

theBarista Express™

Bedienungsanleitung – BES875



Sage®



Inhalt

- 1 Sage® Sicherheitshinweise
- 7 Verpackungsinhalt
- 9 Funktionen
- 18 Tipps für die Kaffeezubereitung
- 23 Pflege und Reinigung
- 28 Fehlerbehebung
- 33 Kaffeerezepte

WICHTIGE SICHERHEITS- HINWEISE

Sicherheit wird bei Sage® großgeschrieben. Bei der Entwicklung und Produktion unserer Verbraucherprodukte steht Ihre Sicherheit an erster Stelle. Darüber hinaus bitten wir Sie, wie bei jedem elektrischen Gerät, das gebotene Maß Vorsicht walten zu lassen und die nachfolgenden Vorsichtsmaßnahmen zu beachten.

BEI SAGE® STEHT SICHERHEIT AN ERSTER STELLE

LESEN SIE BITTE VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTES ALLE HINWEISE UND ANLEITUNGEN, DIE MIT DEM GERÄT MITGELIEFERT WURDEN, SORGFÄLTIG UND VOLLSTÄNDIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIE ANLEITUNGEN AUF.

- Stellen Sie vor dem ersten Gebrauch sicher, dass Ihre Stromversorgung mit der auf dem Typenschild auf der Unterseite des Gerätes angegebenen übereinstimmt. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Stromversorger.
- Am Netzkabel Ihres Sage® Gerätes befindet sich ein SCHUKO-Stecker.
- Wenn Sie diesen Stecker wechseln müssen, führen Sie bitte die Neuverkabelung wie folgt durch (nach der sicheren Entsorgung des Formsteckers).
- Bitte beachten Sie, dass das Einstecken abgeschnittener Stecker in eine Steckdose ein erhebliches Risiko darstellt.
- Die Drähte verfügen über folgende Farben:

- Blau = Neutralleiter
- Braun = stromführender Leiter
- Grün und gelb = Schutzleiter
- Da die Farben der Leiter evtl. nicht den farbigen Kennzeichnungen der Anschlussklemmen in Ihrem Stecker entsprechen, beachten Sie bitte Folgendes:
 - Der blaue Leiter muss mit der mit „N“ gekennzeichneten Klemme verbunden werden.
 - Der braune Draht muss an die mit „L“ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.
 - Der gelb-grüne Leiter muss mit der mit „E“ oder dem Erdungssymbol \perp gekennzeichneten Klemme verbunden werden.
- Lesen Sie vor Inbetriebnahme alle Anweisungen und bewahren Sie die Anleitung auf, sodass Sie jederzeit darin nachschlagen können.
- Entfernen und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien, Werbeetiketten und Aufkleber, bevor Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden.
- Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder auszuschließen, entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung, die am Netzstecker dieses Gerätes angebracht ist.
- Stellen Sie das Produkt während des Betriebes nicht in der Nähe einer Bank- oder Tischkante auf. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und frei von Wasser und anderen Stoffen ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf dem Abtropfbereich eines Waschbeckens.
- Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden bzw. in direktem Kontakt mit heißen Öfen auf.
- Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert ist, bevor Sie es an die Steckdose anschließen und in Betrieb nehmen. Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Verwenden Sie keine anderen als die mit dem Produkt gelieferten Zubehörteile.
- Verwenden Sie das Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben.
- Betreiben Sie das Mahlwerk nicht ohne aufgesetzten Behälterdeckel. Halten Sie während des Betriebes Finger, Hände, Haare, Kleidung und Utensilien vom Behälter fern.

- Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser im Wassertank. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Produkt niemals ohne Wasser im Wassertank.
- Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger fest in den Brühkopf eingesetzt und gesichert ist, bevor Sie die Maschine benutzen.
- Entfernen Sie während des Brühvorganges niemals den Siebträger, da die Maschine unter Druck steht.
- Bewegen Sie das Produkt während des Betriebes nicht.
- Lassen Sie das Produkt bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie Teile bewegen oder reinigen.
- Stellen Sie nichts anderes als Tassen zum Aufwärmen auf das Produkt.
- Schalten Sie das Produkt bei Nichtbenutzung immer aus, indem Sie die Taste POWER drücken und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, bevor Sie es reinigen, bewegen, zerlegen, zusammenbauen oder lagern.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel nicht in Reichweite von Kindern auf. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder eine sichere Einweisung in die Benutzung des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Halten Sie das Gerät und das Zubehör sauber. Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen in dieser Bedienungsanleitung.

