

# the Barista Touch™ Impress

BES882 / SES882



FR GUIDE UTILISATEUR

**Sage®**



## Table des matières

- 2 Sage® recommande la sécurité avant tout
- 6 Caractéristiques
- 7 Composants
- 9 Assemblage
- 10 Fonctions
- 20 Entretien et nettoyage
- 25 Dépannage
- 26 Garantie

## SAGE® RECOMMANDÉ 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.
- Retirez et éliminez de façon sûre tout emballage avant utilisation.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé et le cordon d'alimentation complètement déroulé avant la première utilisation.
- Avant une première utilisation, assurez-vous que votre alimentation électrique est identique à celle illustrée sur l'étiquette située en dessous de l'appareil (220-240 V ~ 50-60 Hz 1430-1700 W). 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.

- 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.
  - Ne laissez pas le cordon d'alimentation suspendu au bord d'un plan de travail ou d'une table. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
  - Ne touchez pas les surfaces chaudes. Assurez-vous toujours que l'appareil a eu le temps de refroidir. S'il doit être laissé sans surveillance, nettoyé, déplacé, assemblé ou rangé, ou si vous devez remplacer des pièces, éteignez-le toujours en appuyant sur le bouton d'alimentation. Débranchez-le ensuite de la prise de courant.
  - Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement.
  - 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.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. 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 et à l'eau, plane et sèche, loin du bord du comptoir, et ne l'utilisez pas sur ou à proximité d'une source de chaleur telle qu'une plaque chauffante, un four ou une cuisinière à gaz.
  - N'utilisez pas l'appareil dans un espace clos ou dans un placard.
  - N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis avec les appareils. L'utilisation d'accessoires non fabriqués ou non indiqués par Sage® peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
  - Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fin que son utilisation prévue. Ne l'utilisez pas sur un bateau ou dans des véhicules en mouvement. Ne l'utilisez pas en plein air.

- Une mauvaise utilisation peut engendrer des blessures.
- Tout entretien doit être effectué par un représentant autorisé uniquement.
- Utilisation inadéquate de l'appareil ; utilisation incorrecte ou réparation non professionnelle. Dans ce cas, toute garantie est nulle. Aucune réclamation de garantie pour les dommages éventuels ne peut être acceptée.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez la machine, car les surfaces métalliques risquent de chauffer pendant l'utilisation. L'élément chauffant est sujet à une chaleur résiduelle après utilisation.
- N'insérez pas les doigts dans la buse de tassage lorsque vous baissez le levier de tassage.
- N'ouvrez pas le port de programmation, ceci est exclusivement réservé au personnel de service autorisé.
- N'utilisez pas le moulin si le couvercle de la trémie n'est pas en place. Gardez les doigts, les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart de la trémie pendant le fonctionnement.
- Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec de l'eau chaude.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le réservoir d'eau est vide.
- Essuyez la surface extérieure avec un chiffon doux et humide, puis polissez avec un chiffon doux et sec. Nettoyez régulièrement l'appareil et ses accessoires. Suivez les instructions de nettoyage indiquées.
- Les cocktails à base d'alcool sont destinés uniquement aux adultes responsables ayant l'âge légal de consommer de l'alcool dans leur pays et/ou leur État et/ou leur province. Veuillez utiliser les recettes de manière judicieuse et responsable.
- Assurez-vous que le porte-filtre est bien inséré et fixé dans la tête du groupe avant de commencer une extraction. Ne retirez jamais le porte-filtre pendant le processus d'extraction. Le non-respect de cette instruction peut entraîner des brûlures par la vapeur chaude ou le café chaud.



## ATTENTION

Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas d'agents nettoyants alcalins lors du nettoyage, mais utilisez un chiffon doux avec un détergent doux.



Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères. Il doit être amené dans un centre de collecte de déchets local agréé désigné à cette fin ou à un revendeur proposant ce service. Pour en

savoir plus, veuillez contacter le bureau de votre municipalité.

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

## AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE LA MÉMOIRE, CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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 l'adresse [privacy@sageappliances.com](mailto: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.

## USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



# Caractéristiques

## CHAUFFE RAPIDE

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

## 40 mm BROYEUR CONIQUE DE PRÉCISION INTÉGRÉ

Les broyeurs coniques de précision optimisent la surface du café moulu pour un expresso riche en saveurs.

## GUIDE DE BARISTA ÉTAPE PAR ÉTAPE

Glissez et sélectionnez dans le menu de la boisson. Recevez des conseils tout au long du processus de préparation du café pour pouvoir déguster une tasse de café parfaite. Choisissez le volume de votre café, la texture et la température du lait, puis sauvegardez vos préférences.

## TAILLE DE MOUTURE RÉGLABLE

Réglages de mouture d'expresso de fin à grossier pour une extraction optimale.

## QUANTITÉ DE MOUTURE RÉGLABLE

Ajustez la quantité de café fraîchement moulu dosée dans le panier à filtre en fonction de la finesse ou de l'épaisseur de la mouture.

## CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE PID

Contrôle de la température électronique PID pour une meilleure stabilité.

## SORTIE D'EAU CHAUDE DÉDIÉE

Sortie d'eau chaude dédiée pour réaliser des cafés allongés et des thés et préchauffer les tasses.

## MOINS DE DÉBORDEMENT

Le porte-filtre reste bien en place lors de la mouture, du dosage et du tassage, ce qui réduit les risques de salissures sur le bac d'égouttement et le plan de travail.

## LE SYSTÈME BARISTA TOUCH™ IMPRESS PUCK

Simplifie les étapes nécessaires pour moudre, doser et tasser afin de créer la dose parfaite. Moins de débordement. Moins d'effort.

- **Mesure de précision qui corrige automatiquement la dose suivante**

La mesure de la mouture affichée à l'écran indique quand le niveau correct est atteint, et le système mémorise automatiquement le réglage pour la prochaine utilisation.

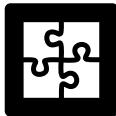
Le niveau de dose correct est calculé en fonction de la quantité de mouture mesurée.

- **Tassage assisté avec système rotatif à 7° façon barista**

Impressions précises de 10 kg avec une torsion professionnelle de 7 degrés façon barista pour un galet poli.

