

the Barista Pro™



DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

Sage®



Inhalt

28 Bei Sage® steht Sicherheit an erster Stelle
32 Komponenten
34 Barista Pro™ Funktionen
35 Zusammenbau
37 Funktionen
44 Pflege und Reinigung
48 Störungsbehebung
52 Garantie

BEI SAGE® STEHT SICHERHEIT AN ERSTER STELLE

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

BITTE ALLE ANWEISUNGEN VOR GEBRAUCH LESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

- Dieses Dokument ist auch zum Download verfügbar unter sageappliances.com

- Bitte vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass die Netzspannung der Angabe auf der Unterseite des Geräts entspricht. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren örtlichen Stromversorger.
- Als zusätzliche Schutzmaßnahme bei der Verwendung von Elektrogeräten wird die Installation eines Schutz- oder Sicherheitsschalters empfohlen. Ideal sind Sicherheitsschalter mit einer Nennleistung von maximal 30 mA. Wenden Sie sich an einen Elektriker für fachgerechte Beratung.
- Entfernen und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien sorgfältig, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Gebrauch nehmen.
- Entsorgen Sie die Schutzhülle des Netzsteckers, da diese eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder darstellt.
- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengesetzt wurde.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu seinem Bestimmungszweck.

- Verwenden Sie das Gerät nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabilen, hitzebeständige, ebene, und trockene Fläche in einem sicheren Abstand zur Kante und betreiben Sie es nicht in der Nähe einer Hitzequelle, wie beispielsweise Kochplatten, Backöfen oder Gaskochfelder.
- Rollen Sie das Kabel vor Inbetriebnahme ganz aus.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante einer Arbeitsfläche oder eines Tisches hängen. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen oder sich verknoten.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn das Gerät:
 - unbeaufsichtigt gelassen wird
 - gereinigt wird
 - transportiert wird
 - zusammengebaut oder
 - verstaut wirdSchalten Sie die Espressomaschine immer aus, indem Sie die „POWER“-Taste auf „OFF“ stellen. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Überprüfen Sie das Netzkabel, den Stecker und das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen. Wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie es nicht mehr und senden Sie es an das nächstgelegene Sage Service Center zur Prüfung, Reparatur oder Ersatzlieferung.
- Halten Sie das Gerät und das Zubehör sauber. Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen in dieser Broschüre. Alle nicht in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgänge sind in einem Sage Service Center durchzuführen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt, nur unter Beaufsichtigung benutzt werden oder wenn sie in die sichere Handhabung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Das Gerät darf nur von Kindern mit einem Mindestalter von 8 Jahren und unter Beaufsichti-

- gung von Erwachsenen gereinigt werden.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden.
 - Verwenden Sie keine anderen als die mit den Geräten gelieferten Zubehörteile.
 - Versuchen Sie nicht, das Gerät auf andere Weise als der in dieser Anleitung beschriebenen zu betreiben.
 - Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
 - Verwenden Sie keine andere Flüssigkeit als kaltes Leitungswasser. Das Verwenden von stark gefiltertem, entmineralisiertem oder destilliertem Wasser wird nicht empfohlen, da dies den Geschmack des Kaffees und die Funktionsweise der Espresso-Maschine beeinträchtigen kann.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht mit leerem Wassertank.
 - Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger fest in den Brühkopf eingesetzt und gesichert ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
 - Entfernen Sie den Siebträger nicht während des Brühvorgangs, da das Gerät in diesem Zustand unter Druck steht.
 - Stellen Sie keine anderen Gegenstände als Tassen zum Aufwärmen auf das Gerät.
 - Seien Sie vorsichtig beim Betrieb der Maschine, da die Metalloberflächen während des Betriebs heiß werden können.
 - Fassen Sie das Gerät nicht an einer heißen Oberfläche an. Lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie Teile bewegen, abnehmen oder reinigen.
 - Die Oberfläche des Heizelements gibt nach dem Gebrauch noch Restwärme ab.
 - Stellen Sie vor dem Reinigen, Transportieren oder Verstauen sicher, dass das Gerät abgeschaltet („OFF“), vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist.
 - Dieses Gerät ist nicht dafür gedacht, über einen externen Zeitschalter oder eine separate Fernbedienung bedient zu werden.
 - Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von Sage vertrieben oder empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
 - Schalten Sie das Gerät immer aus („OFF“) und schalten Sie ggf. den Strom an der Steckdose ab, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

- Mit Ausnahme der Reinigung müssen sämtliche Wartungsarbeiten von einer autorisierten Sage® Kundendienststelle durchgeführt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf einem Spülbeckenabflussbrett.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es sich in einem geschlossenen Bereich oder in einem Schrank befindet.
- Seien Sie beim Entkalken vorsichtig, da heißer Dampf freigesetzt werden kann. Vergewissern Sie sich vor dem Entkalken, dass die Abtropfschale leer und eingesetzt ist. Weitere Anweisungen finden Sie unter „Pflege und Reinigung“.
- Betreiben Sie das Mahlwerk nicht ohne aufgesetzten Behälterdeckel. Halten Sie Finger, Hände, Haare, Kleidung und Utensilien während des Betriebs vom Trichter fern.

KUNDENMITTEILUNG BEZÜGLICH DES SPEICHERS

Bitte beachten Sie, dass in Ihrem Gerät ein internes Speichermedium enthalten ist, um die Benutzerfreundlichkeit unserer Produkte zu steigern. Dabei handelt es sich um einen kleinen Chip, der bestimmte Geräteinformationen aufzeichnet, beispielsweise wie häufig und auf welche Art das Gerät verwendet wird. Falls Ihr Gerät gewartet werden muss, können wir mögliche Problemquellen dank der Informationen auf diesem Chip schnell und effizient beheben. Zudem helfen uns die gesammelten Informationen, unsere Geräte in Zukunft noch besser an die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden anzupassen. Informationen über die Personen, die ein Gerät verwenden, oder den Haushalt, in dem es sich befindet, werden nicht gesammelt. Falls Sie Fragen zu dem Speicherchip haben, kontaktieren Sie uns bitte unter privacy@sageappliances.com

BESONDERE ANWEISUNGEN FÜR WASSERFILTER

- Die Filterpatronen sollten außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Bewahren Sie die Filterpatronen an einem trockenen Ort in der Originalverpackung auf.
- Schützen Sie die Patronen vor Hitze und direkter Sonneneinstrahlung.
- Verwenden Sie keine beschädigten Filterpatronen.
- Öffnen Sie die Filterpatronen nicht.
- Wenn Sie über einen längeren Zeitraum abwesend sind, leeren Sie den Wassertank und ersetzen Sie die Patrone.

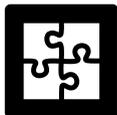


Dieses Symbol bedeutet, dass das Gerät nicht mit dem gewöhnlichen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer für diesen Zweck eingerichteten behördlichen Sammelstelle oder zu einem Händler gebracht werden, der Entsorgung anbietet. Weitere Informationen dazu erhalten Sie bei Ihrem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

