

# *the Barista Touch™*

SES880



EN QUICK GUIDE

DE KURZANLEITUNG

FR GUIDE RAPIDE

NL SNELSTARTGIDS

ES GUÍA RÁPIDA

# Sage®



## Contents

- 2 Sage® Recommends Safety First
- 5 Components
- 7 Functions
- 13 Care & Cleaning
- 17 Troubleshooting
- 22 Guarantee

# SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

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

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

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

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

## SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

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



The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste. It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.

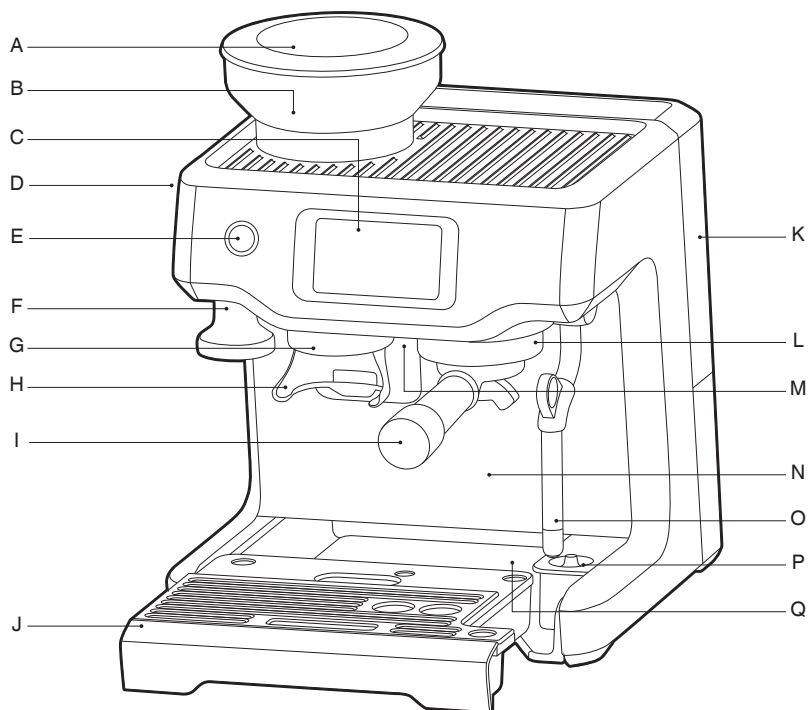


To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

# FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



## Components



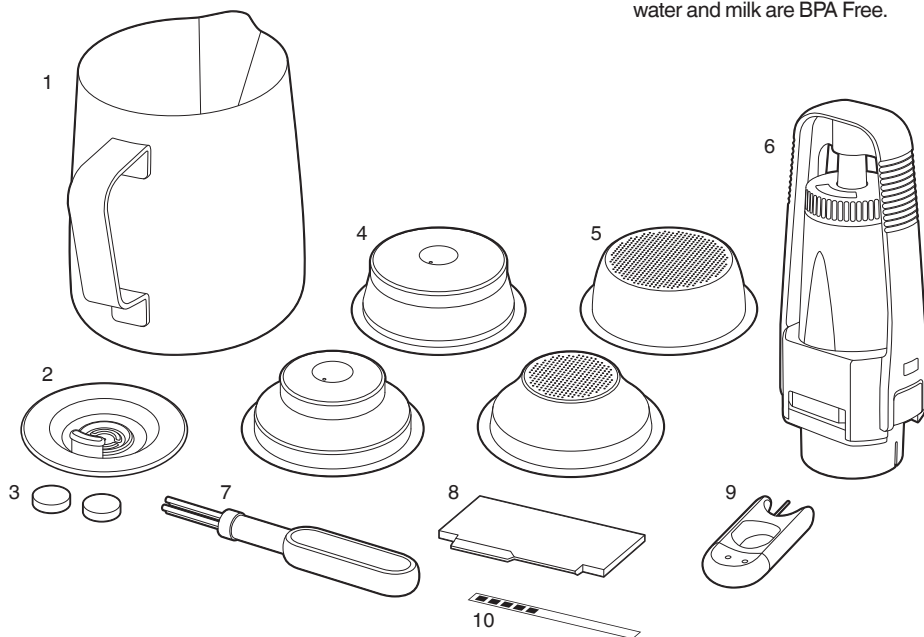
- |                                     |                                                   |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------|
| A. 250g bean hopper                 | J. Removable wet & dry coffee separator drip tray |
| B. Integrated conical burr grinder  | K. 2L removable water tank                        |
| C. Touch screen control panel       | L. Group Head                                     |
| D. GRIND SIZE selector              | M. Dedicated hot water outlet                     |
| E. POWER button                     | N. Extra-tall cup clearance for tall mugs         |
| F. Integrated removable 54mm tamper | O. Easy clean steam wand                          |
| G. Grind outlet                     | P. Milk temperature sensor                        |
| H. Hands free grinding cradle       | Q. Storage tray (located behind drip tray)        |
| I. 54mm stainless steel portafilter |                                                   |



### Rating Information

220-240V~ 50-60Hz 1380-1650W

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



## ACCESSORIES

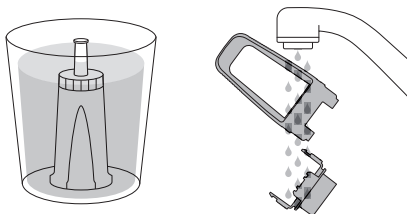
1. Stainless steel milk jug
2. Cleaning disc
3. Cleaning tablets
4. Dual Wall filter baskets (1 cup & 2 cup)  
Use with pre-ground coffee.
5. Single Wall filter baskets (1 cup & 2 cup)  
Use when grinding fresh whole coffee beans.
6. Water filter and holder
7. Cleaning brush
8. The Razor™ precision dose trimming tool
9. Steam wand cleaning tool
10. Water hardness test strip



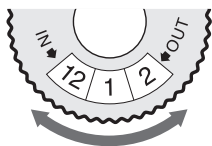
# Functions

## INSTALLING THE WATER FILTER

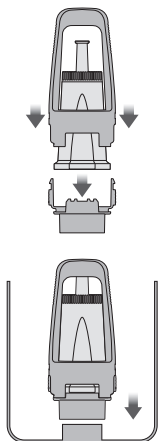
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.



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



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



- Fill the water tank with cold water before sliding back into position at the back of the machine and locking into place.

## FIRST USE

1. Press **POWER** button to turn the machine on.
2. Follow the instructions on screen to guide you through first use setup.
3. After completing setup, the machine will tell that it is ready to use.

< Your Barista Touch is now ready

Select the guide to find out more about your Barista Touch or exit to proceed to your drink selection



Guide

The machine is now in **STANDBY** mode.

4. Touch "Guide" and the machine will guide you step by step to make your first coffee. Touch the ✓ and go to the Drinks Menu or < to repeat the Setup. To repeat the Guide at any time, go to Settings Menu.

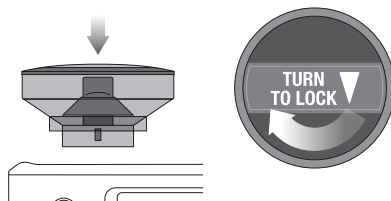


## NOTE

If your water hardness is either 4 or 5 when tested, we strongly recommend you change to an alternate water source.



## GRINDING OPERATION

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





## DRINK SELECTION

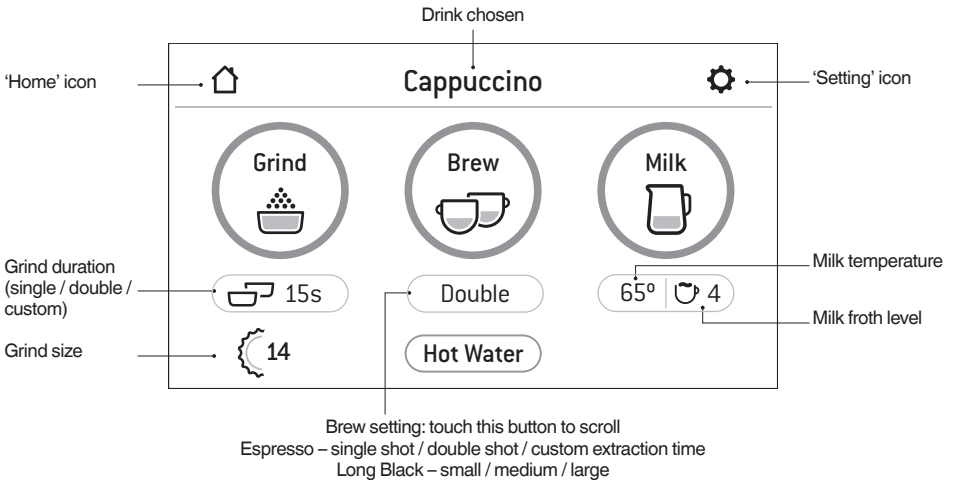
To enter Drinks Menu screen, touch the Home icon . Swipe & select your drink. Touch the 'Help & Tip' icon  to see Barista Touch™ Guide.



### NOTE

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

## DRINK SCREEN

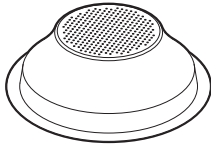


## SETTING GRIND SIZE

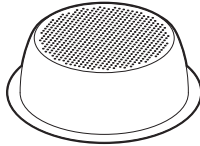
### Selecting Your Filter Basket

#### Single Wall Filter Baskets

Use Single Wall filter baskets if grinding fresh whole coffee beans.



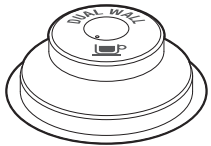
1 CUP



2 CUP

#### Dual Wall Filter Baskets

Use Dual Wall filter baskets if using pre-ground coffee.



1 CUP



2 CUP

### Selecting Grind Size

In the touchscreen, select the chosen filter basket by touching the toggle option under the 'Grind' button.

### Automatic Dosing

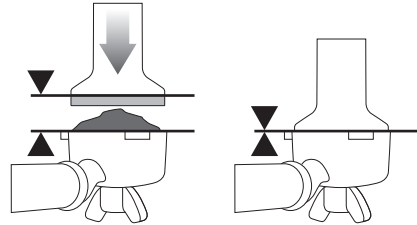
- Touch the 'Grind' button once, or push and release the portafilter to engage the grinding activation switch. Then allow fresh ground coffee to fill the portafilter.
- Grinding will automatically stop, however if you wish to stop grinding before the cycle has finished, push and release the portafilter.

### Manual Dosing

- If you prefer to manually dose, with the portafilter inserted in the grinding cradle, push and hold the portafilter to engage the grinding activation switch. Continue holding until the desired amount of ground coffee has been dosed.
- To stop grinding, release the portafilter. This will release the grinding activation switch and stop the grinding function.

### Tamping the Ground Coffee

- Once grinding is complete, Tamp down firmly.
- 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.

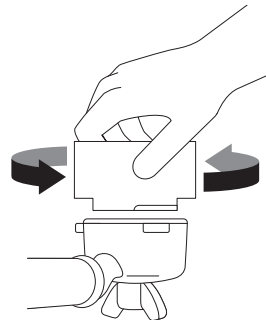


### Trimming the Dose

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



- Insert the Razor™ dose trimming tool into the filter basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the basket.
- 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.



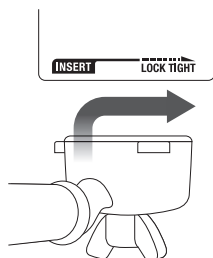
- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

## Purging the Group Head

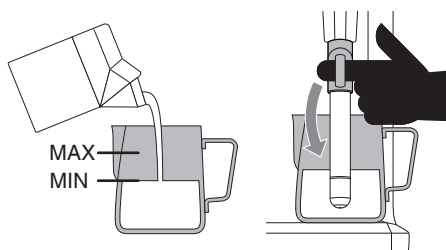
Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by touching the 'Brew' button. This will stabilise the temperature prior to extraction.

## Inserting the Portafilter

Insert the portafilter into the group head and rotate the handle towards the centre until resistance is felt.

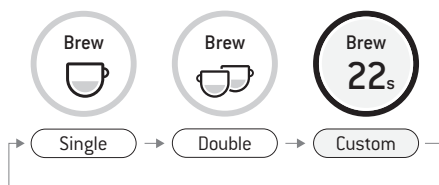


## TEXTURING MILK



## ESPRESSO EXTRACTION

Touch the 'Brew' button on the display to start extraction. You can switch between single shot, double shot or Custom by touching the 'Single', 'Double' or Custom button. The duration times are preset, but can be customised.



## MANUAL OVERRIDE

Press and hold the 'Brew' button (approx 2 secs) to enter manual extraction mode. Touch the Brew button to start the extraction, touch the Brew button to stop the extraction.

### NOTE

Use the indicator on the screen for the correct milk jug position.

Under the 'Milk' button, temperature level and froth level are displayed. They are preset based on the drink you've chosen but you can customise by touching those options.

To start, touch the 'Milk' button. The screen will display the temperature of the milk as it heats. Milk texturing will stop automatically when the selected milk temperature is reached. Lift steam wand to remove milk jug. Wipe the wand & tip with a clean damp cloth. Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.

### NOTE

Prior to texturing milk, it is recommended to momentarily purge the steam wand by first touching the 'Milk' button. Touching the button again will stop steam delivery.

## MANUAL MILK TEXTURING

Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing mode. Lift the steam wand. Start frothing by touching the button. When frothing is done, touch the Milk button to stop.

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



### CAUTION: BURN HAZARD

Pressurised steam can still be released, even after machine has been switched off.

Children must always be supervised.



### NOTE

- After 90 seconds of continuous steaming, the machine will automatically disable the steam function.
- Use exclusively the stainless steel milk jug included in the pack to froth milk. The use of container made of glass or plastic material to froth milk may lead to dangerous conditions.

## AMERICANO

There are 3 preset Americano settings – Small (180ml), Medium (240ml), and Large (360ml). Grind dose & tamp your portafilter & insert into the group head. Position your cup underneath the portafilter spouts & the hot water spout. The hot water is delivered first, and espresso will be extracted after that.

## CAFÉ CREMA

There are 3 presets for the Café Crema setting, Small (120ml), Medium (150ml), Large (180ml). Insert the single cup filter basket, adjust grinder to a coarse setting as prompted on screen.

## HOT WATER

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

To start & stop hot water, touch 'Hot Water' on the screen.

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



### NOTE


You cannot run hot water and extract espresso at the same time.

## ADDING A NEW DRINK

Touch 'Add New' in the menu screen to create a customised drink. You can adjust parameters based on a standard style and save your own.



### Add New

Alternatively, after manually adjusting parameters touch the small icon  to save the current setting.




### TIPS

Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the Empty Me! indicator is displayed.

## AUTO OFF MODE

The machine automatically switches to AUTO OFF mode after 30 minutes.

## SETTINGS

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

## EXTRACTION GUIDE

### CORRECT EXTRACTION



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

### AFTER EXTRACTION



#### REMOVE USED GRINDS

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



#### RINSE FILTER BASKET

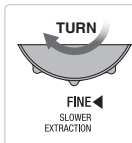
Keep the filter basket clean to prevent blockages. Without ground coffee in the filter basket, lock the portafilter into the machine and run hot water through.

### UNDER EXTRACTION



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

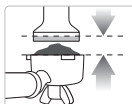
### SOLUTIONS



Adjust & re-test



Adjust & re-test



ALWAYS TAMP TO LINE

Adjust & re-test

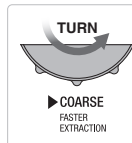
Tamp using 15-20kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping. Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.

### OVER EXTRACTION

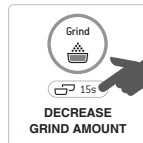


- Flow starts after 13 secs
- Flow drips or not at all
- Crema is dark and spotty
- Espresso is very dark brown
- Tastes bitter and burnt

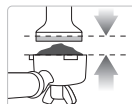
### SOLUTIONS



Adjust & re-test



Adjust & re-test



ALWAYS TAMP TO LINE

Adjust & re-test

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

	GRIND	GRIND DOSE	TAMP
<b>OVER EXTRACTED</b> BITTER • ASTRINGENT	Too fine	Too much Use razor to trim	Too heavy
<b>BALANCED</b>	Optimum	8–10g (1 cup) 15–18g (2 cup)	30–40lbs (15–20kg)
<b>UNDER EXTRACTED</b> UNDERDEVELOPED • SOUR	Too coarse	Too little Increase dose & use razor to trim	Too light

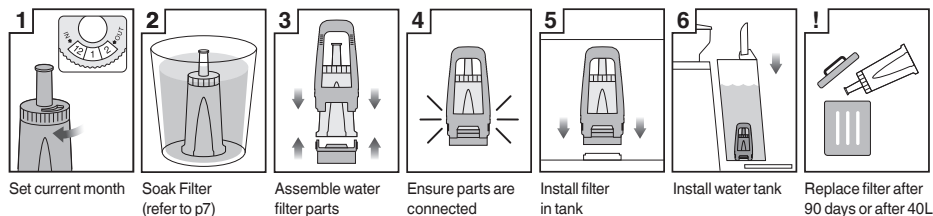


## Care & Cleaning

### COLOUR TOUCH SCREEN DISPLAY

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

### REPLACING THE WATER FILTER



The provided water filter helps prevent scale build-up in and on many of the inner functioning components. Replacing the water filter after three months or 40L will reduce the need to descale the machine.

The limitation of 40L is based on water hardness level 4. If you are in level 2 area, you can increase this to 60L.



#### NOTE

To purchase water filters visit Sage® webpage.

### CLEANING CYCLE

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

### 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. Even if you used the provided water filter, we recommend you to descale if there is scale build-up in the water tank.

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

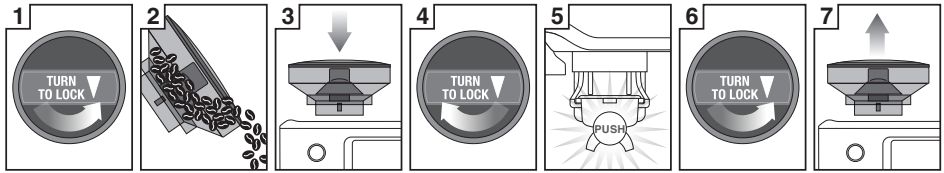


#### WARNING

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

## CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

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



Unlock hopper

Empty hopper

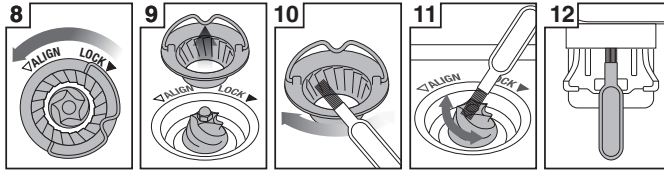
Replace hopper

Lock hopper

Run grinder empty

Unlock hopper

Remove hopper



Unlock top burr

Remove top burr

Clean top burr with brush

Clean lower burr with brush

Clean chute with brush

### WARNING

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

## CLEANING THE STEAM WAND

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

## CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

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

## CLEANING THE SHOWER SCREEN

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

## CLEANING THE DRIP & STORAGE TRAY

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



### NOTE

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

## CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

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

## STORING YOUR MACHINE

Before storing, press the POWER button to switch the machine off and remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder (see page 14), empty the water tank and the drip tray. Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into the storage tray. Store upright. Do not place anything on top.



### WARNING

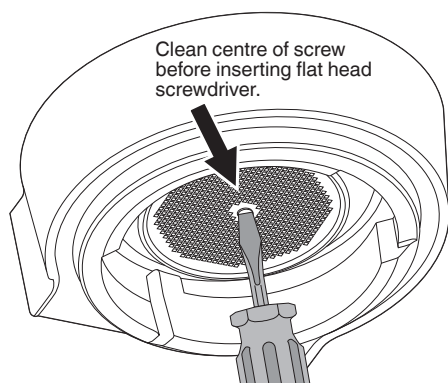
Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.



## REPLACING THE SILICONE SEAL

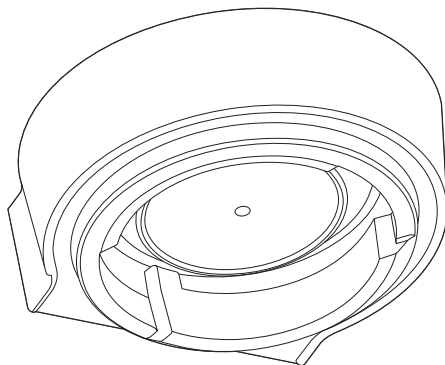
Over time, the silicone seal surrounding the shower screen will need to be replaced to ensure optimum brewing performance.

1. Press the **POWER** button to switch the machine off and unplug the cord from the power outlet.
2. Carefully remove the water tank and drip tray, taking particular care if they are full.
3. Using a skewer or similar, clean the centre of the screw of any residual coffee.
4. Insert a flat head screwdriver into the centre of the screw. Turn counter-clockwise to loosen the screw.



5. Once loosened, carefully remove and retain the screw and the stainless steel shower screen. Make note of the side of the shower screen that is downwards. This will make re-assembly easier. Wash the shower screen in warm soapy water, then dry thoroughly.

6. Remove the silicone seal with your fingers or a pair of long-nose pliers. Insert the new seal, flat side first, so the ribbed side is facing you.



7. Re-insert the shower screen, then the screw. With your fingers, turn the screw clockwise for 2-3 revolutions then insert flat head screwdriver to tighten until the screw is flush with the shower screen. Do not overtighten screw.
8. Re-insert the drip tray and water tank.

Contact Sage Consumer Support or visit the Sage® webpage for replacement silicone seals or for advice.

## TRANSPORTING AND STORING

Press the **POWER** button to switch the machine off and remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder, empty the water tank and the drip tray. Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into the storage tray. Store upright. Do not place anything on top.



# Troubleshooting

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSES</b>	<b>EASY SOLUTION</b>
<b>Water does not flow from the group head. No hot water.</b>	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
	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'.
<b>Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.</b>	Coffee is ground too finely.	Use slightly coarser grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9 and 'Over Extraction', page 12.
	Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 9 and 'Over Extraction', page 12. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
	Coffee tamped too firmly.	Tamp between or 15–20kg of pressure.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	The filter basket may be blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
<b>Water doesn't come through (the machine makes loud noise).</b>	Water tank is empty or water level is below MIN.	Fill tank.
	There is an error on purging setting.	Perform factory reset ('Settings' > 'Factory Reset').

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSES</b>	<b>EASY SOLUTION</b>
<b>Espresso runs out too quickly.</b>	Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9 and 'Under Extraction', page 12.
	Not enough coffee in the filter basket.	Increase dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 9 and 'Under Extraction', page 12. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.
	Coffee tamped too lightly.	Tamp between or 15–20kg of pressure.
<b>Espresso runs out around the edge of the portafilter.</b>	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 'Dosing', page 9. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
	The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head.	Refer to 'Replacing the Silicone Seal', page 16.
<b>No steam.</b>	Machine has not reached operating temperature.	Allow time for the machine to reach operating temperature.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	Machine needs to be decalcified.	Perform descale cycle.
	Steam wand is blocked.	Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 15.
<b>Pulsing / pumping sound while extracting espresso or steaming milk.</b>	The machine is carrying out the normal operation of the pump.	No action required as this is the normal operation of the machine.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSES</b>	<b>EASY SOLUTION</b>
<b>Coffee not hot enough.</b>	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 latté etc).	Make sure sensor is in contact. Adjust milk temperature setting on screen.
	Water temperature needs to be adjusted.	Increase the brew temperature in 'Settings' menu.
<b>No crema.</b>	Coffee tamped too lightly.	Tamp between 15–20kg of pressure.
	Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9 and 'Under Extraction', page 12.
	Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh.	If grinding fresh whole coffee beans, use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date. If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.
	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.
	Single Wall filter baskets are being used with pre-ground coffee.	Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.
<b>Water leaking.</b>	Auto purge feature. Immediately after the espresso, hot water and steam functions, the machine will purge water into the drip tray. This ensures the thermocoil is at the optimal temperature.	Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the Empty Me! indicator is displayed.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head.	Refer to 'Replacing the Silicone Seal', page 16.

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSES</b>	<b>EASY SOLUTION</b>
<b>Machine is on but ceases to operate.</b>	The safety thermal-cut out may have activated due to the pump or grinder overheating.	Press the POWER button to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30–60 minutes. If problem persists, call Sage Support.
<b>No ground coffee coming from grinder.</b>	No coffee beans in hopper.	Filler hopper with fresh coffee beans.
	Blocked grinder chamber or chute.	Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder', page 14.
	Water / moisture in grinder chamber and chute.	Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder', page 14. Ensure burrs are thoroughly dry before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the grinder chamber.
<b>Too much / too little ground coffee is being delivered to the filter basket.</b>	Grind amount settings are incorrect for particular grind size.	Use the grind duration button to increase or decrease the grind amount. Refer to 'Dosing', page 9 and 'Extraction Guide', page 12.
<b>Too much / too little espresso is being delivered to the cup.</b>	Grind amount and / or grind size settings and / or shot volumes require adjustment.	Adjust the grind amount and / or grind size settings. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9, 'Dosing', page 9 and 'Extraction Guide', page 12.
<b>Grinder is making a loud noise.</b>	Blockage or foreign object in grinder.	Remove hopper, check for debris or blockage. If necessary, clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder', page 14.



## Guarantee

### **2 YEAR LIMITED GUARANTEE**

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

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



## Inhalte

- 23 Sage® Empfiehlt:  
Sicherheit Geht Vor
- 26 Komponenten
- 28 Funktionen
- 34 Reinigung und Pflege
- 38 Problembeseitigung
- 42 Garantie

## SAGE® EMPFIEHLT: SICHERHEIT GEHT VOR

**Wir bei Sage® sind sehr sicherheitsbewusst. Beim Design und bei der Herstellung unserer Geräte denken wir zu allererst an Ihre Sicherheit. Darüber hinaus bitten wir Sie, bei der Verwendung jedes Elektrogeräts angemessene Sorgfalt anzuwenden und sich an die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu halten.**

## WICHTIGE VORSICHTSMAS- NAHMEN

**BITTE ALLE ANWEISUNGEN  
VOR DEM GEBRAUCH  
LESEN UND ZUR  
SPÄTEREN BEZUGNAHME  
AUFBEWAHREN.**

- Dieses Informationsbuch steht zum Download unter [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com) zur Verfügung.
- Vor dem ersten Gebrauch prüfen, dass Ihre Netzspannung mit der auf dem Etikett an der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien abnehmen und sicher entsorgen.
- Schutzhülle am Netzstecker sicher entsorgen, da sie für Kleinkinder eine Erstickungsgefahr darstellen könnte.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden. Missbrauch kann Verletzungen nach sich ziehen.
- Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig entrollen.
- Gerät in sicherem Abstand von Kanten auf eine stabile, hitzebeständige, ebene und trockene Fläche stellen. Nicht auf oder neben einer Wärmequelle wie einem Gas-oder Elektroherd oder einem heißen Ofen betreiben.
- Netzkabel nicht über Arbeitsplatten oder Tischkanten hängen lassen, von heißen Oberflächen fern halten, Kabelgewirr vermeiden.

- Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Gerät immer ausschalten, Netzstecker ziehen und abkühlen lassen, ehe Sie es bewegen, reinigen oder lagern.
- Gerät immer ausschalten, sofern möglich auch an der Steckdose, und Netzstecker ziehen, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenden Sie sich bei Schäden oder zur Wartung (außer Reinigung) bitte an den Sage-Kundendienst oder besuchen Sie [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Alle Wartungsarbeiten außer Reinigung nur von autorisierten Sage-Kundendienststellen vornehmen lassen.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Reinigung des Geräts nicht von Kindern unter 8 Jahren und nur unter Aufsicht vornehmen lassen.
- Gerät und Netzkabel für Kinder bis zu 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- Die Installation eines Schutz- oder Sicherheitsschalters wird bei der Verwendung von Elektrogeräten als zusätzliche Schutzmaßnahme empfohlen. Es wird ein Sicherheitsschalter mit maximal 30 mA Nennleistung empfohlen. Fachgerechte Beratung erhalten Sie von Ihrem Elektriker.
- Nur die mit Ihrem Gerät mitgelieferten Einsätze verwenden.
- Ihr Gerät nicht anders betreiben als in dieser Broschüre beschrieben.
- Gerät während des Betriebs immer an Ort und Stelle lassen.
- Keine heißen Oberflächen berühren. Gerät vor dem Transport oder der Reinigung abkühlen lassen.
- Gerät nicht von Kindern bedienen lassen. Gerät und Kabel für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen genutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und sich der entsprechenden Risiken bewusst sind.



- Mahlwerk nur mit auf den Bohnenbehälter aufgesetztem Deckel verwenden. Finger, Hände, Haare, Bekleidung und Utensilien während der Verwendung des Mahlwerks vom Bohnenbehälter fernhalten.
- Wassertank nur mit kaltem Leitungswasser füllen. Keine anderen Flüssigkeiten verwenden.
- Gerät nie mit leerem Wassertank verwenden.
- Vor der Verwendung des Geräts prüfen, dass der Siebträger sicher und fest in die Brühgruppe eingespannt ist.
- Siebträger nie während des Brühvorgangs entnehmen, da die Maschine unter Druck steht.
- Ausschließlich Tassen zum Vorwärmen oben auf dem Gerät ablegen.
- Heizelement-Oberflächen speichern nach dem Gebrauch Restwärme.

## SPEZIELLE ANWEISUNGEN ZUM WASSERFILTER

- Filterkartusche für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Filterkartuschen trocken in der Originalverpackung lagern.
- Kartuschen vor Hitze und direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Keine beschädigten Filterkartuschen verwenden.
- Filterkartuschen nicht öffnen.
- Vor längeren Abwesenheiten Wassertank leeren und Kartusche austauschen.



Dieses Symbol zeigt, dass das Gerät nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden sollte.

Es sollte stattdessen bei einem entsprechenden kommunalen Wertstoffhof oder Fachhändler zur Entsorgung abgegeben werden. Weitere Einzelheiten erfahren Sie von Ihrer Kommunalbehörde.

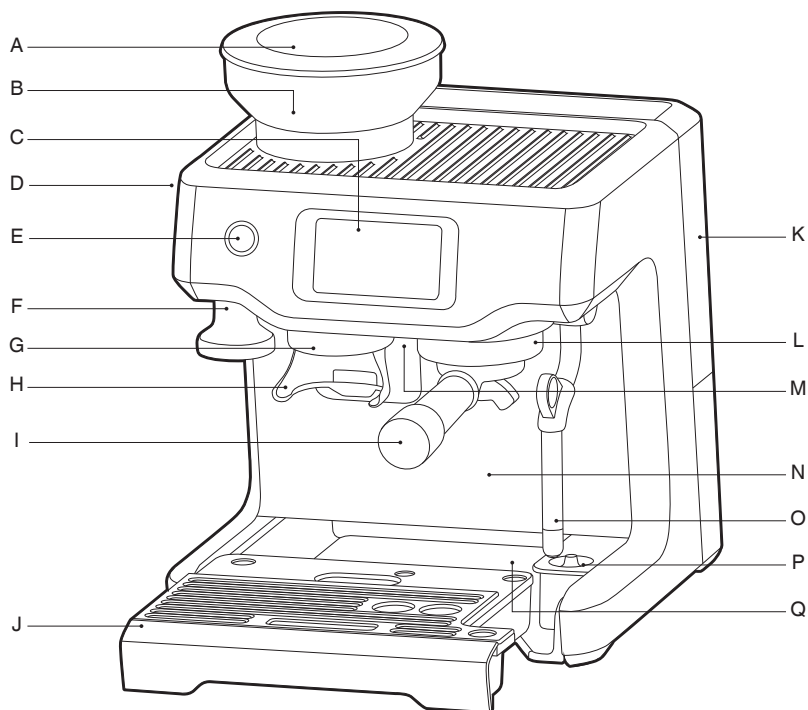


Zum Schutz gegen Stromschlag Netzstecker, Netzkabel oder Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.

# DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN



## Komponenten



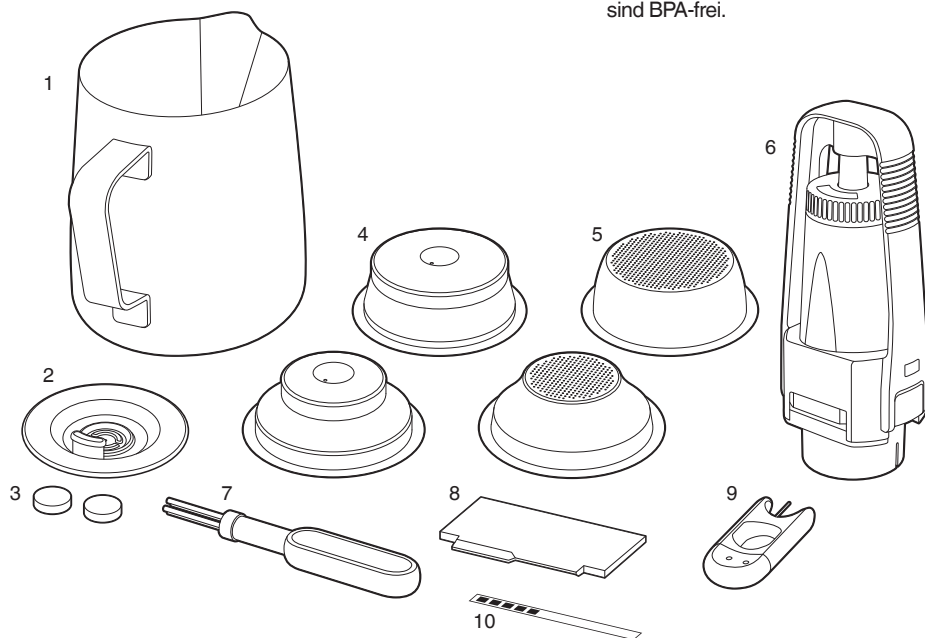
- A. Bohnenbehälter (250 g)
- B. Integriertes Kegelmahlwerk
- C. Touchscreen-Bedienfeld
- D. Drehwähler MAHLGRAD
- E. POWER-Taste
- F. Integrierter, abnehmbarer 54-mm-Tamper
- G. Mahlwerkausgabe
- H. Freihändig zu bedienendes Mahlwerk
- I. 54-mm-Siebträger aus Edelstahl
- J. Entnehmbare Auffangschale mit Trennung von feuchtem und trockenem Kaffee
- K. Abnehmbarer 2-l-Wassertank
- L. Brühgruppe
- M. Separate Heißwasserausgabe
- N. Extra Raum auch für hohe Becher
- O. Leicht zu reinigende Aufschäumdüse
- P. Milchttemperatur-Sensor
- Q. Ablage (hinter der Auffangschale)



### Leistungsangaben

220-240V~ 50-60Hz 1380-1650W

\*\*Alle Teile der Barista Touch™, die mit Kaffee, Wasser oder Milch in Kontakt kommen, sind BPA-frei.



## ZUBEHÖR

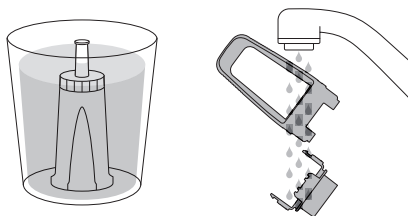
- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Edelstahl-Milchkännchen</p> <p>2. Reinigungsscheibe</p> <p>3. Reinigungstabletten</p> <p>4. Doppelwandige Filtersiebe (für 1 und 2 Tassen)<br/>Für bereits gemahlene Kaffee verwenden.</p> <p>5. Einwandige Filtersiebe (für 1 und 2 Tassen)<br/>Beim frischen Mahlen ganzer Kaffeebohnen verwenden.</p> | <p>6. Wasserfilter und Halter</p> <p>7. Reinigungsbürste</p> <p>8. Razor™-Präzisionsklinge</p> <p>9. Reinigungswerkzeug für die Aufschäumdüse</p> <p>10. Teststreifen für Wasserhärte</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



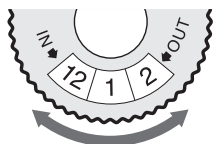
# Funktionen

## EINSETZEN DES WASSERFILTERS

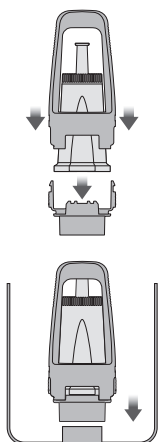
- Wasserfilter und Halter aus dem Plastikbeutel entnehmen.
- Filter 5 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen.
- Filter unter kaltem Wasser ausspülen.



- Erinnerung an den nächsten Austausch einstellen. Wir empfehlen, den Filter nach 3 Monaten auszutauschen.



- Filter in die beiden Teile des Filterhalters einlegen.
- Zum Einlegen des zusammengesetzten Filterhalters in den Wassertank Boden des Halters am Adapter im Wassertank ausrichten. Zum Einrasten nach unten drücken.



- Wassertank mit kaltem Wasser füllen, wieder an der Rückseite der Maschine einsetzen und einrasten lassen.

## ERSTE VERWENDUNG

1. Maschine durch Betätigung der POWER-Taste einschalten.
2. Display-Anweisungen für die Einrichtung zur ersten Verwendung befolgen.
3. Maschine zeigt nach der Einrichtung an, dass sie einsatzbereit ist.

< Your Barista Touch is now ready

Select the guide to find out more about your Barista Touch or exit to proceed to your drink selection



Guide

The machine is now in STANDBY mode.

4. „Guide“ (Leitfaden) antippen, und die Maschine führt Sie Schritt für Schritt durch Ihren ersten Kaffee. ✓-Symbol antippen, um das Getränkemenü aufzurufen, < antippen, um die Einrichtung zu wiederholen. Zur Wiederholung des Leitfadens jederzeit einfach das Menü „Settings“ (Einstellungen) aufrufen.

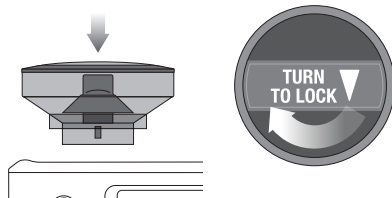


## HINWEIS

Bei getesteten Wasserhärten von 4 oder 5 wird die Verwendung einer alternativen Wasserquelle dringend empfohlen.

## MAHLBETRIEB

Bohnenbehälter oben auf der Maschine einsetzen. Scheibe zum Einrasten drehen. Behälter mit frischen Kaffeebohnen füllen.



## GETRÄNKEAUSWAHL

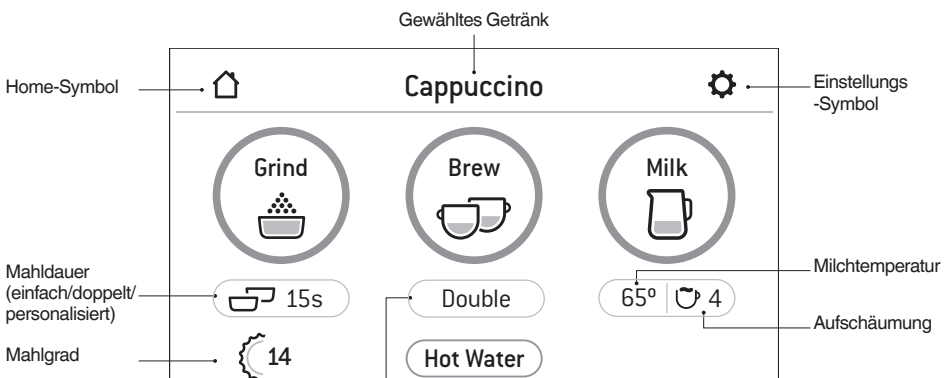
Zum Aufruf des Getränkemenüs das Home-Symbol  antippen. Zur Auswahl des gewünschten Getränks wischen. Zum Aufruf des Leitfadens für die Barista Touch™ Symbol  „Help & Tip“ (Hilfe & Tipps) antippen.



### HINWEIS

Touchscreen bitte sauber und trocken halten, um die korrekte Maschinenfunktion zu gewährleisten.

## GETRÄNKE-BILDSCHIRM



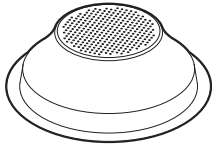
Brüheinstellung: diese Taste zum Weiterblättern antippen  
 Espresso – ein Shot / doppelter Shot / personalisierte Extraktionsdauer  
 Schwarzer Kaffee – klein / mittel / groß

## EINSTELLUNG DES MAHLGRADS

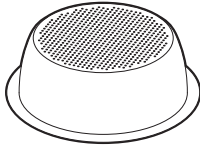
### AUSWAHL DES FILTERSIEBS

#### Einwandige Filtersiebe

Zum Mahlen frischer, ganzer Kaffeebohnen einwandige Filtersiebe verwenden.



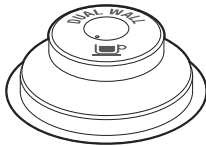
1 TASSE



2 TASSEN

#### Doppelwandige Filtersiebe

Bei Verwendung bereits gemahlene Kaffees doppelwandige Filtersiebe verwenden.



1 TASSE



2 TASSEN

### Auswahl des Mahlgrads

Auf dem Touchscreen das gewählte Filtersieb durch Antippen der Umschaltoption unter der Taste „Grind“ (Mahlen) auswählen.

### Automatische Mengenregelung

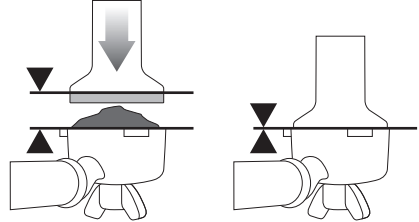
- Taste „Grind“ (Mahlen) ein Mal antippen oder Siebträger andrücken und freigeben, um das Mahlwerk zu aktivieren. Frischer Kaffee wird anschließend direkt in den Siebträger gemahlen.
- Der Mahlvorgang stoppt automatisch. Zum Beenden des Mahlvorgangs vor Zyklusende Siebträger nochmals andrücken und freigeben.

### Manuelle Mengenregelung

- Zur manuellen Mengenregelung Siebträger in das Mahlwerk einschieben, andrücken und gedrückt halten, um das Mahlwerk zu aktivieren. Gedrückt halten, bis die gewünschte Menge Kaffeemehl ausgegeben ist.
- Siebträger zum Stopp des Mahlvorgangs freigeben. Dies schaltet das Mahlwerk aus und beendet damit den Mahlvorgang.

### Tampern des Kaffeemehls

- Kaffeemehl nach Abschluss des Mahlvorgangs fest tampern.
- Die Oberkante des Metallrands am Tamper sollte als Richtlinie für die Menge NACH dem Tampern auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Filtersiebs sein.

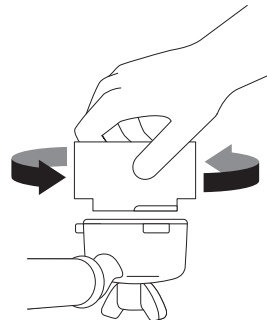


### Abstreichen des Kaffeemehls

- Mit der Razor™-Präzisionsklinge können Sie den Puck für gleichmäßige Extraktion auf die richtige Höhe abstreichen.



- Razor™-Präzisionsklinge in das Filtersieb einlegen, bis die Ecken der Klinge am Siebrand aufliegen.
- Razor™-Präzisionsklinge hin und her drehen, um überschüssiges Kaffeemehl abzustreichen; Siebträger dabei geneigt über einen Kaffeesatzbehälter halten.



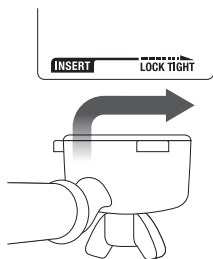
- Kaffeerückstände vom Rand des Filtersiebs entfernen, um dichten Sitz in der Brühgruppe sicherzustellen.

## Durchspülen der Brühgruppe

Brühgruppe vor dem Einsetzen des Siebträgers kurz mit Wasser durchspülen; dafür die Taste „Brew“ (Heißwasser) antippen. Dies stabilisiert die Temperatur vor der Extraktion.

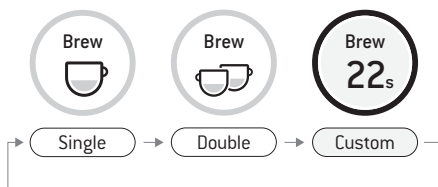
## Einspannen des Siebträgers

Siebträger in die Brühgruppe einsetzen; Griff zur Mitte hin drehen, bis Widerstand spürbar wird.



## ESPRESSO-EXTRAKTION

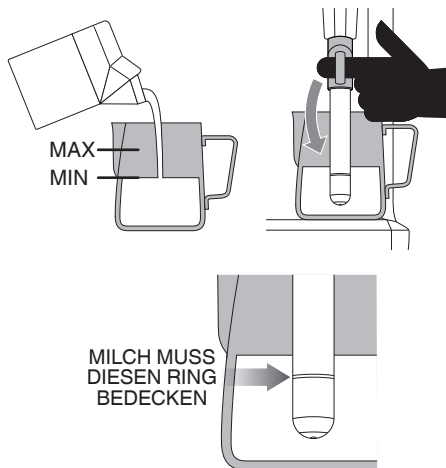
Auf dem Display die Taste „Brew“ (Brühen) antippen, um die Extraktion zu starten. Antippen der Taste „Single“ (Einfach), „Double“ (Doppelt) oder „Custom“ (Personalisiert) schaltet zwischen der Menge für einen oder zwei Espressos bzw. der personalisierten Menge um. Die Dauer ist voreingestellt, kann aber nach Wunsch angepasst werden.



## MANUELLE BRÜHUNG

Für den manuellen Extraktionsmodus die „Brew“-Taste etwa 2 s lang gedrückt halten. Zum Start der Extraktion „Brew“-Taste antippen; nochmals antippen, um die Extraktion zu stoppen.

## AUFSCHÄUMEN VON MILCH



### HINWEIS

Für die korrekte Position des Milchkännchens die Anzeige auf dem Display verwenden.

Temperatur und Aufschäumung werden unter der Taste „Milk“ (Milch) angezeigt. Diese sind entsprechend dem gewählten Getränk voreingestellt, aber Sie können diese Optionen durch Antippen nach Wunsch anpassen.

Zum Start „Milk“-Taste antippen. Das Display zeigt die Milchtemperatur während des Aufwärmens an. Das Aufschäumen der Milch endet automatisch, sobald die eingestellte Milchtemperatur erreicht ist. Aufschäumdüse zum Entnehmen des Milchkännchens anheben. Aufschäumdüse und Spitze mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Aufschäumdüse absenken. Die Düse wird automatisch durchgespült.

### HINWEIS

Vor dem Aufschäumen von Milch wird empfohlen, die Aufschäumdüse durch Antippen der Taste „Milk“ (Milch) kurz durchzuspülen. Erneutes Antippen der Taste beendet die Dampfausgabe.

## MANUELLES AUFSCHÄUMEN VON MILCH

Beim manuellen Aufschäumen von Milch sind die Funktionen Automatisches Aufschäumen und die Selbstabschaltung deaktiviert. Aufschäumdüse anheben. Taste zum Aufschäumen antippen. „Milk“-Taste am Ende des Aufschäumvorgangs antippen, um diesen zu stoppen. Aufschäumdüse und Spitze mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Aufschäumdüse absenken. Die Düse wird automatisch durchgespült.



### VORSICHT: VERBRENNUNGSGEFAHR

Dampf kann selbst nach dem Abschalten der Maschine noch unter Druck freigesetzt werden. Kinder stets beaufsichtigen.



### HINWEIS

- Die Maschine deaktiviert die Dampffunktion automatisch nach 90 Sekunden kontinuierlicher Dampfausgabe.
- Zum Aufschäumen von Milch nur das beiliegende Edelstahl-Milchkännchen verwenden. Das Aufschäumen von Milch in Behältern aus Glas oder Kunststoff kann zu gefährlichen Bedingungen führen.

## AMERICANO

Für Americano stehen 3 Voreinstellungen zur Verfügung: klein (180 ml), mittel (240 ml) und groß (360 ml). Kaffee mahlen und im Siebträger tampen. Siebträger in die Brühgruppe einspannen. Tasse unter die Siebträger- und Heißwasserausgabe stellen. Es wird erst Heißwasser ausgegeben und anschließend Espresso extrahiert.

## CAFÉ CREMA

Es gibt drei Voreinstellungen für Café Crema: Klein (120 ml), Mittel (150 ml), Groß (180 ml). Setzen Sie das 1-Tassen-Filtersieb ein und stellen Sie wie auf dem Display angegeben das Mahlwerk auf eine grobe Mahlfunktion ein.

## HEIßWASSER

Die Funktion „HOT WATER“ (HEIßWASSER) kann zum Vorwärmen von Tassen oder zum manuellen Hinzufügen von Heißwasser verwendet werden. Zum Start und Stopp von Heißwasser, auf dem Display „Hot Water“ antippen.

Die Heißwasserausgabe ist auf etwa 90 Sekunden begrenzt. Je nach Tassengröße müssen Sie

eventuell die Taste „Hot Water“ antippen, um die Ausgabe zu stoppen.



### HINWEIS


Sie können nicht gleichzeitig Heißwasser ausgeben und Espresso extrahieren.

## HINZUFÜGEN EINES NEUEN GETRÄNKS

Zur Erstellung eines personalisierten Getränks auf dem Display „Add New“ (Neues hinzufügen) antippen. Eigenschaften können auf der Basis eines Standardgetränks angepasst und gespeichert werden.



### Add New

Passen Sie alternativ Eigenschaften manuell an und speichern Sie die aktuellen Einstellungen durch Antippen des kleinen Symbols .




### TIPPS

Vergewissern Sie sich, dass die Auffangschale fest eingesetzt ist und geleert wird, wenn Sie durch die Anzeige „Empty Me“ dazu aufgefordert werden.

## SELBSTABSCHALTUNG



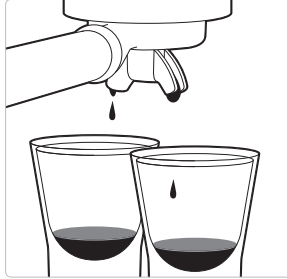

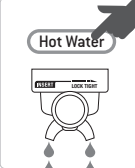






Die Maschine schaltet sich nach 30 Minuten automatisch in den Modus SELBSTABSCHALTUNG.

## EINSTELLUNGEN

Das Menü „Settings“ (Einstellungen) wird durch Antippen des Symbols  rechts oben im Display aufgerufen.



## ANLEITUNG ZUR EXTRAKTION

KORREKTE EXTRAKTION	ZU GERINGE EXTRAKTION	ÜBERMÄßIGE EXTRAKTION
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausgabe beginnt nach 8–12 s</li> <li>• Langsame Ausgabe wie warmer Honig</li> <li>• Golden braune Crema mit feiner Schaumstruktur</li> <li>• Dunkelbrauner Espresso</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausgabe beginnt nach 1–7 s</li> <li>• Schnelle Ausgabe wie Wasser</li> <li>• Dünne, blasse Crema</li> <li>• Hellbrauner Espresso</li> <li>• Bitterer/scharfer, dünner, wässriger Geschmack</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausgabe beginnt nach 13 s</li> <li>• Tröpfelnde oder keine Ausgabe</li> <li>• Dunkel gefleckte Crema</li> <li>• Sehr dunkelbrauner Espresso</li> <li>• Bitterer, verbrannter Geschmack</li> </ul>
<h3>NACH DER EXTRAKTION</h3> <div data-bbox="101 663 236 831">  <p><b>VERBRAUCHTES KAFFEEMEHL ENTFERNEN</b> Verbrauchtes Kaffee­mehl bildet einen „Puck“. Bei nassem Puck siehe den Abschnitt „Zu geringe Extraktion“.</p> </div> <div data-bbox="101 847 236 1015">  <p><b>FILTERSIEB SPÜLEN</b> Filtersieb sauber halten, um Verstopfen zu vermeiden. Siebträger ohne Kaffee­mehl im Filtersieb in die Maschine einsetzen und Heißwasser durchlaufen lassen.</p> </div>	<h3>LÖSUNGEN</h3> <div data-bbox="415 663 549 831">  <p><b>DREHEN</b> <b>FINE</b> SLOWER EXTRACTION Neu einstellen und testen</p> </div> <div data-bbox="561 663 695 831">  <p><b>Grind</b> 15s <b>MAHLMENGE ERHÖHEN</b> Neu einstellen und testen</p> </div> <div data-bbox="415 847 549 1015">  <p><b>IMMER BIS ZUR LINIE VERDICHTEN</b> Neu einstellen und testen</p> </div> <div data-bbox="561 847 695 1015"> <p>Mit 15–20 kg Druck tampen. Die Oberkante des Metallrands am Tamper sollte NACH dem Tampen auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Filtersiebs sein. Puck mit der Razor™-Präzisions­klinge auf die richtige Höhe abstreichen.</p> </div>	<h3>LÖSUNGEN</h3> <div data-bbox="729 663 863 831">  <p><b>DREHEN</b> <b>COARSE</b> FASTER EXTRACTION Neu einstellen und testen</p> </div> <div data-bbox="874 663 1009 831">  <p><b>Grind</b> 15s <b>MAHLMENGE VERRINGERN</b> Neu einstellen und testen</p> </div> <div data-bbox="729 847 863 1015">  <p><b>IMMER BIS ZUR LINIE VERDICHTEN</b> Neu einstellen und testen</p> </div> <div data-bbox="874 847 1009 1015"> <p>Mit 15–20 kg Druck tampen. Die Oberkante des Metallrands am Tamper sollte NACH dem Tampen auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Filtersiebs sein. Puck mit der Razor™-Präzisions­klinge auf die richtige Höhe abstreichen.</p> </div>

	MAHLEN	MAHLMENGE	TAMPERN
<b>ZU STARK EXTRAHIERT</b> BITTER • ADSTRINGENT	Zu fein	Zu viel Mit klinge abstreichen	Zu fest
<b>AUSGEWOGEN</b>	Optimal	8–10 g (1 tasse) 15–18 g (2 tassen)	30–40 lbs (15–20 kg)
<b>ZU WENIG EXTRAHIERT</b> UNTERENTWICKELT • SAUER	Zu grob	Zu wenig Menge erhöhen und mit klinge abstreichen	Zu leicht

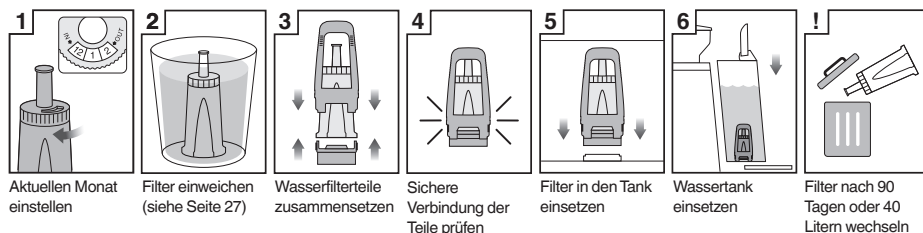


## Reinigung und Pflege

### FARB-TOUCHSCREEN

Touchscreen bitte sauber und trocken halten, um die korrekte Maschinenfunktion zu gewährleisten.

