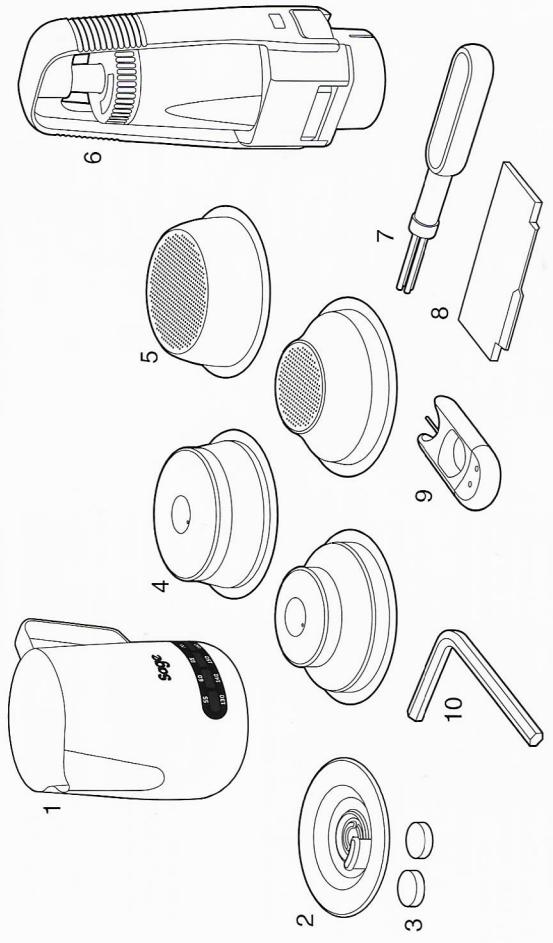
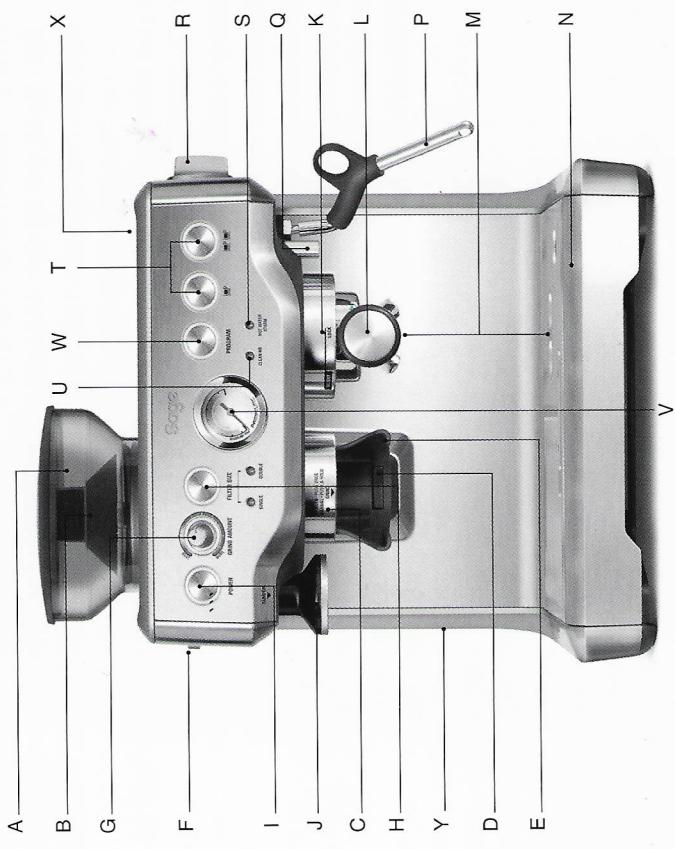


