

# SAGE

# EXPRESSO

# BARISTA EXPRESS

## MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>

*the Barista Express™*



FR GUIDE RAPIDE

**Sage®**



## Table des matières

- 2 Sage® recommande la sécurité en premier
- 6 Composants
- 8 Fonctions
- 14 Entretien et nettoyage
- 18 Dépannage
- 22 Garantie

## **SAGE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ EN PREMIER**

**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 compagnie d'électricité locale.
- 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 commutateurs de sécurité dont le courant de fonctionnement nominal ne dépasse pas 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 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. Des blessures peuvent survenir en cas de mauvaise utilisation.

- 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 cours d'utilisation.
- Si l'appareil doit être :
  - laissé sans surveillance
  - nettoyé
  - déplacé
  - monté ; ou
  - rangéÉteignez toujours la machine à expresso en appuyant sur le bouton d'alimentation. Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le de la prise murale.
- 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.
- Ne pas utiliser d'accessoires non inclus 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. Nous déconseillons l'utilisation d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car cela peut avoir une incidence sur le goût du café et la façon dont la machine à expresso est conçue pour fonctionner.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le réservoir d'eau est vide.
- Assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré et fixé dans l'élément percolateur avant d'utiliser la machine.
- Ne retirez jamais le porte-filtre pendant l'opération d'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 télécommande 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, éteint et débranché au niveau de la prise électrique 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 être dégagée. Avant de procéder au détartrage, assurez-vous que le bac récepteur est vide et en place. Veuillez consulter 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 l'écart de la trémie pendant le fonctionnement.

## INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE FILTRE À EAU

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

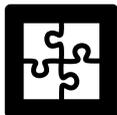


Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté dans les déchets domestiques normaux. Il doit être amené dans un centre de collecte de déchets des autorités locales désigné à cette fin ou à un revendeur proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez contacter le bureau de votre municipalité.



À des fins de protection contre les décharges électriques, ne plongez pas le cordon électrique, la prise électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.

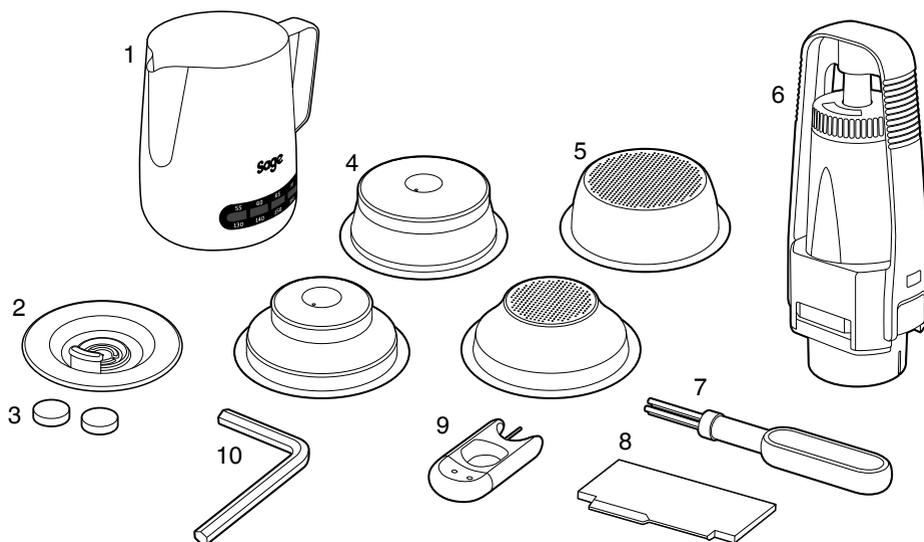
**POUR UN USAGE DOMESTIQUE  
UNIQUEMENT  
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



## Composants



- A. Trémie à grains de 250 g
- B. Broyeur conique intégré
- C. Sortie de mouture
- D. Interrupteur d'activation de mouture
- E. Support pour mouture autonome
- F. Sélecteur du DEGRÉ DE MOUTURE
- G. Molette de QUANTITÉ DE MOUTURE
- H. Bouton FILTER SIZE (taille filtre)
- I. Bouton d'alimentation
- J. Dumeur amovible intégré de 54 mm
- K. Groupe chauffant
- L. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm
- M. Hauteur importante pour grandes tasses
- N. Séparateur de café humide et sec amovible bac récepteur
- O. Bac de stockage (situé derrière le bac récepteur)
- P. Buse vapeur orientable à 360°
- Q. Sortie d'eau chaude dédiée
- R. Molette Steam / Hot Water (vapeur / eau chaude)
- S. Indicateur Steam / Hot Water (vapeur / eau chaude)
- T. Boutons 1 TASSE et 2 TASSES
- U. Indicateur CLEAN ME (NETTOYEZ-MOI)
- V. Jauge de pression Espresso
- W. Bouton de programmation  
Reprogramme le réglage du volume d'injection 1 TASSE et 2 TASSES.
- X. Plateau chauffant pour tasses
- Y. Réservoir d'eau amovible de 2 L



## ACCESSOIRES

- |   |  |
|---|--|
| 1. Pot à lait Temp Control™   | 6. Support de filtre à eau et filtre à eau |
| 2. Disque de nettoyage  | 7. Brosse de nettoyage                     |
| 3. Pastilles de nettoyage   | 8. Outil de dosage de précision the Razor™ |
| 4. Panier à filtre à double paroi<br>(1 tasse et 2 tasses) À utiliser avec du café<br>pré-moulu.                    | 9. Outil de nettoyage                      |
| 5. Panier à filtre à simple paroi<br>(1 tasse et 2 tasses) À utiliser quand des<br>grains de café frais sont moulus | 10. Clé Allen                              |