## MOUSSAGE DU LAIT AUTOMATIQUE & MAINS-LIBRES

Le lait est travaillé automatiquement à la température sélectionnée et selon le résultat souhaité, du latté onctueux au cappuccino crémeux. Choisissez votre type de lait préféré pour optimiser les résultats avec le lait de vache, d'amande, de soja et d'avoine. La purge automatique élimine les dépôts de lait de la buse vapeur une fois le moussage terminé.



# Composants



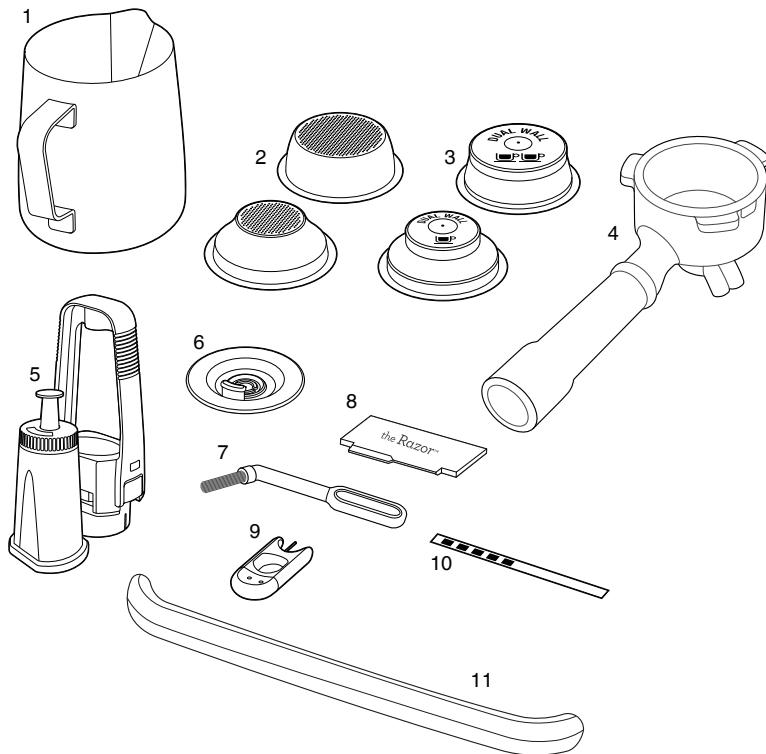
- |   |  |
|---|--|
| A. Trémie à grains de 340 g                     | H. Groupe chauffant                          |
| B. Écran tactile                                | I. Sortie d'eau chaude                       |
| C. Bouton d'alimentation                        | J. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm |
| D. Levier de tassage                            | K. Buse vapeur                               |
| E. Molette d'ajustement da la taille de mouture | L. Grille du bac d'égouttement               |
| F. Couvre-dameur amovible                       | M. Capteur de température du lait            |
| G. Support pour mouture                         | N. Bac d'égouttement                         |

## NON ILLUSTRÉS

- Réservoir d'eau 2 L amovible
- Tiroir de rangement pour accessoires
- Rangement du cordon



**Informations sur la tension nominale**  
220 à 240 V ~ 50-60 Hz 1430 - 1700 W



## ACCESSOIRES

1. Pichet à lait en acier inoxydable
2. Paniers-filtres à paroi simple 1 tasse et 2 tasses\*  
A utiliser lors de la mouture de grains de café frais.
3. Paniers-filtres à paroi double\* 1 tasse et 2 tasses  
À utiliser avec du café pré-moulu.
4. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm
5. Support du filtre à eau avec filtre
6. Disque de nettoyage
7. Brosse de nettoyage
8. Outil de dosage de précision the Razor™
9. Outil de nettoyage pour embout de buse vapeur
10. Bandelette de test de dureté de l'eau
11. Protection du bac d'égouttement (inclus avec les machines en couleur uniquement)

\* Le panier-filtre à paroi simple pour 2 tasses est installé dans le porte-filtre



# Assemblage

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### Préparation de la machine

Retirez et jetez toutes les étiquettes et les emballages entourant votre machine à expresso.

Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et tous les accessoires de l'emballage avant de le jeter.

Retirez le réservoir d'eau situé à l'arrière de l'appareil en tirant sur la poignée.

Nettoyez les pièces et les accessoires (réservoir d'eau, porte-filtre, paniers-filtres, pichet) avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux. Rincez et séchez soigneusement les pièces.

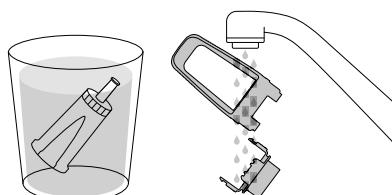


### REMARQUE

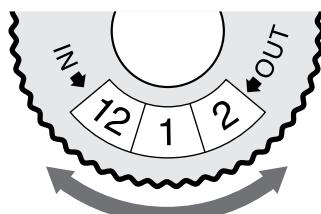
La protection du bac d'égouttement est incluse avec les machines en couleur. NE PAS JETER.

## INSTALLATION DU FILTRE À EAU

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

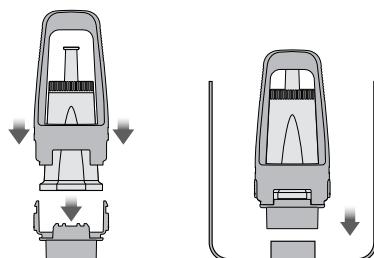


- Définissez un rappel pour le prochain mois de remplacement. Nous recommandons de remplacer le filtre tous les 3 mois.



- Insérez le filtre dans chacune des deux parties du support.