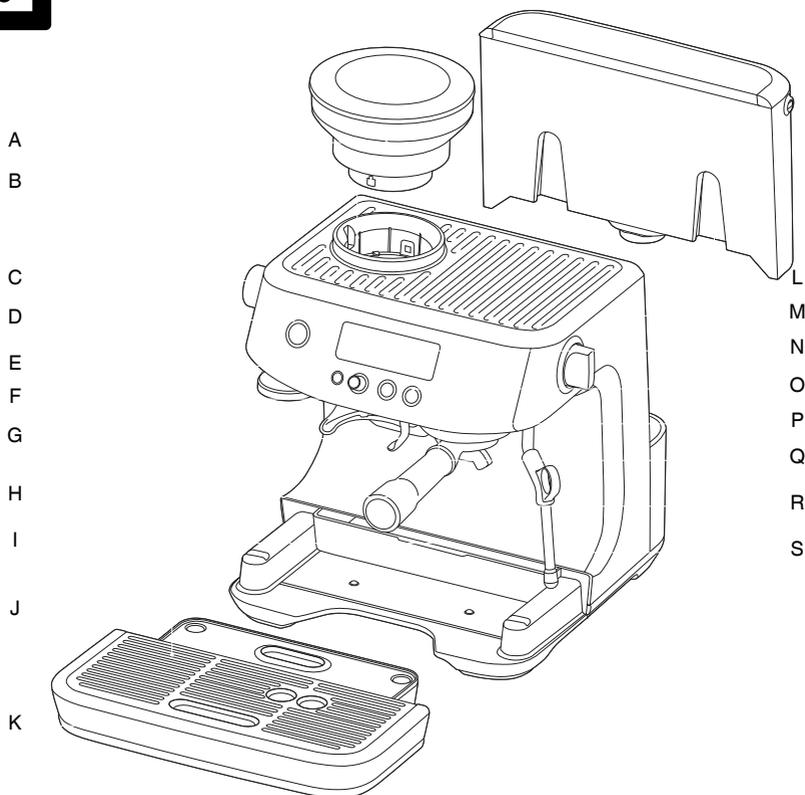


Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

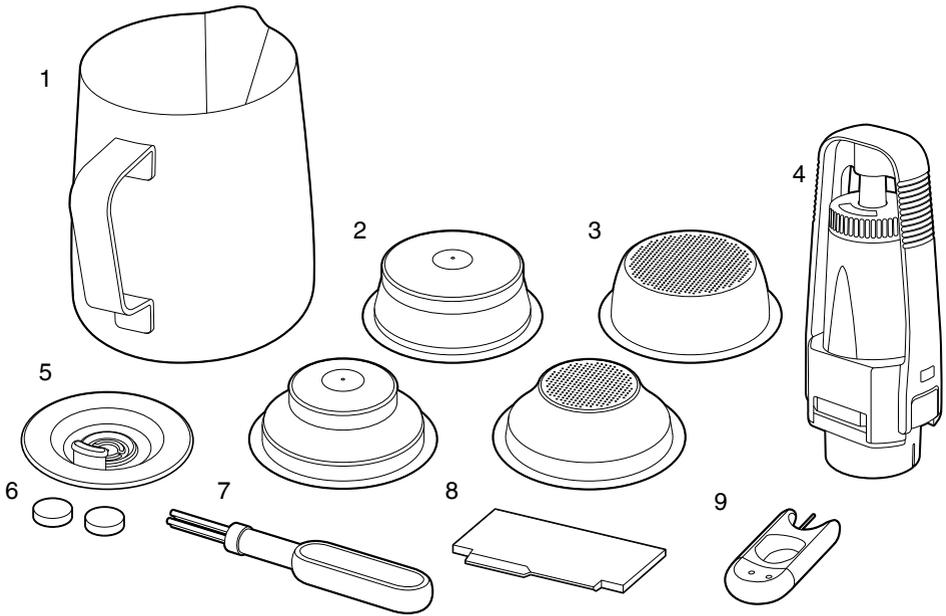


Komponenten



- A.** 250-g-Bohnenbehälter
Mit Verriegelungssystem zum einfachen Entfernen, Aufbewahren und Einfüllen der Kaffeebohnen.
- B.** Integriertes Kegelmahlwerk
- C.** Mahlgrad-Einstellung
30 Espresso-Mahlgrade, einstellbar von fein bis grob.
- D.** POWER-Taste
- E.** Integrierter abnehmbarer 54-mm-Tamper
- F.** Mahlwerk-Auslauf
- G.** Mahlstation
- H.** Edelstahl-Siebträger, 54 mm
mit handelsüblichen Ausläufen.
- I.** Zubehörfach (befindet sich hinter der Abtropfschale)
Zur Aufbewahrung von Zubehör.
- J.** Herausnehmbares Abtropfschalengitter
- K.** Abnehmbare Abtropfschale
mit Anzeige „Tray full“.
- L.** Abnehmbarer 2-l-Wassertank
Mit austauschbaren Wasserfiltern zur Reduzierung von Kalkablagerungen und Verunreinigungen.
- M.** Dampfschalter
Drehregler für Dampf und Heißwasser.
- N.** LCD-Display
Anzeige von Mahl- und Extraktionsvorgängen.
- O.** Bedienfeld
Mit Menü, MAHLMENGE/FILTERGRÖSSE, Taste für 1 und 2 Tassen.
- P.** Brühkopf
- Q.** Separate Heißwasserdüse
Für Long Blacks („Americano“) und zum Vorwärmen der Tassen.
- R.** Extra Platz für große Tassen
- S.** Um 360° schwenkbare Dampfdüse
Lässt sich leicht in optimale Position zum Milchschaumen bringen.

Alle Teile des Barista Pro™, die mit Kaffee, Wasser und Milch in Berührung kommen, sind BPA-frei.



ZUBEHÖR

- | | |
|--|--|
| <p>1. Milchkanne aus Edelstahl
Mit „MIN“- und „MAX“-Markierungen.</p> <p>2. Doppelwandige Siebeinsätze (1 und 2 Tassen)
Zur Verwendung mit gemahlendem Kaffee.</p> <p>3. Einwandige Siebeinsätze (1 und 2 Tassen)
Zum Mahlen von frischen ganzen Kaffeebohnen.</p> <p>4. Wasserfilter und Filterhalter</p> <p>5. Reinigungsscheibe</p> | <p>6. Reinigungstabletten</p> <p>7. Reinigungsbürste</p> <p>8. The Razor™ Dosierhilfe</p> <p>9. Werkzeug zum Reinigen von Dampfdüse und Siebeinsatz</p> <p>BPA-freie Werkstoffe*</p> |
|--|--|

*Sage führt die Bezeichnung „BPA-frei“ für dieses Produkt auf Grundlage unabhängiger Labortests für alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Kunststoffmaterialien des Produkts gemäß EU-Verordnung Nr. 10/2011.



Leistungsinformationen
220–240 V~ 50 – 60 Hz 1380 – 1650 W



Barista Pro™ Funktionen

THERMOJET™ HEIZSYSTEM

Dieses innovative Heizsystem erreicht die ideale Extraktionstemperatur in 3 Sekunden.

INTEGRIERTES KEGELMAHLWERK

Das Edelstahl-Kegelmahlwerk maximiert die Mahlfäche des gemahlene Kaffees für einen vollen Espressogeschmack. Das obere und untere Mahlwerk können zur Reinigung entfernt werden.

VERSTELLBARER MAHLGRAD

30 Espressomahlgrade, einstellbar von fein bis grob für eine optimale Extraktion.

EINSTELLBARE MAHLMENGE

Zum Einstellen der Menge an frisch gemahlenem Kaffee, die in den Siebeinsatz dosiert wird, auf den jeweiligen Mahlgrad.

AUTOMATISCHE DOSIERUNG

Die Kaffeemühle gibt die erforderliche Menge an gemahlenem Kaffee für 1 oder 2 Tassen aus.

FREIHÄNDIGES MAHLEN

Automatischer Stopp zum freihändigen Mahlen direkt in den Siebträger.

THE RAZOR™ DOSIERHILFE

Die patentierte Drehklinge dosiert den Kaffeepuck genau richtig für eine gleichmäßige Dosierung und Extraktion.

ANPASSBARE TEMPERATURREGELUNG

Für optimalen Kaffeegeschmack.

PID-TEMPERATURREGELUNG

Elektronische PID-Temperaturregelung für konsistentere Temperaturstabilität.

HEISSES WASSER AUF KNOPFDRUCK

Separate Heißwasserdüse für Long Blacks („Americano“) und zum Vorwärmen der Tassen.

PREINFUSION MIT NIEDERDRUCK

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

MENGENEINSTELLUNG

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

KAFFEEPUCK-TROCKNER

Entfernt nach der Extraktion überschüssiges Wasser aus dem Kaffee im Siebeinsatz, damit der Kaffeesatz leicht zu entsorgen ist.

GROSSE ABTROPFSCHALE

Mit einem größeren nutzbaren Arbeitsbereich.



Zusammenbau

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vorbereiten des Geräts

Entfernen und entsorgen Sie alle an der Espressomaschine angebrachten Etiketten und Verpackungsmaterialien. Vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile und Zubehörteile entnommen haben, bevor Sie die Verpackung entsorgen. Entfernen Sie die Verpackung und die Kunststoffbeutel mit dem Wasserfilter und dem Filterhalter.

Reinigen Sie Wassertank, Siebträger, Filtereinsätze, Milchkanne und Abtropfschale mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie die einzelnen Komponenten gut ab und trocknen Sie vor dem erneuten Zusammenbauen alles sorgfältig.

EINSETZEN DES WASSERFILTERS

- Nehmen Sie den Wasserfilter und den Filterhalter aus der Verpackung.
- Richten Sie eine Erinnerung für den nächsten Austausch des Filters ein. Wir empfehlen das Austauschen des Filters nach 3 Monaten.
- Weichen Sie den Filter 5 Minuten lang in kaltem Wasser ein.
- Waschen Sie den Filterhalter mit kaltem Wasser.
- Setzen Sie den Filter in die beiden Teile des Filterhalters ein. Vergewissern Sie sich, dass diese miteinander verbunden sind.
- Entfernen Sie den Wassertank von der Kaffeemaschine. Richten Sie den Boden des Filterhalters mit dem Adapter im Wassertank aus. Drücken Sie zum Einrasten nach unten.
- Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Trinkwasser und setzen Sie ihn dann wieder ordnungsgemäß an der Rückwand der Kaffeemaschine ein.
- Weitere Anleitungen finden Sie unter „Pflege und Reinigung“ auf S. 43.



HINWEIS

Verwenden Sie KEIN stark gefiltertes, entmineralisiertes oder destilliertes Wasser in diesem Gerät. Dies kann den Geschmack des Kaffees beeinträchtigen.

