

the Barista Express™

BES875



EN QUICK GUIDE

DE KURZANLEITUNG

Sage®



Contents

- 2 Sage® Recommends Safety First
- 6 Components
- 8 Functions
- 14 Care & Cleaning
- 18 Troubleshooting

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- The full information book is available at sageappliances.com

- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the Barista Express™ near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not use the Barista Express™ on a sink drain board.
- Do not place the Barista Express™ on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Always ensure the Barista Express™ is properly assembled before connecting to power outlet and operating. Follow the instructions provided in this book.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not use attachments other than those provided with the Barista Express™.
- Do not attempt to operate the Barista Express™ by any method other than those described in this book.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing and utensils away from the hopper

during operation.

- Use only cold, tap water in the water tank. Do not use any other liquid.
- Never use the Barista Express™ without water in the water tank.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine.
- Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Do not move the Barista Express™ whilst in operation.
- Do not leave the Barista Express™ unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Allow the Barista Express™ to cool down before moving or cleaning any parts.
- Do not place anything, other than cups for warming, on top of the Barista Express™.
- Always switch off the Barista Express™ by pressing the POWER button to 'Off', switch off at the power outlet and unplug if appliance is to be left unattended, if not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances

can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

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

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Unwind the power cord fully before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.

- Always turn the appliance to the OFF position, switch off at the power outlet, remove the plug and allow all parts to cool before attempting to move the appliance, when the appliance is not in use, before cleaning and when storing.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way. If damaged or maintenance other than cleaning is required, please contact Sage® Customer Service or go to sageappliances.com
- Any maintenance, other than cleaning, should be performed at an authorised Sage® Service Centre.
- The use of attachments not sold or recommended by Sage may cause fire, electric shock or injury.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Use only tap water in the water tank. Do not use any other liquid.
- Never use the appliance without water in the water tank.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine.
- Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.

- Do not place anything, other than cups for warming, on top of the appliance.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.

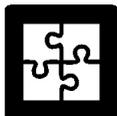


The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste. It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.



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

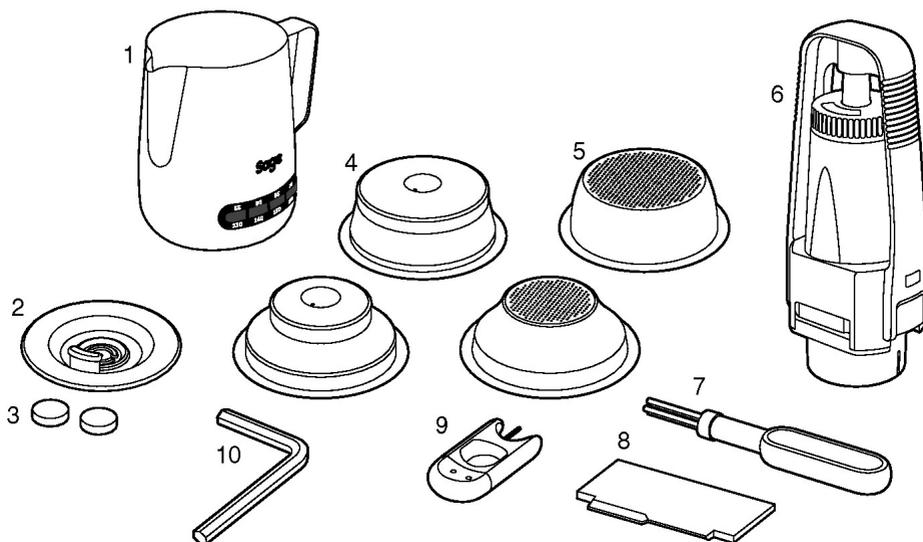
SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components



- A. 250g bean hopper
- B. Integrated conical burr grinder
- C. Grind outlet
- D. Grinding activation switch
- E. Hands free grinding cradle
- F. GRIND SIZE selector
- G. GRIND AMOUNT dial
- H. FILTER SIZE button
- I. POWER button
- J. Integrated removable 54mm tamper
- K. Group head
- L. 54mm stainless steel portafilter
- M. Extra-tall cup clearance for tall mugs
- N. Removable wet & dry coffee separator drip tray
- O. Storage tray (located behind drip tray)
- P. 360° swivel-action steam wand
- Q. Dedicated hot water outlet
- R. Steam/Hot Water dial
- S. Steam/Hot Water light
- T. 1 CUP and 2 CUP buttons
- U. CLEAN ME light
- V. Espresso pressure gauge
- W. Programme button
Re-programs the preset 1 CUP and 2 CUP shot volumes.
- X. Cup warming tray
- Y. 2L removable water tank



ACCESSORIES

- | | |
|---|--|
| 1. Temp Control™ Milk Jug | 6. Water filter holder and filter |
| 2. Cleaning disc | 7. Cleaning brush |
| 3. Cleaning tablets | 8. The Razor™ precision dose trimming tool |
| 4. Dual Wall filter baskets
(1 cup & 2 cup) Use with pre-ground coffee. | 9. Cleaning tool |
| 5. Single Wall filter baskets
(1 cup & 2 cup) Use when grinding fresh whole coffee beans | 10. Allen key |

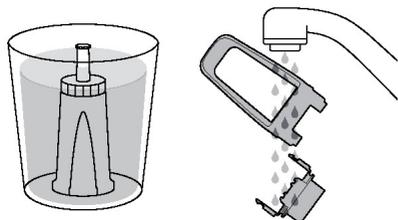
CE Rating Information
220-240V~ 50Hz 1560-1850W



Functions

INSTALLING THE WATER FILTER

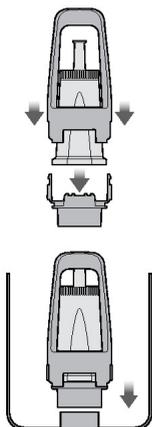
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.



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



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



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

FIRST USE

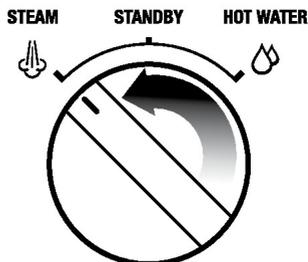
- Ensure the water filter is securely fitted inside the water tank.
- Fill the water tank with cold, preferably filtered water up to the MAX mark.
- Ensure the hopper is locked into position.
- Plug the power cord into a 230V power outlet. Press the POWER button to switch the machine on. The POWER button light will flash while the machine is heating.



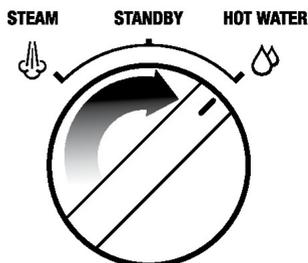
NOTE

If the hopper is not correctly locked into position, the FILTER SIZE LED's will flash.

1. Press 2 CUP button to run hot water through the group head.
2. Position the steam wand tip over the drip tray. Rotate the STEAM / HOT WATER dial to the STEAM position and run steam through the steam wand for 10 seconds.



3. Rotate the STEAM/HOT WATER dial to the HOT WATER position and run water through the hot water outlet for 10 seconds.



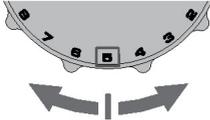
4. Repeat steps 1-3 until the water tank is empty.

GENERAL OPERATION

Setting the Grind Size

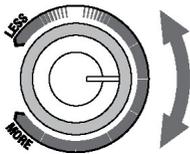
The grind size will affect the rate of water flow through the coffee in the filter basket and the flavour of the espresso.

We recommend you start at setting 8 and adjust as required.



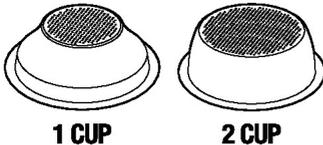
Setting the Grind Amount

Set the GRIND AMOUNT dial to the 3 o'clock position as a starting point. Adjust towards LESS or MORE as required to adjust the dose amount.

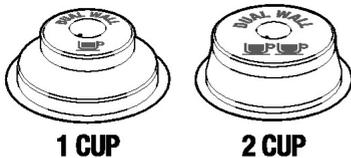


Selecting a filter basket

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

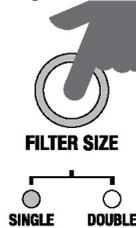


Use Dual Wall filter baskets if using pre-ground coffee.



Selecting the Filter Size

Insert either the 1 CUP or 2 CUP filter basket into the portafilter. Press the FILTER SIZE button to select SINGLE if using the 1 CUP filter basket, or DOUBLE if using the 2 CUP filter basket.



Automatic Dosing

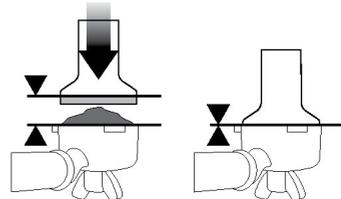
- Push and release the portafilter to engage the grinding activation switch.
- Grinding will automatically stop, however if you wish to stop grinding before the cycle has finished, push and release the portafilter.

Manual Dosing

- Push and hold the portafilter to engage the grinding activation switch. Continue holding until the desired amount of ground coffee has been dosed.
- To stop grinding, release the portafilter.

Tamping the Ground Coffee

- Once grinding is complete, tamp down firmly.
- As a guide to dose, the top edge of the metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER the coffee has been tamped.

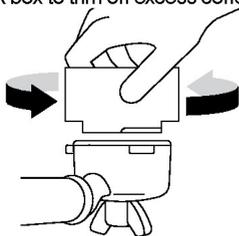


Trimming the Dose

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



- Insert the Razor™ dose trimming tool into the filter basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the basket.
- Rotate the Razor™ dose trimming tool back and forth while holding the portafilter on an angle over a knock box to trim off excess coffee grinds.

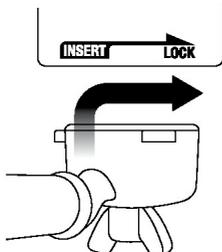


Purging the Group Head

Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing the 1 CUP button.

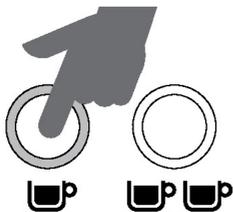
Inserting the Portafilter

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



Preset Shot Volume – 1 CUP button

Press the 1 CUP button once to extract a single shot of espresso at the preset volume (approx. 30ml).



NOTE

Pressing the 1 CUP or 2 CUP button during a preset shot volume will immediately stop the extraction.

Preset Shot Volume – 2 CUP button

Press the 2 CUP button once to extract a double shot of espresso at the preset volume (approx. 60ml).



Re-Programming Shot Volume – 1 CUP or 2 Cup

1. To begin programming, press the Programme button once.
2. Press 1 CUP or 2 CUP button to start espresso extraction. Press 1 CUP or 2 CUP button again once desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep twice to indicate the new 1 CUP or 2 CUP volume has been set.

Resetting Default Volumes

To reset the machine to the default 1 CUP and 2 CUP shot volumes, press and hold the PROGRAMME button until the machine beeps three times. Release the PROGRAMME button.

