

the Bambino™

BES450/SES450



EN QUICK GUIDE

FR GUIDE RAPIDE

IT GUIDA RAPIDA

PT MANUAL RÁPIDO

DE KURZANLEITUNG

NL SNELSTARTGIDS

ES GUÍA RÁPIDA

Sage®



Contents

2	Sage Recommends Safety First
9	Components
11	Features
11	Assembly
12	Functions
17	Care & Cleaning
20	Troubleshooting
23	Guarantee

SAGE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- A downloadable version of this document is also available at sageappliances.com
- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional labels or stickers safely before using the appliance for the first time.
- 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.

- To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
- Position the appliance on a stable, heat resistant, level, dry surface away from the counter edge, and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven or gas hob.
- 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.
- Regularly inspect the power cord, plug and actual appliance for any damage. If found to be damaged in any way, immediately cease use of the appliance and return the entire appliance to the nearest authorised Sage Service Centre for examination, replacement or repair.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Any procedure not listed in this instruction booklet should be performed at an authorised Sage Service Centre.
- The appliance can be used by children aged 8 or older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way

- and understand the hazards involved.
- Children should not play with the appliance.
 - Cleaning of the appliance should not be carried out by children unless they are 8 years or older and under adult supervision.
 - The appliance and its cord should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.
 - Do not use attachments other than those provided with the appliances.
 - Do not attempt to operate the appliance by any method other than those described in this booklet.
 - Do not move the appliance whilst in operation.
 - 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 on top of the appliance.
 - 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.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BES450/SES450

- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.

- If the appliance is to be:
 - left unattended
 - cleaned
 - moved
 - assembled; or
 - stored,
 always switch Off the espresso machine by simultaneously pressing the 1 CUP and HOT WATER buttons. Unplug from the power outlet.
- Ensure the product is properly assembled before first use.
- Do not use any other liquid apart from cold mains/tap water. We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralized or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.
- Do not leave the product unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down

before moving or cleaning any parts.

- Use caution when operating the machine, as metal surfaces are liable to get hot during use.

WARNING

To avoid the risk of injury, use caution when descaling, as hot steam may be released. Before descaling, ensure drip tray is inserted. Refer to 'Care & Cleaning' for further instructions.

Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting the extraction. Never remove the portafilter during the brewing process.

WARNING

To avoid the risk of injury, do not open the brew chamber during the brew process.

WARNING

Do not place portafilter, the tamper or any parts of the appliance in the dishwasher.

WARNING

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

WARNING

Misuse may cause injury.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

- Your Sage appliance is fitted with a short power cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised. If an extension cord is used,

1. the marked electrical rating of the cord set, or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
2. the cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or table where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and
3. the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE

- Please note that in order to better serve our customers, internal memory storage has been imbedded into your appliance. This memory storage consists of a small chip to collect certain information about your appliance including the frequency of use of the appliance and the manner in which your appliance is being used. In the event your appliance is returned for service, the information collected from the chip enables us to quickly and efficiently service your appliance.
- The information collected also serves as a valuable resource in developing future appliances to better serve the needs of our consumers. The chip does not collect any information regarding the

individuals who use the product or the household where the product is used. If you have any questions regarding the memory storage chip, please contact us at privacy@sageappliances.com

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.

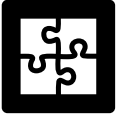


The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste. It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.

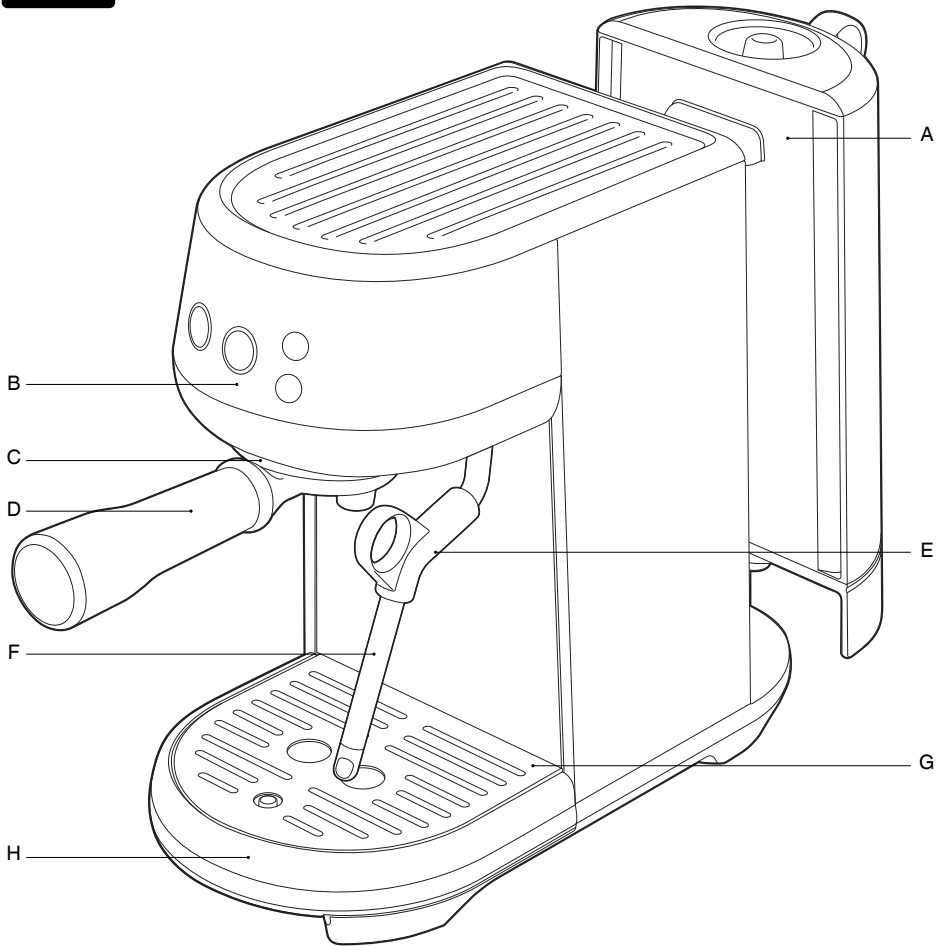


To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components



A. 1.4L (47 fl.oz) removable water tank

B. Control panel

1 CUP, 2 CUP, hot water, steam buttons

C. Group head

D. 54mm aluminum portafilter

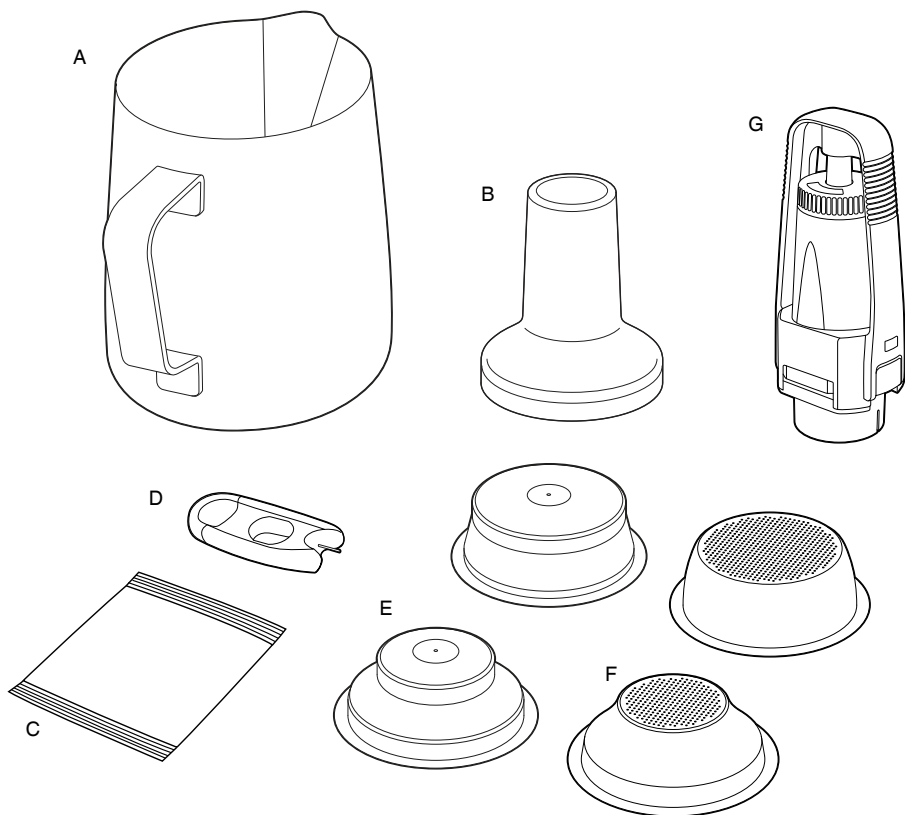
(WARNING: NOT dishwasher safe)

E. Steam wand grip

F. Steam wand

G. Removable drip tray grid

H. Removable drip tray with full indicator



ACCESSORIES

A. **Stainless steel milk jug**

B. **54mm tamper**

(Note: Do not submerge in water or any liquid)

C. **Descaling Powder**

D. **Steam tip and basket cleaning tool**

(Located under the water tank)

E. **Dual wall filter baskets** (1 cup & 2 cup)

F. **Single wall filter baskets** (1 cup & 2 cup)

G. **Water filter holder with filter**



Rating Information

220-240V ~ 50-60Hz 1300-1600W



Bambino™ Features

COMPACT FOOTPRINT

Cafe quality coffee in a compact machine.

MANUAL MILK TEXTURING

Manually textures milk from silky smooth latté to creamy cappuccino.

THERMOJET™ TECHNOLOGY

Innovative heating system achieves ideal extraction temperature in 3 seconds.

PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

LOW PRESSURE PRE-INFUSION

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

VOLUMETRIC CONTROL

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

INSTANT HOT WATER

Hot water outlet via the steam wand for making long blacks and pre-heating cups.



Assembly

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

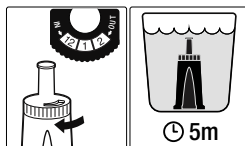
Remove and discard all labels and packaging materials attached to your machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

Clean the drip tray, drip tray grid, portafilter, filter baskets using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well and dry thoroughly before use.

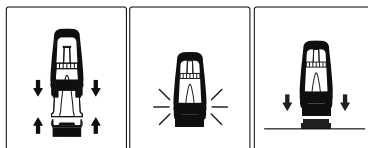


INSTALLING THE WATER FILTER

1. Remove the water filter and water filter holder from the packaging.
2. Set the reminder for the next month of replacement. We recommend to replace the filter after 3 months.



3. Soak the filter in cold water for 5 minutes.
4. Wash the filter holder with cold water.



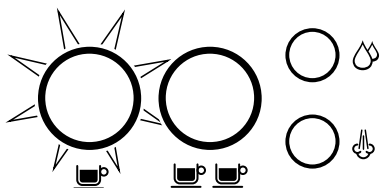
5. Insert the filter into the two parts of the filter holder. Ensure they are connected.
6. Remove the water tank from the machine. Align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.



Functions

FIRST USE

1. Remove the water tank and fill it with potable water to the indicated MAX line. Place the water tank back firmly onto the machine.
2. Ensure that the drip tray is firmly placed on the machine.
3. Place a 500ml container under the portafilter and steam wand for the water drips for this first cycle.
4. Plug the power cord into the power outlet, and the 1 Cup button illuminates.



5. Press the 1 Cup button to begin the first use cycle.



NOTE

The first use cycle is to rinse the machine and prime the heating system.

STANDBY MODE

To turn off the operation and enter standby mode, press the 1 Cup and Hot Water buttons for 0.5 second simultaneously.

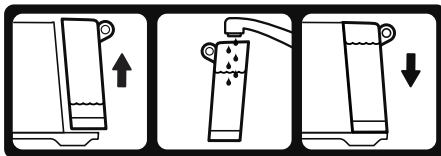


NOTE

Unit will enter 'standby mode' when idle or no interaction from user after 10 minutes.

FILLING THE WATER TANK

Lift the water tank from the machine. Remove the water tank lid and add potable water to the water tank, filling to the MAX marking indicated.



Replace the water tank onto the machine, press down ensuring it is properly attached and sitting flush against the back of the machine.

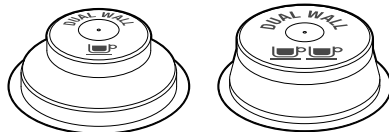


NOTE

Machine LED lights will flash 6 times for 3 seconds when no water is detected in the water tank.

FILTER BASKETS

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



1 CUP

2 CUP

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

Adjust the grind amount and size if switching from a single basket to a double basket, or vice versa.

The provided filter baskets are designed for:

1 Cup filter basket = 8-11g

2 Cup filter basket = 16-19g

SINGLE WALL FILTER BASKETS

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

DUAL WALL FILTER BASKETS

Dual Wall filter baskets should be used when using pre-ground coffee and older beans that are past the 30 day roast date. These regulate the pressure and helps to optimise the extraction regardless of the grind, dose and tamp pressure or freshness.

THE GRIND

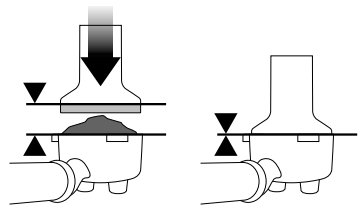
When grinding coffee beans, the grind size should be fine but not too fine. The grind size will affect the rate at which the water flows through the ground coffee in the filter basket and the taste of the espresso.

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

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

COFFEE DOSE AND TAMPING

- Insert the filter basket into the portafilter.
- Grind enough coffee to fill the filter basket.
- Tap the portafilter several times to collapse and distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Using the tamper, tamp down firmly (approx. 15-20kgs (30-40 lbs.) of pressure). The amount of pressure is not as important as the consistent pressure every time.



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

NOTE

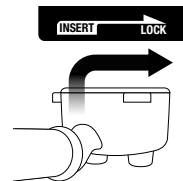
We recommend quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, not a 'Best Before' or 'Use By' date. Coffee beans are best consumed between 5–20 days after the 'Roasted On' date. Stale coffee may pour too quickly from the portafilter spouts and taste bitter and watery.

PURGING THE GROUP HEAD

Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing the 1 Cup or 2 Cup button. This will stabilize the temperature prior to extraction.

INSERTING THE PORTAFILTER

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



Place your cup/s under the portafilter on the drip tray.

EXTRACTING ESPRESSO

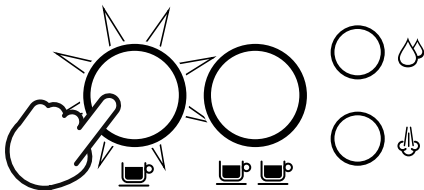
As a guide the espresso will start to flow after 8–12 seconds (infusion time) and should be the consistency of dripping honey.

If the espresso starts to flow after less than 7 seconds, you have either under dosed the filter basket and /or the grind is too coarse. This is an **UNDER EXTRACTED** shot.

If the espresso starts to drip but doesn't flow after 12 seconds, the grind is too fine. This is an **OVER EXTRACTED** shot.

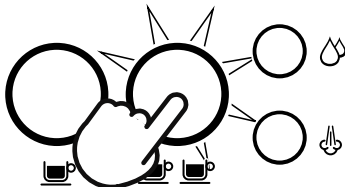
PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME - 1 CUP

Press the 1 Cup button for less than 1 second, the button will flash indicating that it has been selected. A preset single espresso volume of approximately 30ml will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME - 2 CUP

Press the 2 Cup button for less than a second, the button will flash indicating that it has been selected. A preset double espresso volume of approximately 60ml will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



NOTE

Pressing the corresponding 1 Cup or 2 Cup button during the programmed espresso extraction will immediately stop the extraction.

PROGRAMMING COFFEE VOLUME

Press and hold the 1 Cup and 2 Cup buttons for 2 seconds, the buttons will illuminate and flash.



To set the 1 Cup volume:

- Press the 1 Cup button for about 3 seconds to start the extraction.
- Press the 1 Cup button again to stop the extraction. The modified volume will be saved.

To set the 2 Cup volume, follow the above steps and select the 2 Cup button to start and stop the extraction.

NOTES

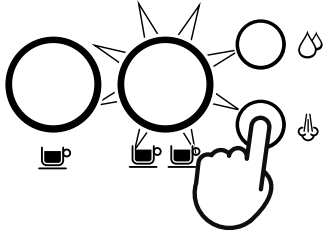
- If no user input after 30 seconds. Machine returns to 'ready mode'
- The modified coffee volume will be saved into memory for the next use or when the machine is re-started.
- Pressing the steam or hot water button at any stage will cancel the operation and the machine will return to ready mode without saving any coffee volume program.

MANUAL PRE-INFUSION AND SHOT VOLUME

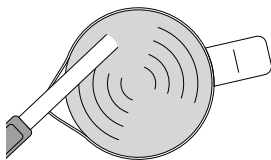
Press and hold the 1 Cup or 2 Cup button for more than a second. After one second the pump will start at pre-infusion pressure and continue while button is pressed. Release the button to start the extraction. Press any button again to stop the extraction.

MANUAL MILK TEXTURING

- Lift the steam wand and insert into the milk jug with the steam wand tip 1-2cm ($\frac{3}{4}$ inch) below the surface of the milk, close to the right-hand side of the jug at a 3 o'clock position.
- Press the STEAM button to begin texturing



- Keep the steam wand tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam wand tip to the surface of the milk and start to introduce air into the milk.
- Gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the steam wand tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lift the jug to lower the tip beneath the surface but keep the vortex spinning. The milk is at the correct temperature (60-65°C) when the jug is hot to touch.



- When texturing is close to acceptable desired result, press any button to stop texturing.
- After the steam is released completely, remove the steam wand from the milk jug.
- Wipe the wand and tip with a clean damp cloth.

STEAM WAND MANUAL PURGE

To reduce steam wand blockages, we recommend running steam through the steam wand after milk texturing. Lower and point steam wand directly on drip tray and away from users and press the steam button to run steam to rinse steam wand, or press and hold steam button for 3 seconds, to activate the steam wand purge. This will run short water pulses through the steam wand.



NOTE

Both 1 Cup and 2 Cup buttons will blink during the steam purge function.



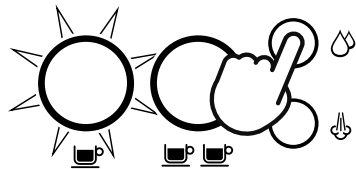
WARNING

After pressing steam button, the steam can't stop immediately, it needs a few seconds to completely stop steam.

STEAM WAND BLOCKED

Regularly check steam performance. If the steam wand is blocked, it will immediately stop operating. See 'Cleaning the Steam Wand' for further instructions.

HOT WATER OPERATON



Hot water through the steam wand

When machine is on 'ready mode', press hot water button, and hot water flow will start through the steam wand. Press any button to stop hot water flow.

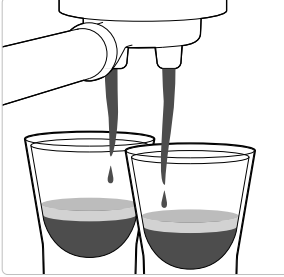
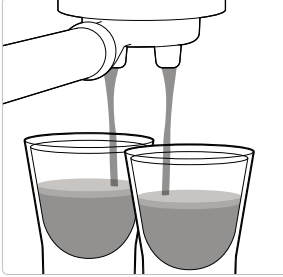
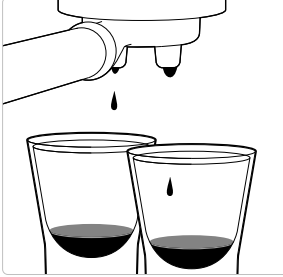

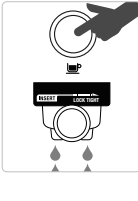
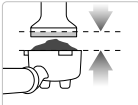
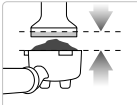


WARNING

Cup temperature is at 90°C (194°F). Be careful in handling hot beverages.

EXTRACTION TIPS

A great espresso is about achieving the perfect balance between sweetness, acidity, and bitterness. The flavour of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast freshness, coarseness or fineness of the grind, dose of ground coffee and tamping pressure. Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference.

CORRECT EXTRACTION	UNDER EXTRACTION	OVER EXTRACTION
		
<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 8–12 secs • Flow slow like warm honey • Crema is golden brown with a fine mousse texture • Espresso is dark brown 	<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 1–6 secs • Flow fast like water • Crema is thin and pale • Espresso is pale brown • Tastes bitter/sharp, weak and watery 	<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 12 secs • Flow drips or not at all • Crema is dark and spotty • Espresso is very dark brown • Tastes bitter and burnt
<p>AFTER EXTRACTION</p>	<p>SOLUTIONS</p>	<p>SOLUTIONS</p>
<p>REMOVE USED GRINDS</p> <p>Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.</p> 	<p>EXPERIMENT WITH GRIND:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grind needs to be finer for a slower extraction. • Ensure you are controlling the dose. <p>Adjust & re-test</p>	<p>EXPERIMENT WITH GRIND:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grind needs to be coarser for a faster extraction. • Ensure you are controlling the dose. <p>Adjust & re-test</p>
<p>RINSE FILTER BASKET</p> <p>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.</p> 	 <p>ALWAYS TAMP TO LINE</p> <p>Adjust & re-test</p> <p>Tamp using 15–20kgs of pressure. The top edge of cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.</p>	 <p>ALWAYS TAMP TO LINE</p> <p>Adjust & re-test</p> <p>Tamp using 15–20kgs of pressure. The top edge of cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.</p>

	GRIND	GRIND DOSE	TAMP
OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT	Too fine	Too much Decrease dose	Too heavy
BALANCED	Optimum	8-11g (1 Cup) 16-19g (2 Cup)	15-20kgs (30-40 lbs.)
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	Too coarse	Too little Increase dose	Too light



Care & Cleaning

CLEAN & DESCALE CYCLE

The Bambino Espresso machine requires regular cleaning and descaling.

When this is due, the 2 Cup button will continuously flash, indicating the machine needs cleaning and descaling.



NOTE

Pressing any of buttons will cancel the alert and return the machine to ready mode.

WARNING

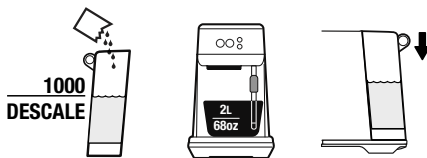
It is NOT recommended to ignore the clean cycle warning because after regular use, hard water can cause mineral build-up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, brewing temperature, power of the machine, and the taste of the espresso.

WARNING

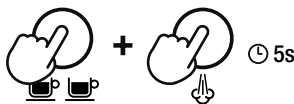
Do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during descaling.

TO PERFORM A CLEAN & DESCALE CYCLE

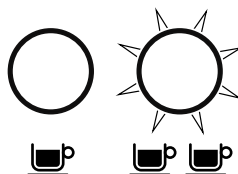
1. Empty the drip tray and re-insert firmly into position on the machine.
2. Fill the water tank to the DESCALE line indicated and add the descaling agent to the water.



3. Place a 2 Litre (68 fl.oz) container under the group head and steam wand.



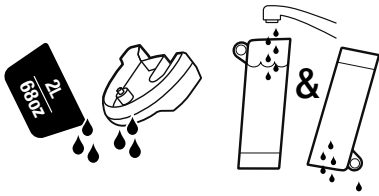
4. Press the 2 Cup and Steam buttons simultaneously for 5 seconds to start descaling.



NOTE

The 2-Cup button will flash throughout the cycle.

5. Once the descale solution has been used up, the descale mode will pause.
6. Rinse and refill the water tank to the MAX line and empty the waste water container, then replace both parts on to the machine to proceed onto the rinse cycle.
7. Press the 2 Cup button to proceed rinse cycle.
8. When the rinse cycle is complete, the machine will then go into ready mode.

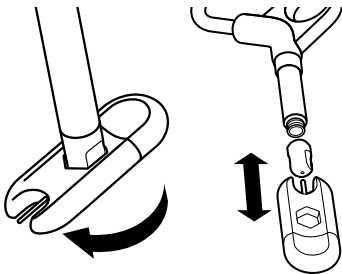


- Remove and empty the waste water container. Rinse the drip tray and water tank and dry thoroughly before replacing them back onto the machine.

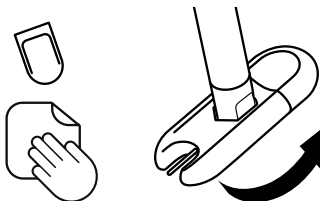


CLEANING THE STEAM WAND

- 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. Manually purge the steam wand to try and clear the holes.
- If the steam flow is very small and steam wand is still blocked, unscrew the steam wand tip using the steam tip cleaning tool, then use the tool to unblock the holes; cleaning tool is located in the back of the machine, under the water tank.



Rinse the steam tip and wipe with a clean, dry cloth. Reassemble the steam wand by screwing the steam tip back on to the steam wand. Purge the steam wand after cleaning.



GROUP HEAD RINSE

- Press '2 Cup' button to flow freshwater flush cycle.

CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

- The filter baskets and portafilter should be rinsed under hot water directly after use to remove all residual coffee oils.
- If the holes in the filter baskets become blocked, use the steam wand cleaning tool to unblock the holes.



WARNING

Do not put portafilter in dishwasher.

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 run hot water through the machine with the filter basket and portafilter in place, without any ground coffee, to rinse out any residual coffee.

CLEANING THE DRIP TRAY

The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use or when the drip tray indicator rises through the drip tray grid. Remove the drip tray grid and wash both parts in warm soapy water.

CLEANING THE OUTER HOUSING

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



NOTE

Do not use any abrasive cleaners, pads or cloths which can scratch the surfaces of the machine.



NOTE

Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.



WARNING

Do not immerse the power cord, power plug, plastic tamp or machine in water or any other liquid.

STORING YOUR MACHINE

Before storing, turn the machine off, switch off and remove the power plug from the power outlet. Empty the water tank and drip tray and ensure the machine is cool, clean and dry. Store in an upright position.

Do not place anything on top of the machine.

RESET FACTORY ESPRESSO VOLUME SETTINGS

1. When machine is on standby mode
2. Press and hold the 1 Cup and 2 Cup buttons for 10 seconds to enter Factory reset mode.
3. The lights will flash 3 times to indicate that all volumes have been reset.
4. Machine will then return to ready mode.



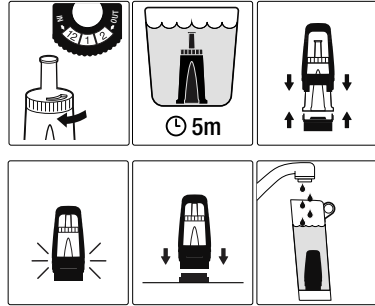
NOTE

When machine is turned on after reset, it enters directly to ready mode.



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 3 months or 40L will reduce the need to descale the machine.





Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Water does not flow from the group head. No hot water.	<ul style="list-style-type: none">• Water tank is empty.• Water tank is not fully inserted and locked into position.• Machine needs to be cleaned & descaled.• Coffee is ground too finely and/ or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked.	<ul style="list-style-type: none">• Fill tank.• Push water tank down completely to lock into place.• Perform clean & descale cycle.• See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.
Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.	<ul style="list-style-type: none">• Coffee is ground too finely.• Too much coffee in the filter basket.• Coffee tamped too firmly.• Water tank is empty. Fill tank.• Water tank is not fully inserted and locked into position.• The filter basket may be blocked.• Machine needs to be cleaned & descaled.	<ul style="list-style-type: none">• Use slightly coarser grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 13 and 'Extraction Tips' on page 16.• Lower dose of coffee.• Tamp between 15-20kgs (30-40 lbs) of pressure.• Fill tank.• Push water tank down completely to lock into place.• Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).• Perform clean & descale cycle
Espresso runs out too quickly	<ul style="list-style-type: none">• Coffee is ground too coarsely.• Not enough coffee in the filter basket.• Coffee tamped too lightly.	<ul style="list-style-type: none">• Use slightly finer grind.• Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 13 and 'Extraction Tips' on page 16.• Increase dose of coffee and tamp. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 13 and 'Extraction Tips' on page 16.• Tamp between 15-20kgs (30-40 lbs) of pressure.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Espresso runs out around the edge of the portafilter.	<ul style="list-style-type: none"> • Portafilter not inserted in the group head correctly. • There are coffee grounds around the filter basket rim. • Too much coffee in the filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt. • Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head. • Lower dose of coffee. Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 13
Small steam.	<ul style="list-style-type: none"> • Machine has not reached operating temperature. • Water tank is empty. • Water tank is not fully inserted and locked into position. • Machine needs to be cleaned & descaled. • Steam wand is blocked or almost blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow time for the machine to reach operating temperature. • Fill tank. • Push water tank down completely to lock into place. • Perform clean & descale cycle. • Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 18.
Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.	<ul style="list-style-type: none"> • The machine is carrying out the normal operation of the pump. • Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> • No action required as this is the normal operation of the machine. • Fill tank.
Coffee not hot enough.	<ul style="list-style-type: none"> • Portafilter not pre-heated. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
No crema.	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee tamped too lightly. • Coffee is ground too coarsely. • Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh. • The filter basket may be blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tamp between 15-20kgs (or 30-40 lbs) of pressure. • Use slightly finer grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 13 and 'Extraction Tips' on page 16. • 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. • Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
Water leaking	<ul style="list-style-type: none"> • Manual purge • Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the steam wand directly on the drip tray or jug before manual purge. • Push water tank down completely to lock into place.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Water doesn't come through (the machine makes a loud noise).	<ul style="list-style-type: none"> • Water tank is empty or water level is below minimum. • Water filter has been inserted without soaking. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fill tank • Ensure the water filter has been soaked for 5 minutes before inserting into the water tank.
Machine is on but ceases to operate.	<ul style="list-style-type: none"> • The safety thermal-cut out may have activated due to the pump overheating. 	<ul style="list-style-type: none"> • Press the 1 CUP and HOT WATER buttons simultaneously for 0.5 seconds 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.
2-cup coffee button flashing	<ul style="list-style-type: none"> • This indicates machine needs cleaning and descaling 	<ul style="list-style-type: none"> • Perform a clean and descale cycle. Follow the steps outlined on page 17.
Too much/too little espresso is being delivered to the cup.	<ul style="list-style-type: none"> • Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 13, 'The Grind', page 13 and 'Extraction Tips', page 16.



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.



Notes

the Bambino™

BES450/SES450



DE KURZANLEITUNG

Sage®



Inhalt

- 2 Bei Sage steht Sicherheit an erster Stelle
- 9 Komponenten
- 11 Bambino™ Funktionen
- 11 Montage
- 12 Funktionen
- 18 Pflege und Reinigung
- 21 Störungsbehebung
- 24 Garantie

BEI SAGE STEHT SICHERHEIT AN ERSTER STELLE

Wir bei Sage sind sehr sicherheitsbewusst. Beim Design und bei der Herstellung denken wir zuallererst an Ihre Sicherheit. Wir bitten Sie, bei der Verwendung aller Elektrogeräte angemessene Sorgfalt walten zu lassen und sich an die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu halten.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

BITTE ALLE ANWEISUNGEN VOR GEBRAUCH LESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

- Dieses Dokument ist unter sageappliances.com auch zum Download verfügbar.
- Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Anweisungen und bewahren Sie diese zum späteren Nachschlagen auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial sowie Aufkleber vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts.
- Bitte vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass die Netzspannung der Angabe auf der Unterseite des Geräts entspricht. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren örtlichen Stromversorger.

- Als zusätzliche Schutzmaßnahme bei der Verwendung von Elektrogeräten wird die Installation eines Schutz- oder Sicherheitsschalters empfohlen. Ideal sind Sicherheitsschalter mit einer Nennleistung von maximal 30 mA. Wenden Sie sich für fachgerechte Beratung an einen Elektriker.
- Entsorgen Sie die Schutzhülle des Netzsteckers, da diese eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder darstellt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige, ebene und trockene Fläche in einem sicheren Abstand zur Kante und betreiben Sie es nicht in der Nähe einer Hitzequelle, wie Kochplatten, Backöfen oder Gaskochfelder.
- Rollen Sie das Kabel vor Inbetriebnahme ganz aus.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante einer Arbeitsfläche oder eines Tisches hängen.

Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen oder sich verknoten.

- Überprüfen Sie das Netzkabel, den Stecker und das Gerät regelmäßig auf Schäden. Wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie es nicht und senden Sie es an das nächstgelegene Sage Service Center zur Überprüfung, Reparatur oder um einen Ersatz zu erhalten.
- Halten Sie das Gerät und das Zubehör sauber. Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen in dieser Broschüre. Alle nicht in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgänge sind in einem Sage Service Center durchzuführen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen

es an Erfahrung und Kenntnis mangelt, nur unter Beaufsichtigung benutzt werden oder wenn sie in die sichere Handhabung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Das Gerät darf nur von Kindern mit einem Mindestalter von 8 Jahren und unter Beaufsichtigung von Erwachsenen gereinigt werden.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden.
- Verwenden Sie keine anderen als die mit den Geräten gelieferten Zubehörteile.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät auf andere Weise als in dieser Anleitung beschrieben zu betreiben.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit leerem Wassertank.
- Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger fest in den Brühkopf eingesetzt und gesichert ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Entfernen Sie den Siebträger nicht während des Brühvorgangs, da das Gerät in diesem Zustand unter Druck steht.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Fassen Sie heiße Oberflächen nicht an. Lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie Teile bewegen, abnehmen oder reinigen.
- Die Oberfläche des Heizelements gibt nach dem Gebrauch noch Restwärme ab.
- Stellen Sie vor dem Reinigen, Transportieren oder Verstauen sicher, dass das Gerät abgeschaltet („OFF“), vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist.

- Dieses Gerät ist nicht dafür gedacht, über einen externen Zeitschalter oder eine separate Fernbedienung bedient zu werden.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von Sage vertrieben oder empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und schalten Sie ggf. den Strom an der Steckdose ab bzw. ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Mit Ausnahme der Reinigung müssen sämtliche Wartungsarbeiten von einer autorisierten Sage® Kundendienststelle durchgeführt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf einem Spülbeckenabflussbrett.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es sich in einem geschlossenen Bereich oder in einem Schrank befindet.

BESONDERE ANWEISUNGEN FÜR BES450/SES450

- Dieses Gerät wird nur für den Hausgebrauch empfohlen. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zu seinem Bestimmungszweck. Verwenden Sie das Gerät nicht in fahrenden Autos oder Booten. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen.
- Wenn Sie das Gerät:
 - unbeaufsichtigt lassen
 - reinigen
 - transportieren
 - zusammenbauen oder
 - versorgen wollen,schalten Sie die Espressomaschine immer durch gleichzeitiges Drücken der Tasten 1 CUP und HEISSWASSER aus. Ziehen Sie den Netzstecker.
- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengesetzt wurde.

- Verwenden Sie keine andere Flüssigkeit als kaltes Leitungswasser. Die Verwendung von stark gefiltertem, entmineralisiertem oder destilliertem Wasser wird nicht empfohlen, da dies den Geschmack des Kaffees und die Funktionsweise der Espressomaschine beeinträchtigen kann.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Fassen Sie heiße Oberflächen nicht an. Lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie Teile bewegen, abnehmen oder reinigen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Maschine betreiben, da die Metalloberflächen während des Betriebs heiß werden können.

 **WARNUNG**

Um Verletzungen beim Entkalken zu vermeiden, lassen Sie Vorsicht walten, da heißer Dampf freigesetzt werden kann. Vergewissern

Sie sich vor dem Entkalken, dass die Abtropfschale eingesetzt ist. Weitere Anweisungen finden Sie unter „Pflege und Reinigung“.

Stellen Sie sicher, dass der Siebträger fest in den Brühgruppe eingesetzt und gesichert ist, bevor Sie mit der Extraktion beginnen. Entfernen Sie den Siebträger niemals während des Brühvorgangs.

 **WARNUNG**

Um Verletzungsgefahr zu vermeiden, darf die Brühkammer während des Brühvorgangs nicht geöffnet werden.

 **WARNUNG**

Geben Sie den Siebträger, den Tamper oder Teile des Geräts nicht in die Spülmaschine.

 **WARNUNG**

Stromkabel, Netzstecker oder Geräteteile dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



WARNUNG

Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen.

ANLEITUNG FÜR KURZE NETZKABEL

- Ihr Sage-Gerät ist mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet, um dem Risiko für Körperverletzung oder Sachschäden durch Ziehen, Stolpern oder Verfangen durch ein längeres Kabel vorzubeugen. Längere, abnehmbare Netz- oder Verlängerungskabel sind erhältlich und dürfen verwendet werden, sofern vorsichtig damit umgegangen wird. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels ist zu beachten:

1. die für das Kabel angegebene Stromspannung muss mindestens so hoch sein wie jene für das Gerät,
2. das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche oder des Tisches hängen, wo Kinder daran ziehen oder man versehentlich

darüber stolpern könnte, und

3. das Verlängerungskabel muss mit einem 3-poligen Erdungsstecker versehen sein.

HINWEIS BEZÜGLICH DES SPEICHERCHIPS

- Bitte beachten Sie, dass in Ihrem Gerät ein internes Speichermedium enthalten ist, um die Benutzerfreundlichkeit unserer Produkte zu verbessern. Dabei handelt es sich um einen kleinen Chip, der bestimmte Geräteinformationen aufzeichnet, beispielsweise wie häufig und auf welche Art das Gerät verwendet wird. Falls Ihr Gerät gewartet werden muss, können wir mögliche Problemquellen dank der Informationen auf diesem Chip schnell und effizient beheben.
- Zudem helfen uns die gesammelten Informationen, unsere Geräte in Zukunft noch besser an die Wünsche und Bedürfnisse unserer

Kunden anzupassen. Informationen über die Personen, die ein Gerät verwenden, oder den Haushalt, in dem es sich befindet, werden nicht gesammelt. Falls Sie Fragen zu dem Speicherchip haben, kontaktieren Sie uns unter privacy@sageappliances.com.

BESONDERE ANWEISUNGEN FÜR DEN WASSERFILTER

- Die Filterpatronen sollten
- außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Bewahren Sie die Filterpatronen an einem trockenen Ort in der Originalverpackung auf.
- Schützen Sie die Patronen vor Hitze und direkter Sonneneinstrahlung.
- Verwenden Sie keine beschädigten Filterpatronen.

- Öffnen Sie die Filterpatronen nicht.
- Wenn Sie über einen längeren Zeitraum abwesend sind, leeren Sie den Wassertank und ersetzen Sie die Patrone.



Dieses Symbol bedeutet, dass das **Gerät nicht mit dem gewöhnlichen Haushaltsmüll entsorgt werden darf.** Stattdessen muss es zu einer für diesen Zweck eingerichteten behördlichen Sammelstelle oder zu einem Händler gebracht werden, der eine fachgerechte Entsorgung anbietet. Weitere Informationen dazu erhalten Sie bei Ihrem Gemeindeamt.