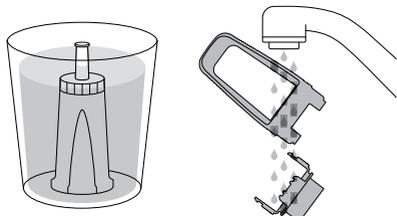
**Informations sur la tension nominale**  
220–240 V~ 50 Hz 1560–1850 W



# Fonctions

## INSTALLATION DU FILTRE À EAU

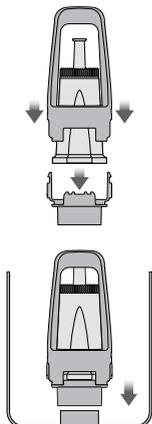
- Retirez le filtre à eau et son support de son emballage.
- Trempez le filtre à eau dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
- Nettoyez le support de filtre à eau à l'eau froide.



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



- Insérez le filtre dans les deux parties du support à filtre.
- Afin d'installer le support de filtre monté dans le réservoir d'eau, alignez la base du support de filtre et l'adaptateur à l'intérieur du réservoir d'eau. Appuyez pour verrouiller.



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

## PREMIÈRE UTILISATION

- Assurez-vous que le filtre à eau est solidement attaché à l'intérieur du réservoir d'eau.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide, de préférence jusqu'à la marque MAX.
- Assurez-vous que la trémie est verrouillée.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant de 230 V. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine sous-tension. Le bouton d'alimentation clignotera pendant la période de chauffe de la machine.

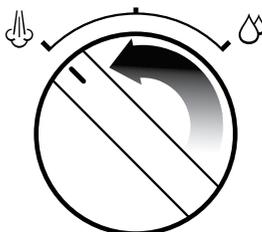


## REMARQUE

Si la trémie n'est pas verrouillée dans la bonne position, l'indicateur FILTER SIZE clignotera.

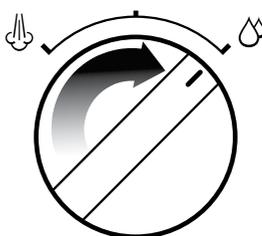
- Appuyez sur le bouton 2 TASSES pour faire passer l'eau au travers du groupe chauffant.
- Placez la buse de vapeur au-dessus du bac récepteur. Tournez la molette STEAM / HOT WATER (VAPEUR / EAU CHAUDE) sur STEAM et faites passer de la vapeur dans la buse pendant 10 secondes.

STEAM      STANDBY      HOT WATER



- Tournez la molette STEAM / HOT WATER sur HOT WATER et faites passer de l'eau chaude dans la sortie d'eau chaude pendant 10 secondes.

STEAM      STANDBY      HOT WATER



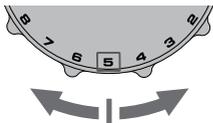
- Répétez les étapes 1-3 jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.

## FUNCTIONNEMENT GÉNÉRAL

### Ajuster le degré de mouture

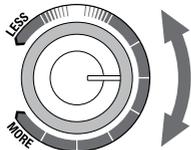
Le degré de mouture affecte le taux de filtration de l'eau au travers du café dans le panier à filtre ainsi que la saveur de l'expresso.

Nous vous recommandons de commencer avec un réglage sur 8 et d'ajuster selon votre goût.



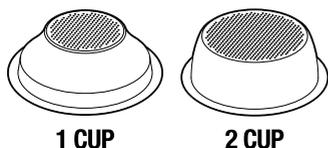
### Ajuster la quantité de mouture

Placez la molette GRIND AMOUNT (quantité de mouture) sur la position 3 heures pour commencer. Tournez vers LESS (moins) ou MORE (plus) selon votre goût pour ajuster la dose.

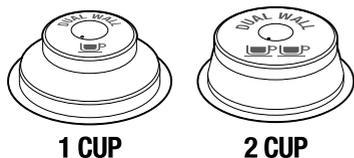


### Sélectionner un panier à filtre

Utilisez des paniers à filtre à simple paroi si vous souhaitez moulinde des grains de café frais.



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

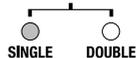


### Sélectionner la taille du filtre

Insérez un panier à filtre 1 TASSE ou 2 TASSES dans le porte-filtre. Appuyez sur le bouton FILTER SIZE pour sélectionner SINGLE (simple) si vous utilisez un panier à filtre 1 TASSE, ou DOUBLE si vous utilisez un panier à filtre 2 TASSES.



FILTER SIZE



### Dosage automatique

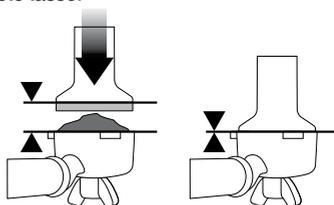
- Appuyez et relâchez le porte-filtre pour enclencher l'interrupteur d'activation de mouture.
- La mouture s'arrêtera automatiquement. Toutefois, si vous souhaitez interrompre le cycle de mouture avant qu'il ne soit terminé, appuyez puis relâchez le porte-filtre.

### Dosage manuel

- 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.