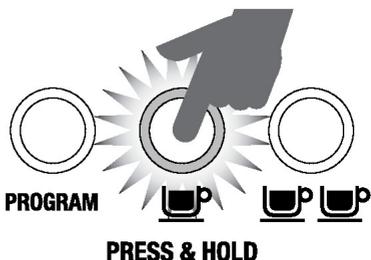


NOTE

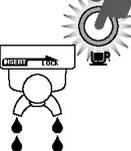
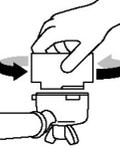
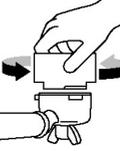
Default settings: 1 CUP shot volume is approx. 30ml. 2 CUP shot volume is approx. 60ml.

Manual Shot Volume

Press and hold the 1 CUP or 2 CUP button. The extraction will enter low pressure pre-infusion until the button is released. When the 1 CUP or 2 CUP button is released, extraction will continue at full pressure. Press the 1 CUP or 2 CUP button again once the desired volume of espresso has been extracted.



EXTRACTION GUIDE

<h2>CORRECT EXTRACTION</h2>  <p>✓ Within Espresso Range</p>	<h2>UNDER EXTRACTION</h2>  <p>✗ Under Espresso Range</p>	<h2>OVER EXTRACTION</h2>  <p>✗ Over Espresso Range</p>
		
<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 4–7 secs • Flow slow like warm honey • Crema is golden brown with a fine mousse texture • Espresso is dark brown • Extraction takes 25–35 secs 	<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 1–3 secs • Flow fast like water • Crema is thin and pale • Espresso is pale brown • Tastes bitter/sharp, weak and watery • Extraction takes up to 20 secs 	<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 8 secs • Flow drips or not at all • Crema is dark and spotty • Espresso is very dark brown • Tastes bitter and burnt • Extraction takes more than 40 secs
<h3>AFTER EXTRACTION</h3> <div data-bbox="98 858 240 1034">  <p>REMOVE USED GRINDS Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.</p> </div> <div data-bbox="98 1058 240 1225">  <p>RINSE FILTER BASKET Keep the filter basket clean to prevent blockages. Without ground coffee in the filter basket, lock the portafilter into the machine and run hot water through.</p> </div>	<h3>SOLUTIONS</h3> <div data-bbox="417 858 548 1034">  <p>GRIND SIZE FINER Adjust & re-test</p> </div> <div data-bbox="417 1058 548 1225">  <p>Always use the Razor™ tool and trim off some coffee after tamping.</p> </div>	<h3>SOLUTIONS</h3> <div data-bbox="731 858 862 1034">  <p>GRIND SIZE COARSER Adjust & re-test</p> </div> <div data-bbox="731 1058 862 1225">  <p>Always use the Razor™ tool and trim off some coffee after tamping.</p> </div>

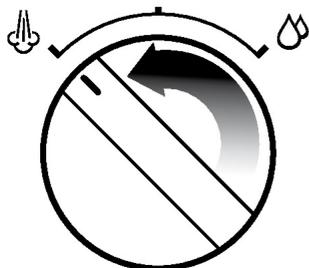
	GRIND	DOSE	TAMP	SHOT TIME
OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT	TOO FINE	TOO MUCH USE RAZOR TO TRIM	15-20KG	OVER 40 SEC
BALANCED	OPTIMUM	8-10G (1 CUP) 15-18G (2 CUP)	15-20KG	25-35 SEC
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	TOO COARSE	TOO LITTLE INCREASE DOSE & USE RAZOR TO TRIM	15-20KG	UNDER 20 SEC

USING THE STEAM / HOT WATER DIAL

Steam

- Position the steam wand tip over the drip tray.
- Turn the STEAM / HOT WATER dial to the STEAM position. The STEAM / HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create steam.

STEAM STANDBY HOT WATER



- When the STEAM/HOT WATER light stops flashing, return the dial back to STANDBY position.
- Then within 8 seconds, insert the steam wand tip (1–2cm) below the surface of the milk, close to the right hand side of the jug at the 3 o'clock position and quickly turn the dial back to the STEAM position. Pausing the steam avoids the milk splashing out of the jug (this pause function lasts for 8 seconds only).
- The indicator strip on the milk jug will change colour to highlight the exact milk temperature. We recommend milk temperature to be between 60–65°C.
- Once the milk is at the correct temperature (60–65°C), return the dial to the STANDBY position BEFORE removing the jug.
- Set the jug to one side. Immediately wipe the steam wand with a damp cloth. Then, with the steam wand tip directed over the drip tray, briefly turn steam on to clear any remaining milk from inside the steam wand.
- Pour milk directly into the espresso.

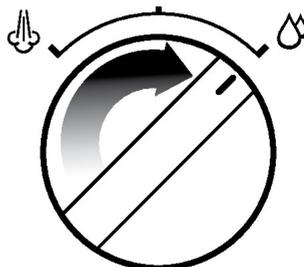
NOTE

After 5 minutes of continuous steaming, the machine will automatically disable the steam function. The STEAM/HOT WATER light will flash. When this occurs return the dial to the STANDBY position.

Hot Water

- Turn the STEAM/HOT WATER dial to the HOT WATER position.
- To stop the hot water, return the dial to the STANDBY position.

STEAM STANDBY HOT WATER

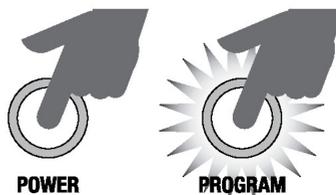


ADVANCED TEMPERATURE MODE

Adjusting Water Temperature

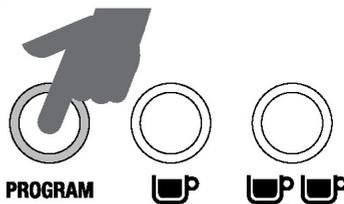
To enter Advanced Temperature Mode:

1. Press the POWER button to switch the machine off.
2. Press & hold the PROGRAMME button, then press the POWER button. The machine will beep once. The illuminated button will indicate the current temperature selected. To adjust the water temperature, press one of the following buttons within 5 seconds of entering Advanced Temperature Mode. The machine will beep twice to confirm the change. If no buttons are pressed within 5 seconds after entering Advanced Temperature Mode, no change will be made & the machine will return to STANDBY mode.



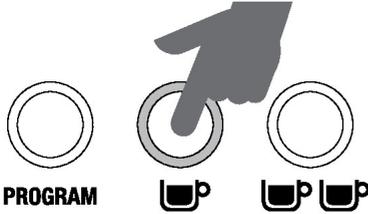
Default Temperature setting:

In Advanced Temperature Mode, press the Programme button.

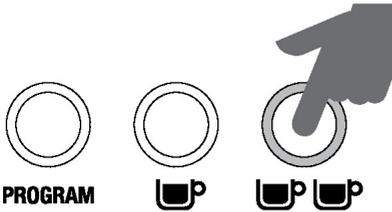


Increase Water Temperature +1°C:

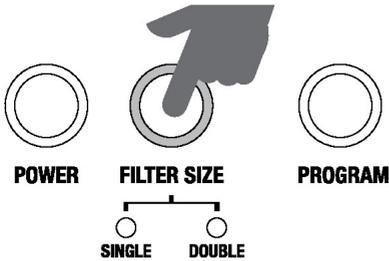
In Advanced Temperature Mode, press the 1 CUP button.

**Increase Water Temperature +2°C:**

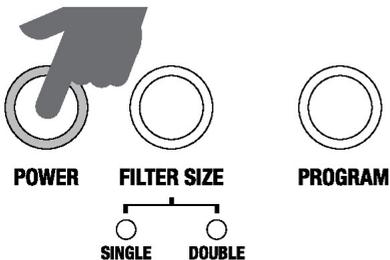
In Advanced Temperature Mode, press the 2 CUP button.

**Decrease Water Temperature -1°C:**

In Advanced Temperature Mode, press the FILTER SIZE button.

**Decrease Water Temperature -2°C:**

In Advanced Temperature Mode, press the POWER button.

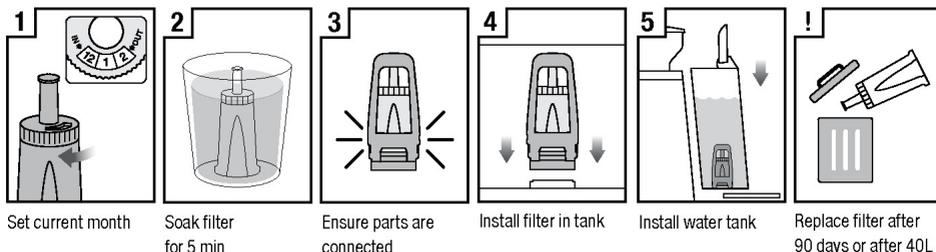
**AUTO OFF MODE**

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



Care & Cleaning

REPLACING THE WATER FILTER



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

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

CLEANING CYCLE

The CLEAN ME light will illuminate when a cleaning cycle is required. This is a back-flushing cycle and is separate from descaling.

1. Insert the 1 CUP filter basket into the portafilter, followed by the supplied cleaning disc, followed by 1 cleaning tablet.
2. Lock the portafilter into the group head and place a large container beneath the portafilter spouts.
3. Ensure the water tank is filled with cold water and the drip tray is empty.
4. Press the POWER button to switch the machine off.
5. Press the 1 CUP and 2 CUP buttons simultaneously, then also press the POWER button. Hold all 3 buttons together for approximately 10 seconds.
6. The cleaning cycle will commence and last for approximately 5 minutes. During this time, water will intermittently flow from the portafilter spouts. Once complete, 3 beeps will sound.
7. Remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved. If the tablet has not dissolved, repeat until the tablet has dissolved.

DESCALING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, brewing temperature, power of the machine, and taste of the espresso.

1. Even if you are correctly using the water filter provided, we recommend you to descale when you see scale build-up in the water tank.



WARNING

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

Priming machine for descaling function

2. Dissolve one Sage Descaling powder sachet into one litre of water then fill the water tank.
3. Press and hold the 2 CUP button and then press and hold the POWER button simultaneously to enter the Descale mode. The unit will heat up as part of commencing the descaling action, during the heating processes the POWER button should flash continuously. The machine will indicate it is ready for descaling when the POWER button, 1 CUP button, CLEAN ME indicator and HOT WATER / STEAM indicator are all illuminated (solid on).

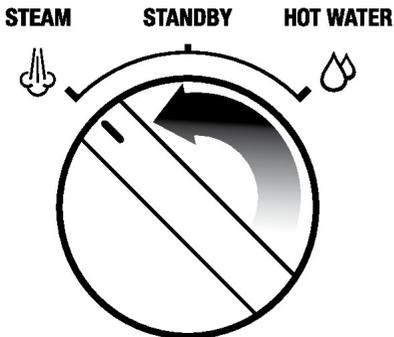
Descaling the coffee component

- Press the 1 CUP button to start the descaling for the coffee component of the machine. Descaling coffee component takes approximately 25 seconds. The 1 CUP button should flash continuously and remain constant once the descaling process has finished. To terminate the descaling within 25 seconds, press the 1 CUP button again.