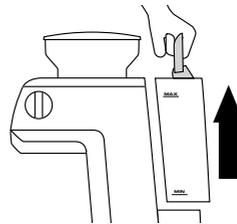


HINWEIS

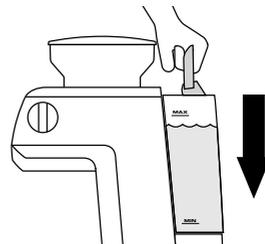
Ersatzwasserfilter können Sie über die Sage-Webseite oder den Sage-Kundendienst bestellen.

FÜLLEN DES WASSERTANKS

- Vergewissern Sie sich, dass der Wasserfilter fest im Wassertank sitzt.
- Verwenden Sie den Griff an der Oberseite des Wassertanks, um ihn nach oben und vom Gerät weg anzuheben.



- Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Trinkwasser bis unter die „MAX“-Markierung an der Seitenwand des Wassertanks.
- Setzen Sie den Wassertank wieder an der Rückwand der Maschine ein und drücken Sie ihn nach unten, um zu gewährleisten, dass er sicher an der Maschine angebracht ist.



HINWEIS

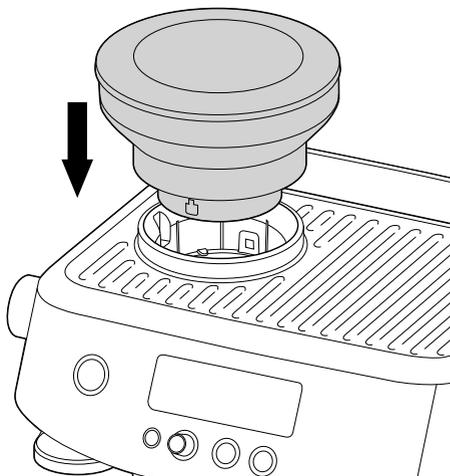
Wechseln Sie das Wasser täglich. Der Wassertank sollte vor jedem Gebrauch mit frischem, kaltem Leitungswasser gefüllt werden.



Zusammenbau

BEFESTIGEN DES TRICHTERS

Setzen Sie den Bohnenfülltrichter richtig in die Maschine ein.



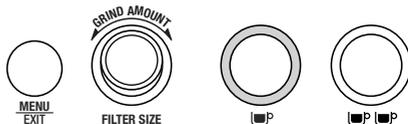
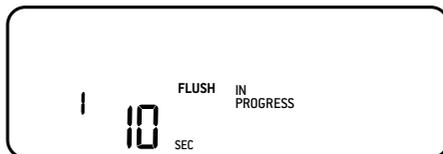
Drehen Sie die Scheibe, um den Trichter zu verriegeln.
Füllen Sie ihn mit frischen Kaffeebohnen.



ERSTE INBETRIEBNAHME

Vor dem erstmaligen Gebrauch der Maschine sollten Sie einen kompletten Betriebsdurchgang durchlaufen. Beim ersten Betriebsdurchgang wird die Maschine gespült und das Heizsystem betriebsfertig gemacht.

1. Füllen Sie den Wassertank.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Maschine vollständig zusammengesetzt ist: Bohnentrichter, Abtropfschale und Wassertank müssen richtig eingesetzt sein.
3. Drücken Sie die POWER-Taste. Das Gerät piept und wechselt in den Modus FIRST CYCLE.
4. Das LCD-Display zeigt „FLUSH“ an und die Taste „1 CUP“ beginnt zu leuchten.



5. Drücken Sie die Taste „1 CUP“. Auf der LCD-Anzeige erscheint ein Countdown für die verbleibende Zeit des ersten Betriebsdurchlaufs.
6. Am Ende wechselt die Maschine in den Bereitschaftsmodus („READY“).



Funktionen

AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Drücken Sie zum Ausschalten des Geräts die POWER-Taste. Die Kaffeemaschine schaltet sich auch automatisch ab, wenn sie 30 Minuten lang nicht benutzt wird.

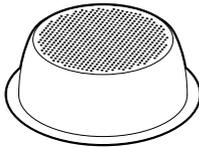
SIEBEINSÄTZE

Im Lieferumfang der Kaffeemaschine sind 4 Siebeinsätze enthalten, 2 einwandige und 2 doppelwandige.

Einwandige Siebeinsätze sind für das Mahlen von frischen Kaffeebohnen vorgesehen. Sie ermöglichen es Ihnen, mit dem Mahlgrad, der Dosierung und dem Tampen zu experimentieren, um einen ausgewogenen Espresso zu kreieren.



1 TASSE



2 TASSEN

Doppelwandige Siebeinsätze sind für die Verwendung von vorgemahlenem Kaffee (Kaffeepulver) vorgesehen. Sie regulieren den Druck und helfen, die Extraktion zu optimieren, unabhängig von Mahlgrad, Dosierung, Tamperdruck oder Frischegrad.



1 TASSE



2 TASSEN

Verwenden Sie sowohl mit einwandigen und doppelwandigen Siebeinsätzen stets den „1 CUP“-Einsatz zum Brühen einer einzelnen Tasse und den „2 CUP“-Einsatz zum Brühen von zwei Tassen bzw. eines kräftigeren Kaffees.

Sie müssen Mahlmenge und Mahlgrad anpassen, wenn Sie von einem einwandigen zu einem doppelwandigen Einsatz wechseln oder umgekehrt.

Die mitgelieferten Siebeinsätze sind ausgelegt für:

„1 CUP“-Einsatz = ca. 8–10 g

„2 CUP“-Einsatz = ca. 19–22 g



HINWEIS

Möglicherweise müssen Sie ausprobieren, wie viel Kaffee in den Siebeinsatz dosiert wird oder wie lange das Mahlwerk braucht, bis die ideale Dosis erreicht ist. Wenn Sie beispielsweise einen feineren Mahlgrad für Espresso mit den einwandigen Siebeinsätzen verwenden, müssen Sie möglicherweise die Mahlmenge erhöhen, damit der Siebeinsatz mit der richtigen Dosis gefüllt wird.

DER MAHLGRAD

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

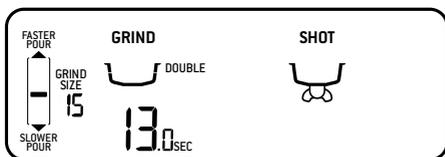
Bei einem zu feinen Mahlgrad (Kaffee sieht aus wie Pulver und fühlt sich an wie Mehl, wenn er zwischen den Fingern gerieben wird) fließt das Wasser auch bei Druck nicht durch den Kaffee. Dies führt zu einem ÜBEREXTRAHIERTEN Espresso, dunkel und bitter im Geschmack.

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

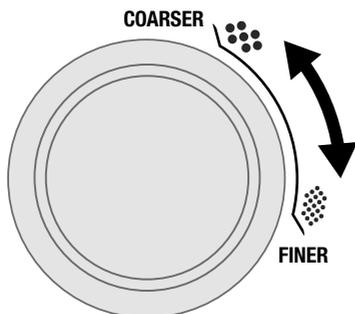
EINSTELLEN DES MAHLGRADS

Dieses Gerät verfügt über 30 verschiedene Mahlgrade. Der jeweils eingestellte wird auf dem LCD-Display angezeigt. Der standardmäßig eingestellte Mahlgrad ist 15.

Beim Einstellen des Mahlgrads zeigt ein Balken auf dem Display einen schnelleren oder langsameren Durchfluss an.



Verwenden Sie den „GRIND SIZE“-Regler auf der linken Seite der Maschine zum Einstellen des Mahlgrads.



DOSIERUNG DES KAFFEES

- Füllen Sie den Trichter mit frischen Kaffeebohnen.
- Setzen Sie den gewünschten Siebeinsatz in den Siebträger ein.
- Setzen Sie den Siebträger in die Mahlstation ein.
- Drücken Sie bei Bedarf die Taste „FILTER SIZE“, um die Größe des Siebeinsatzes auszuwählen; Einzel oder Doppel.
- Drehen Sie bei Bedarf den „GRIND AMOUNT“-Regler zum Anpassen der Mahlzeit; nach rechts zum Verlängern, nach links zum Verkürzen.



HINWEIS

Die standardmäßig eingestellten Mahlzeiten sind 9.5 Sekunden für einen „1 CUP“-Siebeinsatz und 13 Sekunden für einen „2 Cup“-Siebeinsatz.

- Drücken Sie kurz auf den Siebträger, um die automatische Dosierung zu aktivieren. Auf der LCD-Anzeige erscheint die Füllung des Siebeinsatzes.



- Drücken Sie zum Unterbrechen des Mahlvorgangs kurz auf den Siebträger. Auf dem LCD-Display wird „PAUSED“ angezeigt. Dieser Zustand dauert 10 Sekunden, dann schaltet das Gerät wieder in den „READY“-Modus.
- Drücken Sie erneut kurz auf den Siebträger, um den Mahlvorgang fortzusetzen.