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



### REMARQUE

Un remplacement du filtre à eau tous les trois mois permet de limiter le besoin de détartrage dans la machine. Les filtres peuvent être achetés sur [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)



### REMARQUE

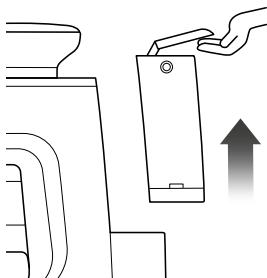
Si la dureté de l'eau est de 4 ou 5 lors de l'essai, nous vous recommandons vivement d'utiliser une autre source d'eau. L'eau filtrée prolongera la durée de vie de votre filtre intégré ainsi que les intervalles de détartrage, tout en offrant un meilleur goût. Veillez à tester la dureté de l'eau de la source d'eau alternative une fois que vous l'avez choisie et utilisée dans la machine en conséquence. Évitez d'utiliser de l'eau trop filtrée, comme l'eau en osmose inverse, à moins qu'une partie de la teneur en minéraux ne soit réintroduite dans l'eau après traitement. N'utilisez jamais d'eau distillée ou de l'eau à teneur nulle ou faible en minéraux, car cela aura une incidence sur le goût du café.



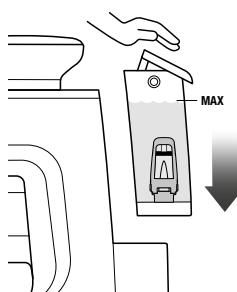
# Fonctions

## Remplissage du réservoir d'eau

- Assurez-vous que la trémie est verrouillée.
- Assurez-vous que le filtre à eau est solidement attaché à l'intérieur du réservoir d'eau.
- Utilisez la poignée située en haut du réservoir d'eau pour le soulever et le séparer de la machine.



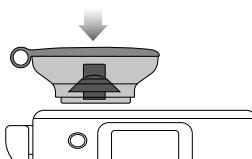
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable froide du robinet jusqu'au repère MAX indiqué sur le côté du réservoir d'eau.
- Replacez le réservoir d'eau dans la machine en appuyant vers le bas pour vous assurer qu'il est correctement positionné et fixé à la machine.



## REMARQUE

Si le niveau d'eau dans le réservoir est inférieur au repère minimum (MIN), la machine à expresso ne fonctionnera pas.

## Fixation de la trémie



- Insérez la trémie à grains sur le dessus de la machine.
- Tournez la molette pour fixer la trémie.
- Remplissez la trémie de grains de café frais.

## ASTUCE

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.

## REMARQUE

Cette machine est conçue uniquement pour les grains de café entiers torréfiés. Évitez de moudre des grains de café verts non torréfiés ou dont la torréfaction n'est pas complète. Leur texture est dense et pas assez fragile pour passer dans un broyeur. Cela risquerait d'endommager ou de casser les broyeurs et engendrerait même un risque de sécurité.

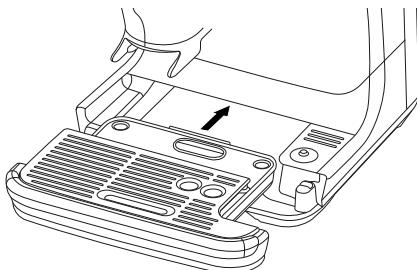
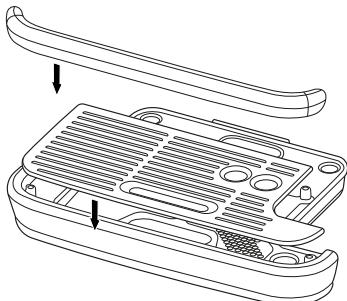
## Fixation du bac d'égouttement

- Placez la grille sur le dessus du bac d'égouttement.
- Pour les machines en couleur, fixez le couvercle de protection du bac d'égouttement sur le bac d'égouttement.
- Faites glisser le bac d'égouttement dans la machine.



### REMARQUE

L'utilisation de la protection du bac d'égouttement est facultative. Veuillez toutefois noter que l'utilisation de la protection du bac d'égouttement peut protéger votre bac des bosses et des rayures.



## FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

- Vérifiez que le réservoir d'eau est rempli d'eau froide du robinet jusqu'à la marque maximale.
- Branchez le cordon électrique à la prise électrique.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation.
- Suivez les instructions à l'écran pour vous guider lors de la première utilisation.

## SÉLECTION DE BOISSONS

Faites glisser et sélectionnez la boisson de votre choix.



### REMARQUE

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

## ÉCRAN DES BOISSONS

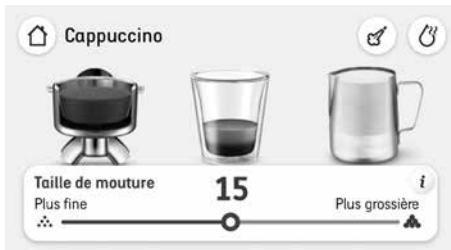
À partir de cet écran, vous pouvez personnaliser votre boisson en appuyant sur celle de votre choix.



- Icône Accueil
- Boisson choisie
- Eau chaude
- Mouture / Dose : appuyez sur l'icône en dessous du porte-filtre pour ajuster les réglages de la mouture.
- Infusion : appuyez sur l'icône en dessous du verre à café pour ajuster les réglages de l'infusion.
- Moussage du lait : appuyez sur l'icône en dessous du pichet à lait pour ajuster les réglages en matière de lait.

## RÉGLAGES DE LA TAILLE DE MOUTURE ET DU DOSAGE

- Ajustez la taille de mouture à l'aide du bouton situé sur le côté de la machine.



- Suivez les instructions à l'écran pour sélectionner le « Basket Size » (taille du panier) souhaité.
- Tapez sur l'image du porte-filtre pour démarrer la mouture et remplir le porte-filtre de café fraîchement moulu.



- La mouture s'arrêtera automatiquement.

## CONFIGURATION DE L'EXTRACTION INTELLIGENTE

La configuration de l'extraction intelligente est une fonction qui permet d'obtenir une plage d'extraction du café satisfaisante en facilitant le processus de calibrage du moulin.

Une fois l'opération terminée, vous pouvez déguster un café équilibré.

À partir de là, ajustez davantage la taille de la mouture et trouvez le réglage qui vous convient. Il est recommandé d'utiliser cette fonction chaque fois que vous changez de grains, ou lorsque les notifications d'extraction trop rapide ou trop lente s'affichent à l'écran. Retrouvez la fonction dans le menu Paramètres > Paramètres des boissons.