### AUSTAUSCH DES WASSERFILTERS



Der bereitgestellte Wasserfilter sorgt für geringere Verkalkung in und an vielen der internen Funktionsbauteile. Bei regelmäßigem Wechsel des Wasserfilters nach drei Monaten oder 40 Litern muss die Maschine seltener entkalkt werden. Der Grenzwert von 40 Litern beruht auf einer Wasserhärte von 4. In Gegenden mit Wasserhärte 2 kann er auf 60 Liter angehoben werden.



### HINWEIS

Besuchen Sie zum Kauf von Wasserfiltern die Sage®-Webseite.

### REINIGUNGSZYKLUS

Eine Aufforderung zur Reinigung der Maschine wird angezeigt, wenn ein Reinigungszyklus fällig ist.

Dies ist ein von der Entkalkung separater Spülzyklus. Anweisungen auf dem Touchscreen befolgen.

### ENTKALKUNG

Bei regelmäßiger Verwendung kann hartes Wasser zu Kalkablagerungen in und an vielen der inneren Funktionsbauteile führen und so den Extraktionsfluss, die Brühtemperatur, die Leistungskraft der Maschine und das Aroma des Espresso beeinträchtigen. Auch wenn Sie den mitgelieferten Wasserfilter verwenden, empfehlen wir eine Entkalkung, wenn sich im Wassertank Kalk ablagert.

In „Settings“ (Einstellungen) die Option „Descalc cycle“ (Entkalkungszyklus) wählen. Anweisungen auf dem Display befolgen.

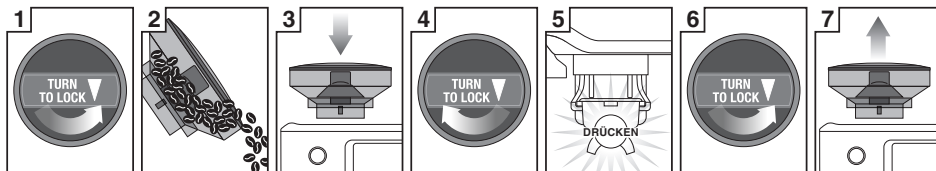


### WARNUNG

Netzkabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Wassertank während der Entkalkung weder entnehmen noch völlig leer laufen lassen.

## REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKS

Der Reinigungszyklus für das Mahlwerk entfernt Kaffeeölrückstände von den Kegeln, da diese die Leistung beeinträchtigen können.



1 Bohnenbehälter entriegeln

2 Bohnenbehälter leeren

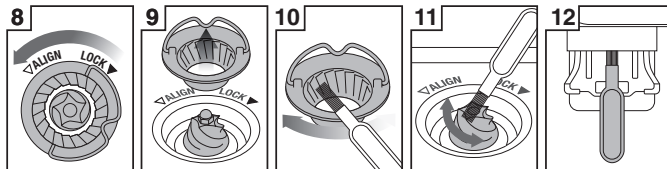
3 Bohnenbehälter wieder einsetzen

4 Bohnenbehälter einrasten lassen

5 Mahlwerk leer laufen lassen

6 Bohnenbehälter entriegeln

7 Bohnenbehälter entnehmen



8 Oberen Kegel entriegeln

9 Oberen Kegel abnehmen

10 Oberen Kegel mit Bürstchen reinigen

11 Unteren Kegel mit Bürstchen reinigen

12 Kanal mit Bürstchen reinigen



### WARNUNG

Vorsicht – die Mahlkegel sind extrem scharf.

## REINIGUNG DER AUFSCÄUMDÜSE

- Die Aufschäumdüse sollte nach jedem Aufschäumen gereinigt werden. Aufschäumdüse mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Verstopfte Löcher in der Spitze der Aufschäumdüse können die Aufschäumleistung beeinträchtigen.
- Zu „Settings“ (Einstellungen) > „Steam wand cleaning“ (Reinigung der Aufschäumdüse) gehen und Anweisungen auf dem Display befolgen.

## REINIGUNG DER FILTERSIEBE UND SIEBTRÄGER

- Filtersiebe und Siebträger nach jedem Gebrauch sofort unter heißem Wasser abspülen, um Kaffeeölrückstände zu entfernen.
- Eventuell verstopfte Löcher im Filtersieb mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern.
- Bei weiterhin verstopften Löchern eine Reinigungstablette in heißem Wasser auflösen und Filtersieb und Siebträger ca. 20 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich spülen.

## REINIGUNG DER DUSCHE

- Brühgruppe innen und Dusche mit einem feuchten Tuch abwischen, um Kaffeemehlrückstände zu entfernen.
- Maschine regelmäßig durchspülen. Leeren Filtersieb und Siebträger in die Brühgruppe einsetzen. Taste „Brew“ (Gebrau) antippen und kurz Wasser durchlaufen lassen, um Kaffeereste herauszuspülen.

## REINIGUNG VON AUFFANGSCHALE UND ABLAGE

- Auffangschale regelmäßig abnehmen, leeren und reinigen, insbesondere wenn die Maschine durch die Anzeige „EMPTY ME!“ zur Leerung auffordert.
- Gitter von der Tropfschale abnehmen. Trennung für feuchten und trockenen Kaffee entnehmen und Kaffeemehl wegwerfen. Die Anzeige LEERUNG kann durch Hochziehen von der Auffangschale ebenfalls abgenommen werden; dies löst die seitliche Verriegelung. Alle Teile in warmem Spülwasser mit einem weichen Tuch waschen. Gründlich spülen und trocknen.
- Die Ablage hinter der Auffangschale kann abgenommen und mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Keine scheuernden Mittel, Schwämme oder Tücher verwenden.



## HINWEIS

Alle Teile sollten von Hand mit warmem Wasser und einem sanften Spülmittel gereinigt werden. Keine scheuernden Mittel, Schwämme oder Tücher verwenden. Keine der Teile oder Zubehöerteile in der Spülmaschine waschen.

## REINIGUNG DES AUßENGEHÄUSES UND DER WÄRMEPLATTE

Außengehäuse und Tassen-Wärmeplatte mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Mit einem weichen, trockenen Tuch polieren. Keine scheuernden Mittel, Schwämme oder Tücher verwenden.

## AUFBEWAHRUNG IHRER MASCHINE

Maschine vor der Lagerung durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Ganze Bohnen aus dem Bohnenbehälter entnehmen, Mahlwerk reinigen (siehe Seite 34), Wassertank und Auffangschale leeren. Prüfen, dass die Maschine kühl, sauber und trocken ist. Alles Zubehör in der Ablage aufbewahren. Aufrecht lagern. Nichts obenauf legen.



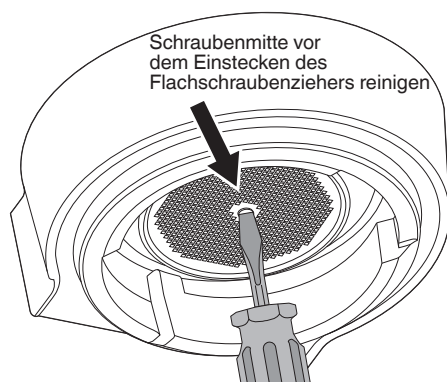
## WARNUNG

Netzkabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

## AUSTAUSCH DER SILIKONDICHTUNG

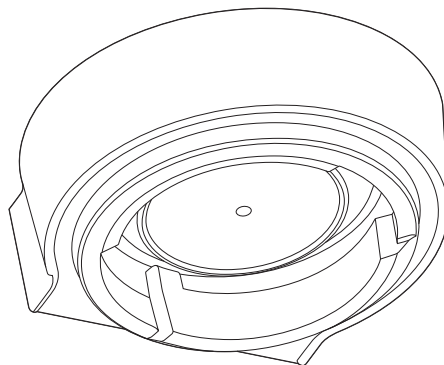
Die Silikondichtung an der Dusche muss im Lauf der Zeit ausgetauscht werden, um optimale Brühergebnisse zu gewährleisten.

1. Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
2. Wassertank und Auffangschale vorsichtig entnehmen, vor allem wenn sie voll sind.
3. Kaffeerückstände von der Schraubenmitte mit einem Stäbchen oder Ähnlichem entfernen.
4. Flachschaubenzieher in die Schraubenmitte einstecken. Schraube gegen den Uhrzeigersinn lösen.



5. Gelöste Schraube und Edelstahl-Dusche vorsichtig entnehmen und beiseite legen. Unterseite der Dusche kennzeichnen. Dies vereinfacht den Zusammenbau. Dusche in warmem Spülwasser waschen und sorgfältig trocknen.

6. Silikondichtung mit den Fingern oder einer Spitzzange abnehmen. Neue Dichtung einlegen: glatte Seite nach unten, gerippte Seite nach oben.



7. Dusche, dann Schraube wieder einlegen. Schraube mit den Fingern 2–3 Umdrehungen anziehen, dann mit dem Flachschaubenzieher weiter anziehen, bis sie mit der Dusche bündig ist. Schraube nicht zu fest anziehen.
8. Auffangschale und Wassertank wieder einsetzen.

Wenden Sie sich für Ersatz-Silikondichtungen oder für weitere Hinweise an den Sage-Kundendienst oder besuchen Sie die Sage®-Website.

## TRANSPORT UND LAGERUNG

Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Ganze Bohnen aus dem Bohnenbehälter entnehmen, Mahlwerk reinigen, Wassertank und Auffangschale leeren. Prüfen, dass die Maschine kühl, sauber und trocken ist. Alles Zubehör in der Ablage aufbewahren. Aufrecht lagern. Nichts obenauf legen.



## Problembeseitigung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINFACHE LÖSUNG
<b>Wasser fließt nicht aus der Brühgruppe. Kein Heißwasser.</b>	Wassertank ist leer.	Wassertank füllen.
	Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet.	Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.
	Maschine muss entkalkt werden.	Entkalkungszyklus durchführen.
	Kaffee ist zu fein gemahlen und/oder zu viel Kaffee im Filtersieb und/oder zu fest getampert Kaffee und/oder verstopftes Filtersieb.	Siehe unten, „Espresso läuft nur tropfenweise oder gar nicht aus dem Siebträger“.
<b>Espresso läuft nur tropfenweise oder gar nicht aus dem Siebträger.</b>	Kaffee ist zu fein gemahlen.	Etwas größeren Mahlgrad verwenden. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 30, und „Übermäßige Extraktion“, Seite 33.
	Zu viel Kaffee im Filtersieb.	Weniger Kaffee verwenden. Siehe „Mengenregelung“, Seite 30, und „Übermäßige Extraktion“, Seite 33. Nach dem Tampern Kaffeemenge mit der Razor™-Präzisionsklinge abstreichen.
	Kaffee zu fest getampert.	Mit 15–20 kg Druck tampern.
	Wassertank ist leer.	Wassertank füllen.
	Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet.	Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.
	Filtersieb ist eventuell verstopft.	Löcher mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern. Bei weiterhin verstopften Löchern eine Reinigungstablette in heißem Wasser auflösen und Filtersieb und Siebträger ca. 20 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich spülen.
	Maschine muss entkalkt werden.	Entkalkungszyklus durchführen.
<b>Es wird kein Wasser ausgegeben (die Maschine macht ein lautes Geräusch).</b>	Wassertank ist leer oder Wasserspiegel ist unter MIN.	Wassertank füllen.
	Fehler bei der Durchspülfunktion.	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen („Settings“ (Einstellungen) > „Factory Reset“ (Werkseinstellungen zurücksetzen)).

<b>PROBLEM</b>	<b>MÖGLICHE URSACHEN</b>	<b>EINFACHE LÖSUNG</b>
<b>Espresso wird zu schnell ausgegeben.</b>	Kaffee ist zu grob gemahlen.	Etwas feineren Mahlgrad verwenden. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 30, und „Zu geringe Extraktion“, Seite 33.
	Nicht genug Kaffee im Filtersieb.	Mehr Kaffee verwenden. Siehe „Mengenregelung“, Seite 30, und „Zu geringe Extraktion“, Seite 33. Tampern, dann überschüssiges Kaffeemehl mit der Razor™-Präzisionsklinge abstreichen.
	Kaffee ist zu leicht getampert.	Mit 15–20 kg Druck tampern.
<b>Espresso läuft am Siebträger herunter.</b>	Siebträger ist nicht richtig in die Brühgruppe eingespannt.	Siebträger vollständig einspannen und drehen, bis Widerstand spürbar ist.
	Kaffeerückstände am Rand des Filtersiebs	Kaffeerückstände vom Rand des Filtersiebs entfernen, um dichten Sitz in der Brühgruppe sicherzustellen.
	Zu viel Kaffee im Filtersieb.	Weniger Kaffee verwenden. Siehe „Mengenregelung“, Seite 30. Nach dem Tampern Kaffeemenge mit der Razor™-Präzisionsklinge abstreichen.
	Die Silikondichtung an der Dusche muss im Lauf der Zeit ausgetauscht werden, um dichten Sitz des Siebträgers in der Brühgruppe zu gewährleisten.	Siehe „Austausch der Silikondichtung“, Seite 36.
<b>Kein Dampf.</b>	Maschine hat ihre Betriebstemperatur nicht erreicht.	Maschine bis auf Betriebstemperatur aufheizen lassen.
	Wassertank ist leer.	Wassertank füllen.
	Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet.	Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.
	Maschine muss entkalkt werden.	Entkalkungszyklus durchführen.
	Aufschäumdüse ist verstopft.	Siehe „Reinigung der Aufschäumdüse“, Seite 36.
<b>Pulsierendes/pumpendes Geräusch bei der Extraktion von Espresso oder beim Aufschäumen von Milch.</b>	Die Maschine führt die normalen Funktionen der Pumpe aus.	Dies ist eine normale Maschinenfunktion, und es ist keine Maßnahme nötig.
	Wassertank ist leer.	Wassertank füllen.
	Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet.	Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.

<b>PROBLEM</b>	<b>MÖGLICHE URSACHEN</b>	<b>EINFACHE LÖSUNG</b>
<b>Kaffee ist nicht heiß genug.</b>	Tassen sind nicht vorgewärmt.	Tassen unter der Heißwasserausgabe spülen und auf die Wärmeplatte stellen.
	Siebträger ist nicht vorgewärmt.	Siebträger unter der Heißwasserausgabe spülen. Sorgfältig trocknen.
	Milch ist nicht heiß genug (für einen Cappuccino oder Caffè Latte usw.).	Kontakt des Sensors sicherstellen. Einstellung für Milchttemperatur auf dem Display anpassen.
	Wassertemperatur muss angepasst werden.	Brühtemperatur im Menü „Settings“ (Einstellungen) erhöhen.
<b>Keine Crema.</b>	Kaffee ist zu leicht getampert.	Mit 15–20 kg Druck tampern.
	Kaffee ist zu grob gemahlen.	Etwas feineren Mahlgrad verwenden. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 30, und „Zu geringe Extraktion“, Seite 33.
	Kaffeebohnen oder Kaffeemehl sind nicht frisch.	Bei Mahlen frischer, ganzer Kaffeebohnen frisch geröstete Kaffeebohnen mit Angabe des Röstdatums verwenden; Bohnen innerhalb von 5–20 Tagen ab Röstung verbrauchen. Bei Verwendung von gemahlenem Kaffee innerhalb einer Woche ab Röstdatum verbrauchen.
	Filtersieb ist eventuell verstopft.	Löcher mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern. Bei weiterhin verstopften Löchern eine Reinigungstablette in heißem Wasser auflösen und Filtersieb und Siebträger ca. 20 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich spülen.
	Verwendung einwandiger Filtersiebe für gemahlene Kaffee.	Bei Verwendung bereits gemahlene Kaffees die doppelwandigen Filtersiebe verwenden.
<b>Wasser tritt aus.</b>	Funktion Auto-Durchspülung. Nach jeder Verwendung der Funktionen Espresso, Heißwasser und Dampf spült die Maschine unmittelbar Wasser in die Auffangschale. Dies gewährleistet, dass die Heizspirale die optimale Temperatur hat.	Vergewissern Sie sich, dass die Auffangschale fest eingesetzt ist und geleert wird, wenn Sie dazu durch die Anzeige „Empty Me“ aufgefordert werden.
	Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet.	Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.
	Die Silikondichtung an der Dusche muss im Lauf der Zeit ausgetauscht werden, um dichten Sitz des Siebträgers in der Brühgruppe zu gewährleisten.	Siehe „Austausch der Silikondichtung“, Seite 36.



<b>PROBLEM</b>	<b>MÖGLICHE URSACHEN</b>	<b>EINFACHE LÖSUNG</b>
<b>Maschine ist eingeschaltet, arbeitet aber nicht mehr.</b>	Die Temperatur-Sicherheitsabschaltung wurde eventuell aufgrund einer Überhitzung der Pumpe oder des Mahlwerks ausgelöst.	Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen. 30–60 Minuten abkühlen lassen. Besteht das Problem weiter, wenden Sie sich an den Sage-Support.
<b>Das Mahlwerk gibt kein Kaffeemehl aus.</b>	Keine Bohnen im Behälter.	Behälter mit frischen Kaffeebohnen füllen.
	Verstopfte Mahlkammer oder Mahlkanal.	Mahlkammer und Mahlkanal reinigen. Siehe „Reinigung des Kegelmahlwerks“, Seite 35.
	Wasser/Feuchtigkeit in Mahlkammer und Mahlkanal.	Mahlkammer und Mahlkanal reinigen. Siehe „Reinigung des Kegelmahlwerks“, Seite 35. Mahlkegel vor dem Zusammensetzen sorgfältig trocknen. Warme Luft kann mit einem Haartrockner in die Mahlkammer geblasen werden.
<b>Ausgabe von zu viel/ zu wenig Kaffeemehl in das Filtersieb.</b>	Die Einstellung der Mahlmenge passt nicht zum jeweiligen Mahlgrad.	Mahlmenge mit der Taste „Grind duration“ (Mahldauer) nach oben oder unten anpassen. Siehe „Mengenregelung“, Seite 30, und „Anleitung zur Extraktion“, Seite 33.
<b>Ausgabe von zu viel/ zu wenig Espresso in die Tasse.</b>	Einstellungen für Mahlmenge und/oder Mahlgrad und/oder Espresso-Volumen müssen angepasst werden.	Einstellungen für Mahlmenge und/oder Mahlgrad anpassen. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 30, „Mengenregelung“, Seite 30, und „Anleitung zur Extraktion“, Seite 33.
<b>Mahlwerk produziert ein lautes Geräusch.</b>	Verstopfung oder Fremdkörper im Mahlwerk.	Bohnenbehälter entnehmen und auf Rückstände oder Verstopfung prüfen. Mahlkammer und Mahlkanal bei Bedarf reinigen. Siehe „Reinigung des Kegelmahlwerks“, Seite 35.



# Garantie

## **2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE**

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

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

# *the Barista Touch™*

SES880



FR GUIDE RAPIDE

# Sage®



## Table des matières

- 2 Consignes de sécurité importantes
- 5 Composants
- 7 Fonctions
- 13 Entretien et nettoyage
- 17 Dépannage
- 23 Garantie

## SAGE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

**Chez Sage®, la sécurité est une priorité. Nous concevons et fabriquons des appareils en mettant votre sécurité au premier plan. Nous vous demandons également de faire attention lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les consignes suivantes.**

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

- Une version téléchargeable de ce document est également disponible sur le site [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Avant une première utilisation, assurez-vous que votre alimentation électrique est identique à celle illustrée sur l'étiquette située en dessous de l'appareil.  
Si vous avez des questions, veuillez contacter votre fournisseur d'électricité.
- L'installation d'un commutateur de sécurité de courant résiduel est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation de tous les appareils électriques. Les interrupteurs différentiels avec un courant de fonctionnement nominal maximal de 30 mA sont recommandés. Consultez un électricien pour obtenir des conseils professionnels.
- Retirez et éliminez de façon sûre tout emballage avant la première utilisation.
- Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, éliminez de manière sûre le capot de protection sur la prise d'alimentation.

- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé avant la première utilisation.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fin que son utilisation prévue. Ne l'utilisez pas sur un bateau ou dans des véhicules en mouvement. Ne l'utilisez pas en plein air. Une mauvaise utilisation peut engendrer des blessures.
- Placez l'appareil sur une surface stable, résistante à la chaleur, plane et sèche, loin du bord. Ne l'utilisez pas sur ou à proximité d'une source de chaleur (plaque chauffante, four ou cuisinière au gaz).
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant utilisation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation suspendu au bord d'un plan de travail ou d'une table. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Si l'appareil doit être :
  - laissé sans surveillance
  - nettoyé
  - déplacé
  - monté ; ou
  - rangé
- Éteignez toujours la machine à espresso en appuyant sur le bouton POWER (Marche/ Arrêt). Débranchez-la ensuite de la prise de courant.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés. S'ils sont endommagés de quelque façon que ce soit, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et renvoyez-le au centre de réparation Sage agréé le plus proche pour qu'il soit vérifié, remplacé ou réparé.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et ses accessoires. Suivez les instructions de nettoyage indiquées dans ce livret. Toute procédure non répertoriée dans ce manuel doit être effectuée dans un centre de réparation Sage agréé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites, ou ayant peu d'expérience et de connaissances, uniquement sous supervision ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient 8 ans ou plus, et ce, sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil et son cordon doivent être conservés hors de la portée des enfants de 8 ans et moins.
- N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux fournis avec les appareils.
- N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil par une méthode autre que celles décrites dans ce livret.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement.
- N'utilisez que de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car elle affectera le goût du café et le mode de fonctionnement de la machine.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le réservoir d'eau est vide.
- Assurez-vous que le porte-filtre est bien inséré et verrouillé dans la tête d'infusion avant d'utiliser la machine.
- Ne retirez jamais le porte-filtre durant l'infusion, car la machine est sous pression.
- Ne placez rien d'autre que des tasses sur la surface de réchaud de l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez la machine, car les surfaces métalliques risquent de chauffer pendant l'utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Laissez l'appareil refroidir avant de déplacer ou de nettoyer des pièces.
- La surface de l'élément chauffant est sujette à la chaleur résiduelle après utilisation.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension, débranché de la prise électrique et qu'il a refroidi avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- L'utilisation d'accessoires non fabriqués ou non indiqués par Sage peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension et débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être réalisé par un centre de services Sage® agréé.
- N'utilisez pas l'appareil sur l'égouttoir d'un évier.

- N'utilisez pas l'appareil dans un espace clos ou dans un placard.
- Soyez prudent lors du détartrage, car de la vapeur chaude peut se dégager. Avant de procéder au détartrage, assurez-vous que le bac récepteur est vide et en place. Consultez la section « Entretien et nettoyage » pour en savoir plus.
- N'utilisez pas le moulin si le couvercle de la trémie n'est pas en place. Gardez les doigts, les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à distance de la trémie pendant le fonctionnement.

## **INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE FILTRE À EAU**

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



Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères. Il doit être

amené dans un centre de collecte de déchets des autorités locales désigné à cette fin ou à un revendeur proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez contacter le bureau de votre municipalité.