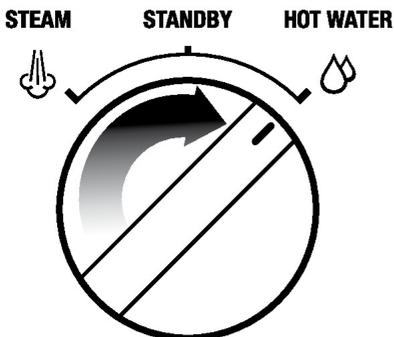
Descal the steam and hot water components

Descaling steam and hot water takes approximately 13 seconds and 8 seconds respectively. Descaling can be terminated prematurely by turning the steam dial to STANDBY.

- Descal Steam component by turning the steam dial LEFT towards the STEAM icon.



- Descal Hot water component by turning the steam dial to the RIGHT towards the HOT WATER icon.



Repeat processes to complete descaling

After the above processes about half (0.5 litre) of the descale solution should be left in the water tank.

- Repeat steps 4-6 above to complete the descaling process to empty the solution in the tank.

Descaling Solution Rinse

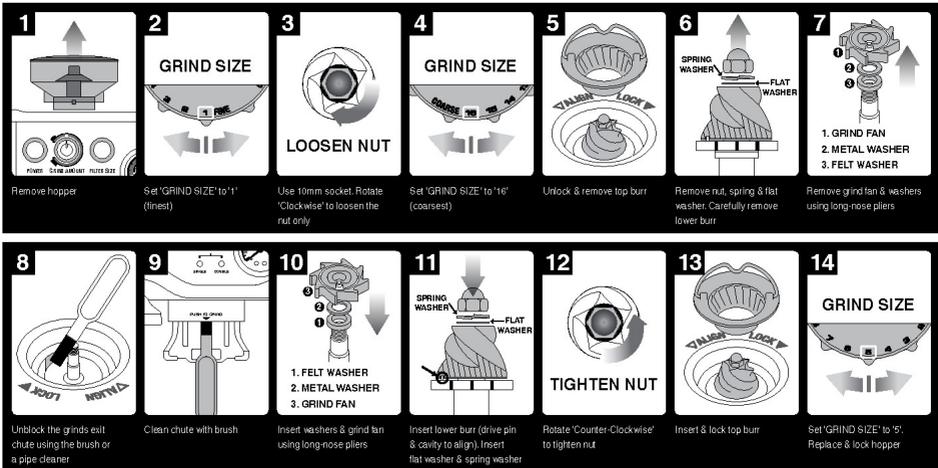
- After descaling, remove the water tank and rinse thoroughly then refill with fresh cold water to the maximum capacity (2 litres) and repeat steps 4-6 to further cleanse the machine of any residue of the cleaning solution thoroughly.
- Press 'POWER' to quit the descaling process. This will be indicated by the LED lights switching off.

NOTE

The machine turns off automatically if there is no action for 5 minutes in descaling mode. To resume descaling, please start from step 3.

ADVANCED CLEANING FOR THE CONICAL BURR GRINDER

This step is only required if there is a blockage between the grinding burrs and the grinder outlet.



WARNING

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

If any of the holes in the filter basket become blocked, use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).

If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.

CLEANING THE STEAM WAND

The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth. Then with the steam wand tip directed over the drip tray, briefly set the STEAM / HOT WATER dial to the STEAM position. This will clear any remaining milk from inside the steam wand.

If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the STEAM / HOT WATER dial is in the STANDBY position. Press the POWER button to switch the machine off and allow to cool. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).

If the steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s) before re-attaching to the steam wand.

CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

The filter baskets and portafilter should be rinsed under hot water immediately after use to remove all residual coffee oils.

CLEANING THE SHOWER SCREEN

The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.

Periodically purge the machine. Place an empty filter basket and portafilter into the group head. Press and hold the 1 CUP button and run a short flow of water to rinse out any residual coffee.

CLEANING THE DRIP & STORAGE TRAY

The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray full indicator is showing EMPTY ME!

Remove the grid from the drip tray. Lift the coffee grind separator and dispose of any coffee grounds. The EMPTY ME! indicator can also be removed from the drip tray by pulling upwards to release the side latches. Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.

The storage tray (located behind the drip tray) can be removed and cleaned with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.



NOTE

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

CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

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

STORING YOUR MACHINE

Before storing, ensure the STEAM / HOT WATER dial is in the STANDBY position, press the POWER button to switch the machine off and remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder (see page 16), empty the water tank and the drip tray.



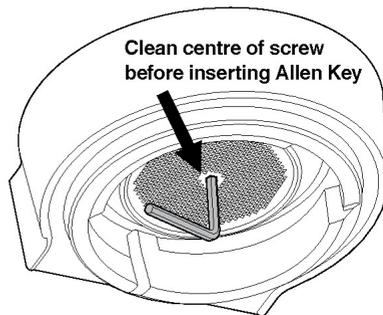
WARNING

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

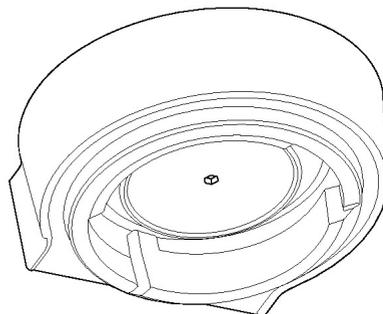
USING THE ALLEN KEY

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

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



5. Once loosened, carefully remove and retain the screw, stainless steel shower screen and black dispersion plate. Make note of the side of the shower screen and dispersion plate that are facing downwards. This will make re-assembly easier. Wash the shower screen and dispersion plate in warm soapy water, then dry thoroughly.
6. Remove the silicone seal with your fingers or a pair of long-nose pliers. Insert the new seal, flat side first, so the ribbed side is facing you.



7. Re-insert the dispersion plate, then the shower screen, then the screw. With your fingers, turn the screw clockwise for 2-3 revolutions then insert the Allen Key to tighten until the screw is flush with the shower screen.
8. Re-insert the drip tray and water tank.

Contact Sage Customer Service or visit www.sageappliances.com for replacement silicone seals or for advice.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Machine does not heat up. STEAM/HOT WATER light flashes when the machine is turned on.	<ul style="list-style-type: none">• STEAM /HOT WATER dial is not in the STANDBY position.	<ul style="list-style-type: none">• Turn the STEAM /HOT WATER dial to the STANDBY position. Machine will commence heating.
Water does not flow from the group head. No hot water.	<ul style="list-style-type: none">• Machine has not reached operating temperature.	<ul style="list-style-type: none">• Allow time for the machine to reach operating temperature. The POWER button light will stop flashing and all button lights on the control panel will illuminate when ready.
	<ul style="list-style-type: none">• Water tank is empty.	<ul style="list-style-type: none">• Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none">• Water tank is not fully inserted and locked into position.	<ul style="list-style-type: none">• Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none">• Machine needs to be descaled.	<ul style="list-style-type: none">• Refer to 'Descaling', page 14.
	<ul style="list-style-type: none">• Coffee is ground too finely and/or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked.	<ul style="list-style-type: none">• See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.
Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.	<ul style="list-style-type: none">• Coffee is ground too finely.	<ul style="list-style-type: none">• Use slightly coarser grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9 and 'Over Extraction', page 11.
	<ul style="list-style-type: none">• Too much coffee in the filter basket.	<ul style="list-style-type: none">• Lower dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 9 and 'Over Extraction', page 11.
	<ul style="list-style-type: none">• Coffee tamped too firmly.	<ul style="list-style-type: none">• Tamp between 15–20kg of pressure.
	<ul style="list-style-type: none">• Water tank is empty.	<ul style="list-style-type: none">• Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none">• Water tank is not fully inserted and locked into position.	<ul style="list-style-type: none">• Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none">• The filter basket may be blocked.	<ul style="list-style-type: none">• Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	<ul style="list-style-type: none">• Machine needs to be descaled.	<ul style="list-style-type: none">• Refer to 'Descaling', page 14.
Espresso runs out too quickly.	<ul style="list-style-type: none">• Coffee is ground too coarsely.	<ul style="list-style-type: none">• Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9 and 'Under Extraction', page 11.
	<ul style="list-style-type: none">• Not enough coffee in the filter basket.	<ul style="list-style-type: none">• Increase dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 9 and 'Under Extraction', page 11.
	<ul style="list-style-type: none">• Coffee tamped too lightly.	<ul style="list-style-type: none">• Tamp between 15–20kg of pressure.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Espresso runs out around the edge of the portafilter.	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not inserted in the group head correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
	<ul style="list-style-type: none"> There are coffee grounds around the filter basket rim. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee tamped too lightly. 	<ul style="list-style-type: none"> Tamp between 15–20kg of pressure.
	<ul style="list-style-type: none"> Too much coffee in the filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> Lower dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 9.
	<ul style="list-style-type: none"> The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Using the Allen Key', page 17.
No steam.	<ul style="list-style-type: none"> Machine has not reached operating temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Allow time for the machine to reach operating temperature. The STEAM / HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create steam. During this time, condensed water may purge from the steam wand. This is normal. When the STEAM / HOT WATER light stops flashing the steam wand is ready for use.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none"> Machine needs to be descaled. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Descaling', page 14.
	<ul style="list-style-type: none"> Steam wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 16.
	<ul style="list-style-type: none"> STEAM/HOT WATER dial is not in the STEAM position. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure the STEAM / HOT WATER dial is completely rotated to the STEAM position.
Coffee not hot enough.	<ul style="list-style-type: none"> Cups not pre-heated. 	<ul style="list-style-type: none"> Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not pre-heated. 	<ul style="list-style-type: none"> Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
	<ul style="list-style-type: none"> Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc). 	<ul style="list-style-type: none"> Heat milk until side of the jug becomes hot to touch.
	<ul style="list-style-type: none"> Machine needs to be descaled. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Descaling', page 14.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
No crema.	<ul style="list-style-type: none"> Coffee tamped too lightly. 	<ul style="list-style-type: none"> Tamp between 15-20kg of pressure.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee is ground too coarsely. 	<ul style="list-style-type: none"> Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9 and 'Under Extraction', page 11.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh. 	<ul style="list-style-type: none"> If grinding fresh whole coffee beans, buy freshly roasted coffee with a "roasted on" date and use within 2 weeks of this date. If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.
	<ul style="list-style-type: none"> The filter basket may be blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	<ul style="list-style-type: none"> Single Wall filter baskets are being used with pre-ground coffee. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.
Drip tray fills too quickly.	<ul style="list-style-type: none"> Auto purge feature. Water is automatically released into the drip tray after the steam and hot water functions to ensure the thermocoil is at the optimal temperature for extracting espresso. 	<ul style="list-style-type: none"> No action required as this is the normal operation of the machine.
Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.	<ul style="list-style-type: none"> The machine is carrying out the normal operation of the 15 bar Italian pump. 	<ul style="list-style-type: none"> No action required as this is the normal operation of the machine.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank down completely to lock into place.
Water leaking.	<ul style="list-style-type: none"> Auto purge feature. Water is automatically released into the drip tray after the steam and hot water functions to ensure the thermocoil is at the optimal temperature for extracting espresso. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure the drip tray is firmly pushed in place after using the steam and hot water functions. Empty the drip tray regularly.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none"> The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Using the Allen Key', page 17.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Machine is on but ceases to operate.	<ul style="list-style-type: none"> The safety thermal-cut out may have activated due to the pump or grinder overheating. 	<ul style="list-style-type: none"> Press the POWER button to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30–60 minutes. If problem persists, call Sage Customer Service on: 0808 178 1650.
No ground coffee coming from grinder.	<ul style="list-style-type: none"> No coffee beans in hopper. Blocked grinder chamber or chute. 	<ul style="list-style-type: none"> Filler hopper with fresh coffee beans. Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 16.
	<ul style="list-style-type: none"> Water / moisture in grinder chamber and chute. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 16. Ensure burrs are thoroughly dry before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the grinder chamber.
FILTER SIZE LED's are flashing.	<ul style="list-style-type: none"> Bean hopper is not attached correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove hopper, check for debris and then re-lock hopper into position.
Too much/too little ground coffee is being delivered to the filter basket.	<ul style="list-style-type: none"> Grind amount settings are incorrect for particular grind size. 	<ul style="list-style-type: none"> Use the GRIND AMOUNT dial to increase or decrease the grind amount. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 9 and 'Extraction Guide', page 11.
Too much/too little espresso is being delivered to the cup.	<ul style="list-style-type: none"> Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment. 	<ul style="list-style-type: none"> Try the following, one at a time: Reset the machine to its original default settings. Refer to 'Resetting Default Volumes', page 10. Re-programme the shot volumes. Refer to 'Re-Programming Shot Volume', page 10. Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9, 'Setting the Grind Amount', page 9 and 'Extraction Guide', page 11.
Grinder is making a loud noise.	<ul style="list-style-type: none"> Blockage or foreign object in grinder. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove hopper, check for debris or blockage. If necessary, clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder', page 16.