HINWEIS

Es ist normal, dass der Siebträger überfüllt mit gemahlene Kaffee wirkt.

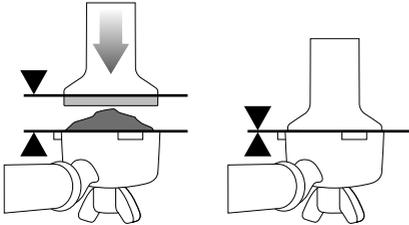
MANUELLE DOSIERUNG

Wenn Sie manuell dosieren möchten, drücken Sie den Siebträger in die Mahlstation und halten ihn gedrückt, bis die gewünschte Menge Kaffeepulver dosiert ist. Um den Mahlvorgang zu stoppen, lassen Sie den Siebträger los.

Der Timer zählt aufwärts und zeigt die Mahlzeit an.

TAMPEN DES GEMAHLENE KAFFEES

- Ziehen Sie den Siebträger aus der Mahlstation.
- Klopfen Sie den Siebträger mehrmals ab, um das Kaffeepulver gleichmäßig im Siebeinsatz zu verteilen.
- Verwenden Sie den Tamper zum Ausüben von (ca. 15-20 kg) kräftigem Druck. Die beim Drücken ausgeübte Kraft ist dabei weniger entscheidend als die Gleichmäßigkeit.



- Als Richtwert für die Dosierung sollte die Oberkante der Metallkappe auf dem Tamper mit der Oberseite des Siebeinsatzes abschließen, NACHDEM der Kaffee gestopft wurde.



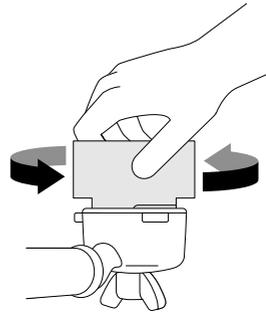
HINWEIS

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

DOSIEREN DES KAFFEEPULVERS

Die Razor™ Dosierhilfe ermöglicht das Dosieren des Kaffeepucks im Siebträger auf die richtige Höhe für eine gleichmäßige Extraktion.

- Setzen Sie die Razor™ Dosierhilfe so in den Siebeinsatz ein, dass die Ecken der Klinge auf dem Rand des Siebes aufliegen. Die Klinge der Dosierhilfe sollte in die Oberfläche des gestopften Kaffeepulvers eindringen.
- Drehen Sie die Razor™ Dosierhilfe hin und her, während Sie den Siebträger schräg über einen Kaffeesatzbehälter halten, um überschüssiges Pulver abzustreichen. Ihr Siebeinsatz enthält jetzt die richtige Menge Kaffee.



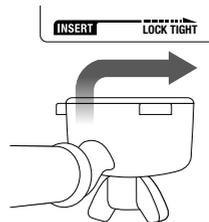
- Wischen Sie überschüssigen Kaffee vom Rand des Siebeinsatzes ab, damit dieser ordnungsgemäß versiegelt im Brühkopf sitzt.

SPÜLEN DES BRÜHKOPFES

Bevor Sie den Siebträger in den Brühkopf einsetzen, veranlassen Sie durch Drücken der „1 CUP“-Taste ein kurzes Durchspülen. Dadurch wird die Temperatur vor der Extraktion stabilisiert und der Siebträger für eine konstante Extraktionstemperatur vorgewärmt.

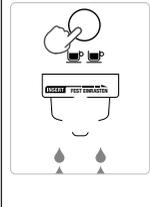
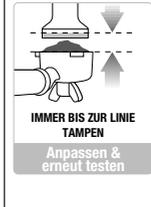
EINSETZEN DES SIEBTRÄGERS

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



EXTRAHIEREN VON ESPRESSO

- In der Regel beginnt der Espresso nach 8–10 Sekunden (Brühzeit) zu fließen und sollte die Konsistenz von tropfendem Honig haben.
- Wenn der Espresso nach weniger als 6 Sekunden zu fließen beginnt, haben Sie entweder den Siebeinsatz unterdosiert und/oder der Mahlgrad ist zu grob eingestellt. Das ergibt einen **UNTEREXTRAHIERTEN KAFFEE**.
- Wenn der Espresso zu tropfen beginnt, aber nach 15 Sekunden nicht mehr fließt, ist der Mahlgrad zu fein eingestellt. Das ergibt einen **ÜBEREXTRAHIERTEN KAFFEE**.

KORREKTE EXTRAKTION	UNTEREXTRAKTION	ÜBEREXTRAKTION
		
<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeefluss beginnt nach 8–12 Sekunden • Fließt langsam wie warmer Honig • Crema ist goldbraun mit dichtem Schaum • Espresso ist dunkelbraun 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeefluss beginnt nach 1–7 Sekunden • Fließt schnell wie Wasser • Crema ist dünn und blass • Espresso ist blassbraun • Schmeckt bitter/scharf, schwach und wässrig 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeefluss beginnt nach 13 Sekunden • Kein Kaffeefluss oder nur tropfenweise • Crema ist dunkel und fleckig • Espresso ist stark dunkelbraun • Schmeckt bitter und verbrannt
<p>NACH DER EXTRAKTION</p> <div data-bbox="90 869 240 1045">  <p>KAFFEESATZ ENTFERNEN Der Kaffeesatz bildet einen „Puck“. Wenn der Puck feucht ist, lesen Sie den Abschnitt „Unterextraktion“.</p> </div> <div data-bbox="90 1053 240 1260">  <p>SIEBEINSATZ SPÜLEN Siebeinsatz sauber halten, um Verstopfungen zu vermeiden. Den Siebträger ohne Kaffeepulver im Siebeinsatz fest in die Maschine einsetzen und heißes Wasser durchlaufen lassen.</p> </div>	<p>LÖSUNGEN</p> <div data-bbox="404 869 554 1045">  <p>FINE SLOWER EXTRACTION Anpassen & erneut testen</p> </div> <div data-bbox="555 869 710 1045">  <p>GRÖßERE MAHLMENGE Anpassen & erneut testen</p> </div> <div data-bbox="404 1053 554 1260">  <p>IMMER BIS ZUR LINIE TAMPEN Anpassen & erneut testen</p> </div>	<p>LÖSUNGEN</p> <div data-bbox="717 869 868 1045">  <p>COARSE FASTER EXTRACTION Anpassen & erneut testen</p> </div> <div data-bbox="869 869 1023 1045">  <p>KLEINERE MAHLMENGE Anpassen & erneut testen</p> </div> <div data-bbox="717 1053 868 1260">  <p>IMMER BIS ZUR LINIE TAMPEN Anpassen & erneut testen</p> </div>

	MAHLGRAD	MAHLMENGE	TAMPEN
ÜBEREXTRAHIERT BITTER • ADSTRINGIEREND	Zu fein	Zu viel Mit dem Razor abstreifen	Zu fest
AUSGEWOGEN	Optimal	8–10 g (1 Tasse) 19–22 g (2 Tassen)	15–20 kg
UNTEREXTRAHIERT UNTERENTWICKELT • SAUER	Zu grob	Zu wenig Dosis erhöhen und mit Razor abstreifen	Zu locker

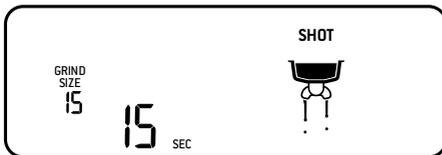
VORPROGRAMMIERTE MENGE – 1 TASSE

- Drücken Sie die „1 CUP“-Taste einmal. Sie blinkt zur Bestätigung der Auswahl. Auf dem Display wird „PRE-INFUSE“ angezeigt und die Mengen-Uhr beginnt mit dem Hochzählen. Sobald der Vorbrühvorgang abgeschlossen ist, beginnt die Extraktion. Es wird eine voreingestellte Menge für einen einfachen Espresso von ca. 30 ml extrahiert. Die Maschine stoppt automatisch, sobald die voreingestellte Menge extrahiert wurde.



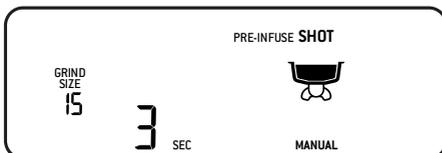
VORPROGRAMMIERTE MENGE – 2 TASSEN

- Drücken Sie die „2 CUP“-Taste einmal. Sie blinkt zur Bestätigung der Auswahl. Auf dem Display wird „PRE-INFUSE“ angezeigt und die Mengen-Uhr beginnt mit dem Hochzählen. Sobald der Vorbrühvorgang abgeschlossen ist, beginnt die Extraktion. Es wird eine voreingestellte Menge für einen doppelten Espresso von ca. 60 ml extrahiert. Die Maschine stoppt automatisch, sobald die voreingestellte Menge extrahiert wurde.