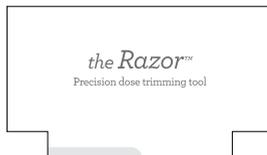
### Tassement du café moulu

- Une fois la mouture effectuée, tassez fermement le café.
- Conseil : le bord supérieur de la capsule en métal du dameur devrait être au même niveau que le haut du panier à filtre APRÈS que le café a été tassé.



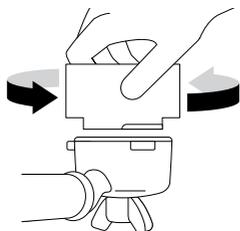
### Dosage

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



- Insérez l'outil de dosage the Razor™ dans le panier à filtre jusqu'à ce qu'il repose sur le bord du panier.

- Tournez l'outil de dosage 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.

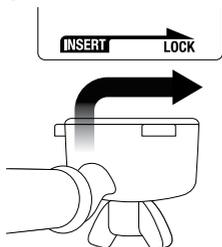


### Purger le groupe chauffant

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 1 TASSE.

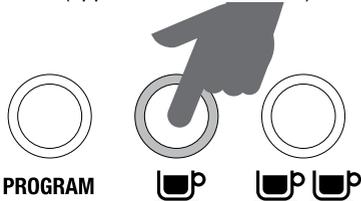
### Insérez le porte-filtre

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



### Définir le volume d'injection - bouton 1 TASSE

Appuyez sur le bouton 1 TASSE une fois pour extraire un seul volume d'expresso au volume prédéfini (approximativement 30 ml).



### REMARQUE

Appuyez sur le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES durant l'injection du volume prédéfini pour interrompre l'extraction immédiatement.

### Définir le volume d'injection - bouton 2 TASSES

Appuyez sur le bouton 2 TASSES une fois pour extraire un double volume d'expresso au volume prédéfini (approximativement 60 ml).



### Reprogrammer le volume d'injection - 1 TASSE ou 2 TASSES

1. Afin de commencer la programmation, appuyez sur le bouton Programme une seule fois.
2. Appuyez sur le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES pour démarrer l'extraction d'expresso. Appuyez une nouvelle fois sur le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES lorsque le volume d'expresso souhaité a été extrait. La machine émettra deux bips pour indiquer que le nouveau volume 1 TASSE ou 2 TASSES est défini.

### Réinitialiser les volumes par défaut

Afin de réinitialiser les volumes 1 TASSE et 2 TASSES par défaut, appuyez et maintenez enfoncé le bouton PROGRAMME jusqu'à ce que la machine émette trois bips. Puis relâchez le bouton PROGRAMME.

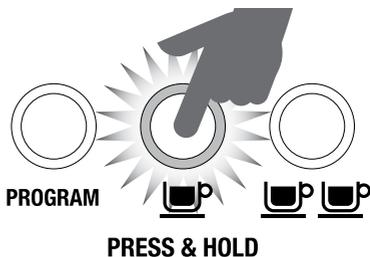


### REMARQUE

Réglages par défaut : un volume 1 TASSE équivaut approximativement à 30 ml. Un volume 2 TASSES équivaut approximativement à 60 ml.

### Volume d'injection manuel

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES. L'extraction démarrera un processus de pré-infusion à basse pression jusqu'à ce que la pression sur le bouton soit relâchée. Lorsque la pression sur le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES sera relâchée, l'extraction se poursuivra à une pression élevée. Appuyez une nouvelle fois sur le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES lorsque le volume d'expresso souhaité a été extrait.



## GUIDE D'EXTRACTION

## EXTRACTION CORRECTE



✓  
Dans la gamme  
Expresso



- Le jus extrait s'écoule au bout de 4 à 7 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
- L'extraction prend 25 à 35 secondes

## 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 À FILTRE

Nettoyez régulièrement le panier à 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



✗  
De la gamme  
Expresso



- Le jus extrait s'écoule au bout de 1 à 3 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
- L'extraction prend jusqu'à 20 secondes

## SOLUTIONS

## Mouture plus fine

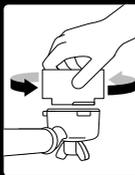
Tassez en appliquant 15 kilos de pression. Le bord supérieur de la capsule sur le dagueur devrait être au même niveau que le haut du panier à filtre APRÈS que le café a été tassé.



GRIND SIZE FINER

Ajustez et essayez à nouveau

Régalez le galet presseur au bon niveau grâce à l'outil de dosage the Razor™.



Utilisez toujours l'outil the Razor™ et éliminez l'excès de café après le tassement.

## SUR-EXTRACTION



✗  
Sur la gamme  
Expresso



- Le jus extrait s'écoule au bout de 8 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
- L'extraction prend plus de 40 secondes

## SOLUTIONS

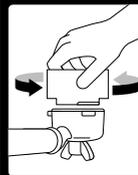
Pour obtenir une mouture plus grossière, tassez en appliquant une pression de 15 kilos. Le bord supérieur de la capsule sur le dagueur devrait être au même niveau que le haut du panier à filtre APRÈS que le café a été tassé.



GRIND SIZE COARSER

Ajustez et essayez à nouveau

Régalez le galet presseur au bon niveau grâce à l'outil de dosage the Razor™.



Utilisez toujours l'outil the Razor™ et éliminez l'excès de café après le tassement.