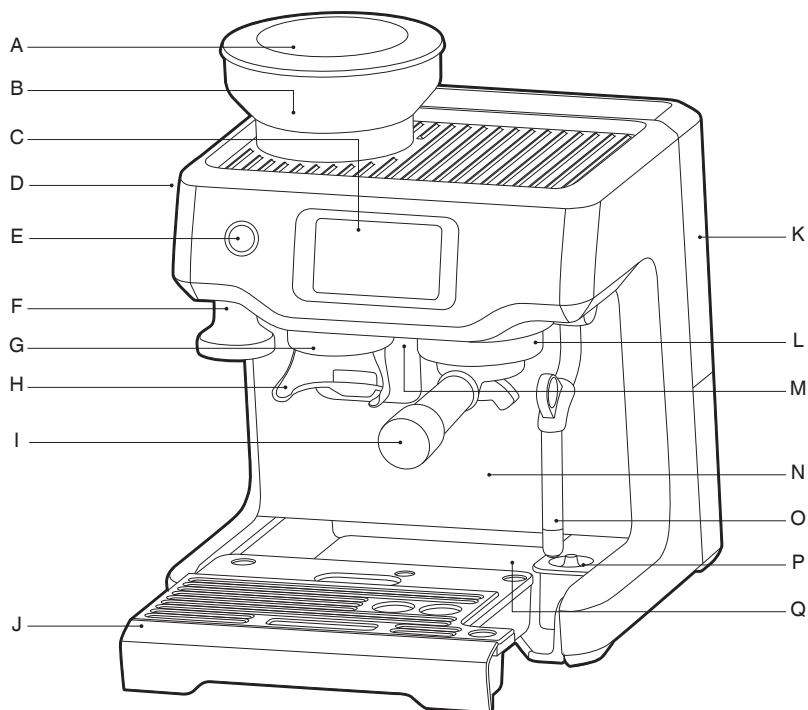
Afin d'éviter tout risque de décharge électrique, n'immergez pas le cordon électrique, la prise électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

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





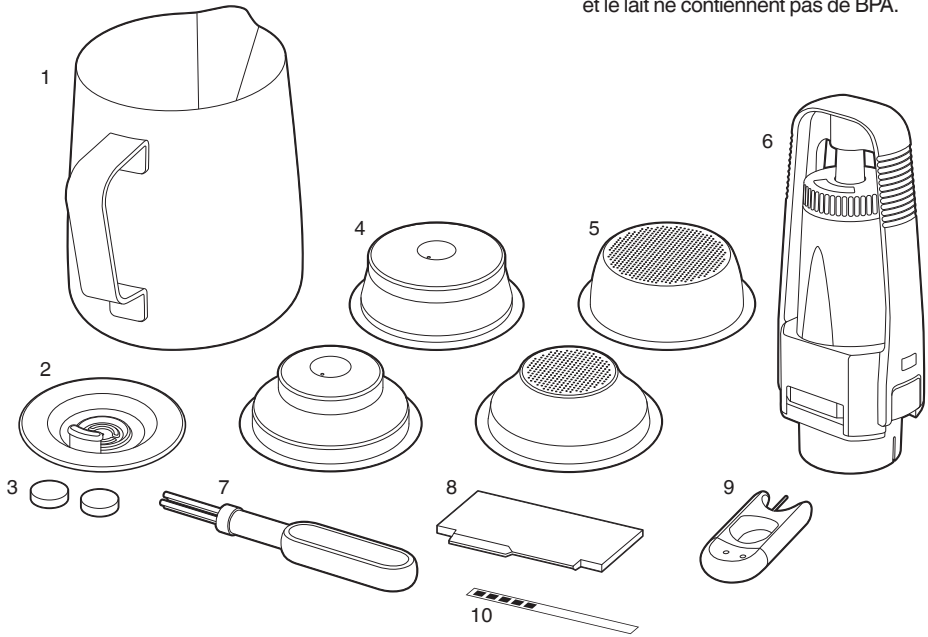
## Composants



- |                                              |                                                            |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| A. Trémie à grains de 250 g                  | J. Séparateur de café humide et sec amovible bac récepteur |
| B. Broyeur conique intégré                   | K. Réservoir d'eau amovible de 2 l                         |
| C. Panneau de commande à écran tactile       | L. Groupe chauffant                                        |
| D. Sélecteur du DEGRÉ DE MOUTURE             | M. Sortie spéciale eau chaude                              |
| E. Bouton POWER (Marche/Arrêt)               | N. Hauteur importante pour grandes tasses                  |
| F. Dumeur amovible intégré de 54 mm          | O. Nettoyage facile de la buse vapeur                      |
| G. Sortie de mouture                         | P. Capteur de température du lait                          |
| H. Support pour mouture autonome             | Q. Bac de stockage (situé derrière le bac récepteur)       |
| I. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm |                                                            |

**CE** Informations sur la tension nominale  
220 à 240 V~ 50/60 Hz 1 380 à 1 650 W

Toutes les pièces du Barista Touch™ qui entrent en contact avec le café, l'eau et le lait ne contiennent pas de BPA.



## ACCESSOIRES

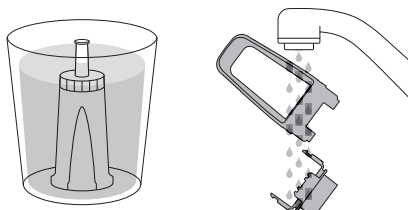
1. Pichet à lait en acier inoxydable
2. Disque de nettoyage
3. Pastilles de nettoyage
4. Paniers-filtres à double paroi (1 tasse et 2 tasses)  
À utiliser avec du café pré-moulu.
5. Paniers-filtres à simple paroi (1 tasse et 2 tasses)  
À utiliser lors de la mouture de grains de café frais.
6. Filtre à eau et porte-filtre
7. Brosse de nettoyage
8. Outil de dosage de précision the Razor™
9. Outil de nettoyage pour buse vapeur
10. Bandelette de test de dureté de l'eau



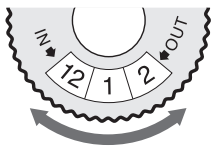
## Fonctions

### REPLACEMENT DU FILTRE À EAU

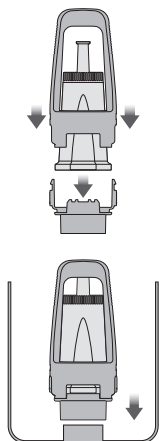
- Retirez le filtre à eau et son support de l'emballage plastique.
- Faites tremper le filtre à eau dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
- Nettoyez le support du filtre à eau avec de l'eau froide.



- Définissez un rappel pour le prochain mois de remplacement. Nous recommandons de remplacer le filtre tous les 3 mois.



- Insérez le filtre dans chacune des deux parties du support.
- Pour installer le support assemblé au filtre dans le réservoir d'eau, alignez la base du support avec l'adaptateur à l'intérieur du réservoir. Appuyez pour verrouiller.



- Remplissez le réservoir d'eau froide avant de le glisser à l'arrière de la machine et de le verrouiller.

### PREMIÈRE UTILISATION

1. Appuyez sur le bouton POWER pour mettre la machine sous tension.
2. Suivez les instructions à l'écran pour vous guider lors de la première utilisation.
3. Une fois l'installation terminée, la machine indique qu'elle est prête à l'emploi.

< Your Barista Touch is now ready

Select the guide to find out more about your Barista Touch or exit to proceed to your drink selection



Guide

La machine est maintenant en mode STANDBY (Veille).

4. Appuyez sur « Guide » et la machine vous guidera pas à pas pour préparer votre premier café. Appuyez sur ✓ et allez dans le menu des boissons ou sur < pour répéter la configuration. Pour répéter le Guide à tout moment, allez dans le menu « Settings » (Paramètres).

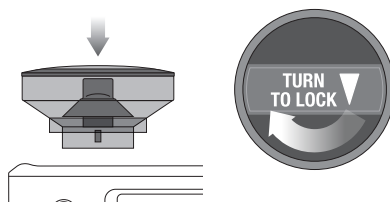


### REMARQUE


Si la dureté de l'eau est de 4 ou 5 lors de l'essai, nous vous recommandons vivement d'utiliser une autre source d'eau.


### UTILISATION DU MOULIN

Insérez la trémie à grains sur le dessus de la machine. Tournez le bouton pour la verrouiller. Remplissez la trémie de grains frais.



## SÉLECTION DE BOISSONS

Pour accéder à l'écran Carte des boissons, touchez l'icône Accueil (Home) . Faites glisser et sélectionnez votre boisson.

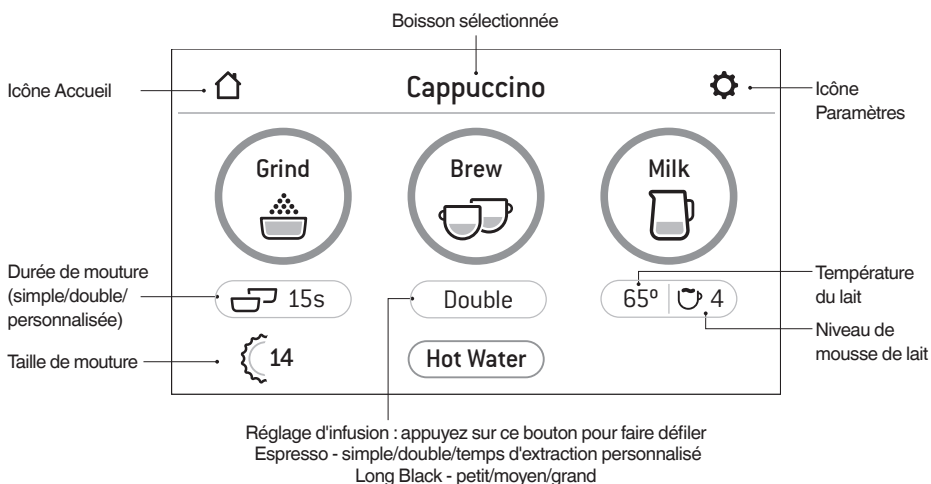
Touchez l'icône d'« Aide et astuces »  pour afficher le Guide Barista Touch™.



### REMARQUE

Veillez à ce que l'écran tactile reste propre et sec pour garantir que la machine fonctionne correctement.

## ÉCRAN DES BOISSONS

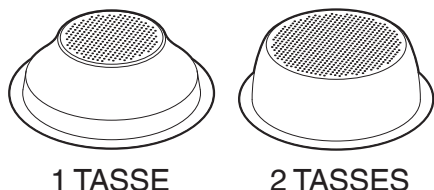


## RÉGLAGE DE LA TAILLE DE MOUTURE

### Sélection du panier-filtre

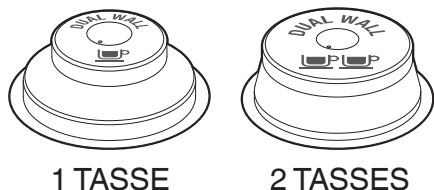
#### Paniers-filtres à simple paroi

Utilisez des paniers-filtres à simple paroi si vous souhaitez mouliner des grains de café frais.



#### Paniers-filtres à double paroi

Utilisez un panier-filtre à double paroi si vous utilisez du café pré-moulu.



### Sélection du degré de mouture

Sur l'écran tactile, sélectionnez le panier-filtre en appuyant sur l'option bascule située sous le bouton Moulin.

#### Dosage automatique

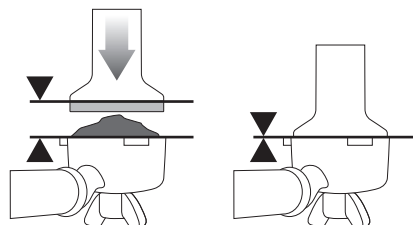
- Appuyez sur le bouton Moulin une fois ou appuyez et relâchez le porte-filtre pour enclencher l'interrupteur d'activation de mouture. Ensuite, laissez le café fraîchement moulu remplir le porte-filtre.
- La mouture s'arrêtera automatiquement. Toutefois, si vous souhaitez interrompre le cycle de mouture avant qu'il ne soit terminé, appuyez, puis relâchez le porte-filtre.

#### Dosage manuel

- Si vous préférez doser manuellement, avec le porte-filtre inséré dans le support pour mouture, appuyez et relâchez le porte-filtre pour enclencher l'interrupteur d'activation de mouture. Maintenez la pression jusqu'à ce que la quantité désirée de café moulu soit atteinte.
- Afin d'arrêter l'opération de mouture, relâchez le porte-filtre. Cela libère l'interrupteur d'activation de broyage et arrête la fonction de mouture.

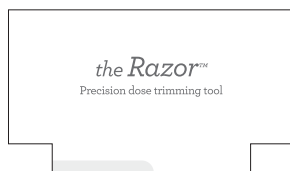
### Tassement du café moulu

- Une fois la mouture effectuée, tassez fermement le café.
- À titre indicatif, le dessus du rebord métallique du tampon doit être au même niveau que le haut du panier-filtre APRES le tassement du café.

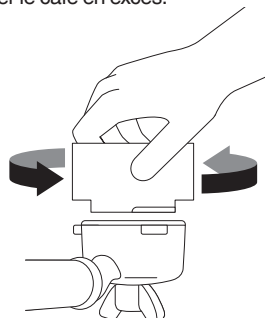


### Dosage

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



- Insérez l'outil de dosage the Razor™ dans le panier-filtre jusqu'à ce qu'il repose sur le bord du panier.
- Tournez l'outil de dosage the Razor™ d'avant en arrière tout en maintenant le porte-filtre sur un angle au-dessus du tiroir de récupération pour éliminer le café en excès.



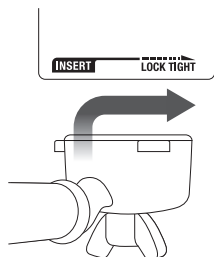
- Enlevez l'excès de café sur le bord du panier-filtre pour garantir une bonne étanchéité dans le groupe chauffant.

## Purger le groupe chauffant

Avant de placer le porte-filtre dans le groupe chauffant, faites passer un peu d'eau au travers de ce dernier en appuyant sur le bouton « Brew » (Infuser). Cela stabilisera la température avant l'extraction.

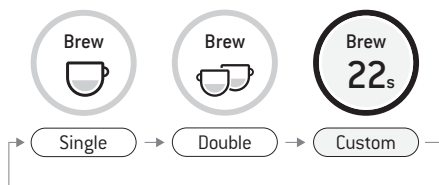
## Insérez le porte-filtre

Insérez le porte-filtre dans le groupe chauffant et tournez la poignée vers le centre jusqu'à la butée.



## EXTRACTION D'ESPRESSO

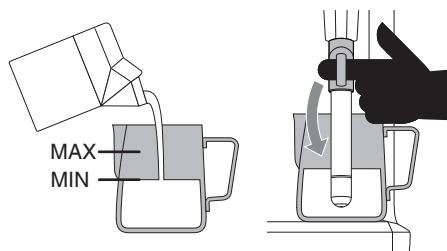
Appuyez sur le bouton « Brew » (Infuser) à l'écran pour commencer l'extraction. Vous pouvez passer d'un espresso simple à un double ou personnalisé en appuyant sur le bouton « Single » (Simple), « Double » ou « Custom » (Personnalisé). Les options de durée sont pré-réglées, mais elles peuvent être personnalisées.



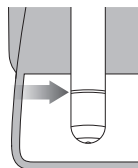
## COMMANDE MANUELLE

Pressez et maintenez le bouton « Brew » (Infuser) enfoncé (environ 2 s) pour entrer en mode d'extraction manuelle. Touchez le bouton Brew (Infuser) pour démarrer l'extraction et appuyez à nouveau dessus pour arrêter l'extraction.

## PRÉPARATION D'UNE MOUSSE DE LAIT



LE LAIT DOIT  
COUVRIR CET  
ANNEAU



## REMARQUE

Utilisez l'indicateur à l'écran pour connaître la position correcte du pot à lait.

Sous le bouton « Milk » (Lait), les niveaux de température et de mousse s'affichent. Ils sont prédéfinis en fonction de la boisson choisie mais vous pouvez les personnaliser en sélectionnant ces options.

Pour commencer, appuyez sur le bouton « Lait ». L'écran affiche la température du lait pendant qu'il chauffe. Le moussage du lait s'arrête automatiquement lorsque la température du lait sélectionnée est atteinte. Levez la buse vapeur pour retirer le pichet à lait. Essayez la buse et son embout avec un chiffon propre et humide. Abaissez la buse vapeur au maximum pour amorcer la purge automatique.

## REMARQUE

Avant de texturer le lait, il est recommandé de purger momentanément la buse vapeur en appuyant d'abord sur le bouton « Milk » (Lait). Appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter la distribution de vapeur.

## MOUSSAGE MANUEL DU LAIT

Les fonctions de moussage automatique et d'arrêt automatique sont désactivées pendant le moussage manuel du lait. Levez la buse vapeur. Lancez le processus de mousse en appuyant sur le bouton. Une fois la mousse terminée, appuyez sur le bouton Lait pour arrêter.

Essayez la buse et son embout avec un chiffon propre et humide. Abaissez la buse vapeur au maximum pour amorcer la purge automatique.

### ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURE

De la vapeur sous pression peut se dégager de la machine, même après qu'elle soit éteinte.

Les enfants doivent toujours être sous la surveillance d'un adulte.

### REMARQUE

- Après 90 secondes de vapeur en continu, la machine désactivera automatiquement la fonction vapeur.
- Utilisez exclusivement le pot à lait en acier inoxydable fourni pour faire mousser le lait. L'utilisation de conteneurs en verre ou plastique pour faire mousser le lait peut entraîner des conditions dangereuses.

## AMÉRICANO

La machine propose 3 pré-réglages pour préparer un Américano : petit (180 ml), moyen (240 ml) et grand (360 ml). Moudre la dose, tasser le porte-filtre et l'insérer dans le groupe d'infusion. Placez votre tasse sous les becs-verseurs du porte-filtre et la buse à eau chaude. L'eau chaude coule d'abord, puis l'espresso est extrait.

## CAFÉ CRÈME

La machine propose 3 pré-réglages pour le café crème : petit (120 ml), moyen (150 ml), grand (180 ml). Insérez le panier-filtre 1 tasse, réglez le moulin sur un réglage grossier comme indiqué à l'écran.

## EAU CHAUDE

La fonction HOT WATER (eau chaude) peut être utilisée pour préchauffer les tasses ou ajouter manuellement de l'eau chaude.

Pour démarrer et arrêter l'eau chaude, appuyez sur « Hot Water » (Eau chaude) sur l'écran.

La limite d'eau chaude est d'environ 90 secondes. Vous devrez peut-être appuyer sur le bouton « Hot water » (Eau chaude) en fonction de votre format de tasse pour arrêter de verser.

### REMARQUE


Vous ne pouvez pas verser de l'eau chaude et extraire l'espresso en même temps.

## AJOUT D'UNE NOUVELLE BOISSON

Appuyez sur « Add New » (Ajouter) sur l'écran du menu pour créer une boisson personnalisée. Vous pouvez régler les paramètres en fonction d'un style standard et sauvegarder les vôtres.



### Add New

Sinon, après avoir réglé manuellement les paramètres, appuyez sur la petite icône  pour enregistrer le paramètre actuel.


### ASTUCES

Assurez-vous que le bac récepteur est vidé et bien remis en place à chaque fois que le voyant Empty Me! (Videz-moi !) s'allume.

## ARRÊT AUTOMATIQUE

La machine s'arrête automatiquement au bout de 30 minutes.

## PARAMÈTRES

Pour accéder au menu des paramètres, appuyez sur l'icône  dans le coin supérieur droit de l'écran.

# GUIDE D'EXTRACTION

### EXTRACTION CORRECTE

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

### APRÈS EXTRACTION



#### RETIREZ LA MOUTURE UTILISÉE

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



#### RINCEZ LE PANIER-FILTRE

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

### SOUS-EXTRACTION

- Le jus extrait s'écoule au bout de 1 à 7 secondes
- Le jus extrait s'écoule rapidement, comme de l'eau
- La mousse est fine et claire
- L'expresso est brun clair
- Le goût est amer/âpre, faible et aqueux

### SOLUTIONS

**TOURNER**

FINE  
SLOWER EXTRACTION

Ajustez et essayez à nouveau

Grind

15s

AUGMENTER LA QUANTITÉ DE MOUTURE

Ajustez et essayez à nouveau

TOUJOURS TASSEZ AU NIVEAU

Ajustez et essayez à nouveau

Tassez avec pression entre 15 et 20 kg. Le bord supérieur de la capsule sur le dagueur devrait être au même niveau que le haut du panier-filtre APRES que le café a été tassé. Réglez le galet presseur au bon niveau grâce à l'outil de dosage réglable Razor™.

### SUR-EXTRACTION

- Le jus extrait s'écoule au bout de 13 secondes
- Le jus extrait s'écoule peu ou pas du tout
- La mousse est foncée et tachetée
- L'expresso est brun très foncé
- Le goût est amer et sent le brûlé

### SOLUTIONS

**TOURNER**

► COARSE  
FASTER EXTRACTION

Ajustez et essayez à nouveau

Grind

15s

DIMINUER LA QUANTITÉ DE MOUTURE

Ajustez et essayez à nouveau

TOUJOURS TASSEZ AU NIVEAU

Ajustez et essayez à nouveau

Tassez avec pression entre 15 et 20 kg. Le bord supérieur de la capsule sur le dagueur devrait être au même niveau que le haut du panier-filtre APRES que le café a été tassé. Réglez le galet presseur au bon niveau grâce à l'outil de dosage réglable Razor™.

## MOUTURE DOSE DE MOUTURE TASSEMENT

**SUR-EXTRAIT**  
AMER • ASTRINGENT

Trop fine

Trop grosse  
Araser avec l'outil razor

Trop lourd

**ÉQUILIBRÉ**

Optimale

8–10 g (1 tasse)  
15–18 g (2 tasses)

30-40 livres  
(15-20 kg)

**SOUS-EXTRAIT**  
SOUS-DÉVELOPPÉ • AIGRE

Trop grossière

Trop maigre  
Augmenter la dose et araser avec l'outil razor

Trop léger



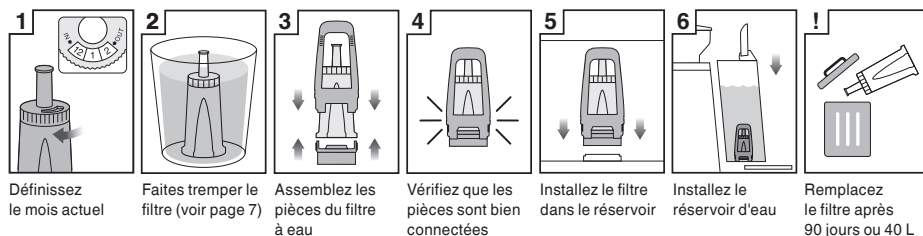


## Entretien et nettoyage

### ÉCRAN TACTILE COULEUR

Veillez à ce que l'écran tactile reste propre et sec pour garantir que la machine fonctionne correctement.

### REPLACEMENT DU FILTRE À EAU



1 Définissez le mois actuel

2 Faites tremper le filtre (voir page 7)

3 Assemblez les pièces du filtre à eau

4 Vérifiez que les pièces sont bien connectées

5 Installez le filtre dans le réservoir

6 Installez le réservoir d'eau

! Remplacez le filtre après 90 jours ou 40 L

Le filtre à eau fourni empêche la formation de tartre dans et sur de nombreux composants internes.

Le remplacement du filtre à eau après trois mois ou 40 litres réduit la nécessité de détartrer la machine.

La limite de 40 litres est valable lorsque le niveau de dureté de l'eau est de 4. Si vous êtes dans une zone où la dureté est de niveau 2, un remplacement tous les 60 litres est possible.



### REMARQUE

Pour acheter des filtres à eau, visitez la page Web Sage®.

### CYCLE DE NETTOYAGE

Un message s'affiche lorsqu'un cycle de nettoyage est nécessaire. Cela consiste en un cycle de lavage inverse qui est différent du détartrage. Suivez les instructions à l'écran.

### DÉTARTRAGE

Après un usage régulier, de l'eau à la dureté élevée peut engendrer des dépôts de minéraux dans et sur les composants internes, réduisant le flot d'écoulement, la température, la puissance de la machine et le goût de l'expresso. Même si vous utilisez le filtre à eau fourni, nous recommandons un détartrage en cas d'accumulation de tartre dans le réservoir d'eau.

Allez dans « Settings » (Paramètres) et sélectionnez « Descale cycle » (cycle de détartrage). Suivez les instructions à l'écran.

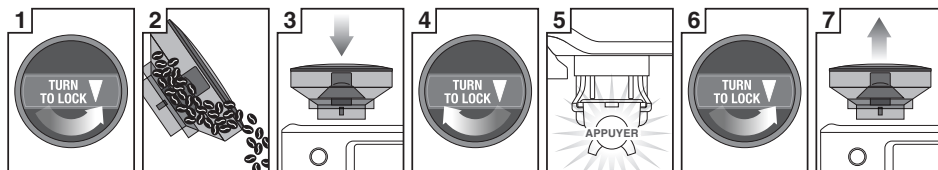


### AVERTISSEMENT

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

## NETTOYAGE DU BROYEUR CONIQUE INTÉGRÉ

Ce cycle de nettoyage du moulin élimine l'accumulation de graisse sur les broyeurs, ce qui pourrait nuire aux performances.



1  
Déverrouiller  
la trémie

2  
Vider la trémie

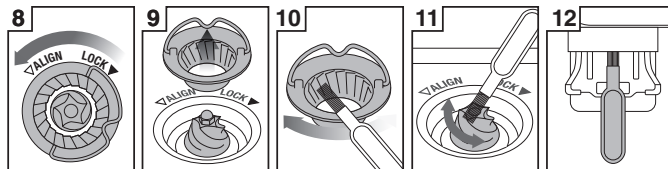
3  
Remplacer  
la trémie

4  
Verrouiller  
la trémie

5  
Faire tourner  
le moulin vide

6  
Déverrouiller  
la trémie

7  
Retirer la trémie



8  
Déverrouiller  
le broyeur  
supérieur

9  
Enlever  
le broyeur  
supérieur

10  
Nettoyer le  
broyeur supérieur  
à l'aide d'une  
brosse

11  
Nettoyer le  
broyeur inférieur  
à l'aide d'une  
brosse

12  
Nettoyer le  
goulot à l'aide  
de la brosse



### AVERTISSEMENT

Il est essentiel de prendre des précautions car les broyeurs sont très tranchants.

## NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

- La buse vapeur doit toujours être nettoyée après l'avoir utilisée avec du lait. Nettoyez la buse vapeur avec un chiffon humide.
- Si l'un des trous de la buse venait à être obstrué, cela pourrait affecter la production de la mousse.
- Allez dans « Settings » (Paramètres) > « Steam wand cleaning » (Nettoyage à la vapeur) et suivez le guide à l'écran.

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

- Les paniers-filtres et porte-filtre doivent être rincés à l'eau chaude immédiatement après utilisation, afin de retirer toute huile de café résiduelle.
- Si l'un des trous des paniers-filtres est obstrué, utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer le ou les trou(s).
- Si vous ne parvenez pas à désobstruer le ou les trou(s), mettez une pastille nettoyante à dissoudre dans de l'eau chaude et faites tremper le panier-filtre et le porte-filtre dans la solution pendant environ 20 minutes. Rincez abondamment.

## NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE

- L'intérieur du groupe chauffant et la douchette doivent être nettoyés à l'aide d'un chiffon humide afin de retirer toute particule de café moulu.
- Purgez régulièrement la machine. Placez un panier-filtre et porte-filtre vides dans le groupe d'infusion. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton « Brew » (Infuser) et faites passer un peu d'eau pour rincer les résidus de café.