Komponenten



ZUBEHÖR

1. Temp Control™-Milchkännchen
2. Reinigungsscheibe
3. Reinigungstabletten
4. Doppelwandige Filtersiebe
(1 und 2 Tassen) Für bereits gemahlenen Kaffee verwenden
5. Einwandige Filtersiebe
(1 und 2 Tassen) Beim frischen Mahlen ganzer Kaffebohnen verwenden
6. Wasserfilterhalter und Wasserfilter
7. Reinigungsborste
8. The Razor™ Präzisionsklinge
9. Reinigungswerzeug
10. Inbusschlüssel

Leistungsangaben

CE 220–240V~ 50Hz 1560–1850W

Funktionen

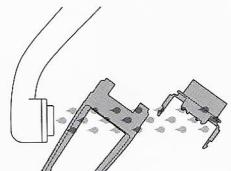
- Wassertank mit kaltem Wasser füllen, wieder an der Rückseite der Maschine einsetzen und einrasten lassen.
- Prüfen, dass der Wassertank sicher in den Wassertank eingesetzt ist.
- Wassertank bis zur MAX-Markierung mit kaltem, bevorzugt gefiltertem Wasser füllen.
- Prüfen, dass der Bohnenbehälter eingesetzt 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

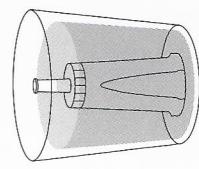
Wenn der Bohnenbehälter nicht richtig eingesetzt ist, blinken die LEDs für FILTER SIZE (FILTERGRÖÙE).

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 / HEIWASSER) in die Position STEAM (DAMPF) drehen und 10 Sekunden lang Dampf durch die Aufschäumdüse strömen lassen.

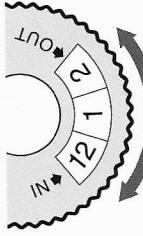


EINSETZEN DES WASSERFILTERS

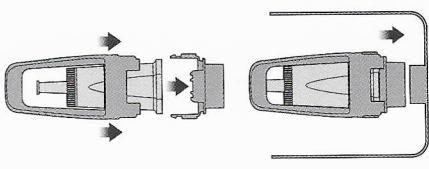
- Wasserfilter und Halter aus dem Plastikbeutel entnehmen.
- Filter 5 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen.
- Filter unter kaltem Wasser ausspülen.



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



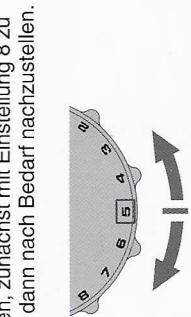
- Filter in die beiden Teile des Filterhalters einlegen.
- Zum Einlegen des zusammengesetzten Filterhalters in den Wassertank den Boden des Halters am Adapter im Wassertank ausrichten. Zum Einrasten nach unten drücken.



ALLGEMEINER BETRIEB

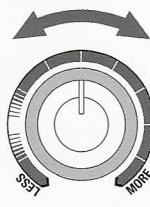
Einstellung des Mahlgrads

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



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 Kaffebohnen einwandige Filtersiebe verwenden.



1 TASSE

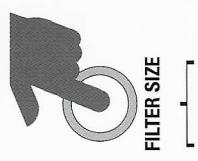
Bei Verwendung bereits gemahlenen Kaffees doppelwandige Filtersiebe verwenden.



2 TASSEN

Auswahl der Filtergröße

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



FILTER SIZE

SINGLE

DOUBLE

Automatische Mengenregelung

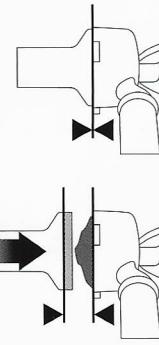
- Siebträger andrücken und freigeben, um das Mahlwerk zu aktivieren.
- Der Mahlvorgang stoppt automatisch. Zum Beenden des Mahlvorgangs vor Zylkusende Siebträger nochmals andrücken und freigeben.