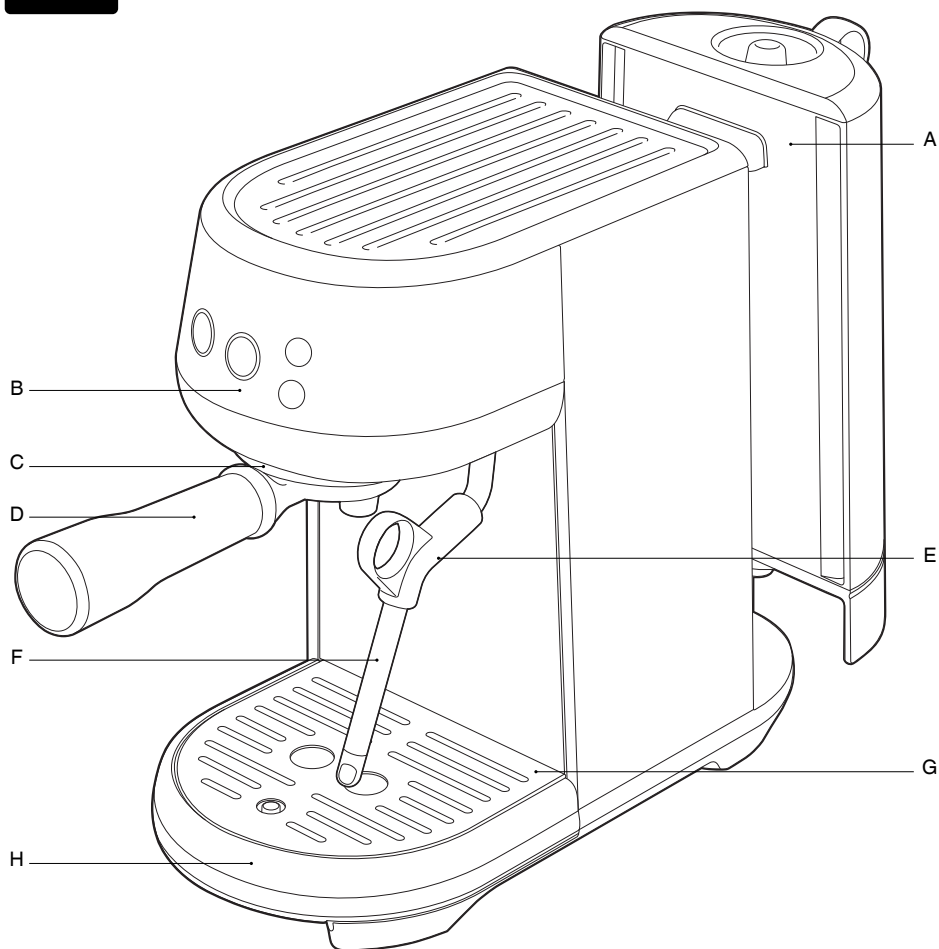


Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.

**NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT
BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG
AUF**

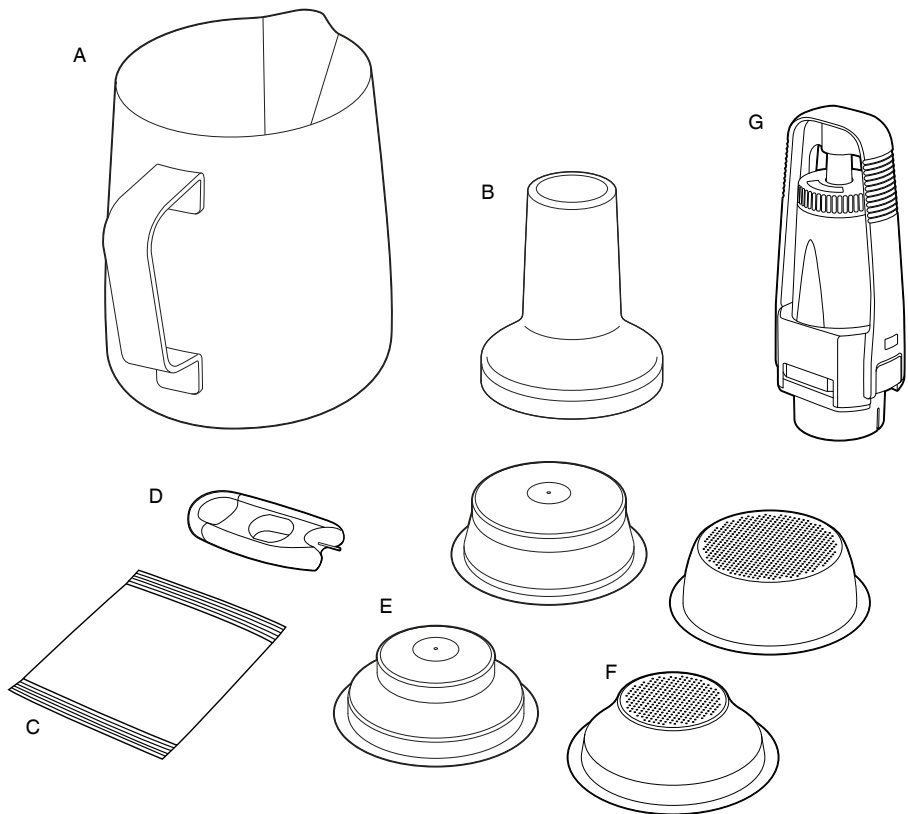


Komponenten



- A. 1,4 l abnehmbarer Wassertank**
B. Bedienfeld
 1 CUP, 2 CUP, Heißwasser, Dampf
C. Brühkopf
D. 54 mm Aluminium-Siebträger
 (WARNUNG: NICHT spülmaschinenfest)

- E. Dampfdüsengriff**
F. Dampfdüse
G. Herausnehmbares Abtropfschalengitter
H. Herausnehmbare Abtropfschale mit Füllstandanzeige



ZUBEHÖR

A. Edelstahl-Milchkanne

B. 54 mm-Tamper

(Hinweis: Nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen)

C. Entkalkungspulver

D. Reinigungstool für Dampfdüsen- und Siebeinsätze

(Befindet sich unter dem Wassertank)

E. Doppelwandige Siebeinsätze

(für 1 Tasse und 2 Tassen)

F. Einwandige Siebeinsätze

(für 1 Tasse und 2 Tassen)

G. Wasserfilterhalter mit Filter



Leistungsdaten

220–240 V ~ 50–60 Hz 1300–1600 W



Bambino™ Funktionen

KOMPAKTES DESIGN

Kaffee in Café-Qualität in einer kompakten Maschine.

MANUELLE MILCHZUBEREITUNG

Manuelle Texturierung von Milch - von seidenweichem Latté bis zu cremigem Cappuccino.

THERMOJET™ TECHNOLOGIE

Dieses innovative Heizsystem erreicht die ideale Extraktionstemperatur in 3 Sekunden.

PID-TEMPERATURREGELUNG

Elektronische PID-Temperaturregelung für konstante Temperaturen.

PREINFUSION UNTER GERINGEM DRUCK

Der Kaffee wird zunächst bei niedrigem Wasserdruck angefeuchtet und sanft aufgequell, um eine gleichmäßige Extraktion zu gewährleisten.

MENGENEINSTELLUNG

Voreingestellte Mengen für 1 oder 2 Tassen, manuelle Übersteuerung oder programmierbare Extraktionsmengen.

HEISSES WASSER AUF KNOPFDRUCK

Sofortiger Heißwasseraustritt über die Dampfdüse für lange schwarze Kaffees und zum Vorwärmen der Tassen.



Montage

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vorbereiten des Geräts

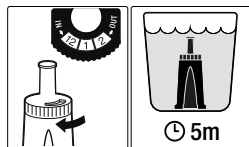
Entfernen und entsorgen Sie alle am Gerät angebrachten Etiketten und Verpackungsmaterialien. Vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile und Zubehörteile entnommen haben, bevor Sie die Verpackung entsorgen.

Reinigen Sie Abtropfschale, Abtropfschalengitter, Siebträger und Siebeinsätze mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie die einzelnen Komponenten gut ab und trocknen Sie vor dem ersten Gebrauch alles sorgfältig.

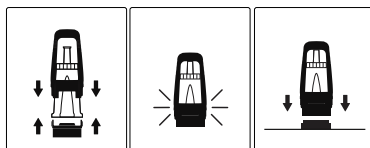


Einsetzen des Wasserfilters

1. Nehmen Sie den Wasserfilter und den Filterhalter aus der Verpackung.
2. Richten Sie eine Erinnerung für den nächsten Austausch des Filters ein. Wir empfehlen, den Filter nach 3 Monaten auszutauschen.



3. Weichen Sie den Filter 5 Minuten lang in kaltem Wasser ein.
4. Reinigen Sie den Filterhalter mit kaltem Wasser.



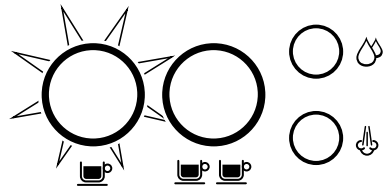
5. Setzen Sie den Filter in die beiden Teile des Filterhalters ein. Vergewissern Sie sich, dass diese miteinander verbunden sind.
6. Entfernen Sie den Wassertank von der Maschine. Richten Sie den Boden des Filterhalters mit dem Adapter im Wassertank aus und drücken Sie ihn nach unten, um ihn einzurasten.



Funktionen

ERSTE INBETRIEBNAHME

1. Entnehmen Sie den Wassertank und füllen Sie ihn bis zur „MAX“-Markierung mit Trinkwasser. Setzen Sie den Wassertank erneut in das Gerät ein.
2. Achten Sie darauf, dass die Abtropfschale richtig auf dem Gerät platziert ist.
3. Platzieren Sie für diesen ersten Zyklus einen 500 ml-fassenden Behälter unter Siebträger und Dampfdüse.
4. Schließen Sie das Netzkabel an eine Steckdose, worauf die Taste 1 CUP zu leuchten beginnt.



5. Drücken Sie die Taste 1 CUP, um den ersten Anwendungszyklus zu beginnen.



HINWEIS

Beim ersten Betrieb wird das Gerät gespült und das Heizsystem betriebsbereit gemacht.

STANDBY-MODUS

Um den Betrieb abzuschalten und in den Standby-Modus zu wechseln, drücken Sie die Tasten 1 CUP und „Heißwasser“ 0,5 Sekunden lang gleichzeitig.

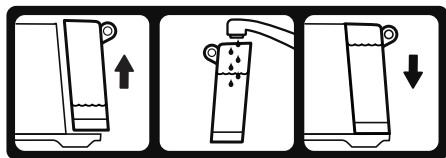


HINWEIS

Das Gerät wechselt in den Standby-Modus, wenn es sich im Leerlauf befindet oder wenn nach 10 Minuten keine Interaktion vom Benutzer erfolgt.

FÜLLEN DES WASSERTANKS

Entnehmen Sie den Wassertank aus dem Gerät. Nehmen Sie den Deckel des Wassertanks ab und befüllen Sie ihn bis zur „MAX“-Markierung mit Trinkwasser.



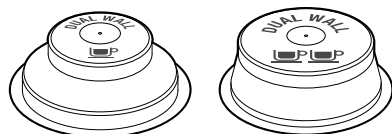
Setzen Sie den Wassertank erneut in das Gerät ein. Vergewissern Sie sich, dass der Tank richtig angebracht ist und bündig an der Rückwand des Geräts anliegt.

HINWEIS

Die LED-Leuchten der Maschine blinken 6 Mal 3 Sekunden lang, wenn kein Wasser im Wassertank erkannt wird.

SIEBEINSÄTZE

Diese Maschine umfasst sowohl ein- als auch doppelwandige 1-Tassen- und 2-Tassen-Siebeinsätze.



1 CUP

2 CUP

Verwenden Sie stets den Einsatz für 1 Tasse, um eine einzelne Tasse zu brühen, und den

Einsatz für 2 Tassen zum Brühen von zwei Tassen bzw. eines stärkeren Kaffees.

Passen Sie die Mahlmenge und den Mahlgrad an, um von einem einzelnen Einsatz zu einem doppelten (oder umgekehrt) zu wechseln.

Die mitgelieferten Siebeinsätze sind bestimmt für:

1 Becher-Siebeinsatz = 8–11 g

2 Becher-Siebeinsatz = 16–19 g

EINWANDIGE SIEBEINSÄTZE

Einwandige Siebeinsätze sind für frisch gemahlene Kaffeebohnen vorgesehen. Diese ermöglichen es Ihnen, mit dem Mahlgrad, der Dosierung und dem Tampen zu experimentieren, um einen ausgewogenen Espresso zu kreieren.

DOPPELWANDIGE SIEBEINSÄTZE

Doppelwandige Siebeinsätze sind zu verwenden, wenn vorgemahlener Kaffee und ältere Bohnen verwendet werden, deren Röstdatum länger als 30 Tage zurückliegt. Sie regulieren den Druck und helfen, die Extraktion zu optimieren, unabhängig von Mahlgrad, Dosierung, Tamperdruck oder Frischegrad.

MAHLGRAD

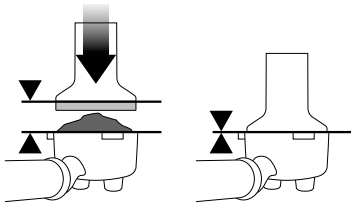
Die gemahlene Kaffeebohnen sollten fein, aber nicht pudrig sein. Der Mahlgrad beeinflusst die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch den gemahlene Kaffee im Siebeinsatz fließt, und den Geschmack des Espressos.

Bei einem zu feinen Mahlgrad (Kaffee sieht aus wie Pulver und fühlt sich an wie Mehl, wenn er zwischen den Fingern gerieben wird) fließt das Wasser auch bei Druck nicht durch den Kaffee. Dies führt zu einem ÜBEREXTRAHIERTEN Espresso, dunkel und bitter im Geschmack.

Bei einem zu groben Mahlgrad fließt das Wasser zu schnell durch den gemahlene Kaffee im Siebeinsatz. Der Espresso ist dann UNTEREXTRAHIERT und es fehlt ihm an Farbe und Geschmack.

KAFFEE DOSIEREN UND TAMPEN

- Setzen Sie den Siebeinsatz in den Siebträger ein.
- Mahlen Sie genug Kaffee, um den Siebeinsatz auffüllen zu können.
- Klopfen Sie den Siebträger mehrmals ab, um das Kaffeepulver gleichmäßig im Siebeinsatz zu verteilen.
- Tampen Sie den Kaffee, indem Sie mit dem Tamper ungefähr 15–20 kg Druck ausüben. Die beim Tampen angewendete Kraft ist dabei weniger entscheidend als die Gleichmäßigkeit.



Als Richtwert für die Dosierung sollte die Oberkante der Metallkappe auf dem Tamper auf dem Niveau der Oberseite des Siebeinsatzes sein, **NACHDEM** der Kaffee getampft wurde.



HINWEIS

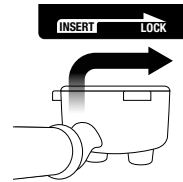
Wir empfehlen hochwertige „100 % Arabica“-Bohnen mit einem auf dem Beutel aufgedruckten Röstdatum anstatt eines Haltbarkeitsdatums. Kaffeebohnen sollten vorzugsweise innerhalb von 5–20 Tagen nach dem Röstdatum konsumiert werden. Schaler Kaffee fließt möglicherweise zu schnell aus dem Siebträger und schmeckt dann bitter und wässrig.

SPÜLEN DER BRÜHGRUPPE

Bevor Sie den Siebträger in die Brühgruppe einsetzen, spülen Sie das Gerät kurz durch, indem Sie die Taste 1 CUP oder 2 CUP drücken. Dadurch wird die Temperatur vor der Extraktion stabilisiert.

EINSETZEN DES SIEBTRÄGERS

Platzieren Sie den Siebträger unter dem Brühkopf, sodass der Griff mit der Position „INSERT“ ausgerichtet ist. Setzen Sie den Siebträger in die Brühgruppe ein und drehen Sie den Griff zur Mitte hin, bis Widerstand spürbar ist.



Stellen Sie Ihre Tasse(n) unter dem Siebträger auf die Abtropfschale.

EXTRAHIEREN VON ESPRESSO

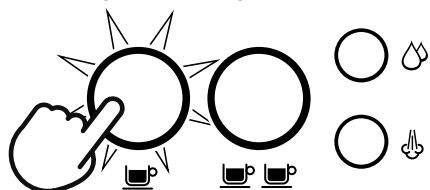
In der Regel beginnt der Espresso nach 8–12 Sekunden (Brühzeit) zu fließen und sollte die Konsistenz von tropfendem Honig haben.

Wenn der Espresso nach weniger als 7 Sekunden zu fließen beginnt, haben Sie entweder unterdosiert und/oder einen zu groben Mahlgrad gewählt. Das ergibt einen **UNTEREXTRAHIERTEN KAFFEE**.

Wenn der Espresso zu tropfen beginnt, aber nach 12 Sekunden nicht mehr fließt, ist der Mahlgrad zu fein eingestellt. Das ergibt einen **ÜBEREXTRAHIERTEN KAFFEE**.

VORPROGRAMMIERTE MENGE – 1 CUP

Drücken Sie die Taste 1 CUP weniger als 1 Sekunde lang, um sie auszuwählen. Sie beginnt zu blinken. Es wird eine voreingestellte Menge für einen einfachen Espresso von ca. 30 ml extrahiert. Die Maschine stoppt automatisch, sobald die voreingestellte Menge extrahiert wurde.

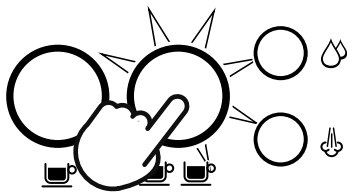


VORPROGRAMMIERTE MENGE – 2 CUP

Drücken Sie die Taste 2 CUP weniger als 1 Sekunde lang, um sie auszuwählen.

Sie beginnt zu blinken. Es wird eine voreingestellte Menge für einen einfachen Espresso von ca. 60 ml extrahiert.

Die Maschine stoppt automatisch, sobald die voreingestellte Menge extrahiert wurde.



HINWEIS

Wenn Sie die Tasten 1 CUP oder 2 CUP während eines voreingestellten Programms drücken, wird die Extraktion sofort beendet.

PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEMENGE

Wenn Sie sowohl die Taste 1 CUP als auch 2 CUP zwei Sekunden lang gedrückt halten, fangen die Tasten an, zu leuchten und zu blinken.



Ändern der Mengeneinstellung für 1 Tasse:

- Drücken Sie die Taste 1 CUP ca. 3 Sekunden lang, um mit der Extraktion zu beginnen.
- Drücken Sie die Taste 1 CUP erneut, um die Extraktion zu stoppen. Die veränderte Mengeneinstellung wird gespeichert.

Die Menge für 2 Tassen kann auf dieselbe Art eingestellt werden, wenn Sie auf die Taste 2 CUP drücken, um die Extraktion zu beginnen und anzuhalten.

HINWEISE

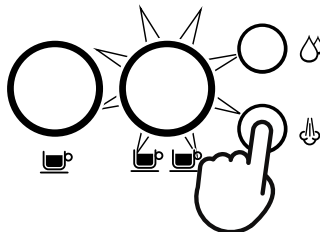
- Wenn nach 30 Sekunden keine Benutzereingabe erfolgt: Maschine kehrt in den „Bereitschaftsmodus“ zurück.
- Die geänderte Kaffeemenge wird für den nächsten Gebrauch oder für einen Neustart des Geräts im Speicher abgelegt.
- Wenn Sie die Dampf- oder Heißwassertaste zu irgendeinem Zeitpunkt drücken, wird der Vorgang abgebrochen und das Gerät kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück, ohne die Kaffeemenge zu speichern.

MANUELLE PREINFUSION UND MENGENEINSTELLUNG

Halten Sie Taste 1 CUP oder 2 CUP länger als 1 Sekunde gedrückt. Nach einer Sekunde startet die Pumpe mit dem Preinfusions-Druck und läuft weiter, solange die Taste gedrückt bleibt. Lassen Sie die Taste los, um mit der Extraktion zu beginnen. Drücken Sie eine der Tasten erneut, um die Extraktion anzuhalten.

MANUELLE MILCHZUBEREITUNG

- Heben Sie die Dampfdüse an und setzen Sie die Spitze 1–2 cm unter die Oberfläche der Milch, nahe der rechten Seite der Kanne, in der 3-Uhr-Position.
- Drücken Sie die Dampf-Taste, um mit dem Milchaufschäumen zu beginnen.



- Halten Sie die Spitze der Dampfdüse knapp unter der Oberfläche der Milch, bis sich die Milch im Uhrzeigersinn dreht und einen Wirbel erzeugt (Whirlpool-Effekt).
- Wenn sich die Milch dreht, senken Sie die Kanne langsam ab. Dies bewirkt, dass sich die Spitze der Dampfdüse an der Milchoberfläche befindet und Luft in die Milch pumpt.
- Zerteilen Sie die Milchoberfläche vorsichtig mit der Spitze, damit sich die Milch schnell genug dreht.
- Halten Sie die Spitze der Dampfdüse an oder leicht unter die Milchoberfläche und erhalten Sie den Wirbeleffekt weiterhin aufrecht. Schäumen Sie die Milch so lange, bis sie ein ausreichendes Schaumvolumen erreicht hat.
- Heben Sie die Kanne an, um die Spitze der Dampfdüse wieder unter die Milchoberfläche zu senken, und halten Sie dabei den Wirbeleffekt aufrecht. Die Milch hat die richtige Temperatur (60–65°C), wenn die Kanne sich bei Berührung heiß anfühlt.



- Wenn die Texturierung nahe beim gewünschten Ergebnis ist, drücken Sie eine beliebige Taste, um das Aufschäumen zu beenden.
- Wenn der Dampf ganz abgelassen ist, ziehen Sie die Dampfdüse aus der Milchkanne.
- Reinigen Sie den Dampfdüsenaufsatz und die Düse selbst mit einem sauberen, feuchten Tuch.

MANUELLE DAMPFDÜSEN-SPÜLUNG

Um Verstopfungen der Dampfdüse zu verhindern, empfehlen wir, nach dem Aufschäumen von Milch Dampf abzulassen.

Senken Sie das Dampfrohr und lenken Sie es direkt auf die Tropfschale, weg vom Bediener und drücken Sie die Dampftaste, um den Dampf zum Spülen des Dampfrohrs zu starten, oder halten Sie die Dampftaste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Dampfdüsenreinigung zu aktivieren. Dies erzeugt kurze Wasserimpulse durch die Dampfdüse.

HINWEIS

Während der Dampfdüsenreinigung blinken die Tasten 1 CUP und 2 CUP.

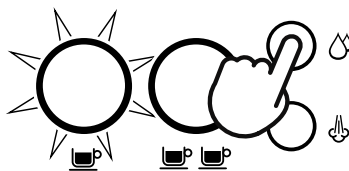
WARNUNG

Nach dem Drücken der Dampftaste kann der Dampf nicht sofort gestoppt werden; dies dauert einige Sekunden.

DAMPFDÜSE IST BLOCKIERT

Überprüfen Sie regelmäßig die Dampfleistung. Wenn die Dampfdüse blockiert ist, funktioniert sie nicht mehr. Siehe „Reinigung der Dampfdüse“ für weitere Anweisungen.

HEISSWASSER-BETRIEB



Heißes Wasser durch die Dampfdüse


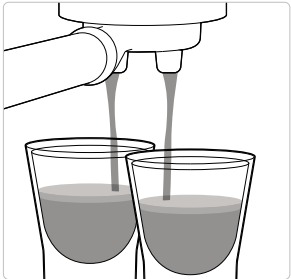



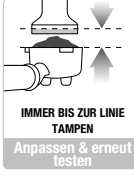

Wenn Sie im „Bereitschaftsmodus“ die Heißwassertaste drücken, beginnt der Heißwasserfluss durch die Dampfdüse. Um den Heißwasserfluss zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste.

WARNUNG

Die Temperatur des Getränks liegt bei 90°C. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit heißen Getränken.

EXTRAKTION – TIPPS UND TRICKS

Wirklich erstklassiger Espresso entsteht nur im Gleichgewicht von Süße, Säure und Bitterkeit. Der Geschmack Ihres Kaffees hängt von vielen Faktoren ab, zum Beispiel von der Kaffeesorte, der Röstfrische, der Dosierung des gemahlene Kaffees, vom Tamperdruck und davon, wie grob oder fein der Kaffee gemahlen ist. Wir empfehlen Ihnen, mit jeweils einem dieser Faktoren nach dem anderen zu experimentieren, um Ihren persönlichen Lieblingskaffee zu kreieren.

KORREKTE EXTRAKTION	UNTEREXTRAKTION	ÜBEREXTRAKTION
		
<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeefluss beginnt nach 8 -12 Sekunden • Fließt langsam wie warmer Honig • Crema ist goldbraun mit feiner Schaumtextur • Espresso ist dunkelbraun 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeefluss beginnt nach 1-6 Sekunden • Fließt schnell wie Wasser • Crema ist dünn und blass • Espresso ist blassbraun • Schmeckt bitter/scharf, schwach und wässrig 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeefluss beginnt nach 12 Sekunden • Kein Kaffeefluss oder nur tropfenweise • Crema ist dunkel und fleckig • Espresso ist stark dunkelbraun • Schmeckt bitter und verbrannt
<p>NACH DER EXTRAKTION</p>	<p>LÖSUNGEN</p>	<p>LÖSUNGEN</p>
<p>KAFFEESEITZ ENTFERNEN</p> <p>Der Kaffeesatz bildet einen „Puck“. Wenn der Puck feucht ist, lesen Sie den Abschnitt zur Unterextraktion.</p> 	<p>MAHLGRAD VARIIEREN:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für eine langsamere Extraktion muss der Mahlgrad feiner eingestellt werden. • Dosieren Sie die Kaffeemenge sorgfältig. <p>Anpassen & erneut testen</p>	<p>MAHLGRAD VARIIEREN:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für eine schnellere Extraktion muss der Mahlgrad gröber eingestellt werden. • Dosieren Sie die Kaffeemenge sorgfältig. <p>Anpassen & erneut testen</p>
<p>SIEBEINSATZ SPÜLEN</p> <p>Siebeinsatz sauber halten, um Verstopfungen zu vermeiden. Den Siebträger ohne Kaffeepulver im Siebeinsatz fest in die Maschine einsetzen und heißes Wasser durchlaufen lassen.</p> 	<p>Tampfen mit 15–20 kg Druck. Oberkante der Metallkappe des Tampers sollte NACH dem Tampen auf gleicher Höhe wie Oberseite des Siebeinsatzes sein.</p>  <p>IMMER BIS ZUR LINIE TAMPEN</p> <p>Anpassen & erneut testen</p>	<p>Tampfen mit 15–20 kg Druck. Oberkante der Metallkappe des Tampers sollte NACH dem Tampen auf gleicher Höhe wie Oberseite des Siebeinsatzes sein.</p>  <p>IMMER BIS ZUR LINIE TAMPEN</p> <p>Anpassen & erneut testen</p>

	MAHLGRAD	MAHLMENGE	TAMPEN
ÜBER-EXTRAHIERT BITTER • ADSTRINGIEREND	Zu fein	Zu viel Dosis reduzieren	Zu fest
AUSGEWOGEN	Optimal	8–11 g (1 Tasse) 16–19 g (2 Tassen)	15–20 kg
UNTER-EXTRAHIERT UNTERENTWICKELT • SAUER	Zu grob	Zu wenig Dosis erhöhen	Zu locker

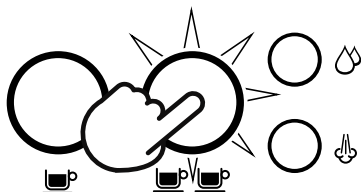


Pflege und Reinigung

+ + REINIGUNGS- UND ENTKALKUNGSZYKLUS

Die Bambino-Espressomaschine muss regelmäßig gereinigt und entkalkt werden.

Wenn dies fällig ist, blinkt die Taste 2 CUP kontinuierlich und signalisiert, dass das Gerät gereinigt und entkalkt werden muss.



HINWEIS

Drücken einer beliebigen Taste annulliert den Alarm und stellt die Maschine in den Bereitschaftsmodus um.



WARNUNG

Der Alarm bezüglich einer Reinigung sollte nicht ignoriert werden, denn bei regelmäßigem Gebrauch kann hartes Wasser zu Kalkablagerungen in der Maschine führen, was den Wasserfluss, die Brühtemperatur, die Maschinenleistung und den Geschmack des Espressos beeinträchtigen kann.

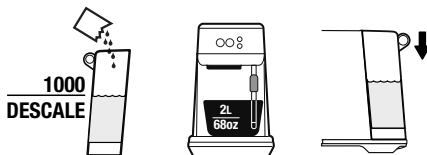


WARNUNG

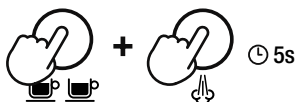
Netzkabel, Netzstecker oder das Gerät selbst dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Während der Entkalkung sollte der Wassertank unter keinen Umständen entfernt oder vollständig entleert werden.

REINIGUNGS- UND ENTKALKUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

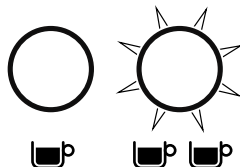
1. Entleeren Sie die Abtropfschale und setzen Sie sie wieder fest in die Maschine ein.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zur angegebenen „DESCALE“-Markierung auf und geben Sie Entkalkungsmittel ins Wasser.



3. Stellen Sie einen 2-Liter-Behälter unter die Brühgruppe und die Dampfdüse.



4. Zum Starten der Entkalkung drücken sie die Taste 2 CUP und die Dampf-Taste gleichzeitig 5 Sekunden lang.

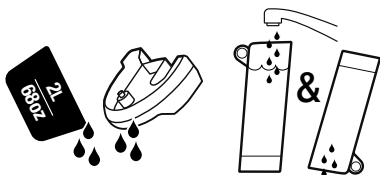


HINWEIS

Die Taste 2 CUP blinkt während des gesamten Zyklus.

5. Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, sobald das Entkalkungsmittel aufgebraucht ist.
6. Spülen Sie den Wassertank aus, befüllen Sie ihn erneut bis zur MAX-Marke und leeren Sie den Abwasserbehälter. Setzen Sie dann beide Behälter wieder in die Maschine ein und machen Sie mit dem Spülzyklus weiter.

7. Drücken Sie die Taste 2 CUP zum Starten des Spülzyklus.
8. Nach Abschluss des Spülzyklus wechselt die Maschine in den Bereitschaftsmodus.

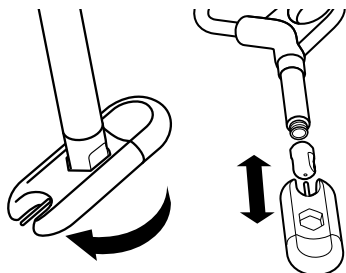


9. Entfernen und entleeren Sie den Abwasserbehälter. Spülen Sie die Abtropfschale und den Wassertank ab und trocknen Sie beide Teile sorgfältig, bevor Sie sie wieder in das Gerät einsetzen.

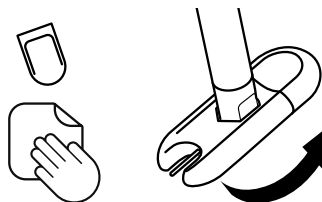


REINIGEN DER DAMPFDÜSE

- Die Dampfdüse sollte nach dem Aufschäumen der Milch immer sofort gereinigt werden. Wischen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab.
- Wenn eines der Löcher im Dampfdüsenaufsatz verstopft ist, kann dies die Qualität des Milchschaums beeinträchtigen. Reinigen Sie die Dampfdüse manuell mit Dampf, um die Löcher zu reinigen.
- Wenn der Dampfstrom sehr gering und die Dampfdüse weiterhin verstopft ist, schrauben Sie die Spitze der Dampfdüse mit dem Dampfdüsen-Reinigungstool ab. Beseitigen Sie die Verstopfung in den Löchern mit dem Reinigungstool. Dieses Tool befindet sich an der Rückseite der Maschine unterhalb des Wassertanks.



Spülen Sie den Dampfdüsenaufsatz und wischen Sie ihn mit einem sauberen, trockenen Tuch ab. Setzen Sie die Dampfdüse wieder zusammen, indem Sie den Aufsatz wieder anschrauben. Säubern Sie die Dampfdüse nach der Reinigung mit Dampf.



BRÜHGRUPPEN-SPÜLUNG

- Drücken Sie die Taste 2 CUP, um den Frischwasser-Spülzyklus zu starten.

REINIGEN DER SIEBEINSÄTZE UND DES SIEBRÄGERS

- Die Siebeinsätze und der Siebträger sollten direkt nach Gebrauch unter heißem Wasser gespült werden, um alle Reste der Kaffeeöle zu entfernen.
- Wenn die Löcher im Siebeinsatz blockiert sind, können Sie sie mit dem Reinigungstool für die Dampfdüse säubern.



WARNUNG

Siebträger nicht in den Geschirrspüler geben.

REINIGEN DES INNEREN SPRÜHKOPFS

- Das Innere des Brühkopfs und der innere Sprühkopf sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um Rückstände von Kaffeepulver zu entfernen.
- Lassen Sie regelmäßig heißes Wasser durch das Gerät laufen, mit eingesetztem Siebeinsatz und Siebträger, aber ohne Kaffeepulver, um jegliche Kaffeerückstände auszuspülen.

REINIGEN DER ABTROPFSCHALE

Die Abtropfschale sollte regelmäßig entfernt, ausgeleert und gereinigt werden, entweder nach jeder Verwendung oder wenn die Anzeige für maximale Füllmenge im Abtropfschalengitter nach oben steigt.

Entfernen Sie das Abtropfschalengitter und reinigen Sie beide Teile in warmem Seifenwasser.

REINIGEN DES GEHÄUSES

- Reinigen Sie das Außengehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und polieren Sie es dann mit einem weichen, trockenen Tuch.



HINWEIS

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Tücher, da dies das Gerät zerkratzen kann.



HINWEIS

Reinigen Sie keines der Teile oder Zubehör im Geschirrspüler.



WARNUNG

Netzkabel, Netzstecker, Plastik-Tamper oder das Gerät selbst dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

AUFBEWAHREN DER MASCHINE

Bevor Sie die Maschine aufbewahren können, müssen Sie sie ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Leeren Sie Wassertank und Abtropfschale und vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt, sauber und trocken ist. Muss aufrecht stehend aufbewahrt werden.

Keine Gegenstände auf die Maschine stellen.

ZURÜCKSETZEN DER ESPRESSOMENGE AUF DIE WERKSEINSTELLUNGEN

1. Wenn sich die Maschine im Standby-Modus befindet:
2. Halten Sie die Tasten 1 CUP und 2 CUP 10 Sekunden lang gedrückt, um in den Modus „Werkseinstellungen“ zu gelangen.
3. Die Lampen blinken 3 Mal, zum Zeichen, dass alle Mengen zurückgesetzt wurden.
4. Danach kehrt das Gerät in den Bereitschaftsmodus zurück.



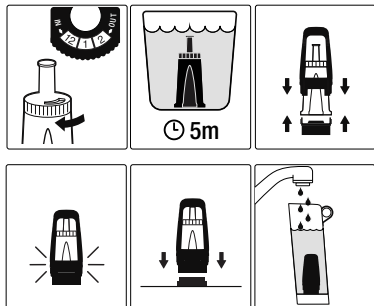
HINWEIS

Wenn die Maschine nach dem Zurücksetzen eingeschaltet wird, geht sie direkt in den Bereitschaftsmodus über.



AUSTAUSCHEN DES WASSERFILTERS

Wir empfehlen, das Gerät bei Wasserhärte 4 alle 90 Tage zu entkalken; bei Wasserhärte 6 sollte das Gerät alle 60 Tage entkalkt werden.





Störungsbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINFACHE LÖSUNG
Aus dem Brühkopf fließt kein Wasser. Kein Heißwasser.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wassertank ist leer. • Der Wassertank ist nicht ordnungsgemäß angebracht und nicht richtig eingerastet. • Maschine muss gereinigt und entkalkt werden. • Der Kaffee ist zu fein gemahlen und/oder es ist zu viel Kaffee im Siebeinsatz und/oder er ist zu stark angedrückt und/oder der Siebeinsatz ist blockiert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Füllen Sie den Wassertank. • Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet. • Reinigungs- und Entkalkungszyklus durchführen. • Siehe weiter unten: „Espresso fließt nicht oder nur tropfenweise aus den Auslässen“.
Espresso fließt nicht oder nur tropfenweise aus den Auslässen.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Kaffee ist zu fein gemahlen. • Es befindet sich zu viel Kaffee im Siebeinsatz. • Der Kaffee wurde zu fest getampft. • Der Wassertank ist leer. Füllen Sie den Wassertank. • Der Wassertank ist nicht ordnungsgemäß angebracht und nicht richtig eingerastet. • Möglicherweise ist der Siebeinsatz blockiert. • Maschine muss gereinigt und entkalkt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie einen etwas gröberen Mahlgrad ein. Siehe Abschnitt „Kaffee dosieren und Tampen“ auf Seite 14 und „Extraktions-Tipps“ auf Seite 17. • Reduzieren Sie die Kaffeemenge. • Tampen Sie mit 15–20 kg Druck. • Füllen Sie den Wassertank. • Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet. • Verwenden Sie die Spitze des im Lieferumfang enthaltenen Reinigungstools zum Reinigen der Öffnung(en). • Reinigungs- und Entkalkungszyklus durchführen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINFACHE LÖSUNG
Der Espresso läuft zu schnell durch.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Kaffee ist zu grob gemahlen. • Es befindet sich nicht genügend Kaffee im Siebeinsatz. • Der Kaffee ist nicht fest genug getamp. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie einen etwas feineren Mahlgrad ein. • Siehe Abschnitt „Kaffee dosieren und Tampen“ auf Seite 14 und „Extraktions-Tipps“ auf Seite 17. • Erhöhen Sie die Kaffeemenge und tampen Sie ihn richtig. Siehe Abschnitt „Kaffee dosieren und Tampen“ auf Seite 14 und „Extraktions-Tipps“ auf Seite 17. • Tampen Sie mit 15–20 kg Druck.
Der Espresso läuft am Rand des Siebträgers aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Siebträger ist nicht richtig am Brühkopf angebracht. • Auf dem Rand des Siebeinsatzes liegt Kaffeepulver. • Es befindet sich zu viel Kaffee im Siebeinsatz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass der Siebträger vollständig eingesetzt und bis zum spürbaren Widerstand gedreht ist. • Entfernen Sie das Kaffeepulver vom Rand des Siebeinsatzes und stellen Sie sicher, dass der Siebträger richtig im Brühkopf sitzt. • Reduzieren Sie die Kaffeemenge. Siehe Abschnitt „Kaffee dosieren und Tampen“, Seite 14.
Wenig Dampf.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Maschine hat ihre Betriebstemperatur noch nicht erreicht. • Der Wassertank ist leer. • Der Wassertank ist nicht ordnungsgemäß angebracht und nicht richtig eingerastet. • Maschine muss gereinigt und entkalkt werden. • Die Dampfdüse ist blockiert oder ziemlich blockiert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie der Maschine genügend Zeit zum Erreichen ihrer Betriebstemperatur. • Füllen Sie den Wassertank. • Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet. • Reinigungs- und Entkalkungszyklus durchführen. • Siehe Abschnitt „Reinigen der Dampfdüse“ auf Seite 19.
Pulsierendes/ Pumpendes Geräusch beim Extrahieren von Espresso während des Milchaufschäumens.	<ul style="list-style-type: none"> • Dies ist bei Betrieb der Pumpe ein normales Geräusch. • Der Wassertank ist leer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sie müssen nichts tun, da dies zum normalen Betrieb des Geräts gehört. • Füllen Sie den Wassertank.
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Siebträger ist nicht vorgeheizt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Spülen Sie den Siebträger unter dem Heißwasserauslass. Trocknen Sie alles gründlich ab.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINFACHE LÖSUNG
Keine Crema.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Kaffee ist nicht fest genug getamp. • Der Kaffee ist zu grob gemahlen. • Kaffeebohnen oder vorgemahlener Kaffee sind nicht frisch. • Möglicherweise ist der Siebeinsatz blockiert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tampen Sie mit 15–20 kg Druck. • Stellen Sie einen etwas feineren Mahlgrad ein. Siehe Abschnitt „Kaffee dosieren und Tampen“ auf Seite 14 und „Extraktions-Tipps“ auf Seite 17. • Wenn Sie die Bohnen selbst mahlen, verwenden Sie frisch geröstete Kaffeebohnen mit einem aufgedruckten Röstdatum und verbrauchen Sie die Bohnen innerhalb von 5–20 Tagen ab diesem Datum. Verwenden Sie vorgemahlene Kaffee innerhalb einer Woche nach dem Mahlen. • Verwenden Sie die Spitze des im Lieferumfang enthaltenen Reinigungstools zum Reinigen der Öffnung(en).
Wasser läuft aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Manuelles Säubern. • Der Wassertank ist nicht ordnungsgemäß angebracht und nicht richtig eingerastet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie die Dampfduüse vor der manuellen Spülung direkt in die Tropfschale oder Kanne. • Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet.
Wasser kommt nicht durch (die Maschine macht ein lautes Geräusch).	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wassertank ist leer. • Der Wasserfilter wurde ohne vorheriges Einweichen eingesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tank füllen. • Stellen Sie sicher, dass der Wasserfilter vor dem Einsetzen in den Wassertank 5 Minuten eingeweicht wurde
Die Maschine ist eingeschaltet, stellt aber den Betrieb ein.	<ul style="list-style-type: none"> • Möglicherweise wurde der Überhitzungsschutz durch Überhitzung der Pumpe ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie gleichzeitig die Tasten 1 CUP und HEISSWASSER 0,5 Sekunden lang gedrückt, um die Maschine auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät für etwa 30–60 Minuten abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie den Sage-Support.
Taste 2 CUP blinkt.	<ul style="list-style-type: none"> • Dies zeigt an, dass die Maschine gereinigt und entkalkt werden muss. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigungs- und Entkalkungszyklus durchführen. Befolgen Sie die Schritte auf Seite 18.
Es fließt zu viel/zu wenig Espresso in die Tasse.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Einstellungen für Mahlmenge und/oder Mahlgrad und/oder Menge müssen angepasst werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahlmenge und/oder Mahlgrad müssen angepasst werden. Siehe Abschnitt „Kaffee dosieren und Tampen“, Seite 14, „Mahlgrad“, Seite 13 und „Extraktions-Tipps“, Seite 17.



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.

the Bambino™

BES450/SES450



FR GUIDE RAPIDE

Sage®



Table des matières

- 2 Sage recommande la sécurité avant tout
- 9 Composants
- 11 Caractéristiques du Bambino™
- 11 Assemblage
- 12 Fonctions
- 18 Entretien et nettoyage
- 21 Dépannage
- 24 Garantie

SAGE RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Sage, la sécurité est une priorité. Nous concevons et fabriquons des produits consommateurs en mettant la sécurité de nos précieux clients, c'est-à-dire vous, au premier plan. Nous vous demandons également de faire attention lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les consignes suivantes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- Une version téléchargeable de ce document est également disponible sur sageappliances.com.
- Lisez soigneusement toutes les instructions avant utilisation et conservez-les pour référence ultérieure.
- Retirez avec précaution tout emballage, étiquette ou autocollant promotionnel avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- 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 fournir 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.
- Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, éliminez de manière sûre le capot de protection sur la prise d'alimentation.
- 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.
- 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 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 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 déposez rien sur le dessus de l'appareil.
- 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.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE BES450/SES450

- Cet appareil est recommandé pour un usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins 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.
- Si l'appareil doit être :
 - laissé sans surveillance
 - nettoyé
 - déplacé
 - monté ; ou
 - entreposé,éteignez toujours la machine à expresso en appuyant simultanément sur les boutons 1 TASSE et EAU CHAUDE. Débranchez-la ensuite de la prise de courant.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé avant utilisation.

- N'utilisez pas de liquide autre que 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.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Laissez l'appareil refroidir avant de déplacer ou de nettoyer des pièces.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez la machine, car les surfaces métalliques risquent de chauffer pendant l'utilisation.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure, soyez prudent lors du détartrage, car de la vapeur chaude peut se dégager. Avant de procéder au détartrage, assurez-vous que le bac d'égouttement est correctement inséré.

Consultez la section « Entretien et nettoyage » pour en savoir plus.

Assurez-vous que le porte-filtre est bien inséré et verrouillé dans le groupe chauffant avant de procéder à l'extraction. Ne retirez jamais le porte-filtre durant l'infusion.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure, n'ouvrez pas la chambre à infusion lorsque l'infusion est en cours.

AVERTISSEMENT

Ne placez pas le porte-filtre, le dagueur ou toute autre pièce de l'appareil au four à micro-ondes.

AVERTISSEMENT

Ne plongez pas le cordon électrique, la prise électrique, les pièces de l'appareil ou l'appareil tout entier dans de l'eau ou un autre liquide.

AVERTISSEMENT

Une mauvaise utilisation peut engendrer des blessures.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON COURT

- Votre appareil Sage est fourni avec un cordon d'alimentation court afin d'éviter toute blessure ou tout dommage provoqués en tirant sur, en trébuchant sur ou en s'emmêlant avec un cordon plus long. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles, mais il convient de les utiliser avec précaution. Si une rallonge est utilisée,
 1. la puissance électrique indiquée sur le cordon plus long ou la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil,
 2. le cordon ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table, car un enfant pourrait tirer ou trébucher dessus involontairement, et
 3. la rallonge doit inclure une fiche de terre à 3 broches.

AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE LA MÉMOIRE

- Veuillez noter qu'afin de mieux servir nos clients, une mémoire interne a été intégrée à votre appareil. Cette mémoire se compose d'une petite puce recueillant certaines informations sur votre appareil, dont sa fréquence d'utilisation et la façon dont il est utilisé. Dans l'éventualité où votre appareil serait renvoyé pour réparation, les renseignements recueillis à partir de la puce nous permettront de le réparer rapidement et efficacement.
- Les informations recueillies constituent également une ressource précieuse pour le développement de futurs appareils électroménagers afin de mieux répondre aux besoins de nos clients.

La puce ne recueille aucune information concernant les personnes qui utilisent le produit ou le foyer dans lequel il est utilisé. Si vous avez des questions sur la puce de stockage de mémoire, veuillez nous contacter à privacy@sageappliances.com.

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 ci-contre indique que cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères. Il doit être déposé dans un centre de collecte de déchets de la collectivité locale désigné à cette fin ou à un revendeur proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez contacter votre municipalité.

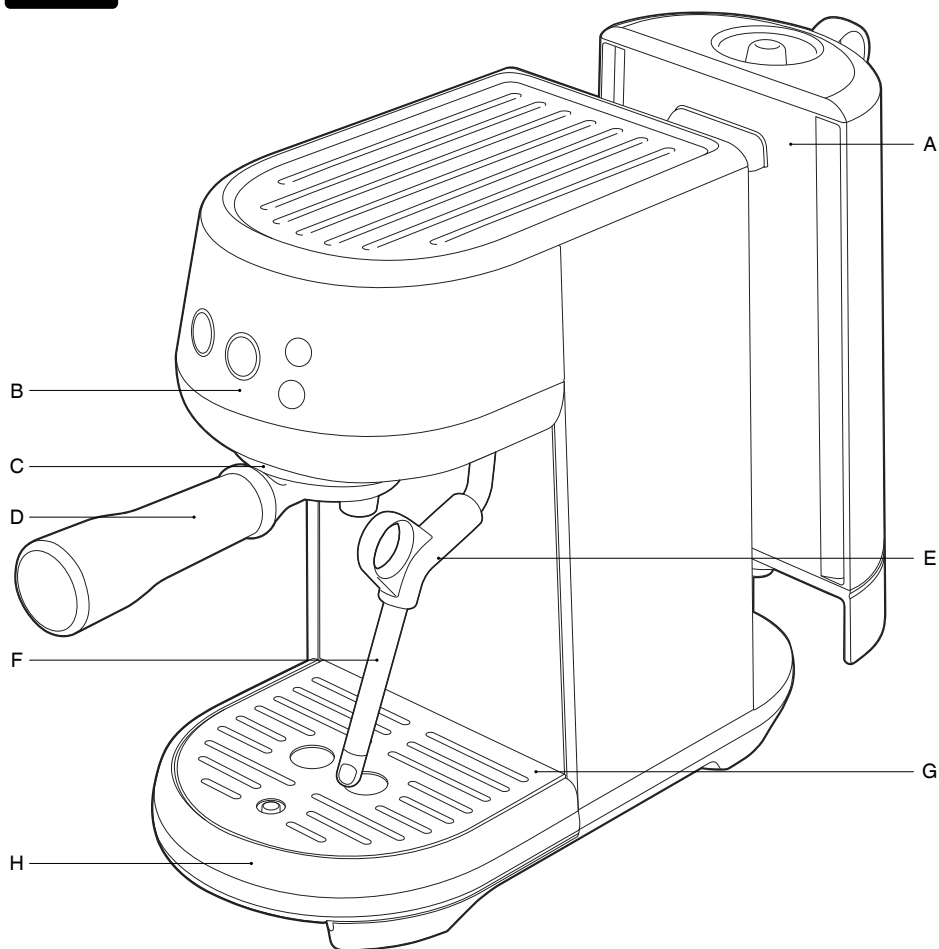


Afin d'éviter tout risque de décharge électrique, n'immergez pas le cordon électrique, la prise électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

**USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



Composants



A. Réservoir d'eau amovible de 1,4 L

B. Panneau de commande

Boutons 1 TASSE, 2 TASSES,
Eau chaude et Vapeur

C. Groupe chauffant

D. Porte-filtre en aluminium 54 mm

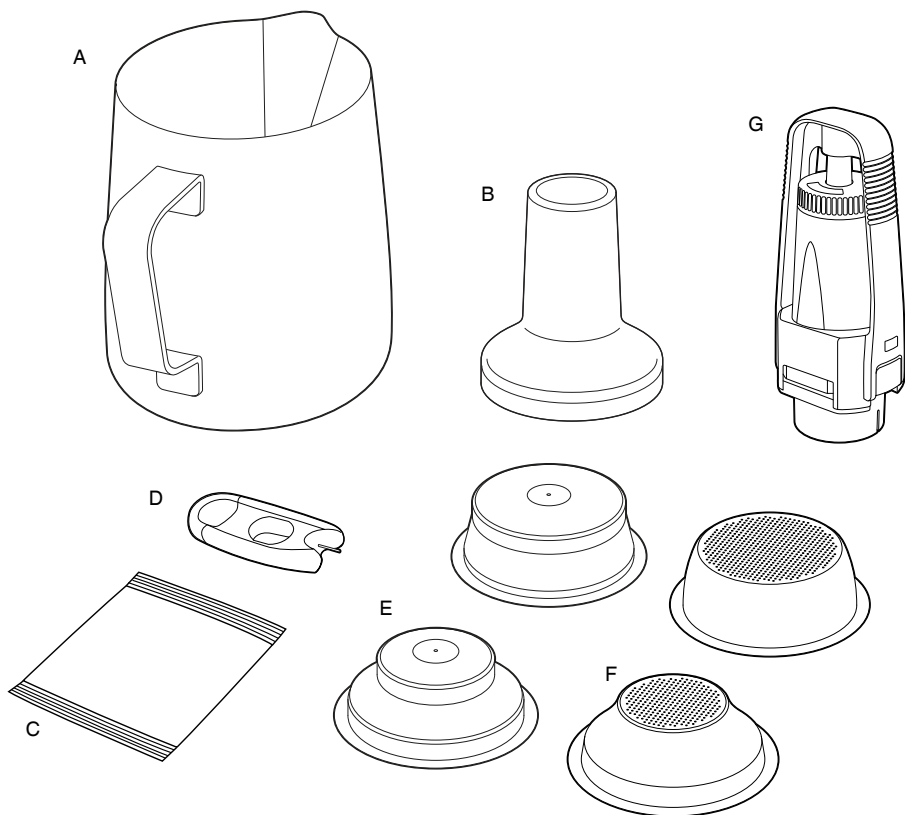
(AVERTISSEMENT : NON ADAPTÉ au lave-
vaisselle)

E. Manche de la buse vapeur

F. Buse vapeur

**G. Bac d'égouttement amovible
avec grille**

**H. Bac d'égouttement amovible
avec indicateur de remplissage**



ACCESSOIRES

A. Pichet à lait en acier inoxydable

B. Dumeur 54 mm

(Note : ne pas plonger dans l'eau ou dans tout autre liquide)

C. Poudre détartrante

D. Outil de nettoyage de l'embout vapeur et du panier

(Situé sous le réservoir d'eau)

E. Paniers-filtres à double paroi

(1 tasse et 2 tasses)

F. Paniers-filtres à paroi simple

(1 tasse et 2 tasses)

G. Support du filtre à eau avec filtre



Informations sur la tension nominale
220-240 Volts ~ 50-60 Hz 1300-1600 Watts



Caractéristiques du Bambino™

FORMAT COMPACT

Du café de qualité professionnelle dans une machine compacte.

MOUSSAGE MANUEL DU LAIT

Moussage manuel du lait pour préparer des lattes onctueux, des cappuccinos crémeux, et bien d'autres.

TECHNOLOGIE THERMOJET™

Le système de chauffe innovant atteint la température d'extraction idéale en 3 secondes.

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE PID

Contrôle de la température électronique PID pour une meilleure stabilité.

PRÉ-INFUSION À BASSE PRESSION

Applique une faible pression d'eau au début de l'extraction pour déployer doucement la mouture afin d'obtenir une extraction uniforme.

CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE

Préréglage des volumes de 1 et 2 tasses, annulation manuelle ou volumes de préparation programmables.

EAU CHAUDE INSTANTANÉE

Sortie d'eau chaude par la buse vapeur pour préparer des longs noirs et préchauffer les tasses.



Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

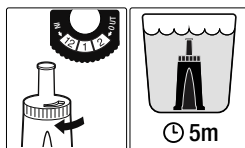
Préparation de la machine

Retirez et jetez toutes les étiquettes et les emballages entourant votre machine. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et tous les accessoires avant de jeter l'emballage. Nettoyez le bac d'égouttement, la grille du bac, le porte-filtre et les paniers-filtres avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux. Rincez et séchez soigneusement avant utilisation.

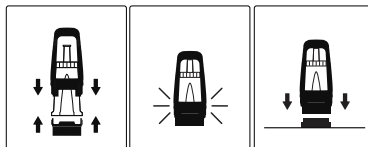


INSTALLATION DU FILTRE À EAU

1. Retirez le filtre à eau et son support de son emballage.
2. Définissez un rappel de remplacement. Nous recommandons de remplacer le filtre tous les 3 mois.



3. Faites tremper le filtre à eau dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
4. Nettoyez le support du filtre avec de l'eau froide.



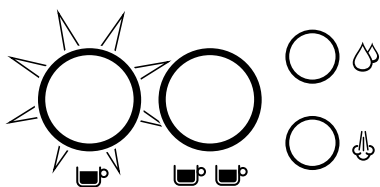
5. Insérez le filtre dans chacune des deux parties du support. Assurez-vous qu'ils sont connectés.
6. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil. Alignez la base du support de filtre et l'adaptateur à l'intérieur du réservoir d'eau. Appuyez pour verrouiller.



Fonctions

PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le avec de l'eau potable jusqu'au repère MAX. Placez fermement le réservoir d'eau sur la machine.
2. Assurez-vous que le bac d'égouttement est correctement placé sur la machine.
3. Placez un récipient de 500 ml sous le porte-filtre et la buse vapeur pour recueillir l'eau lors de ce premier cycle.
4. Branchez le cordon électrique à la prise électrique : le bouton 1 tasse devrait s'illuminer.



5. Appuyez sur le bouton 1 tasse pour lancer le premier cycle d'utilisation.



REMARQUE

Le premier cycle d'utilisation consiste à rincer la machine et à amorcer le système de chauffe.

MODE VEILLE

Pour interrompre le fonctionnement de la machine et entrer en mode veille, appuyez en même temps sur les boutons 1 tasse et Eau chaude pendant 0,5 seconde.

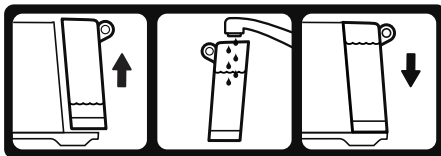


REMARQUE

L'appareil se met en « mode veille » lorsqu'il est au repos ou après 10 minutes sans interaction avec l'utilisateur.

REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Retirez le réservoir d'eau de la machine. Retirez le couvercle du réservoir d'eau et remplissez d'eau potable jusqu'au repère MAX indiqué.



Remplacez le réservoir d'eau dans la machine, enfoncez-le vers le bas en vous assurant qu'il est correctement fixé et qu'il est aligné contre l'arrière de la machine.

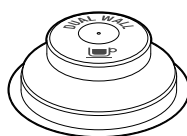


REMARQUE

Les voyants LED de l'appareil clignoteront 6 fois pendant 3 secondes en l'absence d'eau dans le réservoir d'eau.

PANIER-SILTRES

Cette machine comprend des paniers-filtres à paroi simple et double pour 1 et 2 tasses.



1 TASSE



2 TASSES

Utilisez le panier-filtre 1 tasse lorsque vous voulez remplir une seule tasse et le panier-filtre 2 tasses lorsque vous souhaitez remplir deux tasses, une seule tasse de café plus corsé ou un mug.

Ajustez la quantité et la taille de la mouture si vous passez d'un panier simple à un panier double, ou vice-versa.

Les paniers-filtres fournis sont conçus pour les doses suivantes :

Panier-filtre 1 tasse = 8-11 g

Panier-filtre 2 tasse = 16-19 g

PANIERES-FILTRES À PAROI SIMPLE

Utilisez des paniers-filtres à paroi simple lors de la mouture de grains de café entiers. Ils vous permettent de tester la mouture, la dose et le tassage pour créer un espresso plus équilibré.

PANIERES-FILTRES À DOUBLE PAROI

Utilisez des paniers-filtres à double paroi si vous utilisez du café pré-moulu ou des grains plus vieux torréfiés depuis plus de 30 jours. Ils régulent la pression et permettent d'optimiser l'extraction, indépendamment de la mouture, de la dose, de la pression du tassage ou de la fraîcheur.

LA MOUTURE

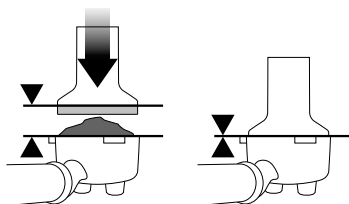
Lors de la mouture des grains de café, la taille de la mouture doit être fine, mais pas trop. La taille de la mouture affecte le taux de filtration de l'eau à travers le café moulu dans le panier-filtre ainsi que la saveur de l'espresso.

Si la mouture est trop fine (c'est-à-dire qu'elle ressemble à de la poudre et a la consistance de la farine lorsqu'on la frotte entre les doigts), l'eau ne coule pas dans le café, même sous pression. L'espresso obtenu sera **SUR-EXTRAIT**, présentant une couleur sombre et une saveur amère.

Si la mouture est trop grossière, l'eau s'écoule trop rapidement à travers le café moulu dans le panier-filtre. L'espresso obtenu sera **SOUS-EXTRAIT** et manquera de couleur et de saveur.

QUANTITÉ DE CAFÉ ET TASSAGE

- Insérez le panier-filtre dans le porte-filtre.
- Veuillez mouler suffisamment de café pour remplir le porte-filtre.
- Tapotez plusieurs fois le porte-filtre pour affaisser et répartir le café uniformément dans le panier-filtre.
- Tassez fermement à l'aide du dameur (avec une pression d'environ 15 à 20 kg). La quantité de pression n'est pas aussi importante que le maintien d'une pression constante.



Conseil : le bord supérieur de la capsule sur le dameur doit être au même niveau que le haut du panier-filtre **APRÈS** que le café a été tassé.



REMARQUE

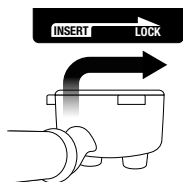
Nous recommandons des grains de qualité 100 % Arabica avec la date de torréfaction estampillée sur le sachet plutôt qu'une date de péremption ou d'utilisation. Les grains de café se consomment de préférence entre 5 et 20 jours après la date de torréfaction. Le café éventé peut s'écouler trop rapidement du porte-filtre et présenter un goût amer et aqueux.

PURGE DU GROUPE CHAUFFANT

Avant de placer le porte-filtre dans le groupe chauffant, rincez-le avec un peu d'eau en appuyant sur le bouton 1 Tasse ou 2 Tasses. Cela stabilisera la température avant l'extraction.

INSERTION DU PORTE-FILTRE

Placez le porte-filtre sous le groupe chauffant de sorte que la poignée soit alignée avec la position INSERT. Insérez le porte-filtre dans le groupe chauffant et tournez la poignée vers le centre jusqu'à sentir une résistance.



Placez votre ou vos tasses sous le porte-filtre sur le bac d'égouttement.

EXTRACTION D'UN EXPRESSO

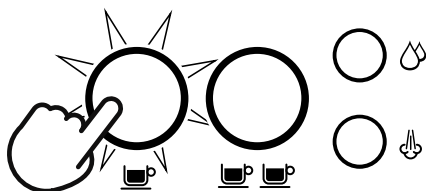
En règle générale, l'expresso commencera à s'écouler au bout de 8 à 12 secondes (temps d'infusion) et devrait avoir la consistance du miel.

Si l'expresso commence à s'écouler après moins de 7 secondes, c'est que vous avez sous-dosé le panier-filtre et/ou que la mouture est trop grossière. La préparation sera alors SOUS-EXTRAITE.

Si l'expresso commence à couler mais qu'il ne s'écoule pas après 12 secondes, la mouture est trop fine. La préparation sera alors SUR-EXTRAITE.

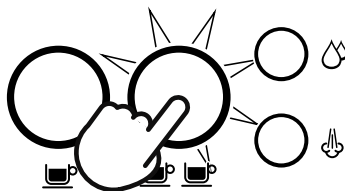
VOLUME DE PRÉPARATION PRÉDÉFINI – 1 TASSE

Appuyez pendant moins d'une seconde sur le bouton 1 tasse. Le bouton clignotera pour indiquer qu'il a été sélectionné. Un volume d'expresso simple prédéfini d'environ 30 ml sera extrait. La machine s'arrête automatiquement une fois le volume prédéfini extrait.



VOLUME DE PRÉPARATION PRÉDÉFINI – 2 TASSES

Appuyez pendant moins d'une seconde sur le bouton 2 tasses. Le bouton clignotera pour indiquer qu'il a été sélectionné. Un double volume d'expresso prédéfini d'environ 60 ml sera extrait. La machine s'arrête automatiquement une fois le volume prédéfini extrait.



REMARQUE

Appuyer sur le bouton correspondant à 1 tasse ou 2 tasses durant l'extraction d'un expresso programmé interrompt l'extraction immédiatement.

PROGRAMMATION DU VOLUME DU CAFÉ

Appuyez et maintenez enfoncés les boutons 1 tasse et 2 tasses pendant deux secondes. Les voyants s'illuminent et clignotent.



Pour régler le volume 1 tasse :

- Appuyez environ 3 secondes sur le bouton 1 tasse pour lancer l'extraction.
- Appuyez à nouveau sur le bouton 1 tasse pour arrêter l'extraction. Le volume modifié sera sauvegardé.

Pour régler le volume 2 tasses, suivez les étapes ci-dessus, et sélectionnez le bouton 2 tasses pour démarrer et arrêter l'extraction.



REMARQUES

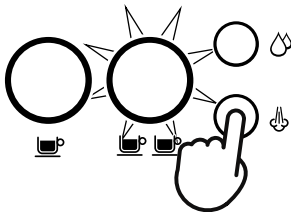
- En l'absence d'action de la part de l'utilisateur pendant 30 secondes, la machine repassera en mode « ready ».
- Le volume de café modifié sera enregistré dans la mémoire en vue de la prochaine utilisation ou du redémarrage de la machine.
- Appuyer sur le bouton Vapeur ou Eau Chaude à n'importe quelle étape de la programmation annulera l'opération et la machine repassera en mode « ready » sans enregistrer de programme pour le volume de café.

PRÉ-INFUSION ET VOLUME DE PRÉPARATION MANUELS

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton 1 tasse ou 2 tasses pendant plus d'une seconde. Au bout d'une seconde, la pompe commencera à fonctionner à une pression pré-infusion et continuera aussi longtemps que vous maintiendrez le bouton appuyé. Relâchez le bouton pour lancer l'extraction. Appuyez une nouvelle fois sur n'importe quel bouton pour arrêter l'extraction.

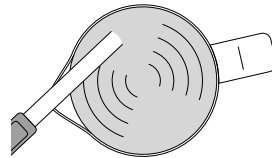
MOUSSAGE MANUEL DU LAIT

- Soulevez la buse vapeur et insérez-la dans le pichet à lait de manière à ce que l'embout de la buse vapeur soit situé à 1-2 cm au-dessous de la surface du lait, près du côté droit du pichet à la position 3 heures.
- Appuyez sur le bouton VAPEUR pour commencer la préparation.



- Maintenez l'extrémité de la buse vapeur juste sous la surface du lait jusqu'à ce que le lait tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, produisant un effet tourbillon.

- Pendant que le lait tourne, abaissez lentement le pichet. Cela amènera l'extrémité de la buse vapeur à la surface du lait et fera pénétrer de l'air dans le lait.
- Cassez doucement la surface du lait avec la pointe afin que le lait tourne assez rapidement.
- Maintenez l'extrémité de la buse vapeur légèrement sous la surface, en maintenant le tourbillon. Continuez à texturer le lait jusqu'à obtention d'un volume suffisant.
- Soulevez le pichet pour abaisser la pointe sous la surface mais en conservant le tourbillon. Le lait est à la bonne température (60-65 °C) lorsque le pichet est chaud au toucher.



- Quand l'aspect de la préparation se rapproche du résultat désiré, appuyez sur n'importe quel bouton pour interrompre la préparation.
- Une fois toute la vapeur évacuée, retirez la buse vapeur du pichet à lait.
- Essayez la buse et l'embout avec un chiffon humide et propre.

PURGE MANUELLE DE LA BUSE VAPEUR

Pour réduire le risque de blocage de la buse vapeur, nous vous recommandons de laisser la vapeur circuler à travers la buse après avoir fait mousser du lait. Abaissez la buse vapeur et dirigez-la vers le bac d'égouttement de manière à l'éloigner des utilisateurs, puis appuyez sur le bouton Vapeur pour faire circuler la vapeur afin de rincer la buse. Vous pouvez également maintenir appuyé le bouton Vapeur pendant 3 secondes pour activer la purge de la buse vapeur. Cette action propulsera des petits jets d'eau à travers la buse vapeur.

REMARQUE

Les boutons 1 tasse et 2 tasses clignoteront tous les deux durant la purge à la vapeur.

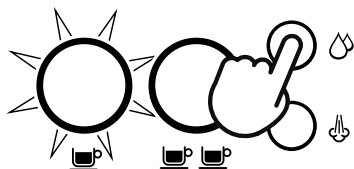
AVERTISSEMENT

Lorsque vous appuyez sur le bouton Vapeur, la vapeur ne s'interrompt pas immédiatement : il faut attendre quelques secondes.

BLOCAGE DE LA BUSE VAPEUR

Vérifiez régulièrement que la vapeur se dégage correctement. Si la buse vapeur est bloquée, elle s'arrêtera immédiatement de fonctionner. Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse vapeur » pour des instructions complémentaires.

UTILISATION DE L'EAU CHAUDE



Eau chaude circulant à travers la buse vapeur





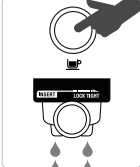
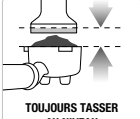
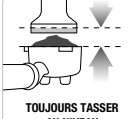
Lorsque la machine est en mode « ready », appuyez sur le bouton Eau chaude pour que celle-ci s'écoule dans la buse vapeur. Appuyez sur n'importe quel bouton pour interrompre l'écoulement d'eau chaude.

AVERTISSEMENT

Une tasse standard a une température de 90 °C. Soyez prudent lorsque vous manipulez des boissons chaudes.

CONSEILS D'EXTRACTION

Un grand expresso, c'est l'équilibre parfait entre la douceur, l'acidité et l'amertume. La saveur de votre café dépend de nombreux facteurs, tels que le type de grains de café, le degré de fraîcheur de la torréfaction, l'épaisseur ou la finesse de la mouture, la dose de café moulu et la pression de tassage. Expérimentez en ajustant ces facteurs un à un pour obtenir le goût de votre choix.

EXTRACTION CORRECTE	SOUS-EXTRACTION	SUR-EXTRACTION
		
<ul style="list-style-type: none"> • Le liquide extrait s'écoule au bout de 8 à 12 secondes • Le liquide extrait s'écoule lentement, comme du miel chaud • La mousse est brun doré avec une bonne texture mousseuse • L'expresso est brun foncé 	<ul style="list-style-type: none"> • Le liquide extrait s'écoule au bout de 1 à 6 secondes • Le liquide extrait s'écoule rapidement, comme de l'eau • La mousse est fine et claire • L'expresso est brun clair • Le goût est amer/âpre, fade et aqueux 	<ul style="list-style-type: none"> • Le liquide extrait s'écoule au bout de 12 secondes • Le liquide extrait s'écoule peu ou pas du tout • La mousse est foncée et tachetée • L'expresso est brun très foncé • La boisson est amère et a le goût de brûlé
<p>APRÈS EXTRACTION</p>	<p>SOLUTIONS</p>	<p>SOLUTIONS</p>
<p>RETIREZ LA MOUTURE UTILISÉE</p> <p>La mouture utilisée forme un galet de café. Si le galet est humide, reportez-vous à la section « Sous-extraction ».</p> 	<p>ESSAYEZ LA SOLUTION SUIVANTE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour une extraction plus lente, la mouture doit être plus fine. • Assurez-vous de bien contrôler la dose. <p>Ajustez et essayez à nouveau</p>	<p>ESSAYEZ LA SOLUTION SUIVANTE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour une extraction plus rapide, la mouture doit être plus grossière. • Assurez-vous de bien contrôler la dose. <p>Ajustez et essayez à nouveau</p>
<p>RINCEZ LE PANIER-FILTRE</p> <p>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.</p> 	<p>TOUJOURS TASSER AU NIVEAU</p> <p>Ajustez et essayez à nouveau</p>  <p>Tassez en appliquant une pression comprise entre 15 et 20 kg. Le bord supérieur de la capsule sur le dagueur doit être au même niveau que le haut du panier-filtre APRÈS que le café a été tassé.</p>	<p>TOUJOURS TASSER AU NIVEAU</p> <p>Ajustez et essayez à nouveau</p>  <p>Tassez en appliquant une pression comprise entre 15 et 20 kg. Le bord supérieur de la capsule sur le dagueur doit être au même niveau que le haut du panier-filtre APRÈS que le café a été tassé.</p>

	MOUTURE	DOSE DE MOUTURE	TASSAGE
SUR-EXTRAIT AMER • ASTRINGENT	Trop fine	Trop élevée Réduisez la dose	Trop lourd
ÉQUILBRÉ	Optimale	8-11 g (1 tasse) 16-19 g (2 tasses)	15-20 kg
SOUS-EXTRAIT SOUS-DÉVELOPPÉ • AIGRE	Trop grossière	Trop faible Augmentez la dose	Trop léger



Entretien et nettoyage

+ + CYCLE DE NETTOYAGE ET DE DÉTARTRAGE

La machine à espresso The Bambino requiert d'être régulièrement nettoyée et détartrée.

Lorsque cela s'impose, le bouton 2 tasses clignotera en continu pour indiquer que la machine doit être nettoyée et détartrée.



REMARQUE

En appuyant sur n'importe quel bouton, vous annulerez l'avertissement et la machine repassera en mode « ready ».



AVERTISSEMENT

Il n'est PAS recommandé d'ignorer le signal indiquant de lancer un cycle de nettoyage, car après un usage régulier, l'eau dure 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 altérant le goût de l'espresso.

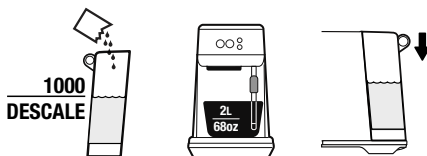


AVERTISSEMENT

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.

POUR RÉALISER UN CYCLE DE NETTOYAGE ET DE DÉTARTRAGE

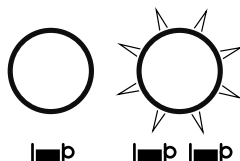
1. Videz le bac d'égouttement et remettez-le bien en place sur la machine.
2. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau DESCALE et ajoutez le produit détartrant à l'eau.



3. Placez un récipient de 2 L sous le groupe chauffant et la buse vapeur.



4. Appuyez simultanément sur les boutons 2 tasses et Vapeur pendant 5 secondes pour lancer le détartrage.

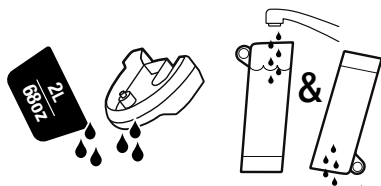


REMARQUE

Le bouton 2 tasses clignotera tout au long du cycle.

5. Une fois que le produit détartrant a été entièrement utilisé, le mode détartrage s'interrompt.
6. Rincez et remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne MAX, videz le contenant d'eaux usées puis remettez ces deux éléments à leur place sur la machine avant de lancer le cycle de rinçage.

7. Appuyez sur le bouton 2 tasses pour procéder au cycle de rinçage.
8. Une fois le cycle de rinçage terminé, la machine passera en mode « ready ».

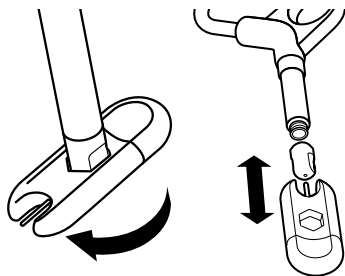


9. Retirez et videz le contenant d'eaux usées. Rincez le bac d'égouttement et le réservoir d'eau et séchez-les soigneusement avant de les replacer dans la machine.

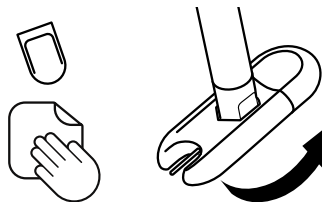


NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

- La buse vapeur doit toujours être nettoyée après avoir été 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. Purgez manuellement la buse vapeur afin de dégager les orifices.
- Si très peu de vapeur se dégage et que la buse vapeur est toujours bloquée, dévissez l'embout de la buse vapeur à l'aide de l'outil de nettoyage réservé à cet effet puis utilisez celui-ci pour débloquer les trous. L'outil de nettoyage se situe à l'arrière de la machine, sous le réservoir d'eau.



Rincez l'embout vapeur et essuyez-le avec un chiffon propre et sec. Remontez la buse vapeur en revissant l'embout vapeur dessus. Après nettoyage, purgez la buse vapeur.



RINÇAGE DU GROUPE CHAUFFANT

- Appuyez sur le bouton « 2 tasses » pour lancer le cycle de rinçage à l'eau claire.

NETTOYAGE DES PANIERS-FILTRES ET DU PORTE-FILTRE

- Les paniers-filtres et le porte-filtre doivent être rincés à l'eau chaude immédiatement après utilisation, afin de retirer tous les résidus huileux de café.
- Si l'un des orifices du panier-filtre est obstrué, utilisez l'outil de nettoyage de la buse pour le désobstruer.



AVERTISSEMENT

Ne mettez pas le porte-filtre au lave-vaisselle.

NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE

- L'intérieur du groupe chauffant et la douchette doivent être nettoyés à l'aide d'un chiffon humide afin d'éliminer tous les résidus de café moulu.
- Périodiquement, faites passer de l'eau chaude dans la machine avec le panier-filtre et le porte-filtre en place (mais sans café moulu) pour éliminer tout résidu de café.

NETTOYAGE DU BAC D'ÉGOUTTEMENT

Il est nécessaire de retirer, de vider et de nettoyer le bac d'égouttement après chaque utilisation ou lorsque l'indicateur du bac d'égouttement s'élève à travers la grille du bac.

Retirez le bac d'égouttement et sa grille et lavez les deux pièces à l'eau savonneuse tiède.

NETTOYAGE DU BOÎTIER EXTÉRIEUR

- Essuyez le boîtier extérieur avec un chiffon doux et humide, puis polissez avec un chiffon doux et sec.



REMARQUE

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, d'éponges ou de chiffons susceptibles de rayer les surfaces de la machine.



REMARQUE

Veillez à ne mettre aucune pièce ni aucun accessoire au lave-vaisselle.



AVERTISSEMENT

Ne plongez pas le cordon électrique, la prise électrique, le dagueur en plastique ou la machine dans l'eau ou dans un autre liquide.