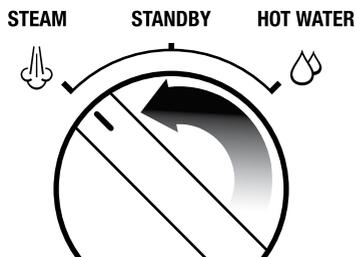
## MOUTURE DOSE TASSEMENT TEMPS D'INJECTION

	MOUTURE	DOSE	TASSEMENT	TEMPS D'INJECTION
SUR-EXTRAIT AMER • ÂPRE	TROP FINE	TROP GROSSE UTILISEZ LE RAZOR POUR TASSEZ	15-20 kg	PLUS DE 40 SEC
ÉQUILIBRÉ	OPTIMALE	8-10 g (1 TASSE) 15-18 g (2 TASSES)	15-20 kg	25-35 SEC
SOUS-EXTRAIT FAIBLE • AIGRE	TROP GROSSIÈRE	TROP MAIGRE AUGMENTEZ LA DOSE & UTILISEZ LE RAZOR POUR TASSEZ	15-20 kg	MOINS DE 20 SEC

## UTILISER LA MOLETTE STEAM / HOT WATER

### Vapeur

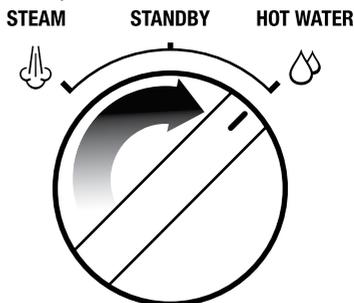
- Placez la buse de vapeur au-dessus du bac récepteur.
- Tournez la molette STEAM / HOT WATER sur la position STEAM. L'indicateur STEAM / HOT WATER clignotera pour indiquer que la machine chauffe afin de générer de la vapeur.



- Lorsque l'indicateur STEAM / HOT WATER cesse de clignoter, replacez la molette sur la position STANDBY (veille).
- Puis, soulevez la buse vapeur et insérez-la dans le pot à lait avec la pointe de la buse vapeur à 1-2 cm au-dessous de la surface du lait, près du côté droit du récipient à la position 3 heures et placez rapidement la molette sur la position STEAM. La fonction de pause de la vapeur prévient les éclaboussures de lait (cette fonction ne dure que 8 secondes).
- La bande se trouvant sur le pot à lait changera de couleur pour indiquer la température exacte du lait. Nous recommandons une température de lait entre 60-65°C.
- Une fois le lait porté à la bonne température (60-65°C), replacez la molette sur la position STANDBY AVANT de retirer le pot.
- Retirez le pot. Nettoyez immédiatement la buse vapeur avec un chiffon humide. Puis, une fois la buse vapeur remplacée au-dessus du bac récepteur, allumez brièvement la vapeur afin de dégager l'intérieur de la buse de tout dépôt de lait.
- Versez le lait directement dans votre expresso.

### Eau chaude

- Tournez la molette STEAM / HOT WATER sur la position HOT WATER.
- Afin d'arrêter l'eau chaude, replacez la molette sur la position STANDBY.

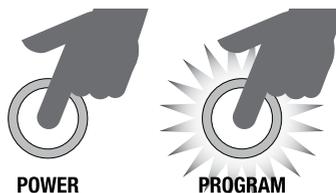


## MODE TEMPÉRATURE AVANCÉ

### Ajuster la température de l'eau froide

Pour entrer dans le mode température avancé :

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension.
2. Appuyez et maintenez le bouton PROGRAMME enfoncé, puis appuyez sur le bouton d'alimentation. La machine émettra un bip. Le bouton allumé indiquera la température actuelle sélectionnée. Afin d'ajuster la température de l'eau, appuyez sur l'un des boutons suivants dans les 5 secondes qui suivront votre entrée dans le mode température avancé. La machine émettra deux bips pour confirmer le changement. Si vous n'appuyez sur aucun bouton dans les 5 secondes suivants votre entrée dans le mode température avancé, aucun changement ne sera effectué et la machine retournera en mode STANDBY.

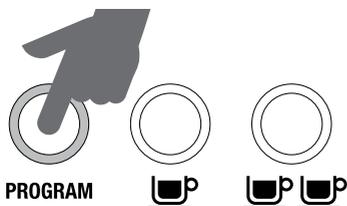


### REMARQUE

Après 5 minutes de vapeur en continu, la machine désactivera automatiquement la fonction vapeur. L'indicateur STEAM / HOT WATER clignotera. Quand cela se produit replacez la molette sur la position STANDBY.

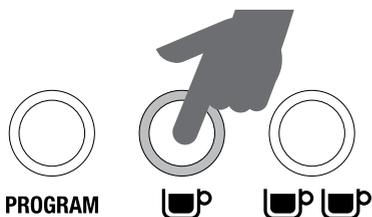
### Température par défaut :

En mode température avancé, appuyez sur le bouton Programme.



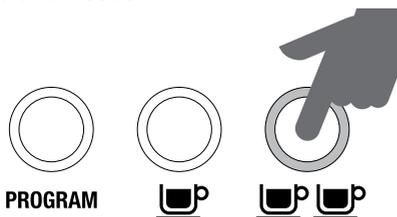
### Augmenter la température de l'eau de +1 °C :

En mode température avancé, appuyez sur le bouton 1 TASSE.



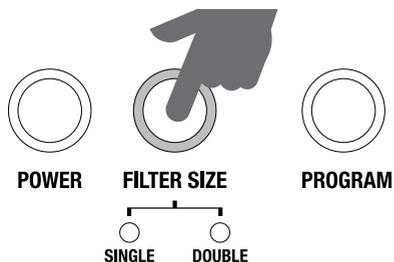
### Augmenter la température de l'eau de +2 °C :

En mode température avancé, appuyez sur le bouton 2 TASSES.