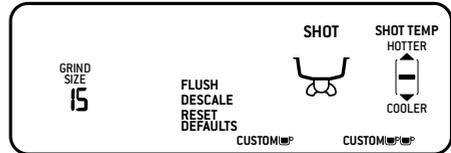
MANUELLES VORBRÜHEN UND EXTRAKTION

- Halten Sie die „1 CUP“- oder „2 CUP“-Taste für die gewünschte Vorbrühzeit gedrückt. Lassen Sie die Taste los, um mit der Extraktion zu beginnen. Drücken Sie die blinkende Taste, um die Extraktion zu stoppen.



PROGRAMMIEREN DER ESPRESSO-MENGE

- Drücken Sie die „MENU“-Taste zum Wechseln ins Hauptmenü.



- Verwenden Sie den „GRIND AMOUNT“-Drehregler, um durch das Menü zu „CUSTOM“ oder „CUSTOM“ zu gelangen. Drücken Sie zum Auswählen den Drehregler.
- Drücken Sie die gewünschte „CUP“-Taste, um den standardmäßigen Vorbrühvorgang zu starten. Um die Preinfusion anzupassen, halten Sie dieselbe „CUP“-Taste für die gewünschte Vorbrühzeit gedrückt. Lassen Sie die Taste los, um mit der Extraktion zu beginnen.
- Um die Extraktion zu stoppen, drücken Sie die „CUP“-Taste. Das Display und die „CUP“-Taste hören auf zu blinken und das Gerät piept, um zu signalisieren, dass die benutzerdefinierte Einstellung gespeichert wurde. Das Gerät kehrt dann in den „READY“-Modus zurück. Die benutzerdefinierte Einstellung kann nun durch Drücken der gewünschten „CUP“-Taste aktiviert werden.

EINSTELLEN DER TEMPERATUR

- Drücken Sie die „MENU“-Taste zum Wechseln ins Hauptmenü.
- Verwenden Sie den „GRIND AMOUNT“-Drehregler, um das Menü zu durchlaufen, und drücken Sie zur Auswahl von „SHOT TEMP“.



- Stellen Sie mit dem „GRIND AMOUNT“-Drehregler die Temperatur ein, die auf dem Display angezeigt wird.
- Drücken Sie den Drehregler zum Bestätigen der gewünschten Temperatur. Das Gerät kehrt in den „READY“-Modus zurück.

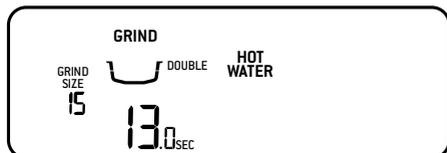
ZURÜCKSETZEN AUF STANDARDWERTE

- Drücken Sie die „MENU“-Taste zum Wechseln ins Hauptmenü.
- Verwenden Sie den „GRIND AMOUNT“-Drehregler zum Durchlaufen des Menüs und drücken Sie zur Auswahl von „RESET DEFAULTS“.
- Die Einstellungen „GRIND AMOUNT“, „FILTER SIZE“, „SHOT TEMP“, „1 CUP SHOT“ und „2 CUP SHOT“ werden alle auf die Standardwerte zurückgesetzt. Das Gerät kehrt in den „READY“-Modus zurück.

VERWENDEN DES HEISSWASSERAUSLASSES

Die Heißwasserfunktion dient zum Vorwärmen von Tassen oder zum manuellen Hinzufügen von heißem Wasser.

Um das Warmwasser zu aktivieren, drehen Sie den Dampf-Drehregler („STEAM“) auf .



- Das Display zeigt an, dass „HOT WATER“ aktiviert ist.
- Um das Warmwasser zu stoppen, drehen Sie den Drehregler wieder in die zentrale, vertikale Position.
- Das Warmwasser wird nach 60 Sekunden gestoppt, aber der Drehregler muss manuell in die Standby-Position zurückgedreht werden.

AUFSCHÄUMEN VON MILCH

Es wird empfohlen, die Dampfdüse vor dem Aufschäumen von Milch kurz durchzuspülen.

Positionieren Sie die Dampfdüse über der Abtropfschale und drehen Sie den Dampf-Drehregler auf . Das Display zeigt „STEAM“ an, wenn die Dampffunktion aktiviert ist. Drehen Sie den Dampf-Drehregler wieder in die vertikale Position, um die Dampffunktion zu stoppen.

Verschiedene Marken und Sorten von Milch und Milchalternativen ergeben eine unterschiedliche Schaumqualität.

- Verwenden Sie stets frische kalte Milch.

- Füllen Sie die Milchkanne auf einen Stand zwischen den „MIN“- und „MAX“-Markierungen.
- Heben Sie die Dampfdüse an und setzen Sie die Spitze 1–2 cm unter die Oberfläche der Milch, nahe der rechten Seite der Kanne, in der 3-Uhr-Position.
- Stellen Sie den Dampf-Drehregler („STEAM“) auf .
- Halten Sie die Spitze der Dampfdüse knapp unter der Oberfläche der Milch, bis sich die Milch im Uhrzeigersinn dreht und einen Wirbel erzeugt (Whirlpool-Effekt).
- Wenn sich die Milch dreht, senken Sie die Kanne langsam ab. Dies bewirkt, dass sich die Spitze der Dampfdüse an der Milchoberfläche befindet und Luft in die Milch pumpt.
- Zerteilen Sie die Milch vorsichtig mit der Spitze, damit sich die Milch schnell genug dreht.
- Halten Sie die Spitze der Dampfdüse an oder leicht unter die Milchoberfläche und halten Sie den Wirbel weiterhin aufrecht. Schäumen Sie die Milch so lange, bis sie ein ausreichendes Schaumvolumen erreicht hat.
- Heben Sie die Kanne höher, um die Spitze der Dampfdüse wieder unter die Milchoberfläche zu senken, und halten Sie dabei den Wirbeleffekt aufrecht. Die Milch hat die richtige Temperatur (60–65°C), wenn die Kanne sich bei Berührung heiß anfühlt.



- Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, drehen Sie den Dampf-Drehregler wieder in die aufrechte Position.
- Entfernen Sie die Dampfdüse aus der Milchkanne.
- Reinigen Sie die Dampfdüse mit einem sauberen, feuchten Tuch. Schwenken Sie die Dampfdüse dann in die niedrigere Position über der Abtropfschale zurück.

VORSICHT: VERBRENNUNGSGEFAHR

Heißer Dampf kann auch nach dem Abschalten der Maschine noch austreten.

Kinder müssen deshalb immer beaufsichtigt werden.

HINWEIS

Vergewissern Sie sich, dass sich der Dampf-Drehregler in der aufrechten Position befindet, bevor Sie die Dampfdüse aus der Milchkanne ziehen.

HINWEIS

Wenn die Maschine Dampf erzeugt, ist ein Pumpengeräusch zu hören. Dies gehört zum normalen Betrieb.

HINWEIS

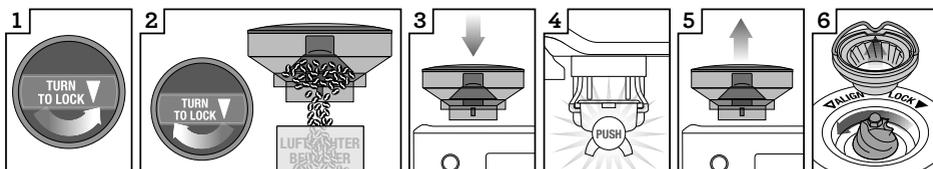
Verwenden Sie zum Aufschäumen der Milch mit diesem Gerät nur die mitgelieferte Milchkanne aus Edelstahl. Die Verwendung anderer Behälter kann ein Risiko darstellen.

REINIGEN DER DAMPFDÜSE

Nach dem Aufschäumen der Milch sollte die Dampfdüse gereinigt werden. Schwenken Sie die Dampfdüse über die Abtropfschale und drehen Sie den Dampf-Drehregler zum Reinigen auf . Drehen Sie den Dampf-Drehregler wieder in die vertikale Position, um die Dampffunktion zu stoppen.

EINSTELLEN DES KEGELFÖRMIGEN MAHLWERKS

Manche Kaffeesorten erfordern einen größeren Mahlbereich, um eine ideale Extraktion oder Zubereitung zu erzielen. Bei der Barista Pro™ lässt sich dieser Bereich mit dem verstellbaren oberen Mahlwerk vergrößern. Wir empfehlen, diese Anpassung immer nur schrittweise durchzuführen.



