

# *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](http://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](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.



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.



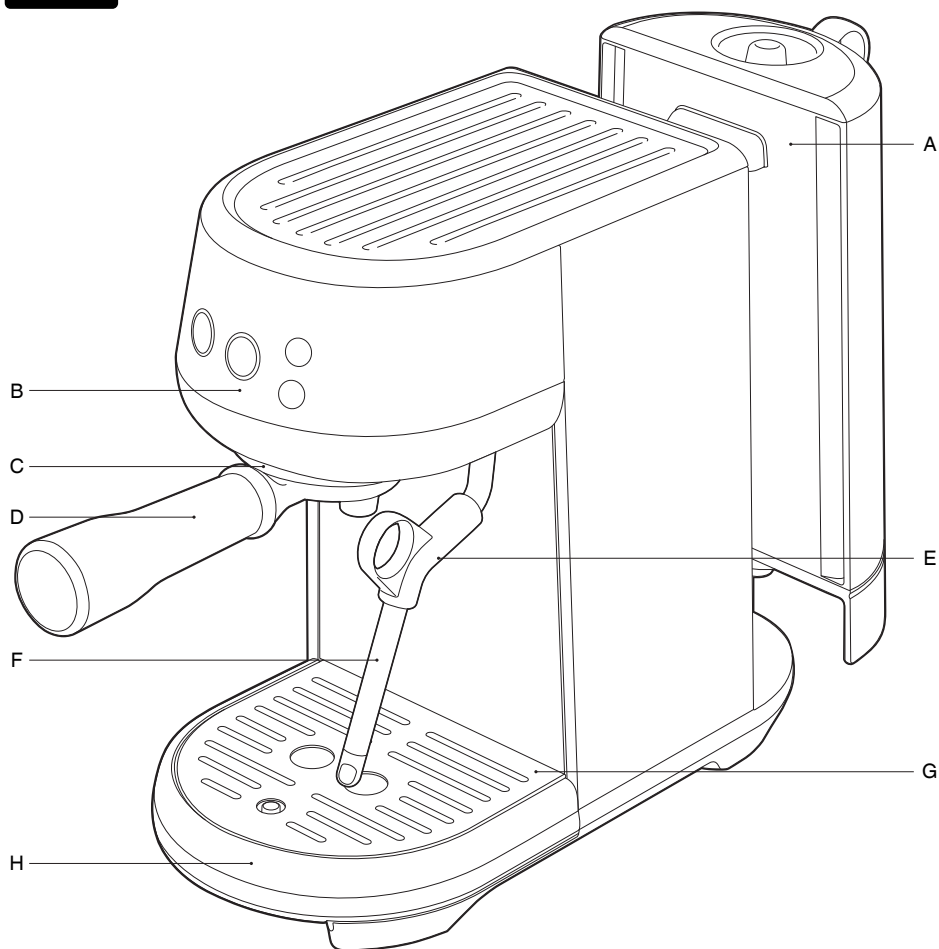
Afin d'éviter tout risque de décharge électrique, n'immergez pas le cordon électrique, la prise électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