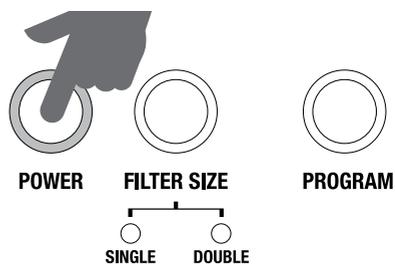
### Réduire la température de l'eau de -1 °C :

En mode température avancé, appuyez sur le bouton FILTER SIZE.



### Réduire la température de l'eau de -2 °C :

En mode température avancé, appuyez sur le bouton d'alimentation.



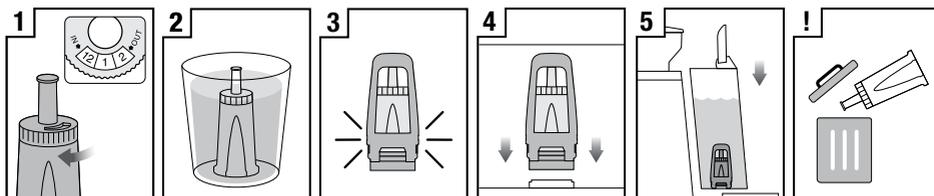
### MODE D'EXTINCTION AUTOMATIQUE

La machine exécutera automatiquement le mode d'extinction automatique au bout de 30 minutes.



## Entretien et nettoyage

### REPLACEMENT DU FILTRE À EAU



1 Définissez le mois en cours

2 Laissez tremper le filtre pendant 5 min

3 Vérifiez que les pièces sont bien connectées

4 Installez le filtre dans le réservoir

5 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 basée sur le niveau de dureté de l'eau 4. Si vous êtes dans une zone de niveau 2, vous pouvez l'augmenter à 60 litres.

### CYCLE DE NETTOYAGE

L'indicateur CLEAN ME (NETTOYEZ-MOI) s'allumera lorsqu'un cycle de nettoyage est requis. Cela consiste en un cycle de lavage inverse qui est différent du détartrage.

1. Insérez le panier à filtre 1 TASSE dans le porte-filtre, suivi du disque de nettoyage fourni, suivi d'une pastille de nettoyage.
2. Verrouillez le porte-filtre dans le groupe chauffant et placez un grand récipient sous les verseurs du porte-filtre.
3. Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli d'eau froide et que le bac récepteur est vide.
4. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension.
5. Appuyez sur les boutons 1 TASSE et 2 TASSES simultanément, puis appuyez également sur le bouton d'alimentation. Appuyez sur les 3 boutons en même temps pendant environ 10 secondes.

6. Le cycle de nettoyage débutera et durera environ 5 minutes. Pendant ce temps, de l'eau s'écoulera des verseurs du porte-filtre par intermittence. Une fois le cycle terminé, 3 bips seront émis.

7. Retirez le porte-filtre et assurez-vous que la pastille a été entièrement dissoute. Si la pastille n'a pas été dissoute, répétez l'opération jusqu'à ce que ce soit le cas.

### 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.

1. Même si vous utilisez correctement le filtre à eau fourni, nous recommandons un détartrage lorsque vous remarquez des dépôts de tartre dans le réservoir d'eau.



### 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.

## Préparation de la machine pour la fonction détartrage

- Dissoudre un sachet de poudre Sage Descaling dans un litre d'eau puis remplir le réservoir d'eau.
- Appuyez et maintenez enfoncé le bouton 2 TASSES puis appuyez et maintenez enfoncé simultanément le bouton d'alimentation pour entrer dans le mode détartrage. La machine débutera la procédure de détartrage en chauffant. Durant cette chauffe, le bouton d'alimentation devrait clignoter en continu. La machine indiquera qu'elle est prête pour le détartrage lorsque les boutons d'alimentation, 1 TASSE, et les indicateurs CLEAN ME et HOT WATER / STEAM seront tous illuminés (fixe).

### Détartrage du composant café

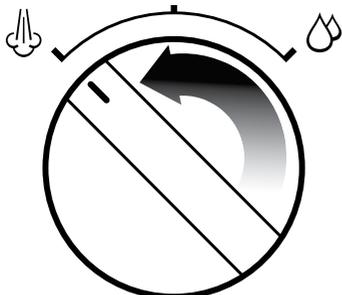
- Appuyez sur le bouton 1 TASSE pour démarrer le détartrage du composant café de la machine. Détartrer le composant café prendra environ 25 secondes. Le bouton 1 TASSE devrait clignoter en continu et rester fixe une fois que le processus de détartrage sera terminé. Afin de terminer le détartrage en moins de 25 secondes, appuyez une nouvelle fois sur le bouton 1 TASSE.

### Détartrer les composants vapeur et eau chaude

Le détartrage des composants vapeur et eau chaude prendra environ 13 secondes et 8 secondes respectivement. Le détartrage peut être arrêté en avance en tournant la molette de vapeur sur STANDBY.

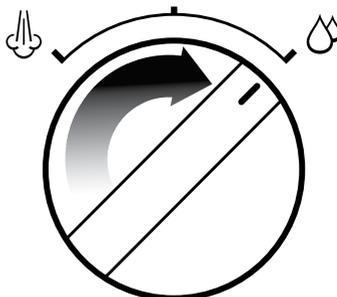
- Détartez le composant vapeur en tournant la molette de vapeur vers la GAUCHE en direction de l'icône de vapeur.