## NETTOYAGE DU BAC RÉCEPTEUR ET DE CELUI DE STOCKAGE

- Le bac récepteur devrait être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, surtout lorsque l'indicateur de remplissage du bac récepteur est allumé et qu'il indique EMPTY ME! (VIDEZ-MOI !)
- Retirez la grille du bac d'égouttage. Soulevez le séparateur du moulin à café et retirez les grains de café. L'indicateur EMPTY ME! (VIDEZ-MOI !) peut également être retiré du bac récepteur en tirant vers le haut afin de libérer les loquets latéraux. Lavez toutes les pièces avec de l'eau savonneuse tiède et un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement.

- Le bac de stockage (situé derrière le bac récepteur) peut être retiré et nettoyé avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyants, d'éponges ou de chiffons abrasifs au risque de rayer la surface de la machine.



### REMARQUE

Toutes les pièces doivent être nettoyées à la main avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux. N'utilisez pas de nettoyants, d'éponges ou de chiffons abrasifs au risque de rayer la surface de la machine. Veillez à ne mettre aucune pièce ni aucun accessoire au lave-vaisselle.

## NETTOYAGE DU BOÎTIER EXTÉRIEUR ET DU PLATEAU CHAUFFANT

Vous pouvez nettoyer le boîtier et le chauffe-tasse avec un chiffon doux et humide. Essuyez-les ensuite avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de nettoyants, d'éponges ou de chiffons abrasifs au risque de rayer la surface de la machine.

## RANGEMENT DE LA MACHINE

Avant de la ranger, appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension et débranchez-la de la prise murale. Retirez les grains non utilisés de la trémie, nettoyez le moulin (voir la page 14), videz le réservoir d'eau et le bac récepteur. Assurez-vous que la machine est froide, propre et sèche. Insérez tous les accessoires dans le tiroir de rangement. Rangez la machine en position debout. Ne déposez rien sur le dessus.



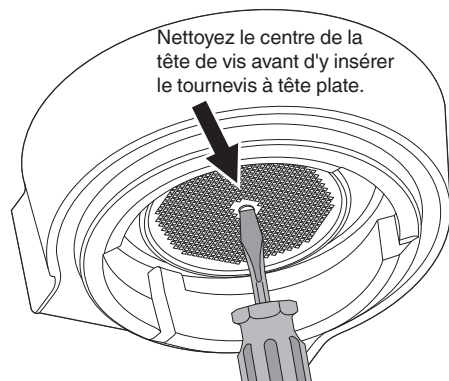
### AVERTISSEMENT

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

## REPLACEMENT DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉE

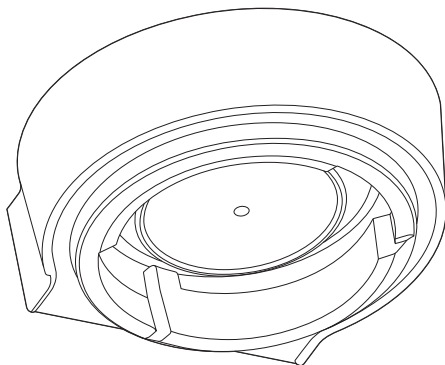
Avec le temps, le joint d'étanchéité entourant la douchette devra être remplacé afin d'assurer des performances d'infusion optimales.

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension et débranchez-la de la prise murale.
2. Retirez soigneusement le réservoir d'eau et le bac récepteur, en faisant très attention s'ils sont remplis.
3. Avec un pic ou autre outil similaire, débarrassez le centre de la tête de tous résidus de café.
4. Insérez un tournevis à tête plate au centre de la vis. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour desserrer la vis.



5. Une fois celle-ci desserrée, retirez et mettez dans un endroit sûr la vis et la douchette en acier inoxydable. Notez quel côté de la douchette est tourné vers le bas. Cela rendra le remontage plus aisé. Nettoyez la douchette dans une eau tiède et savonneuse, puis séchez-la soigneusement.

6. Retirez le joint d'étanchéité avec vos doigts ou une longue pince à épiler. Insérez le nouveau joint, la partie plate en premier, de façon à ce que vous voyiez la partie nervurée.



7. Réinsérez la douchette, puis la vis. Avec vos doigts, faites faire 2-3 tours dans le sens des aiguilles d'une montre à la vis, puis insérez le tournevis à tête plate jusqu'à ce que la tête de la vis affleure avec la surface de la douchette. Ne serrez pas trop la vis.
8. Réinsérez le bac récepteur et le réservoir d'eau.

Contactez le service client Sage ou rendez-vous sur le site Web Sage® pour obtenir des joints d'étanchéité de remplacement ou des conseils.

## TRANSPORT ET RANGEMENT

Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension et débranchez-la de la prise murale. Retirez les grains non utilisés de la trémie, nettoyez le moulin, videz le réservoir d'eau et le bac récepteur. Assurez-vous que la machine est froide, propre et sèche. Insérez tous les accessoires dans le tiroir de rangement. Rangez la machine en position debout. Ne déposez rien sur le dessus.



## Dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
<b>L'eau ne s'écoule pas au travers du groupe chauffant. Pas d'eau chaude.</b>	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.	Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.
	La machine doit être détartrée.	Commencez le cycle de détartrage.
	La mouture du café est trop fine et/ou il y a trop de café dans le panier-filtre et/ou le café est trop tassé et/ou le panier-filtre est obstrué.	Voir ci-dessous, « L'expresso ne s'écoule que des verseurs du porte-filtre ou il ne s'écoule pas du tout ».
<b>L'expresso ne s'écoule que des verseurs du porte-filtre ou il ne s'écoule pas du tout.</b>	Le café est moulu trop finement.	Utilisez une mouture légèrement plus grossière. Reportez-vous à la section « Ajuster le degré de mouture », page 9 et « Sous-extraction », page 12.
	Trop de café dans le panier-filtre.	Réduisez la dose de café. Reportez-vous aux sections « Dosage » (page 9) et « Sur-extraction » (page 12). Après le tassement, rasez le café en surface à l'aide de l'outil de dosage the Razor™.
	Le café est trop tamisé.	Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.	Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.
	Le panier à filtre est peut-être bloqué.	Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer le ou les trou(s). Si vous ne parvenez pas à désobstruer le ou les trou(s), mettez une pastille nettoyante à dissoudre dans de l'eau chaude et faites tremper le panier-filtre et le porte-filtre dans la solution pendant environ 20 minutes. Rincez abondamment.
	La machine doit être détartrée.	Commencez le cycle de détartrage.
<b>L'eau ne s'écoule pas (la machine fait beaucoup de bruit).</b>	Le réservoir d'eau est vide ou le niveau d'eau est en dessous du niveau MIN.	Remplissez le réservoir.
	Il y a une erreur sur le réglage de purge.	Effectuez une réinitialisation d'usine (« Settings » (Paramètres) > « Factory Reset » (Réinitialisation d'usine).

<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>SOLUTION FACILE</b>
<b>L'expresso s'écoule trop vite.</b>	La mouture du café est trop grossière.	Utilisez une mouture légèrement plus fine. Reportez-vous aux sections « Ajuster le degré de mouture », page 9 et « Sous-extraction », page 12.
	Pas assez de café dans le panier-filtre.	Augmentez la dose de café. Reportez-vous aux sections « Dosage », page 9 et « Sous-extraction », page 12. Tassez le café, puis utilisez l'outil de dosage the Razor™ pour éliminer l'excès de café.
	Le café n'est pas assez tamisé.	Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
<b>L'expresso se répand autour du porte-filtre.</b>	Le porte-filtre n'est pas bien inséré dans le groupe d'infusion.	Assurez-vous que le porte-filtre est entièrement inséré et qu'il a été tourné jusqu'à la butée.
	Il y a du marc de café autour du bord du panier-filtre.	Enlevez l'excès de café sur le bord du panier-filtre pour garantir une bonne étanchéité dans le groupe chauffant.
	Trop de café dans le panier-filtre.	Réduisez la dose de café. Reportez-vous à la section « Dosage » page 9. Après avoir tassé le café, rasez-le en surface à l'aide de l'outil de dosage the Razor™.
	Le joint d'étanchéité entourant la douchette doit être remplacé afin d'assurer que le porte-filtre est correctement fixé dans le groupe chauffant.	Reportez-vous à la section « Remplacement du joint d'étanchéité », page 16.
<b>Pas de vapeur.</b>	La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	Prévoyez du temps pour que la machine atteigne la température de fonctionnement.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.	Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.
	La machine doit être détartrée.	Commencez le cycle de détartrage.
	La buse vapeur est bloquée.	Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse vapeur », page 15.
<b>Bruits de pulsation/ pompage lors de l'extraction d'expresso ou du réchauffage du lait à la vapeur.</b>	La machine utilise normalement la pompe.	Aucune action n'est nécessaire car cela fait partie du fonctionnement normal de la machine.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.	Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
<b>Le café n'est pas assez chaud.</b>	Les tasses ne sont pas préchauffées.	Rincez les tasses sous la sortie d'eau chaude et placez-les sur le plateau chauffant.
	Le porte-filtre n'est pas préchauffé.	Rincez le porte-filtre sous l'eau chaude. Séchez soigneusement.
	Le lait n'est pas assez chaud (dans le cas d'un cappuccino, d'un latte, etc.).	Assurez-vous que le capteur est en contact. Réglez la température du lait à l'écran.
	La température de l'eau doit être ajustée.	Augmentez la température d'infusion dans le menu « Settings » (Paramètres).
<b>Pas de mousse.</b>	Le café n'est pas assez tamisé.	Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
	La mouture du café est trop grossière.	Utilisez une mouture légèrement plus fine. Reportez-vous aux sections « Ajuster le degré de mouture », page 9 et « Sous-extraction », page 12.
	Les grains de café et le café pré-moulu ne sont pas frais.	Si vous souhaitez mouliner des grains de café frais, achetez des grains fraîchement torréfiés avec une date « torréfié le » et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date. Si vous utilisez du café pré-moulu, l'utiliser moins d'une semaine après le passage en moulin.
	Le panier-filtre est peut-être bloqué.	Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer le ou les trou(s). Si vous ne parvenez pas à désobstruer le ou les trou(s), mettez une pastille nettoyante à dissoudre dans de l'eau chaude et faites tremper le panier-filtre et le porte-filtre dans la solution pendant environ 20 minutes. Rincez abondamment.
	Les paniers-filtres à paroi simple sont utilisés avec du café pré-moulu.	Veillez à utiliser des paniers-filtres à double paroi avec du café pré-moulu.
<b>Il y a une fuite d'eau.</b>	Fonction de purge automatique. Dès que les fonctions expresso, eau chaude et vapeur sont terminées, la machine purge l'eau dans le bac récepteur. Cette action sert à garantir que le thermocoil est à la température optimale.	Assurez-vous que le bac récepteur est vidé et bien remis en place à chaque fois que le voyant Empty Me! (Videz-moi !) s'allume.
	Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.	Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.
	Le joint d'étanchéité entourant la douchette doit être remplacé afin d'assurer que le porte-filtre est correctement fixé dans le groupe chauffant.	Reportez-vous à la section « Remplacement du joint d'étanchéité », page 16.

<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>SOLUTION FACILE</b>
<b>La machine est sous tension mais ne fonctionne pas.</b>	La sécurité thermique a dû s'activer suite à une surchauffe de la pompe ou du moulin.	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension et débranchez-la de la prise murale. Laissez refroidir pendant environ 30–60 minutes. Si le problème persiste, veuillez contacter le service client Sage.
<b>Il n'y a pas de café moulu sortant du moulin.</b>	Il n'y a pas de grains de café dans la trémie à grains.	Remplissez la trémie à grains de grains de café frais.
	Moulin ou sortie obstrué(e).	Nettoyez et débarrassez le moulin et la sortie. Reportez-vous à la section « Nettoyage du broyeur conique », page 14.
	Eau/condensation dans le moulin et la sortie.	Nettoyez et débarrassez le moulin et la sortie. Reportez-vous à la section « Nettoyage du broyeur conique », page 14. Assurez-vous que les broyeurs sont rigoureusement secs avant le remontage. Vous pouvez utiliser un sèche-cheveux pour souffler de l'air dans l'entrée du moulin.
<b>Trop/trop peu de café moulu présent dans le panier-filtre.</b>	Les paramètres de quantité de mouture ne sont pas corrects pour cette taille de grains en particulier.	Utilisez le bouton de durée de mouture pour augmenter ou réduire la quantité de mouture. Reportez-vous aux sections « Dosage », page 9 et « Guide d'extraction », page 12.
<b>Trop/trop peu d'expresso se retrouve dans la tasse.</b>	La quantité de mouture et/ou le degré de mouture et/ou les volumes d'injection requièrent un réglage.	Ajustez les paramètres de quantité de mouture et/ou de degré de mouture. Reportez-vous aux sections « Ajuster le degré de mouture », page 9, « Dosage », page 9 et « Guide d'extraction », page 12.
<b>Le moulin fait beaucoup de bruit.</b>	Moulin obstrué ou encombré par un corps étranger.	Retirez la trémie, assurez-vous qu'il n'y a aucun débris ou obstruction. Si nécessaire, nettoyez et débarrassez le moulin et la sortie. Reportez-vous à la section « Nettoyage du broyeur conique », page 14.





## Garantie

### **GARANTIE LIMITÉE 2 ANS**

Sage Appliances garantit ce produit pour un usage domestique sur les territoires spécifiés pendant 2 ans à compter de la date d'achat, contre les défauts de fabrication et de matériaux. Au cours de cette période de garantie, Sage Appliances s'engage à réparer, remplacer ou rembourser tout produit défectueux (à sa seule discrétion).

Tous les droits de garantie légaux en vertu de la législation nationale applicable seront respectés et ne seront pas compromis par notre garantie. Pour connaître les conditions générales complètes relatives à la garantie ou pour obtenir des instructions sur la manière de déposer une réclamation, rendez-vous sur [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



## Remarques

# *the Barista Touch™*

SES880



NL SNEELSTARTGIDS

# Sage®



## Inhoud

- 2 Belangrijke veiligheidsmaatregelen
- 5 Onderdelen
- 7 Functies
- 13 Onderhoud en reiniging
- 17 Problemen oplossen
- 22 Garantie

## SAGE® STELT VEILIGHEID VOOROP

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

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

- Een downloadbare versie van dit document is ook beschikbaar op [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Zorg er vóór het eerste gebruik voor dat uw elektriciteitsvoorziening dezelfde is als die op het label aan de onderkant van het apparaat.

Als u zich zorgen maakt, neem dan contact op met uw plaatselijke elektriciteitsbedrijf.

- Het wordt aanbevolen een aardlekschakelaar te installeren voor extra veiligheid bij het gebruik van alle elektrische apparaten. Veiligheidsschakelaars met een nominale bedrijfsstroom van niet meer dan 30 mA worden aanbevolen. Raadpleeg een electricien voor professioneel advies.
- Voer verpakkingsmateriaal veilig af vóór het eerste gebruik.
- Gooi het beschermkapje op de stekker op een veilige manier weg om verstikkingsgevaar bij jonge kinderen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het product voor het eerste gebruik goed in elkaar is gezet.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik. Gebruik het niet in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het niet buitenshuis. Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.
- Plaats het apparaat op een stabiele, hittebestendige, vlakke, droge ondergrond, uit de buurt van de rand van het aanrecht en werk niet op of in de buurt van een warmtebron zoals een kookplaat, oven of gaskookplaat.

- Wikkel het netsnoer volledig af voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg dat het netsnoer niet over de rand van een aanrecht of tafel hangt. Zorg dat het netsnoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken of in de knoop raakt.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Als het apparaat:
  - onbeheerd wordt achtergelaten
  - wordt schoongemaakt
  - wordt verplaatst
  - in elkaar wordt gezet, of
  - wordt opgeborgen
- Schakel dan altijd de espressomachine uit door op de POWER-knop te drukken. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Inspecteer het netsnoer, de stekker en het apparaat regelmatig op eventuele schade. Als het apparaat op enige wijze is beschadigd, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en breng het in zijn geheel naar het dichtstbijzijnde bevoegde Sage-servicecentrum voor onderzoek, vervanging of reparatie.
- Houd het apparaat en de accessoires schoon. Volg de reinigingsinstructies in deze gids. Elke handeling die niet in dit instructieboekje staat vermeld, moet worden uitgevoerd door een geautoriseerd Sage-servicecentrum.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij worden begeleid of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht van volwassenen staan.
- Het apparaat en het snoer moeten buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
- Gebruik alleen accessoires die bij de apparaten zijn meegeleverd.
- Probeer het apparaat niet op een andere manier te gebruiken dan beschreven in deze handleiding.

- Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.
- Gebruik geen andere vloeistoffen dan koud leidingwater. We raden het gebruik van sterk gefilterd, gedemineraliseerd of gedestilleerd water af, omdat dit de smaak van de koffie en de werking van de het espresso-apparaat kan beïnvloeden.
- Gebruik het apparaat nooit zonder water in het waterreservoir.
- Zorg ervoor dat het portafilter stevig op zijn plaats zit en in de zetgroep is bevestigd voordat u het apparaat gebruikt.
- Verwijder het portafilter nooit tijdens het koffiezetten, omdat het apparaat onder druk staat.
- Alleen voor te verwarmen kopjes mogen bovenop het apparaat mogen geplaatst.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van het apparaat, want metalen oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- Hete oppervlakken niet aanraken. Laat het product afkoelen voordat u onderdelen verplaatst of schoonmaakt.
- Het oppervlak van het verwarmingselement blijft na gebruik warm.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat UIT staat, de stekker uit het stopcontact is gehaald en het apparaat is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, probeert te verplaatsen of opbergt.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van accessoires die niet door Sage zijn verkocht of aangeraden, kan risico op brand, elektrische schokken of letsel met zich meebrengen.
- Zet het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Onderhoud anders dan reiniging moet worden uitgevoerd door een geautoriseerd Sage®-servicecentrum.
- Gebruik het apparaat niet op het afdruipgedeelte van een gootsteen.
- Gebruik het apparaat niet in een afgesloten ruimte of een kast.
- Wees voorzichtig bij het ontkalken omdat hete stoom kan vrijkomen. Zorg er vóór het ontkalken voor dat de opvangbak leeg is en op zijn plaats zit. Raadpleeg Onderhoud en reiniging voor verdere instructies.

- Gebruik de molen niet zonder dat het deksel van de bonencontainer op zijn plaats zit. Houd vingers, handen, haar, kleding en keukengerei tijdens het gebruik uit de buurt van de bonencontainer.

### **SPECIFIEKE INSTRUCTIES VOOR WATERFILTER**

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



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

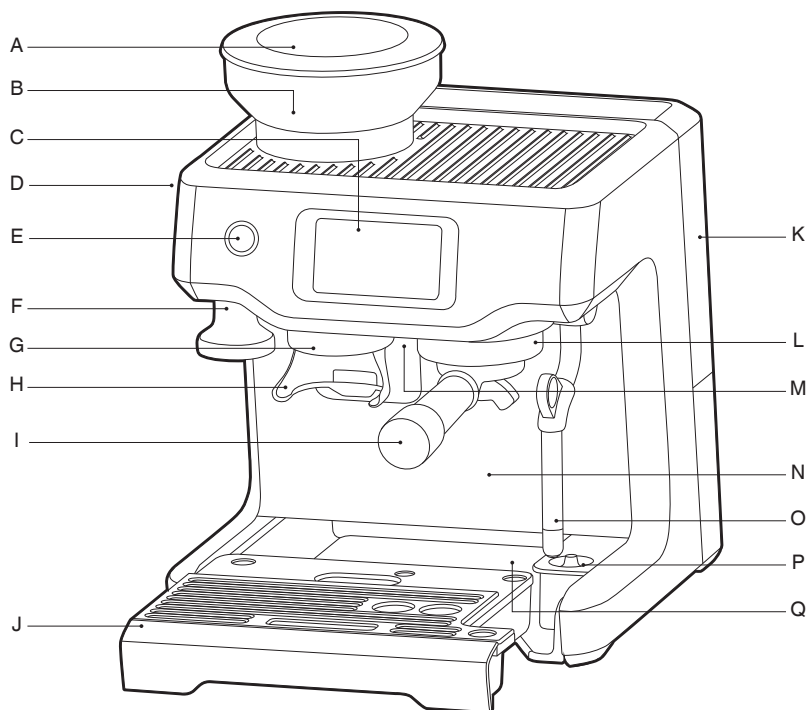


Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of in een andere vloeistof om elektrische schokken te vermijden.

**ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK  
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**



## Onderdelen



- |                                              |                                                                    |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| A. Bonencontainer 250 g                      | J. Verwijderbare opvangbak voor scheiden van natte en droge koffie |
| B. Geïntegreerde kegelvormige koffiemolen    | K. Verwijderbaar waterreservoir van 2 l                            |
| C. Bediening op touchscreen                  | L. Zetgroep                                                        |
| D. Keuzeschakelaar MAALGRAAD                 | M. Heetwateruitloop                                                |
| E. Knop POWER                                | N. Extragrote ruimte voor grote koppen                             |
| F. Geïntegreerde, verwijderbare tamper 54 mm | O. Eenvoudig te reinigen stoompijpe                                |
| G. Maalopening                               | P. Temperatuursensor voor melk                                     |
| H. Handsfree molenhouder                     | Q. Opbergbak (achter de opvangbak)                                 |
| I. Roestvrijstalen portafilter van 54 mm     |                                                                    |

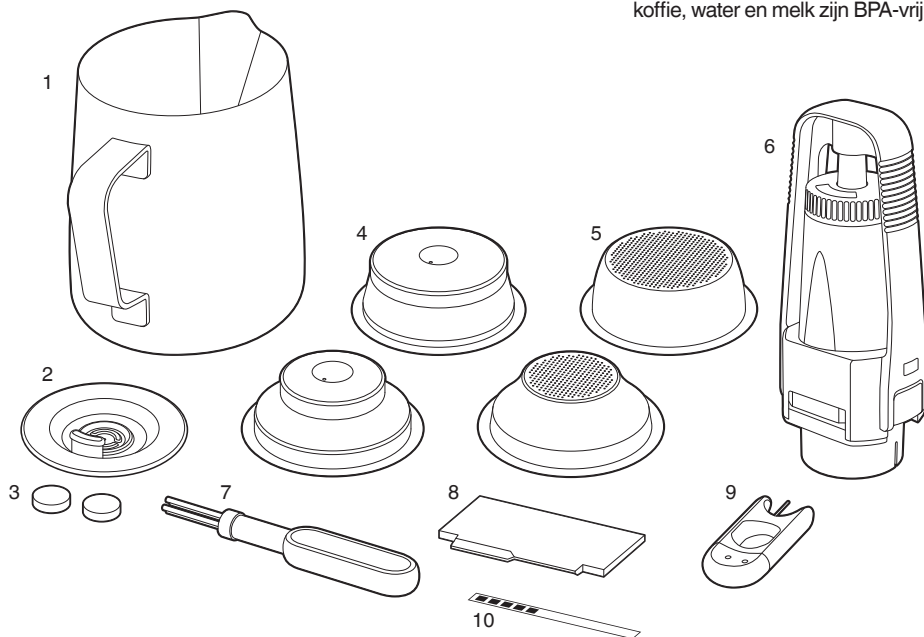


### Classificatiegegevens

220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz 1380 – 1650 W



Alle onderdelen van de Barista Touch™ die in contact komen met koffie, water en melk zijn BPA-vrij.



## ACCESSOIRES

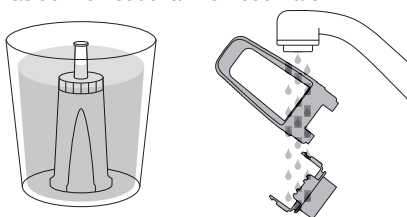
- |                                                                                                           |                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Melkkan van roestvrij staal                                                                            | 6. Waterfilter en houder           |
| 2. Reinigingschijf                                                                                        | 7. Reinigingsborstel               |
| 3. Reinigingstabletten                                                                                    | 8. De Razor™-doseringstool         |
| 4. Filterbakjes met dubbele wand (1 Cup en 2 Cup)<br>Gebruik met voorgemalen koffie.                      | 9. Reinigingstool voor stoompijpje |
| 5. Filterbakjes met enkele wand (1 Cup en 2 Cup)<br>Gebruik voor het malen van verse hele<br>koffiebonen. | 10. Teststrip voor waterhardheid   |



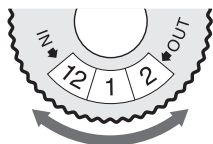
## Functies

### INSTALLATIE VAN HET WATERFILTER

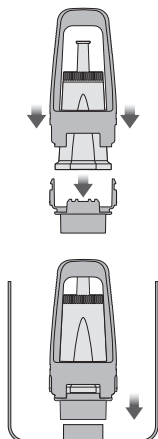
- Haal het waterfilter en de waterfilterhouder uit de plastic verpakking.
- Laat het filter 5 minuten in koud water weken.
- Was de filterhouder af met koud water.



- Stel de herinnering in op de volgende maand van vervanging. We raden aan om het filter na 3 maanden te vervangen.



- Plaats het filter in de twee delen van de filterhouder.
- Om de samengestelde filterhouder in het waterreservoir te plaatsen, zorgt u dat het onderstuk van de filterhouder is uitgelijnd met de adapter in het waterreservoir. Duw naar beneden om te vergrendelen.



- Vul het waterreservoir met koud water, schuif het terug op zijn plaats aan de achterkant van het apparaat en zet het vast.

### EERSTE GEBRUIK

1. Druk op knop POWER om het apparaat aan te zetten.
2. Volg de instructies op het scherm om u te helpen bij het instellen van het eerste gebruik.
3. Nadat de installatie is voltooid, meldt de machine dat deze klaar is voor gebruik.

< Your Barista Touch is now ready

Select the guide to find out more about your Barista Touch or exit to proceed to your drink selection



Guide

Het apparaat staat nu in STAND-BYMODUS.

4. Tik op Gids en het apparaat leidt u stapsgewijs door het maken van uw eerste kop koffie. Tik op het ✓ aan en ga naar het drankmenu of tik op < om de set-up te herhalen. Ga naar het menu Instellingen om de Gids op elk gewenst moment te herhalen.

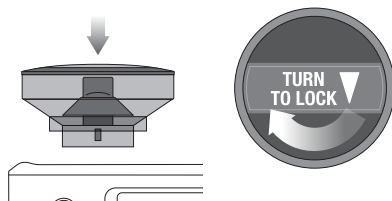


### OPMERKING

Als uw waterhardheid 4 of 5 is tijdens het testen, is het bijzonder raadzaam over te stappen op een andere bron van water.