RANGEMENT DE LA MACHINE

Avant de ranger, mettez la machine hors tension et débranchez-la de la prise électrique. Videz le réservoir d'eau et le bac d'égouttement et assurez-vous que la machine est froide, propre et sèche. Rangez-la en position verticale.

Ne déposez rien sur le dessus de la machine.

RÉINITIALISER LES RÉGLAGES D'USINE DU VOLUME D'EXPRESSO

1. Lorsque la machine est en mode veille.
2. Appuyez et maintenez enfoncés les boutons 1 tasse et 2 tasses pendant 10 secondes pour entrer en mode réinitialisation des réglages d'usine.
3. Les voyants s'illumineront 3 fois pour indiquer que tous les volumes ont été réinitialisés.
4. La machine repassera ensuite en mode « ready ».



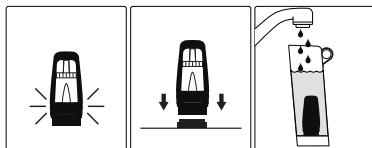
REMARQUE

Lorsque la machine est allumée après la réinitialisation, elle entre directement en mode « ready ».



REMPACEMENT DU FILTRE À EAU

Il est recommandé de détartre votre appareil tous les 90 jours lorsque la dureté de l'eau est de niveau 4. Lorsque la dureté de l'eau est de niveau 6, détartrez votre appareil tous les 60 jours.





Dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
L'eau ne s'écoule pas au travers du groupe chauffant. Pas d'eau chaude.	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide. • Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position. • La machine doit être nettoyée et détartrée. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplissez le réservoir. • Bien enfoncer le réservoir d'eau vers le bas pour verrouiller sa position. • Lancez un cycle de nettoyage et de détartrage. • Voir ci-dessous, « L'expresso ne s'écoule que des verseurs du porte-filtre ou il ne s'écoule pas du tout ».
L'expresso ne s'écoule que des verseurs du porte-filtre ou il ne s'écoule pas du tout.	<ul style="list-style-type: none"> • Le café est moulu trop finement. • Trop de café dans le panier-filtre. • Le café est trop tassé. • Le réservoir d'eau est vide. Remplissez le réservoir. • Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position. • Le panier-filtre est peut-être bloqué. • La machine doit être nettoyée et détartrée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez une mouture légèrement plus grossière. Reportez-vous à la section « Quantité de café et tassage » à la page 13 et aux « Conseils d'extraction » à la page 17. • Réduisez la dose de café. • Tassez avec une pression comprise entre 15 et 20 kg. • Remplissez le réservoir. • Bien enfoncer le réservoir d'eau vers le bas pour verrouiller sa position. • Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer les trous éventuels. • Lancez un cycle de nettoyage et de détartrage.
L'eau ne s'écoule pas (la machine fait beaucoup de bruit).	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplissez le réservoir.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
L'expresso s'écoule trop vite.	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture du café est trop grossière. • Pas assez de café dans le panier-filtre. • Le café n'est pas assez tassé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez une mouture légèrement plus fine. • Reportez-vous à la section « Quantité de café et tassage » à la page 13 et aux « Conseils d'extraction » à la page 17. • Augmentez la dose de café puis tassez. Reportez-vous à la section « Quantité de café et tassage » à la page 13 et aux « Conseils d'extraction » à la page 17. • Tassez avec une pression comprise entre 15 et 20 kg.
L'expresso se répand autour du porte-filtre.	<ul style="list-style-type: none"> • Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans le groupe chauffant. • Il y a du marc de café autour du bord du panier-filtre. • Trop de café dans le panier-filtre. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le porte-filtre est entièrement inséré et qu'il a été tourné jusqu'à la butée. • Ôtez l'excès de café sur le bord du panier-filtre pour garantir une bonne étanchéité dans le groupe chauffant. • Réduisez la dose de café. Reportez-vous à la section « Quantité de café et tassage » à la page 13.
Peu de vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> • La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement. • Le réservoir d'eau est vide. • Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position. • La machine doit être nettoyée et détartrée. • La buse vapeur est bloquée ou sur le point de l'être. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prévoyez du temps pour que la machine atteigne la température de fonctionnement. • Remplissez le réservoir. • Bien enfoncez le réservoir d'eau vers le bas pour verrouiller sa position. • Lancez un cycle de nettoyage et de détartrage. • Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse vapeur », page 19.
Bruits de pulsation/ pompage lors de l'extraction d'expresso ou du réchauffage du lait à la vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> • La machine utilise normalement la pompe. • Le réservoir d'eau est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aucune action n'est nécessaire car cela fait partie du fonctionnement normal de la machine. • Remplissez le réservoir.
Le café n'est pas assez chaud.	<ul style="list-style-type: none"> • Le porte-filtre n'est pas préchauffé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rincez le porte-filtre sous l'eau chaude. Séchez soigneusement.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
Pas de mousse.	<ul style="list-style-type: none"> • Le café n'est pas assez tassé. • La mouture du café est trop grossière. • Les grains de café et le café pré-moulu ne sont pas frais. • Le panier-filtre est peut-être bloqué. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tassez avec une pression comprise entre 15 et 20 kg. • Utilisez une mouture légèrement plus fine. Reportez-vous à la section « Quantité de café et tassage » à la page 13 et aux « Conseils d'extraction » à la page 17. • Si vous souhaitez moulinier 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. • Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer les trous éventuels.
Il y a une fuite d'eau.	<ul style="list-style-type: none"> • Purge manuelle. • Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position. 	<ul style="list-style-type: none"> • Orientez la buse vapeur directement vers le bac d'égouttement ou le pichet avant de procéder à la purge manuelle. • Bien enfoncer le réservoir d'eau vers le bas pour verrouiller sa position.
L'eau ne s'écoule pas (la machine fait beaucoup de bruit).	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide ou le niveau d'eau se situe en dessous du niveau MIN. • Le filtre à eau a été inséré sans trempage préalable. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplissez le réservoir. • Assurez-vous d'avoir fait tremper le filtre à eau pendant 5 minutes avant de l'insérer dans le réservoir d'eau.
La machine est sous tension mais ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La sécurité thermique s'est peut-être activée suite à une surchauffe de la pompe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur les boutons 1 TASSE et EAU CHAUDE simultanément pendant 0,5 secondes pour éteindre la machine et débranchez-la de la prise électrique. Laissez refroidir pendant 30 à 60 minutes. Si le problème persiste, veuillez contacter le service client Sage.
Le bouton 2 tasses clignote.	<ul style="list-style-type: none"> • C'est le signe que votre machine doit être nettoyée et détartrée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lancez un cycle de nettoyage et de détartrage. Suivez les étapes détaillées à la page 18.
Trop/trop peu d'expresso présent dans la tasse.	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité de mouture et/ou la taille de mouture et/ou les volumes d'injection requièrent un réglage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajustez les paramètres de quantité de mouture et/ou de taille de mouture. Reportez-vous à la section « Quantité de café et tassage » à la page 13, « Mouture », page 13 et aux « Conseils d'extraction », page 17.



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.

Déclaration à l'intention du consommateur

SAGE FRANCE - GARANTIE LIMITÉE

Sage Appliances garantit ce produit pour un usage domestique sur les territoires spécifiés pendant 2 ans à compter de la date d'achat initiale du produit contre les défauts de fabrication et de matériaux. La période de garantie peut-être supérieure pour certains produits ou pour certaines pièces de produits. 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.

Les dispositions de la présente garantie ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale de conformité prévue par les articles L. 217-4 et suivants du Code de la consommation, ainsi que de la garantie des vices cachés prévue par les articles 1641 et suivants du Code civil, qui sont en tout état de cause applicables et ce même en l'absence d'application ou en cas d'exclusion de la garantie conventionnelle.

Lorsqu'il agit en garantie légale de conformité, le consommateur :

- bénéficie d'un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien pour agir ;
- peut choisir entre la réparation ou le remplacement du bien, sous réserve des conditions de coût prévues par l'article L. 217-9 du code de la consommation ;
- est dispensé de rapporter la preuve de l'existence du défaut de conformité du bien durant les vingt-quatre mois suivant la délivrance du bien.

La garantie légale de conformité s'applique indépendamment de la garantie commerciale éventuellement consentie.

Le consommateur peut décider de mettre en œuvre la garantie contre les défauts cachés de la chose vendue au sens de l'article 1641 du Code civil ; dans cette hypothèse, il peut choisir entre la résolution de la vente ou une réduction du prix de vente conformément à l'article 1644 du Code civil.

Article L. 217-4 du Code de la consommation :

« Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

Article L. 217-5 du Code de la consommation :

« Le bien est conforme au contrat : 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

Article L 217-12 du Code de la consommation :

« L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

Article L 217-16 du Code de la consommation :

« Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »

Article 1641 du Code de la consommation :

« Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

Article 1648, al.1er du Code civil :

« L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »



Remarques

the Bambino™

BES450/SES450



NL SNESTARTGIDS

Sage®



Inhoud

- 2 Sage stelt veiligheid voorop
- 11 Onderdelen
- 13 Bambino™-kenmerken
- 13 Montage
- 14 Functies
- 20 Onderhoud en reiniging
- 23 Problemen oplossen
- 26 Garantie

SAGE STELT VEILIGHEID VOOROP

Bij Sage gaan we veiligheidsbewust te werk. Bij het ontwerpen en produceren van onze consumentenproducten staat de veiligheid van onze gewaardeerde klanten voorop. Daarnaast vragen wij u voorzichtig om te gaan met elektrische apparaten en de volgende voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDS- MAATREGELEN

LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIGE NASLAG

- U kunt dit document ook downloaden via sageappliances.com
- Lees alle instructies vóór gebruik en bewaar deze voor toekomstige naslag.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal en de promotielabels of stickers op een veilige manier voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.
- 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 elektricien voor professioneel advies.
 - Gooi het beschermkapje op de stekker op een veilige manier weg om verstikkingsgevaar bij jonge kinderen te voorkomen.
 - 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.
- Controleer 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 dit boekje. 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 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.
 - Plaats niets bovenop het apparaat.
 - Raak hete oppervlakken niet aan. 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 afdruipegedeelte van een gootsteen.
- Gebruik het apparaat niet in een afgesloten ruimte of een kast.

SPECIFIEKE INSTRUCTIES VOOR BES450/SES450

- Dit apparaat wordt alleen aanbevolen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik dit apparaat alleen voor het beoogde gebruik. Gebruik het niet in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het niet buitenshuis. Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.
- Als het apparaat:
 - onbeheerd wordt achtergelaten
 - wordt schoongemaakt
 - wordt verplaatst
 - in elkaar wordt gezet, of
 - wordt opgeborgen,het espressoapparaat altijd uitschakelen door de knop voor 1 kopje en de knop voor heet water tegelijk in te drukken. Haal de stekker uit het stopcontact.

- Controleer vóór het eerste gebruik dat het product goed in elkaar is gezet.
- Gebruik geen andere vloeistoffen dan koud leidingwater/kraanwater. We raden het gebruik van sterk gefilterd, gedemineraliseerd of gedestilleerd water af, omdat dit de smaak van de koffie en de werking van het espressoapparaat kan beïnvloeden.
- Laat het product niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Laat het product afkoelen voordat u onderdelen verplaatst of schoonmaakt.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van het apparaat, omdat metalen oppervlakken tijdens het gebruik heet kunnen worden.

WAARSCHUWING

Om het risico op verwondingen te voorkomen moet u voorzichtig zijn bij het ontkalken, omdat er hete stoom kan vrijkomen. Zorg er vóór het ontkalken voor dat de opvangbak op zijn plaats zit. Raadpleeg 'Onderhoud en reiniging' voor verdere instructies. Zorg ervoor dat het portafilter stevig op zijn plaats zit en in de zetgroep is bevestigd, voordat u met de extractie begint. Verwijder het portafilter nooit tijdens de bereiding.

WAARSCHUWING

De bereidingskamer tijdens de bereiding niet openen om het risico op verwondingen te vermijden.

WAARSCHUWING

Het portafilter, de tamper of andere onderdelen van het apparaat niet in de vaatwasser plaatsen.

WAARSCHUWING

Het netsnoer, de stekker of andere onderdelen van het apparaat of het apparaat zelf niet in water of een andere vloeistof onderdompelen.

WAARSCHUWING

Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.

INSTRUCTIES VOOR KORT SNOER

- Uw Sage-apparaat heeft een kort netsnoer om persoonlijk letsel of schade aan eigendommen door trekken, struikelen of verstrengeling (bij gebruik van een langer snoer) te voorkomen. Er zijn langere, afneembare net- of verlengsnoeren

verkrijgbaar. Deze mogen worden gebruikt als hier extra voorzichtig mee om wordt gegaan. Als een verlengsnoer wordt gebruikt, moet

1. het aangegeven elektrische vermogen van het net- of verlengsnoer minstens even hoog zijn als het elektrische vermogen van het apparaat,
2. het snoer zo worden geplaatst dat het niet van een aanrecht of tafelblad hangt waardoor kinderen er onbedoeld aan kunnen trekken of personen erover kunnen struikelen en
3. het verlengsnoer voorzien zijn van een 3-polige gearde stekker.

KENNISGEVING AAN KLANTEN OVER GEHEUGENOPSLAG

- Uw apparaat beschikt over een interne geheugenopslag zodat we onze klanten beter van dienst kunnen zijn. Deze geheugenopslag bestaat uit een kleine chip waarmee informatie over uw apparaat wordt verzameld, waaronder de frequentie waarmee en de manier waarop uw apparaat wordt gebruikt. Als uw apparaat voor onderhoud wordt gere-
tourneerd, kunnen we uw apparaat op basis van de informatie op de chip snel en efficiënt herstellen.
- Bovendien is deze informatie waardevol in de ontwikkeling van nieuwe apparaten om beter tegemoet te komen aan de behoeften van onze klanten. Er wordt geen informatie verzameld over de personen die het product gebruiken of het huishouden waarin het product wordt gebruikt. Neem voor vragen over de geheugenchip contact met ons op via privacy@sageappliances.com

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.

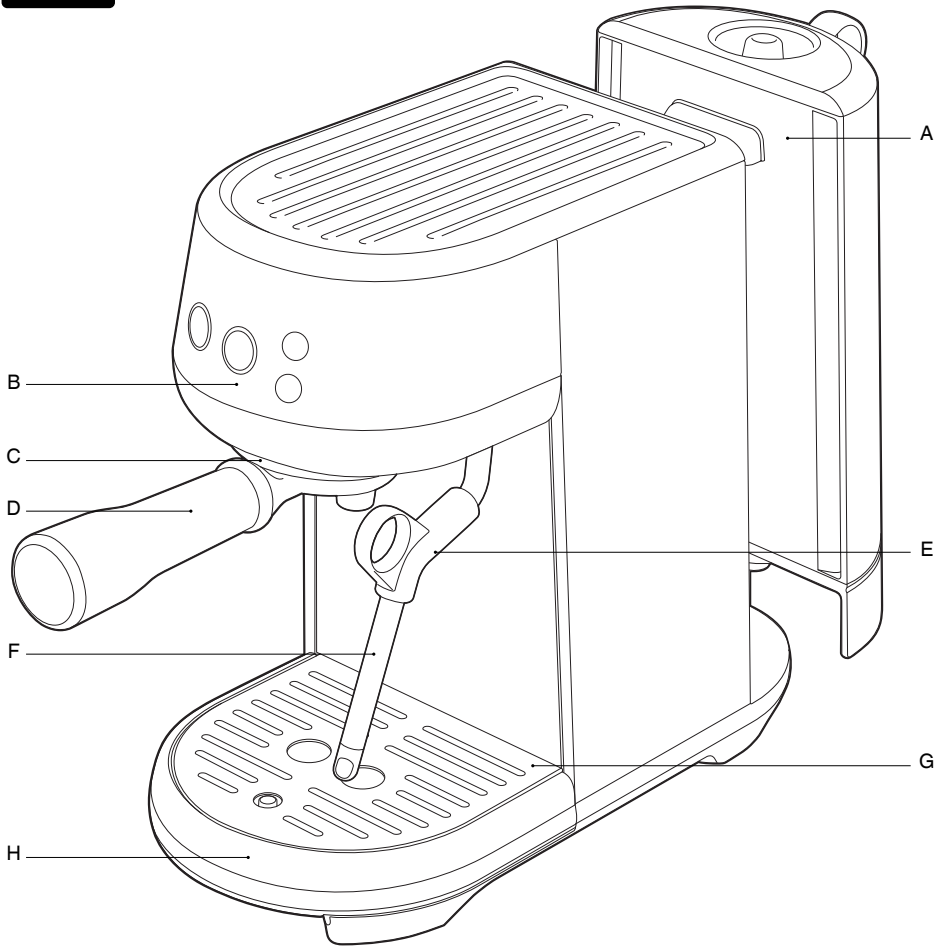


Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om elektrische schokken te vermijden.

**ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK
GEBRUIK
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**



Onderdelen



A. Verwijderbaar waterreservoir van 1,4 liter

B. Bedieningspaneel

Knoppen voor 1 kopje, 2 kopjes, heet water en stoom

C. Zetgroep

D. Aluminium portafilter van 54 mm

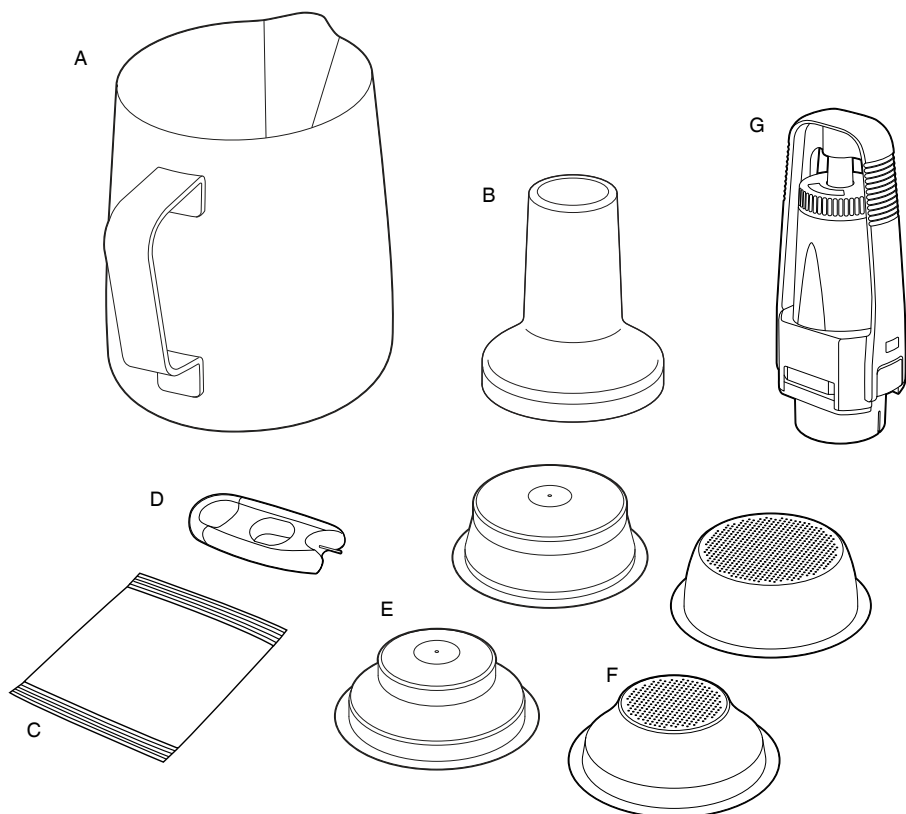
(WAARSCHUWING: NIET vaatwasserbestendig)

E. Greep voor stoompijpje

F. Stoompijpje

G. Verwijderbaar rooster van opvangbak

H. Uitneembare opvangbak met legingsindicator



ACCESSOIRES

A. Melkkan van roestvrij staal

B. Tamper van 54 mm

(Opmerking: niet onderdompelen in water of een andere vloeistof)

C. Ontkalkingspoeder

D. Reinigingstool voor stoomtip en bakje

(Bevindt zich onder het waterreservoir)

E. Filterbakjes met dubbele wand

(1 kopje en 2 kopjes)

F. Filterbakjes met enkele wand

(1 kopje en 2 kopjes)

G. Waterfilterhouder met filter



Classificatiegegevens

220-240 V ~50-60 Hz 1300-1600 W



COMPACT FORMAAT

Koffie van baristakwaliteit in een compact apparaat.

HANDMATIG MELK OPSCHUIMEN

Handmatige melktexturering van zijdezachte latté tot romige cappuccino.

THERMOJET™-TECHNOLOGIE

Innovatief verwarmingssysteem dat in 3 seconden de ideale extractietemperatuur bereikt.

PID-TEMPERATUURREGELING

Elektronische PID-temperatuurregeling voor grotere temperatuurstabiliteit.

PRE-INFUSIE BIJ LAGE DRUK

Past een lage waterdruk toe aan het begin van de extractie, zodat de gemalen koffie langzaam uitzet voor een gelijkmatige extractie.

VOLUMETRISCHE CONTROLE

Vooraf ingestelde volumes voor 1 en 2 kopjes, handmatig aan te passen of programmeerbare shotvolumes.

DIRECT HEET WATER

Heetwateruitloop via het stoompijpe om 'long blacks' te maken en kopjes voor te verwarmen.



Montage

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Vorbereiding van het apparaat

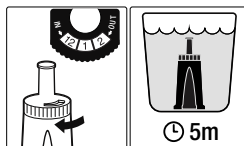
Verwijder alle labels en verpakkingsmateriaal van uw apparaat. Zorg ervoor dat u alle onderdelen en accessoires uit de verpakking heeft gehaald voordat u deze weggooit.

Reinig de opvangbak, het rooster van de opvangbak, het portafilter, de filterbakjes met warm water en een mild afwasmiddel. Voor gebruik grondig afspoelen en afdrogen.

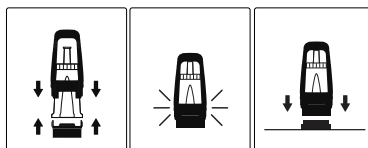


DE WATERFILTER PLAATSEN

1. Verwijder het waterfilter en de waterfilterhouder uit de verpakking.
2. Stel de herinnering in voor de volgende maand van vervanging. We raden aan om de filter na 3 maanden te vervangen.



3. Laat de filter 5 minuten in koud water weken.
4. Was de filterhouder af met koud water.



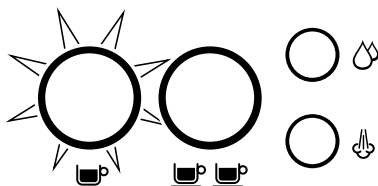
5. Plaats de filter in de twee delen van de filterhouder. Zorg ervoor dat ze verbonden zijn.
6. Haal het waterreservoir uit het apparaat. Zorg dat de basis van de filterhouder is uitgelijnd met de adapter in het waterreservoir. Duw naar beneden om te vergrendelen.



Functies

EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder het waterreservoir en vul het met drinkwater tot de aangegeven MAX-lijn. Zet het waterreservoir weer goed op het apparaat.
2. Zorg dat de opvangbak stevig op het apparaat is geplaatst.
3. Plaats een bak van 500 ml onder het portafilter en stoompijpe voor de waterdruppels bij deze eerste cyclus.
4. Sluit het netsnoer aan op het stopcontact; de knop voor 1 kopje begint te branden.



5. Druk op de knop voor 1 kopje om de eerste cyclus te starten.



OPMERKING

Tijdens de eerste gebruikscyclus wordt het apparaat gespoeld en het verwarmingssysteem gebruiksklaar gemaakt.

STAND-BYMODUS

Om het apparaat uit te schakelen en de stand-bymodus in te schakelen drukt u de knoppen voor 1 kopje en heet water tegelijk 0,5 sec. lang in.

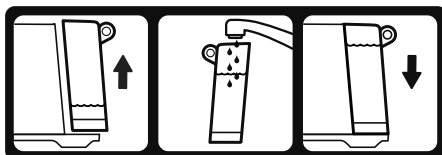


OPMERKING

Als het apparaat inactief is of gedurende 10 minuten niet wordt bediend door de gebruiker, gaat het in de stand-bymodus.

VULLEN VAN HET WATERRESERVOIR

Haal het waterreservoir uit het apparaat. Haal het deksel van het waterreservoir en vul het tot aan de MAX-markering met drinkwater.



Zet het waterreservoir terug op het apparaat. Druk het omlaag, zodat het goed is bevestigd en vlak tegen de achterkant van het apparaat zit.

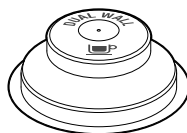


OPMERKING

De led-lampjes op het apparaat knipperen 6 keer gedurende 3 seconden als er geen water in het waterreservoir wordt gedetecteerd.

FILTERBAKJES

Dit apparaat heeft filterbakjes met een enkele en een dubbele wand voor 1 kopje en 2 kopjes.



1 KOPJE



2 KOPJES

Gebruik het filterbakje voor 1 kopje wanneer u één kopje koffie zet en het filterbakje voor 2 kopjes wanneer u 2 kopjes of één sterker kopje of grotere mok maakt.

Pas de maalhoeveelheid en maalgraad aan wanneer u een enkel bakje vervangt door een dubbel bakje, of omgekeerd.

De meegeleverde filterbakjes zijn ontworpen voor:

filterbakje voor 1 kopje = 8-11 g

filterbakje voor 2 kopjes = 16-19 g

FILTERBAKJES MET ENKELE WAND

Gebruik filterbakjes met enkele wand bij het malen van verse hele koffiebonen. Met deze bakjes kunt u experimenteren met malen, doseren en aandrukken om een meer evenwichtige espresso te maken.

FILTERBAKJES MET DUBBELE WAND

Gebruik filterbakjes met dubbele wand bij voorgemalen koffie en bij oudere bonen die meer dan 30 dagen over de branddatum zijn. Deze regelen de druk en helpen de extractie te optimaliseren, ongeacht de maling, dosering, aandrukkracht of versheid.

DE MALING

Bij het malen van koffiebonen moet de maalgraad fijn zijn, maar niet te fijn. De maalgraad beïnvloedt de snelheid waarmee het water door de gemalen koffie in het filterbakje stroomt en de smaak van de espresso.

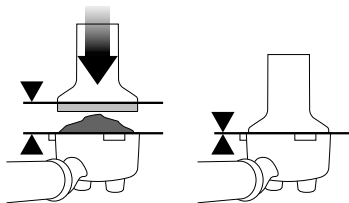
Als de maling te fijn is (op poeder lijkt en aanvoelt als meel wanneer u het tussen uw vingers wrijft), stroomt het water niet door de koffie, zelfs niet onder druk. Dit resulteert in een **OVEREXTRACTIE** van de espresso, die donker van kleur is en bitter van smaak.

Als de maling te grof is, zal het water te snel door de gemalen koffie in het filterbakje stromen. Dit resulteert in een **ONDEREXTRACTIE** van de espresso, met weinig kleur en smaak.

KOFFIE DOSEREN EN AANDRUKKEN

- Plaats het filterbakje in het portafilter.
- Maal voldoende koffie om het filterbakje te vullen.
- Tik meerdere keren tegen het portafilter om de koffie vlak te maken en gelijkmatig in het filterbakje te verdelen.

- Gebruik de tamper en druk de koffie stevig aan (met een drukkracht van ongeveer 15-20 kg). Belangrijker dan de hoogte van de druk is de constantheid van de druk.



Als richtlijn kunt u aanhouden dat de bovenkant van de tamperrand zich op dezelfde hoogte moet bevinden als de bovenkant van het filterbakje NA het aandrukken van de koffie.



OPMERKING

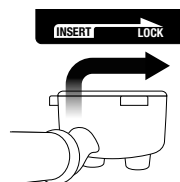
Wij raden aan 100% Arabica-bonen te gebruiken met een branddatum op de zak in plaats van een 'Ten minste houdbaar tot'- of een houdbaarheidsdatum. Koffiebonen kunnen het best 5-20 dagen na de branddatum worden geconsumeerd. Oude koffie kan te snel uit de uitlopen van het portafilter stromen en bitter en waterig smaken.

DE ZETGROEP SPOELEN

Laat voordat u het portafilter in de zetgroep plaatst kort wat water door de zetgroep lopen door op de knop voor 1 kopje of de knop voor 2 kopjes te drukken. Dit zorgt voor een stabiele temperatuur voorafgaand aan de extractie.

HET PORTAFILTER PLAATSEN

Plaats het portafilter onder de zetgroep zodat de hendel uitgelijnd is met de stand **INSERT**. Plaats het portafilter in de zetgroep en draai de hendel naar het midden totdat u weerstand voelt.



Zet uw kopje(s) onder het portafilter op het rooster van de opvangbak.

ESPRESSO MAKEN

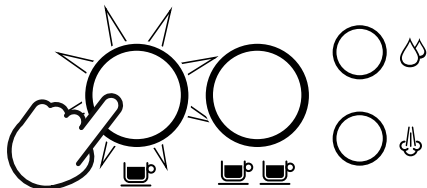
De espresso begint meestal na 8-12 seconden (infusietijd) te stromen en moet de consistentie van druppelende honing hebben.

Als de espresso na minder dan 6 seconden begint te stromen, is de dosering in het filterbakje te klein en/of is de maling te grof. Dan spreekt men van ONDEREXTRACTIE.

Als de espresso na 12 seconden begint te druppelen maar niet begint te stromen, is de maling te fijn. Dan spreekt men van OVEREXTRACTIE.

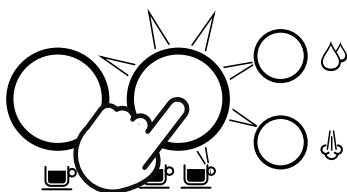
VOORGEPROGRAMMEERD SHOTVOLUME - 1 KOPJE

Druk minder dan 1 seconde op de knop voor 1 kopje. De knop knippert om aan te geven dat deze is geselecteerd. Er wordt een vooraf ingesteld espressovolume van één enkele shot (ca. 30 ml) geëxtraheerd. Het apparaat stopt automatisch, zodra de extractie van het vooraf ingestelde volume is voltooid.



VOORGEPROGRAMMEERD SHOTVOLUME - 2 KOPJES

Druk korter dan een seconde op de knop voor 2 kopjes. De knop knippert om aan te geven dat deze is geselecteerd. Er wordt een vooraf ingesteld espressovolume van een dubbele shot (ca. 60 ml) geëxtraheerd. Het apparaat stopt automatisch, zodra de extractie van het vooraf ingestelde volume is voltooid.



OPMERKING

Wanneer u tijdens een geprogrammeerde espresso-extractie op de desbetreffende knop voor 1 kopje of 2 kopjes drukt, wordt de extractie onmiddellijk stopgezet.

HET KOFFIEVOLUME PROGRAMMEREN

Houd de knoppen voor 1 kopje en de knop voor 2 kopjes gedurende 2 seconden ingedrukt. De knoppen lichten op en knipperen.



Het volume instellen voor 1 kopje:

- Druk ongeveer 3 seconden op de knop voor 1 kopje om de extractie te starten.
- Druk opnieuw op de knop voor 1 kopje om de extractie te stoppen. Het aangepaste volume wordt opgeslagen.

Om het volume voor 2 kopjes in te stellen, volgt u de bovenstaande stappen en drukt u op de knop voor 2 kopjes om de extractie te starten en stoppen.

OPMERKINGEN

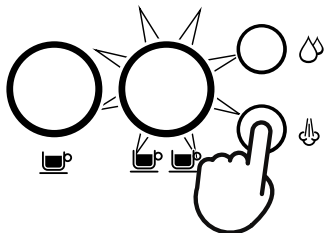
- Als de gebruiker na 30 seconden nog niets gedaan heeft. Het apparaat keert terug naar de READY-modus.
- Het gewijzigde koffievolume wordt in het geheugen opgeslagen voor de volgende keer dat het apparaat wordt gebruikt of opnieuw wordt gestart.
- Door in een van de stadia op de stoomknop of de knop voor heet water te drukken wordt de werking stopgezet en keert het apparaat terug naar de READY-modus zonder een koffievolumeprogramma op te slaan.

HANDMATIGE PRE-INFUSIE EN SHOTVOLUME

Houd de knop voor 1 kopje of de knop voor 2 kopjes langer dan een seconde ingedrukt. Na één seconde begint de pomp bij pre-infusiedruk en gaat door terwijl de knop is ingedrukt. Laat de knop los om de extractie te starten. Druk opnieuw op een willekeurige knop om de extractie te stoppen.

HANDMATIG MELK OPSCHUIMEN

- Til het stoompijpje op en steek het in de melkkan. Houd het uiteinde van het stoompijpje 1-2 cm ($\frac{3}{4}$ inch) onder het oppervlak van de melk, dichtbij de rechterkant van de kan en naar rechts gericht.
- Druk op de stoomknop om te beginnen met opschuimen.



- Houd het uiteinde van het stoompijpje net onder het oppervlak van de melk totdat de melk met de klok mee draait, waardoor een draaikolk effect ontstaat.
- Laat de kan langzaam zakken terwijl de melk draait. Dit brengt het uiteinde van het stoompijpje naar het oppervlak van de melk en begint de melk te beluchten.
- Breng het uiteinde van stoompijpje voorzichtig net boven het oppervlak van de melk om te zorgen dat de melk snel genoeg rondraait.
- Houd het stoompijpje op of net onder het oppervlak zodat de draaikolk behouden blijft. Ga door met het textureren van de melk totdat u voldoende volume heeft bereikt.

- Til de kan op zodat het uiteinde van het stoompijpje onder het oppervlak gaat, maar zorgt ervoor dat de draaikolk behouden blijft. De melk heeft de juiste temperatuur (60-65 °C) als de kan heet aanvoelt.



- Als de schuim vrijwel de gewenste textuur heeft, drukt u op een willekeurige knop om te stoppen met textureren.
- Haal het stoompijpje uit de melkkan als de stoom volledig is vrijgegeven.
- Veeg het stoompijpje en het uiteinde af met een schone, vochtige doek.

HANDMATIGE SPOELING VAN HET STOOMPIJPJE

Om verstoppingen in het stoompijpje te voorkomen, raden we aan om na het opschuimen stoom door het stoompijpje te laten gaan. Laat het stoompijpje zakken en richt het direct op de opvangbak, weg van de gebruiker. Druk vervolgens op de stoomknop om de stoom te laten lopen en het stoompijpje te spoelen. U kunt ook de stoomknop gedurende 3 seconden ingedrukt houden om het spoelen van het stoompijpje te activeren. Er worden dan korte waterstoten door het stoompijpje geleid.



OPMERKING

De knoppen voor 1 kopje en 2 kopjes knipperen beide tijdens de stoomspoeling.



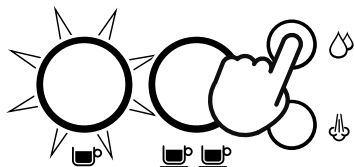
WAARSCHUWING

Na het indrukken van de stoomknop kan de stoom niet onmiddellijk stoppen. Het duurt een paar seconden tot de stoom volledig stopt.

STOOMPIJPJE VERSTOPT

Controleer regelmatig of de stoomfunctie goed werkt. Als het stoompijpje verstopt is, stopt het onmiddellijk met werken. Zie 'Het stoompijpje reinigen' voor verdere instructies.

HEETWATERBEDRIJF



Heet water door het stoompijpje

Druk wanneer het apparaat zich in de READY-modus bevindt op de knop voor heet water. Er begint heet water door het stoompijpje te lopen. Druk op een willekeurige knop om de stroom heet water te stoppen.

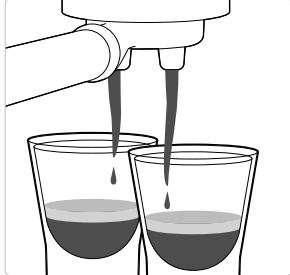
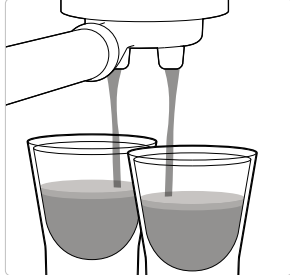


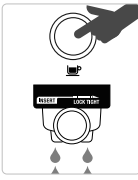
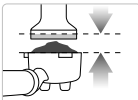
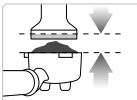


WAARSCHUWING

De temperatuur van het kopje is ongeveer 90 °C (194 °F). Wees voorzichtig met warme dranken.

TIPS VOOR EXTRACTIE

Een heerlijke espresso steunt op de perfecte balans tussen zoet, zuur en bitter. De smaak van uw koffie hangt af van diverse factoren, zoals het type koffiebonen, de mate van versheid van de gebrande bonen, een grove of fijne maalgraad, de dosering van de gemalen koffie en de aandrukkracht. Experimenteer met uw koffie door deze factoren een voor een aan te passen en ontdek wat u het lekkerst vindt.

CORRECTE EXTRACTIE	ONDEREXTRACTIE	OVEREXTRACTIE	
			
<ul style="list-style-type: none"> • Begint na 8-12 sec. te stromen • Stroom is langzaam, als warme honing • Crémelaagje is goudbruin met een fijne moussetextuur • Espresso is donkerbruin 	<ul style="list-style-type: none"> • Begint na 1-6 sec. te stromen • Stroom is snel, als water • Crémelaagje is dun en licht van kleur • Espresso is lichtbruin • Smaakt bitter/scherp, slap en waterig 	<ul style="list-style-type: none"> • Begint na 12 sec. te stromen • Koffie druppelt, of stroomt helemaal niet • Crémelaagje is donker en niet egaal • Espresso is heel donkerbruin • Smaakt bitter en verbrand 	
<p>NA EXTRACTIE</p> <p>KOFFIEDIK VERWIJDEREN Koffiedik heeft de vorm van een 'koffiepuuk'. Is de puuk nat, raadpleeg dan de sectie Onderextractie.</p>  <p>FILTERBAKJE SPOELEN 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>OPLOSSINGEN</p> <p>EXPERIMENTEREN MET MAALGRAAD:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koffie moet fijner worden gemalen voor een langzamere extractie. • Zorg voor een nauwkeurige dosering. <p>Aanpassen en opnieuw testen</p>  <p>ALTIJD AANDRUKKEN TOT DE LIJN</p> <p>Aanpassen en opnieuw testen</p> <p>Aandrukken met een druk van 15-20 kg. De bovenkant van de tamperrand moet zich op dezelfde hoogte bevinden als de bovenkant van het filterbakje NA het aandrukken.</p>	<p>OPLOSSINGEN</p> <p>EXPERIMENTEREN MET MAALGRAAD:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koffie moet grover worden gemalen voor een snellere extractie. • Zorg voor een nauwkeurige dosering. <p>Aanpassen en opnieuw testen</p>  <p>ALTIJD AANDRUKKEN TOT DE LIJN</p> <p>Aanpassen en opnieuw testen</p> <p>Aandrukken met een druk van 15-20 kg. De bovenkant van de tamperrand moet zich op dezelfde hoogte bevinden als de bovenkant van het filterbakje NA het aandrukken.</p>	
	MALING	MAALDOSERING	AANDRUKKEN
OVEREXTRACTIE BITTER • ASTRINGENT	Te fijn	Te veel Dosering verlagen	Te zwaar
PRECIES GOED	Optimaal	8-11 g (1 kopje) 16-19 g (2 kopjes)	15-20 kg
ONDEREXTRACTIE ONDERONTWIKKELD • ZUUR	Te grof	Te weinig Dosering verhogen	Te licht



Onderhoud en reiniging

+ + + REINIGINGS- EN ONTKALKINGSCYCLUS

Het Bambino-espressoapparaat moet regelmatig gereinigd en ontkalkt worden.