## PURGE MANUELLE DU MOULIN

Pour de meilleurs résultats, si la machine n'a pas été utilisée pendant un certain temps, il est

recommandé de purger tous les grains de café qui ont été moulus et laissés dans le moulin.

Pour purger, maintenez le bouton de mouture appuyé pendant 2 secondes, et laissez s'écouler pendant environ 5 secondes.

Pour interrompre, appuyez sur le bouton Stop. La purge du moulin s'arrêtera automatiquement après 30 secondes si vous n'appuyez pas sur le bouton Stop.



## TASSAGE ASSISTÉ

- Une fois le cycle de mouture terminé, la machine est prête pour le tassage.



- Poussez le levier vers le bas jusqu'à la position finale. Cela permettra de tasser les grains de café dans le porte-filtre avec une force de tassage constante. En poussant le levier lentement et régulièrement, vous améliorerez l'apparence du galet.

- Après le tassage, relâchez lentement le levier vers le haut jusqu'à la position de repos.
- Répétez l'action de tassage comme ci-dessus deux fois.



## REMARQUE

L'écran indique si le tassage ou la dose est trop faible, idéal ou trop élevé.

## COMMENT CORRIGER UNE SOUS-DOSE OU UNE SURDOSE ?

Une sous-dose ou une surdose peut se produire lorsque des grains frais sont ajoutés dans la trémie, lorsque les grains de café vieillissent, lorsqu'un autre type de grain de café est utilisé ou lorsque la taille de mouture est modifiée.

### Que faire lorsque le niveau de dosage est inférieur à la barre médiane idéale ?

- Lorsque la dose n'atteint pas le niveau idéal, la machine indique et calcule « un peu plus ». Touchez l'image du porte-filtre à l'écran pour en ajouter un peu plus, puis suivez les instructions à l'écran et effectuez un tassage pour mettre à jour le niveau de la dose.
- Lorsque le niveau de dosage idéal est atteint, la machine met automatiquement à jour le temps de dosage automatique pour le cycle suivant.

### Que faire lorsque le niveau de dosage est supérieur à la barre médiane idéale ?

- Lorsque la dose dépasse la barre médiane idéale, retirez le porte-filtre de son support.
- Utilisez l'outil d'ajustement *the Razor* (voir la section Ajustement de la dose).
- La machine calculera de combien il faut réduire le temps de mouture automatique et l'appliquera au cycle suivant.

## SURDOSAGE (AJUSTEMENT DE LA DOSE)



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

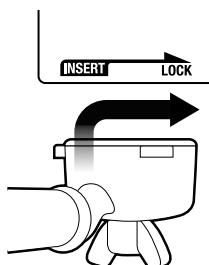
Insérez l'outil de dosage *the Razor™* dans le panier de façon à ce que ses extrémités reposent sur le bord du panier-filtre. La lame de l'outil de dosage doit pénétrer dans la surface du café tassé.

Faites tourner l'outil de dosage *the Razor™* dans les deux sens tout en maintenant le porte-filtre incliné au-dessus du récipient de récupération pour enlever l'excédent de café.



### 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.



## EXTRACTION D'EXPRESSO

- Sélectionnez un affichage des options d'infusion sur l'écran.
- Sélectionnez les options de taille de café parmi : Single (simple – environ 30 ml), Double (environ 60 ml) ou Double+ (environ 90 ml).
- Sélectionnez Custom (personnalisé) et faites glisser le point pour augmenter ou diminuer le volume du café.
- Appuyez sur l'image de la tasse de café sur l'écran pour commencer l'extraction.
- Les options de durée sont préréglées, mais elles peuvent être personnalisées.



## COMMANDÉ MANUELLE

Appuyez sur l'image du café et maintenez-la enfoncée (environ 2 secondes) pour passer en mode d'extraction manuelle. Appuyez sur l'image du café pour lancer l'extraction, rappuyez sur la même icône pour l'interrompre.

### REMARQUE

- La quantité d'expresso extraite dans la tasse varie en fonction des réglages de la taille et de la quantité de mouture.
- Appuyez sur l'image de café durant l'injection du volume prédéfini pour interrompre l'extraction immédiatement.
- Pour un arôme optimal lors de l'utilisation d'un panier-filtre 1 tasse, nous vous conseillons d'extraire environ 30 ml de café. Lorsque vous utilisez un panier-filtre 2 tasses, une extraction de 60 ml est conseillée.

## PRÉPARATION D'UNE MOUSSE DE LAIT

La texture du lait varie selon les marques ou les substituts de lait. Pour obtenir les meilleurs résultats de moussage, il est recommandé d'utiliser du lait entier lorsqu'on utilise du lait de vache et d'utiliser des laits de type barista en cas d'utilisation de laits végétaux. Vous devrez peut-être régler le niveau de mousse en conséquence. Utilisez du lait froid. Remplissez le pichet à lait jusqu'en dessous du bec verseur. Levez la buse vapeur et insérez-la dans le pichet à lait. Abaissez la buse vapeur au maximum. Le pichet à lait doit reposer sur le capteur de température de lait situé sur le bac d'égouttement et l'embout de la buse vapeur doit être immergé. Par ailleurs, il faut s'assurer que le lait recouvre l'anneau autour de l'embout de la buse vapeur.



### REMARQUE

Vérifiez l'image sur l'écran pour la bonne position du pichet à lait.

Sous l'image du pot à lait, appuyez sur l'icône pour régler la température du lait, le niveau de mousse de lait ou changer l'option de lait : Lait de vache, d'amande, d'avoine ou de soja.

Pour commencer, appuyez sur l'image du pichet à lait. L'écran affiche la température du lait pendant qu'il chauffe.



### ASTUCE

#### Toutes les boissons à base de lait

- Préparez d'abord le café, puis faites la queue pour texturer le lait.
- Préparez d'abord la mousse de lait, puis faites la queue pour extraire le café.



Le moussage du lait s'arrête automatiquement lorsque la température du lait sélectionnée est atteinte.

Levez la buse vapeur pour retirer le pichet à lait. Essuyez la buse et l'embout avec un chiffon humide et propre. Abaissez la buse vapeur au maximum pour amorcer la purge automatique.