### BONEN MALEN

Zet de bonencontainer op zijn plaats aan de bovenkant van het apparaat. Draai aan de knop om hem te vergrendelen. Vul de container met verse bonen.



## DRANKKEUZE

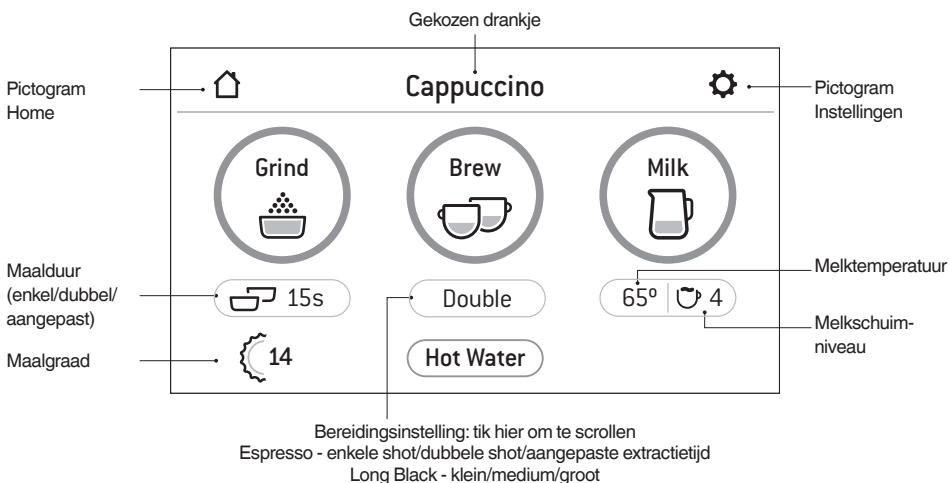
Tik op het pictogram Home  om het drankmenu te openen. Veeg en maak uw keuze. Tik op het pictogram voor hulp en tips  om de Gids van de Barista Touch™ weer te geven.



## OPMERKING

Houd het touchscreen droog en schoon om ervoor te zorgen dat het apparaat naar behoren functioneert.

## SCHERM MET DRANKJES

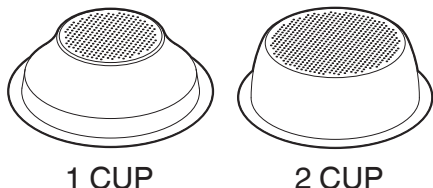


## MAALGRAAD INSTELLEN

### Uw filterbakje kiezen

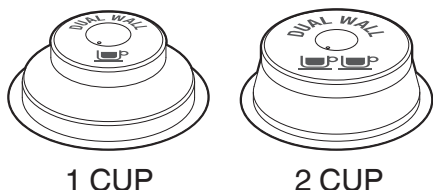
#### Filterbakjes met enkele wand

Gebruik filterbakjes met enkele wand bij het malen van verse hele koffiebonen.



#### Filterbakjes met dubbele wand

Gebruik filterbakjes met dubbele wand bij gebruik van voorgemalen koffie.



### Maalgraad selecteren

Selecteer op het touchscreen het gekozen filterbakje via het menu onder de knop Maling.

### Automatisch doseren

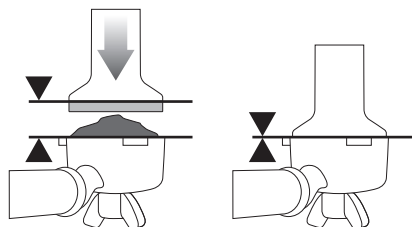
- Tik één keer op de knop Maling, of druk op het portafilter en laat het los om de molenschakelaar te activeren. Laat versgemalen koffie het portafilter vullen.
- Het malen stopt automatisch, maar als u wilt stoppen met malen voordat de cyclus is voltooid, drukt u op het portafilter en laat u het weer los.

### Handmatig doseren

- Als u liever handmatig doseert, houdt u het portafilter ingedrukt om de molenschakelaar te activeren. Het portafilter moet hierbij in de molenhouder zitten. Houd het portafilter ingedrukt totdat de gewenste hoeveelheid gemalen koffie is gedoseerd.
- Laat het portafilter los om te stoppen met malen. Zo wordt de molenschakelaar vrijgegeven en stopt de molen met malen.

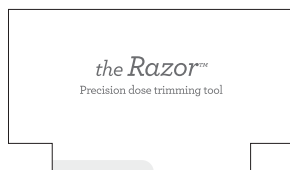
### De gemalen koffie aandrukken

- Druk de koffie stevig aan zodra het malen is voltooid.
- Als richtlijn kunt u aanhouden dat de bovenkant van de metalen tamperrand zich op dezelfde hoogte moet bevinden als de bovenkant van het filterbakje NA het aandrukken van de koffie.

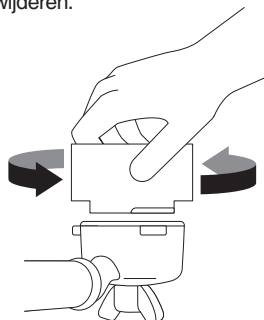


### De juiste hoeveelheid trimmen

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



- Steek de Razor™-doseringsstool in het filterbakje totdat de tool op de rand van het bakje rust.
- Draai de Razor™-doseringsstool heen en weer terwijl u het portafilter in een hoek boven de uitklopbak houdt om overtollige gemalen koffie te verwijderen.



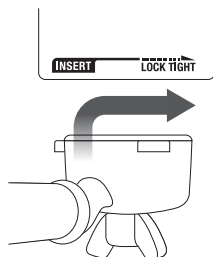
- Verwijder overtollige koffie van de rand van het filterbakje om te zorgen voor een goede afdichting in de zetgroep.

## De zetgroep spoelen

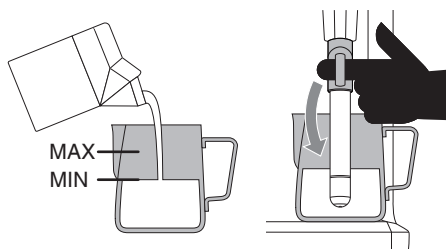
Voordat u het portafilter in de zetgroep plaatst, laat u kort even water door de zetgroep lopen door op de knop Bereiding te tikken. Dit zorgt voor een stabiele temperatuur voorafgaand aan de extractie.

## Het portafilter plaatsen

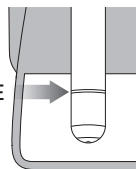
Plaats het portafilter in de zetgroep en draai de hendel naar het midden totdat u weerstand voelt.



## MELK TEXTUREREN

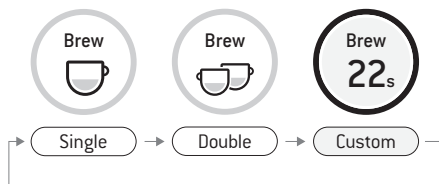


MELK MOET  
VOORBIJ DEZE  
RING KOMEN



## ESPRESSO-EXTRACTIE

Tik op de knop Bereiding op het scherm om de extractie te starten. U kunt schakelen tussen enkele shot, dubbele shot of Aangepast door op de bijbehorende knoppen te tikken. De duur is vooraf ingesteld maar kan worden aangepast.



## HANDMATIG INSTELLEN

Houd de knop Bereiding ongeveer 2 seconden ingedrukt om naar de handmatige extractiemodus te gaan. Tik op de knop Bereiding om de extractie te starten, en tik opnieuw om de extractie te stoppen.

## OPMERKING

Gebruik de indicator op het scherm voor de juiste positie van de melkkan.

Onder de knop Melk worden de temperatuur en het schuimniveau weergegeven. Deze zijn vooraf ingesteld op basis van het gekozen drankje, maar u kunt deze opties aanpassen door erop te tikken.

Tik om te beginnen op Melk. Op het scherm wordt de temperatuur van de melk weergegeven terwijl deze opwarmt. Het textureren van de melk stopt automatisch wanneer de geselecteerde melktemperatuur is bereikt. Til het stoompijpje op om de melkkan van het onderstuk te halen. Veeg het stoompijpje en het uiteinde af met een schone, vochtige doek. Laat het stoompijpje zakken om het automatisch te spoelen.

## OPMERKING

Het is raadzaam het stoompijpje voorafgaand aan het textureren even te spoelen door op de knop Melk te tikken. Als u nogmaals op deze knop tikt, wordt de stoomgeneratie stopgezet.

## HANDMATIG MELK TEXTUREREN

De opties voor automatisch melk textureren en automatisch uitschakelen zijn bij de handmatige modus uitgeschakeld. Til het stoompijpe op. Begin met opschuimen door op de knop te tikken. Wanneer het opschuimen klaar is, tikt u op de knop Melk om te stoppen.

Veeg het stoompijpe en het uiteinde af met een schone, vochtige doek. Laat het stoompijpe zakken om het automatisch te spoelen.



### VOORZICHTIG: VERBRANDINGSGEVAAR

Stoom onder druk kan nog steeds vrijkomen, zelfs nadat het apparaat is uitgeschakeld.

Kinderen moeten altijd onder toezicht staan.



### OPMERKING

- Na 90 seconden aanhoudend stomen, schakelt het apparaat de stoomfunctie automatisch uit.
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde melkkan van roestvrij staal om melk op te schuimen. Het gebruik van een glazen of plastic kan om melk op te schuimen, kan tot gevaarlijke situaties leiden.

## AMERICANO

Er zijn 3 vooraf ingestelde opties voor Americano: Klein (180 ml), Medium (240 ml) en Groot (360 ml). Koffie malen, aandrukken en portafilter in de zetgroep plaatsen. Zet uw kopje onder de uitloop van het portafilter en de wateruitloop. Eerst komt er heet water uit de uitloop, en daarna begint de espresso-extractie.

## CAFÉ CREMA

Er zijn 3 vooraf ingestelde opties voor Café Crema, Klein (120 ml), Medium (150 ml), Groot (180 ml). Plaats het filterbakje voor één kopje en stel de molen in op een grovere maalgraad zoals aangegeven op het scherm.

## HEET WATER

U kunt de functie HEET WATER gebruiken om kopjes voor te verwarmen of handmatig heet water toe te voegen.

Tik op Heet water op het scherm om deze functie te starten en stoppen.

De maximumduur voor heet water is ongeveer 90 seconden. Afhankelijk van de grootte van uw kopje moet u mogelijk een tweede keer op de knop Heet water tikken.



### OPMERKING

Heet water en espresso kunnen niet tegelijkertijd doorlopen.

## NIEUW DRANKJE TOEVOEGEN

Tik in het menu op Nieuw toevoegen om een aangepast drankje te maken. U kunt parameters aanpassen op basis van een standaardstijl en uw eigen stijl opslaan.



### Add New

Nadat u de parameters handmatig heeft aangepast, kunt u ook op het kleine pictogram  tikken om de huidige instelling op te slaan.




### TIPS

Zorg dat de opvangbak stevig op zijn plaats is gedruwd, en dat u deze leegt wanneer u daarom wordt gevraagd.



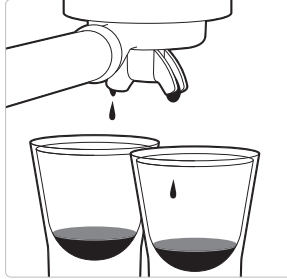





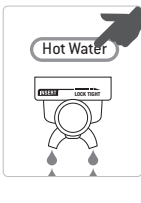


## MODUS VOOR AUTOMATISCH UITSCHAKELEN

Het apparaat schakelt na 30 minuten automatisch over naar de modus AUTO OFF.

## INSTELLINGEN

Open het instellingenmenu door op het pictogram  in de rechterbovenhoek van het scherm te tikken.

## GIDS VOOR KOFFIEZETTEN

CORRECTE EXTRACTIE	ONDEREXTRACTIE	OVEREXTRACTIE
		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stroom start na 8 - 12 sec.</li> <li>• Stroom is langzaam, als warme honing</li> <li>• Crémelaagje is goudbruin met een fijne mousetextuur</li> <li>• Espresso is donkerbruin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stroom start na 1 - 7 sec.</li> <li>• Stroom is snel, zoals water</li> <li>• Crémelaagje is dun en licht van kleur</li> <li>• Espresso is lichtbruin</li> <li>• Smaakt bitter/scherp, slap en waterig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stroom start na 13 sec.</li> <li>• Koffie druppelt, of stroomt helemaal niet</li> <li>• Crémelaagje is donker en niet egaal</li> <li>• Espresso is heel donkerbruin</li> <li>• Smaakt bitter en verbrand</li> </ul>
<p><b>NA EXTRACTIE</b></p>	<p><b>OPLOSSINGEN</b></p>	<p><b>OPLOSSINGEN</b></p>
 <p><b>KOFFIEDIK VERWIJDEREN</b> Koffiedik heeft de vorm van een 'koffiepuck'. Is de puck nat, raadpleeg dan de sectie Onderextractie.</p>	 <p><b>DRAAIEN</b> FINE SLOWER EXTRACTION Aanpassen en opnieuw testen</p>  <p>Grind 15 s MAALHOEVEELHEID VERHOGEN Aanpassen en opnieuw testen</p>	 <p><b>DRAAIEN</b> COARSE FASTER EXTRACTION Aanpassen en opnieuw testen</p>  <p>Grind 15 s MAALHOEVEELHEID VERMINDEREN Aanpassen en opnieuw testen</p>
 <p><b>FILTERBAKJE SPOELEN</b> Houd het filterbakje schoon om verstoppingen te voorkomen. Zet het portafilter in het apparaat vast zonder gemalen koffie in het filterbakje, en laat er heet water doorheen lopen.</p>	 <p><b>ALTIJD AANDRUKKEN TOT LIJN</b> Aanpassen en opnieuw testen</p> <p>Druk aan met een druk van 15 - 20 kg. De bovenkant van de metalen tamperrand moet zich op dezelfde hoogte bevinden als de bovenkant van het filterbakje NA het aandrukken. Trim de puck op het juiste niveau met de Razor™-doseringstool.</p>	 <p><b>ALTIJD AANDRUKKEN TOT LIJN</b> Aanpassen en opnieuw testen</p> <p>Druk aan met een druk van 15 - 20 kg. De bovenkant van de metalen tamperrand moet zich op dezelfde hoogte bevinden als de bovenkant van het filterbakje NA het aandrukken. Trim de puck op het juiste niveau met de Razor™-doseringstool.</p>

	MALING	MAALDOSERING	AANDRUKKEN
<b>OVERGEËXTRAHEERD</b> BITTER • ASTRINGENT	Te fijn	Te veel Gebruik Razor om te trimmen	Te hard
<b>PRECIES GOED</b>	Optimaal	8 - 10 g (1 kopje) 15 - 18 g (2 kopjes)	30 - 40 lbs (15 - 20 kg)
<b>ONDER-GEËXTRAHEERD</b> ONDERONTWIKKELD • ZUUR	Te grof	Te weinig Vergroot de dosering en gebruik Razor om te trimmen	Te licht



## Onderhoud en reiniging

### KLEURENDISPLAY MET TOUCHSCREEN

Houd het touchscreen droog en schoon om ervoor te zorgen dat het apparaat naar behoren functioneert.

### HET WATERFILTER VERVANGEN



Het meegeleverde waterfilter helpt kalkaanslag te voorkomen in en op veel van de functionele onderdelen in het apparaat. Door het waterfilter om de 3 maanden of na 40 liter te vervangen, hoeft u het apparaat minder vaak te ontkalken.

De limiet van 40 liter is gebaseerd op waterhardheidsniveau 4. Als u zich in een gebied met niveau 2 bevindt, kunt u dit verhogen tot 60 liter.



### OPMERKING

Ga naar de Sage®-website om waterfilters te kopen.

### REINIGINGSCYCLUS

Er verschijnt een bericht wanneer het tijd is voor een reinigingscyclus. Dit is een spoelcyclus die losstaat van de ontkalkingscyclus. Volg de instructies op het scherm.

### ONTKALKING

Na regelmatig gebruik kan hard water in en op veel van de functionele onderdelen in het apparaat kalkaanslag veroorzaken. Dit heeft een negatieve invloed op de doorstroming, bereidingstemperatuur, kracht van het apparaat en smaak van de espresso. Zelfs als u het meegeleverde waterfilter gebruikt, is het raadzaam het apparaat te ontkalken als er sprake is van kalkaanslag in het waterreservoir.

Ga naar Instellingen en selecteer Ontkalkingscyclus. Volg de instructies op het scherm.



### WAARSCHUWING

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



## DE MOLEN MET KEGELVORMIGE MAALELEMENTEN REINIGEN

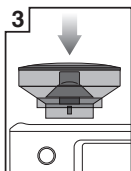
Deze reinigingscyclus verwijdert olieresten op de maalementen die de prestaties kunnen verminderen.



1  
Ontgrendel de container



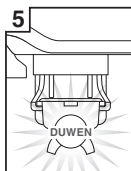
2  
Maak de container leeg



3  
Plaats de container terug



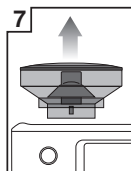
4  
Vergrendel de container



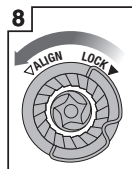
5  
Laat molen draaien tot deze leeg is



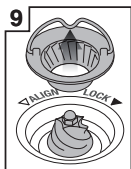
6  
Ontgrendel de container



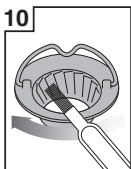
7  
Haal de container van de molen



8  
Ontgrendel bovenste maalement



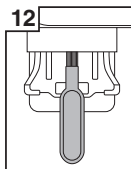
9  
Verwijder bovenste maalement



10  
Reinig bovenste maalement met borstel



11  
Reinig onderste maalement met borstel



12  
Reinig trechter met borstel



### WAARSCHUWING

Wees voorzichtig, want de maalementen zijn zeer scherp.

## HET STOOMPIJPJE REINIGEN

- Het stoompijpje moet altijd worden gereinigd na het textureren van melk. Veeg het stoompijpje schoon met een vochtige doek.
- Als een van de openingen in het uiteinde van het stoompijpje verstopt raakt, kan dit de opschuimprestaties verminderen.
- Ga naar Instellingen > Reiniging stoompijpje en volg de instructies op het scherm.

## DE FILTERBAKJES EN HET PORTAFILTER REINIGEN

- De filterbakjes en het portafilter moeten direct na gebruik worden onder heet water worden afgespoeld om alle overgebleven koffioliën te verwijderen.
- Als de gaatjes in het filterbakje verstopt raken, gebruikt u de pin op de meegeleverde reinigingstool om de gaatjes vrij te maken.
- Als de gaatjes verstopt blijven, lost u een reinigingstablet op in heet water en laat u het filterbakje en het portafilter zo'n 20 minuten in de oplossing weken. Spoel ze grondig af.

## DE DRUPPELPLAAT REINIGEN

- De binnenkant van de zetgroep en de druppelplaat moeten met een vochtige doek schoon worden geveegd om koffieresten te verwijderen.
- Spoel het apparaat regelmatig. Zet een leeg filterbakje en portafilter in de zetgroep. Tik op de knop Bereiding en laat kort water doorlopen om koffieresten weg te spoelen.

## DE OPVANG- EN OPBERGBAK REINIGEN

- De opvangbak moet regelmatig worden verwijderd, gelegegd en gereinigd, met name wanneer de legingsindicator aangeeft dat de opvangbak vol is.
- Haal het rooster uit de opvangbak. Til de afscheider op en gooi koffiedik weg. U kunt de legingsindicator ook verwijderen door de opvangbak op te tillen om de vergrendelingen aan de zijkant los te maken. Was alle onderdelen af in warm zeepsop met een zachte doek. Spoel en droog alles goed af.
- De opbergbak (achter de opvangbak) kan worden verwijderd en gereinigd met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of -doeken die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.



## OPMERKING

Alle onderdelen moeten met de hand worden gereinigd met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of -doeken die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken. Was de onderdelen of accessoires niet in de vaatwasser af.

## DE BEHUIZING EN VERWARMINGSPLAAT VOOR KOPJES REINIGEN

De behuizing en verwarmingsplaat voor kopjes kunnen met een zachte, vochtige doek worden gereinigd. Poets ze daarna op met een zachte, droge doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of -doeken die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.

## UW APPARAAT OPBERGEN

Druk op de knop POWER om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact voordat u uw apparaat opbergt. Haal ongebruikte bonen uit de bonencontainer, maak de molen schoon (zie pagina 14) en maak het waterreservoir en de opvangbak leeg. Zorg dat het apparaat koel, schoon en droog is. Zorg dat alle accessoires in de opbergbak zitten. Bewaar het apparaat rechtop. Plaats er niets bovenop.



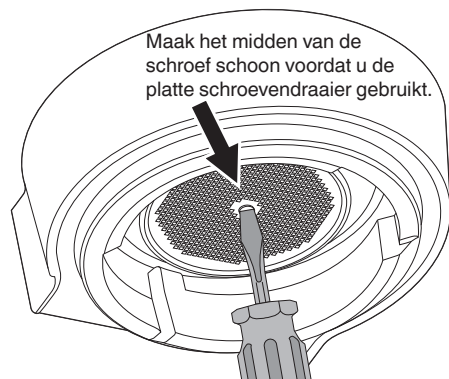
## WAARSCHUWING

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

## DE SILICONEN AFDICHTING VERVANGEN

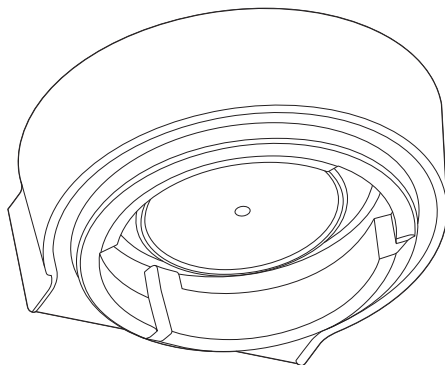
Na verloop van tijd moet de siliconen afdichting rond de druppelplaat worden vervangen voor optimale koffieprestaties.

1. Druk op de knop POWER om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder voorzichtig het waterreservoir en de opvangbak. Let vooral goed op als ze vol zijn.
3. Gebruik een prikker of iets soortgelijks om eventuele koffieresten uit het midden van de schroef te verwijderen.
4. Steek een platte schroevendraaier in het midden van de schroef. Draai tegen de klok in om de schroef los te draaien.



5. Eenmaal losgedraaid, verwijdert u voorzichtig de schroef en de druppelplaat van roestvrij staal. Bewaar deze op een veilige plek. Onthoud welke kant van de druppelplaat naar beneden was gericht. Zo kunt u deze daarna gemakkelijker terugplaatsen. Was de druppelplaat af in warm zeepsop en droog deze grondig af.

6. Verwijder de siliconen afdichting met uw vingers of een punttang. Plaats de nieuwe afdichting met de platte zijde naar beneden zodat de geribbelde zijde naar u toe is gericht.



7. Plaats de druppelplaat en vervolgens de schroef terug. Draai de schroef met uw vingers 2 of 3 keer met de klok mee en gebruik vervolgens de platte schroevendraaier om de schroef vast te draaien tot deze gelijk ligt met de druppelplaat. Draai de schroef niet te vast.
8. Plaats de opvangbak en het waterreservoir terug.

Neem contact op met de Sage-kliëntondersteuning of ga naar de Sage®-website voor vervangende siliconen afdichtingen of advies.

## VERPLAATSEN EN OPBERGEN

Druk op de knop POWER om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact. Haal ongebruikte bonen uit de bonencontainer, maak de molen schoon en maak het waterreservoir en de opvangbak leeg. Zorg dat het apparaat koel, schoon en droog is. Zorg dat alle accessoires in de opbergbak zitten. Bewaar het apparaat rechtop. Plaats er niets bovenop.



## Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	EENVOUDIGE OPLOSSING
<b>Er komt geen water uit de zetgroep. Geen heet water.</b>	Waterreservoir is leeg.	Vul het waterreservoir.
	Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.	Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
	Apparaat moet worden ontkalkt.	Voer een ontkalkingscyclus uit.
	De koffie is te fijn gemalen en/of er zit te veel koffie in het filterbakje en/of de koffie is te hard aangedrukt en/of de gaatjes in het filterbakje zijn verstopt.	Zie 'Espresso druppelt alleen uit de uitloop van het portafilter of helemaal niet' hieronder.
<b>Espresso druppelt alleen uit de uitloop van het portafilter of helemaal niet.</b>	Koffie is te fijn gemalen.	Gebruik een iets grovere maling. Raadpleeg de sectie De maalgraad instellen op pagina 10 en Overextractie op pagina 13.
	Er zit te veel koffie in het filterbakje.	Gebruik minder koffie. Raadpleeg de sectie Dosering op pagina 9 en Overextractie op pagina 12. Na het aandrukken overtollige koffie wegschrappen met de Razor™-doseringstool.
	Koffie te stevig aangedrukt.	Druk aan met een druk van 15 - 20 kg.
	Waterreservoir is leeg.	Vul het waterreservoir.
	Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.	Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
	Gaatjes in het filterbakje zijn mogelijk verstopt.	Gebruik de pin op de meegeleverde reinigingstool om de gaatjes vrij te maken. Als de gaatjes verstopt blijven, lost u een reinigingstablet op in heet water en laat u het filterbakje en het portafilter zo'n 20 minuten in de oplossing weken. Spoel ze grondig af.
	Apparaat moet worden ontkalkt.	Voer een ontkalkingscyclus uit.
<b>Er komt geen water uit de uitloop (het apparaat maakt lawaai).</b>	Waterreservoir is leeg of waterniveau is onder MIN.	Vul het waterreservoir.
	Er is een fout opgetreden tijdens het zuiveren.	Herstel de fabrieksinstellingen (Instellingen > Fabrieksinstellingen herstellen).