Fülltrichter entriegeln

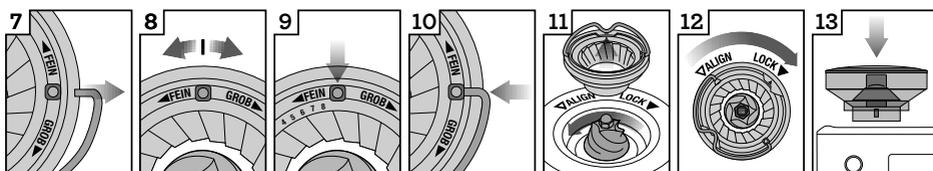
Fülltrichter über den Behälter halten und die Scheibe drehen zum Einfüllen der Bohnen

Fülltrichter in Position bringen

Mahlwerk laufen lassen bis es leer ist

Fülltrichter entfernen

Oberes Mahlwerk entfernen



Drahthebel entfernen von beiden Seiten des Mahlwerks

Verstellen des oberen Mahlwerks, um 1 Nummer, gröber oder feiner

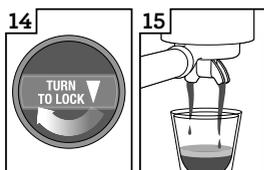
Nummer einstellen mit der Hebel-Öffnung

Drahthebel einsetzen von beiden Seiten des Mahlwerks

Oberes Mahlwerk fest eindrücken bis es in Position ist

Oberes Mahlwerk verriegeln

Fülltrichter in Position bringen



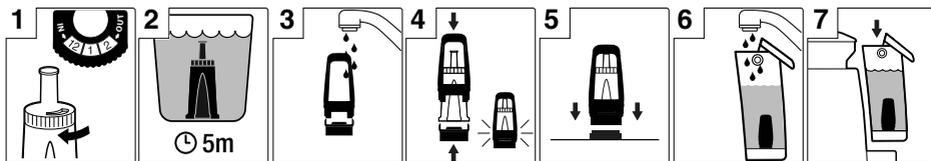
Fülltrichter verriegeln

Überprüfen von Extraktion



Pflege und Reinigung

EINSETZEN DES WASSERFILTERS



1. Nehmen Sie den Wasserfilter und den Filterhalter aus der Verpackung. Richten Sie eine Erinnerung für den nächsten Austausch des Filters ein. Wir empfehlen das Austauschen des Filters nach 3 Monaten.
2. Weichen Sie den Filter 5 Minuten lang in kaltem Wasser ein.
3. Waschen Sie den Filterhalter mit kaltem Wasser.
4. Setzen Sie den Filter in die beiden Teile des Filterhalters ein. Vergewissern Sie sich, dass diese miteinander verbunden sind.
5. Entfernen Sie den Wassertank von der Kaffeemaschine. Richten Sie den Boden des Filterhalters mit dem Adapter im Wassertank aus. Drücken Sie zum Einrasten nach unten.
6. Entfernen Sie den Wassertank von der Kaffeemaschine. Richten Sie den Boden des Filterhalters mit dem Adapter im Wassertank aus. Drücken Sie zum Einrasten nach unten.
7. Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Trinkwasser und setzen Sie ihn dann wieder ordnungsgemäß an der Rückwand der Kaffeemaschine ein.

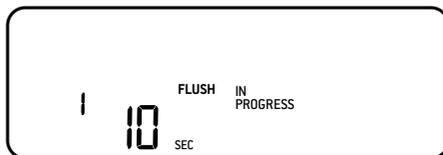


HINWEIS

Ersatzwasserfilter können Sie über die Sage-Webseite oder den Sage-Kundendienst bestellen.

RÜCKSPÜLZYKLUS

Das Display zeigt einen „FLUSH“-Alarm an, wenn ein Reinigungsvorgang erforderlich wird. Der Reinigungsvorgang ist nicht dasselbe wie Entkalken.

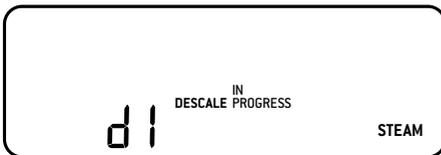


1. Setzen Sie die Reinigungsscheibe in den Siebeinsatz im Siebträger ein.
2. Legen Sie eine Reinigungstablette auf die Reinigungsscheibe.
3. Rasten Sie den Siebträger gut in den Brühkopf ein.
4. Entleeren Sie die Abtropfschale und setzen Sie diese dann wieder in das Gerät ein.
5. Füllen Sie den Wassertank bis zur „MAX“-Markierung und befestigen Sie ihn wieder an der Maschine.
6. Drücken Sie die „MENU“-Taste zum Wechseln ins Hauptmenü.
7. Verwenden Sie den „GRIND AMOUNT“-Drehregler zum Navigieren zu „FLUSH“ und drücken Sie zur Auswahl dieser Funktion. Die „1 CUP“-Taste leuchtet auf.
8. Drücken Sie die „1 CUP“-Taste zum Starten des Reinigungsvorgangs. Die verbleibende Zeit für den Reinigungsvorgang wird auf dem Display angezeigt.
9. Nach Abschluss des Reinigungsvorgangs ertönt ein Piepton und die Maschine kehrt in den „READY“-Modus zurück. Wenn noch ein Rest der Reinigungstabletten in der Reinigungsscheibe vorhanden ist, wiederholen Sie den Vorgang.
10. Leeren und spülen Sie den Siebträger, die Reinigungsscheibe und die Abtropfschale.

ENTKALKEN

Bei regelmäßigem Gebrauch kann hartes Wasser zu Kalkablagerungen in der Maschine führen, was den Wasserfluss, die Brühtemperatur, die Maschinenleistung und den Geschmack des Espressos beeinträchtigen kann. Auf dem Display wird der „DESCALE“-Alarm angezeigt, wenn ein Entkalkungsvorgang erforderlich ist.

1. Leeren Sie die Abtropfschale und setzen Sie diese dann wieder in das Gerät ein. Entfernen Sie den Wassertank vom Gerät und den Filter aus dem Wassertank.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zur angegebenen „DESCALE“-Linie und geben Sie Entkalkungsmittel ins Wasser. Befestigen Sie den Wassertank wieder am Gerät.
3. Drücken Sie die „MENU“-Taste zum Wechseln ins Hauptmenü. Verwenden Sie den „GRIND AMOUNT“-Drehregler zum Navigieren zu „DESCALE“ und drücken Sie zur Auswahl dieser Funktion. Die „1 CUP“-Taste leuchtet auf.
4. Drücken Sie die „1 CUP“-Taste zum Starten des Entkalkungsvorgangs. Der Entkalkungsvorgang reinigt in 3 Phasen: Kaffee, Heißwasser und Dampf. Der Abschluss jeder Phase wird durch einen Piepton signalisiert. Der Dampf-Drehregler muss manuell in die Position „HOT WATER“ bzw. „STEAM“ gedreht werden, wenn dies auf dem Display angezeigt wird.

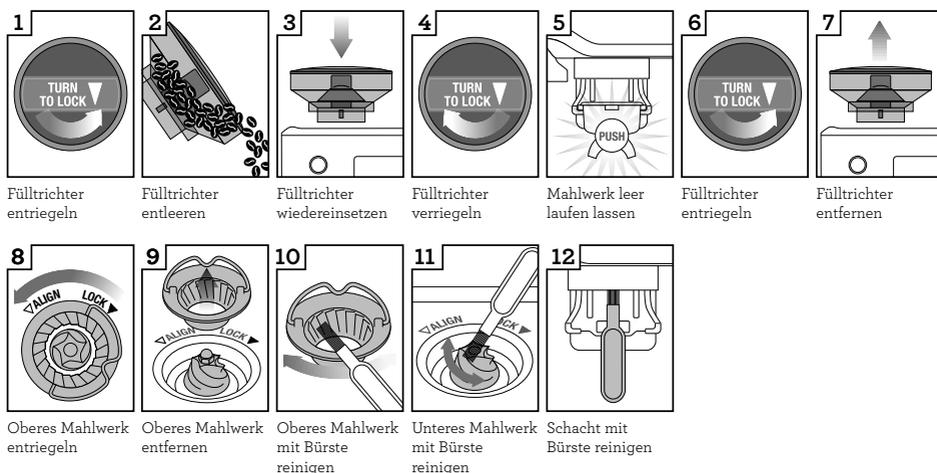


5. Sobald der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist, muss die Maschine einen Spülzyklus durchlaufen. Die „1 CUP“-Taste leuchtet auf. Wie beim Entkalkungsvorgang muss der Dampf-Drehregler manuell in die richtige Position gedreht werden, wenn dies auf dem Display angezeigt wird.

6. Entfernen und leeren Sie die Abtropfschale und bringen Sie diese dann wieder am Gerät an. Leeren Sie restliches Entkalkungsmittel aus dem Wassertank und füllen Sie diesen dann bis zur „MAX“-Markierung mit sauberem Wasser, bevor Sie ihn wieder in die Maschine einsetzen.
7. Drücken Sie die „1 CUP“-Taste zum Starten des Spülvorgangs. Der Spülvorgang besteht ebenfalls aus 3 Phasen. Das Display zeigt die einzelnen Phasen an. Der Abschluss jeder Phase wird durch einen Piepton signalisiert.
8. Nach Abschluss des Spülvorgangs ertönt ein Piepton und das Gerät kehrt in den „READY“-Modus zurück.
9. Entfernen und spülen Sie die Abtropfschale und den Wassertank. Trocknen Sie diese Teile gründlich vor dem erneuten Anbringen am Gerät.