# **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**

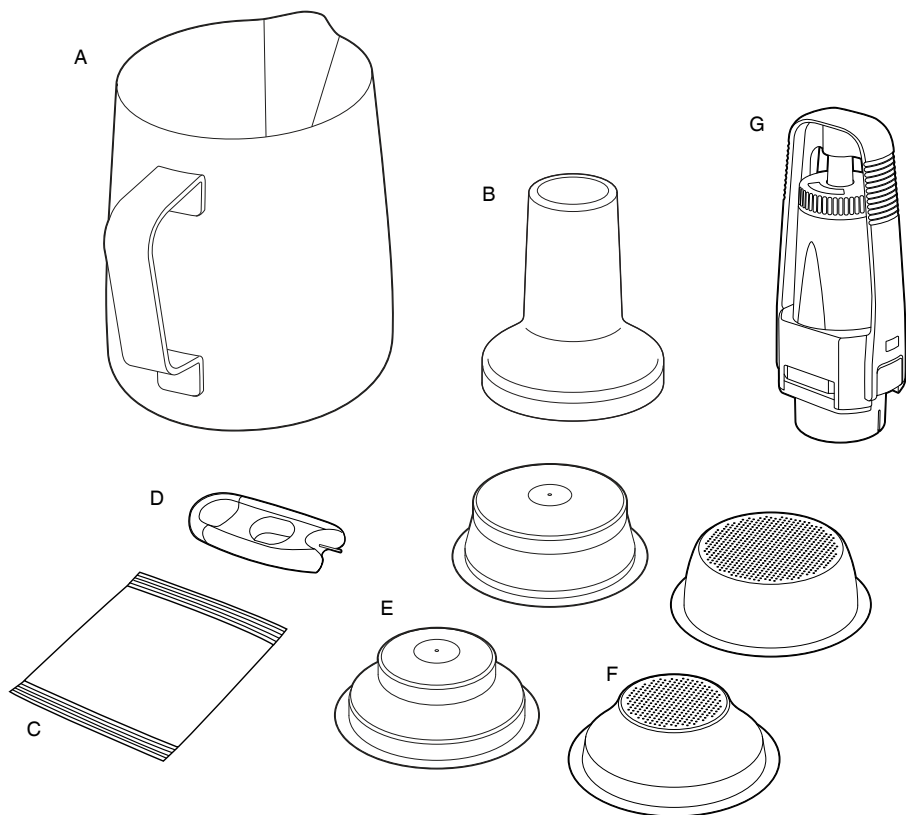
(AVERTISSEMENT : NON ADAPTÉ au lave-  
vaisselle)

**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

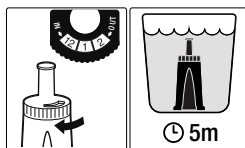
#### Préparation de la machine

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.

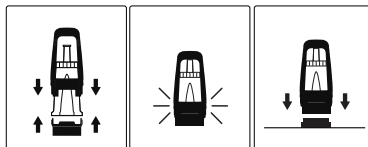


#### INSTALLATION DU FILTRE À EAU

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.



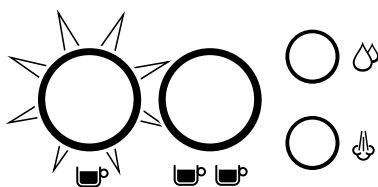
5. Insérez le filtre dans chacune des deux parties du support. Assurez-vous qu'ils sont connectés.
6. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil. Alignez la base du support de filtre et l'adaptateur à l'intérieur du réservoir d'eau. Appuyez pour verrouiller.



## 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.

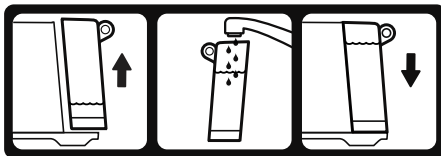


### REMARQUE

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.

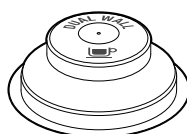


### REMARQUE

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

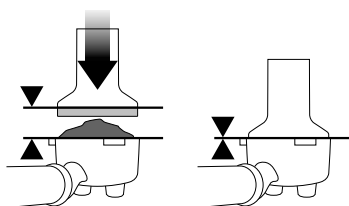
Lors de la mouture des grains de café, la taille de la mouture doit être fine, mais pas trop. La taille de la mouture affecte le taux de filtration de l'eau à travers le café moulu dans le panier-filtre ainsi que la saveur de l'espresso.

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

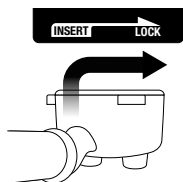
Nous recommandons des grains de qualité 100 % Arabica avec la date de torréfaction estampillée sur le sachet plutôt qu'une date de péremption ou d'utilisation. Les grains de café se consomment de préférence entre 5 et 20 jours après la date de torréfaction. Le café éventé peut s'écouler trop rapidement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

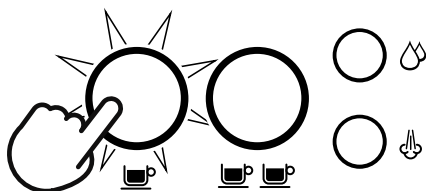
En règle générale, l'expresso commencera à s'écouler au bout de 8 à 12 secondes (temps d'infusion) et devrait avoir la consistance du miel.

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.