Manuelle Mengenregelung

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

Tampern des Kaffeemeehls

- Kaffeemehl nach Abschluss des Mahlvorgangs fest tamponieren.
- Als Richtlinie für die optimale Kaffeemehlgröße gilt, dass die Oberkante des Metallrands am Tamper, NACH dem Tampern des Kaffeemeehls, auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Filtersiebs sein sollte.



Abstreichen des Kaffeemeehls

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



the Razor™

Precision dose trimming tool.

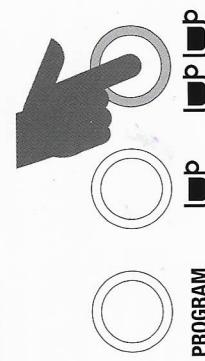
4. Schritte 1-3 wiederholen, bis der Wassertank leer ist.

GEDRÜCKT HALTEN

Voreingestelltes Espresso-Volumen –

Taste 2 CUPS (2 TASSEN)

Taste die PROGRAMM-Taste ein Mal drücken, um einen doppelten Espresso mit dem voreingestellten Volumen (etwa 60 ml) zu extrahieren.



Umprogrammierung Espresso-Volumen – 1 TASSE oder 2 TASSEN

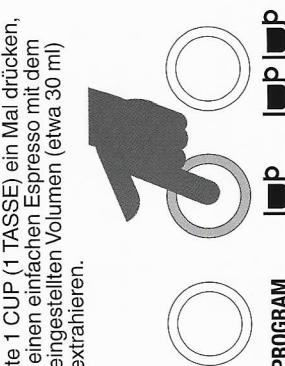
- Zum Start des Programmiervorgangs PROGRAMM-Taste ein Mal drücken.
- Taste 1 CUP (1 TASSE) oder 2 CUPS (2 TASSEN) drücken, um die Espresso-Extraktion zu starten. Taste 1 TASSE oder 2 TASSEN nochmals drücken, sobald das gewünschte Espresso-Volumen extrahiert wurde. Die Maschine piept zwei Mal um anzzuzeigen, 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.



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.

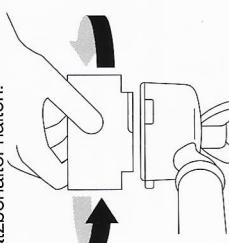


HINWEIS

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

- 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

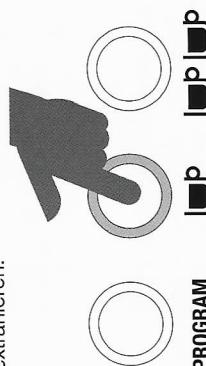
Siebträger in die Brühgruppe einsetzen; Griff zur Mitte hin drehen, bis Widerstand spürbar wird.



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.