Als het zover is, knippert de knop voor 2 kopjes continu. Hiermee wordt aangegeven dat het apparaat moet worden gereinigd en ontkalkt.



OPMERKING

U kunt op een willekeurige knop drukken om de waarschuwing te annuleren. Het apparaat gaat dan terug naar de READY-modus.



WAARSCHUWING

Negeer de waarschuwing voor de reinigingscyclus NIET. Bij 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.

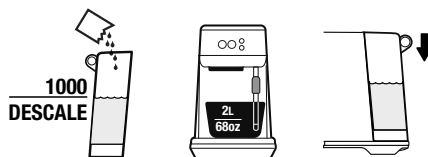


WAARSCHUWING

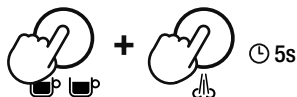
Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof. Het waterreservoir mag nooit worden verwijderd of volledig worden geleegd tijdens het ontkalken.

EEN REINIGINGS- EN ONTKALKINGSCYCLUS UITVOEREN

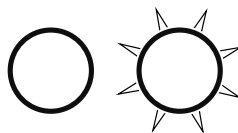
1. Maak de opvangbak leeg en zet deze stevig terug op het apparaat.
2. Vul het waterreservoir tot de ontkalkingsmarkering (DESCALE) en voeg het ontkalkingsmiddel toe aan het water.



3. Zet een bak met een inhoud van 2 liter onder de zetgroep en het stoompijpje.



4. Druk de knop voor 2 kopjes en de stoomknop gedurende 5 seconden tegelijk in om de ontkalking te starten.

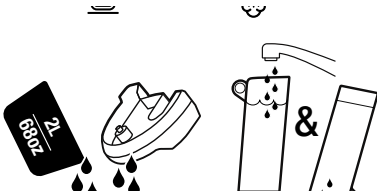


OPMERKING

De knop voor 2 kopjes knippert tijdens de cyclus.

5. Zodra de ontkalkingsoplossing is opgebruikt, wordt de ontkalkingsmodus gepauzeerd.
6. Spoel het waterreservoir, vul het tot het MAX-streepje en maak de afvalwaterbak leeg. Plaats beide onderdelen vervolgens terug op het apparaat om door te gaan met de spoelcyclus.

7. Druk op de knop voor 2 kopjes om door te gaan met de spoelcyclus.
8. Als de spoelcyclus voltooid is, schakelt het apparaat naar de READY-modus.

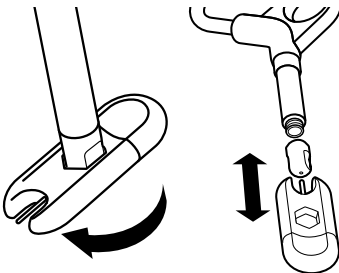


9. Verwijder en leeg de afvalwaterbak. Spoel de opvangbak en het waterreservoir om en droog ze grondig af voordat u ze op het apparaat terugplaatst.

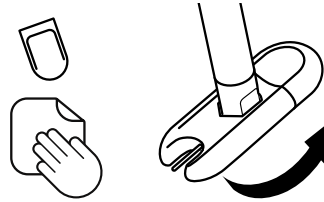


HET STOOMPIJPJE REINIGEN

- Het stoompijpje moet altijd worden gereinigd na het opschuimen 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. Voer een handmatige spoeling van het stoompijpje uit om de gaatjes vrij te maken.
- Als er weinig stoom uitkomt en het stoompijpje nog steeds verstopt is, schroeft u het uiteinde van stoompijpje los met behulp van de bijbehorende reinigingstool. Gebruik vervolgens de reinigingstool om de gaatjes vrij te maken. De reinigingstool bevindt zich in de achterkant van het apparaat onder het waterreservoir.



Spoel de stoomtip om en veeg deze af met een schone, droge doek. Zet het stoompijpje weer in elkaar door de stoomtip weer op het stoompijpje te schroeven. Spoel het stoompijpje na de reiniging.



DE ZETGROEP SPOELEN

- Druk op de knop voor 2 kopjes om de zoetwaterspoelcyclus uit te voeren.

DE FILTERBAKJES EN HET PORTAFILTER REINIGEN

- De filterbakjes en het portafilter moeten direct na gebruik worden afgespoeld onder heet water om alle resterende koffioliën te verwijderen.
- Als de gaatjes in de filterbakjes verstopt raken, gebruikt u de reinigingstool voor het stoompijpje om de gaatjes vrij te maken.



WAARSCHUWING

Plaats het portafilter niet in de vaatwasser.

DE DRUPPELPLAAT REINIGEN

- De binnenkant van de zetgroep en de druppelplaat moeten met een vochtige doek worden schoongeveegd om deeltjes gemalen koffie te verwijderen.
- Laat regelmatig heet water door het apparaat lopen met het filterbakje en portafilter op hun plaats, zonder gemalen koffie, om koffieresten weg te spoelen.

DE OPVANGBAK REINIGEN

U moet de opvangbak na elk gebruik, of wanneer de opvangbakindicator aangeeft dat de bak vol is, uit het apparaat halen, legen en reinigen.

Verwijder het rooster van de opvangbak en was beide onderdelen af in warm zeepsop.

DE BEHUIZING REINIGEN

- Veeg de buitenkant van de behuizing af met een zachte, vochtige doek en poets deze daarna op met een zachte, droge doek.



OPMERKING

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of -doeken die krassen op het oppervlak van het apparaat kunnen veroorzaken.



OPMERKING

Plaats geen onderdelen of accessoires in de vaatwasser.



WAARSCHUWING

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

UW APPARAAT OPBERGEN

Voordat u het apparaat opbergt, schakelt u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Maak het waterreservoir en de opvangbak leeg en zorg dat het apparaat koel, schoon en droog is. Bewaar het apparaat rechtop.

Plaats geen voorwerpen boven op het apparaat.

FABRIEKINSTELLINGEN VOOR ESPRESSOVOLUME HERSTELLEN

1. Apparaat is in stand-by-modus.
2. Houd de knop voor 1 kopje en de knop voor 2 kopjes gedurende 10 seconden ingedrukt om de modus voor het herstellen van de fabriekinstellingen te openen.
3. De lampjes knipperen 3 keer om aan te geven dat alle volumes zijn hersteld.
4. Het apparaat gaat dan terug naar de READY-modus.



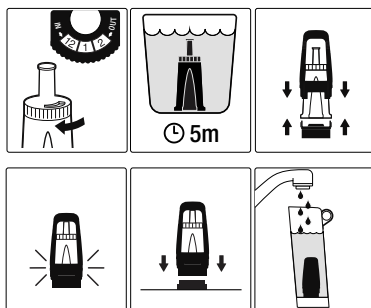
OPMERKING

Als het apparaat na het herstellen wordt ingeschakeld, gaat het direct naar de READY-modus.



DE WATERFILTER VERVANGEN

Bij een waterhardheidsniveau van 4 wordt aanbevolen uw eenheid om de 90 dagen te ontkalken; bij een waterhardheidsniveau van 6 moet u om de 60 dagen ontkalken.





Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	EENVOUDIGE OPLOSSING
Er komt geen water uit de zetgroep. Geen heet water	<ul style="list-style-type: none"> • Waterreservoir is leeg. • Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld. • Apparaat moet worden gereinigd en ontkalkt. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vul het waterreservoir bij. • Duw het waterreservoir naar beneden om het op zijn plaats te vergrendelen. • Voer de reinigings- en ontkalkingscyclus uit. • Zie 'Espresso druppelt alleen uit de uitloop van het portafilter of helemaal niet' hieronder.
Espresso druppelt alleen uit de uitloop van het portafilter of helemaal niet	<ul style="list-style-type: none"> • Koffie is te fijn gemalen. • Te veel koffie in het filterbakje. • Koffie te stevig aangedrukt. • Waterreservoir is leeg. Vul het waterreservoir bij. • Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld. • Gaatjes in het filterbakje zijn mogelijk verstopt. • Apparaat moet worden gereinigd en ontkalkt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik een iets grovere maling. Raadpleeg 'Koffie doseren en aandrukken' op pagina 15 en 'Tips voor extractie' op pagina 19. • Gebruik minder koffie. • Aandrukken met een druk van 15-20 kg. • Vul het waterreservoir bij. • Duw het waterreservoir naar beneden om het op zijn plaats te vergrendelen. • Gebruik de pin op de meegeleverde reinigingstool om de gaatjes vrij te maken. • Reinigings- en ontkalkingscyclus uitvoeren.
Er komt geen water uit (het apparaat maakt lawaai).	<ul style="list-style-type: none"> • Waterreservoir is leeg. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reservoir vullen.
Espresso loopt te snel door.	<ul style="list-style-type: none"> • Koffie is te grof gemalen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik een iets fijnere maling. • Raadpleeg 'Koffie doseren en aandrukken' op pagina 15 en 'Tips voor extractie' op pagina 19.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	EENVOUDIGE OPLOSSING
Espresso loopt te snel door.	<ul style="list-style-type: none"> • Er zit niet genoeg koffie in het filterbakje. • Koffie te licht aangedrukt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Meer koffie gebruiken en aandrukken. Raadpleeg 'Koffie doseren en aandrukken' op pagina 15 en 'Tips voor extractie' op pagina page 19. • Aandrukken met een druk van 15-20 kg.
Espresso loopt langs de rand van het portafilter.	<ul style="list-style-type: none"> • Portafilter niet correct in de zetgroep geplaatst. • Er zit gemalen koffie op de rand van het filterbakje. • Te veel koffie in het filterbakje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plaats het portafilter volledig in de zetgroep en draai totdat u weerstand voelt. • Verwijder overtollige koffie van de rand van het filterbakje om voor een goede afdichting in de zetgroep te zorgen. • Gebruik minder koffie. Raadpleeg 'Koffie doseren en aandrukken', pagina 15.
Weinig stoom.	<ul style="list-style-type: none"> • Het apparaat heeft de bedrijfstemperatuur niet bereikt. • Waterreservoir is leeg. • Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld. • Apparaat moet worden gereinigd en ontkalkt. • Stoompijpje is verstopt of bijna verstopt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wacht totdat het apparaat de bedrijfstemperatuur heeft bereikt. • Vul het waterreservoir bij. • Duw het waterreservoir naar beneden om het op zijn plaats te vergrendelen. • Voer de reinigings- en ontkalkingscyclus uit. • Raadpleeg 'Het stoompijpje reinigen', pagina 21.
Pulserend/pompend geluid tijdens de koffie-extractie of het stomen van melk.	<ul style="list-style-type: none"> • Dit is de normale werking van de pomp in het apparaat. • Waterreservoir is leeg. 	<ul style="list-style-type: none"> • Geen actie vereist: dit is de normale werking van het apparaat. • Vul het waterreservoir bij.
Koffie is niet warm genoeg.	<ul style="list-style-type: none"> • Portafilter niet voorverwarmd. 	<ul style="list-style-type: none"> • Spoel het portafilter om onder de heetwateruitloop. Droog alles grondig af.
Geen crèmelaagje.	<ul style="list-style-type: none"> • Koffie te licht aangedrukt. • Koffie is te grof gemalen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aandrukken met een druk van 15-20 kg. • Gebruik een iets fijnere maling. Raadpleeg 'Koffie doseren en aandrukken' op pagina 15 en 'Tips voor extractie' op pagina 19.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	EENVOUDIGE OPLOSSING
Geen crèmelaagje.	<ul style="list-style-type: none"> • Koffiebonen of voorgemalen koffie niet vers. • Gaatjes in het filterbakje zijn mogelijk verstopt. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Gebruik de pin op de meegeleverde reinigingstool om de gaatjes vrij te maken.
Lekkend water.	<ul style="list-style-type: none"> • Handmatig schoonmaken. • Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld. 	<ul style="list-style-type: none"> • Richt het stoompijpje direct op de opvangbak of de kan voordat u het met de hand reinigt. • Duw het waterreservoir naar beneden om het op zijn plaats te vergrendelen.
Er komt geen water uit de uitloop (het apparaat maakt lawaai).	<ul style="list-style-type: none"> • Waterreservoir is leeg of waterniveau is onder MIN. • Waterfilter is geplaatst zonder het eerst te weken. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vul het waterreservoir. • Laat het waterfilter 5 minuten weken voordat u het terug in het waterreservoir plaatst.
Het apparaat staat aan, maar werkt niet meer.	<ul style="list-style-type: none"> • De thermische veiligheidsuitschakeling kan geactiveerd zijn als gevolg van oververhitting van de pomp. 	<ul style="list-style-type: none"> • Houd de knop voor 1 kopje en de knop voor heet water 0,5 seconden lang tegelijk ingedrukt om het apparaat uit te schakelen 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.
Knop voor 2 kopjes knippert.	<ul style="list-style-type: none"> • Dit geeft aan dat het apparaat moet worden gereinigd en ontkalkt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Voer een reinigings- en ontkalkingscyclus uit. Volg de stappen die worden beschreven op pagina 21.
Er komt te veel/ te weinig espresso in het kopje.	<ul style="list-style-type: none"> • Instellingen voor maalhoeveelheid en/of maalgraad en/of shotvolume moeten worden aangepast. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pas de maalhoeveelheid en/of maalgraad aan. Raadpleeg 'Koffie doseren en aandrukken', pagina 15, 'De maling', pagina 15 en 'Tips voor extractie', pagina 19.



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.

the Bambino™

BES450/SES450



IT GUIDA RAPIDA

Sage®



Sommario

- 2 Sage consiglia: la sicurezza prima di tutto
- 9 Componenti
- 11 Caratteristiche di the Bambino™
- 11 Montaggio
- 12 Funzioni
- 18 Manutenzione e pulizia
- 21 Risoluzione dei problemi
- 24 Garanzia

SAGE CONSIGLIA: LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

In Sage abbiamo molto a cuore la sicurezza. Creiamo e commercializziamo prodotti di consumo tenendo sempre presente la sicurezza dei nostri clienti. Inoltre, invitiamo i clienti a prestare molta attenzione durante l'utilizzo degli apparecchi elettrici e a osservare le seguenti precauzioni.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO E CONSERVARLE PER CONSULTARLE IN FUTURO

- Sul sito sageappliances.com è disponibile una versione scaricabile di questo documento.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per consultarle in futuro.
- Rimuovere in sicurezza tutti i materiali di imballaggio e le etichette promozionali prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta dei valori nominali sotto il dispositivo. In caso di

dubbi, contattare l'azienda fornitrice di elettricità locale.

- Si consiglia l'installazione di un interruttore salvavita per una maggiore sicurezza durante l'utilizzo di tutti i dispositivi elettrici. Si consiglia l'uso di un salvavita con corrente operativa nominale non superiore a 30 mA. Rivolgersi a un elettricista per un parere professionale.
- Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini, smaltire in sicurezza la copertura protettiva della spina.
- Posizionare l'elettrodomestico su una superficie stabile, resistente al calore, piana e asciutta, lontano dal bordo del piano di lavoro. Utilizzare l'apparecchio lontano da fonti di calore come piastre elettriche, fornelli a gas o forni.
- Svolgere completamente il cavo prima dell'uso.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso oltre il bordo di un tavolo o del piano cucina. Evitare che il cavo di alimentazione tocchi superfici calde o forni nodi.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso per verificare la presenza di eventuali danni. Se vengono rilevati danni di qualsiasi tipo, smettere immediatamente di usare l'apparecchio e portarlo con tutti i componenti al centro assistenza Sage autorizzato più vicino affinché venga esaminato, sostituito o riparato.
- Mantenere puliti l'apparecchio e gli accessori. Seguire le istruzioni di pulizia fornite in questo libretto. Qualsiasi operazione non menzionata in questo libretto di istruzioni deve essere eseguita da un centro assistenza Sage autorizzato.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità motorie, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza dell'elettrodomestico

- stesso, a condizione che lo utilizzino sotto la supervisione di qualcuno o secondo specifiche istruzioni ricevute in merito all'uso in sicurezza dell'elettrodomestico e che comprendano i rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.
 - La pulizia dell'elettrodomestico può essere effettuata da bambini di età non inferiore a 8 anni e con la supervisione di un adulto.
 - Tenere l'elettrodomestico e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età pari o inferiore agli 8 anni.
 - Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti con gli elettrodomestici.
 - Attenersi scrupolosamente alle istruzioni riportate in questo libretto per utilizzare l'elettrodomestico.
 - Non spostare l'elettrodomestico quando è in funzione.
 - Non utilizzare l'elettrodomestico se il serbatoio dell'acqua è vuoto.
 - Assicurarsi che il portafiltro sia ben inserito e fissato nella bocchetta di estrazione prima di utilizzare l'apparecchio.
 - Non rimuovere il portafiltro durante il processo di estrazione del caffè poiché la macchina è sotto pressione.
 - Non collocare nessun oggetto sopra l'apparecchio.
 - Evitare di toccare le superfici calde. Lasciare raffreddare l'elettrodomestico prima di spostarlo o pulire una qualsiasi delle sue parti.
 - La superficie dell'elemento riscaldante può trattenere calore residuo dopo l'uso.
 - Prima di pulire, spostare o riporre l'elettrodomestico, assicurarsi sempre che sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione e che si sia raffreddato a sufficienza.

- Questo elettrodomestico non deve essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
- L'utilizzo di prolunghe o accessori non venduti o consigliati da Sage può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Quando non in uso, impostare sempre l'elettrodomestico su off, spegnere l'interruttore di alimentazione e scollegare il cavo dalla presa.
- Qualsiasi operazione di manutenzione diversa dalla pulizia deve essere eseguita da un centro assistenza Sage® autorizzato.
- Evitare di usare l'elettrodomestico sul pianale del lavello.
- Non utilizzare l'elettrodomestico se si trova in uno spazio chiuso o all'interno di una credenza.

ISTRUZIONI SPECIFICHE PER BES450/SES450

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare questo apparecchio per usi diversi da quello previsto. Non utilizzare su veicoli in movimento o barche. Non utilizzare all'aperto. L'uso non corretto potrebbe provocare lesioni.
- Se l'elettrodomestico viene:
 - lasciato incustodito,
 - pulito,
 - spostato,
 - montato o
 - riposto,spegnere sempre la macchina per espresso premendo contemporaneamente i pulsanti 1 TAZZA e HOT WATER (acqua calda). Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Prima dell'uso, verificare sempre che l'apparecchio sia montato correttamente.

- Utilizzare esclusivamente acqua fredda di rubinetto. Si sconsiglia l'uso di acqua filtrata, demineralizzata o distillata, poiché potrebbe influire sul sapore del caffè e sul funzionamento previsto della macchina da espresso.
- Non lasciare il prodotto incustodito durante il funzionamento.
- Evitare di toccare le superfici calde. Lasciare raffreddare l'elettrodomestico prima di spostarlo o pulire una qualsiasi delle sue parti.
- Fare attenzione durante l'utilizzo, poiché le superfici metalliche possono diventare molto calde durante il funzionamento.

ATTENZIONE

Per evitare il rischio di lesioni, fare attenzione durante la decalcificazione, poiché l'apparecchio potrebbe rilasciare vapore caldo. Assicurarsi che il vassoio raccogliogocce sia inserito prima di procedere alla decalcificazione.

Per istruzioni dettagliate consultare la sezione "Manutenzione e pulizia".

Assicurarsi che il portafiltro sia ben inserito e fissato nella gruppo di erogazione prima di utilizzare l'apparecchio. Non rimuovere il portafiltro durante il processo di estrazione del caffè.

ATTENZIONE

Per evitare il rischio di lesioni, non aprire la camera di estrazione durante il processo di estrazione.

ATTENZIONE

Non inserire il portafiltro, il pressino o alcun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

ATTENZIONE

Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o alcun componente dell'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido.

ATTENZIONE

L'uso non corretto potrebbe provocare lesioni.

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO CON IL CAVO CORTO

- L'apparecchio Sage è dotato di un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di lesioni personali o danni alla proprietà legato all'utilizzo di un cavo più lungo, che può rappresentare un ostacolo in cui inciampare o restare impigliati. Cavi di alimentazione o prolunghie più lunghi sono disponibili e possono essere utilizzati esercitando la dovuta cautela. Se viene utilizzata una prolunga,
 1. la potenza elettrica indicata sul cavo o sulla prolunga deve essere almeno pari alla potenza elettrica dell'apparecchio,
 2. il cavo deve essere sistemato in modo stabile sul piano di lavoro, fuori dalla portata dei bambini e in modo da non rappresentare un ostacolo e
 3. la prolunga deve comprendere una spina a tre poli con messa a terra.


AVVISO AI CLIENTI IN MERITO AI DISPOSITIVI DI ARCHIVIAZIONE


- Al fine di offrire un servizio migliore ai nostri clienti, nei nostri prodotti è stato inserito un dispositivo di archiviazione interno. Questo dispositivo di archiviazione è costituito da un piccolo chip che raccoglie determinate informazioni sul tuo apparecchio, tra cui la frequenza e il modo in cui lo utilizzi. Se il prodotto necessita di assistenza, le informazioni raccolte dal chip ci permetteranno di ripararlo in modo rapido ed efficiente.
- Le informazioni raccolte costituiscono inoltre una risorsa preziosa per lo sviluppo di futuri elettrodomestici che ci consentiranno di soddisfare al meglio le esigenze dei nostri consumatori. Il chip non raccoglie alcuna informazione riguardante le persone che utilizzano il prodotto

o il nucleo familiare in cui viene utilizzato. In caso di domande relative al chip del dispositivo di archiviazione, è possibile contattarci all'indirizzo privacy@sageappliances.com

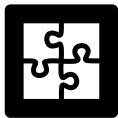
ISTRUZIONI SPECIFICHE PER IL FILTRO DELL'ACQUA

- Tenere la cartuccia del filtro fuori dalla portata dei bambini.
- Conservare le cartucce del filtro in un luogo asciutto e nella confezione originale.
- Proteggere le cartucce dal calore e dalla luce solare diretta.
- Non utilizzare cartucce del filtro danneggiate.
- Non aprire le cartucce del filtro.
- Svuotare il serbatoio dell'acqua e sostituire la cartuccia se non si utilizza l'elettrodomestico per un periodo di tempo prolungato.

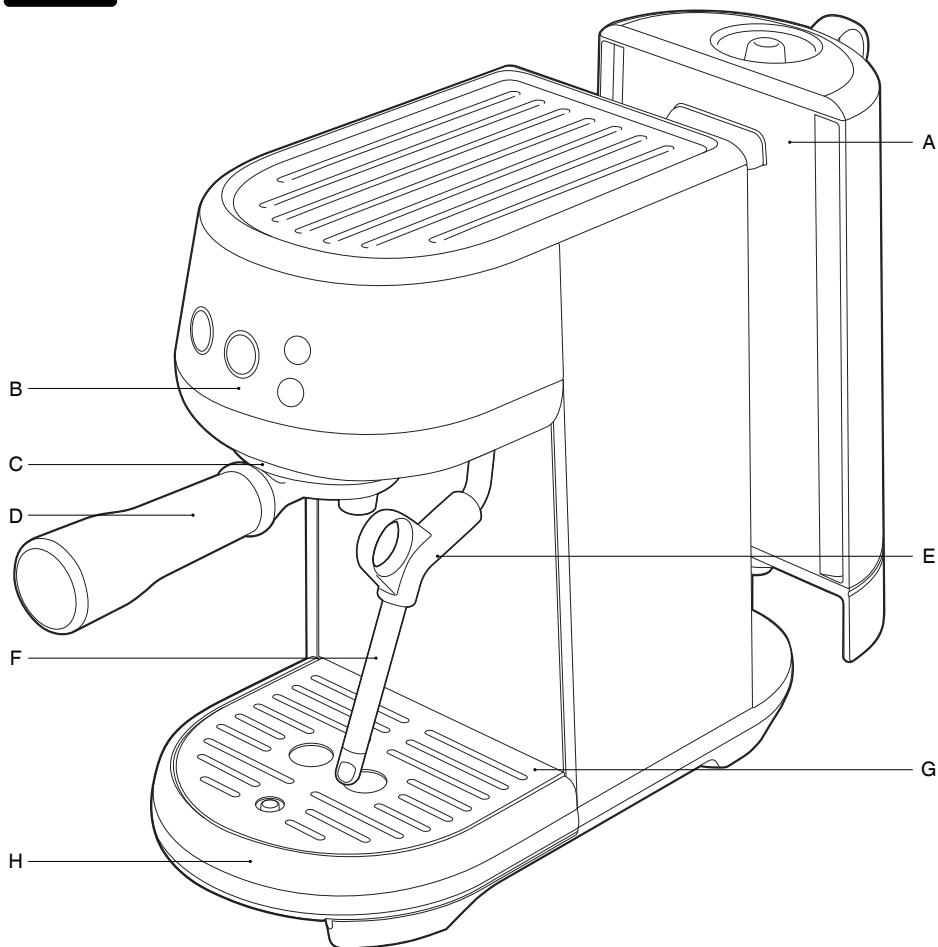
 Questo simbolo indica che l'apparecchio non può essere smaltito con i rifiuti domestici comuni. Deve essere conferito presso un centro di smaltimento locale specializzato o presso un rivenditore che fornisce questo servizio. Per ulteriori informazioni, contattare l'ufficio comunale locale.

 Per proteggersi dalle scariche elettriche, non immergere la spina, il cavo di alimentazione o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido.

SOLO PER USO DOMESTICO CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



Componenti



A. Serbatoio dell'acqua rimovibile da 1,4 litri

B. Pannello di controllo

Pulsanti per 1 TAZZA, 2 TAZZE, acqua calda e vapore

C. Gruppo di erogazione

D. Portafiltro in alluminio da 54 mm

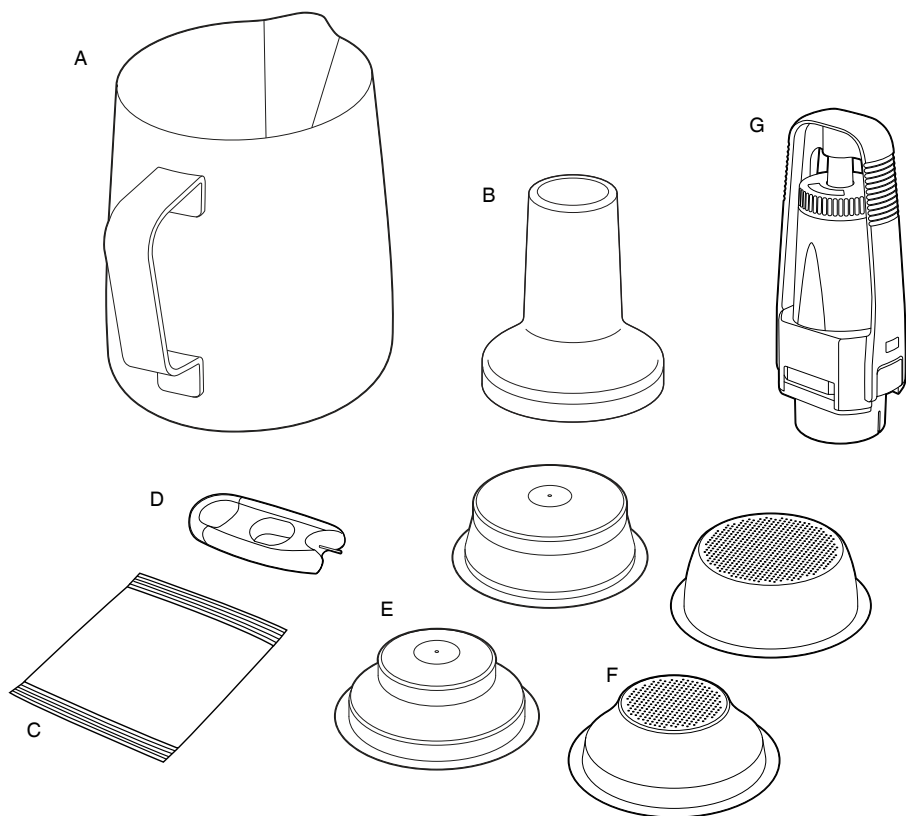
(ATTENZIONE: NON lavabile in lavastoviglie)

E. Maniglia della lancia vapore

F. Lancia vapore

G. Griglia del vassoio raccogligocce rimovibile

H. Vassoio raccogligocce rimovibile con indicatore di vassoio pieno



ACCESSORI

A. Lattiera in acciaio inossidabile

B. Pressino da 54 mm

(Nota: Non immergere in acqua o in altro liquido)

C. Polvere decalcificante

D. Accessorio per la pulizia della punta della lancia vapore e del filtro

(situato sotto il serbatoio dell'acqua)

E. Filtri a parete doppia

(1 tazza e 2 tazze)

F. Filtri a parete singola

(1 tazza e 2 tazze)

G. Filtro dell'acqua con supporto

CE Informazioni sui valori nominali
220-240 V ~50-60 Hz 1300-1600 W



Caratteristiche di the Bambino™

DESIGN COMPATTO

Caffè di qualità in una macchina compatta.

MONTATURA DEL LATTE MANUALE

Monta manualmente il latte da omogeneo e vellutato a cremoso.

TECNOLOGIA THERMOJET™

L'innovativo sistema di riscaldamento raggiunge la temperatura di estrazione ideale in 3 secondi.

CONTROLLO DELLA TEMPERATURA PID

Controllo elettronico della temperatura PID per una temperatura più stabile.

PRE-INFUSIONE A BASSA PRESSIONE

Questa funzione applica una pressione dell'acqua bassa all'inizio dell'estrazione per espandere delicatamente il caffè macinato e garantire un'estrazione uniforme.

CONTROLLO VOLUMETRICO

Volumi preimpostati da 1 e 2 tazze, comandi manuali o volumi di erogazione programmabili.

EROGAZIONE Istantanea DI ACQUA CALDA

Erogazione dell'acqua calda dalla lancia vapore per preparare il caffè nero lungo e preriscaldare le tazze.



Montaggio

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

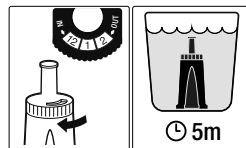
Preparazione dell'elettrodomestico

Rimuovere e smaltire tutte le etichette promozionali e i materiali di imballaggio forniti con il prodotto. Assicurarsi di aver rimosso tutti i componenti e gli accessori prima di smaltire la confezione.

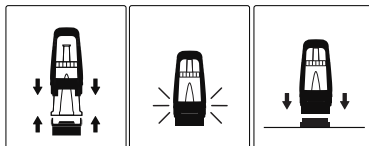
Pulire il vassoio raccogli gocce, la griglia del vassoio raccogli gocce, il portafiltro e i filtri con acqua tiepida e un detergente per piatti delicato. Sciacquare e asciugare a fondo prima dell'utilizzo.

INSTALLAZIONE DEL FILTRO DELL'ACQUA

1. Rimuovere il filtro dell'acqua e il supporto del filtro dalla confezione.
2. Impostare il promemoria per la prossima sostituzione. Si consiglia di sostituire il filtro dopo 3 mesi.



3. Immergere il filtro in acqua fredda per 5 minuti.
4. Lavare il supporto del filtro in acqua fredda.



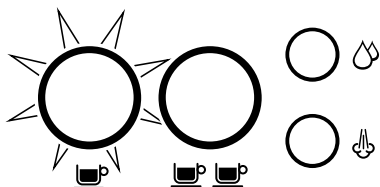
5. Inserire il filtro nelle due parti del supporto. Assicurarsi che siano ben fissati.
6. Estrarre il serbatoio dell'acqua dall'elettrodomestico. Allineare la base del supporto del filtro con l'adattatore all'interno del serbatoio dell'acqua. Spingere verso il basso per bloccarlo in posizione.



Funzioni

PRIMO UTILIZZO

1. Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua potabile fino al punto indicato dalla linea MAX. Rialloggiare il serbatoio dell'acqua nell'elettrodomestico.
2. Assicurarsi che il vassoio raccogliogocce sia posizionato correttamente.
3. Per questo primo ciclo, posizionare un contenitore da 500 ml sotto il portafiltro e la lancia vapore per raccogliere l'acqua.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente e il pulsante 1 Tazza si illumina.



5. Premere il pulsante 1 Tazza per avviare il primo ciclo di utilizzo.



NOTA

Il primo ciclo di utilizzo serve a sciacquare la macchina e preparare il sistema di riscaldamento.

MODALITÀ STANDBY

Per interrompere il funzionamento ed entrare in modalità standby, premere contemporaneamente i pulsanti 1 Tazza e Hot Water (acqua calda) per 0,5 secondi.

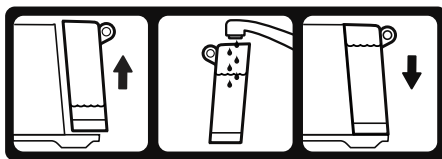


NOTA

In assenza di interazione con l'utente o se inutilizzato, l'apparecchio entra in modalità standby dopo 10 minuti.

RIEMPIRE IL SERBATOIO DELL'ACQUA

Estrarre il serbatoio dell'acqua dall'elettrodomestico. Rimuovere il coperchio del serbatoio e aggiungere acqua potabile riempiendo fino al segno MAX indicato.



Rialloggiare il serbatoio dell'acqua, assicurandosi che sia ben fissato e che aderisca alla parte posteriore dell'elettrodomestico.

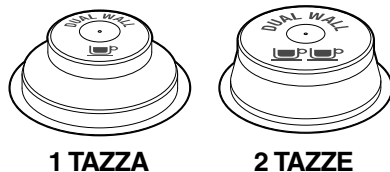


NOTA

Se non viene rilevata acqua nel serbatoio, gli indicatori a LED della macchina lampeggeranno 6 volte per 3 secondi.

FILTRI

L'apparecchio comprende filtri a parete singola e doppia da 1 e 2 tazze.



Utilizzare il filtro per 1 tazza per preparare una sola tazza di caffè e quello per 2 tazze per preparare due tazze o una sola tazza di caffè forte.

Regolare la quantità di caffè macinato e il grado di macinatura se si passa da un filtro singolo a uno doppio o viceversa.

I filtri forniti sono progettati per:

filtro per 1 tazza = 8-11 g

filtro per 2 tazze = 16-19 g

FILTRI A PARETE SINGOLA

Quando si macinano al momento chicchi di caffè freschi e interi, si consiglia di utilizzare i filtri a parete singola. I filtri a parete singola consentono di sperimentare vari gradi di macinatura, dosaggio e pressatura, per creare un espresso perfettamente bilanciato.

FILTRI A PARETE DOPPIA

Si consiglia di utilizzare i filtri a parete doppia per caffè premacinato o chicchi più vecchi che hanno superato la data di tostatura di 30 giorni. I filtri a parete doppia regolano la pressione e consentono di ottimizzare l'estrazione, a prescindere da grado di macinatura, dosaggio, pressatura e freschezza del caffè.

MACINATURA

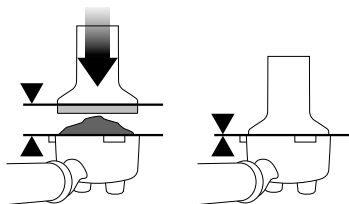
Quando si macinano i chicchi di caffè, la grana di macinatura dovrebbe essere fine ma non troppo. Il grado di macinatura influenzerà il flusso di acqua nel filtro e il gusto del caffè espresso.

Se la macinatura è troppo fine (ha l'aspetto di una polvere e al tatto ricorda la farina), l'acqua non scorrerà attraverso il caffè, anche se viene applicata pressione. L'estrazione dell'espresso sarà **ECESSIVA**, il caffè avrà un colore scuro e un sapore amaro.

Se la macinatura è troppo grossa, l'acqua scorrerà troppo rapidamente attraverso il caffè macinato contenuto nel filtro. L'estrazione dell'espresso sarà **INSUFFICIENTE**, il caffè avrà un colore e un sapore troppo blandi.

DOSAGGIO E PRESSATURA DEL CAFFÈ

- Inserire il filtro nel portafiltro.
- Macinare una quantità di caffè sufficiente a riempire il filtro.
- Battere il portafiltro più volte per distribuire uniformemente il caffè nel filtro.
- Pressare con decisione (circa 15-20 kg di pressione) utilizzando il pressino. Non è importante che la pressione esercitata sia forte, ma è necessario che sia costante.



Come regola, il bordo superiore del cappuccio sul pressino dovrebbe essere allineato alla parte superiore del filtro **DOPO** che il caffè è stato pressato.



NOTA

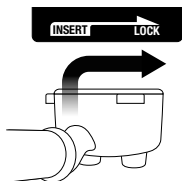
Si raccomanda di utilizzare caffè 100% arabica di alta qualità con l'indicazione della data di tostatura impressa sulla confezione. Questo è da preferire alle confezioni che mostrano la sola data di scadenza. È preferibile consumare i chicchi di caffè entro 5-20 giorni dalla data di tostatura. Il caffè vecchio potrebbe fuoriuscire troppo velocemente dal portafiltro e avere un sapore amaro e blando.

LAVAGGIO DEL GRUPPO DI EROGAZIONE

Prima di inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione, far scorrere dell'acqua nel gruppo di erogazione premendo il pulsante 1 Tazza o 2 Tazze. Questo stabilizzerà la temperatura prima dell'estrazione.

INSERIRE IL PORTAFILTRO

Posizionare il portafiltro sotto il gruppo di erogazione in modo che l'impugnatura sia allineata con la posizione **INSERIMENTO**. Inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione e ruotare l'impugnatura verso il centro fino a incontrare resistenza.



Posizionare la tazza/le tazze sotto il portafiltro sul vassoio raccogliogocce.