## MOUSSAGE MANUEL DU LAIT

Le moussage automatique du lait et l'arrêt automatique sont désactivés pendant le moussage manuel du lait. Utilisez du lait froid. Remplissez le pichet à lait jusqu'en dessous du bec verseur. Soulevez la buse vapeur et placez le pichet à lait sous la buse vapeur. Tenez le pichet à lait en biais.

Commencez à faire mousser en appuyant sur l'image du pichet à lait à l'écran. Lorsque le moussage est terminé et que le pichet à lait est chaud au toucher, rappuyez sur l'image du pichet à l'écran pour arrêter.

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

## ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURE

De la vapeur sous pression peut se dégager de la machine, même après qu'elle est éteinte. Les enfants doivent toujours être sous la surveillance d'un adulte.

## REMARQUE

- Lorsque la machine crée de la vapeur, un bruit de pompage peut se produire. Cela fait partie du fonctionnement normal de la machine.
- Utilisez exclusivement le pichet à lait en acier inoxydable fourni pour faire mousser le lait. L'utilisation de récipients en verre ou plastique pour faire mousser le lait peut mener à la surchauffe du lait ou entraîner des conditions dangereuses.

## UTILISATION DE L'EAU CHAUDE

La machine a une sortie d'eau chaude dédiée. La fonction Hot Water (eau chaude) peut être utilisée pour préchauffer les tasses ou ajouter manuellement de l'eau chaude. Pour démarrer et arrêter l'eau chaude, appuyez sur Hot Water sur l'écran.

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

## REMARQUE

L'utilisation de la sortie d'eau chaude et de la buse vapeur n'est pas possible lors de l'extraction de l'expresso.

Faites couler de l'eau chaude avant ou après l'extraction de l'expresso.



## AVERTISSEMENT

Une tasse remplie a une température d'environ 75 °C à 90 °C. Soyez prudent lorsque vous manipulez des boissons chaudes.



## ASTUCE

### Chauffer votre tasse ou votre verre

Une tasse chaude aidera à maintenir la température optimale du café. Préchauffez votre tasse en la rinçant avec de l'eau chaude provenant de la sortie d'eau chaude et placez-la sur le plateau chauffant.

### Chauffer le porte-filtre et le panier-filtre

Un porte-filtre et un panier-filtre froids peuvent réduire suffisamment la température d'extraction pour affecter de manière significative la qualité de l'expresso. Veuillez toujours à ce que le porte-filtre et le panier-filtre sont préchauffés avec de l'eau chaude provenant de la sortie d'eau chaude avant la première utilisation.



## REMARQUE

Essuyez toujours le porte-filtre et le panier-filtre avant de doser le café moulu, car l'humidité peut favoriser la formation de petits canaux où l'eau s'engouffre, causant une percolation partielle.

## PANIERS-FILTRES

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

Les paniers-filtres sont conçus pour les doses suivantes de café moulu :

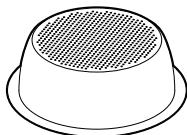
Panier-filtre 1 tasse = 8 à 11 g

Panier-filtre 2 tasses = 16 à 19 g

## Paniers-filtres à paroi simple



**1 TASSE**



**2 TASSES**

Utilisez des paniers-filtres à paroi simple lors de la mouture de grains de café entiers.

Ils vous permettent de tester la mouture et la dose pour créer un expresso plus équilibré.

## Paniers-filtres à double paroi



**1 TASSE**



**2 TASSES**

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

### Ajuster la taille de mouture



La taille de mouture affecte le débit d'écoulement de l'eau au travers du café dans le panier-filtre ainsi que la saveur de l'expresso. Lorsque vous réglez la taille de mouture, elle doit être fine mais pas trop fine et poudreuse.

Pour régler la mouture, tournez la molette de mouture vers l'arrière de la machine pour obtenir une mouture plus grossière, ou vers l'avant de la machine pour obtenir une mouture plus fine, ou faites glisser le point sur l'écran vers la gauche pour une mouture plus fine ou vers la droite pour une mouture plus grossière. Plus la valeur affichée à l'écran est petite, plus la taille de la mouture est fine. Plus le chiffre à l'écran est grand, plus la mouture est grossière.



### REMARQUE

- Lorsque vous modifiez la taille de la mouture, le nouveau temps de dosage automatique sera calculé après le tassage suivant et mis à jour pour le cycle de dosage suivant. La quantité de la dose est calculée et enregistrée automatiquement. Deux à trois extractions peuvent être nécessaires pour calibrer l'extraction.

### 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. Il s'agit d'une dose SOUS-EXTRAITE.
- Si l'expresso commence à couler mais qu'il ne s'écoule pas après 12 secondes, alors vous avez surdosé le filtre, ou la mouture est trop fine. Il s'agit d'une dose SUREXTRAITE.

Un grand expresso, c'est l'équilibre parfait entre la douceur, l'acidité et l'amertume.

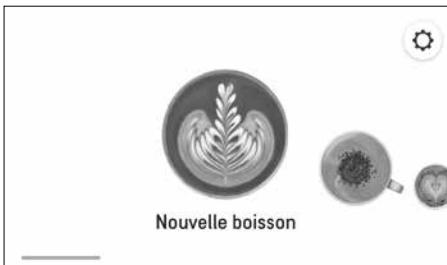
La saveur de votre café dépend de nombreux facteurs, tels que le type de grains de café, le degré de fraîcheur de la torréfaction, l'épaisseur ou la finesse de la mouture, et la dose de café moulu.

Expérimitez en ajustant ces facteurs un à un pour obtenir le goût de votre choix.

## COMMENT AJOUTER ET SUPPRIMER DES BOISSONS PERSONNALISÉES

### Ajout d'une nouvelle boisson

Lors de la personnalisation de la boisson par défaut, appuyez sur l'icône disque en haut à droite de l'écran pour renommer et enregistrer les nouveaux réglages créés. Le nom de la boisson ne doit pas excéder 15 caractères. Chaque boisson créée est enregistrée au début du carrousel de boissons.



### Modifier ou supprimer une boisson sauvegardée

Sélectionnez le nom de la boisson sauvegardée et appuyez sur l'image du café pendant trois secondes, puis sélectionnez Edit (modifier) ou Delete (supprimer). Appuyez sur « Yes » pour confirmer ou sur « No, cancel » pour revenir à l'écran du carrousel de boissons.