KORREKTE EXTRAKTION	ÜBERMÄßIGE EXTRAKTION	ZU GERINGE EXTRAKTION
KORREKTE EXTRAKTION 	ÜBERMÄßIGE EXTRAKTION 	ZU GERINGE EXTRAKTION
Ausgabe beginnt nach 8 s <ul style="list-style-type: none"> • Tröpfelnde oder keine Ausgabe • Dunkel gefleckte Crema • Sehr dunkelbrauner Espresso • Bitterer, verbrannter Geschmack • Über 40 s Extraktionsdauer 	LÖSUNGEN GRÖßERER MAHLRAD <ul style="list-style-type: none"> • Aussabe beginnt nach 1-3 s • Schnelle Ausgabe wie Wasser • Dunne, blasses Crema • Hellbrauner Espresso • Bitterer/Scharfer, dünner, wässriger Geschmack • Bis zu 20 s Extraktionsdauer 	LÖSUNGEN FEINERER MAHLRAD <ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> • Kaffeemehl bildet einen „Puck“. Bei nassen Puck siehe den Abschnitt „Zu geringe Extraktion“. 	FÜR VERARBEITUNG GRÖßERER MAHLRAD <ul style="list-style-type: none"> • Tampon mit 15 kg Druck. Die Oberkante des Metallrands am Tampon sollte NACH dem Tampon auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Filtersiebs sein. • Puck mit der Razor™ Prägevorrichtung auf die richtige Höhe abstreichen. 	FÜR VERARBEITUNG FEINERER MAHLRAD <ul style="list-style-type: none"> • Tampon mit 15 kg Druck. Die Oberkante des Metallrands am Tampon sollte NACH dem Tampon auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Filtersiebs sein. • Puck mit der Razor™ Prägevorrichtung auf die richtige Höhe abstreichen.
FILTERSIEB SPÜLEN <ul style="list-style-type: none"> • Filtersieb sauber halten, um Verstopfen zu verhindern. • Kaffeemehl im Filtersieb in die Maschine einsetzen und heißwasser durchlaufen lassen. 	FÜR VERARBEITUNG ZU STARK EXTRAHIERT BITTER + AÖSTRIGENT <ul style="list-style-type: none"> • Zu viel mit Kaffeemehl • 15-20 kg • Über 40 s 	FÜR VERARBEITUNG AUSGEWOGEN <ul style="list-style-type: none"> • 8-10 g (1 TASSE) 15-18 g (2 CUP) • 15-20 kg • 25-35 s
FÜR VERARBEITUNG ZU GROß ZU WENIG ERGÖGNEN UND MIT KÄLTEREN ABSTREICHEN <ul style="list-style-type: none"> • Zu viel mit Kaffeemehl • 15-20 kg • Unter 20 s 	FÜR VERARBEITUNG ZU STARK EXTRAHIERT BITTER + AÖSTRIGENT <ul style="list-style-type: none"> • Zu viel mit Kaffeemehl • 15-20 kg • Über 40 s 	FÜR VERARBEITUNG AUSGEWOGEN <ul style="list-style-type: none"> • 8-10 g (1 TASSE) 15-18 g (2 CUP) • 15-20 kg • 25-35 s

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

- 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 anzulegen dass die Maschine für die Dampffunktion aufheizt.
- Steam**
-

ERWEITERTER TEMPERATURMODUS

Einstellung der Wassertemperatur

Aufruf des erweiterten Temperaturmodus:
Aufdruck durch Betätigung der

1. Maschine durch 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 piept 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-Temperaturinstellung:
Im erweiterten Temperaturmodus PROGRAMM-Taste drücken.

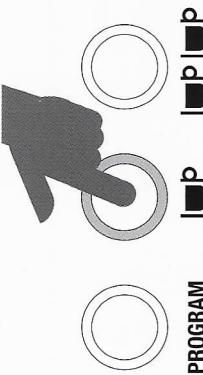


SELBSTABSCHALTUNG

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

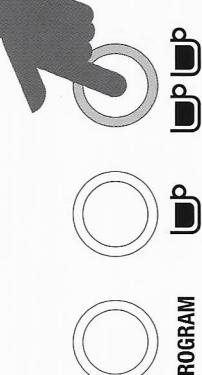
Wassertemperatur um +1 °C erhöhen:

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



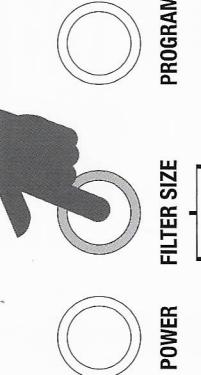
Wassertemperatur um +2 °C erhöhen:

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



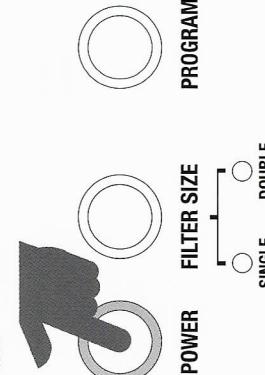
Wassertemperatur um -1 °C senken:

Im erweiterten Temperaturmodus Taste FILTER SIZE (FILTERGRÖÙE) drücken.