ESTRAZIONE DELL'ESPRESSO

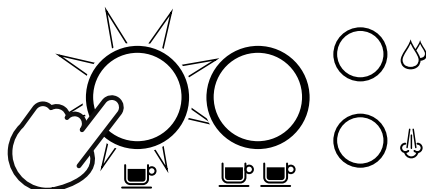
Come riferimento, l'estrazione dell'espresso inizierà dopo 8-12 secondi (tempo di infusione); il caffè estratto dovrebbe presentare una consistenza simile a quella del miele.

Se l'estrazione dell'espresso inizia dopo meno di 7 secondi significa che la dose di caffè macinato presente nel filtro non è sufficiente o la grana di macinatura è troppo grossa. Questa si definisce **ESTRAZIONE NON SUFFICIENTE**.

Se l'espresso inizia a gocciolare ma non scorre dopo 12 secondi, la grana di macinatura è troppo fine. Questa si definisce **ESTRAZIONE ECCESSIVA**.

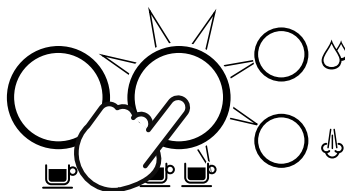
VOLUME TAZZA PREPROGRAMMATO - 1 TAZZA

Premere il pulsante 1 Tazza per meno di 1 secondo: il pulsante lampeggia quando viene selezionato. Sarà estratto un volume preimpostato di caffè espresso pari a circa 30 ml. La macchina si arresterà automaticamente una volta raggiunto il volume preimpostato.



VOLUME TAZZA PREPROGRAMMATO - 2 TAZZE

Premere il pulsante 2 Tazze per meno di 1 secondo: il pulsante lampeggia quando viene selezionato. Sarà estratto un volume preimpostato di caffè espresso pari a circa 60 ml. La macchina si arresterà automaticamente una volta raggiunto il volume preimpostato.



NOTA

Se si premono i pulsanti 1 Tazza o 2 Tazze durante un'erogazione preprogrammata, l'estrazione si interrompe immediatamente.

PROGRAMMAZIONE DEL VOLUME DI CAFFÈ

Tenere premuti i pulsanti 1 Tazza e 2 Tazze per 2 secondi; i pulsanti si illumineranno e lampeggeranno.



Per impostare il volume 1 Tazza:

- Premere il pulsante 1 Tazza per circa 3 secondi per avviare l'estrazione.
- Premere nuovamente il pulsante 1 Tazza per arrestare l'estrazione. Il volume modificato verrà salvato.

Per impostare il volume 2 Tazze, seguire le istruzioni riportate sopra premendo però il pulsante 2 Tazze per avviare e arrestare l'estrazione.



NOTE

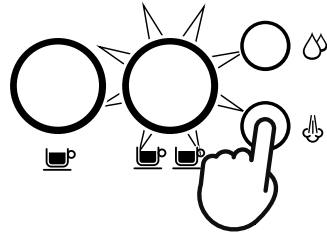
- Senza interazione da parte dell'utente dopo 30 secondi, la macchina tornerà a essere pronta per l'uso.
- Il volume di caffè modificato verrà salvato in memoria per l'uso successivo o al riavvio dell'apparecchio.
- Premendo il pulsante del vapore o dell'acqua calda in qualsiasi momento, l'operazione viene annullata e l'apparecchio tornerà a essere pronto per l'uso senza salvare alcun volume di caffè.

PREINFUSIONE E VOLUME TAZZA MANUALE

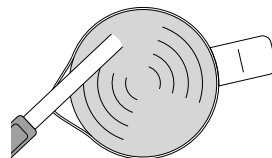
Tenere premuto il pulsante 1 Tazza o 2 Tazze per più di un secondo. Dopo un secondo la pompa si avvierà alla pressione di pre-infusione, continuando finché si tiene premuto il pulsante. Rilasciare il pulsante per avviare l'estrazione. Premere qualsiasi pulsante per arrestare l'estrazione.

MONTATURA DEL LATTE MANUALE

- Sollevare la lancia vapore e introdurla nella lattiera immergendone la punta di 1-2 cm sotto la superficie del latte, vicino al lato destro della lattiera.
- Premere il pulsante STEAM (vapore) per avviare la montatura del latte.



- Tenere la punta della lancia vapore appena sotto la superficie del latte finché questo non inizia a girare in senso orario formando un vortice (effetto mulinello).
- Mentre il latte sta girando, abbassare lentamente la lattiera. In questo modo la punta della lancia vapore raggiungerà la superficie del latte e inizierà a introdurre aria.
- Rompere delicatamente la superficie del latte con la punta per far girare il latte a una velocità sufficiente.
- Mantenere la punta della lancia vapore sulla superficie o poco al di sotto, continuando a produrre il vortice. Montare il latte fino a ottenere un volume sufficiente.
- Sollevare la lattiera per immergere la punta sotto la superficie senza dissipare il vortice. Il latte ha raggiunto la temperatura corretta (60-65 °C) quando la lattiera è calda al tatto.



- Quando si raggiunge la montatura desiderata, premere un pulsante qualsiasi per interrompere l'operazione.
- Una volta che il vapore è stato rilasciato del tutto, rimuovere la lancia vapore dalla lattiera.
- Pulire la lancia e la punta con un panno umido pulito.

LAVAGGIO MANUALE DELLA LANCIA VAPORE

Per ridurre le ostruzioni nella lancia vapore, si consiglia di far scorrere del vapore attraverso la lancia dopo la montatura del latte. Abbassare e puntare la lancia vapore direttamente sul vassoio raccogliogocce, lontano dalle persone, e premere il pulsante del vapore per sciacquare la lancia con il vapore, o tenere premuto il pulsante del vapore per 3 secondi per attivare il lavaggio della lancia vapore. In questo modo, brevi flussi di acqua passeranno attraverso la lancia vapore.



NOTA

I pulsanti 1 Tazza e 2 Tazze lampeggeranno entrambi durante la funzione di lavaggio della lancia vapore.



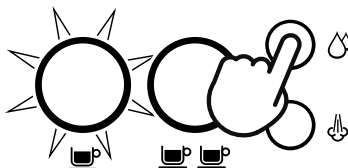
ATTENZIONE

Una volta premuto il pulsante del vapore, il vapore non si arresterà immediatamente; saranno necessari alcuni secondi per un arresto completo.

LANCIA VAPORE OSTRUITA

Controllare regolarmente le prestazioni del vapore. Se la lancia vapore è ostruita, se ne arresterà immediatamente il funzionamento. Consultare la sezione "Pulire la lancia vapore" per ulteriori informazioni.

FUNZIONAMENTO ACQUA CALDA



Erogazione di acqua calda attraverso la lancia vapore

Quando la macchina è in modalità Ready (pronto), premere il pulsante dell'acqua calda per avviare il flusso di acqua calda attraverso la lancia vapore. Premere qualsiasi pulsante per arrestare il flusso di acqua calda.

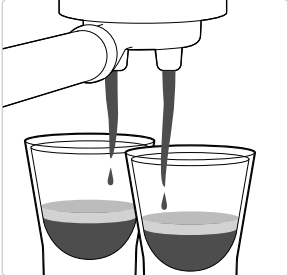
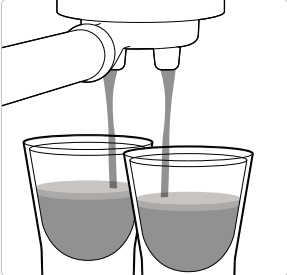


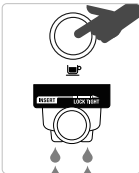




ATTENZIONE

La temperatura della tazza è di 90 °C. Fare attenzione quando si maneggiano bevande calde.

SUGGERIMENTI PER L'ESTRAZIONE

Il segreto di un ottimo caffè espresso è il perfetto equilibrio di dolcezza, acidità e amaro. Il sapore del caffè dipenderà da molti fattori quali il tipo di chicchi, il grado di tostatura, la texture della macinatura, la dose di caffè e il grado di pressatura. Per ottenere il gusto più adatto alle proprie preferenze, si consiglia di sperimentare questi fattori uno alla volta.

ESTRAZIONE CORRETTA	ESTRAZIONE NON SUFFICIENTE	ESTRAZIONE ECCESSIVA
 <ul style="list-style-type: none"> • Il flusso di caffè inizia dopo 8-12 secondi • Il flusso è lento, come miele caldo • La crema ha un colore marrone dorato e una texture cremosa • L'espresso ha un colore marrone scuro 	 <ul style="list-style-type: none"> • Il flusso di caffè inizia dopo 1-6 secondi • Il flusso è veloce, come l'acqua • Lo strato di crema è sottile e ha un colore pallido • L'espresso ha un colore marrone pallido • Il gusto è amaro/acre, il caffè è blando e acquoso 	 <ul style="list-style-type: none"> • Il flusso di caffè inizia dopo 12 secondi • Il flusso esce a gocce o non viene erogato affatto • La crema ha un colore scuro e presenta delle macchie • L'espresso ha un colore marrone molto scuro • Il caffè ha un gusto amaro e sa di bruciato
<p>DOPO L'ESTRAZIONE</p> <p>RIMUOVERE IL CAFFÈ USATO Il caffè usato formerà un "disco" di caffè. Se il disco è bagnato, consultare la sezione "Estrazione non sufficiente".</p>  <p>SCIACQUARE IL FILTRO Mantenere pulito il filtro per evitare ostruzioni. Fissare il portafiltro nella macchina e far scorrere dell'acqua calda nel filtro vuoto.</p> 	<p>SOLUZIONI</p> <p>SPERIMENTARE CON LA MACINATURA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La macinatura deve essere più fine per un'estrazione più lenta. • Assicurarsi di livellare la dose. <p>Adattare e riprovare</p>  <p>PRESSARE SEMPRE UNIFORMEMENTE</p> <p>Adattare e riprovare</p>	<p>SOLUZIONI</p> <p>SPERIMENTARE CON LA MACINATURA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La macinatura deve essere più grossa per un'estrazione più veloce. • Assicurarsi di livellare la dose. <p>Adattare e riprovare</p>  <p>PRESSARE SEMPRE UNIFORMEMENTE</p> <p>Adattare e riprovare</p>

	MACINATURA	DOSE DI CAFFÈ MACINATO	PRESSATURA
ESTRAZIONE ECCESSIVA AMARO • ASTRINGENTE	Troppo fine	Eccessiva Diminuire la dose	Troppo pesante
EQUILIBRATA	Ottimale	8-11 g (1 Tazza) 16-19 g (2 Tazze)	15-20 kg
ESTRAZIONE NON SUFFICIENTE BLANDO • ACIDO	Troppo grossa	Non sufficiente Aumentare la dose	Troppo leggera



Manutenzione e pulizia

++ **+** CICLO DI PULIZIA E DECALCIFICAZIONE

La macchina per caffè espresso the Bambino va pulita e decalcificata regolarmente.

Quando è il momento di effettuare l'operazione, il pulsante 2 Tazze lampeggia continuamente, indicando che la macchina ha bisogno di essere pulita e decalcificata.



NOTA

Per cancellare l'avviso e ripristinare la modalità Ready (pronto), premere un pulsante qualsiasi.



ATTENZIONE

Si consiglia di NON ignorare l'avviso relativo al ciclo di pulizia; con l'uso regolare dell'apparecchio, l'acqua dura può causare accumulo di minerali all'interno o sulla superficie di diversi componenti interni, riducendo così il flusso e la temperatura di estrazione e la potenza della macchina e influenzando inoltre il gusto del caffè espresso.

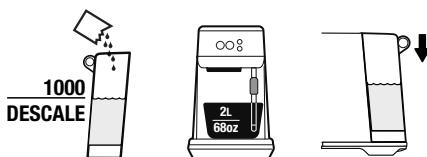


ATTENZIONE

Non immergere la spina, il cavo di alimentazione o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido. Il serbatoio dell'acqua non deve essere rimosso o svuotato completamente durante la decalcificazione.

PER ESEGUIRE UN CICLO DI PULIZIA E DECALCIFICAZIONE

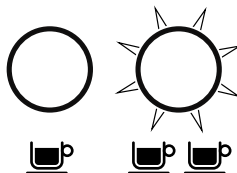
1. Svuotare il vassoio raccogli-gocce e rialloggiarlo saldamente in posizione.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al segno DESCALE (decalcificazione) indicato e aggiungere l'agente decalcificante all'acqua.



3. Posizionare un contenitore da 2 l sotto il gruppo di erogazione e la lancia vapore.



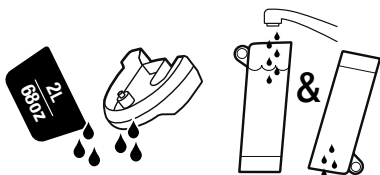
4. Premere contemporaneamente i pulsanti 2 Tazze e STEAM (vapore) per 5 secondi per avviare la decalcificazione.



NOTA

Il pulsante 2 Tazze lampeggerà durante tutto il ciclo.

5. Una volta utilizzata tutta la soluzione decalcificante, la decalcificazione si arresterà.
6. Sciacquare e riempire il serbatoio dell'acqua fino al segno MAX e svuotare il contenitore dell'acqua di scarto, quindi ricollocare entrambi i componenti nell'apparecchio per procedere al ciclo di risciacquo.
7. Premere il pulsante 2 Tazze per avviare il ciclo di risciacquo.
8. Al termine del ciclo di risciacquo, la macchina sarà pronta per l'uso.



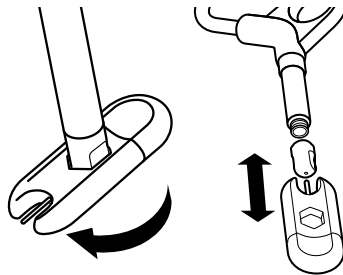
9. Rimuovere e svuotare il contenitore dell'acqua di scarto. Sciacquare il vassoio raccogli gocce e il serbatoio dell'acqua e asciugarli completamente prima di riposizionarli nell'apparecchio.



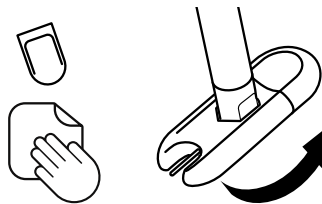
PULIRE LA LANCIA VAPORE

- La lancia vapore deve sempre essere pulita dopo la montatura del latte. Pulire la lancia vapore con un panno umido.
- L'ostruzione di uno qualsiasi dei fori sulla punta della lancia vapore potrebbe comportare una montatura meno efficace. Lavare manualmente la lancia vapore per liberare i fori.

- Se il flusso di vapore è scarso e l'ostruzione persiste, svitare la punta della lancia vapore utilizzando l'accessorio per la pulizia della punta della lancia vapore, che servirà anche per liberare i fori. L'accessorio per la pulizia si trova sul retro dell'apparecchio sotto il serbatoio dell'acqua.



Sciacquare la punta della lancia vapore e pulirla con un panno morbido e asciutto. Rimontare la lancia vapore avvitando nuovamente la punta sulla lancia vapore. Effettuare un lavaggio della lancia vapore dopo la pulizia.



PULIZIA DEL GRUPPO DI EROGAZIONE

- Premere il pulsante 2 Tazze per avviare il ciclo di lavaggio con acqua dolce.

PULIRE I FILTRI E IL PORTAFILTRO

- I filtri e il portafiltro devono essere sciacquati in acqua calda subito dopo l'uso per rimuovere tutti i residui di oli del caffè.
- Se i fori dei filtri sono ostruiti, utilizzare l'accessorio per la pulizia della lancia vapore per liberarli.



ATTENZIONE

Non inserire il portafiltro in lavastoviglie.

PULIRE IL DISCO FORATO

- L'interno del gruppo di erogazione e il disco forato devono essere puliti con un panno umido per rimuovere eventuali residui di caffè macinato.
- Far scorrere periodicamente acqua calda nella macchina, con il filtro e il portafiltro in posizione e senza caffè macinato al suo interno, per sciacquare i residui di caffè.

PULIRE IL VASSOIO RACCOGLIGOCCE

Il vassoio raccogli gocce deve essere rimosso, svuotato e pulito dopo ogni utilizzo o quando l'indicatore del vassoio raccogli gocce sale attraverso la griglia.

Rimuovere la griglia del vassoio raccogli gocce e lavare entrambi i componenti in acqua tiepida e sapone.

PULIRE L'INVOLUCRO ESTERNO

- L'involucro esterno può essere pulito con un panno morbido e umido e poi lucidato con un panno morbido e asciutto.



NOTA

Non utilizzare detergenti con particelle abrasive, pezze o spugnette abrasive che possono graffiare le superfici della macchina.



NOTA

Non lavare parti o accessori dell'elettrodomestico in lavastoviglie.



ATTENZIONE

Non immergere la spina, il cavo di alimentazione, il pressino in plastica o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido.

RIPORRE L'ELETTRODOMESTICO

Spegnerne e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di riporlo. Svuotare il serbatoio dell'acqua e il vassoio raccogli gocce e assicurarsi che la macchina sia fredda, pulita e asciutta. Conservare in posizione verticale.

Non collocare nessun oggetto sopra la macchina.

RIPRISTINARE LE IMPOSTAZIONI DI FABBRICA PER IL VOLUME DELL'ESPRESSO

1. Quando la macchina è in modalità standby.
2. Tenere premuti i pulsanti 1 Tazza e 2 Tazze per 10 secondi per entrare nella modalità di ripristino dei valori di fabbrica.
3. Le spie luminose lampeggeranno 3 volte per indicare che tutti i volumi sono stati ripristinati.
4. La macchina tornerà a essere pronta per l'uso.



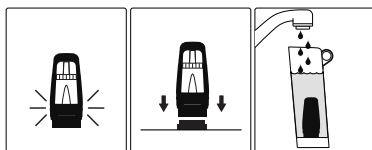
NOTA

Quando la macchina viene accesa dopo il ripristino, sarà direttamente pronta per l'uso.



SOSTITUIRE IL FILTRO DELL'ACQUA

Si consiglia di decalcificare l'unità ogni 90 giorni se la durezza dell'acqua è al livello 4; se invece la durezza dell'acqua è al livello 6, decalcificare ogni 60 giorni.





Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE SEMPLICE
L'acqua non scorre dal gruppo di erogazione. Non viene erogata acqua calda.	<ul style="list-style-type: none"> • Il serbatoio dell'acqua è vuoto. • Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito e fissato in posizione. • L'apparecchio deve essere pulito e decalcificato. • Macinatura troppo fine e/o troppo caffè nel filtro e/o pressatura eccessiva e/o filtro ostruito. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riempire il serbatoio dell'acqua. • Spingere il serbatoio dell'acqua verso il basso per fissarlo completamente in posizione. • Eseguire il ciclo di pulizia e decalcificazione. • Vedere di seguito la voce "Il caffè espresso esce solo dai beccucci del portafiltro o non viene erogato".
Il caffè espresso esce solo dai beccucci del portafiltro o non viene erogato.	<ul style="list-style-type: none"> • La macinatura del caffè è troppo fine. • Troppo caffè nel filtro. • Pressatura eccessiva del caffè. • Il serbatoio dell'acqua è vuoto. • Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito e fissato in posizione. • Il filtro potrebbe essere ostruito. • L'apparecchio deve essere pulito e decalcificato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Scegliere una macinatura leggermente più grossa. Consultare "Dosaggio e pressatura del caffè" a pagina 13 e "Suggerimenti per l'estrazione" a pagina 17. • Ridurre la dose di caffè. • Pressare esercitando una pressione di circa 15-20 kg. • Riempire il serbatoio. • Spingere il serbatoio dell'acqua verso il basso per fissarlo completamente in posizione. • Per liberare il foro/i fori, utilizzare l'ago all'estremità dell'accessorio incluso per la pulizia. • Eseguire il ciclo di pulizia e decalcificazione.
L'acqua non passa (la macchina produce un rumore forte).	<ul style="list-style-type: none"> • Il serbatoio dell'acqua è vuoto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riempire il serbatoio.

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE SEMPLICE
Il caffè espresso esce troppo velocemente.	<ul style="list-style-type: none"> • La macinatura del caffè è troppo grossa. • Troppo poco caffè nel filtro. • Pressatura del caffè non sufficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Scegliere una macinatura leggermente più fine. • Consultare "Dosaggio e pressatura del caffè" a pagina 13 e "Suggerimenti per l'estrazione" a pagina 17. • Incrementare la dose di caffè e pressare. Consultare "Dosaggio e pressatura del caffè" a pagina 13 e "Suggerimenti per l'estrazione" a pagina 17. • Pressare esercitando una pressione di circa 15-20 kg.
Il caffè espresso gocciola attorno al bordo del portafiltro.	<ul style="list-style-type: none"> • Il portafiltro non è inserito correttamente nel gruppo di erogazione. • Ci sono residui di caffè attorno al bordo del filtro. • Troppo caffè nel filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che il portafiltro sia inserito completamente e avvitato fino a incontrare resistenza. • Rimuovere il caffè in eccesso dal bordo del filtro per garantire la chiusura ermetica nel gruppo di erogazione. • Ridurre la dose di caffè. Consultare "Dosaggio e pressatura del caffè" a pagina 13.
Vapore scarso.	<ul style="list-style-type: none"> • L'apparecchio non ha raggiunto la temperatura di esercizio. • Il serbatoio dell'acqua è vuoto. • Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito e fissato in posizione. • L'apparecchio deve essere pulito e decalcificato. • La lancia vapore è ostruita o quasi ostruita. 	<ul style="list-style-type: none"> • Attendere che l'apparecchio abbia raggiunto la temperatura di esercizio. • Riempire il serbatoio. • Spingere il serbatoio dell'acqua verso il basso per fissarlo completamente in posizione. • Eseguire il ciclo di pulizia e decalcificazione. • Consultare la sezione "Pulire la lancia vapore" a pagina 19.
Si sente un suono simile a quello di una pompa durante l'estrazione del caffè o la montatura del latte.	<ul style="list-style-type: none"> • È in corso il normale funzionamento della pompa. • Il serbatoio dell'acqua è vuoto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Non è necessaria alcuna azione poiché si tratta del normale funzionamento della macchina. • Riempire il serbatoio.
Il caffè non è sufficientemente caldo.	<ul style="list-style-type: none"> • Portafiltro non preriscaldato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sciacquare il portafiltro in acqua corrente calda. Asciugare a fondo.

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE SEMPLICE
Non c'è crema.	<ul style="list-style-type: none"> • Pressatura del caffè non sufficiente. • La macinatura del caffè è troppo grossa. • Il caffè in chicchi o premacinato non è fresco. • Il filtro potrebbe essere ostruito. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressare esercitando una pressione di circa 15-20 kg. • Scegliere una macinatura leggermente più fine. Consultare "Dosaggio e pressatura del caffè" a pagina 13 e "Suggerimenti per l'estrazione" a pagina 17. • Se si utilizzano chicchi di caffè interi, scegliere chicchi appena tostati con un'indicazione della data di tostatura e consumarli tra 5 e 20 giorni dopo tale data. Se si utilizza caffè premacinato, consumarlo entro una settimana dalla macinatura. • Per liberare il foro/i fori, utilizzare l'ago all'estremità dell'accessorio incluso per la pulizia.
Perdite d'acqua.	<ul style="list-style-type: none"> • Lavaggio manuale. • Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito e fissato in posizione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Girare la lancia vapore direttamente verso il vassoio raccogliacqua o la lattiera prima della pulizia manuale. • Spingere il serbatoio dell'acqua verso il basso per fissarlo completamente in posizione.
L'acqua non passa (la macchina produce un forte rumore).	<ul style="list-style-type: none"> • Il serbatoio dell'acqua è vuoto o il livello dell'acqua è al di sotto del segno MIN. • Il filtro dell'acqua è stato inserito senza essere stato immerso in acqua. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riempire il serbatoio dell'acqua. • Assicurarsi che il filtro dell'acqua sia stato immerso per 5 minuti prima di inserirlo nel serbatoio.
La macchina è accesa ma smette di funzionare.	<ul style="list-style-type: none"> • Il dispositivo termico di protezione potrebbe essersi attivato a causa del surriscaldamento della pompa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Premere contemporaneamente i pulsanti 1 Tazza e HOT WATER (acqua calda) per 0,5 secondi per spegnere l'elettrodomestico e scollegarlo dalla presa di corrente. Lasciar raffreddare per 30-60 minuti. Se il problema persiste, contattare l'assistenza Sage.
Pulsante 2 Tazze lampeggiante.	<ul style="list-style-type: none"> • Indica che la macchina ha bisogno di essere pulita e decalcificata. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire un ciclo di pulizia e decalcificazione. Seguire i passaggi descritti a pagina 18.
Nella tazza viene erogato troppo/troppe poco caffè espresso.	<ul style="list-style-type: none"> • È necessario regolare i volumi erogati e/o le impostazioni della quantità di caffè macinato e/o del grado di macinatura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Regolare le impostazioni della quantità di caffè macinato e/o del grado di macinatura. Consultare "Dosaggio e pressatura del caffè" a pagina 13, "Macinatura" a pagina 13 e "Suggerimenti per l'estrazione" a pagina 17.



Garanzia

GARANZIA LIMITATA DI 2 ANNI

Sage Appliances offre una garanzia per l'utilizzo domestico di questo prodotto in specifiche aree geografiche, per 2 anni dalla data di acquisto. La garanzia copre eventuali malfunzionamenti causati da difetti di fabbricazione o dei materiali. Durante il periodo coperto dalla garanzia, Sage Appliances sarà tenuta a riparare, sostituire o rimborsare l'importo corrispondente ai prodotti difettosi (a sola discrezione di Sage Appliances).

Tutti i diritti di garanzia previsti dalla legislazione nazionale applicabile verranno rispettati e non possono essere annullati dalla presente garanzia. Per i termini e le condizioni complete della garanzia e per istruzioni su come inviare una richiesta di risarcimento, visitare il sito www.sageappliances.com.

the Bambino™

BES450/SES450



ES GUÍA RÁPIDA

Sage®



Índice

- 2 Sage recomienda seguridad ante todo
- 9 Componentes
- 11 Características de Bambino™
- 11 Ensamblaje
- 12 Funciones
- 18 Cuidado y limpieza
- 21 Resolución de problemas
- 24 Garantía

SAGE RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

En Sage nos preocupa mucho la seguridad. Para el diseño y la fabricación de nuestros productos de consumo tenemos en cuenta, antes que nada, la seguridad de nuestros clientes, como tú. También te rogamos que actúes cuidadosamente al usar cualquier electrodoméstico y que tomes las precauciones siguientes.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO Y GUÁRDALAS PARA PODER CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

- Este documento está disponible para descargar en sageappliances.com.
- Lee atentamente todas las instrucciones antes del uso y guárdalas para consultas posteriores.
- Retira los materiales de embalaje y las etiquetas o pegatinas promocionales antes de usar el aparato por primera vez.
- Antes de usar el producto por primera vez, asegúrate de que la tensión eléctrica 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 compañía 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.
 - Para evitar riesgos de asfixia de niños pequeños, desecha correctamente la cubierta protectora del enchufe.
 - 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.
 - Inspecciona regularmente el cable de alimentación, el enchufe y el aparato para detectar cualquier daño. 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 el aparato 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.
- No permitas que los niños jueguen con el aparato.
- La limpieza del aparato no debe ser realizada por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
- El aparato y el cable deben mantenerse fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- No utilices accesorios que no sean los suministrados con los electrodomésticos.
- No intentes hacer funcionar el electrodoméstico con un método que no sea el descrito en esta publicación.
- No muevas el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Nunca uses el aparato sin agua en el depósito.
- Asegúrate de que el portafiltro esté firmemente colocado y asegurado en el grupo antes de usar la máquina.
- Nunca retires el portafiltro durante el proceso de extracción, ya que la máquina está bajo presión.
- No coloques nada encima del aparato.
- No toques las superficies calientes. Deja que la máquina se enfríe antes de mover o limpiar cualquier pieza.
- La superficie de la resistencia conserva 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 de que se haya enfriado tras el uso.

- Este aparato no está diseñado para utilizarse mediante un temporizador externo ni otros sistemas 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 utilices el aparato si está en un espacio cerrado o dentro de un armario.

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL MODELO BES450/SES450

- Este aparato se recomienda solo para uso doméstico. No se debe utilizar para fines distintos de su uso previsto. No se debe utilizar en vehículos o embarcaciones en movimiento. No se debe utilizar al aire libre. El uso inapropiado podría causar lesiones.
- Nunca:
 - dejes desatendido
 - limpies
 - muevas
 - ensambles; o
 - guardes el aparato mientras esté encendido.
 Primero siempre debes apagar la máquina de expreso (pulsando simultáneamente los botones de 1 TAZA y AGUA CALIENTE) y desenchufarla.
- Asegúrate de que el producto esté correctamente ensamblado antes de usarlo por primera vez.

- No utilices ningún otro líquido que no sea agua fría del grifo. No recomendamos el uso de agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada, ya que esto puede afectar al sabor del café y la forma en que la máquina de expreso está diseñada para funcionar.
- Supervisa el producto en todo momento mientras esté en funcionamiento.
- No toques las superficies calientes. Deja que la máquina se enfríe antes de mover o limpiar cualquier pieza.
- Ten cuidado al operar la máquina, ya que las superficies metálicas pueden calentarse durante el funcionamiento.

ADVERTENCIA

Para evitar riesgo de lesiones, ten cuidado al descalcificar, ya que se puede liberar vapor caliente. Antes de descalcificar, asegúrate

de que la bandeja de goteo esté colocada. Encontrarás instrucciones más detalladas en la sección “Cuidado y limpieza”.

Asegúrate de que el portafiltro esté firmemente colocado en el grupo antes de iniciar la extracción. Nunca retires el portafiltro durante el proceso de extracción.

ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de lesiones, no abras la cámara de café durante el proceso de elaboración.

ADVERTENCIA

No coloques el portafiltro, el prensador ni ninguna otra pieza del aparato en el lavavajillas.

ADVERTENCIA

No sumerjas el cable de alimentación, el enchufe, ni ninguna de las piezas del aparato o el propio aparato en agua ni en ningún otro líquido.

ADVERTENCIA

El uso inapropiado podría causar lesiones.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

- Tu electrodoméstico Sage está equipado con un cable de alimentación corto para evitar lesiones personales o daños a la propiedad como resultado de tirones, tropiezos o enredos que podrían ocurrir con un cable más largo. Hay cables de alimentación extraíbles más largos disponibles, así como alargadores, que pueden utilizarse con precaución. Si usas un alargador:

1. El voltaje del conjunto de cables o del alargador debe ser igual o superior al del aparato.
2. El cable debe estar dispuesto de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa donde los niños puedan tirar de él o alguien pueda tropezarse.

3. El alargador debe incluir un enchufe con conexión a tierra de 3 clavijas.

AVISO A LOS CLIENTES SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE MEMORIA

- Ten en cuenta que hemos equipado el aparato con almacenamiento de memoria interna a fin de ofrecer un mejor servicio a nuestros clientes. Este almacenamiento de memoria consta de un pequeño chip que recopila cierta información sobre tu aparato, incluidas frecuencia y forma de uso. En el caso de ser devuelto para su reparación, la información recopilada del chip nos permite brindar a tu aparato un mantenimiento rápido y eficiente.

- La información recopilada también nos ayuda a desarrollar futuros aparatos que satisfagan mejor las necesidades de nuestros clientes. El chip no recopila ninguna información sobre los usuarios o la vivienda donde se usa el producto. Si tienes alguna pregunta sobre el chip de almacenamiento de memoria, contáctanos escribiendo a privacy@sageappliances.com

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL FILTRO DE AGUA

- El filtro debe mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Almacena los filtros de agua en un lugar seco y dentro de su embalaje original.

- Protege los filtros del calor y la luz solar directa.
- No uses filtros dañados.
- No abras los filtros.
- Si te ausentas por un período prolongado, vacía el depósito de agua y sustituye el filtro.



Este símbolo indica que el 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 dicho servicio. Para obtener más información, ponte en contacto con los servicios municipales.

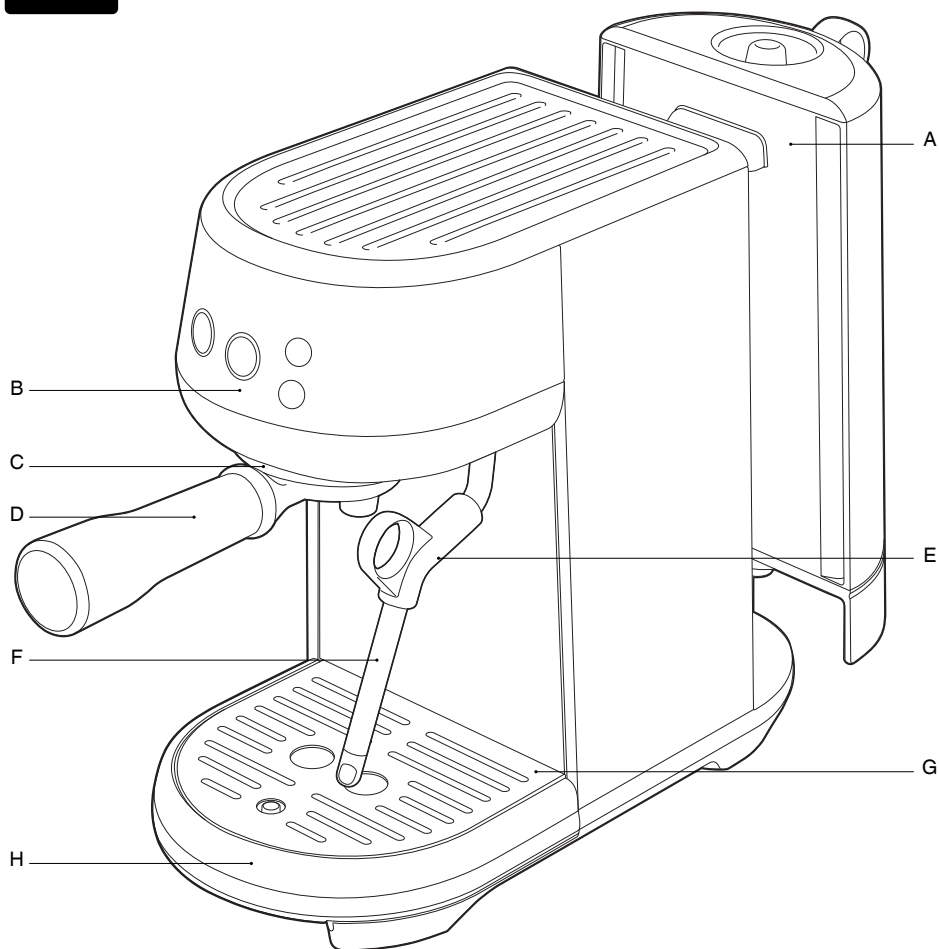


Para evitar descargas eléctricas, no sumerjas el cable, el enchufe ni el aparato en agua ni otros líquidos.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES



Componentes



A. Depósito de agua extraíble de 1,4 l

B. Panel de control

Botones de 1 taza, 2 tazas, agua caliente y vapor

C. Grupo

D. Portafiltro de aluminio de 54 mm

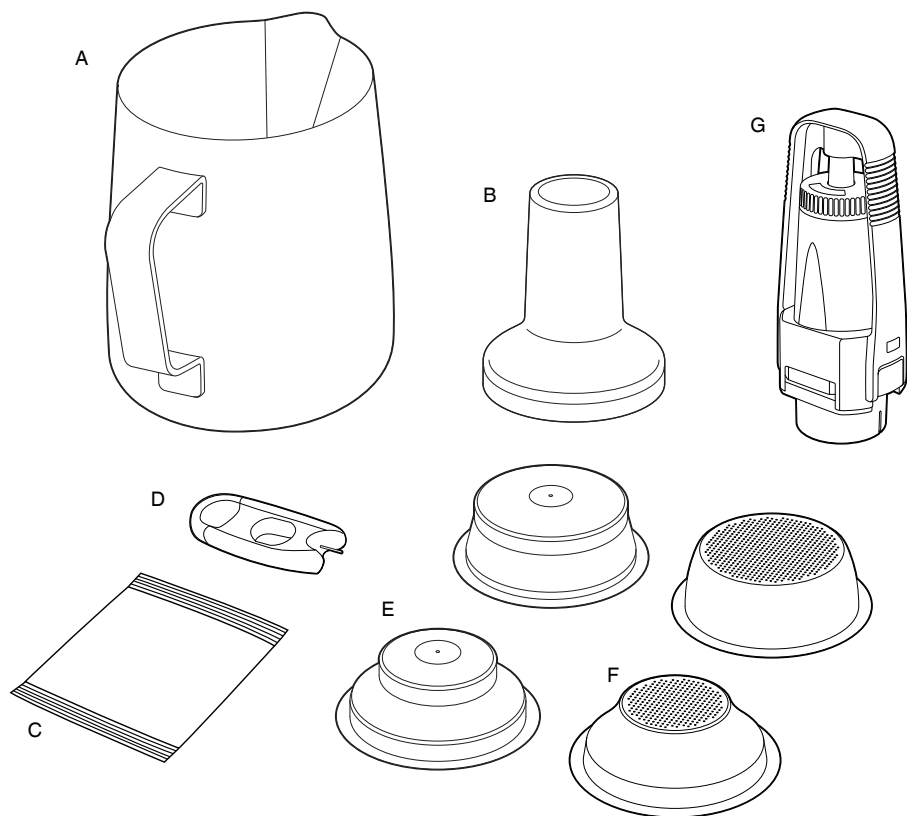
(ADVERTENCIA: No apto para lavavajillas)

E. Mango del vaporizador

F. Vaporizador

G. Rejilla de bandeja de goteo extraíble

H. Bandeja de goteo extraíble con indicador para saber cuando está llena



ACCESORIOS

A. Jarra de leche de acero inoxidable

B. Prensador de 54 mm

(Nota: No sumergir en agua ni en ningún otro líquido)

C. Polvo para descalcificar

D. Herramienta de limpieza para la punta del vaporizador y los filtros

(Situada debajo del depósito de agua)

E. Filtros presurizados

(de 1 taza y 2 tazas)

F. Filtros no presurizados

(de 1 taza y 2 tazas)

G. Portafiltros de agua con filtro

CE **Datos técnicos**
220–240 V ~ 50–60 Hz 1300–1600 W



Características de Bambino™

TAMAÑO COMPACTO

Café de calidad profesional en una máquina compacta.

ESPUMADO MANUAL DE LA LECHE

Espuma la leche manualmente para preparar lattes sedosos y capuchinos supercremosos.

TECNOLOGÍA THERMOJET™

El innovador sistema de calentamiento logra una temperatura de extracción ideal en 3 segundos.

CONTROL DE TEMPERATURA PID

Control electrónico de temperatura PID para mayor estabilidad de la temperatura.

PREINFUSIÓN A BAJA PRESIÓN

Aplica baja presión de agua al inicio de la extracción para expandir suavemente el café molido para una extracción uniforme.