## PARAMÈTRES

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

### ENTRETIEN

**Clean Steam Wand** : cela vous montrera comment nettoyer la buse vapeur pour éliminer tout blocage et améliorer les performances de la vapeur.

**Group Head Cleaning** : il faut pour cela une pastille ou une poudre de nettoyage expresso et cela prend 10 minutes.

**Grinder Cleaning** : suivez le processus étape par étape pour nettoyer le moulin afin d'aider la machine à fonctionner de manière optimale et d'éviter les blocages.

**Descaling** : le détartrage permet de prévenir les dépôts de minéraux et de tartre. Un message apparaîtra pour vous indiquer le moment où il sera temps de procéder au détartrage.

**Water Filter Change** : pour que la machine ait de l'eau propre à utiliser.

## PARAMÈTRES DE BOISSON

**Intelligent Dose** : pour activer ou désactiver le dosage intelligent qui mesure la dose et active la fonction de calibrage intelligent de l'infusion.

**Default Milk** : liste des différents types de lait. Sélectionnez le lait par défaut souhaité.

**Coffee Tutorial** : la machine vous guidera à l'écran, étape par étape dans la préparation d'un vrai café.

### AUTRES

**Notifications** : liste des alertes de notification de la machine.

**Guidance Tips** : pour activer et désactiver les animations des instructions sur l'écran des boissons.

**Date & Time** : pour aider à régler la date et l'heure sur l'appareil.

**Units** : pour basculer entre les unités impériales et métriques.

**Help** : écran d'information d'aide en ligne avec code QR.

**Language** : pour définir la langue de la machine.

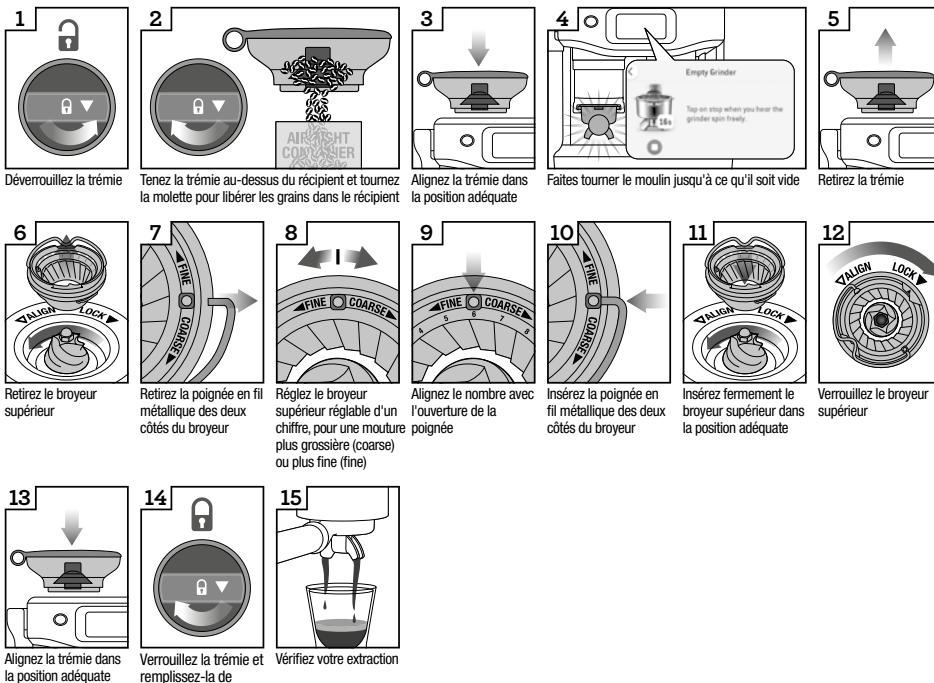
**Demo mode** : pour la séquence de démonstration à l'écran de Barista Touch™ Impress.

**About Appliance** : affiche le numéro de modèle et la version du micrologiciel de l'appareil.

**Factory Reset** : cette fonction remettra toutes les valeurs programmables aux paramètres d'usine et supprimera toutes les boissons personnalisées.

## RÉGLAGE DES BROYEURS CONIQUES

Certains types de café peuvent nécessiter une gamme de mouture plus large pour une extraction ou une infusion idéale. Votre machine Barista Touch™ Impress offre la possibilité d'étendre cette gamme avec un broyeur supérieur réglable. Nous vous recommandons de ne faire qu'un seul ajustement à la fois.



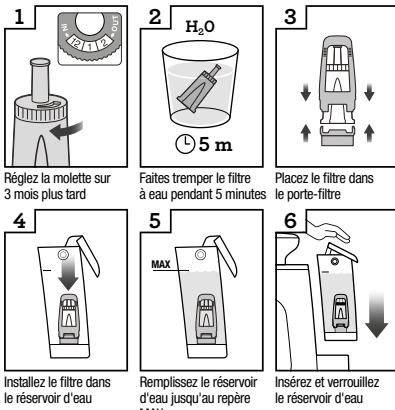


# Entretien et nettoyage

## ÉCRAN TACTILE COULEUR

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

## REEMPLACEMENT DU FILTRE À EAU DANS LE RÉSERVOIR D'EAU



Le filtre à eau fourni réduit le risque de formation de tartre dans et sur de nombreux composants internes. Un remplacement du filtre à eau tous les trois mois permet de limiter le besoin de détartrage dans la machine. Si vous habitez dans un lieu où l'eau est dure, il est recommandé de changer le filtre à eau plus fréquemment.

- Retirez le filtre de son enveloppe en plastique et laissez-le tremper dans une tasse d'eau pendant 5 minutes.
- Rincez le filtre à l'eau froide du robinet pendant 5 secondes.
- Insérez le filtre dans le support du filtre.
- Réglez la molette sur 3 mois plus tard.
- Pour l'installer, poussez le filtre vers le bas pour le verrouiller.