Wassertemperatur um -2 °C senken:

Im erweiterten Temperaturmodus POWER-Taste drücken.



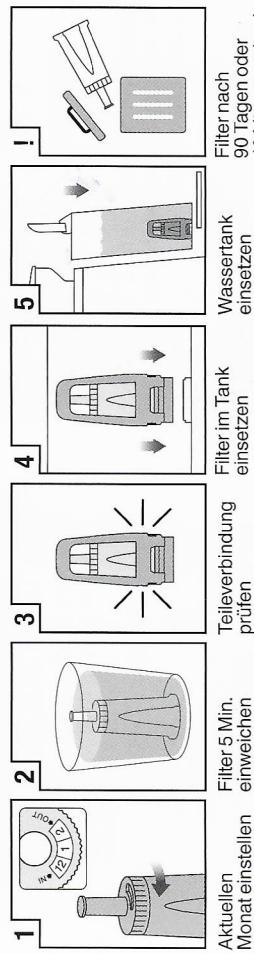
HINWEIS

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.

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 Gegenenden 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. Wählen 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 Zylkus läuft hin und wieder Wasser aus den Siebträger-Ausläufen. Nach Abschluss des Zylkus piept die Maschine 3 Mal.
7. Siebträger entnehmen und prüfen, dass sich die Tablette vollständig aufgelöst hat.

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.

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

Ausspülen der Entkalkerlösung

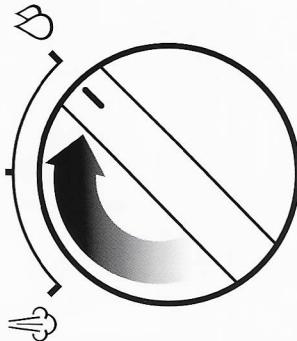
8. Wassertank nach der Entkalkung abnehmen und gründlich spülen. Bis zur Markierung MAX (2 Liter) mit frischem, kaltem Wasser füllen.
9. Zum Verlassen des Entkalkungszylkus die POWER-Taste drücken. Die LEDs schalten sich zur Bestätigung aus.

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.

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

- STEAM STANDBY HOT WATER



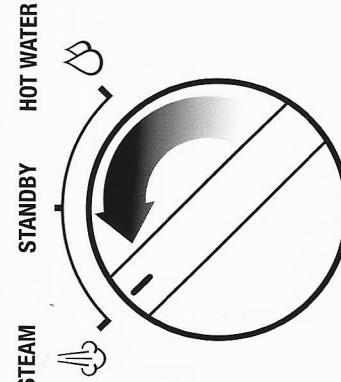
Abläufe zum Abschluss der Entkalkung wiederholen

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.

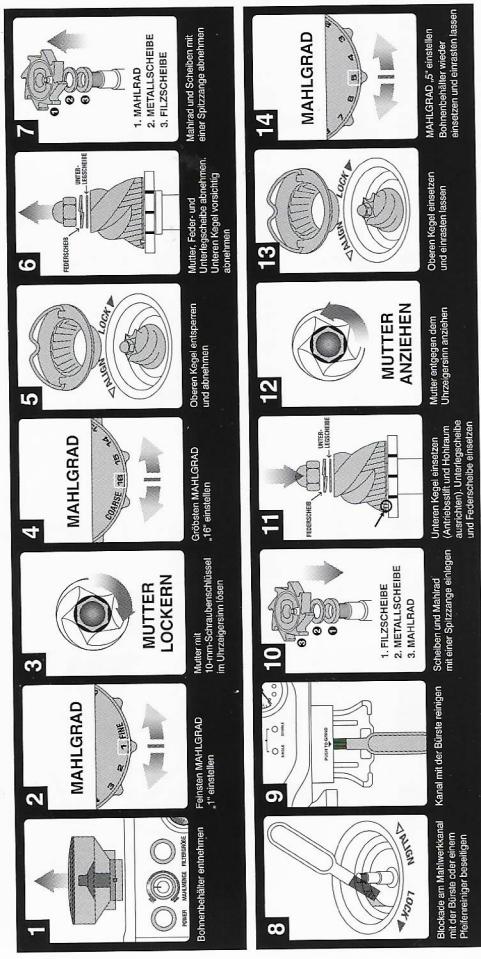
HINWEIS

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.