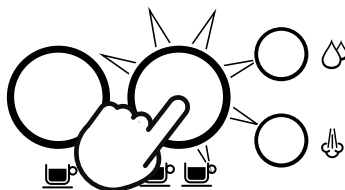
## VOLUME DE PRÉPARATION PRÉDÉFINI – 1 TASSE

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

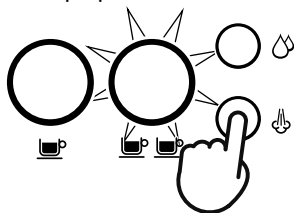
- En l'absence d'action de la part de l'utilisateur pendant 30 secondes, la machine repassera en mode « ready ».
- Le volume de café modifié sera enregistré dans la mémoire en vue de la prochaine utilisation ou du redémarrage de la machine.
- Appuyer sur le bouton Vapeur ou Eau Chaude à n'importe quelle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

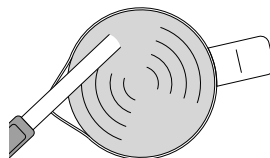
## MOUSSAGE MANUEL DU LAIT

- 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.

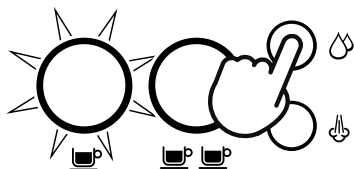
## AVERTISSEMENT

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.





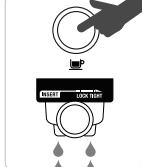


## AVERTISSEMENT

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"> <li>• Le liquide extrait s'écoule au bout de 8 à 12 secondes</li> <li>• Le liquide extrait s'écoule lentement, comme du miel chaud</li> <li>• La mousse est brun doré avec une bonne texture mousseuse</li> <li>• L'expresso est brun foncé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le liquide extrait s'écoule au bout de 1 à 6 secondes</li> <li>• Le liquide extrait s'écoule rapidement, comme de l'eau</li> <li>• La mousse est fine et claire</li> <li>• L'expresso est brun clair</li> <li>• Le goût est amer/âpre, fade et aqueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le liquide extrait s'écoule au bout de 12 secondes</li> <li>• Le liquide extrait s'écoule peu ou pas du tout</li> <li>• La mousse est foncée et tachetée</li> <li>• L'expresso est brun très foncé</li> <li>• La boisson est amère et a le goût de brûlé</li> </ul>
<p><b>APRÈS EXTRACTION</b></p>	<p><b>SOLUTIONS</b></p>	<p><b>SOLUTIONS</b></p>
<p><b>RETIREZ LA MOUTURE UTILISÉE</b></p> <p>La mouture utilisée forme un galet de café. Si le galet est humide, reportez-vous à la section « Sous-extraction ».</p> 	<p><b>ESSAYEZ LA SOLUTION SUIVANTE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour une extraction plus lente, la mouture doit être plus fine.</li> <li>• Assurez-vous de bien contrôler la dose.</li> </ul> <p>Ajustez et essayez à nouveau</p>	<p><b>ESSAYEZ LA SOLUTION SUIVANTE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour une extraction plus rapide, la mouture doit être plus grossière.</li> <li>• Assurez-vous de bien contrôler la dose.</li> </ul> <p>Ajustez et essayez à nouveau</p>
<p><b>RINCEZ LE PANIER-FILTRE</b></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><b>TOUJOURS TASSER AU NIVEAU</b></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><b>TOUJOURS TASSER AU NIVEAU</b></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
<b>SUR-EXTRAIT AMER • ASTRINGENT</b>	Trop fine	Trop élevée Réduisez la dose	Trop lourd
<b>ÉQUILBRÉ</b>	Optimale	8-11 g (1 tasse) 16-19 g (2 tasses)	15-20 kg
<b>SOUS-EXTRAIT SOUS-DÉVELOPPÉ • AIGRE</b>	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 annulez l'avertissement et la machine repassera en mode « ready ».

### AVERTISSEMENT

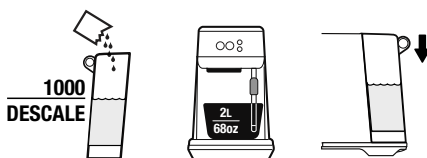
Il n'est PAS recommandé d'ignorer le signal indiquant de lancer un cycle de nettoyage, car après un usage régulier, l'eau dure peut engendrer des dépôts de minéraux dans et sur les composants internes, réduisant le flot d'écoulement, la température, la puissance de la machine et altérant le goût de l'espresso.