### REMARQUE

Pour le remplacement des filtres à eau, contactez le Centre de service clientèle de Sage ou visitez notre site Web à l'adresse suivante [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

## CYCLE DE NETTOYAGE

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



### AVERTISSEMENT

Après un usage régulier, de l'eau à la dureté élevée peut engendrer des dépôts de minéraux dans et sur les composants internes, réduisant le flot d'écoulement, la température, la puissance de la machine et le goût de l'expresso.

## DÉTARTRAGE

Même si vous utilisez le filtre à eau fourni, il est recommandé de conduire un détartrage en cas d'accumulation de tartre dans le réservoir d'eau.

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



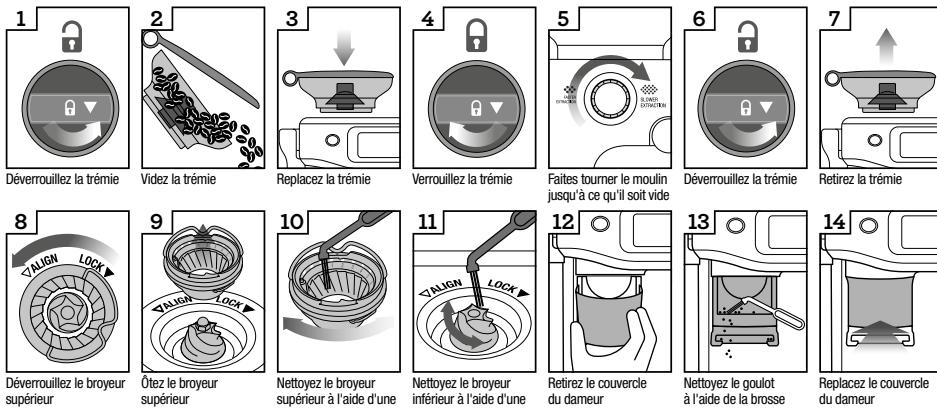
### REMARQUE

Assurez-vous d'avoir bien retiré le réservoir d'eau avant d'ajouter le détartrant en poudre lors du détartrage de la machine.

- Alors que le cycle de nettoyage est important pour retirer les huiles de café du groupe chauffant, le cycle de détartrage est essentiel pour s'assurer que la machine reste propre et n'accumule pas de minéraux à l'intérieur.
- N'utilisez pas d'eau en bouteille pour le détartrage. La plupart des eaux en bouteille contiennent des solides dissous qui peuvent laisser des dépôts à l'intérieur de la machine.

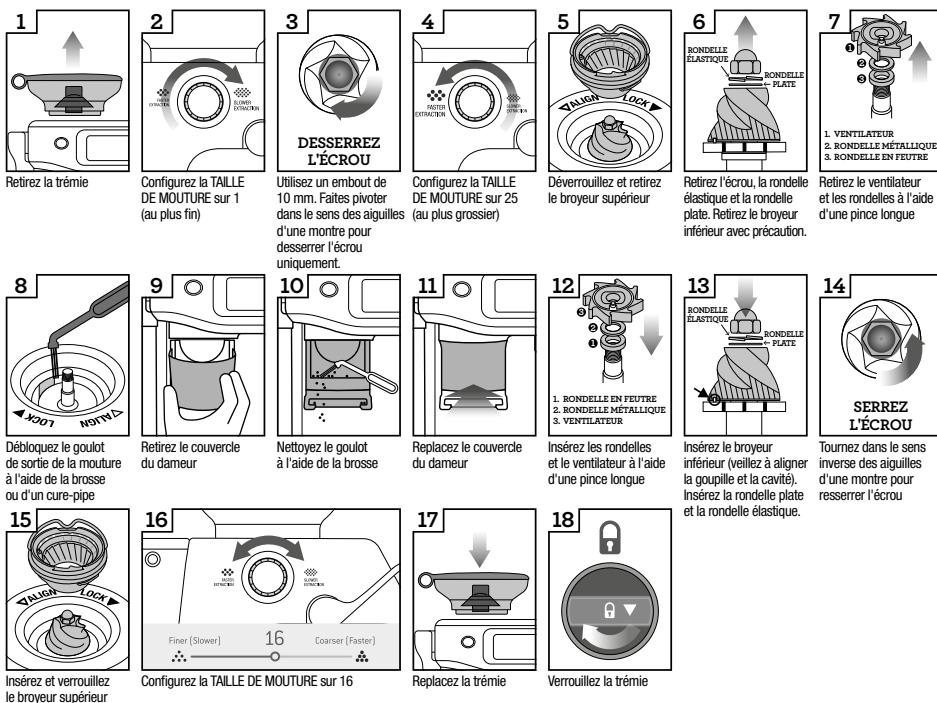
## NETTOYAGE DES BROYEURS CONIQUES

Un nettoyage régulier permet aux broyeurs d'obtenir des résultats de broyage constants.



## NETTOYAGE AVANCÉ DU BROYEUR CONIQUE

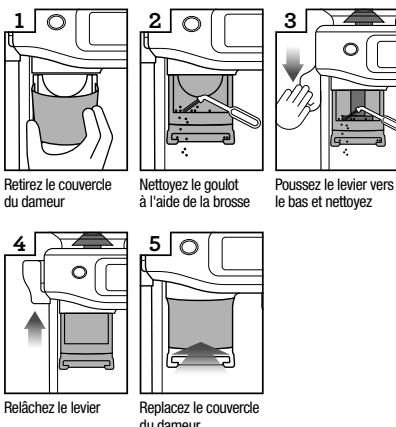
Cette étape n'est requise que s'il existe une obstruction entre les broyeurs coniques et la sortie du broyeur.



### AVERTISSEMENT

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

## NETTOYAGE DU SYSTÈME DE TASSAGE



- Retirez le couvercle du dameur.
- Nettoyez le dameur et son support pour en enlever la poussière et les grains.
- Poussez et maintenez le levier vers le bas, à l'aide de la brosse de nettoyage, dépoussiérez les résidus de mouture présents sur la surface et les alentours du dameur.
- Relâchez lentement le levier vers le haut après vous être assuré que la brosse de nettoyage est hors de la zone du système de tassage.

## 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.
- Allez dans « Settings » (Paramètres) > « Steam wand cleaning » (Nettoyage à la vapeur) et suivez le guide à l'écran.