REINIGUNG DER AUFSCHÄUMDÜSE

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, Spitze mit dem Schraubenschlüssel im Reinigungswerkzeug abnehmen und in heißem Wasser einweichen. Löcher mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern 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 abkühlen. Reinigungswerkzeug für feuchten und trockenen Kaffee entnehmen und Kaffeemehl wegwerfen. Die Anzeige EMPTY MEI 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 AUBENGEHÄUSES 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.

AUFBEWÄHRUNG 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

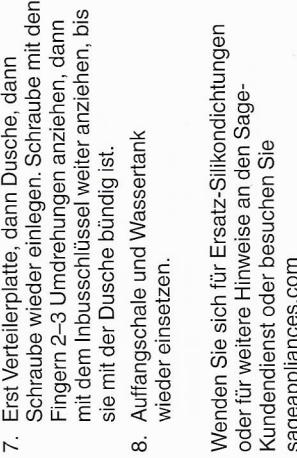
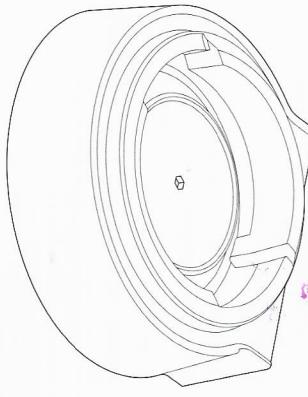
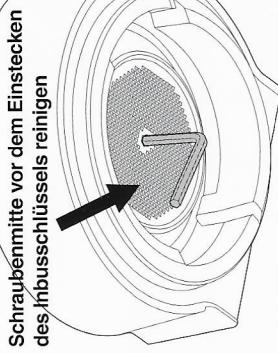
Nie Kabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

VERWENDUNG DES INBUSSCHLÜSSELS

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

REINIGUNG VON AUFFANGSCHALE UND ABLAGE

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



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

Problembehandlung



PROBLEM

MÖGLICHE URSCHE

LÖSUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSCHE	LÖSUNG
Maschine heizt nicht auf.	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 aufzuhören.
Leuchte STEAM / HOT WATER blinkt beim Einschalten der Maschine.		<ul style="list-style-type: none"> Wasser fließt nicht aus der Brühpumpe. Kein Heißwasser.
		<ul style="list-style-type: none"> Maschine hat ihre Betriebstemperatur nicht erreicht. Wassertank ist leer. Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerausset. Maschine muss entkalkt werden. Kaffee ist zu fein gemahlen und/oder zu viel Kaffee im Filtersieb und/oder verstopftes Filtersieb. Espresso läuft nur tropfenweise oder gar nicht aus dem Siebträger. Filtersieb ist eventuell verstopft. Maschine wird zu schnell ausgegeben.
Espresso läuft nur tropfenweise oder gar nicht aus dem Siebträger.		<ul style="list-style-type: none"> Wasser bis auf Betriebstemperatur aufheizen lassen. Bei Betriebsbereitschaft blinkt die POWER-Taste nicht mehr, und alle Leuchtstäbe im Bedienfeld leuchten auf. Wassertank füllen. Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken. Siehe „Entkalkung“, Seite 34. Siehe „Entkalken des Mahlgrads“, Seite 29, und „Übermäßige Extraktion“, Seite 31. Wasser aus dem 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. Wassertank unter der Wärmeplatte stellen. Siebträger unter der Heißwasserausgabe spülen. Löcher mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern. Bei weiterhin verstopften Löchern eine Reinigungsabstelle in heißem Wasser auflösen und Filtersieb und Siebträger ca. 20 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich spülen. Mehr Kaffee verwenden. Siehe „Einstellung der Mahlmenge“, Seite 29, und „Zu geringe Extraktion“, Seite 31. Etwa feineren Mahlgrad verwenden. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 29, und „Geringe Extraktion“, Seite 31. Nicht genug Kaffee im Filtersieb. Kaffee ist zu grob gemahlen.
Espresso wird zu schnell ausgegeben.		<ul style="list-style-type: none"> Mit 15–20 kg Druck tampern.