### AVERTISSEMENT

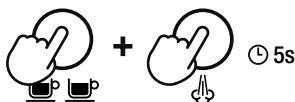
Ne plongez pas le cordon électrique, la prise électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Le réservoir d'eau ne devrait en aucun cas être retiré ou vidé entièrement lors du détartrage.

### POUR RÉALISER UN CYCLE DE NETTOYAGE ET DE DÉTARTRAGE

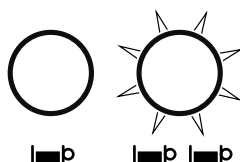
1. Videz le bac d'égouttement et remettez-le bien en place sur la machine.
2. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau DESCALE et ajoutez le produit détartrant à l'eau.



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.

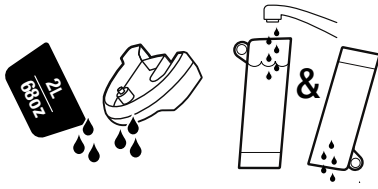


### REMARQUE

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 ».

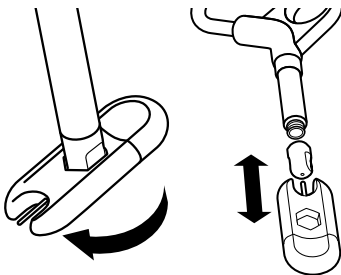


9. Retirez et videz le contenant d'eaux usées. Rincez le bac d'égouttement et le réservoir d'eau et séchez-les soigneusement avant de les replacer dans la machine.

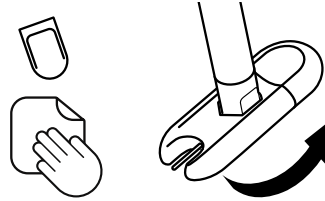


## NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

- 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 ».



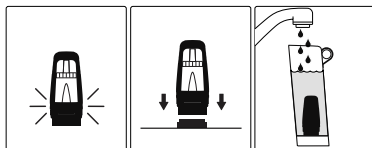
### REMARQUE

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



## REMPACEMENT DU FILTRE À EAU

Il est recommandé de détartrer 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, détarrez votre appareil tous les 60 jours.





## Dépannage

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

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

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
<b>Pas de mousse.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le café n'est pas assez tassé.</li> <li>La mouture du café est trop grossière.</li> <li>Les grains de café et le café pré-moulu ne sont pas frais.</li> <li>Le panier-filtre est peut-être bloqué.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tassez avec une pression comprise entre 15 et 20 kg.</li> <li>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.</li> <li>Si vous souhaitez moulin 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.</li> <li>Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer les trous éventuels.</li> </ul>
<b>Il y a une fuite d'eau.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Purge manuelle.</li> <li>Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Orientez la buse vapeur directement vers le bac d'égouttement ou le pichet avant de procéder à la purge manuelle.</li> <li>Bien enfoncer le réservoir d'eau vers le bas pour verrouiller sa position.</li> </ul>
<b>L'eau ne s'écoule pas (la machine fait beaucoup de bruit).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réservoir d'eau est vide ou le niveau d'eau se situe en dessous du niveau MIN.</li> <li>Le filtre à eau a été inséré sans trempage préalable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplissez le réservoir.</li> <li>Assurez-vous d'avoir fait tremper le filtre à eau pendant 5 minutes avant de l'insérer dans le réservoir d'eau.</li> </ul>
<b>La machine est sous tension mais ne fonctionne pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La sécurité thermique s'est peut-être activée suite à une surchauffe de la pompe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
<b>Le bouton 2 tasses clignote.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>C'est le signe que votre machine doit être nettoyée et détartrée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lancez un cycle de nettoyage et de détartrage. Suivez les étapes détaillées à la page 18.</li> </ul>
<b>Trop/trop peu d'expresso présent dans la tasse.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La quantité de mouture et/ou la taille de mouture et/ou les volumes d'injection requièrent un réglage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>



## Garantie

### **GARANTIE LIMITÉE 2 ANS**

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

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



# 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 :

- 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. »