Inhalt

22 Sage® Empfiehlt: Sicherheit Geht Vor
26 Komponenten
28 Funktionen
34 Reinigung und Pflege
38 Problembeseitigung

SAGE® EMPFIEHLT: SICHERHEIT GEHT VOR

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

WICHTIGE SICHERHEITS- HINWEISE

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

- Die komplette Informationsbroschüre ist unter sageappliances.com verfügbar.
- Schutzhülle am Netzstecker des Geräts abnehmen und sicher entsorgen, da sie für Kleinkinder eine Erstickungsgefahr darstellen könnte.
- Ihre Barista Express™ beim Betrieb nicht an der Kante Ihrer Arbeitsplatte oder Ihres Tisches aufstellen. Standfläche eben, sauber und trocken halten.
- Barista Express™ nicht auf der Abtropffläche Ihrer Spüle verwenden.
- Barista Express™ nicht auf oder neben eine heiße Gas- oder Elektrokochplatte oder in die direkte Nähe eines heißen Ofens stellen.
- Barista Express™ nur an das Netz anschließen und nutzen, wenn sie richtig zusammengesetzt ist. Bitte die Anweisungen in dieser Broschüre befolgen.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung gedacht.
- Nur die mit Ihrer Barista Express™ mitgelieferten Einsätze verwenden.
- Ihre Barista Express™ nicht anders betreiben als in dieser Broschüre beschrieben.
- Mahlwerk nur mit auf den Bohnenbehälter aufgesetztem Deckel verwenden. Finger, Hände, Haare, Bekleidung und Utensi-

lien während der Verwendung des Mahlwerks vom Bohnenbehälter fernhalten.

- Wassertank nur mit kaltem Leitungswasser füllen. Keine anderen Flüssigkeiten verwenden.
- Barista Express™ nie mit leerem Wassertank verwenden.
- Vor der Verwendung des Geräts prüfen, dass der Siebträger sicher und fest in die Brühgruppe eingesetzt ist.
- Siebträger nie während des Brühvorgangs entnehmen, da die Maschine unter Druck steht.
- Barista Express™ während des Betriebs immer an Ort und Stelle lassen.
- Barista Express™ während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Keine heißen Oberflächen berühren. Barista Express™ vor dem Transport oder der Reinigung abkühlen lassen.
- Ausschließlich Tassen zum Vorwärmen oben auf der Barista Express™ abstellen.
- Barista Express™ immer an der POWER-Taste ausschalten. Wenn das Gerät unbeaufsichtigt oder außer Gebrauch bleiben soll, ebenso vor der Reinigung oder bevor Sie das Gerät bewegen oder lagern oder Teile abnehmen oder zusammensetzen.
- Gerät nicht von Kindern bedienen lassen. Gerät und Kabel für Kinder unzugänglich auf-

bewahren. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen genutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und sich der entsprechenden Risiken bewusst sind.

- Gerät und Zubehör sauber halten. Bitte die Reinigungsanweisungen in dieser Broschüre befolgen.

SPEZIELLE ANWEISUNGEN ZUM WASSERFILTER

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

- Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig entrollen.
- Netzkabel nicht über Arbeitsplatten oder Tischkanten

- hängen lassen, von heißen Oberflächen fern halten, Kabelgewirr vermeiden.
- Netzstecker ziehen und alle Teile abkühlen lassen, ehe Sie das Gerät bewegen, reinigen oder lagern, ebenso wenn es nicht in Gebrauch ist.
 - Gerät und Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
 - Regelmäßige Sichtprüfungen des Geräts vornehmen. Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenden Sie sich bei Schäden oder zur Wartung (außer Reinigung) bitte an den Sage-Kundendienst oder besuchen Sie sageappliances.com
 - Alle Wartungsarbeiten außer Reinigung nur von autorisierten Sage-Kundendienststellen vornehmen lassen.
 - Die Verwendung nicht von Sage vertriebener oder empfohlener Aufsätze kann Brand, Stromschlag oder Verletzung nach sich ziehen.
 - Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden. Missbrauch kann Verletzungen nach sich ziehen.
 - Das Gerät ist nicht zur Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung gedacht.
 - Die Installation eines Schutz- oder Sicherheitsschalters wird bei der Verwendung von Elektrogeräten als zusätzliche Schutzmaßnahme empfohlen. Es wird der Einbau eines Fehlerstromschutzschalters mit maximal 30 mA Nennleistung im Stromkreis des Geräts empfohlen. Fachgerechte Beratung erhalten Sie von Ihrem Elektriker.
 - Gerät nicht von Kindern bedienen lassen. Gerät und Kabel für Kinder unzugänglich aufbewahren.
 - Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen genutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und sich der entsprechenden Risiken bewusst sind.
 - Wassertank nur mit kaltem Leitungswasser füllen. Keine anderen Flüssigkeiten verwenden.
 - Gerät nie mit leerem Wassertank verwenden.
 - Vor der Verwendung des Geräts prüfen, dass der

Siebträger sicher und fest in die Brühgruppe eingesetzt ist.

- Siebträger nie während des Brühvorgangs entnehmen, da die Maschine unter Druck steht.
- Ausschließlich Tassen zum Vorwärmen oben auf dem Gerät abstellen.
- Heizelement-Oberflächen speichern nach dem Gebrauch Restwärme.



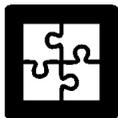
Dieses Symbol zeigt, dass das Gerät nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden sollte.

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



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

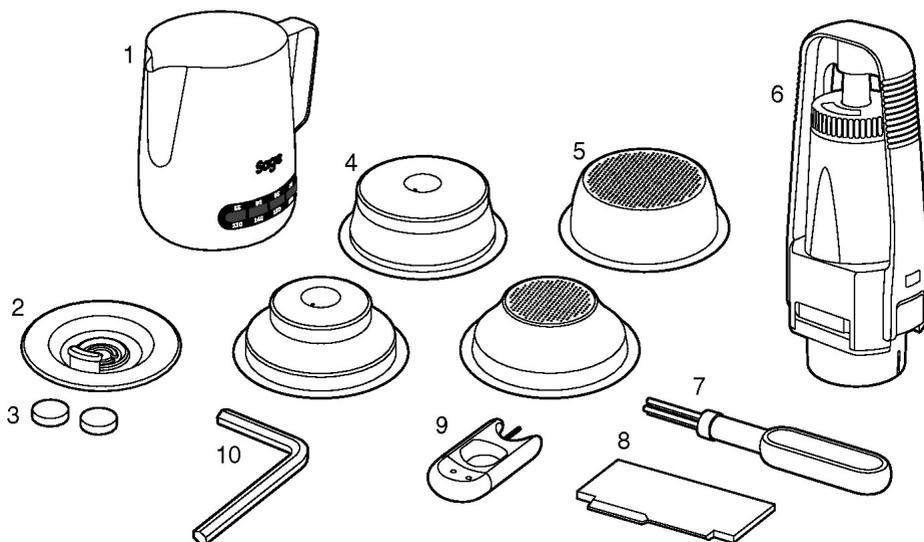
ANWEISUNGEN BITTE AUFBEWAHREN



Komponenten



- A. Bohnenbehälter (250 g)
- B. Integriertes Kegelmahlwerk
- C. Mahlwerk-Ausgabe
- D. Mahlwerksschalter
- E. Halter für freihändig bedienbares Mahlwerk
- F. Drehwähler GRIND SIZE (MAHLGRAD)
- G. Drehwähler GRIND AMOUNT (MAHLMENGE)
- H. Taste FILTER SIZE (FILTERGRÖßE)
- I. POWER-Taste
- J. Integrierter, abnehmbarer 54-mm-Tamper
- K. Brühgruppe
- L. 54-mm-Siebträger aus Edelstahl
- M. Extra Raum auch für hohe Becher
- N. Entnehmbare Auffangschale mit Trennung von feuchtem und trockenem Kaffee
- O. Ablage (hinter der Auffangschale)
- P. Aufschäumdüse mit 360-Grad-Schwenkradius
- Q. Separate Heißwasserabgabe
- R. Drehwähler Steam / Hot Water (Dampf / Heißwasser)
- S. Leuchtanzeige Dampf / Heißwasser
- T. Wähltasten 1 CUP / 2 CUPS (1 TASSE / 2 TASSEN)
- U. Leuchte CLEAN ME (REINIGUNG)
- V. Espresso-Manometer
- W. Programmtaste Programmiert das voreingestellte Espresso-Volumen für 1 TASSE / 2 TASSEN um
- X. Wärmeplatte für Tassen
- Y. Abnehmbarer 2-l-Wassertank



ZUBEHÖR

- | | |
|--|---|
| <p>1. Temp Control™-Milchkännchen</p> <p>2. Reinigungsscheibe</p> <p>3. Reinigungstabletten</p> <p>4. Doppelwandige Filtersiebe
(1 und 2 Tassen) Für bereits gemahlene
Kaffee verwenden</p> <p>5. Einwandige Filtersiebe
(1 und 2 Tassen) Beim frischen Mahlen ganzer
Kaffeebohnen verwenden</p> | <p>6. Wasserfilterhalter und Wasserfilter</p> <p>7. Reinigungsbürste</p> <p>8. The Razor™-Präzisionsklinge</p> <p>9. Reinigungswerkzeug</p> <p>10. Inbusschlüssel</p> |
|--|---|

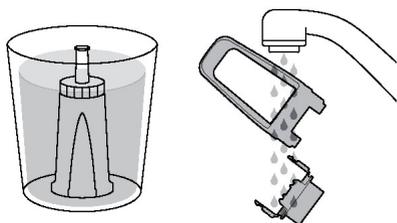
CE Leistungsangaben
220-240V~ 50Hz 1560-1850W



Funktionen

EINSETZEN DES WASSERFILTERS

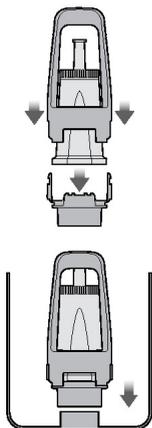
- Wasserfilter und Halter aus dem Plastikbeutel entnehmen.
- Filter 5 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen.
- Filter unter kaltem Wasser ausspülen.