STEAM      STANDBY      HOT WATER



- Détartez le composant eau chaude en tournant la molette vers la DROITE en direction de l'icône EAU CHAUDE.

STEAM      STANDBY      HOT WATER



### Répétez les procédures pour terminer le détartrage

À la suite des procédures de détartrage indiquées ci-dessus, il devrait rester environ la moitié (0,5 litre) de la solution de détartrage dans le réservoir d'eau.

- Répétez les étapes 4-6 indiquées ci-dessus pour terminer la procédure de détartrage afin de vider la solution qui se trouve toujours dans le réservoir.

### Rinçage de la solution de détartrage

- Après le détartrage, retirez le réservoir d'eau et rincez abondamment, puis remplissez-le à nouveau avec de l'eau propre au volume maximum (2 litres) et répétez les étapes 4-6 pour débarrasser complètement la machine de tous résidus de solution.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation pour quitter la procédure de détartrage. Cela vous sera indiqué par l'extinction des DEL lumineuses.

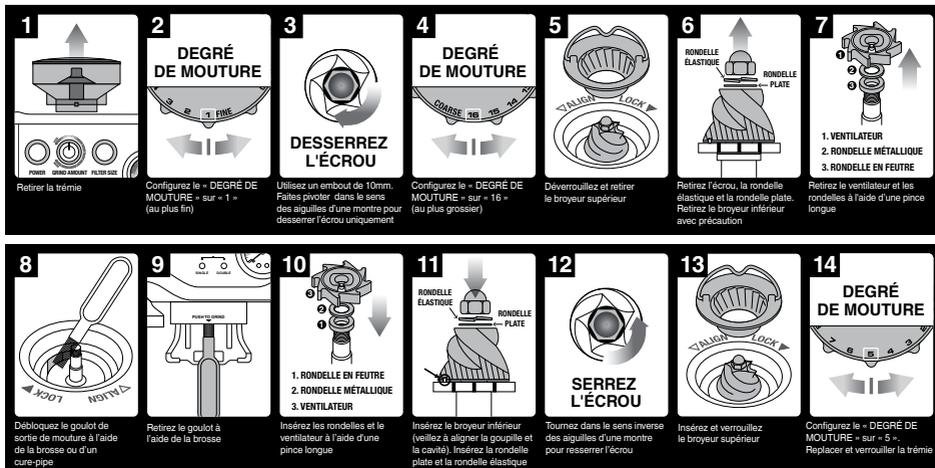


### REMARQUE

La machine s'éteindra automatiquement au bout de 5 minutes, si aucune action n'est entreprise en mode détartrage. Afin de reprendre le détartrage, veuillez reprendre les étapes à partir de la numéro 3.

## NETTOYAGE DU BROYEUR CONIQUE

Cette étape n'est requise que s'il y a une obstruction entre les broyeurs coniques et la sortie du broyeur.



## 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. Puis, une fois la buse vapeur replacée au-dessus du bac récepteur, tournez brièvement la molette STEAM / HOT WATER sur la position STEAM. Cela dégagera l'intérieur de la buse vapeur de tout dépôt de lait.

Si l'un des trous de la buse venait à être obstrué, assurez-vous que la molette STEAM / HOT WATER est sur la position STANDBY. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension et la laisser refroidir. 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 la buse vapeur ainsi, retirez l'extrémité de cette dernière grâce à la clé intégrée à l'outil de nettoyage et faites-la tremper dans de l'eau chaude. Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer le ou les trou(s) avant de réinstaller la buse vapeur.

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

Les paniers à filtre 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 à filtre 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 à 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 à filtre et le porte-filtre vides dans le groupe chauffant. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton 1 TASSE 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 récepteur. 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 produits nettoyants abrasifs, d'éponges ou des chiffons pouvant rayer les surfaces.



## REMARQUE

Toutes les pièces doivent être nettoyées à la main avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, d'éponges ou des chiffons pouvant rayer les surfaces. Veuillez ne pas nettoyer les pièces ou accessoires dans le lave-vaisselle.

## NETTOYAGE DU BOÎTIER EXTÉRIEUR ET DU PLATEAU CHAUFFANT

Vous pouvez nettoyer le boîtier extérieur et le plateau chauffant avec un chiffon doux et humide. Polir avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, d'éponges ou des chiffons pouvant rayer les surfaces.

## RANGEMENT DE VOTRE MACHINE

Avant de ranger votre machine, assurez-vous que la molette STEAM / HOT WATER est sur la position STANDBY, 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 16), videz le réservoir d'eau et le bac récepteur.