PROBLEM

MÖGLICHE URSCHE

LÖSUNG

Espresso läuft am Siebträger herunter.	<ul style="list-style-type: none"> Siebträger ist nicht richtig in die Brühpumpe eingesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> Siebträger vollständig einsetzen und drehen, bis Widerstand spürbar ist.
Kaffee läuft am Rand des Filtersiebs.	<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 Brühpumpe sicherzustellen.
Kaffee ist zu leicht getampert.	<ul style="list-style-type: none"> Kaffee ist zu leicht getampert. 	<ul style="list-style-type: none"> Mit 15–20 kg Druck tampern.
Zu viel Kaffee im Filtersieb.	<ul style="list-style-type: none"> Zu viel Kaffee im Filtersieb. 	<ul style="list-style-type: none"> Weniger Kaffee verwenden. Siehe „Mahlmenge“, Seite 29.
Die Stikkonditionierung an der Siebe-Dusche muss im Laufe der Zeit ausgetauscht werden, um dichten Sitz des Siebträgers in der Brühpumpe zu gewährleisten.	<ul style="list-style-type: none"> Die Stikkonditionierung an der Siebe-Dusche muss im Laufe der Zeit ausgetauscht werden, um dichten Sitz des Siebträgers in der Brühpumpe zu gewährleisten. 	<ul style="list-style-type: none"> Siehe „Verwendung des Inbusschlüssels“, Seite 37.
Kein Dampf.	<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, während dieser Zeit kann die Dampffunktion aufheizt. Die Aufschäumdüse ist betriebsbereit, sobald die Leuchte STEAM / HOT WATER nicht mehr blinkt.
Wassertank ist leer.	<ul style="list-style-type: none"> Wassertank ist leer. 	<ul style="list-style-type: none"> Wassertank füllen.
Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerausset.	<ul style="list-style-type: none"> Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken. 	<ul style="list-style-type: none"> Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerausset.
Maschine muss entkalkt werden.	<ul style="list-style-type: none"> Maschine muss entkalkt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> Siehe „Entkalkung“, Seite 34.
Aufschäumdüse ist blockiert.	<ul style="list-style-type: none"> Aufschäumdüse ist blockiert. 	<ul style="list-style-type: none"> Siehe „Reinigung der Aufschäumdüse“, Seite 36.
Kaffee ist nicht heiß genug.	<ul style="list-style-type: none"> Kaffee ist nicht vorgewärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> Tassen unter der Wärmeplatte stellen.
Siebträger ist nicht vorgewärmt.	<ul style="list-style-type: none"> Siebträger ist nicht vorgewärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> Siebträger unter der Heißwasserausgabe spülen. Sorgfältig trocknen.
Milch ist nicht heiß genug für einen Cappuccino oder Caffe Latte usw..	<ul style="list-style-type: none"> Milch ist nicht heiß genug für einen Cappuccino oder Caffe Latte usw.. 	<ul style="list-style-type: none"> Milch wärmen, bis das Milchkännchen zu heiß zum Anfassen wird.
Maschine muss entkalkt werden.	<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 Cremă.	<ul style="list-style-type: none"> Kaffee ist zu leicht getampert. Kaffee ist zu grob gemahlen. Kaffeebohnen oder Kaffeemehl sind nicht frisch. Filtersieb ist eventuell verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> Mit 15–20 kg Druck tampern. Etwas feineren Mahlgrad verwenden. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 29, und „Zu geringe Extraktion“, Seite 31. Beim Mahlen frischer, ganzer Kaffebohnen frisch geröstete Bonnen mit Angabe des Röstdatums kaufen und innerhalb von 2 Wochen ab Röstdatum verbrauchen. Bei Verwendung von gemahlenem Kaffee innerhalb einer Woche ab Röstdatum verbrauchen. Löcher mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern. Bei weiterhin verstopften Löchern eine Reinigungsstablette in heißem Wasser auflösen und Filtersieb und Siebräger ca. 20 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich spülen.