CONTROL VOLUMÉTRICO

Preajustes de volúmenes de 1 y 2 tazas, anulación manual o volúmenes de dosis programables.

AGUA CALIENTE INSTANTÁNEA

Salida de agua caliente por el vaporizador para hacer cafés solos largos y precalentar tazas.



Ensamblaje

ANTES DEL PRIMER USO

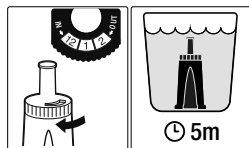
Preparación de la máquina

Retira y desecha todas las etiquetas y materiales de embalaje adjuntos a la máquina. Asegúrate de haber retirado todas las piezas y accesorios antes de desechar el embalaje. Limpia la bandeja de goteo, la rejilla de la bandeja de goteo, el portafiltro y el filtro con agua tibia y un líquido lavavajillas suave. Aclara y seca bien todo antes del uso.

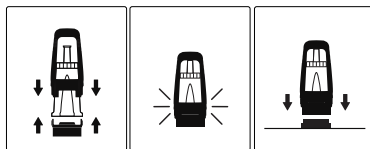


COLOCACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

1. Retira el filtro de agua y el portafiltros del embalaje.
2. Ajusta el recordatorio para el próximo mes de reemplazo. Recomendamos sustituir el filtro después de 3 meses.



3. Deja en remojo el filtro en agua fría durante 5 minutos.
4. Lava el portafiltros con agua fría.



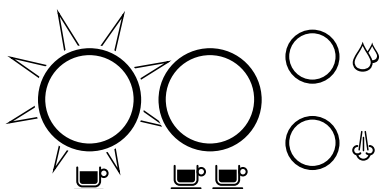
5. Inserta el filtro en las dos partes del portafiltros. Asegúrate de que estén conectadas.
6. Retira el depósito de agua de la máquina. Alinea la base del portafiltros con el adaptador dentro del depósito de agua. Empújalo hasta encajarlo.



Funciones

PRIMER USO

1. Retira el depósito de agua y llénalo con agua potable hasta la línea MAX. Vuelve a colocar el depósito de agua en la máquina.
2. Asegúrate de que la bandeja de goteo esté correctamente colocada en la máquina.
3. Coloca un recipiente de 500 ml debajo del portafiltro y el vaporizador para recoger el agua que gotee durante el primer ciclo.
4. Enchufa el cable de alimentación en la toma de corriente. Se iluminará el botón 1 TAZA.



5. Pulsa el botón de 1 TAZA para iniciar el ciclo del primer uso.



NOTA

El primer ciclo de uso enjuaga la máquina y ceba el sistema de calentamiento.

MODO DE ESPERA

Para detener el funcionamiento y entrar en el modo de espera, pulsa los botones 1 TAZA y AGUA CALIENTE simultáneamente durante 0,5 segundos.

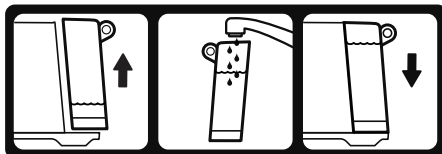


NOTA

La unidad entrará en el “modo de espera” automáticamente tras 10 minutos de inactividad.

LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

Extrae el depósito de agua de la máquina. Retira la tapa del depósito y agrega agua potable hasta la marca MAX.



Vuelve a colocar el depósito de agua en la máquina, presionando para asegurarte de que esté correctamente conectado y montado a ras contra la parte posterior de la máquina.



NOTA

Las luces LED de la máquina parpadearán 6 veces durante 3 segundos cuando no se detecte agua en el depósito.

FILTROS

Esta máquina incluye filtros presurizados y no presurizados para 1 taza y 2 tazas.



1 TAZA



2 TAZAS

Usa el filtro de 1 taza cuando prepares una taza y los filtros de 2 tazas cuando prepares 2 tazas o una taza de café más fuerte.

Ajusta la cantidad y el grosor del molido si cambias de un filtro presurizado a uno no presurizado y vice versa.

Los filtros suministrados están diseñados para:

Filtro de una taza: dosis de 8-11 g

Filtro de dos tazas: dosis de 16-19 g

FILTROS NO PRESURIZADOS

Se deben usar filtros no presurizados al moler granos enteros de café fresco. Te permiten experimentar con moler, dosificar y prensar para crear un expreso más equilibrado.

FILTROS PRESURIZADOS

Se deben usar filtros presurizados cuando se usa café premolido o granos no tan frescos, tostados hace más de 30 días. Regulan la presión y ayudan a optimizar la extracción, independientemente del molido, la dosis y la presión de prensado o la frescura.

EL MOLIDO

Al moler los granos de café, el grosor del molido debe ser fino, pero no demasiado fino. El grosor del molido afectará a la velocidad a la que el agua fluye a través del café molido en el filtro y el sabor del expreso.

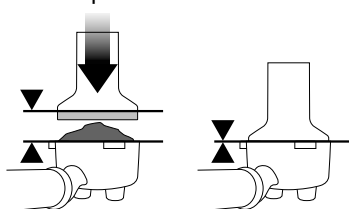
Si el molido es demasiado fino (parece polvo y se siente como harina cuando se frota entre los dedos), el agua no fluirá a través del café, incluso cuando esté bajo presión. El expreso resultante sufrirá de **EXTRACCIÓN EXCESIVA**, tendrá color oscuro y sabor amargo.

Si el molido es demasiado grueso, el agua fluirá a través del café molido en el filtro demasiado rápidamente. El expreso resultante sufrirá de **EXTRACCIÓN INSUFICIENTE** y carecerá de color y sabor.

DOSIS Y PRENSADO DEL CAFÉ

- Inserta el filtro en el portafiltro.
- Muele café suficiente para llenar el filtro.
- Da varios golpecitos al portafiltro para bajar y distribuir el café uniformemente en el filtro.

- Usando el prensador, presiona firmemente hacia abajo (aprox. 15-20 kg de presión). Ejercer una presión constante en todo momento es más importante que la cantidad de presión.



Como guía, el borde superior del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro **DESPUÉS** de que el café haya sido prensado.



NOTA

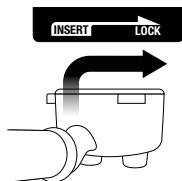
Recomendamos granos de calidad 100 % arábica que tengan la fecha de tueste indicada en el envase, en vez de la fecha sugerida de consumo (por ejemplo, “Tostado el” en lugar de “Consumir preferentemente antes de”). Es mejor consumir los granos de café entre 5 y 20 días después de la fecha de tueste. El café rancio puede fluir demasiado rápidamente por el portafiltro y tener un sabor amargo y aguado.

PURGA DEL GRUPO

Antes de colocar el portafiltro en el grupo, haz correr un flujo corto de agua a través del grupo pulsando el botón 1 TAZA o 2 TAZAS. Esto estabilizará la temperatura antes de la extracción.

COLOCAR EL PORTAFILTRO

Coloca el portafiltro debajo del grupo de modo que el asa quede alineada con la posición INSERT. Inserta el portafiltro en el grupo y gira el asa hacia el centro hasta que se sienta resistencia.



Coloca la taza debajo del portafiltro, sobre la bandeja de goteo.

EXTRACCIÓN DE EXPRESO

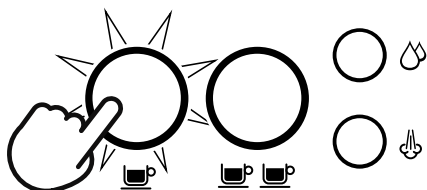
A modo de referencia, el expreso comenzará a fluir después de 8 a 12 segundos (tiempo de infusión) y debe tener una consistencia parecida a la de la miel cuando gotea.

Si el café expreso comienza a fluir en menos de 7 segundos, quiere decir que hay poco café en el filtro o el grosor del molido es demasiado grueso. Es una dosis con **EXTRACCIÓN INSUFICIENTE**.

Si el expreso comienza a gotear pero no fluye después de 12 segundos, el molido es demasiado fino. Es una dosis con **EXTRACCIÓN EXCESIVA**.

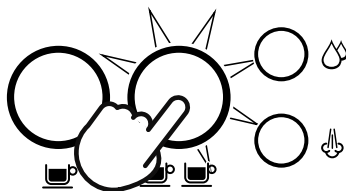
VOLUMEN DE DOSIS PREPROGRAMADO: 1 TAZA

Pulsa el botón 1 TAZA durante menos de 1 segundo. El botón parpadeará para indicar que está seleccionado. Se extraerá un volumen de café expreso preestablecido de aproximadamente 30 ml. La máquina se detendrá automáticamente una vez que se haya extraído el volumen preestablecido.



VOLUMEN DE DOSIS PREPROGRAMADO: 2 TAZAS

Pulsa el botón 2 TAZAS durante menos de 1 segundo. El botón parpadeará para indicar que está seleccionado. Se extraerá un volumen preestablecido para un café expreso doble de aproximadamente 60 ml. La máquina se detendrá automáticamente una vez que se haya extraído el volumen preestablecido.



NOTA

Al pulsar el botón correspondiente a 1 TAZA o 2 TAZAS durante la extracción de expreso programada, la extracción se detendrá de inmediato.

PROGRAMACIÓN DEL VOLUMEN DE CAFÉ

Mantén pulsados los botones 1 TAZA y 2 TAZAS durante 2 segundos. Los botones se iluminarán y parpadearán.



Para configurar el volumen de 1 TAZA:

- Pulsa el botón 1 TAZA durante aproximadamente 3 segundos para iniciar la extracción.
- Pulsa nuevamente el botón 1 TAZA para detener la extracción. Se guardará el volumen modificado.

Para configurar el volumen de 2 TAZAS, sigue los pasos anteriores pero usa el botón 2 TAZAS para iniciar y detener la extracción.

NOTAS

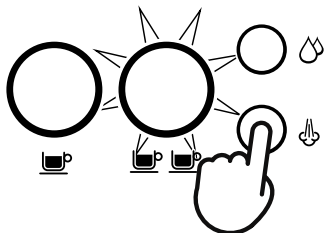
- Si el aparato no recibe interacción del usuario tras 30 segundos, volverá a quedar listo para el funcionamiento.
- El volumen de café modificado se guardará en la memoria para el próximo uso o cuando se reinicie la máquina.
- Si presionas el botón de vapor o agua caliente en cualquier momento, se cancelará la operación y la máquina volverá a estar lista para funcionar sin guardar el volumen de café.

PREINFUSIÓN Y DOSIS MANUAL

Mantén pulsado el botón 1 TAZA o 2 TAZAS durante más de 1 segundo. Después de un segundo, se iniciará el bombeo con la presión de preinfusión, que continuará mientras se siga presionando el botón. Suelta el botón para iniciar la extracción. Vuelve a pulsar el botón para detener la extracción.

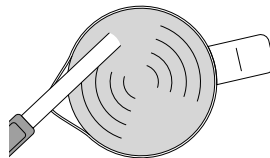
ESpumado MANUAL DE LA LECHE

- Levanta el vaporizador e insértalo en la jarra de leche con la punta del vaporizador 1-2 cm por debajo de la superficie de la leche, cerca del lado derecho de la jarra (en la posición de la aguja del reloj a las 3 en punto).
- Presiona el botón VAPOR para comenzar a espumar.



- Mantén la punta del vaporizador justo por debajo de la superficie de la leche hasta que la leche gire en sentido horario, produciendo un vórtice (efecto de remolino).

- Cuando la leche gire, baja lentamente la jarra. Esto llevará la punta del vaporizador a la superficie de la leche y comenzará a introducir aire en la leche.
- Rompe suavemente la superficie de la leche con la punta para que la leche gire lo suficientemente rápido.
- Mantén la punta del vaporizador al mismo nivel que la leche o ligeramente por debajo, manteniendo el vórtice. Espuma la leche hasta obtener el volumen suficiente.
- Levanta la jarra para bajar la punta por debajo de la superficie, pero mantén el vórtice girando. La leche habrá alcanzado la temperatura correcta (60-65 °C) cuando la jarra esté caliente al tacto.



- Cuando la textura se acerque al resultado deseado, pulsa cualquier botón para detener el proceso.
- Una vez que deje de salir vapor, retira el vaporizador de la jarra de leche.
- Limpia el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo.

PURGA MANUAL DEL VAPORIZADOR

Para evitar que se atasque, recomendamos hacer correr vapor por el vaporizador después de espumar leche. Baja y apunta el vaporizador directamente hacia la bandeja de goteo, nunca hacia el usuario, y pulsa el botón VAPOR para enjuagar el vaporizador usando vapor, o bien mantén pulsado el botón VAPOR durante 3 segundos para activar la función de purga, que genera impulsos cortos de agua a través del vaporizador.

NOTA

Los botones 1 TAZA y 2 TAZAS parpadearán mientras se ejecute la función de purga.



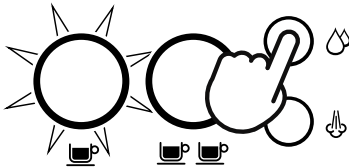
ADVERTENCIA

Después de pulsar el botón VAPOR, el vapor no se puede detener de inmediato. Se requieren unos segundos para detener el vapor por completo.

VAPORIZADOR ATASCADO

Comprueba periódicamente el rendimiento del vapor. Si el vaporizador está atascado, dejará de funcionar inmediatamente. Consulta la sección “Limpieza del vaporizador”, donde encontrarás instrucciones al respecto.

FUNCIONAMIENTO DEL AGUA CALIENTE



Agua caliente por el vaporizador

Cuando la máquina esté lista para el funcionamiento, pulsa el botón AGUA CALIENTE, y comenzará a salir agua caliente por el vaporizador. Pulsa cualquier botón para detener el flujo.



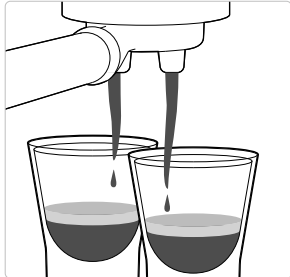



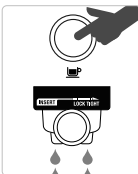


ADVERTENCIA

El líquido sale a 90 °C. Ten cuidado al manipular bebidas calientes.

CONSEJOS DE EXTRACCIÓN

Un gran expreso consiste en lograr el equilibrio perfecto entre dulzor, acidez y amargor.

El sabor del café dependerá de muchos factores, como el tipo de café en grano, la frescura del tostado, el grosor del molido, la cantidad de café y la presión de prensado. Experimenta con estos factores de uno en uno para lograr el sabor perfecto para ti.

EXTRACCIÓN CORRECTA	EXTRACCIÓN INSUFICIENTE	EXTRACCIÓN EXCESIVA
		
<ul style="list-style-type: none"> • El flujo comienza en 8-12 segundos • Fluye lento como la miel tibia • La crema es marrón dorada con una fina textura de mousse • El expreso es marrón oscuro 	<ul style="list-style-type: none"> • El flujo comienza después de 1-6 segundos • Fluye rápido como el agua • La crema es fluida y pálida • El expreso es marrón claro • Tiene un sabor amargo/ácido, débil y aguado 	<ul style="list-style-type: none"> • El flujo comienza después de 12 segundos • Fluye gota a gota o nada • La crema es oscura y manchada • El expreso es marrón muy oscuro • Tiene un sabor amargo y quemado
<p>DESPUÉS DE LA EXTRACCIÓN</p>	<p>SOLUCIONES</p>	<p>SOLUCIONES</p>
<p>DESECHA LOS POSOS DE CAFÉ</p> <p>Los posos de café forman un "disco". Si los posos están húmedos, consulta la sección "Extracción insuficiente".</p> 	<p>EXPERIMENTA CON EL MOLIDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El molido debe ser más fino para una extracción más lenta. • Controla la dosis de café molido. <p>Ajusta y vuelve a probar</p>	<p>EXPERIMENTA CON EL MOLIDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El molido debe ser más grueso para una extracción más rápida. • Controla la dosis de café molido. <p>Ajusta y vuelve a probar</p>
<p>ENJUAGA EL FILTRO</p> <p>Mantén el filtro limpio para evitar obstrucciones. Sin café molido en el filtro, coloca el portafiltro en la máquina y haz correr agua caliente.</p> 	<p>SIEMPRE PRENSA HASTA LA LÍNEA</p> <p>Ajusta y vuelve a probar</p> <p>Presna usando 15-20 kg de presión. El borde superior del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS del prensado.</p> 	<p>SIEMPRE PRENSA HASTA LA LÍNEA</p> <p>Ajusta y vuelve a probar</p> <p>Presna usando 15-20 kg de presión. El borde superior del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS del prensado.</p> 

	MOLIDO	DOSIS DE MOLIDO	PRENSADO
EXTRACCIÓN EXCESIVA AMARGO • ASTRINGENTE	Demasiado fino	Demasiado (disminuir la dosis)	Demasiada presión
EQUILIBRADO	Óptimo	8-11 g (1 taza) 16-19 g (2 tazas)	15-20 kg
EXTRACCIÓN INSUFICIENTE POCO DESARROLLADO • ÁCIDO	Demasiado grueso	Insuficiente (aumentar la dosis)	Muy ligero



Cuidado y limpieza

++ + CICLO DE LIMPIEZA Y DESCALCIFICACIÓN

The Bambino Espresso se debe limpiar y descalcificar con regularidad.

Cuando llegue el momento, el botón 2 TAZAS parpadeará continuamente para indicar que la máquina se debe limpiar y descalcificar.



NOTA

Al pulsar cualquier botón se cancelará la alerta y la máquina volverá a estar lista para el funcionamiento.



ADVERTENCIA

Recomendamos NO ignorar la alerta de limpieza ya que, con el uso, las aguas duras pueden causar la acumulación de minerales en muchos de los componentes internos. Esto afecta al flujo de líquido, la temperatura de preparación, la potencia de la máquina y el sabor del expreso.



ADVERTENCIA

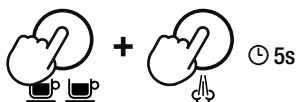
No sumerjas el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua ni en ningún otro líquido. El depósito de agua nunca debe retirarse o vaciarse completamente durante la descalcificación.

EJECUTAR EL CICLO DE LIMPIEZA Y DESCALCIFICACIÓN

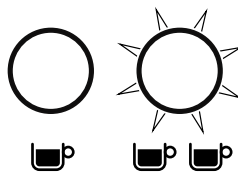
1. Vacía la bandeja de goteo y vuelve a colocarla en la máquina firmemente.
2. Llena el depósito de agua hasta la marca "DESCALE" y agrega el agente descalcificador al agua.



3. Coloca un recipiente de 2 litros debajo del grupo y el vaporizador.



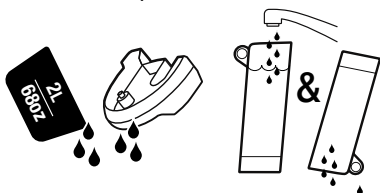
4. Pulsa los botones 2 TAZAS y VAPOR simultáneamente durante 5 segundos para iniciar la descalcificación.



NOTA

El botón 2 TAZAS parpadeará a lo largo del ciclo.

5. Una vez que la solución de descalcificación se termine, el modo de descalcificación se detendrá.
6. Enjuaga y vuelve a llenar el depósito de agua hasta la línea MAX y vacía el contenedor de agua residual. Luego, vuelve a colocarlos en la máquina para continuar con el ciclo de enjuague.
7. Pulsa el botón 2 TAZAS para comenzar el ciclo de enjuague.
8. Cuando el ciclo termine, la máquina estará lista para el funcionamiento.



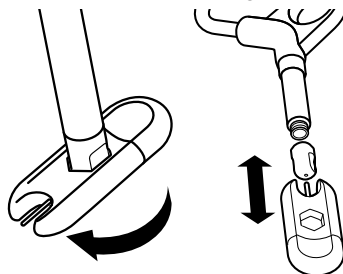
9. Retira y vacía el recipiente de agua residual. Enjuaga la bandeja de goteo y el depósito de agua y sécalos completamente antes de volver a colocarlos en la máquina.



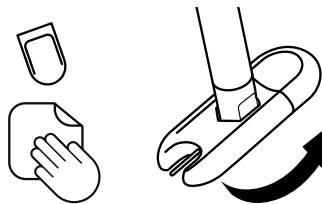
LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

- 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 atasca, puede reducir la capacidad de hacer espuma. Purga manualmente el vaporizador para tratar de desatascar los orificios.

- Si el flujo de vapor es muy débil y el vaporizador sigue atascado, desenrosca la punta usando la herramienta de limpieza del vaporizador. Después usa la misma herramienta para destapar los orificios. La herramienta de limpieza se encuentra en la parte posterior de la máquina, debajo del depósito de agua.



Enjuaga la punta del vaporizador y límpiala con un paño limpio y seco. Vuelve a montar el vaporizador atornillando nuevamente la punta. Purga el vaporizador después de limpiarlo.



ENJUAGUE DEL GRUPO

- Pulsa el botón 2 TAZAS para iniciar el ciclo de vaciado de agua.

LIMPIEZA DEL FILTRO Y DEL PORTAFILTRO

- El filtro y el portafiltro deben enjuagarse con agua caliente directamente después de su uso para eliminar todos los aceites de café residuales.
- Si los orificios del filtro se atascan, usa la herramienta de limpieza del vaporizador para desobstruirlos.



ADVERTENCIA

Nunca metas el portafiltro en el lavavajillas.

LIMPIEZA DE LA DUCHA

- El interior del grupo y la ducha deben limpiarse con un paño húmedo para eliminar las partículas de café molido.
- Haz correr periódicamente agua caliente a través de la máquina con el filtro y el portafiltro en su lugar, pero sin café, para eliminar los residuos.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO

La bandeja de goteo se debe quitar, vaciar y limpiar después de cada uso o cuando el indicador de la bandeja de goteo asoma a través de la rejilla.

Retira la rejilla de la bandeja de goteo y lava ambas piezas con agua tibia y jabón.

LIMPIEZA DE LA CARCASA EXTERIOR

- Limpia la carcasa exterior con un paño suave y húmedo, y luego pule con un paño seco y suave.



NOTA

No uses limpiadores o paños abrasivos que puedan rayar las superficies de la máquina.



NOTA

No laves ninguna de las piezas o accesorios en el lavavajillas.



ADVERTENCIA

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

ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA

Antes de guardar la máquina, apágala y desenchufa el cable de la toma de corriente. Vacía el depósito de agua y la bandeja de goteo, y asegúrate de que la máquina esté fría, limpia y seca. Almacénala en posición vertical.

No coloques nada sobre la máquina de café.

RESTABLECER EL VOLUMEN DE CAFÉ PREDETERMINADO

1. Cuando la máquina está en modo de espera.
2. Mantén pulsados los botones 1 TAZA y 2 TAZAS durante 10 segundos para activar el modo de restablecimiento de la configuración de fábrica.
3. Las luces parpadearán 3 veces para indicar que todos los volúmenes se han restablecido.
4. La máquina estará lista para el funcionamiento.



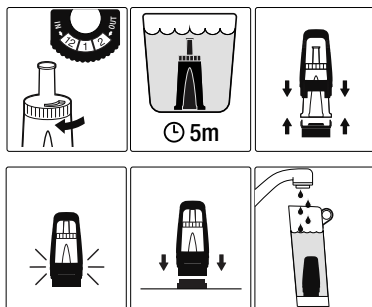
NOTA

Cuando la máquina se enciende después del restablecimiento, queda directamente lista para el funcionamiento.



REEMPLAZO DEL FILTRO DE AGUA

Recomendamos descalcificar la unidad cada 90 días cuando la dureza del agua sea de nivel 4 y cada 60 días cuando sea de nivel 6.





Resolución de problemas

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN FÁCIL
El agua no fluye desde el grupo. No sale agua caliente.	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de agua está vacío. • El depósito de agua no está correctamente insertado. • Se debe limpiar y descalcificar la máquina. • El café está molido demasiado fino, hay demasiado café en el filtro, el prensado es excesivo o el filtro está obstruido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llena el depósito. • Empuja el depósito de agua hasta que quede bien encajado. • Ejecuta el ciclo de limpieza y descalcificación. • Consulta a continuación: "El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltro o no sale nada".
El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltro o no sale nada.	<ul style="list-style-type: none"> • El café es demasiado fino. • Hay demasiado café en el filtro. • Café demasiado prensado. • El depósito de agua está vacío. Llena el depósito. • El depósito de agua no está correctamente insertado. • El filtro puede estar obstruido. • Se debe limpiar y descalcificar la máquina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usa un molido ligeramente más grueso. Consulta la sección "Dosis y prensado del café" en la página 13 y "Consejos de extracción" en la página 17. • Reduce la cantidad de café. • Apisona con entre 15-20 kg de presión. • Llena el depósito. • Empuja el depósito de agua hasta que quede bien encajado. • Usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza suministrada para desobstruir los orificios. • Ejecuta el ciclo de limpieza y descalcificación.
El agua no corre (la máquina hace un ruido fuerte).	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de agua está vacío 	<ul style="list-style-type: none"> • Llena el depósito de agua
El expreso sale demasiado rápidamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Café molido demasiado grueso. • No hay suficiente café en el filtro. • Café poco prensado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usa un molido ligeramente más fino. • Consulta la sección "Dosis y prensado del café" en la página 13 y "Consejos de extracción" en la página 17. • Aumenta la dosis de café y el prensado. Consulta la sección "Dosis y prensado del café" en la página 13 y "Consejos de extracción" en la página 17. • Apisona con entre 15-20 kg de presión.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN FÁCIL
El expreso escapa alrededor del borde del portafiltro.	<ul style="list-style-type: none"> • Portafiltro no insertado correctamente en el grupo. • Hay restos de café alrededor del borde del filtro. • Hay demasiado café en el filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrate de que el portafiltro esté completamente insertado y girado hasta que se sienta resistencia. • Limpia el exceso de café del borde del filtro para asegurar el sellado del grupo. • Reduce la cantidad de café. Consulta la sección “Dosis y prensado del café” en la página 13.
Poco vapor.	<ul style="list-style-type: none"> • La máquina no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento. • El depósito de agua está vacío. • El depósito de agua no está correctamente insertado. • Se debe limpiar y descalcificar la máquina. • El vaporizador está casi o completamente obstruido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Espera a que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento. • Llena el depósito. • Empuja el depósito de agua hasta que quede bien encajado. • Ejecuta el ciclo de limpieza y descalcificación. • Consulta la sección “Limpieza del vaporizador” en la página 19.
Sonido pulsante o de bombeo mientras se extrae el expreso o se vaporiza la leche.	<ul style="list-style-type: none"> • Este es el funcionamiento normal de la bomba. • El depósito de agua está vacío. 	<ul style="list-style-type: none"> • No se requiere ninguna acción ya que este es el funcionamiento normal de la máquina. • Llena el depósito.
El café no está lo suficientemente caliente.	<ul style="list-style-type: none"> • Portafiltro no precalentado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enjuaga el portafiltro bajo la salida de agua caliente. Seca bien todo.
No hay crema.	<ul style="list-style-type: none"> • Café poco prensado. • Café molido demasiado grueso. • Los granos de café o el café molido no son frescos. • El filtro puede estar obstruido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apisona con entre 15-20 kg de presión. • Usa un molido ligeramente más fino. Consulta la sección “Dosis y prensado del café” en la página 13 y “Consejos de extracción” en la página 17. • Si muelas granos de café enteros frescos, elige granos de café que indiquen la fecha de tostado y úsalos entre 5 y 20 días después de esa fecha. Si usas café ya molido, úsalo dentro de una semana después de moler. • Usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza suministrada para desobstruir los orificios.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN FÁCIL
Fuga de agua.	<ul style="list-style-type: none"> • Purga manual. • El depósito de agua no está correctamente insertado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gira el vaporizador directamente hacia la bandeja de goteo o dentro de la jarra antes de la purga manual. • Empuja el depósito de agua hasta que quede bien encajado.
El agua no pasa (la máquina hace un ruido fuerte).	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de agua está vacío o el nivel de agua está por debajo de la marca MIN. • Se ha insertado el filtro de agua sin remojo previo 	<ul style="list-style-type: none"> • Llena el depósito. • Asegúrate de que el filtro haya estado en remojo durante cinco minutos antes de insertarlo en el depósito de agua.
La máquina está encendida pero deja de funcionar.	<ul style="list-style-type: none"> • El bloqueo de seguridad puede haberse activado debido al sobrecalentamiento de la bomba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulsa los botones 1 TAZA y AGUA CALIENTE simultáneamente durante 0,5 segundos 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 al soporte de Sage.
El botón 2 TAZAS parpadea.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto indica que la máquina se debe limpiar y descalcificar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ejecuta el ciclo de limpieza y descalcificación. Sigue los pasos indicados en la página 17.
Se vierte demasiado/ muy poco expreso en la taza.	<ul style="list-style-type: none"> • Debes ajustar la cantidad de molido, el grosor del molido o el volumen de las dosis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajusta la cantidad o el grosor de molido. Consulta la sección “Dosis y prensado del café” en la página 13, la sección “El molido” en la página 13 y la sección “Consejos de extracción” en la página 17.



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

the Bambino™

BES450/SES450



PT MANUAL RÁPIDO

Sage®



Índice

- 2 A Sage recomenda a segurança como máxima prioridade
- 9 Componentes
- 11 Funcionalidades do Bambino™
- 11 Montagem
- 12 Funções
- 18 Cuidados e limpeza
- 21 Resolução de problemas
- 24 Garantia

A SAGE RECOMENDA A SEGURANÇA COMO MÁXIMA PRIORIDADE

Na Sage, temos a máxima preocupação com a segurança. Concebemos e produzimos produtos para o consumidor principalmente com a sua segurança, o nosso prezado cliente, em mente. Além disso, pedimos que tenha cuidado quando utilizar qualquer aparelho elétrico e que cumpra as precauções seguintes.

CUIDADOS IMPORTANTES

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR E GUARDE-AS PARA REFERÊNCIA FUTURA

- Está disponível uma versão deste documento para transferência em sageappliances.com
- Leia cuidadosamente todas as instruções antes de utilizar e guarde-as para consulta futura.
- Remova qualquer material de embalagem e etiquetas ou autocolantes promocionais antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.
- Antes de utilizar pela primeira vez, certifique-se de que a sua fonte de alimentação corresponde à indicada na etiqueta de classificação na parte inferior do aparelho. Contacte o seu fornecedor de eletricidade se tiver quaisquer dúvidas.

- Recomendamos a instalação de um comutador de segurança da corrente residual para fornecer segurança adicional ao utilizar todos os aparelhos elétricos. Recomendamos o uso de comutadores de segurança com uma corrente operacional nominal não superior a 30 mA. Consulte um electricista para obter aconselhamento profissional.
- Para eliminar o risco de asfixia para as crianças, elimine de forma segura a cobertura de proteção instalada na ficha de alimentação.
- Coloque o aparelho numa superfície plana, estável, resistente ao calor e seca, afastado da extremidade da bancada, e não utilize próximo de uma fonte de calor, como uma placa térmica, forno ou bico de gás.
- Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de utilizar.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a extremidade de uma bancada ou mesa. Não permita que o cabo de alimentação entre em contacto com superfícies quentes ou se enrosque.
- Inspeccione regularmente o cabo de alimentação, a ficha e o próprio aparelho para detetar quaisquer sinais de danos. Se verificar que o aparelho está danificado de qualquer maneira, interrompa imediatamente a utilização do mesmo e devolva todo o aparelho ao centro de assistência autorizado da Sage mais próximo para inspeção, substituição ou reparação.
- Mantenha o aparelho e acessórios limpos. Cumpra as instruções de limpeza fornecidas neste livro. Qualquer procedimento que não esteja listado neste manual de instruções deve ser realizado num centro de assistência autorizado pela Sage.

- O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, mas apenas se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas ao uso seguro do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As tarefas de limpeza do aparelho não devem ser executadas por crianças exceto caso tenham mais de 8 anos de idade e sob a supervisão de um adulto.
- O aparelho e o cabo devem ser mantidos fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.
- Nunca use acessórios que não os fornecidos com o aparelho.
- Não tente utilizar o aparelho por outro método para além do descrito neste manual.
- Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Nunca use o aparelho com o depósito de água vazio.
- Certifique-se de que o manípulo de café está firmemente inserido e fixo na unidade de extração antes de utilizar a máquina.
- Nunca remova o manípulo de café durante a operação de extração porque a máquina se encontra sob pressão.
- Não coloque nenhum objeto na parte superior do aparelho.
- Não toque nas superfícies quentes. Deve permitir que o aparelho arrefeça antes de mover ou limpar quaisquer partes.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após o uso.
- Certifique-se sempre de que o aparelho está desligado (OFF), e que a ficha foi retirada da tomada elétrica e arrefeceu totalmente antes de

o limpar, tentar mover ou armazenar.

- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- O uso de acessórios não vendidos ou recomendados pela Sage pode provocar incêndios, choque elétrico ou lesões.
- Desligue sempre o aparelho, desligue o cabo da tomada de alimentação e desligue a tomada de alimentação quando não estiver em utilização.
- Qualquer tarefa de manutenção que não a de limpeza deve ser realizada por um centro de assistência autorizado pela Sage®.
- Não opere o aparelho sobre uma pia de cozinha.
- Não opere o aparelho se estiver num espaço fechado ou dentro de um armário.

INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS PARA BES450/SES450

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não utilize este aparelho para uma função diferente da utilização a que se destina. Não utilize em veículos em movimento ou barcos. Não utilize no exterior. A utilização incorreta pode causar ferimentos.
- Se o seguinte se aplicar ao aparelho:
 - ficar sem supervisão
 - for limpo
 - for movido
 - for montado; ou
 - for armazenado,desligue sempre a máquina de café expresso premindo simultaneamente o botão 1 CHÁVENA e o botão ÁGUA QUENTE. Desligue da tomada elétrica.
- Antes da primeira utilização, certifique-se de que o produto foi montado corretamente.

- Não utilize qualquer outro líquido além de água fria da torneira. Não recomendamos o uso de água altamente filtrada, desmineralizada ou destilada porque pode afetar o sabor do café e o modo como a máquina de café expresso foi concebida para funcionar.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização.
- Não toque nas superfícies quentes. Deve permitir que o aparelho arrefeça antes de mover ou limpar quaisquer partes.
- Tenha cuidado ao operar a máquina, porque é possível que as superfícies metálicas aqueçam durante o uso.

AVISO

Tenha cuidado ao descalcificar porque a máquina pode libertar vapor quente. Antes de descalcificar, certifique-se de que a bandeja de gotejamento está instalada. Consulte a secção

"Cuidados e limpeza" para obter instruções adicionais.

Certifique-se de que o manípulo de café está firmemente inserido e fixo na unidade principal antes de iniciar a extração. Nunca remova o manípulo de café durante a operação de extração.

AVISO

Para evitar o risco de ferimentos, não abra a câmara de infusão durante o processo de infusão.

AVISO

Não coloque o manípulo de café, a prensa nem qualquer peça do aparelho na máquina de lavar louça.

AVISO

Não coloque o cabo de alimentação, a ficha ou qualquer parte do aparelho dentro de água ou qualquer outro líquido.

AVISO

A utilização incorreta pode causar ferimentos.

INSTRUÇÕES DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

- O aparelho Sage inclui um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de ferimentos pessoais ou danos materiais resultantes de puxar, tropeçar ou enroscar-se num cabo longo. Estão disponíveis cabos longos removíveis ou cabos de extensão e podem ser utilizados com o devido cuidado. Se utilizar um cabo de extensão,

1. a potência nominal indicada do conjunto do cabo ou cabo de extensão deve ser igual ou superior à potência nominal do aparelho,
2. o cabo deve ser disposto de modo que não pendure sobre a bancada ou mesa, onde poderia ser puxado por crianças ou provocar uma queda involuntária, e
3. o cabo de extensão deve incluir uma ficha com ligação à terra de 3 pernos.

AVISO AOS CLIENTES EM RELAÇÃO AO ARMAZENAMENTO NA MEMÓRIA

- Tenha em atenção que, para servir melhor os nossos clientes, o armazenamento da memória interna foi incorporado no seu aparelho. O armazenamento de memória é constituído por um chip para recolher determinadas informações sobre o seu aparelho, incluindo a frequência de utilização e o modo como utiliza o aparelho. Em caso de entregar o seu aparelho para reparação, as informações recolhidas do chip permitem-nos reparar o seu aparelho de forma rápida e eficiente.
- As informações recolhidas também servem como um recurso valioso para desenvolver futuros aparelhos e servir melhor as necessidades dos nossos clientes. O chip não recolhe quaisquer informações

relativas às pessoas que utilizam o produto ou a casa onde o produto é utilizado. Se tiver alguma pergunta sobre o chip de armazenamento de memória, contacte-nos em privacy@sageappliances.com

INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS PARA O FILTRO DE ÁGUA

- O cartucho do filtro deve ser mantido fora do alcance das crianças.
- Armazene os cartuchos do filtro num local seco e na embalagem original.
- Proteja os cartuchos do calor e luz solar direta.
- Não utilize cartuchos do filtro danificados.
- Não abra os cartuchos do filtro.
- Esvazie o depósito de água e substitua o cartucho caso se ausente durante um período prolongado de tempo.



O símbolo apresentado indica que este aparelho não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos normais. Deve ser encaminhado para um centro de recolha de resíduos da autoridade local designado para este fim ou um revendedor que forneça este serviço. Contacte a Câmara Municipal local para obter mais informações.

