huuhtelee huolella.</li> <li>• Varmista, että käytät valmiiksi jauhetun kahvin kanssa kaksiseinäistä suodatinkoria.</li> </ul>
<b>Tippa-alusta täyttyy liian nopeasti.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Automaattiuhuttelu. Vettä lasketaan automaattisesti tippa-alustalle höyrytyksen ja kuuman veden käytön jälkeen, jotta varmistetaan, että lämpökämin lämpö on optimaalinen espresson uuttamiseen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tämä on laitteen normaalia toimintaa, ei tarvetta toimenpiteisiin.</li> </ul>
<b>Espresson uuttamisen tai maidon höyryttämisen aikana kuuluu sykähittäinen tai pumppaava ääni.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laitteen 15 barin italialainen pumppu toimii normaalisti.</li> <li>• Vesisäiliö on tyhjä.</li> <li>• Vesisäiliö ei ole kunnolla paikoillaan ja lukittuna paikalleen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tämä on laitteen normaalia toimintaa, ei tarvetta toimenpiteisiin.</li> <li>• Täytä vesisäiliö.</li> <li>• Työnnä vesisäiliö kunnolla alas, jotta se lukkiutuu paikalleen.</li> </ul>
<b>Laitteesta vuotaa vettä.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Automaattiuhuttelu. Vettä lasketaan automaattisesti tippa-alustalle höyrytyksen ja kuuman veden käytön jälkeen, jotta varmistetaan, että lämpökämin lämpö on optimaalinen espresson uuttamiseen.</li> <li>• Vesisäiliö ei ole kunnolla paikoillaan ja lukittuna paikalleen.</li> <li>• Suihkusihtä ympäröivä silikonitiivistet tulee vaihtaa, jotta varmistetaan, että suodatinkahva kiinnittyy kunnolla uuttoyksikköön.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varmista, että tippa-alusta on työnnetty tukevasti paikalleen höyrytyksen ja kuuman veden käytön jälkeen.</li> <li>• Tyhjennä tippa-alusta säännöllisesti.</li> <li>• Työnnä vesisäiliö kunnolla alas, jotta se lukkiutuu paikalleen.</li> <li>• Katso kohtaa Hoito &amp; puhdistus.</li> </ul>
<b>Laitte on päällä, mutta lakkaa toimimasta.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laitteen ylikuumentumisoja on saattanut aktivoitua, jos pumppu tai kahvimylly on kuumentunut liikaa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kytke laite pois päältä painamalla POWER-painiketta ja irrota pistorasiasta. Anna jäähtyä 30–60 minuuttia.</li> </ul>
<b>Myllystä ei tule kahvijauhetta.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Papusäiliössä ei ole kahvipapuja.</li> <li>• Myllyn säiliö tai suppilo on tukossa.</li> <li>• Myllyn säiliössä tai suppilossa on vettä tai kosteutta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Täytä papusäiliö tuoreilla kahvipavulla.</li> <li>• Puhdista myllyn säiliö ja suppilo. Katso kohtaa Kartiomyllyn perusteellinen puhdistus.</li> <li>• Puhdista myllyn säiliö ja suppilo ja avaa tukokset. Katso kohtaa Kartiomyllyn perusteellinen puhdistus. Varmista, että terät on kuivattu läpikotaisin ennen myllyn kokoamista uudelleen. Myllyn säiliöön voi puhaltaa ilmaa hustenkuivaajalla.</li> </ul>
<b>Suodatimen koon merkivalot vilkkuvat.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Papusäiliö ei ole kunnolla kiinnitetty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Irrota papusäiliö, tarkista, että se on puhdas ja lukitse se sitten uudelleen paikalleen.</li> </ul>
<b>Suodatinkorin tulee liian paljon/vähän kahvijauhetta.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jauheen määrän asetukset eivät sovi käytetylle jauhatuskarkeudelle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisää tai vähennä jauheen määrää GRIND AMOUNT -valitsimella. Katso kohtaa Jauhatusmäärän valinta ja Espressoainemittari.</li> </ul>
<b>Kuppiin valuu liian paljon/vähän espresso.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jauheen määrän asetukset eivät sovi käytetylle jauhatuskarkeudelle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisää tai vähennä jauheen määrää GRIND AMOUNT -valitsimella. Katso kohtaa Jauhatusmäärän valinta ja Espressoainemittari.</li> </ul>
<b>Kuppiin valuu liian paljon/vähän espresso.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jauhatusmäärän ja/tai -karkeuden asetukset ja/tai annosmäärä tarvitsevat säätöä.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kokeile seuraavia yksi kerrallaan:</li> <li>• Palauta laitteen alkuperäiset asetukset. Katso kohta Tehdasasetusten palauttaminen.</li> <li>• Ohjelmoi annoskoot uudelleen. Katso kohta Annoskoon uudelleen ohjelmointi.</li> <li>• Säädä jauhatuksen määrää ja/tai jauhatuskarkeutta. Katso kohtaa Jauhatuskarkeuden valinta, Jauhatusmäärän valinta.</li> </ul>
<b>Mylly pitää kovaa ääntä.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Myllyssä on tukos tai roska.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Irrota papusäiliö ja tarkista, ettei siellä ole roskia tai tukosta. Jos tarpeen, puhdista myllyn säiliö ja suppilo ja avaa tukos. Katso Kartiomyllyn puhdistus.</li> </ul>

## TAKUU

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

## TAKUU EI KATA:

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

## KULJETUSVAHINGOT

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

## OSTO YRITYSKÄYTTÖÖN

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

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

## HUOLTO

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



Emme vastaa mahdollisista painovirheistä



Witt A/S

Gødstrup Søvej 9, 7400 Herning

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



BRG Appliances Limited

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

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

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

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

Registered in Norway: ORG No. 992287888

Registered in England & Wales No. 8223512

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

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

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

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

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

Copyright BRG Appliances 2017.

SKU No. SES875