<b>PROBLEEM</b>	<b>MOGELIJKE OORZAKEN</b>	<b>EENVOUDIGE OPLOSSING</b>
<b>Espresso loopt te snel door.</b>	Koffie is te grof gemalen.	Gebruik een iets fijnere maling. Raadpleeg de sectie De maalgraad instellen op pagina 10 en Onderextractie op pagina 13.
	Er zit niet genoeg koffie in het filterbakje.	Gebruik meer koffie. Raadpleeg de sectie Dosering op pagina 10 en Onderextractie op pagina 13. Druk de koffie aan en gebruik de Razor™-doseringstool om overtollige koffie weg te schrapen.
	Koffie is te licht aangedrukt.	Druk aan met een druk van 15 - 20 kg.
<b>Espresso loopt langs de rand van het portafilter.</b>	Portafilter niet correct in de zetgroep geplaatst.	Plaats het portafilter volledig in de zetgroep en draai totdat u weerstand voelt.
	Er zit gemalen koffie op de rand van het filterbakje.	Verwijder overtollige koffie van de rand van het filterbakje om voor een goede afdichting in de zetgroep te zorgen.
	Er zit te veel koffie in het filterbakje.	Gebruik minder koffie. Raadpleeg de sectie Dosering op pagina 10. Druk de koffie aan en schraap overtollige koffie weg met de Razor™-doseringstool.
	De siliconen afdichting rondom de druppelplaat moet worden vervangen om te zorgen dat het portafilter stevig in de zetgroep vastzit.	Raadpleeg de sectie De siliconen afdichting vervangen op pagina 16.
<b>Geen stoom.</b>	Het apparaat heeft de bedrijfstemperatuur niet bereikt.	Wacht totdat het apparaat de bedrijfstemperatuur heeft bereikt.
	Waterreservoir is leeg.	Vul het waterreservoir.
	Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.	Duw het waterreservoir helemaal omlaag om het te vergrendelen.
	Apparaat moet worden ontkalkt.	Voer een ontkalkingscyclus uit.
	Stoompijpje is verstopt.	Raadpleeg de sectie Het stoompijpje reinigen op pagina 16.
<b>Pulserend/pompend geluid tijdens de koffie-extractie of het stomen van melk.</b>	Dit is de normale werking van de pomp in het apparaat.	Geen actie vereist: dit is de normale werking van het apparaat.
	Waterreservoir is leeg.	Vul het waterreservoir.
	Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.	Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.

<b>PROBLEEM</b>	<b>MOGELIJKE OORZAKEN</b>	<b>EENVOUDIGE OPLOSSING</b>
<b>Koffie is niet warm genoeg.</b>	Kopjes zijn niet voorverwarmd.	Spoel de kopjes om onder de heetwateruitloop en zet ze op de verwarmingsplaat.
	Portafilter is niet voorverwarmd.	Spoel het portafilter om onder de heetwateruitloop. Droog het portafilter grondig af.
	Melk is niet warm genoeg (bij het maken van een cappuccino of latte enz.).	Zorg ervoor dat de sensor contact maakt. Stel de melktemperatuur op het scherm in.
	De temperatuur van het water moet worden aangepast.	Verhoog de bereidingstemperatuur in het menu Instellingen.
<b>Geen crèmelaagje.</b>	Koffie is te licht aangedrukt.	Druk aan met een druk van 15 - 20 kg.
	Koffie is te grof gemalen.	Gebruik een iets fijnere maling. Raadpleeg de sectie De maalgraad instellen op pagina 10 en Onderextractie op pagina 13.
	Koffiebonen of voorgemalen koffie niet vers.	Als u verse hele koffiebonen gaat vermalen, gebruik dan versgebrande koffiebonen met aanduiding van de branddatum en gebruik ze tussen 5 - 20 dagen na die datum. Als u voorgemalen koffie gebruikt, gebruik deze dan binnen een week na het malen.
	Gaatjes in het filterbakje zijn mogelijk verstopt.	Gebruik de pin op de meegeleverde reinigingstool om de gaatjes vrij te maken. Als de gaatjes verstopt blijven, lost u een reinigingstablet op in heet water en laat u het filterbakje en het portafilter zo'n 20 minuten in de oplossing weken. Spoel ze grondig af.
	Filterbakjes met enkele wand worden gebruikt met voorgemalen koffie.	Gebruik filterbakjes met dubbele wand voor voorgemalen koffie.
<b>Water lekt.</b>	Automatische spoelfunctie. Onmiddellijk na de functies voor espresso, heet water en stoom, spuit het apparaat water in de opvangbak. Dit zorgt ervoor dat de thermospoel de optimale temperatuur heeft bereikt.	Zorg dat de opvangbak stevig op zijn plaats is geduwd, en dat u deze leegt wanneer u daarom wordt gevraagd.
	Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.	Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
	De siliconen afdichting rondom de druppelplaat moet worden vervangen om te zorgen dat het portafilter stevig in de zetgroep vastzit.	Raadpleeg de sectie De siliconen afdichting vervangen op pagina 16.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	EENVOUDIGE OPLOSSING
<b>Het apparaat staat aan, maar werkt niet meer.</b>	De thermische veiligheidsuitschakeling is mogelijk geactiveerd als gevolg van oververhitting van de pomp of molen.	Druk op de knop POWER om het apparaat uit te zetten en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het zo'n 30 - 60 minuten afkoelen. Neem contact op met de Sage-ondersteuning als het probleem aanhoudt.
<b>Er komt geen gemalen koffie uit de molen.</b>	Geen koffiebonen in de bonencontainer.	Vul de bonencontainer met verse koffiebonen.
	Geblokkeerde molenkamer of -trechter.	Reinig en verwijder de molenkamer en -trechter. Raadpleeg de sectie De molen met kegelvormige maalelementen reinigen op pagina 15.
	Water/vocht in de molenkamer en -trechter.	Reinig en verwijder de molenkamer en -trechter. Raadpleeg de sectie De molen met kegelvormige maalelementen reinigen op pagina 14. Zorg ervoor dat de maalelementen goed droog zijn voordat u ze opnieuw in elkaar zet. U kunt eventueel een haardroger gebruiken om lucht in de molenkamer te blazen.
<b>Er komt te veel/te weinig gemalen koffie in het filterbakje.</b>	De maalhoeveelheid is incorrect ingesteld voor een bepaalde maalgraad.	Gebruik de knop voor de maalduur om de maalhoeveelheid te vergroten of verkleinen. Raadpleeg de sectie Dosering op pagina 10 en Gids voor koffiezetten op pagina 13.
<b>Er komt te veel/te weinig espresso in het kopje.</b>	De instellingen voor maalhoeveelheid en/of maalgraad en/of shotvolumes moeten worden aangepast.	Pas de instellingen voor maalhoeveelheid en/of maalgraad aan. Raadpleeg de sectie De maalgraad instellen op pagina 10, Dosering op pagina 9 en Gids voor koffiezetten op pagina 13.
<b>Molen maakt lawaai.</b>	Blokking of vreemd voorwerp in de molen.	Verwijder de bonencontainer, controleer deze op vuil of verstopping. Reinig en leeg de molenkamer en -trechter indien nodig. Raadpleeg de sectie De molen met kegelvormige maalelementen reinigen op pagina 15.



## Garantie

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

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

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



# *the Barista Touch™*

SES880



ES GUÍA RÁPIDA

# Sage®



## Índice

- 2 Medidas de seguridad importantes
- 5 Componentes
- 7 Funciones
- 13 Cuidado y limpieza
- 17 Resolución de problemas
- 22 Garantía

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

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

### **LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO Y GUÁRDALAS**

- Hay una versión descargable de este documento en [sageappliances.com](http://sageappliances.com)

- Antes de usar el producto por primera vez, asegúrate de que la tensión de la toma de corriente coincida con la que figura en la etiqueta en la base del aparato. Si tienes alguna duda, ponte en contacto con tu empresa eléctrica local.
- Se recomienda la instalación de un interruptor diferencial para ofrecer seguridad adicional al usar todos los aparatos eléctricos. Se recomienda usar interruptores de seguridad con una corriente de funcionamiento nominal de no más de 30 mA. Solicita asesoramiento profesional a un electricista.
- Retira y desecha cualquier material de embalaje de forma segura, antes del primer uso.
- Para evitar riesgos de asfixia de niños pequeños, desecha correctamente la cubierta protectora del enchufe.
- Asegúrate de que el producto esté correctamente ensamblado antes usarlo por primera vez.
- Este aparato es solo para uso doméstico. No utilices el aparato para propósitos distintos del establecido. No se debe utilizar en vehículos o embarcaciones en movimiento. No se debe utilizar al aire libre. El uso inapropiado podría causar lesiones.

- Coloca el aparato sobre una superficie estable, resistente al calor, nivelada y seca. No lo pongas muy cerca del borde de la encimera ni cerca de una fuente de calor (por ejemplo, una placa de cocina eléctrica, un quemador o un horno).
- Desenrolla completamente el cable de alimentación antes de usar el aparato.
- Evita que el cable de alimentación sobresalga del borde de una encimera o de una mesa. No permitas que el cable de alimentación toque superficies calientes ni que se anude o enrede.
- Supervisa el aparato en todo momento mientras esté en funcionamiento.
- Si el electrodoméstico va a ser:
  - dejado desatendido
  - limpiado
  - movido
  - ensamblado; o
  - almacenado
- Siempre apaga la máquina de café expreso poniendo el botón POWER en OFF. Apaga y desenchufa de la toma de corriente.
- Inspecciona regularmente el cable de alimentación, el enchufe y la máquina misma en busca de daños. Si descubres cualquier daño, deja de usar la máquina inmediatamente y devuélvela al Centro de servicio autorizado de Sage más cercano para que la examinen, reemplacen o reparen.
- Mantén la máquina y los accesorios limpios. Sigue las instrucciones de limpieza indicadas en esta publicación. Cualquier procedimiento que no esté incluido en este manual de instrucciones debe realizarse en un Centro de servicio autorizado de Sage.
- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas o mentales, o sin experiencia ni conocimientos de uso, siempre y cuando reciban supervisión o instrucciones para el uso seguro del dispositivo y comprendan los riesgos implicados.
- Este aparato no se debe usar como un juguete.
- El aparato pueden limpiarlo adultos o niños mayores de 8 años, con la supervisión de un adulto.
- El aparato y el cable deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- No utilices accesorios que no sean los provistos con la máquina.
- No intentes hacer funcionar la máquina con un método que no sea el descrito en esta publicación.
- No muevas el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No utilices ningún otro líquido aparte del agua fría de la red. No recomendamos el uso de agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada, ya que esto puede afectar el sabor del café y la forma en que la máquina de expreso está diseñada para funcionar.
- Nunca uses el aparato sin agua en el depósito.
- Asegúrate de que el portafiltros esté firmemente colocado y asegurado en el cabezal de preparación antes de usar la máquina.
- Nunca retires el portafiltros durante la operación de preparación, ya que la máquina está bajo presión.
- No coloques nada, excepto tazas para calentar, encima del aparato.
- Ten cuidado al operar la máquina, ya que las superficies metálicas pueden calentarse durante el uso.
- No toques las superficies calientes. Deja que la máquina se enfríe antes de mover o limpiar cualquier parte.
- La superficie del elemento calefactor mantiene calor residual después del uso.
- Antes de limpiar, mover o guardar el aparato, asegúrate siempre de que esté APAGADO y desenchufado de la toma de corriente, y que se haya enfriado tras el uso.
- Este aparato no está diseñado para utilizarse mediante un temporizador externo u otro sistema de control remoto.
- El uso de accesorios no vendidos o recomendados por Sage puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Cuando no utilices el aparato, debe estar apagado (en la posición OFF) y desenchufado de la toma de corriente.
- Cualquier tarea de mantenimiento que no sea de limpieza debe realizarla un Centro de servicio autorizado de Sage®.
- No utilices el aparato sobre el escurridor del fregadero.
- No hagas funcionar el aparato si está en un espacio cerrado o dentro de un armario.

- Ten cuidado al descalcificar, ya que se puede liberar vapor caliente. Antes de descalcificar, asegúrate de que la bandeja de goteo esté colocada y vacía. Consulta “Cuidado y limpieza” para obtener más instrucciones.
- No hagas funcionar el molinillo sin la tapa de la tolva colocada. Mantén los dedos, manos, cabello, ropa y utensilios alejados de la tolva durante la operación.

## **INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL FILTRO DE AGUA**

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



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

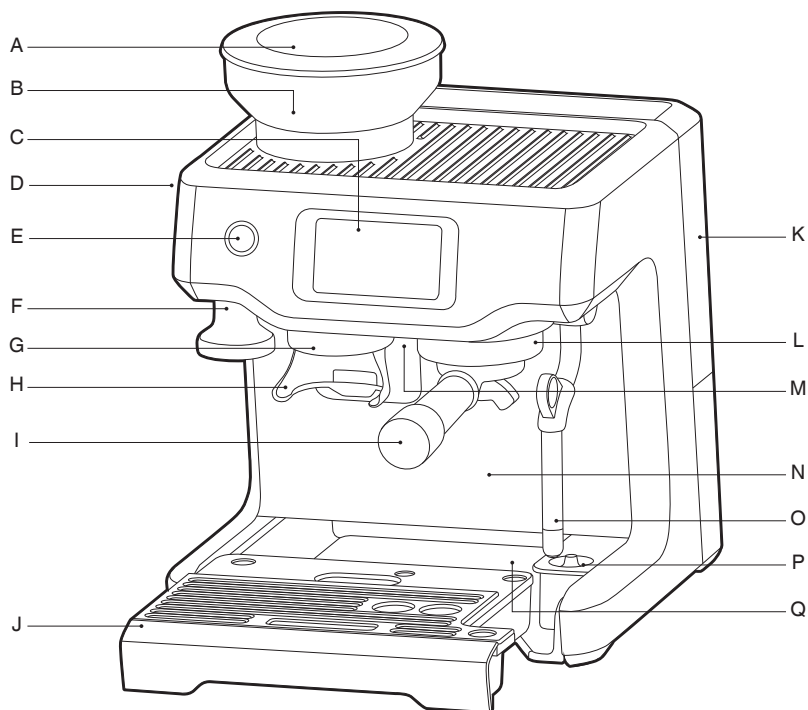


Para protegerte contra una descarga eléctrica, no sumerjas el cable de alimentación, el enchufe o la máquina en agua ni en ningún otro líquido.

# **SOLO PARA USO DOMÉSTICO GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES**



## Componentes



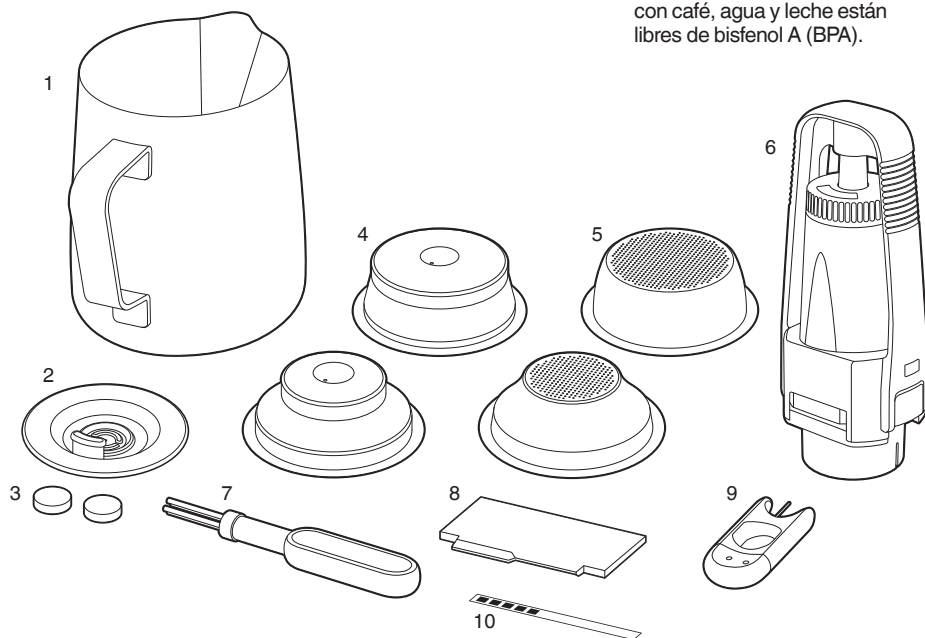
- A. Tolva de café en grano, 250 g
- B. Molinillo de muela cónica integrado
- C. Panel de control de pantalla táctil
- D. Selector de grosor de molido: GRIND SIZE
- E. Botón POWER
- F. Prensador extraíble integrado de 54 mm
- G. Salida del molido
- H. Receptáculo de molido manos libres
- I. Portafiltros de acero inoxidable de 54 mm
- J. Bandeja de goteo extraíble separadora de café seco y húmedo
- K. Depósito de agua extraíble de 2 litros
- L. Grupo
- M. Salida exclusiva para agua caliente
- N. Espacio extra para tazas altas
- O. Vaporizador de fácil limpieza
- P. Sensor de temperatura de la leche
- Q. Bandeja de almacenamiento (ubicada detrás de la bandeja de goteo)



### Datos técnicos

220-240V ~ 50-60 Hz 1380-1650 W

Todas las partes de the Barista Touch™ que entran en contacto con café, agua y leche están libres de bisfenol A (BPA).



## ACCESORIOS

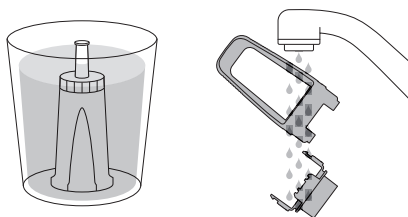
1. Jarra de leche de acero inoxidable
2. Disco de limpieza
3. Pastillas limpiadoras
4. Filtros presurizados (1 taza y 2 tazas).  
Usar con café premolido.
5. Filtros no presurizados (1 taza y 2 tazas)  
Úsalos cuando mueles granos de café enteros.
6. Filtro de agua y soporte
7. Cepillo de limpieza
8. Herramienta de ajuste de dosis de precisión the Razor™
9. Herramienta de limpieza del vaporizador
10. Tira de prueba de dureza del agua



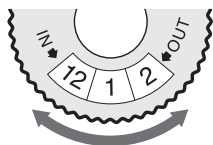
# Funciones

## INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA DE AGUA

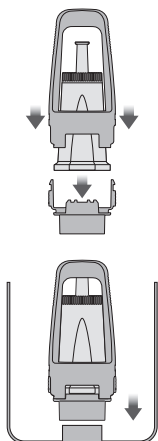
- Retira el filtro de agua y el portafiltros de agua de la bolsa de plástico.
- Remoja el filtro en agua fría durante 5 minutos.
- Lava el portafiltros con agua fría.



- Ajusta el recordatorio para el próximo mes de reemplazo. Recomendamos sustituir el filtro después de 3 meses.



- Inserta el filtro en las dos partes del portafiltros.
- Para instalar el portafiltros montado en el depósito de agua, alinea la base del portafiltros con el adaptador dentro del depósito. Empuja hacia abajo para ajustarlo en su lugar.



- Llena el depósito de agua con agua fría antes de volver a colocarlo y fijarlo en su lugar en la parte posterior de la máquina.

## PRIMER USO

1. Pulsa el botón POWER para encender la máquina.
2. Sigue las instrucciones en pantalla para guiarte a través de la configuración del primer uso.
3. Después de completar la configuración, la máquina informará que está lista para usar.

< Your Barista Touch is now ready

Select the guide to find out more about your Barista Touch or exit to proceed to your drink selection



Guide

La máquina está ahora en modo STANDBY.

4. Toca "Guide" y la máquina te guiará paso a paso para preparar tu primer café. Toca ✓ y dirígete al Menú Bebidas o < para repetir la configuración. Para repetir la Guía en cualquier momento, dirígete al menú Configuración.

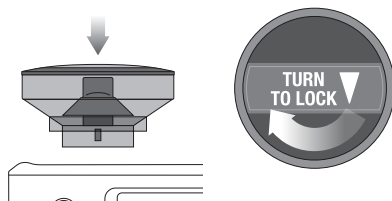


## NOTA

Si tu dureza del agua es de 4 o 5 cuando se analiza, te recomendamos que cambias a una fuente de agua alternativa.

## OPERACIÓN DE MOLIDO

Coloca la tolva de café en su posición en la parte superior de la máquina. Gira el dial para bloquear en su sitio. Llena la tolva con granos frescos.





## SELECCIÓN DE BEBIDA

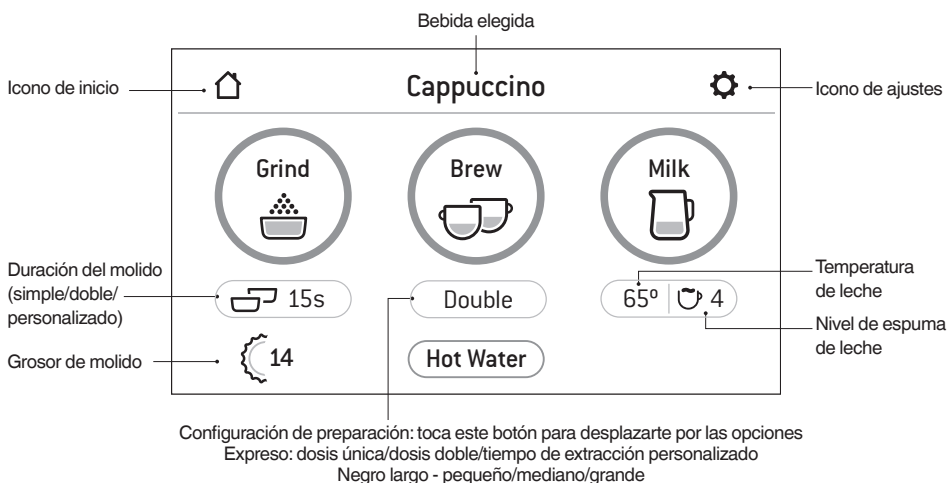
Para acceder a la pantalla de menú de bebidas, toca el icono de inicio . Desliza y selecciona tu bebida. Toca el icono “Ayuda y consejos”  para ver la Guía de Barista Touch™.



## NOTA

Mantén la pantalla táctil seca y limpia para asegurarte de que la máquina funcione correctamente.

## PANTALLA DE BEBIDAS

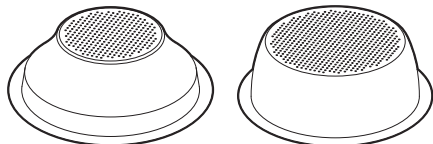


## AJUSTE DEL GROSOR DEL MOLIDO

### Selección del filtro

#### Filtros no presurizados

Usa filtros no presurizados si muelas granos de café enteros.

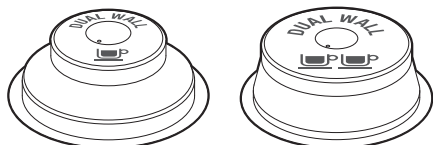


1 TAZA

2 TAZAS

#### Filtros presurizados (Dual Wall)

Usa filtros presurizados si utilizas café molido.



1 TAZA

2 TAZAS

### Selección del grosor del molido

En la pantalla táctil, selecciona el filtro elegido tocando la opción de alternar debajo del botón "Grind" (moler).

### Dosificación automática

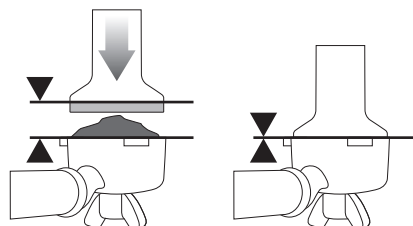
- Toca el botón "Grind" una vez o pulsa y suelta el portafiltros para activar el interruptor del molinillo. Luego, deja que el café molido fresco llene el portafiltros.
- El molido se detendrá automáticamente, sin embargo, si quieres detenerlo antes de que finalice el ciclo, empuja y suelta el portafiltros.

### Dosificación manual

- Si prefieres dosificar manualmente, con el portafiltros insertado en la base del receptáculo de molido, empuja y sostén el portafiltros para activar el interruptor del molinillo. Continúa presionando hasta que se haya dosificado la cantidad deseada de café molido.
- Para detener el molido, suelta el portafiltros. Esto liberará el interruptor del molinillo y detendrá la función de molido.

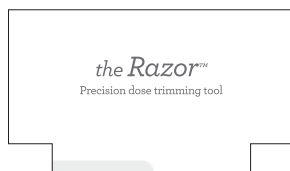
### Apisonar el café molido

- Una vez que haya finalizado el molido, apisonálo firmemente.
- Como guía, el borde superior del límite del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS de que el café haya sido apisonado.

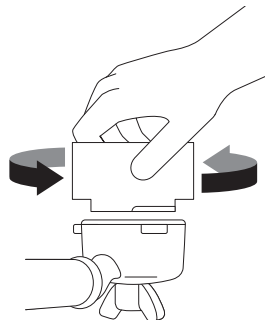


### Ajuste de la dosis

La herramienta de ajuste de dosis de precisión the Razor™ te permite enrasar el cacillo de café al nivel correcto para una extracción consistente.



- Coloca la herramienta de ajuste de dosis the Razor™ en el filtro hasta que los hombros de la herramienta se apoyen en el borde del cacillo.
- Gira la herramienta de ajuste de dosis the Razor™ hacia adelante y hacia atrás mientras sostienes el portafiltros en ángulo sobre el recipiente para posos para quitar el exceso de café.



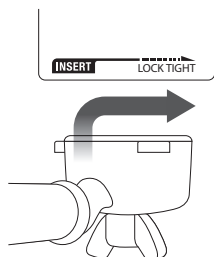
- Limpia el exceso de café del borde del filtro para asegurar un sellado adecuado del grupo.

## Purga del grupo

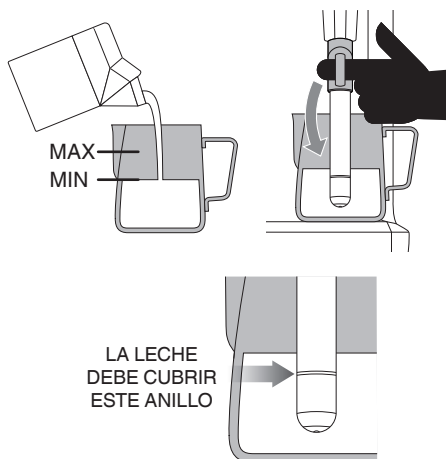
Antes de colocar el portafiltros en el grupo, haz correr un flujo corto de agua a través del grupo presionando el botón "Brew". Esto estabilizará la temperatura antes de la extracción.

## Insertar el portafiltros

Inserta el portafiltros en el grupo y gira el asa hacia el centro hasta que se sienta resistencia.

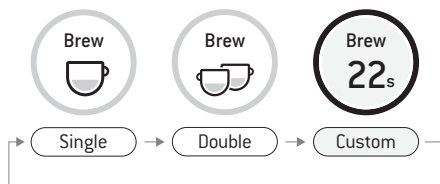


## ESPUMADO DE LA LECHE



## EXTRACCIÓN DE EXPRESO

Pulsa el botón "Brew" en la pantalla para iniciar la extracción. Puedes alternar entre dosis única, dosis doble o personalizada tocando el botón "Single", "Double" o Custom. Los tiempos de duración están predefinidos, pero se pueden personalizar.