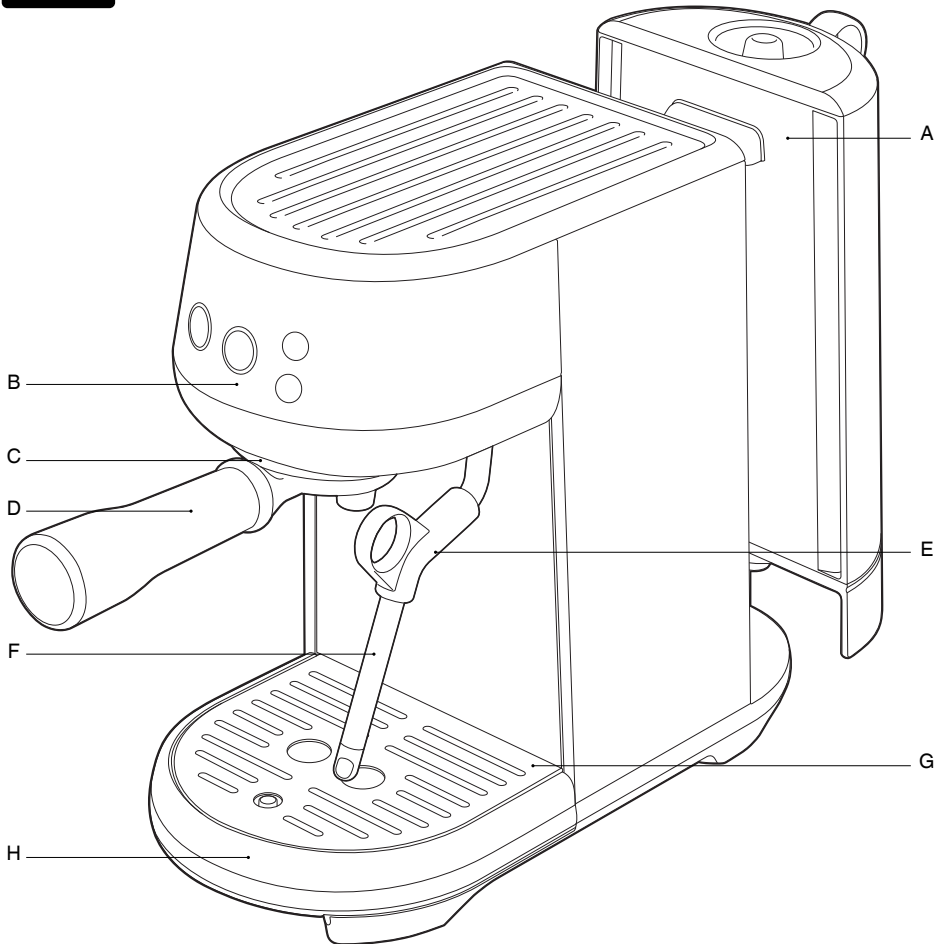


Não coloque o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho dentro de água ou qualquer outro líquido para proteger contra choques elétricos.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



Componentes



A. Depósito de água removível de 1,4 L

B. Painel de controlo

Botões de 1 chávena, 2 chávenas,
água quente e vapor

C. Unidade de extração

**D. Manipulo de café de 54 mm
em alumínio**

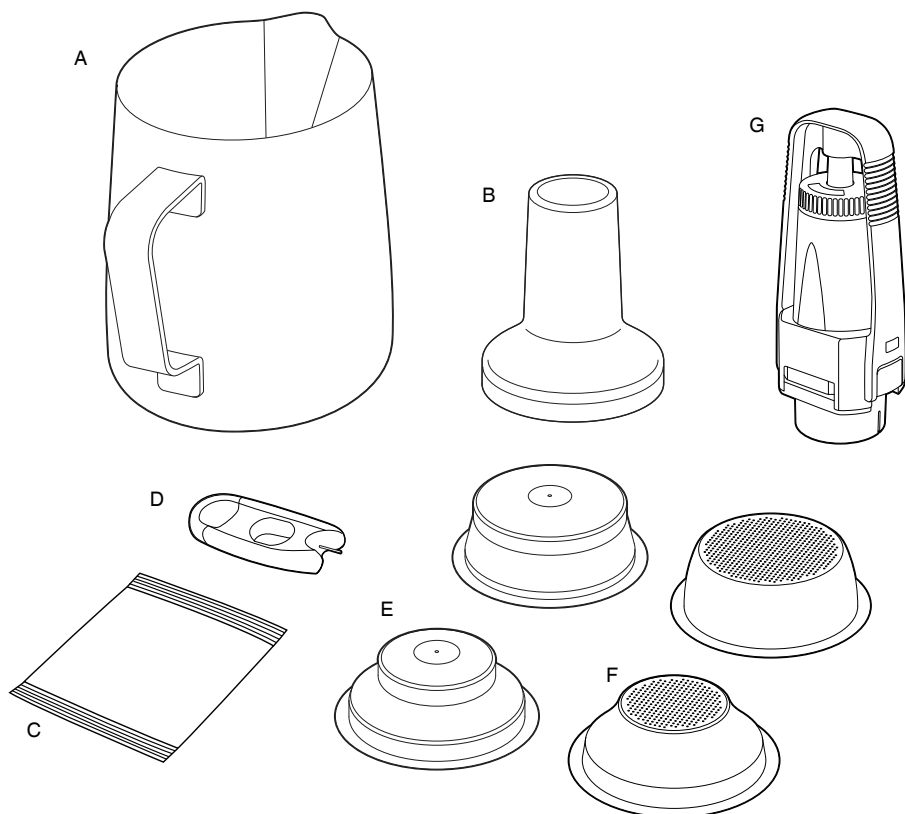
(AVISO: Não adequado para máquina
de lavar louça)

E. Tubo do vaporizador

F. Vaporizador

**G. Grelha da bandeja de gotejamento
removível**

**H. Bandeja de gotejamento removível
com indicador de cheio**



ACESSÓRIOS

A. Jarro de leite de aço inoxidável

B. Prensa de 54 mm

(Nota: Não coloque o aparelho dentro de água ou qualquer outro líquido)

C. Descalcificador em pó

D. Utensílio de limpeza do bocal de vaporização e cesto

(Localizado debaixo do depósito de água)

E. Cestos de filtro de parede dupla
(1 e 2 chávenas)

F. Cestos de filtro de parede única
(1 e 2 chávenas)

G. Suporte do filtro de água com filtro

CE Informação de voltagem
220-240 V ~50-60 Hz 1300-1600 W



Funcionalidades do Bambino™

DIMENSÕES COMPACTAS

Café de qualidade profissional numa máquina compacta.

TEXTURIZAÇÃO DE LEITE MANUAL

Texturiza manualmente o leite, de cafés com leite suaves e sedosos a cappuccinos cremosos.

TECNOLOGIA THERMOJET™

O inovador sistema de aquecimento atinge a temperatura de extração ideal em 3 segundos.

CONTROLO DE TEMPERATURA PID

Controlo de temperatura eletrónico PID para maior estabilidade de temperatura.

PRÉ-INFUSÃO DE BAIXA PRESSÃO

Aplica uma baixa pressão de água no início da extração para expandir o café moído e obter uma extração mais uniforme.

CONTROLO VOLUMÉTRICO

Predefina os volumes de 1 e 2 chávenas, volumes de dose definidos manualmente ou programáveis.

ÁGUA QUENTE INSTANTÂNEA

Saída de água quente do vaporizador para extrair café longo e com chávenas pré-aquecidas.



Montagem

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Preparação da máquina

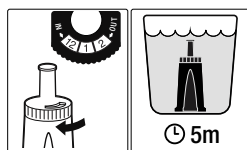
Remova e elimine todas as etiquetas e materiais de embalagem da sua máquina. Certifique-se de que remove todas as peças e acessórios antes de eliminar a embalagem.

Limpe a bandeja de gotejamento, grelha da bandeja de gotejamento, manipulador de café, cestos de filtro com água morna e um detergente lava-louça suave. Enxague bem e seque completamente antes de utilizar.

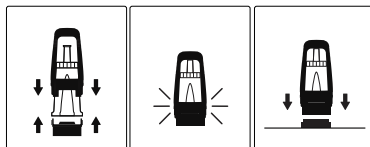


INSTALAR O FILTRO DE ÁGUA

1. Remova o filtro de água e o suporte do filtro de água da embalagem.
2. Defina o lembrete para o próximo mês de substituição. Recomendamos a substituição do filtro a cada 3 meses.



3. Mergulhe o filtro em água fria durante 5 minutos.
4. Lave o suporte do filtro com água fria.



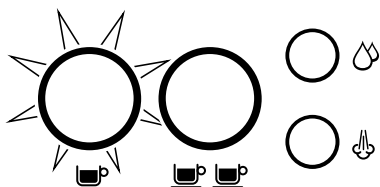
5. Insira o filtro nas duas peças do suporte do filtro. Certifique-se de que estão encaixadas.
6. Remova o depósito de água da máquina. Alinhe a base do suporte do filtro com o adaptador no interior do depósito de água. Empurre para baixo para fixar na sua devida posição.



Funções

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova o depósito de água e encha-a com água potável até à linha MÁX. Coloque o depósito de água na máquina.
2. Certifique-se de que a bandeja de gotejamento está corretamente fixa na máquina.
3. Coloque um recipiente de 500 ml sob o manipulador de café e do vaporizador para as gotas de água deste primeiro ciclo.
4. Ligue o cabo de alimentação na tomada elétrica e o botão 1 Chávvena ilumina-se.



5. Prima o botão 1 Chávvena para iniciar o seu primeiro ciclo de utilização.



NOTA

O primeiro ciclo de utilização serve para limpar a máquina e preparar o sistema de aquecimento.

MODO DE ESPERA

Para desligar o funcionamento e entrar em modo de espera, prima simultaneamente os botões 1 Chávvena e Água quente durante 0,5 segundos.

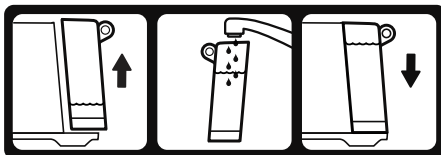


NOTA

A unidade entra em "modo de espera" quando estiver inativa ou sem interação do utilizador após 10 minutos.

ENCHER O DEPÓSITO DE ÁGUA

Levante o depósito de água da máquina. Remova a tampa do depósito de água e adicione água potável, enchendo até à marca MÁX. indicada.



Coloque novamente o depósito de água na máquina, prima para baixo certificando-se de que está instalado corretamente e ajustado à parte posterior da máquina.

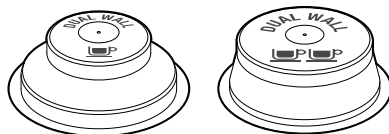


NOTA

As luzes LED da máquina piscam 6 vezes durante 3 segundos quando não for detetada água no depósito de água.

CESTOS DE FILTRO

Esta máquina inclui cestos de filtro de parede única e dupla de 1 chávvena e 2 chávvenas.



1 CHÁVVENA

2 CHÁVVENAS

Utilize o cesto de filtro de 1 chávvena quando extrair uma única chávvena e os cestos de filtro de 2 chávvenas quando extrair 2 chávvenas ou uma única chávvena com café mais forte.

Se mudar de um cesto de 1 chávena para 2 chávenas ou vice-versa, ajuste a quantidade e tamanho de moagem.

Os cestos de filtro fornecidos servem para:

Cesto de filtro para 1 chávena = 8-11 g

Cesto de filtro para 2 chávenas = 16-19 g

CESTOS DE FILTRO DE PAREDE ÚNICA

Utilize cestos de filtro de parede única quando moer grãos de café frescos inteiros. Permitem experimentar com a moagem, a dose e a prensagem para criar um café expresso mais equilibrado.

CESTOS DE FILTRO DE PAREDE DUPLA

Os cestos de filtro de parede dupla devem ser utilizados quando utilizar café pré-moído ou grãos com mais de 30 dias desde a torragem. Regulam a pressão e ajudam a otimizar a extração independentemente da moagem, dose, pressão de prensagem ou frescura.

A MOAGEM

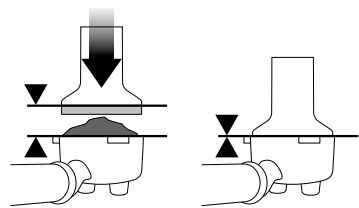
Quando moer grãos de café, o grau de moagem deve ser fino, mas não demasiado fino. O grau de moagem afeta a taxa do fluxo de água através do café moído no cesto de filtro e o sabor do café expresso.

Se a moagem for demasiado fina (parece pó e sente-se como farinha quando esfregado entre os dedos), a água não atravessa o café, mesmo sob pressão. O café expresso resultante será um café **SOBRE-EXTRAÍDO**, com uma cor escura e um sabor amargo.

Se a moagem for demasiado grossa, a água atravessa muito rapidamente o café no cesto de filtro. O café expresso resultante será um café **SUB-EXTRAÍDO** e com falta de cor e de sabor.

DOSE DE CAFÉ E PRENSAGEM

- Introduza o cesto de filtro no manípulo de café.
- Efetue a moagem de café suficiente para encher o cesto de filtro.
- Bata levemente o manípulo de café para assentar e distribuir o café uniformemente no cesto de filtro.
- Com a prensa, pressione firmemente (aprox. 15-20 kg de pressão). A força da pressão não é importante, mas é importante manter a consistência da pressão sempre que prensar.



Como indicação, o rebordo superior da tampa na prensa deve estar nivelada com a parte superior do cesto de filtro **DEPOIS** de o café ter sido prensado.

NOTA

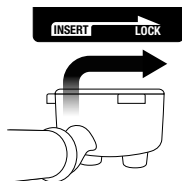
Recomendamos grãos de café 100% Arábica de qualidade com uma data "Torrado em" no saco, e não "Consumir antes de" ou "Consumir até". Os grãos de café estão no período ideal de consumo entre 5-20 dias após a data de "Torrados em". O café caducado pode sair demasiado rápido dos bicos do manípulo de café e ter um sabor amargo e aguado.

PURGAR A UNIDADE DE EXTRAÇÃO

Antes de colocar o manípulo de café na unidade de extração, passe um fluxo de água reduzido através da unidade de extração premindo o botão 1 Chávena ou 2 Chávenas. Isto irá estabilizar a temperatura antes da extração.

INSERIR O MANÍPULO DE CAFÉ

Coloque o manípulo de café debaixo da unidade de extração de modo a alinhar a pega do manípulo de café com a posição INSERT (Inserir). Insira o manípulo de café na unidade de extração e rode a pega em direção ao centro até sentir resistência.



Coloque as chávemas debaixo do manípulo de café na bandeja de gotejamento.

EXTRAIR UM CAFÉ EXPRESSO

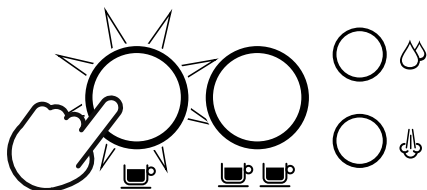
Como guia, o café expresso inicia a extração após 8-12 segundos (tempo de infusão) e deve ter a consistência do mel.

Se o café expresso começar a sair após menos de 7 segundos, significa que colocou uma dose insuficiente no cesto de filtro e/ou a moagem é muito grossa. Esta é uma dose SUB-EXTRAÍDA.

Se o café expresso começar a pingar, mas não fluir após 12 segundos, significa que a moagem é demasiado fina. É uma dose SOBRE-EXTRAÍDA.

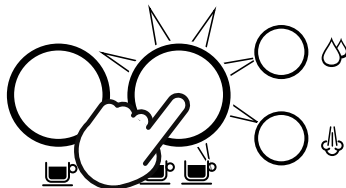
VOLUME DA DOSE PRÉ-PROGRAMADO – 1 CHÁVENA

Prima o botão 1 Chávema durante menos de 1 segundo, o botão pisca para indicar que foi selecionado. Será extraído o volume predefinido de um café expresso de aproximadamente 30 ml. A máquina para automaticamente após extrair o volume predefinido.



VOLUME DA DOSE PRÉ-PROGRAMADO – 2 CHÁVENAS

Prima o botão 2 Chávemas durante menos de 1 segundo, o botão pisca para indicar que foi selecionado. Será extraído o volume predefinido de um café expresso longo, de aproximadamente 60 ml. A máquina para automaticamente após extrair o volume predefinido.



NOTA

A extração será imediatamente interrompida se premir o botão 1 Chávema ou 2 Chávemas durante a saída de um café expresso programado.

VOLUME DE CAFÉ PROGRAMADO

Mantenha premidos os botões 1 chávema e 2 chávemas durante 2 segundos, os botões iluminam-se e piscam.



Para definir o volume de 1 Chávema:

- Prima o botão 1 Chávema durante 3 segundos para iniciar a extração.
- Prima o botão 1 Chávema novamente para parar a extração. O volume modificado será guardado.

Para definir o volume 2 Chávemas, siga os passos acima, e seleccione o botão 2 Chávemas para iniciar e parar a extração.

NOTAS

- Se não houver nenhuma interação do utilizador durante 30 segundos. A máquina regressa ao modo "Pronto".

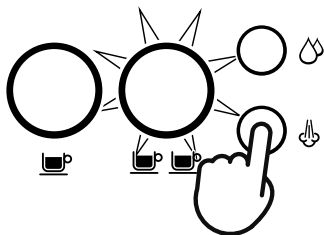
- O volume de café modificado será guardado na memória para a próxima utilização ou quando a máquina for reiniciada.
- Se premir o botão de vapor ou água quente em qualquer momento, cancela a operação e a máquina retornará ao modo "Pronto" sem guardar nenhum programa de volume de café.

PRÉ-INFUSÃO E VOLUME DE DOSE MANUAL

Mantenha premido o botão 1 Chávena ou 2 Chávenas durante mais de 1 segundo. Após um segundo, a bomba iniciará com a pressão de pré-infusão e continuará enquanto o botão estiver premido. Liberte o botão para iniciar a extração. Prima qualquer botão novamente para parar a extração.

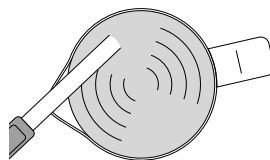
TEXTURIZAÇÃO DE LEITE MANUAL

- Levante o vaporizador e coloque-o na jarra de leite com o bocal do vaporizador 1-2 cm abaixo da superfície do leite, próximo do lado direito da jarra na posição das 3 horas.
- Prima o botão VAPOR para iniciar a texturização



- Mantenha o bocal do vaporizador abaixo da superfície do leite até que o leite comece a rodar na direção dos ponteiros do relógio criando um turbilhão (efeito de redemoinho).
- Quando o leite estiver a rodar, baixe lentamente a jarra. Isto aproxima o bocal do vaporizador da superfície do leite e começa a introduzir ar no leite.

- Introduza ligeiramente o bocal na superfície do leite para rodar o leite com velocidade suficiente.
- Mantenha o bocal do vaporizador na superfície ou ligeiramente abaixo da superfície do leite e mantenha o redemoinho. Texturize o leite até obter o volume pretendido.
- Levante a jarra para introduzir o bocal abaixo da superfície, mas mantenha o redemoinho. O leite está à temperatura correta (60-65 °C) quando a jarra está quente ao tocar.



- Quando a texturização estiver próxima do resultado desejado, prima qualquer botão para parar a texturização.
- Após libertar completamente o vapor, retire o vaporizador da jarra de leite.
- Limpe o vaporizador e o bocal com um pano limpo e húmido.

PURGA MANUAL DO VAPORIZADOR

Para reduzir os bloqueios do vaporizador, recomendamos que aplique vapor através do vaporizador após a texturização do leite. Baixe e aponte o vaporizador diretamente para a bandeja de gotejamento e afastado dos utilizadores, prima o botão de vapor para sair o vapor e enxague o vaporizador ou mantenha premido o botão de vapor durante 3 segundos para ativar a purga do vaporizador. São expelidos jatos de água breves pelo vaporizador.



NOTA

Ambos os botões 1 Chávena e 2 Chávenas piscam durante a função de purga do vaporizador.



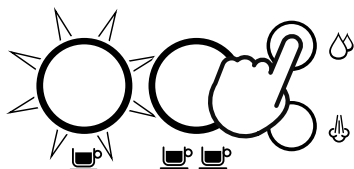
AVISO

Após premir o botão de vapor, o vapor não pode parar imediatamente, são necessários alguns segundos para parar completamente.

VAPORIZADOR OBSTRUÍDO

Verifique regularmente o funcionamento do vapor. Se o vaporizador estiver obstruído, para imediatamente o funcionamento. Consulte "Limpar o vaporizador" para mais instruções.

OPERAÇÃO DE ÁGUA QUENTE



Água quente no vaporizador

Com a máquina no modo "Pronto", prima o botão de água quente e o fluxo de água quente sairá pelo vaporizador. Prima qualquer botão para parar o fluxo de água quente.

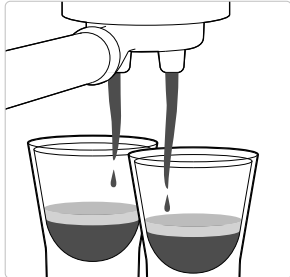



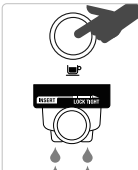
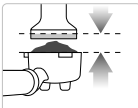
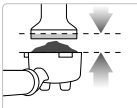


AVISO

A temperatura da chávina é de 90 °C. Tenha cuidado ao manusear bebidas quentes.

SUGESTÕES DE EXTRAÇÃO

Um ótimo café expresso deve apresentar um equilíbrio perfeito entre doçura, acidez e amargor. O sabor do seu café depende de muitos fatores, como o tipo de grãos de café, grau de frescura da torrefação, grau de moagem fina ou grossa, dose de café moído e pressão de prensagem. Experimente ajustando estes fatores, um de cada vez, para obter o sabor da sua preferência.

EXTRAÇÃO CORRETA	SUB-EXTRAÇÃO	SOBRE-EXTRAÇÃO
 <p>EXTRAÇÃO CORRETA</p> <ul style="list-style-type: none"> Fluxo começa após 8-12 seg. Fluxo lento como mel quente Creme castanho-dourado com uma textura de mousse fina O expresso é castanho escuro 	 <p>SUB-EXTRAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> Fluxo começa após 1-6 seg. Fluxo rápido como água Creme fino e claro Expresso castanho claro Sabor amargo/pungente, fraco e aguado 	 <p>SOBRE-EXTRAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> Fluxo começa após 12 seg. Fluxo goteja ou não sai Creme escuro e irregular Expresso castanho demasiado escuro Sabor amargo e queimado
<p>APÓS A EXTRAÇÃO</p> <p>REMOVA OS GRÃOS MOÍDOS</p> <p>Os grãos moídos usados formam "borras". Se as borras estiverem húmidas, consulte a secção "Sub-extração".</p>  <p>ENXAGUE O CESTO DE FILTRO</p> <p>Mantenha o cesto de filtro limpo para impedir bloqueios. Sem café moído no cesto de filtro, bloqueie o manipulador de café moído na máquina e execute um ciclo apenas com água quente.</p> 	<p>SOLUÇÕES</p> <p>EXPERIMENTE COM A MOAGEM:</p> <ul style="list-style-type: none"> A moagem deve ser mais fina para uma extração mais lenta. Certifique-se de que controla a dose. <p>Ajuste e teste novamente</p>  <p>PRENSE SEMPRE ATÉ À LINHA</p> <p>Ajuste e teste novamente</p> <p>Prende utilizando uma pressão entre 15 e 20 kg. O rebordo superior da tampa na prensa deve estar nivelado com a parte superior do cesto de filtro DEPOIS de prensar.</p>	<p>SOLUÇÕES</p> <p>EXPERIMENTE COM A MOAGEM:</p> <ul style="list-style-type: none"> A moagem deve ser mais grossa para uma extração mais rápida. Certifique-se de que controla a dose. <p>Ajuste e teste novamente</p>  <p>PRENSE SEMPRE ATÉ À LINHA</p> <p>Ajuste e teste novamente</p> <p>Prende utilizando uma pressão entre 15 e 20 kg. O rebordo superior da tampa na prensa deve estar nivelado com a parte superior do cesto de filtro DEPOIS de prensar.</p>

	MOAGEM	DOSE DE MOAGEM	PRENSAGEM
SOBRE-EXTRAÍDO AMARGO • ADSTRINGENTE	Demasiado fina	Demasiada Diminuir a dose	Demasiado forte
EQUILBRADO	Ideal	8-11 g (1 chávena) 16-19 g (2 chávenas)	15-20 kg
SUB-EXTRAÍDO SUBDESENVOLVIDO • AZEDO	Demasiado grosso	Insuficiente Aumente a dose	Muito leve



Cuidados e limpeza

+ + CICLO DE LIMPEZA E DESCALCIFICAÇÃO

A máquina Bambino Espresso requer limpeza e descalcificação regulares.

Quando for necessário, o botão 2 Chávenas pisca continuamente, indicando que a máquina precisa de limpeza e descalcificação.



NOTA

Se premir qualquer botão, cancela o aviso e a máquina regressa ao modo "Pronto".



AVISO

NÃO é recomendável ignorar o aviso de limpeza porque, após o uso regular, a água dura pode provocar a acumulação de minerais em muitos componentes interiores operacionais, reduzindo o fluxo de extração, a temperatura de extração, a potência da máquina e o sabor do café expresso.

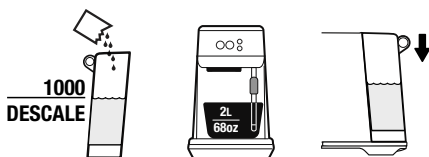


AVISO

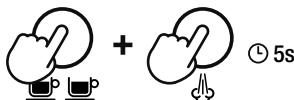
Nunca coloque o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho dentro de água ou qualquer outro líquido. O depósito de água nunca deve ser removido ou esvaziado na totalidade durante o ciclo de descalcificação.

PARA REALIZAR O CICLO DE LIMPEZA E DESCALCIFICAÇÃO

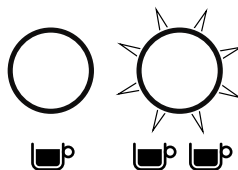
1. Esvazie a bandeja de gotejamento e coloque-a novamente na máquina.
2. Encha o depósito de água até à linha **DESCALE** indicada e adicione o agente de descalcificação à água.



3. Coloque um recipiente de 2 L debaixo da unidade de extração e do vaporizador.



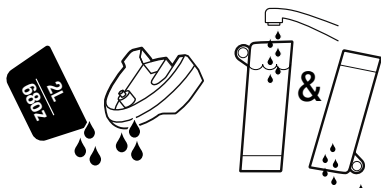
4. Prima simultaneamente os botões 2 Chávenas e VAPOR durante 5 segundos para iniciar a descalcificação.



NOTA

- O botão 2 Chávenas pisca durante o ciclo.
5. Após esgotar a solução de descalcificação, o modo de descalcificação para.
 6. Enxague e encha o depósito de água novamente até à linha **MÁX.** e esvazie o recipiente de água residual. Em seguida, instale ambas as peças na máquina para continuar o ciclo de limpeza.

7. Prima o botão 2 Chávenas para iniciar o ciclo de limpeza com água.
8. Após a conclusão do ciclo de limpeza com água, a máquina regressa ao modo "Pronto".



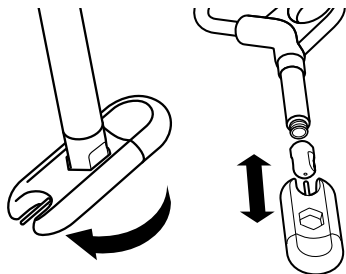
9. Remova e esvazie o recipiente de água residual. Lave a bandeja de gotejamento e o depósito de água e seque completamente antes de instalá-los novamente na máquina.



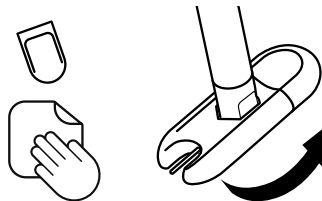
LIMPAR O VAPORIZADOR

O vaporizador deve ser sempre limpo depois de texturizar leite. Limpe o vaporizador com um pano humedecido.

- Se qualquer um dos orifícios no bocal do vaporizador estiver obstruído, isso pode prejudicar o desempenho da produção de espuma de leite. Efetue uma purga manual do vaporizador para tentar limpar os orifícios.
- Se o fluxo de vapor for muito pequeno e o vaporizador continuar bloqueado, desaperte o bocal do vaporizador com o utensílio de limpeza do bocal do vaporizador e utilize a ferramenta para desobstruir os orifícios, a ferramenta de limpeza encontra-se na parte posterior da máquina, debaixo do depósito de água.



Lave o bocal do vaporizador e limpe-o com um pano limpo e seco. Coloque o bocal do vaporizador aparafusando o bocal no vaporizador. Efetue a purga do vaporizador após a limpeza.



ENXAGUAR A UNIDADE DE EXTRAÇÃO

- Prima o botão 2 Chávenas para iniciar o ciclo de limpeza com água fresca.

LIMPAR OS CESTOS DE FILTRO E O MANÍPULO DE CAFÉ

- Os cestos de filtro e o manípulo de café devem ser enxaguados com água quente imediatamente após o uso para remover todos os óleos residuais de café.
- Se os orifícios dos cestos de filtro estiverem bloqueados, utilize o mesmo utensílio de limpeza do vaporizador para desbloquear os orifícios.



AVISO

Não coloque o manípulo de café na máquina de lavar louça.

LIMPAR A REDE DE PASSAGEM DE ÁGUA

- O interior da unidade de extração e a rede de passagem de água devem ser limpos com um pano humedecido para remover quaisquer partículas de café moído.
- Periodicamente, execute um ciclo de extração apenas com água quente pela máquina com o cesto de filtro e o manípulo de café instalados, sem café moído, para limpar os resíduos de café.

LIMPAR A BANDEJA DE GOTEJAMENTO

A bandeja de gotejamento deve ser removida, esvaziada e limpa após cada utilização ou quando o indicador de bandeja de gotejamento atingir a grelha da bandeja de gotejamento.

Remova a bandeja de gotejamento e lave ambas as partes com água morna com sabão.

LIMPAR O EXTERIOR DA MÁQUINA

- Limpe exterior da máquina com um pano húmido e suave e, sem seguida, utilize um pano seco e suave para polir.



NOTA

Não use produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou panos que possam riscar as superfícies da máquina.



NOTA

Não limpe quaisquer peças ou acessórios na máquina de lavar louça.



AVISO

Não submerja o cabo de alimentação, a ficha, a prensa de plástico ou a máquina em água ou qualquer outro líquido.

ARMAZENAR A MÁQUINA

Antes de guardar, desligue a máquina, desligue e retire o cabo de alimentação da tomada elétrica. Esvazie o depósito de água e a bandeja de gotejamento e certifique-se de que a máquina está fria, limpa e seca. Guarde na posição vertical.

Não coloque nenhum objeto em cima da máquina.

REPOR AS PREDEFINIÇÕES DE FÁBRICA DO VOLUME DE EXPRESSO

1. Quando a máquina está em modo de espera
2. Mantenha premido os botões 1 Chávana e 2 Chávenas durante 10 segundos para aceder ao modo de reposição de fábrica.
3. As luzes piscam 3 vezes para indicar que os volumes foram repostos.
4. A máquina regressa o modo pronto.



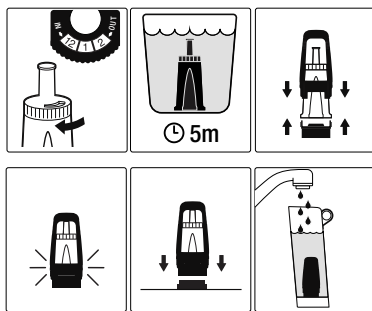
NOTA

Quando a máquina é ligada após a reinicialização, entra diretamente no modo "Pronto".



SUBSTITUIR O FILTRO DE ÁGUA

Recomenda-se que descalcifique a sua unidade a cada 90 dias quando o nível de dureza da água for o nível 4; e descalcifique a sua unidade a cada 60 dias quando o nível de dureza da água for o nível 6.





Resolução de problemas

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO FÁCIL
A água não sai da unidade de extração. Não há água quente.	<ul style="list-style-type: none"> • O depósito de água está vazio. • O depósito de água não foi totalmente introduzido e fixo na sua devida posição. • A máquina precisa de ser limpa e descalcificada. • O grau de moagem do café é demasiado fino e/ou está café a mais no cesto de filtro e/ou o café foi excessivamente prensado e/ou o cesto de filtros está bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Encha o depósito. • Pressione o depósito de água completamente para baixo para o fixar na sua devida posição. • Efetue o ciclo de limpeza e descalcificação. • Consulte abaixo, "O café expresso só goteja dos bocais do manípulo de café ou não sai de todo".
O café expresso só goteja dos bocais do manípulo de café ou não sai de todo.	<ul style="list-style-type: none"> • O grau de moagem do café é demasiado fino. • Existe demasiado café no cesto de filtro. • O café foi excessivamente prensado. • O depósito de água está vazio. Encha o depósito. • O depósito de água não foi totalmente introduzido e fixo na sua devida posição. • O cesto de filtro pode estar bloqueado. • A máquina precisa de ser limpa e descalcificada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilize um grau de moagem ligeiramente mais grosso. Consulte "Dose de café e prensa", na página 13 e "Sugestões de extração" na página 17. • Reduza a dose de café. • Prende aplicando uma pressão entre 15-20 kg. • Encha o depósito. • Pressione o depósito de água completamente para baixo para o fixar na sua devida posição. • Use o pino na extremidade da ferramenta de limpeza fornecida para desobstruir o(s) orifício(s). • Efetue o ciclo de limpeza e descalcificação.
A água não passa (a máquina produz um ruído alto).	<ul style="list-style-type: none"> • O depósito de água está vazio 	<ul style="list-style-type: none"> • Encha o depósito.
O café expresso sai demasiado depressa.	<ul style="list-style-type: none"> • O grau de moagem do café é demasiado grosso. • O cesto de filtro não tem uma quantidade suficiente de café. • O café foi pouco prensado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use um grau de moagem ligeiramente mais fino. • Consulte "Dose de café e prensa", na página 13 e "Sugestões de extração" na página 17. • Aumente a dose de café e prenda. Consulte "Dose de café e prensa", na página 13 e "Sugestões de extração" na página 17. • Prende aplicando uma pressão entre 15-20 kg.

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO FÁCIL
O café expresso sai do rebordo do manipulador de café.	<ul style="list-style-type: none"> • O manipulador de café não foi introduzido corretamente na unidade de extração. • Existem borras de café em torno da orla do cesto de filtro. • Existe demasiado café no cesto de filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que o manipulador de café foi completamente introduzido e rodado até sentir resistência. • Limpe o excesso de café da orla do cesto de filtro para assegurar uma vedação correta na unidade de extração. • Reduza a dose de café. Consulte "Dose de café e prensa", na página 13.
Vapor insuficiente.	<ul style="list-style-type: none"> • A máquina ainda não alcançou a temperatura operacional. • O depósito de água está vazio. • O depósito de água não foi totalmente introduzido e fixo na sua devida posição. • A máquina precisa de ser limpa e descalcificada. • O vaporizador está obstruído ou quase obstruído. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aguarde até que a máquina alcance a temperatura operacional. • Encha o depósito. • Pressione o depósito de água completamente para baixo para o fixar na sua devida posição. • Efetue o ciclo de limpeza e descalcificação. • Consulte a secção "Limpar o vaporizador", na página 19.
Som pulsante/de bombeamento ao extrair café expresso ou vaporizar leite.	<ul style="list-style-type: none"> • Este é o funcionamento normal da bomba. • O depósito de água está vazio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Não é necessária nenhuma ação visto que este é o funcionamento normal da máquina. • Encha o depósito.
O café não está suficientemente quente.	<ul style="list-style-type: none"> • O manipulador de café não foi pré-aquecido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enxague o manipulador de café com água quente. Seque devidamente.
Não há creme.	<ul style="list-style-type: none"> • O café foi pouco prensado. • O grau de moagem do café é demasiado grosso. • Os grãos de café ou o café pré-moído não são frescos. • O cesto de filtro pode estar bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prensar aplicando uma pressão entre 15-20 kg. • Use um grau de moagem ligeiramente mais fino. Consulte "Dose de café e prensa", na página 13 e "Sugestões de extração" na página 17. • Se pretende moer grãos de café inteiros frescos, use café torrado recentemente com uma data de "torrado a" e consuma dentro de 5-20 dias a partir desta data. Se utilizar café pré-moído, consuma dentro de uma semana após a moagem. • Use o pino na extremidade da ferramenta de limpeza fornecida para desobstruir o(s) orifício(s).
Fuga de água.	<ul style="list-style-type: none"> • Purga manual. • O depósito de água não foi totalmente introduzido e fixo na sua devida posição. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vire o tubo de vapor diretamente para a bandeja de gotejamento ou jarro antes da purga manual. • Pressione o depósito de água completamente para baixo para o fixar na sua devida posição.

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO FÁCIL
A água não passa (a máquina produz um ruído alto).	<ul style="list-style-type: none"> • O depósito de água está vazio ou o nível de água está abaixo da marca MIN. • O filtro de água foi inserido sem humedecê-lo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Encha o depósito. • Certifique-se de que submerge o filtro de água durante 5 minutos antes de introduzi-lo no depósito de água.
A máquina está ligada mas deixa de funcionar.	<ul style="list-style-type: none"> • O corte térmico de segurança pode ter sido ativado devido a um sobreaquecimento da bomba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prima simultaneamente os botões 1 Chávena e VAPOR durante 0,5 segundos para desligar a máquina e desligue o cabo de alimentação da tomada elétrica. Deixe arrefecer durante cerca de 30-60 minutos. Contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage se o problema persistir.
O botão 2 Chávenas está a piscar.	<ul style="list-style-type: none"> • Indica que a máquina precisa de limpeza e descalcificação. 	<ul style="list-style-type: none"> • Efetue um ciclo de limpeza e descalcificação. Siga os passos descritos na página 18.
Sai demasiado/insuficiente café expresso para a chávena.	<ul style="list-style-type: none"> • As definições do tempo de moagem e/ou do grau de moagem e/ou dos volumes de dose necessitam de ajuste. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste as definições da quantidade de moagem e/ou do grau de moagem. Consulte "Dose de café e prensa", na página 13, "A moagem", página 13 e "Sugestões de extração", página 17.



Garantia

GARANTIA LIMITADA DE 2 ANOS

A Sage Appliances fornece uma garantia para este produto para uso doméstico nos territórios especificados de 2 anos a partir da data de compra contra avarias provocadas por defeitos na mão-de-obra e nos materiais. Durante este período da garantia, a Sage Appliances irá reparar, substituir ou reembolsar qualquer produto defeituoso (sob o critério exclusivo da Sage Appliances).

Todos os direitos legais da garantia ao abrigo da legislação nacional aplicável serão respeitados e não serão afetados pela nossa garantia. Visite www.sageappliances.com para consultar os termos e condições completos da garantia, bem como as instruções sobre como efetuar uma reclamação.



Notas



Notas



Notas

GBR

BRG Appliances Limited
Unit 3.2, Power Road Studios,
114 Power Road, London, W4 5PY
Freephone (UK Landline): 0808 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

IRE

Ireland
1800 932 369

ESP

Spain
0900 838 534

ITL

Italy
800 909 773

POR

Portugal
0800 180 243

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland

Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

BEL

Belgium
0800 54 155

NO

Norway
80 024 976

NLD

Netherlands
0800 020 1741

SE

Sweden
0200 123 797

FRA

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

LUX

Luxembourg
0800 880 72

DK

Denmark
080 820 827

CHE

Switzerland
0800 009 933

FI

Finland
0800 412 143

Sage®

www.sageappliances.com

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

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

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

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

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

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

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

POR Devido à melhoria continua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

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

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

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

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

Copyright BRG Appliances 2021

BES450/SES450 UG6 E21