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



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



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

ERSTE VERWENDUNG

- Prüfen, dass der Wasserfilter sicher in den Wassertank eingesetzt ist.
- Wassertank bis zur MAX-Markierung mit kaltem, bevorzugt gefiltertem Wasser füllen.
- Prüfen, dass der Bohnenbehälter eingesetzt und eingerastet ist.
- Netzkabel an eine 230-V-Steckdose anschließen. Maschine durch Betätigung der POWER-Taste einschalten. Die Leuchte der POWER-Taste blinkt, während das Gerät aufheizt.

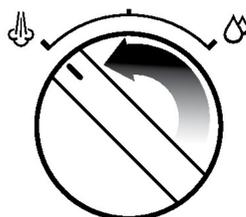


HINWEIS

Wenn der Bohnenbehälter nicht richtig eingesetzt ist, blinken die LEDs für FILTER SIZE (FILTERGRÖßE).

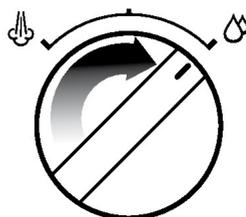
1. Taste 2 CUPS (2 TASSEN) drücken, um heißes Wasser durch die Brühgruppe zu leiten.
2. Aufschäumdüse über der Auffangschale positionieren. Drehwähler STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) in die Position STEAM (DAMPF) drehen und 10 Sekunden lang Dampf durch die Aufschäumdüse strömen lassen.

STEAM STANDBY HOT WATER



3. Drehwähler STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) in die Position HOT WATER (HEIßWASSER) drehen und 10 Sekunden lang Wasser durch die Heißwasserausgabe strömen lassen.

STEAM STANDBY HOT WATER



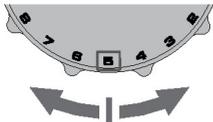
4. Schritte 1–3 wiederholen, bis der Wassertank leer ist.

ALLGEMEINER BETRIEB

Einstellung des Mahlgrads

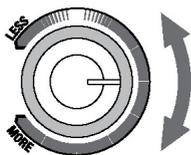
Der Mahlgrad wirkt sich auf die Geschwindigkeit des Wasserflusses durch den Kaffee im Filtersieb und auf das Espressoaroma aus.

Wir empfehlen, zunächst mit Einstellung 8 zu arbeiten und dann nach Bedarf nachzustellen.



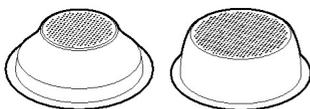
Einstellung der Mahlmenge

Drehwähler GRIND AMOUNT (MAHLMENGE) zunächst in die 3-Uhr-Position drehen. Nach Bedarf LESS (WENIGER) oder MORE (MEHR) einstellen, um die Menge anzupassen.



Auswahl des Filtersiebs

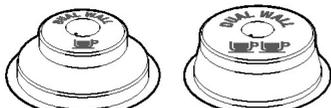
Zum Mahlen frischer, ganzer Kaffeebohnen einwandige Filtersiebe verwenden.



1 TASSE

2 TASSEN

Bei Verwendung bereits gemahlene Kaffees doppelwandige Filtersiebe verwenden.

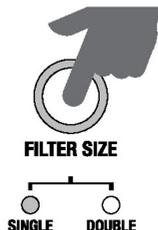


1 TASSE

2 TASSEN

Auswahl der Filtergröße

Filtersieb für 1 TASSE oder 2 TASSEN in den Siebträger einlegen. Taste FILTER SIZE (FILTERGRÖßE) drücken, um für das 1-TASSEN-Filtersieb SINGLE (EINFACH) oder für das 2-TASSEN-Filtersieb DOUBLE (DOPPELT) auszuwählen.



Automatische Mengenregelung

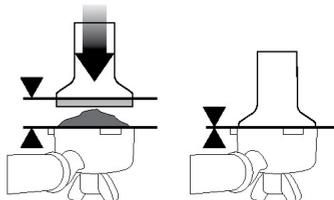
- Siebträger andrücken und freigeben, um das Mahlwerk zu aktivieren.
- Der Mahlvorgang stoppt automatisch. Zum Beenden des Mahlvorgangs vor Zyklusende Siebträger nochmals andrücken und freigeben.

Manuelle Mengenregelung

- Siebträger andrücken und gedrückt halten, um das Mahlwerk zu aktivieren. Gedrückt halten, bis die gewünschte Menge Kaffeeemehl ausgegeben ist.
- Siebträger zum Stopp des Mahlvorgangs freigeben.

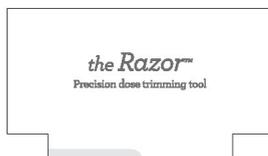
Tampern des Kaffee Mehls

- Kaffeeemehl nach Abschluss des Mahlvorgangs fest tampen.
- Als Richtlinie für die optimale Kaffeemenge gilt, dass die Oberkante des Metallrands am Tamper, NACH dem tampen des Kaffee Mehls, auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Filtersiebs sein sollte.

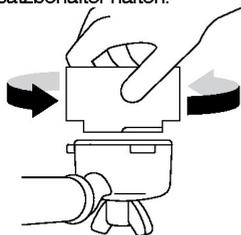


Abstreifen des Kaffee Mehls

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



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

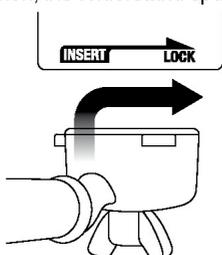


Durchspülen der Brühgruppe

Brühgruppe vor dem Einsetzen des Siebträgers kurz mit Wasser durchspülen; dafür die Taste 1 CUP (1 TASSE) drücken.

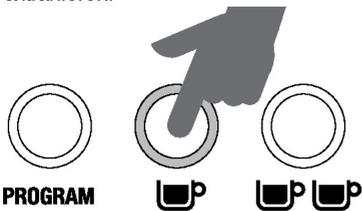
Einsetzen des Siebträgers

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



Voreingestelltes Espresso-Volumen – Taste 1 CUP (1 TASSE)

Taste 1 CUP (1 TASSE) ein Mal drücken, um einen einfachen Espresso mit dem voreingestellten Volumen (etwa 30 ml) zu extrahieren.



HINWEIS

Betätigung der Taste 1 TASSE oder 2 TASSEN während der Extraktion einer voreingestellten Menge beendet die Extraktion sofort.

Voreingestelltes Espresso-Volumen – Taste 2 CUPS (2 TASSEN)

Taste 2 CUPS (2 TASSEN) ein Mal drücken, um einen doppelten Espresso mit dem voreingestellten Volumen (etwa 60 ml) zu extrahieren.



Umprogrammierung

Espresso-Volumen – 1 TASSE oder 2 TASSEN

1. Zum Start des Programmiervorgangs PROGRAMM-Taste ein Mal drücken.
2. Taste 1 CUP (1 TASSE) oder 2 CUPS (2 TASSEN) drücken, um die Espresso-Extraktion zu starten. Taste 1 TASSE oder 2 TASSEN nochmals drücken, sobald das gewünschte Espresso-Volumen extrahiert wurde. Die Maschine piepst zwei Mal um anzuzeigen, dass das neue Volumen für 1 TASSE oder 2 TASSEN jetzt eingestellt ist.

Zurücksetzen auf Standardvolumen

Zum Zurücksetzen der Maschine auf das Standardvolumen für 1 TASSE bzw. 2 TASSEN, PROGRAMM-Taste gedrückt halten, bis die Maschine drei Mal piepst. PROGRAMM-Taste freigeben.



HINWEIS

Standardeinstellungen: Volumen für 1 TASSE ist etwa 30 ml. Volumen für 2 TASSEN ist etwa 60 ml.

Manuelle Einstellung des Espresso-Volumens

Taste 1 CUP (1 TASSE) oder 2 CUPS (2 TASSEN) gedrückt halten. Die Extraktion geht in die Niederdruck-Vorbrühfunktion, bis die Taste losgelassen wird. Nach dem Loslassen der Taste 1 TASSE oder 2 TASSEN extrahiert die Maschine bei vollem Druck. Taste 1 TASSE oder 2 TASSEN nochmals drücken, sobald das gewünschte Espresso-Volumen extrahiert wurde.



GEDRÜCKT HALTEN

KORREKTE EXTRAKTION



Innerhalb des Espresso-Bereichs



- Ausgabe beginnt nach 4–7 s
- Langsame Ausgabe wie warmer Honig
- Golden braune Crema mit feiner Schaumstruktur
- Dunkelbrauner Espresso
- 25–35 s Extraktionsdauer

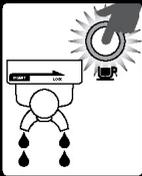
NACH DER EXTRAKTION

VERBRAUCHTES KAFFEEMEHL ENTFERNEN



Verbrauchtes Kaffeemehl bildet einen „Puck“. Bei nassem Puck siehe den Abschnitt „Zu geringe Extraktion“.

FILTERSIEB SPÜLEN



Filtersieb sauber halten, um Verstopfen zu vermeiden. Siebträger ohne Kaffeemehl im Filtersieb in die Maschine einsetzen und Heißwasser durchlaufen lassen.

ZU GERINGE EXTRAKTION



Unterhalb des Espresso-Bereichs

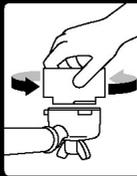


- Ausgabe beginnt nach 1–3 s
- Schnelle Ausgabe wie Wasser
- Dünne, blasse Crema
- Hellbrauner Espresso
- Bitterer/scharfer, dünner, wässriger Geschmack
- Bis zu 20 s Extraktionsdauer

LÖSUNGEN



Feinerer Mahlgrad
Tampern mit 15 kg Druck. Die Oberkante des Metallrands am Tamper sollte NACH dem Tampern auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Filtersiebs sein. Puck mit der Razor™-Präzisionsklinge auf die richtige Höhe abstreichen.