Auffangschale füllt sich zu schnell.	<ul style="list-style-type: none"> Funktion Auto-Durchspülung. 	<ul style="list-style-type: none"> Wasser wird nach Verwendung der Funktionen Dampf und Heißwasser automatisch in die Auffangschale abgegeben, damit die Heizspirale die zur Espressoextraktion optimale Temperatur erreicht.
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. Wassertank ist leer. Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet. 	<ul style="list-style-type: none"> Dies ist eine normale Maschineneinfunktion, und es ist keine Maßnahme nötig. Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken. Vergewissern Sie sich, dass die Auffangschale nach Verwendung der Funktionen Dampf und Heißwasser fest eingesetzt ist. Auffangschale regelmäßig leeren.
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. Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet. Die Silikondichtung an der Dusche muss im Lauf der Zeit ausgetauscht werden, um dichten Sitz des Siebrägers in der Brühgruppe zu gewährleisten. 	<ul style="list-style-type: none"> Vergewissern Sie sich, dass die Auffangschale nach Verwendung der Funktionen Dampf und Heißwasser fest eingesetzt ist. Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken. 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. Bestellt 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 Kaffebohnen füllen.
LEDs für FILTER SIZE (FILTERGRÖÙE) blinken.	<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 Kegelmühlwerks“, Seite 36.
Abgabe von zu viel/zu wenig Kaffeemehl in das Filtersieb.	<ul style="list-style-type: none"> Die Einstellung der Mahlkammer passt nicht zum jeweiligen Mahlgrad. 	<ul style="list-style-type: none"> Bohnenbehälter ist nicht richtig eingesetzt. Bohneneinträge überprüfen und wieder korrekt einsetzen.
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"> Mahlmenge mit dem Drehwähler GRIND AMOUNT (MAHLMENGE) nach oben oder unten anpassen. Siehe „Einstellung der Mahlmenge“, Seite 29, und „Anleitung zur Extraktion“, Seite 31. Versuchen Sie Folgendes (eines nach dem anderen): <ul style="list-style-type: none"> 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"> Bohneneinträge entnehmen und auf Rückstände oder Verstopfung prüfen. Mahlkammer und Mahlkanal bei Bedarf reinigen. Siehe „Reinigung des Kegelmühlwerks“, Seite 36.



2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Sage Appliances gibt auf dieses Produkt für den häuslichen Gebrauch in bestimmten Gebieten eine Garantie über 2 Jahre ab Kaufdatum für Mängel, die durch fehlerhafte Verarbeitung und Materialien verursacht wurden. Während dieser Garantiezeit wird Sage Appliances jedes fehlerhafte Produkt reparieren, ersetzen oder das Geld zurückstatten (nach eigenem Ermessen von Sage Appliances).

Alle gesetzlichen Gewährleistungsschäfte nach geltendem nationalem Recht werden beachtet und durch unsere Garantie nicht beeinträchtigt.

Die vollständigen Garantiebestimmungen und -bedingungen sowie Hinweise zur Geltendmachung von Ansprüchen finden Sie unter www.sageappliances.com.

the Barista Express™

BES875



FR GUIDE RAPIDE

Sage®