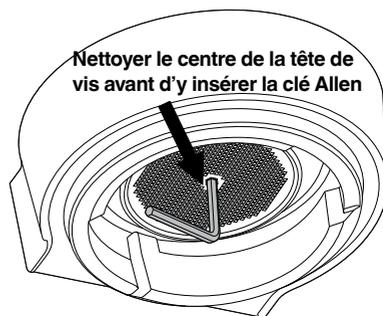
## AVERTISSEMENT

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

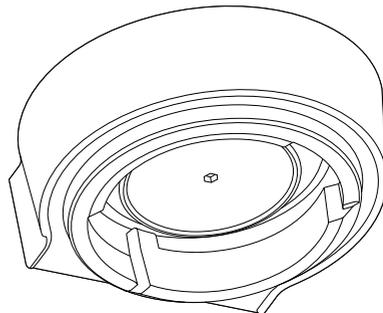
## UTILISATION DE LA CLÉ ALLEN

Avec le temps, le joint de silicone 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 l'extrémité la plus petite de la clé Allen dans le centre de la tête de 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, la douchette en acier inoxydable et le plateau noir. Notez quel côté de la douchette ainsi que du plateau est tourné vers le bas. Cela rendra le remontage plus aisé. Nettoyez la douchette et le plateau dans une eau tiède et savonneuse, puis séchez-les soigneusement.
6. Retirez le joint de silicone 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 le plateau, puis la douchette et enfin la vis. Avec vos doigts, faites faire 2-3 tours dans le sens des aiguilles d'une montre à la vis, puis insérez la clé Allen jusqu'à ce que la tête de la vis affleure avec la surface de la douchette.
8. Réinsérez le bac récepteur et le réservoir d'eau.

Contactez le service client Sage ou rendez-vous sur [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com) pour obtenir des joints en silicone de remplacement ou des conseils.



## Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE À PRENDRE
<b>La machine ne chauffe pas.</b>  L'indicateur STEAM / HOT WATER clignote quand la machine est sous tension.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La molette STEAM / HOT WATER n'est pas en position STANDBY.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tournez la molette STEAM / HOT WATER sur la position STANDBY. La machine commencera alors à chauffer.</li></ul>
<b>L'eau ne s'écoule pas au travers du groupe chauffant.</b>  Pas d'eau chaude.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prévoyez du temps pour que la machine atteigne la température de fonctionnement. La lumière du bouton d'alimentation cessera de clignoter et toutes les lumières des boutons du panneau de contrôle s'allumeront quand la machine sera prête.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le réservoir d'eau est vide.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remplissez le réservoir.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• La machine doit être détartrée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reportez-vous à la section « Détartrage », page 14.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• La mouture du café est trop fine et/ou il y a trop de café dans le panier à filtre et/ou le café est trop tassé et/ou le panier à filtre est obstrué.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Voir ci-dessous, « L'expresso ne s'écoule que des verseurs du porte-filtre ou il ne s'écoule pas du tout ».</li></ul>
<b>L'expresso ne s'écoule que des verseurs du porte-filtre ou il ne s'écoule pas du tout.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le café est moulu trop finement.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilisez une mouture légèrement plus grossière. Reportez-vous à la section « Ajuster le degré de mouture », page 9 et « Sur-extraction », page 11.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trop de café dans le panier à filtre.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réduisez la dose de café. Reportez-vous à la section « Ajuster la quantité de mouture », page 9 et « Sur-extraction », page 11.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le café est trop tamisé.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le réservoir d'eau est vide.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remplissez le réservoir.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le panier à filtre est peut-être bloqué.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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 à filtre et le porte-filtre dans la solution pendant environ 20 minutes. Rincez abondamment.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• La machine doit être détartrée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reportez-vous à la section « Détartrage », page 14.</li></ul>

<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSE POSSIBLE</b>	<b>MESURE À PRENDRE</b>
<b>L'expresso s'écoule trop vite.</b>	• La mouture du café est trop grossière.	• Utilisez une mouture légèrement plus fine. Reportez-vous à la section « Ajuster le degré de mouture », page 9 et « Sous-extraction », page 11.
	• Pas assez de café dans le panier à filtre.	• Augmentez la dose de café. Reportez-vous à la section « Ajuster la quantité de mouture », page 9 et « Sous-extraction », page 11.
<b>L'expresso se répand autour du porte-filtre.</b>	• Le café n'est pas assez tamisé.	• Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
	• Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans le groupe chauffant.	• 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 à filtre.	• Enlevez l'excès de café sur le bord du panier à filtre pour garantir une bonne étanchéité dans le groupe chauffant.
	• Le café n'est pas assez tamisé.	• Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
	• Trop de café dans le panier à filtre.	• Réduisez la dose de café. Reportez-vous à la section « Ajuster la quantité de mouture », page 9.
<b>Pas de vapeur.</b>	• Le joint de silicone 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 « Utilisation de la clé Allen », page 17.
	• La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	• Prévoyez du temps pour que la machine atteigne la température de fonctionnement. L'indicateur STEAM / HOT WATER clignotera pour indiquer que la machine chauffe afin de générer de la vapeur. Pendant ce temps-là, de l'eau condensée sera peut-être purgée via la buse vapeur. Il s'agit d'un procédé normal. La buse vapeur est prête à être utilisée quand l'indicateur STEAM / HOT WATER cesse de clignoter.
	• Le réservoir d'eau est vide.	• Remplissez le réservoir.
<b>Le café n'est pas assez chaud.</b>	• 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.	• Reportez-vous à la section « Détartrage », page 14.
	• La buse vapeur est bloquée.	• Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse vapeur », page 16.
	• La molette STEAM / HOT WATER n'est pas en position STANDBY.	• Assurez-vous que la molette STEAM / HOT WATER est totalement tournée sur la position STEAM.
	• Les tasses ne sont pas préchauffées.	• Rincez les tasses sous la sortie d'eau chaude et placez-les sur le plateau chauffant.
<b>Le lait n'est pas assez chaud (dans le cas d'un cappuccino ou un latte etc...)</b>	• 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 ou un latte etc...)	• Réchauffez le lait jusqu'à ce que les côtés du pot deviennent chaud au toucher.
	• La machine doit être détartrée.	• Reportez-vous à la section « Détartrage », page 14.