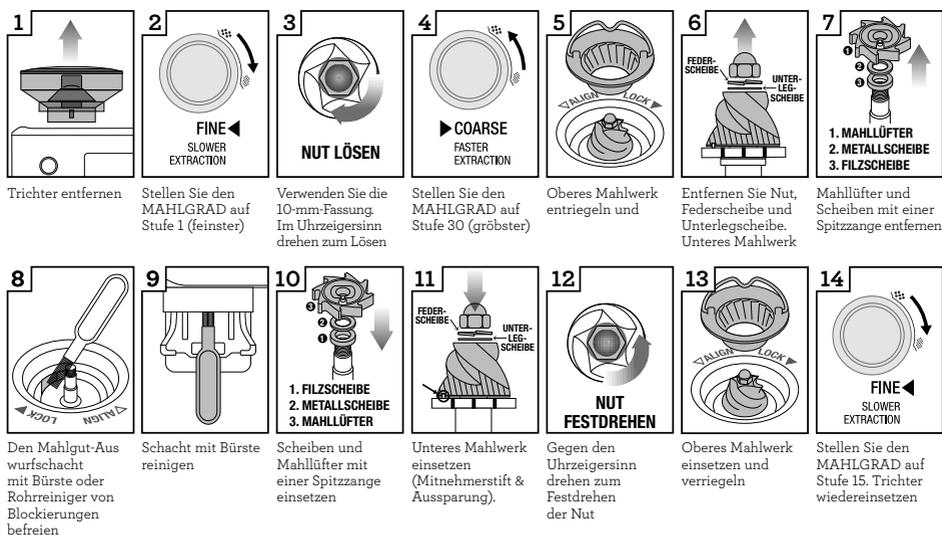
REINIGEN DES KEGELMAHLWERKS

Dieser Reinigungsvorgang des Mahlwerks entfernt Ölrückstände, die zu einer Beeinträchtigung der Leistung führen können.



ERWEITERTE REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKS

Dieser Schritt ist nur erforderlich, wenn zwischen dem Mahlwerk und dem Auslass eine Blockierung vorliegt.



WARNUNG

Seien Sie vorsichtig, da das Mahlwerk extrem scharf ist.

REINIGEN DER DAMPFDÜSE

- Die Dampfdüse sollte nach dem Aufschäumen der Milch immer sofort gereinigt werden. Wischen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab.
- Nach dem Gebrauch wird empfohlen, die Dampfdüse mit ein paar Dampfstößen von Milchrückständen zu befreien. Positionieren Sie die Dampfdüse über der Abtropfschale und stellen Sie den Dampf-Drehregler („STEAM“) auf , damit die Maschine für ein paar Sekunden Dampf erzeugt, und drehen Sie den Regler dann wieder in die aufrechte Position zurück.
- Wenn die Öffnung der Düse blockiert ist, kann die Milch nicht mehr richtig aufgeschäumt werden. Verwenden Sie zum Säubern der Dampfdüse den im Lieferumfang enthaltenen Reinigungsstift.
- Wenn die Dampfdüse weiterhin blockiert bleibt, schrauben Sie die Düsenspitze mithilfe des Reinigungsstifts ab. Weichen Sie die Spitze in heißem Wasser ein und verwenden Sie dann den Reinigungsstift erneut zum Lösen der Blockierung. Bringen Sie dann die Spitze wieder an der Dampfdüse an.

REINIGEN DER SIEBEINSÄTZE UND DES SIEBTRÄGERS

- Die Siebeinsätze und der Siebträger sollten sofort nach Gebrauch unter heißem Wasser gespült werden, um alle Reste der Kaffeeöle zu entfernen.
- Wenn die Löcher im Filterkorb blockiert sind, lösen Sie die Blockierungen mit der Spitze des im Lieferumfang enthaltenen Reinigungsstifts.
- Wenn die Löcher weiterhin blockiert sind, lösen Sie eine Reinigungstablette in heißem Wasser auf und legen Sie den Siebeinsatz und den Siebträger ca. 20 Minuten lang in die Lösung. Spülen Sie alles gründlich.

REINIGEN DES BRÜHKOPFS

- Das Innere des Brühkopfs und das Dampfsieb sollten nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um Rückstände von Kaffeepulver zu entfernen.
- Spülen Sie das Gerät regelmäßig. Setzen Sie einen leeren Siebeinsatz und Siebträger in den Brühkopf ein. Halten Sie die „1 CUP“-Taste gedrückt und spülen Sie eventuelle Kaffeereste aus. Drücken Sie die „1 CUP“-Taste erneut zum Anhalten des Heißwasserflusses. Entfernen Sie den Siebträger und spülen Sie ihn gründlich aus.

REINIGEN DER ABTROPFSCHALE

1. Die Abtropfschale sollte in regelmäßigen Abständen entfernt, entleert und gereinigt werden, insbesondere bei Anzeige des Hinweises EMPTY ME!
2. Entfernen Sie die Abtropfschale vom Gerät und bauen Sie die einzelnen Teile auseinander. Sie können die Anzeige „EMPTY ME!“ auch aus der Abtropfschale entfernen durch Ziehen nach oben zum Lösen der seitlichen Verriegelungen. Waschen Sie alle Teile in warmem Seifenwasser mit einem weichen Tuch. Spülen und trocknen Sie die Teile gründlich vor dem erneuten Zusammenbauen und Wiederanbringen am Gerät.
3. Das Zubehörfach (hinter der Abtropfschale) kann entfernt und mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden.



HINWEIS

Alle Teile sollten von Hand mit warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Tücher, da dies Kratzer an der Oberfläche verursachen kann. Reinigen Sie keines der Teile oder Zubehör im Geschirrspüler.

WARNUNG

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

REINIGEN DES GEHÄUSES

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

AUFBEWAHREN DER MASCHINE

Drücken Sie vor dem Verstauen die POWER-Taste zum Ausschalten des Geräts und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie nicht verwendete Kaffeebohnen aus dem Trichter, reinigen Sie das Mahlwerk (siehe S. 43) und leeren Sie den Wassertank und die Abtropfschale. Vergewissern Sie sich, dass die Maschine abgekühlt, sauber und trocken ist. Verstauen Sie das Zubehör im Aufbewahrungsfach.

Bewahren Sie die Maschine geradestehend auf und stellen Sie keine Gegenstände darauf.

FEHLERMODUS

Wenn das Display Ihrer Maschine E_r anzeigt, wenden Sie sich an den Sage-Kundendienst.



Störungsbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Aus dem Brühkopf fließt kein Wasser. Kein heißes Wasser.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wassertank ist leer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Füllen Sie den Wassertank.
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wassertank ist nicht ordnungsgemäß angebracht und nicht richtig eingerastet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet.
	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät muss entkalkt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Führen Sie einen Entkalkungsvorgang durch.
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Kaffee ist zu fein gemahlen und/oder es ist zu viel Kaffee im Siebeinsatz und/oder er ist zu stark angedrückt und/oder der Siebeinsatz ist blockiert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe weiter unten: „Espresso fließt nicht oder nur tropfenweise aus den Auslässen“.
Espresso fließt nicht oder nur tropfenweise aus den Auslässen.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Kaffee ist zu fein gemahlen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie einen etwas größeren Mahlgrad ein. Weitere Informationen finden Sie unter „Einstellen des Mahlgrads“ auf S. 37 und „Überextraktion“ auf S. 39.
	<ul style="list-style-type: none"> • Es befindet sich zu viel Kaffee im Siebeinsatz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzieren Sie die Kaffeemenge. Siehe „Dosierung“ auf S. 37 und „Überextraktion“ auf S. 39. • Dosieren Sie nach dem Tampen die Kaffeemenge mit der Razor™ Dosierhilfe.
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Kaffee wurde zu fest gestopft. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tampen Sie mit 15–20 kg Druck.
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wassertank ist leer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Füllen Sie den Wassertank.
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wassertank ist nicht ordnungsgemäß angebracht und nicht richtig eingerastet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet.
	<ul style="list-style-type: none"> • Möglicherweise ist der Filtereinsatz blockiert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie die Spitze des im Lieferumfang enthaltenen Reinigungsstifts zum Reinigen der Öffnung(en). • Wenn die Öffnung(en) verstopft bleiben, lösen Sie eine Reinigungstablette in heißem Wasser auf und weichen Sie den Siebeinsatz und den Siebträger 20 Minuten in dieser Lösung ein. Spülen Sie alles gründlich.
	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät muss entkalkt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Führen Sie einen Entkalkungsvorgang durch.
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wassertank ist leer oder der Wasserstand liegt unterhalb der „MIN“-Markierung. 	<ul style="list-style-type: none"> • Füllen Sie den Wassertank.
Es kommt kein Wasser durch (aber das Gerät erzeugt laute Geräusche).	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wassertank ist leer oder der Wasserstand liegt unterhalb der „MIN“-Markierung. 	<ul style="list-style-type: none"> • Füllen Sie den Wassertank.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Der Espresso läuft zu schnell durch.	• Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	• Stellen Sie einen etwas feineren Mahlgrad ein. Weitere Informationen finden Sie unter „Einstellen des Mahlgrads“ auf S. 37 und „Untereextraktion“ auf S. 39.
	• Es befindet sich nicht genügend Kaffee im Siebeinsatz.	• Erhöhen Sie die Kaffeemenge. Siehe „Dosierung“ auf S. 37 und „Untereextraktion“ auf S. 39. Streichen Sie nach dem Tampen mit der Razor™ Dosierhilfe den überschüssigen Kaffee ab.
	• Der Kaffee nicht fest genug gestopft.	• Tampen Sie mit 15–20 kg Druck.
Der Espresso läuft am Rand des Siebträgers aus.	• Der Siebträger ist nicht richtig am Brühkopf angebracht.	• Stellen Sie sicher, dass der Siebträger vollständig eingesetzt und bis zum spürbaren Widerstand gedreht ist.
	• Auf dem Rand des Siebeinsatzes liegt Kaffeepulver.	• Entfernen Sie das Kaffeepulver vom Rand des Siebeinsatzes und stellen Sie sicher, dass der Siebträger richtig im Brühkopf sitzt.
	• Es befindet sich zu viel Kaffee im Siebeinsatz.	• Reduzieren Sie die Kaffeemenge. Siehe „Dosierung“ auf S. 37. • Dosieren Sie nach dem Tampen die Kaffeemenge im Siebeinsatz mit der Razor™ Dosierhilfe.
Kein Dampf.	• Die Maschine hat ihre Betriebstemperatur noch nicht erreicht.	• Lassen Sie der Maschine genügend Zeit zum Erreichen ihrer Betriebstemperatur.
	• Der Wassertank ist leer.	• Füllen Sie den Wassertank.
	• Der Wassertank ist nicht ordnungsgemäß angebracht und nicht richtig eingerastet.	• Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet.
	• Das Gerät muss entkalkt werden.	• Führen Sie einen Entkalkungsvorgang durch.
	• Die Dampfdüse ist blockiert.	• Siehe „Reinigen des Dampfstabs“ auf S. 46.
Pulsierendes/ Pumpendes Geräusch beim Extrahieren von Espresso während des Milchaufschäumens.	• Dies ist bei Betrieb der Pumpe ein normales Geräusch.	• Sie müssen nichts tun, da dies zum normalen Betrieb des Geräts gehört.
	• Der Wassertank ist leer.	• Füllen Sie den Wassertank.
	• Der Wassertank ist nicht ordnungsgemäß angebracht und nicht richtig eingerastet.	• Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	• Die Tassen sind nicht vorgewärmt.	• Spülen Sie die Tassen unter dem Heißwasserauslass.
	• Der Siebträger ist nicht vorgeheizt.	• Spülen Sie den Siebträger unter dem Heißwasserauslass. Trocknen Sie alles gründlich ab.
	• Die Milch ist nicht heiß genug (z.B. für Cappuccino, Latte etc.).	• Schäumen Sie die Milch länger auf.
	• Die Wassertemperatur muss angepasst werden.	• Erhöhen Sie die Brühtemperatur, siehe „Einstellen der Temperatur“ auf S. 40.
Keine Crema.	• Der Kaffee nicht fest genug gestopft.	• Tampfen Sie mit 15–20 kg Druck.
	• Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	• Stellen Sie einen etwas feineren Mahlgrad ein. Weitere Informationen finden Sie unter „Einstellen des Mahlgrads“ auf S. 37 und „Unterextraktion“ auf S. 39.
	• Kaffeebohnen oder vorgemahlener Kaffee sind nicht frisch.	• Wenn Sie die Bohnen selbst mahlen, verwenden Sie frisch geröstete Kaffeebohnen mit einem aufgedruckten Röstdatum und verbrauchen Sie die Bohnen innerhalb von 5–20 Tagen ab diesem Datum. • Verwenden Sie vorgemahlene Kaffee innerhalb von einer Woche nach dem Mahlen.
	• Möglicherweise ist der Filtereinsatz blockiert.	• Verwenden Sie die Spitze des im Lieferumfang enthaltenen Reinigungsstifts zum Reinigen der Öffnung(en). • Wenn die Öffnung(en) verstopft bleiben, lösen Sie eine Reinigungstablette in heißem Wasser auf und weichen Sie den Siebeinsatz und den Siebträger 20 Minuten in dieser Lösung ein. Spülen Sie alles gründlich.
	• Einwandige Siebeinsätze werden für vorgemahlene Kaffee verwendet.	• Verwenden Sie für vorgemahlene Kaffee immer doppelwandige Siebeinsätze.
	Wasser läuft aus.	• Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Die Maschine ist eingeschaltet, stellt aber den Betrieb ein.	<ul style="list-style-type: none"> • Möglicherweise wurde der Überhitzungsschutz durch Überhitzung der Pumpe oder des Mahlwerkes ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät auszuschalten und den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. Lassen Sie das Gerät für etwa 30–60 Minuten abkühlen. • Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie den Sage-Support.
Es kommt kein Kaffeepulver aus dem Mahlwerk.	<ul style="list-style-type: none"> • Es befinden sich keine Kaffeebohnen im Trichter. • Die Mahlkammer oder der Einfüllschacht ist verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> • Füllen Sie den Trichter mit frischen Kaffeebohnen. • Reinigen Sie Mahlwerk und Schacht und lösen Sie etwaige Blockierungen. Siehe „Erweiterte Reinigung des Kegelmahlwerks“ auf S. 45.
	<ul style="list-style-type: none"> • Es befindet sich Wasser bzw. Feuchtigkeit im Mahlwerk und im Schacht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigen Sie Mahlwerk und Schacht und lösen Sie etwaige Blockierungen. Siehe „Erweiterte Reinigung des Kegelmahlwerks“ auf S. 45. Stellen Sie sicher, dass das Mahlwerk vor dem erneuten Zusammenbauen gründlich getrocknet wurde. Ein Haartrockner kann verwendet werden zum Trocknen des Mahlwerks mit heißer Luft.
Es landet zu viel/zum wenig Kaffeepulver im Siebeinsatz.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Einstellungen der Mahlmenge sind für den jeweiligen Mahlgrad falsch. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die eingestellte Mahlzeit muss je nach Kaffeemenge erhöht oder reduziert werden. Siehe „Dosieren“ auf S. 37 und „Extraktions-Hinweise“ auf S. 39.
Es fließt zu viel/zum wenig Espresso in die Tasse.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Einstellungen für Mahlmenge und/oder Mahlgrad und/oder Schussvolumen müssen angepasst werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahlmenge und/oder Mahlgrad müssen angepasst werden. Siehe „Einstellen des Mahlgrads“ auf S. 37, „Dosierung“ auf S. 37 und „Extraktions-Hinweise“ auf S. 39.
Das Mahlwerk macht ein lautes Geräusch.	<ul style="list-style-type: none"> • Es befindet sich eine Verstopfung oder ein Fremdkörper im Mahlwerk. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie den Trichter und prüfen Sie das Gerät auf Fremdkörper oder Verstopfungen. Falls erforderlich, reinigen Sie Mahlwerk und Schacht. Siehe „Reinigen des Kegelmahlwerks“ auf S. 45.



Garantie

2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

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

Alle gesetzlichen Gewährleistungsrechte nach geltendem nationalem Recht werden beachtet und durch unsere Garantie nicht beeinträchtigt. Die vollständigen Garantiebestimmungen und -bedingungen sowie Hinweise zur Geltendmachung von Ansprüchen finden Sie unter www.sageappliances.com.

CHE

Switzerland

+41 (0)800 009 933

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld, Deutschland

Deutschland: +49 (0)8005053104

Österreich: +43 (0)800 80 2551

BEL

Belgium

+32 (0)800 54 155

LUX

Luxembourg

+352 (0)800 880 72

ESP

Spain

+34 (0)900 838 534

POR

Portugal

+351 (0)800 180 243

The Sage logo is rendered in a large, bold, black sans-serif font. The letter 'S' is significantly larger than the other letters, and the 'e' has a registered trademark symbol (®) to its upper right.

www.sageappliances.com

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf).

Registered in England & Wales No. 8223512.

- Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.
- Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.
 - En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
 - Vanwege de voortdurende verbetering van de producten kunnen de producten die in dit document worden geïllustreerd of gefotografeerd enigszins afwijken van het daadwerkelijke product.
 - A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto illustrato su questa confezione può variare leggermente rispetto al prodotto reale.
 - Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o imagen en este documento.
 - Devido à melhoria continua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

Copyright BRG Appliances 2019.

BES878/SES878 UG5 – A19