## ACCIONAMIENTO MANUAL

Mantén pulsado el botón "Brew" (aproximadamente 2 segundos) para acceder al modo de extracción manual. Toca el botón "Brew" para iniciar la extracción, y tócalo de nuevo para detenerla.

### NOTA

Usa el indicador en la pantalla para la posición correcta de la jarra de leche.

Debajo del botón "Leche", se muestran el nivel de temperatura y el nivel de espuma. Están predeterminados según la bebida que has elegido, pero puedes personalizarlos tocando esas opciones.

Para empezar, toca el botón "Milk". La pantalla mostrará la temperatura de la leche a medida que se calienta. El espumado de la leche se detendrá automáticamente cuando se alcance la temperatura seleccionada. Levanta el vaporizador para sacar la jarra de leche. Limpia el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo. Baja el vaporizador a la posición inferior y este se purgará automáticamente.

### NOTA

Antes de espumar la leche, se recomienda purgar momentáneamente el vaporizador, tocando el botón "Milk". Al volver a tocar el botón se detendrá el suministro de vapor.

## ESPUMADO MANUAL DE LA LECHE

El espumado y el apagado automáticos se desactivan durante el espumado manual de la leche. Levanta el vaporizador. Toca el botón para que empiece el espumado. Cuando termines de espumar, para con el botón Milk.

Limpia el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo. Baja el vaporizador a la posición inferior y este se purgará automáticamente.



### PRECAUCIÓN: PELIGRO DE QUEMADURAS

Todavía es posible que salga vapor a presión, incluso después de que la máquina se haya apagado.

Siempre hay que vigilar a los niños.



### NOTA

- Después de 90 segundos de vaporización continua, la máquina deshabilitará automáticamente la función de vapor.
- Utiliza exclusivamente la jarra de leche de acero inoxidable incluida en el embalaje para espumar la leche. El uso de recipientes de vidrio o plástico para hacer espuma en la leche tiene algunos riesgos.

## AMERICANO

Hay 3 configuraciones predeterminadas de Americano: pequeña (180 ml), mediana (240 ml) y grande (360 ml). Muele la dosis, apisona el portafiltros y colócalo en el grupo. Coloca la taza debajo de las boquillas del portafiltros y la boquilla de agua caliente. El agua caliente sale primero, y luego se extrae el café expreso.

## CAFÉ CREMA

Hay 3 ajustes preestablecidos para Café Crema, pequeño (120 ml), medio (150 ml), grande (180 ml). Coloca el filtro de una sola taza, ajusta el molinillo a un ajuste grueso como se indica en la pantalla.

## AGUA CALIENTE

La función HOT WATER se puede usar para precalentar tazas o agregar agua caliente manualmente.

Para iniciar y detener el agua caliente, toca "Hot Water" en la pantalla.

El límite de agua caliente es de aproximadamente 90 segundos. Dependiendo del tamaño de la taza, es posible que debas tocar el botón "Hot Water" para terminar el vertido.



### NOTA


No se puede sacar agua caliente y preparar expreso al mismo tiempo.

## ADICIÓN DE UNA BEBIDA NUEVA

Toca "Create New" en la pantalla del menú para crear una bebida personalizada. Puedes ajustar los parámetros según un estándar y guardar el tuyo propio.



### Add New

Alternativamente, después de ajustar los parámetros manualmente, toca el pequeño icono  para guardar el ajuste actual.



### CONSEJOS

Asegúrate de que la bandeja de goteo esté firmemente colocada en su lugar y vaciada cada vez que aparezca el indicador Empty Me!


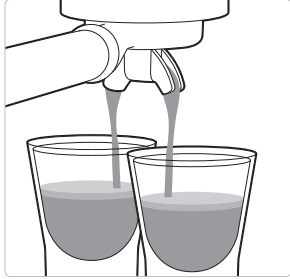





## Modo AUTO OFF

La máquina cambia automáticamente al modo de apagado automático (AUTO OFF) después de 30 minutos.

## AJUSTES

Para acceder al menú de ajustes, toca el icono  en la parte superior derecha de la pantalla.

## GUÍA DE EXTRACCIÓN

EXTRACCIÓN CORRECTA	EXTRACCIÓN INSUFICIENTE	EXTRACCIÓN EXCESIVA
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• El flujo comienza después de 8-12 segundos</li> <li>• Fluye lento como la miel tibia</li> <li>• La crema es marrón dorada con una fina textura de mousse</li> <li>• El expreso es marrón oscuro</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• El flujo comienza después de 1-7 segundos</li> <li>• Fluye rápido como el agua</li> <li>• La crema es fluida y pálida</li> <li>• El expreso es marrón claro</li> <li>• Tiene un sabor amargo/ácido, débil y aguado</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• El flujo comienza después de 13 segundos</li> <li>• Fluye gota a gota o nada</li> <li>• La crema es oscura y manchada</li> <li>• El expreso es marrón muy oscuro</li> <li>• Tiene un sabor amargo y quemado</li> </ul>
<p><b>DESPUÉS DE LA EXTRACCIÓN</b></p> <p><b>ELIMINA EL MARRO</b></p> <p>El poso formará un marro de café. Si el marro está húmedo, consulta la sección "Extracción insuficiente".</p> 	<p><b>SOLUCIONES</b></p> <p><b>GIRA</b></p> <p><b>FINE</b> SLOWER EXTRACTION</p> <p><b>Ajusta y vuelve a probar</b></p> <p><b>Moler</b> 15s</p> <p><b>AUMENTA LA CANTIDAD DE MOLIDO</b></p> <p><b>Ajusta y vuelve a probar</b></p>	<p><b>SOLUCIONES</b></p> <p><b>GIRA</b></p> <p><b>COARSE</b> FASTER EXTRACTION</p> <p><b>Ajusta y vuelve a probar</b></p> <p><b>Moler</b> 15s</p> <p><b>DISMINUYE LA CANTIDAD DE MOLIDO</b></p> <p><b>Ajusta y vuelve a probar</b></p>
<p><b>ENJUAGA EL FILTRO</b></p> <p>Mantén limpio el filtro para evitar obstrucciones. Sin café molido en el filtro, coloca el portafiltros en la máquina y haz correr agua caliente.</p> 	<p><b>SIEMPRE APISONAR HASTA LA LÍNEA</b></p> <p><b>Ajusta y vuelve a probar</b></p> <p>Apisona usando 15-20 kg de presión. El borde superior de la tapa de metal del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro <b>DESPUÉS</b> del apisonamiento. Nivelas el cacillo al nivel correcto con la herramienta de ajuste de dosis de precisión the Razor™.</p> 	<p><b>SIEMPRE APISONAR HASTA LA LÍNEA</b></p> <p><b>Ajusta y vuelve a probar</b></p> <p>Apisona usando 15-20 kg de presión. El borde superior de la tapa de metal del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro <b>DESPUÉS</b> del apisonamiento. Nivelas el cacillo al nivel correcto con la herramienta de ajuste de dosis de precisión the Razor™.</p> 

	<b>MOLIDO</b>	<b>DOSIS DE MOLIDO</b>	<b>APISONADO</b>
<b>EXTRACCIÓN EXCESIVA</b> AMARGO • ASTRINGENTE	Demasiado fino	Demasiado Usa the Razor para ajustar	Demasiado pesado
<b>EQUILIBRADO</b>	Óptimo	8-10 g (1 taza) 15-18 g (2 tazas)	30-40 lb (15-20 kg)
<b>EXTRACCIÓN INSUFICIENTE</b> POCO DESARROLLADO • ÁCIDO	Demasiado grueso	Demasiado poco Aumenta la dosis y usa the Razor para ajustar	Muy ligero

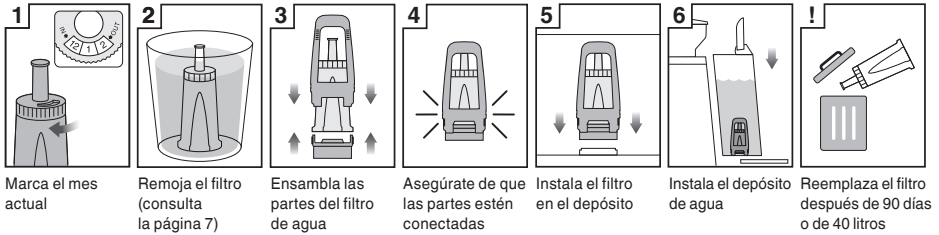


## Cuidado y limpieza

### PANTALLA TÁCTIL EN COLOR

Mantén la pantalla táctil seca y limpia para asegurarte de que la máquina funcione correctamente.

### REEMPLAZO DEL FILTRO DE AGUA



El filtro de agua provisto ayuda a prevenir la acumulación de incrustaciones en muchos de los componentes internos. Reemplazar el filtro de agua después de tres meses o 40 litros reducirá la necesidad de descalcificar la máquina.

La limitación de 40 l se basa en el nivel de dureza del agua 4. Si está en el área de nivel 2, puedes aumentar esto a 60 l.



#### NOTA

Para comprar filtros de agua visita la página web de Sage®.

### CICLO DE LIMPIEZA

Aparecerá un mensaje cuando se requiera un ciclo de limpieza. Se trata de un ciclo de retrolavado y es independiente de la descalcificación. Sigue las instrucciones en la pantalla táctil.

### DESCALCIFICACIÓN

Con el tiempo, el agua dura puede causar acumulación de minerales en muchos de los componentes internos, reduciendo el flujo de líquido, la temperatura de preparación, la potencia de la máquina y el sabor del expreso. Incluso si usaste el filtro de agua provisto, te recomendamos que descalcifiques si encuentras sarro o cal en el depósito de agua.

Dirígete a “Settings” y selecciona “Descalc cycle”. Sigue las instrucciones en pantalla.

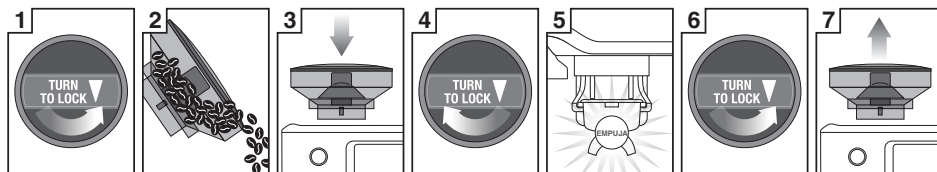


#### ADVERTENCIA

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

## LIMPIEZA DEL MOLINILLO DE MUELA CÓNICA

Este ciclo de limpieza del molinillo elimina la acumulación de aceite en las muelas que pueden impedir el buen rendimiento.



Desbloquea la tolva

Vacía la tolva

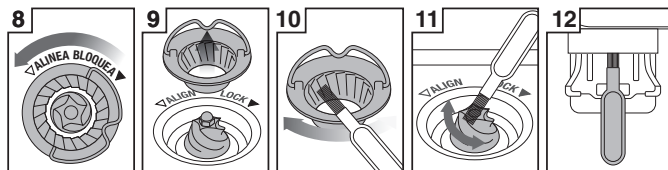
Coloca la tolva

Fija la tolva

Pon el molinillo en marcha en vacío

Desbloquea la tolva

Retira la tolva



Desbloquea la muela superior

Retira la muela superior

Limpia la muela superior con el cepillo

Limpia la muela inferior con el cepillo

Limpia el canal con el cepillo



### ADVERTENCIA

Se debe tener cuidado ya que las muelas del molinillo son extremadamente afiladas.

## LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

- El vaporizador siempre debe limpiarse después de espumar la leche. Limpia el vaporizador con un paño húmedo.
- Si alguno de los orificios en la punta del vaporizador se tapa, puede reducir la capacidad de hacer espuma.
- Ves a “Configuración” > “Limpieza de vaporizador” y sigue la guía en pantalla.

## LIMPIEZA DEL FILTRO Y DEL PORTAFILTROS

- El filtro y el portafiltros deben enjuagarse con agua caliente inmediatamente después de su uso para eliminar todos los aceites de café residuales.
- Si se tapa algún orificio del filtro, usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza provista para destaparlo.
- Si los orificios permanecen bloqueados, disuelve una pastilla limpiadora en agua caliente y sumerge el filtro y el portafiltros en la solución durante aprox. 20 minutos. Enjuaga bien.

## LIMPIEZA DE LA DUCHA

- El interior del grupo y la ducha deben limpiarse con un paño húmedo para eliminar las partículas de café molido.
- Purga periódicamente la máquina. Coloca un filtro vacío y portafiltros en el grupo. Mantén pulsado el botón “Brew” y deja correr un chorro de agua para enjuagar el café residual.

## LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO Y ALMACENAMIENTO

- La bandeja de goteo debe retirarse, vaciarse y limpiarse a intervalos regulares, especialmente cuando el indicador de bandeja de goteo muestra EMPTY ME!
- Retira la rejilla de la bandeja de goteo. Levanta el separador de molido de café y desecha los posos (el marro) de café. El indicador EMPTY ME! también se puede quitar de la bandeja de goteo tirando hacia arriba para liberar los pestillos laterales. Lava todas las piezas con agua jabonosa tibia y un paño suave. Enjuaga y seca bien todo.
- La bandeja de almacenamiento (ubicada detrás de la bandeja de goteo) se puede quitar y limpiar con un paño suave y húmedo. No utilices productos de limpieza abrasivos, rasquetas o paños que puedan rayar la superficie.



## NOTA

Todas las piezas deben limpiarse a mano con agua tibia y un detergente suave para vajilla. No utilices productos de limpieza abrasivos, rasquetas o paños que puedan rayar la superficie. No laves ninguna de las piezas o accesorios en el lavaplatos.

## LIMPIEZA DE LA CARCASA EXTERIOR Y DE LA BANDEJA DE CALENTAMIENTO DE TAZAS

La carcasa exterior y la bandeja de calentamiento de tazas se pueden limpiar con un paño suave y húmedo. Pule con un paño suave y seco. No utilices productos de limpieza abrasivos, rasquetas o paños que puedan rayar la superficie.

## ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA

Antes de guardarla, pulsa el botón POWER para apagar la máquina y desenchúfala de la toma de corriente. Retira los granos no utilizados de la tolva, limpia el molinillo (consulta la página 14), vacía el depósito de agua y la bandeja de goteo. Asegúrate de que la máquina esté fría, limpia y seca. Coloca todos los accesorios en la bandeja de almacenamiento. Almacénala en posición vertical. No coloques nada encima.



## ADVERTENCIA

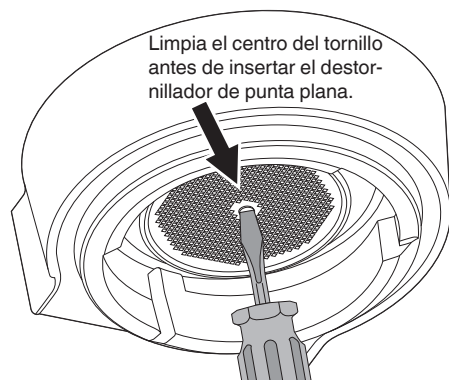
No sumerjas el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.



## REEMPLAZO DEL SELLO DE SILICONA

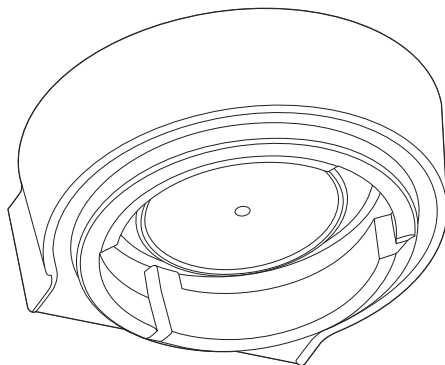
Con el tiempo, el sello de silicona que rodea la ducha deberá reemplazarse para garantizar un rendimiento óptimo de la preparación.

1. Pulsa el botón **POWER** para apagar la máquina y desenchufa el cable de la toma de corriente.
2. Retira con cuidado el depósito de agua y la bandeja de goteo, teniendo especial cuidado si están llenos.
3. Con un pincho o similar, limpia el centro del tornillo de residuos de café.
4. Coloca un destornillador de cabeza plana en el centro del tornillo. Gira hacia la izquierda para aflojar el tornillo.



5. Una vez aflojado, retira y conserva con cuidado el tornillo y la ducha de acero inoxidable. Toma nota del lado de la ducha que está hacia abajo. Esto facilitará volver a montarlos. Lava la ducha en agua jabonosa tibia, y luego sécala bien.

6. Retira el sello de silicona con los dedos o un par de alicates de punta larga. Coloca el nuevo sello, el lado plano primero, de modo que el lado acanalado quede frente a ti.



7. Vuelve a colocar la ducha y el tornillo. Con los dedos, gira el tornillo en el sentido horario durante 2-3 revoluciones, luego inserta la llave Allen para apretar hasta que el tornillo quede al ras con la ducha. No aprietes demasiado el tornillo.
8. Vuelve a colocar la bandeja de goteo y el depósito de agua.

Ponte en contacto con el Servicio de asistencia al consumidor de Sage o visita la página web de Sage® para adquirir sellos de silicona de repuesto o para obtener asesoramiento.

## TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Pulsa el botón **POWER** para apagar la máquina y desenchúfala de la toma de corriente. Retira los granos no utilizados de la tolva, limpia el molinillo, vacía el depósito de agua y la bandeja de goteo. Asegúrate de que la máquina esté fría, limpia y seca. Coloca todos los accesorios en la bandeja de almacenamiento. Almacénala en posición vertical. No coloques nada encima.



## Resolución de problemas

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN FÁCIL
<b>El agua no fluye desde el grupo. No hay agua caliente.</b>	El depósito de agua está vacío.	Llena el depósito.
	El depósito de agua no está completamente insertado y trabado en su posición.	Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que encaje en su lugar.
	La máquina necesita ser descalcificada.	Efectúa el ciclo de descalcificación.
	El café está molido demasiado fino, hay demasiado café en el filtro, el apisonamiento es excesivo o el filtro está tapado.	Consulta a continuación: “El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltros o no sale nada”.
<b>El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltros o no sale nada.</b>	El café es demasiado fino.	Usa un molido ligeramente más grueso. Consulta “Ajuste del grosor del molido”, página 10 y “Extracción excesiva”, página 13.
	Hay demasiado café en el filtro.	Reduce la cantidad de café. Consulta “Dosificación”, página 10 y “Extracción excesiva”, página 13. Después de apisonar, reduce la cantidad de café con la herramienta de ajuste de dosis the Razor™.
	Café demasiado apisonado.	Apisona con una presión de 15-20 kg.
	El depósito de agua está vacío.	Llena el depósito.
	El depósito de agua no está completamente insertado y trabado en su posición.	Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que encaje en su lugar.
	El filtro puede estar tapado.	Usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza provista para destapar los orificios. Si los orificios permanecen bloqueados, disuelve una pastilla limpiadora en agua caliente y sumerge el filtro y el portafiltros en la solución durante aprox. 20 minutos. Enjuaga bien.
	La máquina necesita ser descalcificada.	Efectúa el ciclo de descalcificación.
<b>El agua no pasa (la máquina hace un ruido fuerte).</b>	El depósito de agua está vacío o el nivel de agua está por debajo de MIN.	Llena el depósito.
	Hay un error en la configuración de purga.	Restaura a los ajustes de fábrica (“Settings” > “Factory Reset”).

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLES CAUSAS</b>	<b>SOLUCIÓN FÁCIL</b>
<b>El expreso sale demasiado rápidamente.</b>	Café molido demasiado grueso.	Usa un molido ligeramente más fino. Consulta "Ajuste del grosor del molido", página 10 y "Extracción insuficiente", página 13.
	No hay suficiente café en el filtro.	Aumenta la dosis de café. Consulta "Dosificación", página 10 y "Extracción insuficiente", página 13. Apisona y luego usa la herramienta de ajuste de dosis the Razor™ para eliminar el exceso de café.
	Café poco apisonado.	Apisona con una presión de 15-20 kg.
<b>El expreso escapa alrededor del borde del portafiltros.</b>	Portafiltros no insertado correctamente en el grupo.	Asegúrate de que el portafiltros esté completamente insertado y girado hasta que se sienta resistencia.
	Hay granos de café alrededor del borde del filtro.	Limpia el exceso de café del borde del filtro para asegurar el sellado del grupo.
	Hay demasiado café en el filtro.	Reduce la cantidad de café. Consulta "Dosificación", página 10. Después de apisonar, reduce la cantidad de café con la herramienta de ajuste de dosis the Razor™.
	El sello de silicona que rodea la ducha debe reemplazarse para garantizar que el portafiltros se fije correctamente al grupo.	Consulta "Reemplazo del sello de silicona", página 16.
<b>No hay vapor.</b>	La máquina no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento.	Espere a que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento.
	El depósito de agua está vacío.	Llena el depósito.
	El depósito de agua no está completamente insertado y trabado en su posición.	Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo hasta que se fije en su lugar.
	La máquina necesita ser descalcificada.	Efectúa el ciclo de descalcificación.
	El vaporizador está bloqueado.	Consulta "Limpieza del vaporizador", página 16.
<b>Sonido pulsante o de bombeo mientras se extrae el expreso o se espuma la leche.</b>	Este es el funcionamiento normal de la bomba.	No se requiere ninguna acción ya que este es el funcionamiento normal de la máquina.
	El depósito de agua está vacío.	Llena el depósito.
	El depósito de agua no está completamente insertado y trabado en su posición.	Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que encaje en su lugar.

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLES CAUSAS</b>	<b>SOLUCIÓN FÁCIL</b>
<b>El café no está lo suficientemente caliente.</b>	Tazas no precalentadas.	Enjuaga las tazas debajo de la salida de agua caliente y colócalas en la bandeja de calentamiento de tazas.
	Portafiltros no precalentado.	Enjuaga el portafiltros bajo la salida de agua caliente. Seca bien todo.
	La leche no está lo suficientemente caliente (si se prepara un capuchino o café con leche, etc.).	Asegúrate de que el sensor esté en contacto. Ajusta la temperatura de la leche en pantalla.
	Es necesario ajustar la temperatura del agua.	Aumenta la temperatura de preparación en el menú "Settings".
<b>No hay crema.</b>	Café poco apisonado.	Apisona con una presión de 15-20 kg.
	Café molido demasiado grueso.	Usa un molido ligeramente más fino. Consulta "Ajuste del grosor del molido", página 10 y "Extracción insuficiente", página 13.
	Los granos de café o el café molido no son frescos.	Si muelas granos de café enteros frescos, usa granos de café recién tostados con una fecha de "tostado" y consumición entre 5 y 20 días después de esa fecha. Si usas café molido, úsalo dentro de una semana después de la molida.
	El filtro puede estar tapado.	Usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza provista para destapar los orificios. Si los orificios permanecen bloqueados, disuelve una pastilla limpiadora en agua caliente y sumerge el filtro y el portafiltros en la solución durante aprox. 20 minutos. Enjuaga bien.
	Estás usando filtros no presurizados con café molido.	Usa siempre filtros presurizados con café premolido.
<b>Fuga de agua.</b>	Función de purga automática. Inmediatamente después de las funciones de expreso, agua caliente y vapor, la máquina purgará agua en la bandeja de goteo. Esto asegura que el elemento calefactor (thermocoil) esté a la temperatura óptima.	Asegúrate de que la bandeja de goteo esté firmemente colocada en su lugar y vaciada cada vez que aparezca el indicador Empty Me!
	El depósito de agua no está completamente insertado y trabado en su posición.	Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que encaje en su lugar.
	El sello de silicona que rodea la ducha debe reemplazarse para garantizar que el portafiltros se fije correctamente al grupo.	Consulta "Reemplazo del sello de silicona", página 16.

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLES CAUSAS</b>	<b>SOLUCIÓN FÁCIL</b>
<b>La máquina está encendida pero deja de funcionar.</b>	El corte térmico de seguridad puede haberse activado debido al sobrecalentamiento de la bomba o del molinillo.	Pulsa el botón POWER para apagar la máquina y desenchúfala de la toma de corriente. Deja que se enfríe durante unos 30–60 minutos. Si el problema persiste, llama a Soporte de Sage.
<b>No sale café molido del molinillo.</b>	No hay granos de café en la tolva.	Llena la tolva con granos de café frescos.
	Cámara o canal del molinillo bloqueado.	Limpia y despeja la cámara del molinillo y el canal. Consulta “Limpieza del molinillo de muela cónica”, página 16.
	Agua/humedad en la cámara del molinillo y el canal.	Limpia y despeja la cámara del molinillo y el canal. Consulta “Limpieza del molinillo de muela cónica”, página 16. Asegúrate de que las cuchillas de la muela estén completamente secas antes de volver a ensamblarla. Es posible usar un secador de pelo para soplar aire en la cámara del molinillo.
<b>Se deposita demasiado/muy poco café molido suministrado al filtro.</b>	Los ajustes de la cantidad de molido son incorrectos para un grosor de molido particular.	Usa el botón de duración del molido para aumentar o disminuir la cantidad de molido. Consulta “Dosificación”, página 10 y “Guía de extracción”, página 13.
<b>Demasiado/muy poco expreso suministrado a la taza.</b>	Se debe reajustar la cantidad y/o de grosor de molido y/o los volúmenes de dosis.	Ajuste la cantidad de molido y/o su grosor. Consulta “Ajuste del grosor del molido”, página 9, “Dosificación”, página 10 y “Guía de extracción”, página 13.
<b>El molinillo hace un ruido fuerte.</b>	El molinillo está obstruido o hay un objeto extraño.	Retira la tolva, comprueba si hay residuos u obstrucciones. Si es necesario, limpia y limpia la cámara del molinillo y el canal. Consulta “Limpieza del molinillo de muela cónica”, página 16.



## Garantía

### **GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS**

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

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



# Notas

CHE

Switzerland

+41 (0)800 009 933

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH

Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld, Deutschland

Deutschland: +49 (0)8005053104

Österreich: +43 (0)800 80 2551

BEL

Belgium

+32 (0)800 54 155

LUX

Luxembourg

+352 (0)800 880 72

ESP

Spain

+34 (0)900 838 534

The logo for Sage Appliances, featuring the word "Sage" in a bold, black, sans-serif font with a registered trademark symbol (®) to the upper right of the letter 'e'.

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

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf).  
Registered in England & Wales No. 8223512.

- Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.
  - Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.
  - En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
- A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto illustrato su questa confezione può variare leggermente rispetto al prodotto reale.
- Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o imagen en este documento.

Copyright BRG Appliances 2019.

SES880 UG3 A19