ÜBERMÄßIGE EXTRAKTION



Oberhalb des Espresso-Bereichs

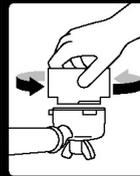


- Ausgabe beginnt nach 8 s
- Tröpfelnde oder keine Ausgabe
- Dunkel gefleckte Crema
- Sehr dunkelbrauner Espresso
- Bitterer, verbrannter Geschmack
- Über 40 s Extraktionsdauer

LÖSUNGEN



Größerer Mahlgrad
Tampern mit 15 kg Druck. Die Oberkante des Metallrands am Tamper sollte NACH dem Tampern auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Filtersiebs sein. Puck mit der Razor™-Präzisionsklinge auf die richtige Höhe abstreichen.



MAHLEN DOSIEREN TAMPERN AUSGABEZEIT

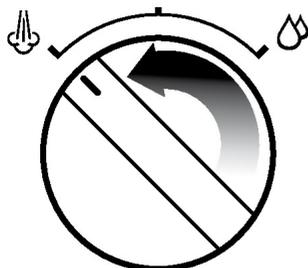
ZU STARK EXTRAHIERT BITTER • ADSTRINGENT	ZU FEIN	ZU VIEL MIT KLINGE ABSTREICHEN	15-20KG	ÜBER 40 s
AUSGEWOGEN	OPTIMAL	8–10 g (1 TASSE) 15–18 g (2 TASSEN)	15-20KG	25–35 s
ZU WENIG EXTRAHIERT UNTERENTWICKELT • SAUER	ZU GROB	ZU WENIG MENGE ERHÖHEN UND MIT KLINGE ABSTREICHEN	15-20KG	UNTER 20 s

VERWENDUNG DES DREHWÄHLERS STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER)

Dampf

- Aufschäumdüse über der Auffangschale positionieren.
- Drehwähler STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) in die Position STEAM (DAMPF) drehen. Die Leuchte STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) blinkt um anzuzeigen dass die Maschine für die Dampffunktion aufheizt.

STEAM STANDBY HOT WATER



- Drehwähler wieder auf STANDBY stellen, sobald die Leuchte STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) nicht mehr blinkt.
- Spitze der Aufschäumdüse anschließend innerhalb von 8 Sekunden an der rechten Kännchenseite in der 3-Uhr-Position 1–2 cm tief in die Milch eintauchen und Drehwähler schnell wieder auf STEAM (DAMPF) stellen. Pausieren der Dampffunktion verhindert, dass Milch aus dem Kännchen spritzt (das Pausieren dauert nur 8 Sekunden).
- Der Indikatorstreifen am Milchkännchen zeigt durch Farbveränderung die genaue Milchtemperatur an. Die empfohlene Milchtemperatur liegt bei 60–65 °C.
- Drehwähler VOR der Entnahme des Milchkännchens wieder auf STANDBY stellen, sobald die Milch die gewünschte Temperatur (60–65 °C) hat.
- Kännchen beiseite stellen. Aufschäumdüse sofort mit einem feuchten Tuch abwischen. Düse anschließend über die Auffangschale richten und kurz Dampf aktivieren, um etwaige Milchreste aus der Aufschäumdüse zu entfernen.
- Milch direkt in Ihren Espresso gießen.

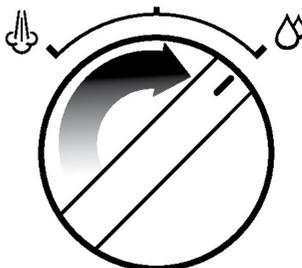
HINWEIS

Die Maschine deaktiviert die Dampffunktion automatisch nach 5 Minuten kontinuierlicher Dampfausgabe. Die Leuchte STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) blinkt dann. In diesem Fall Drehwähler wieder auf STANDBY stellen.

Heißwasser

- Drehwähler STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) in die Position HOT WATER (HEIßWASSER) drehen.
- Heißwasserfluss durch Zurückstellen auf STANDBY beenden.

STEAM STANDBY HOT WATER

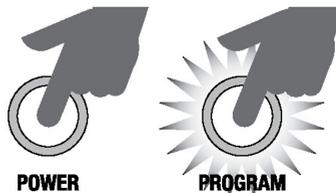


ERWEITERTER TEMPERATURMODUS

Einstellung der Wassertemperatur

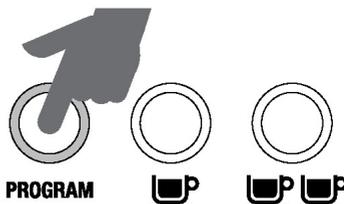
Aufruf des erweiterten Temperaturmodus:

1. Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten.
2. PROGRAMM-Taste gedrückt halten und POWER-Taste drücken. Die Maschine piepst ein Mal. Die beleuchtete Taste zeigt die aktuell gewählte Temperatur. Zur Einstellung der Wassertemperatur eine der folgenden Tasten innerhalb von 5 Sekunden nach Auswahl des erweiterten Temperaturmodus drücken. Die Maschine piepst zur Bestätigung der Änderung zwei Mal. Werden innerhalb von 5 Sekunden nach Auswahl des erweiterten Temperaturmodus keine Tasten gedrückt, kehrt die Maschine ohne Änderungen in den Standby-Modus zurück.



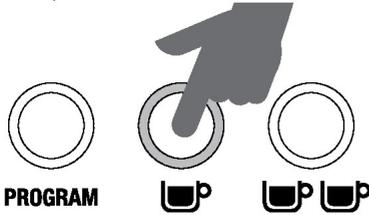
Standard-Temperatureinstellung:

Im erweiterten Temperaturmodus PROGRAMM-Taste drücken.



Wassertemperatur um +1 °C erhöhen:

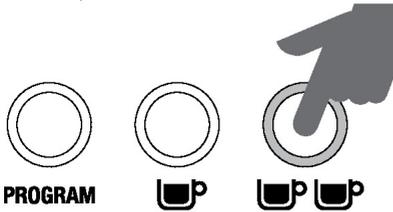
Im erweiterten Temperaturmodus Taste 1 CUP (1 TASSE) drücken.

**SELBSTABSCHALTUNG**

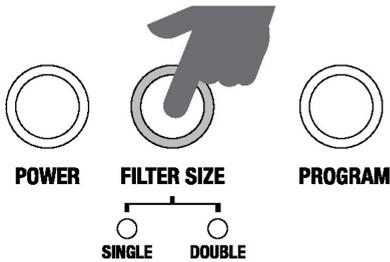
Die Maschine schaltet nach 30 Minuten automatisch in den Modus SELBSTABSCHALTUNG.

Wassertemperatur um +2 °C erhöhen:

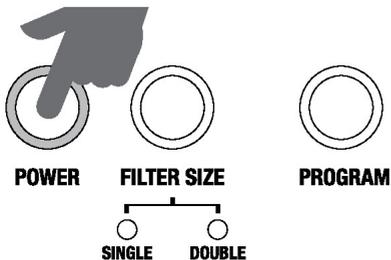
Im erweiterten Temperaturmodus Taste 2 CUPS (2 TASSEN) drücken.

**Wassertemperatur um -1 °C senken:**

Im erweiterten Temperaturmodus Taste FILTER SIZE (FILTERGRÖßE) drücken.

**Wassertemperatur um -2 °C senken:**

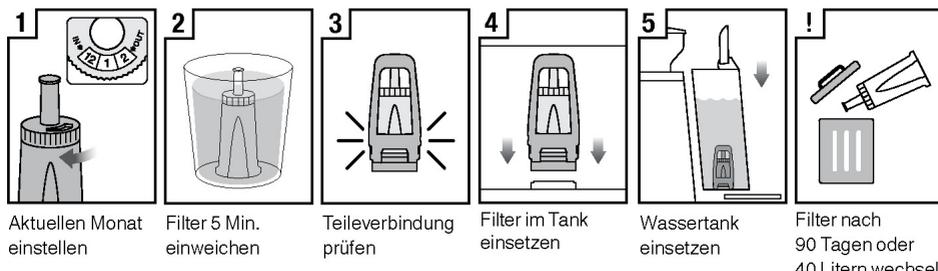
Im erweiterten Temperaturmodus POWER-Taste drücken.





Reinigung und Pflege

AUSTAUSCH DES WASSERFILTERS



Der bereitgestellte Wasserfilter sorgt für geringere Verkalkung in und an vielen der internen Funktionsbauteile. Bei regelmäßigem Wechsel des Wasserfilters nach drei Monaten oder 40 Litern muss die Maschine seltener entkalkt werden.

Der Grenzwert von 40 Litern beruht auf einer Wasserhärte von 4. In Gegenden mit Wasserhärte 2 kann er auf 60 Liter angehoben werden.

REINIGUNGSZYKLUS

Die Leuchte CLEAN ME (REINIGUNG) leuchtet auf, wenn ein Reinigungszyklus erforderlich ist. Dies ist ein von der Entkalkung separater Spülzyklus.

1. Erst Filtersieb für 1 TASSE, dann die mitgelieferte Reinigungsscheibe und eine Reinigungstablette in den Siebträger einlegen.
2. Siebträger fest in die Brühgruppe einsetzen und einen großen Behälter unter die Siebträger-Ausläufe stellen.
3. Prüfen, dass der Wassertank voll und die Auffangschale leer ist.
4. Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten.
5. Wähltasten für 1 CUP (1 TASSE) und 2 CUPS (2 TASSEN) gleichzeitig drücken, dann auch die POWER-Taste drücken. Alle 3 Tasten ca. 10 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt halten.
6. Der ca. 5 Minuten lange Reinigungszyklus beginnt. Während des Zyklus läuft hin und wieder Wasser aus den Siebträger-Ausläufen. Nach Abschluss des Zyklus piepst die Maschine 3 Mal.
7. Siebträger entnehmen und prüfen, dass sich die Tablette vollständig aufgelöst hat.

Sind noch Tablettenreste vorhanden, Zyklus wiederholen, bis sich die Tablette aufgelöst hat.

ENTKALKUNG

Bei regelmäßiger Verwendung kann hartes Wasser zu Kalkablagerungen in und an vielen der internen Funktionsbauteile führen und so den Extraktionsfluss, die Brühtemperatur, die Leistungskraft der Maschine und das Aroma des Espresso beeinträchtigen.

1. Auch wenn Sie den mitgelieferten Wasserfilter korrekt verwenden, empfehlen wir eine Entkalkung, wenn Sie im Wassertank Kalkablagerungen bemerken.



WARNUNG

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

Vorbereitung der Maschine auf die Entkalkung

2. Einen Beutel Sage-Entkalkungspulver in einem Liter Wasser auflösen und Lösung in den Wassertank gießen.
3. Taste 2 CUPS (2 TASSEN) gedrückt halten, dann gleichzeitig die POWER-Taste gedrückt halten, um den Entkalkungsmodus zu aktivieren. Die Maschine heizt zu Beginn des Entkalkungszyklus auf. Während des Aufheizens sollte die POWER-Taste kontinuierlich blinken. Die Maschine zeigt an dass sie entkalkungsbereit ist, wenn die POWER-Taste, die Taste 1 CUP (1 TASSE),

die Leuchte CLEAN ME (REINIGUNG) und die Leuchte STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) alle kontinuierlich leuchten.