<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSE POSSIBLE</b>	<b>MESURE À PRENDRE</b>
<b>Pas de mousse.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le café n'est pas assez tamisé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La mouture du café est trop grossière.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez une mouture légèrement plus fine. Reportez-vous à la section « Ajuster le degré de mouture », page 9 et « Sous-extraction », page 11.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les grains de café et le café pré-moulu ne sont pas frais.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si vous souhaitez mouliner des grains de café frais, achetez des grains fraîchement torréfiés avec une indication « torréfiée le » et utilisez-les en moins de 2 semaines.</li> <li>Si vous utilisez du café pré-moulu, l'utiliser moins d'une semaine après le passage en moulin.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le panier à filtre est peut-être bloqué.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour déboucher le ou les trou(s). Si vous ne parvenez pas à déboucher le ou les trou(s), mettez une pastille nettoyante à dissoudre dans de l'eau chaude et faites tremper le panier à filtre et le porte-filtre dans la solution pendant environ 20 minutes. Rincez abondamment.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les paniers à filtre à paroi simple sont utilisés avec du café pré-moulu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Veillez à utiliser des paniers à filtre à double paroi avec du café pré-moulu.</li> </ul>
<b>Le bac récepteur se remplit trop vite.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fonction de purge automatique. L'eau sera automatiquement relâchée dans le bac récepteur après les fonctions vapeur et eau chaude afin d'assurer que le thermobloc est à une température optimale pour l'extraction de l'expresso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aucune action n'est nécessaire car cela fait partie du fonctionnement normal de la machine.</li> </ul>
<b>Bruits de pulsation/ pompage lors de l'extraction d'expresso ou du réchauffage du lait à la vapeur.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La machine utilise normalement la pompe italienne de 15 bars.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aucune action n'est nécessaire car cela fait partie du fonctionnement normal de la machine.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réservoir d'eau est vide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplissez le réservoir.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.</li> </ul>
<b>Il y a une fuite d'eau.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fonction de purge automatique. L'eau sera automatiquement relâchée dans le bac récepteur après les fonctions vapeur et eau chaude afin d'assurer que le thermobloc est à une température optimale pour l'extraction de l'expresso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que le bac récepteur est fermement verrouillé après utilisation des fonctions vapeur et eau chaude.</li> <li>Videz le bac récepteur régulièrement.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le joint de silicone entourant la douchette doit être remplacé afin d'assurer que le porte-filtre est correctement fixé dans le groupe chauffant.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reportez-vous à la section « Utilisation de la clé Allen », page 17.</li> </ul>

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE À PRENDRE
<b>La machine est sous tension mais ne fonctionne pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La sécurité thermique a dû s'activer suite à une surchauffe de la pompe ou du moulin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Si le problème persiste, veuillez contacter le service client Sage au : 0808 178 1650.</li> </ul>
<b>Il n'y a pas de café moulu sortant du moulin.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il n'y a pas de grains de café dans la trémie à grains.</li> <li>Moulin ou sortie obstrué(e).</li> <li>Eau / condensation dans le moulin et la sortie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplissez la trémie à grains de grains de café frais.</li> <li>Nettoyez et débarrassez le moulin et la sortie. Reportez-vous à la section « Nettoyage avancé du broyeur conique », page 16.</li> <li>Nettoyez et débarrassez le moulin et la sortie. Reportez-vous à la section « Nettoyage avancé du broyeur conique », page 16. 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.</li> </ul>
<b>La DEL FILTER SIZE clignote.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La trémie à grains n'est pas correctement fixée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez la trémie, assurez-vous qu'aucun débris n'est présent puis verrouillez à nouveau la trémie dans sa position.</li> </ul>
<b>Trop / trop peu de café moulu présent dans le panier à filtre.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les paramètres de quantité de mouture ne sont pas corrects pour cette taille de grains en particulier.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez la molette GRIND AMOUNT pour augmenter ou réduire la quantité de mouture. Reportez-vous à la section « Ajuster la quantité de mouture », page 9 et « Guide d'extraction », page 11.</li> </ul>
<b>Trop / trop peu d'expresso se retrouve dans la tasse.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La quantité de mouture et/ou le degré de mouture et/ou les volumes d'injection requièrent un réglage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Essayez les solutions suivantes, une à la fois :</li> <li>Réinitialisez les paramètres par défaut de la machine. Reportez-vous à la section « Réinitialiser les volumes par défaut », page 10.</li> <li>Reprogrammez les volumes d'injection. Reportez-vous à la section « Reprogrammer les volumes d'injection », page 10.</li> <li>Ajustez les paramètres de quantité de mouture et/ou de degré de mouture. Reportez-vous aux sections « Ajuster le degré de mouture », page 9, « Ajuster la quantité de mouture », page 9 et « Guide d'extraction », page 11.</li> </ul>
<b>Le moulin fait beaucoup de bruit.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moulin obstrué ou encombré par un corps étranger.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 16.</li> </ul>



# 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).

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

POR

Portugal

+351 (0)800 180 243

# Sage®

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

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf).

Registered in England & Wales No. 8223512.

- Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.
- Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.
  - En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
    - Vanwege de voortdurende verbetering van de producten kunnen de producten die in dit document worden geïllustreerd of gefotografeerd enigszins afwijken van het daadwerkelijke product.
  - 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.
  - Devido à melhoria continua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

Copyright BRG Appliances 2019.

**BES875/SES875 UG5 - A19**