Nettoyage de la vapeur

Le nettoyage régulier de la buse vapeur est nécessaire pour l'entretien de votre machine et pour obtenir une mousse de lait savoureuse.

Commencer



## REMARQUE

Si le porte-filtre est inséré dans la tête du groupe, assurez-vous de laisser refroidir la machine, puis retirez le porte-filtre avant de rallumer la machine.

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

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

## NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE

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

## NETTOYAGE DU BAC D'ÉGOUTTEMENT ET DU TIROIR DE RANGEMENT

- Le bac d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, surtout lorsqu'il est plein.
- Retirez la grille du bac d'égouttement. Soulevez le séparateur du moulin à café et retirez les grains de café. L'indicateur flottant peut également être retiré du bac d'égouttement en tirant vers le haut afin de libérer les loquets latéraux. Lavez toutes les pièces avec de l'eau savonneuse tiède et un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement.

- Le tiroir de rangement (situé derrière le bac d'égouttement) peut être retiré et nettoyé avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, d'éponges ou des chiffons pouvant rayer les surfaces.



## REMARQUE

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

## NETTOYAGE DU BOÎTIER ET DU PLATEAU CHAUFFE-TASSE

- Vous pouvez nettoyer le boîtier et le chauffe-tasse avec un chiffon doux et humide. Essuyez-les ensuite avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, d'éponges ou des chiffons pouvant rayer les surfaces.

## RANGEMENT DE LA MACHINE

- Avant de ranger l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation pour l'éteindre, puis retirez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Retirez les grains non utilisés de la trémie, nettoyez le moulin, videz le réservoir d'eau et le bac d'égouttement.
- Assurez-vous que la machine est froide, propre et sèche. Insérez tous les accessoires en place ou dans le tiroir de rangement. Rangez la machine en position debout. Ne déposez rien sur le dessus.



## AVERTISSEMENT

Pour éviter tout dommage, n'utilisez pas de produits alcalins pour le nettoyage. Utilisez un chiffon doux et un détergent doux.



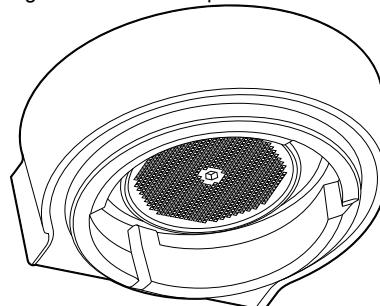
## AVERTISSEMENT

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 doit jamais être retiré ou complètement vide lors du détartrage.

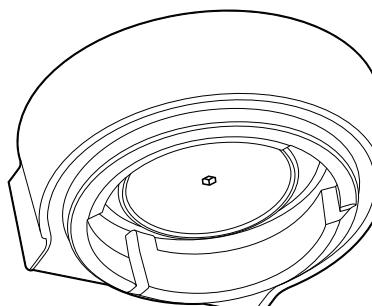
## NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE

Nettoyez le centre de la vis avant de la retirer à l'aide d'un tournevis plat pour assurer des performances d'infusion optimales.

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



5. Une fois celle-ci desserrée, retirez et mettez dans un endroit sûr la vis et la douchette en acier inoxydable. Notez le côté de la douchette qui est tourné vers le bas. Cela rendra le remontage plus aisés. Nettoyez la douchette dans une eau tiède et savonneuse, puis séchez-la soigneusement.
6. Retirez le joint d'étanchéité avec vos doigts ou une longue pince à épiler. Insérez le nouveau joint, la partie plate en premier, de façon à ce que vous voyiez la partie nervurée.



7. Réinsérez le plateau, puis la douchette et enfin la vis. Avec vos doigts, faites faire 2-3 tours dans le sens des aiguilles d'une montre à la vis, insérez un tournevis plat et tournez jusqu'à ce que la tête de la vis affleure avec la surface de la douchette.
8. Réinsérez le bac d'égouttement et le réservoir d'eau.



### **REMARQUE**

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



# Dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
<b>L'eau ne s'écoule pas du groupe chauffant</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réservoir d'eau est vide.</li> <li>Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.</li> </ul>	<p>Remplissez le réservoir.</p> <p>Poussez le réservoir d'eau à fond et verrouillez-le.</p>
<b>Il n'y a pas d'eau chaude</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réservoir d'eau est vide.</li> </ul>	Remplissez le réservoir d'eau.
<b>Pas de vapeur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La buse vapeur est bloquée.</li> </ul>	<p>Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage. Si vous ne parvenez pas à désobstruer la buse vapeur ainsi, retirez l'extrémité de cette dernière grâce à la clé intégrée à l'outil de nettoyage et faites-la tremper dans de l'eau chaude. Vissez à nouveau l'embout sur la buse vapeur à l'aide de la clé intégrée dans l'outil de nettoyage.</p>
		<b>REMARQUE</b>
		<p>Si le porte-filtre est inséré dans la tête du groupe, assurez-vous de laisser refroidir la machine, puis retirez le porte-filtre avant de rallumer la machine.</p>
<b>La machine est activée, mais cesse de fonctionner</b>		Éteignez la machine. Attendez 60 minutes et rallumez la machine. Si le problème persiste,appelez le service client Sage.
<b>Le café coule trop rapidement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La mouture de café est trop grossière.</li> <li>Il n'y a pas assez de café moulu dans le filtre.</li> </ul>	<p>Ajustez la taille de la mouture à un réglage plus bas.</p> <p>Reportez-vous aux rubriques « Réglage de la taille de mouture et du dosage » de la section  Fonctions.</p>
<b>Le café n'est pas assez chaud</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les tasses ne sont pas préchauffées.</li> <li>Le lait n'est pas assez chauffé (lors de la préparation d'une boisson à base de lait).</li> </ul>	<p>Préchauffez les tasses.</p> <p>Vérifiez le réglage de la température du lait sélectionné.</p>
<b>Il n'y a pas de crème</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les grains de café sont éventés.</li> </ul>	Utilisez des grains fraîchement torréfiés avec une date de torréfaction et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.



## Garantie

### **GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS**

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

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

# 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](http://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 :

- bénéfice 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