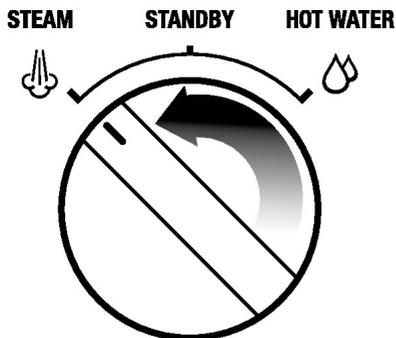
Entkalkung der Kaffee-Komponenten

4. Taste 1 CUP (1 TASSE) drücken, um die Entkalkung der Kaffee-Komponenten der Maschine zu starten. Die Entkalkung der Kaffee-Komponenten dauert etwa 25 Sekunden. Die Taste 1 TASSE sollte erst kontinuierlich blinken und dann kontinuierlich leuchten, sobald die Entkalkung abgeschlossen ist. Zum Abbruch des Entkalkungsvorgangs die Taste 1 TASSE innerhalb von 25 Sekunden erneut drücken.

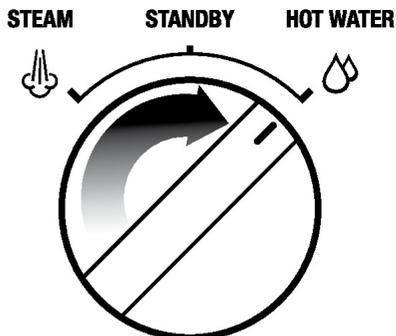
Entkalkung der Dampf-/Heißwasserkomponenten

Die Entkalkung der Dampf- und Heißwasserkomponenten dauert etwa 13 bzw. 8 Sekunden. Zum vorzeitigen Abbruch des Entkalkungsvorgangs den Drehwähler STEAM (DAMPF) auf STANDBY stellen.

5. Zur Entkalkung der Dampfkomponente den Drehwähler STEAM/HOT WATER (DAMPF/HEIßWASSER) nach LINKS zum Symbol DAMPF drehen.



6. Zur Entkalkung der Heißwasserkomponente den Drehwähler STEAM (DAMPF) nach RECHTS zum Symbol HEIßWASSER drehen.



Abläufe zum Abschluss der Entkalkung wiederholen

Nach diesen Abläufen sollte noch etwa die Hälfte (0,5 Liter) der Entkalkungslösung im Wassertank sein.

7. Schritte 4–6 wiederholen, um die Entkalkung abzuschließen und die Lösung im Tank zu leeren.

Ausspülen der Entkalkerlösung

8. Wassertank nach der Entkalkung abnehmen und gründlich spülen. Bis zur Markierung MAX (2 Liter) mit frischem, kaltem Wasser füllen und Schritte 4–6 wiederholen, um etwaige Reste der Entkalkerlösung gründlich aus der Maschine zu spülen.
9. Zum Verlassen des Entkalkungszyklus die POWER-Taste drücken. Die LEDs schalten sich zur Bestätigung aus.

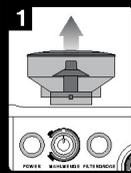
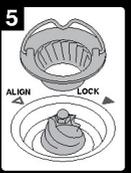
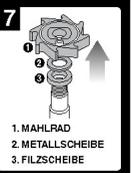
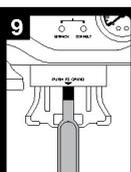


HINWEIS

Die Maschine schaltet sich automatisch aus, wenn sie im Entkalkungsmodus 5 Minuten lang inaktiv bleibt. Zur Wiederaufnahme der Entkalkung dann bitte bei Schritt 3 beginnen.

ERWEITERTE REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKS

Dieser Schritt ist nur erforderlich, wenn die Ausgabe des Kegelmahlwerks verstopft ist.

 <p>1</p> <p>Bohnenbehälter entnehmen</p>	 <p>2</p> <p>MAHLGRAD</p> <p>Feinsten MAHLGRAD „1“ einstellen</p>	 <p>3</p> <p>MUTTER LOCKERN</p> <p>Mutter mit 10-mm-Schraubenschlüssel im Uhrzeigersinn lösen</p>	 <p>4</p> <p>MAHLGRAD</p> <p>Größten MAHLGRAD „16“ einstellen</p>	 <p>5</p> <p>ALIGN LOCK</p> <p>Oberen Kegel entsperren und abnehmen</p>	 <p>6</p> <p>FEDERSCHEIBE UNTERSCHNEIBE</p> <p>Mutter, Feder- und Unterscheibe abnehmen Unteren Kegel vorsichtig abnehmen</p>	 <p>7</p> <p>1. MAHLRAD 2. METALLSCHEIBE 3. FILZSCHEIBE</p> <p>Mahlrad und Scheiben mit einer Spitzzange abnehmen</p>
 <p>8</p> <p>Blockade am Mahlwerkkanal mit der Bürste oder einem Pfeifenreinger beseitigen</p>	 <p>9</p> <p>Kanal mit der Bürste reinigen</p>	 <p>10</p> <p>1. FILZSCHEIBE 2. METALLSCHEIBE 3. MAHLRAD</p> <p>Scheiben und Mahlrad mit einer Spitzzange einlegen</p>	 <p>11</p> <p>FEDERSCHEIBE UNTERSCHNEIBE</p> <p>Unteren Kegel einsetzen (Antriebsstift und Hohlraum ausrichten). Unterscheibe und Federscheibe einsetzen</p>	 <p>12</p> <p>MUTTER ANZIEHEN</p> <p>Mutter entgegen dem Uhrzeigersinn anziehen</p>	 <p>13</p> <p>ALIGN LOCK</p> <p>Oberen Kegel einsetzen und einrasten lassen</p>	 <p>14</p> <p>MAHLGRAD</p> <p>MAHLGRAD „5“ einstellen Bohnenbehälter wieder einsetzen und einrasten lassen</p>

⚠️ WARNUNG

Vorsicht – die Mahlkegel sind extrem scharf.

REINIGUNG DER AUFSCÄUMDÜSE

Die Aufschäumdüse sollte nach jedem Aufschäumen gereinigt werden. Aufschäumdüse mit einem feuchten Tuch abwischen. Düse anschließend über die Auffangschale richten und Drehwähler STEAM/HOT WATER (DAMPF/HEIßWASSER) kurz auf STEAM (DAMPF) stellen. Dies entfernt etwaige Milchreste aus der Aufschäumdüse.

Sollten Löcher in der Aufschäumdüse verstopfen, Drehwähler STEAM/HOT WATER (DAMPF/HEIßWASSER) auf STANDBY stellen. Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten und abkühlen lassen. Löcher mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern.

Ist die Aufschäumdüse weiterhin verstopft, Spitze mit dem Schraubenschlüssel im Reinigungswerkzeug abnehmen und in heißem Wasser einweichen. Löcher mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern und Spitze wieder auf die Aufschäumdüse aufsetzen.

REINIGUNG DER FILTERSIEBE UND SIEBTRÄGER

Filtersiebe und Siebträger nach jedem Gebrauch sofort unter heißem Wasser abspülen, um

Kaffeeölrückstände zu entfernen.

Eventuell verstopfte Löcher im Filtersieb mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern.

Bei weiterhin verstopften Löchern eine Reinigungstablette in heißem Wasser auflösen und Filtersieb und Siebträger ca. 20 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich spülen.

REINIGUNG DER DUSCHE

Brühgruppe innen und Dusche mit einem feuchten Tuch abwischen, um Kaffeemehlrückstände zu entfernen.

Maschine regelmäßig durchspülen. Leeres Filtersieb und Siebträger in die Brühgruppe einsetzen. Taste 1 CUP (1 TASSE) gedrückt halten und kurz Wasser durchlaufen lassen, um Kaffeereste herauszuspülen.

REINIGUNG VON AUFFANGSCHALE UND ABLAGE

Auffangschale regelmäßig abnehmen, leeren und reinigen, insbesondere wenn die Anzeige für die Auffangschale mit EMPTY ME! zur LEERUNG auffordert. Gitter von der Auffangschale abnehmen. Trennung für feuchten und trockenen Kaffee entnehmen und Kaffeemehl wegwerfen. Die Anzeige EMPTY ME! kann durch Hochziehen von der Auffangschale ebenfalls abgenommen werden; dies löst die seitliche Verriegelung. Alle

Teile in warmem Spülwasser mit einem weichen Tuch waschen. Gründlich spülen und trocknen.

Die Ablage hinter der Auffangschale kann abgenommen und mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Keine scheuernden Mittel, Schwämme oder Tücher verwenden.



HINWEIS

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

REINIGUNG DES AUßENGEHÄUSES UND DER WÄRMEPLATTE

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

AUFBEWAHRUNG IHRER MASCHINE

Drehwähler STEAM/HOT WATER (DAMPF/HEIßWASSER) vor der Lagerung auf STANDBY stellen. Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Ganze Bohnen aus dem Bohnenbehälter entnehmen, Mahlwerk reinigen (siehe Seite 28), Wassertank und Auffangschale leeren.



WARNUNG

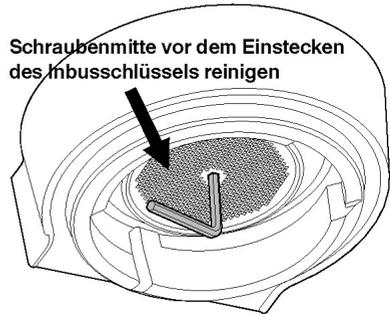
Netz Kabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

VERWENDUNG DES INBUSSCHLÜSSELS

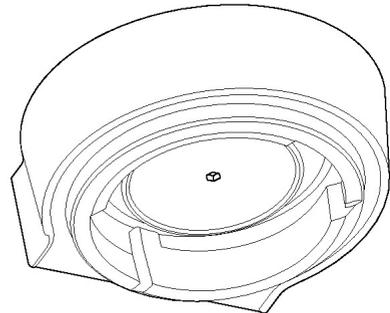
Die Silikondichtung an der Dusche muss im Laufe der Zeit ausgetauscht werden, um optimale Brühergebnisse zu gewährleisten.

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

Schraubenmitte vor dem Einstecken des Inbusschlüssels reinigen



5. Gelöste Schraube, Edelstahl-Dusche und schwarze Verteilerplatte vorsichtig entnehmen und beiseite legen. Unterseite der Dusche und Verteilerplatte für einfacheres Zusammensetzen merken oder kennzeichnen. Dusche und Verteilerplatte in warmem Spülwasser waschen und sorgfältig trocknen.
6. Silikondichtung mit den Fingern oder einer Spitzzange abnehmen. Neue Dichtung einlegen: glatte Seite nach unten, gerippte Seite nach oben.



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

Wenden Sie sich für Ersatz-Silikondichtungen oder für weitere Hinweise an den Sage-Kundendienst oder besuchen Sie sageappliances.com



Problembeseitigung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Maschine heizt nicht auf. Leuchte STEAM/HOT WATER blinkt beim Einschalten der Maschine.	<ul style="list-style-type: none">• Drehwähler STEAM / HOT WATER ist nicht in der STANDBY-Position.	<ul style="list-style-type: none">• Drehwähler STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) in die STANDBY-Position drehen. Die Maschine beginnt aufzuheizen.
Wasser fließt nicht aus der Brühgruppe. Kein Heißwasser.	<ul style="list-style-type: none">• Maschine hat ihre Betriebstemperatur nicht erreicht.• Wassertank ist leer.• Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet.• Maschine muss entkalkt werden.	<ul style="list-style-type: none">• Maschine bis auf Betriebstemperatur aufheizen lassen. Bei Betriebsbereitschaft blinkt die POWER-Taste nicht mehr, und alle Leuchttasten im Bedienfeld leuchten auf.• Wassertank füllen.• Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.• Siehe „Entkalkung“, Seite 34.
Espresso läuft nur tropfenweise oder gar nicht aus dem Siebträger.	<ul style="list-style-type: none">• Kaffee ist zu fein gemahlen.• Zu viel Kaffee im Filtersieb.• Kaffee ist zu fest getampert.• Wassertank ist leer.• Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet.• Filtersieb ist eventuell verstopft.• Maschine muss entkalkt werden.	<ul style="list-style-type: none">• Etwas gröberen Mahlgrad verwenden. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 29, und „Übermäßige Extraktion“, Seite 31.• Weniger Kaffee verwenden. Siehe „Einstellung der Mahlmenge“, Seite 29, und „Übermäßige Extraktion“, Seite 31.• Mit 15–20 kg Druck tampern.• Wassertank füllen.• Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.• Löcher mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern. Bei weiterhin verstopften Löchern eine Reinigungstablette in heißem Wasser auflösen und Filtersieb und Siebträger ca. 20 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich spülen.• Siehe „Entkalkung“, Seite 34.
Espresso wird zu schnell ausgegeben.	<ul style="list-style-type: none">• Kaffee ist zu grob gemahlen.• Nicht genug Kaffee im Filtersieb.• Kaffee ist zu leicht getampert.	<ul style="list-style-type: none">• Etwas feineren Mahlgrad verwenden. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 29, und „Zu geringe Extraktion“, Seite 31.• Mehr Kaffee verwenden. Siehe „Einstellung der Mahlmenge“, Seite 29, und „Zu geringe Extraktion“, Seite 31.• Mit 15–20 kg Druck tampern.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Espresso läuft am Siebträger herunter.	<ul style="list-style-type: none"> • Siebträger ist nicht richtig in die Brühgruppe eingesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siebträger vollständig einsetzen und drehen, bis Widerstand spürbar ist.
	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeerückstände am Rand des Filtersiebs. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeerückstände vom Rand des Filtersiebs entfernen, um dichten Sitz in der Brühgruppe sicherzustellen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu leicht getampert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mit 15–20 kg Druck tampern.
	<ul style="list-style-type: none"> • Zu viel Kaffee im Filtersieb. 	<ul style="list-style-type: none"> • Weniger Kaffee verwenden. Siehe „Einstellung der Mahlmenge“, Seite 29.
Kein Dampf.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Silikondichtung an der Siebe-Dusche muss im Laufe der Zeit ausgetauscht werden, um dichten Sitz des Siebträgers in der Brühgruppe zu gewährleisten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe „Verwendung des Inbusschlüssels“, Seite 37.
	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine hat ihre Betriebstemperatur nicht erreicht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine bis auf Betriebstemperatur aufheizen lassen. Die Leuchte STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) blinkt zur Anzeige, dass die Maschine für die Dampffunktion aufheizt. Während dieser Zeit kann Kondenswasser aus der Aufschäumdüse austreten. Das ist normal. Die Aufschäumdüse ist betriebsbereit, sobald die Leuchte STEAM / HOT WATER nicht mehr blinkt.
	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist leer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank füllen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.
	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine muss entkalkt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe „Entkalkung“, Seite 34.
Kaffee ist nicht heiß genug.	<ul style="list-style-type: none"> • Aufschäumdüse ist blockiert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe „Reinigung der Aufschäumdüse“, Seite 36.
	<ul style="list-style-type: none"> • Drehwähler STEAM / HOT WATER ist nicht in der Position STEAM. 	<ul style="list-style-type: none"> • Drehwähler STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) ganz in die Position STEAM (DAMPF) drehen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Tassen sind nicht vorgewärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tassen unter der Heißwasserausgabe spülen und auf die Wärmeplatte stellen.
Kaffee ist nicht heiß genug.	<ul style="list-style-type: none"> • Siebträger ist nicht vorgewärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siebträger unter der Heißwasserausgabe spülen. Sorgfältig trocknen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Milch ist nicht heiß genug (für einen Cappuccino oder Caffè Latte usw.). 	<ul style="list-style-type: none"> • Milch wärmen, bis das Milchkännchen zu heiß zum Anfassen wird.
	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine muss entkalkt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe „Entkalkung“, Seite 34.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Keine Crema.	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu leicht getampert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mit 15–20 kg Druck tampern.
	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu grob gemahlen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Etwas feineren Mahlgrad verwenden. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 29, und „Zu geringe Extraktion“, Seite 31.
	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeebohnen oder Kaffeemehl sind nicht frisch. 	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Mahlen frischer, ganzer Kaffeebohnen frisch geröstete Bohnen mit Angabe des Röstdatums kaufen und innerhalb von 2 Wochen ab Röstdatum verbrauchen. • Bei Verwendung von gemahltem Kaffee innerhalb einer Woche ab Röstdatum verbrauchen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Filtersieb ist eventuell verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> • Löcher mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern. Bei weiterhin verstopften Löchern eine Reinigungstablette in heißem Wasser auflösen und Filtersieb und Siebträger ca. 20 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich spülen.
Auffangschale füllt sich zu schnell.	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung einwandiger Filtersiebe für gemahlten Kaffee. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nehmen Sie bei Verwendung bereits gemahlten Kaffees die doppelwandigen Filtersiebe.
	<ul style="list-style-type: none"> • Funktion Auto-Durchspülung. Wasser wird nach Verwendung der Funktionen Dampf und Heißwasser automatisch in die Auffangschale abgegeben, damit die Heizspirale die zur Espressoextraktion optimale Temperatur erreicht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dies ist eine normale Maschinenfunktion, und es ist keine Maßnahme nötig.
Pulsierendes/pumpendes Geräusch bei der Extraktion von Espresso oder beim Aufschäumen von Milch.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Maschine führt die normalen Funktionen einer italienischen Pumpe mit 15 bar aus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dies ist eine normale Maschinenfunktion, und es ist keine Maßnahme nötig.
	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist leer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank füllen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.
Wasser tritt aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Funktion Auto-Durchspülung. Wasser wird nach Verwendung der Funktionen Dampf und Heißwasser automatisch in die Auffangschale abgegeben, damit die Heizspirale die zur Espressoextraktion optimale Temperatur erreicht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass die Auffangschale nach Verwendung der Funktionen Dampf und Heißwasser fest eingesetzt ist. • Auffangschale regelmäßig leeren.
	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.
	<ul style="list-style-type: none"> • Die Silikondichtung an der Dusche muss im Lauf der Zeit ausgetauscht werden, um dichten Sitz des Siebträgers in der Brühgruppe zu gewährleisten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe „Verwendung des Inbusschlüssels“, Seite 37.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Maschine ist eingeschaltet, arbeitet aber nicht mehr.	<ul style="list-style-type: none"> Die Temperatur-Sicherheitsabschaltung wurde eventuell aufgrund einer Überhitzung der Pumpe oder des Mahlwerks ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen. 30–60 Minuten abkühlen lassen. Besteht das Problem weiter, wenden Sie sich unter 0808 178 1650 an den Sage-Kundendienst.
Das Mahlwerk gibt kein Kaffeemehl aus.	<ul style="list-style-type: none"> Keine Bohnen im Behälter. 	<ul style="list-style-type: none"> Behälter mit frischen Kaffeebohnen füllen.
	<ul style="list-style-type: none"> Verstopfte Mahlkammer oder Mahlkanal. 	<ul style="list-style-type: none"> Mahlkammer und Mahlkanal reinigen. Siehe „Erweiterte Reinigung des Kegelmahlwerks“, Seite 36.
	<ul style="list-style-type: none"> Wasser/Feuchtigkeit in Mahlkammer und Mahlkanal. 	<ul style="list-style-type: none"> Mahlkammer und Mahlkanal reinigen. Siehe „Erweiterte Reinigung des Kegelmahlwerks“, Seite 36. Mahlkegel vor dem Zusammensetzen sorgfältig trocknen. Warme Luft kann mit einem Haartrockner in die Mahlkammer geblasen werden.
LEDs für FILTER SIZE (FILTERGRÖßE) blinken.	<ul style="list-style-type: none"> Bohnenbehälter ist nicht richtig eingesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> Bohnenbehälter entnehmen, auf Rückstände überprüfen und wieder korrekt einsetzen.
Abgabe von zu viel/zu wenig Kaffeemehl in das Filtersieb.	<ul style="list-style-type: none"> Die Einstellung der Mahlmenge passt nicht zum jeweiligen Mahlgrad. 	<ul style="list-style-type: none"> Mahlmenge mit dem Drehwähler GRIND AMOUNT (MAHLMENGE) nach oben oder unten anpassen. Siehe „Einstellung der Mahlmenge“, Seite 29, und „Anleitung zur Extraktion“, Seite 31.
Abgabe von zu viel/zu wenig Espresso in die Tasse.	<ul style="list-style-type: none"> Einstellungen für Mahlmenge und/oder Mahlgrad und/oder Espresso-Volumen müssen angepasst werden. 	<ul style="list-style-type: none"> Versuchen Sie Folgendes (eines nach dem anderen): Maschine auf ihre Standardeinstellungen zurücksetzen. Siehe „Zurücksetzen auf Standardvolumen“, Seite 30. Espresso-Volumen neu programmieren. Siehe „Umprogrammierung der Espresso-Volumen“, Seite 30. Einstellungen für Mahlmenge und/oder Mahlgrad anpassen. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 29, „Einstellung der Mahlmenge“, Seite 29, und „Anleitung zur Extraktion“, Seite 31.
Mahlwerk produziert ein lautes Geräusch.	<ul style="list-style-type: none"> Verstopfung oder Fremdkörper im Mahlwerk. 	<ul style="list-style-type: none"> Bohnenbehälter entnehmen und auf Rückstände oder Verstopfung prüfen. Mahlkammer und Mahlkanal bei Bedarf reinigen. Siehe „Reinigung des Kegelmahlwerks“, Seite 36.



Notes / Notizen

DE

AT

Sage Appliances GmbH
Johannstraße 37, 40476 Düsseldorf, Deutschland

Für den Kundendienst besuchen
Sie bitte www.sageappliances.com

UK

IE

BRG Appliances Limited
Unit 3.2, Power Road Studios, 114 Power Road, London, W4 5PY

Freephone (UK Landline): 0808 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

Sage[®]

www.sageappliances.com

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

Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.
Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

Copyright BRG Appliances 2017.

BES875 A17