BESONDERE ANWEISUNGEN FÜR WASSERFILTER

- Bewahren Sie die Filterpatrone außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bewahren Sie Filterpatronen an einem trockenen Ort in ihrer Originalverpackung auf.
- Schützen Sie die Patronen vor Hitze und direkter Sonneneinstrahlung.
- Verwenden Sie keine beschädigten Filterpatronen.
- Öffnen Sie die Filterpatronen nicht.
- Wenn Sie für längere Zeit abwesend sind, entleeren Sie den Wassertank und ersetzen Sie die Kartusche.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

- Wickeln Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig ab.
- Verhindern Sie, dass das Netzkabel über eine Bank- oder Tischkante hängt,

heiße Oberflächen berührt oder sich verknotet.

- Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen mit 230 oder 240 V an.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät zum Schutz vor Stromschlägen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie es bewegen, wenn es nicht benutzt wird und bevor es gereinigt und gelagert wird.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern ab 8 Jahren und nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel nicht in Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu überprüfen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie am Netzkabel, am Netzstecker oder am Gerät Schäden feststellen. Sollte eine Beschädigung vorliegen oder andere Wartungsarbeiten als eine Reinigung erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an den Sage® Kundendienst oder besuchen Sie **sageappliances.com.de**.
- Sämtliche über die Reinigung hinausgehenden Wartungsarbeiten sind von einem autorisierten Sage® Service Center durchzuführen.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht von nicht Sage® stammt oder von Sage® empfohlen wurde, kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Sie dürfen dieses Gerät nicht zweckentfremden und nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder auf Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden. Missbrauch kann zu Verletzungen führen.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Der Einbau eines Fehlerstromschutzschalters (Sicherheitsschalter) wird empfohlen, um zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von Elektrogeräten zu bieten. Es ist ratsam, im Versorgungsstromkreis des Geräts einen Fehlerstrom-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von max. 30 mA zu installieren. Wenden Sie sich für eine professionelle Beratung an Ihren Elektriker.



Das abgebildete Symbol weist darauf hin, dass das Gerät nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie es zur Entsorgung zu einer für diesen Zweck bestimmten kommunalen Abfallsammelstelle oder zu einem Händler, der diese Dienstleistung erbringt. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN

INTEGRIERTES KEGELMAHLWERK

Das Edelstahl-Kegelmahlwerk maximiert die Oberfläche des gemahlene Kaffees für einen vollen Espressogeschmack. Der obere und untere Mahlkonus kann zur Reinigung abgenommen werden.

VERSTELLBARER MAHLGRAD

Espressomahlgrad von fein bis grob einstellbar für optimale Extraktion.

VERSTELLBARE MAHLMENGE

Passen Sie die Menge des frisch gemahlene Kaffees, die in den Siebeinsatz dosiert wird, an die Feinheit oder Grobheit des Mahlgutes an.

AUTOMATISCHE DOSIERUNG

Verwenden Sie die Taste „FILTER SIZE“, um dem Gerät mitzuteilen, ob Sie einen Siebeinsatz für 1 oder für 2 Tassen verwenden. Das Mahlwerk gibt die erforderliche Menge gemahlene Kaffee für eine einzelne oder doppelte Dosis aus.

FREIHÄNDIGES MAHLEN

Automatischer Stopp zum freihändigen Mahlen direkt in den Siebträger.

RAZOR™ – PRÄZISIONSPULVERABSTREIFER

Die patentierte Drehklinge dosiert die Pulvermenge im Siebträger auf die richtige Höhe für eine gleichmäßige Extraktion.

VERSTELLBARE TEMPERATURREGELUNG

Für optimalen Kaffeegeschmack.

MILCHKÄNNCHEN MIT TEMPERATURANZEIGE

Mit Indikatorstreifen, um Ihnen die vollständige Kontrolle über die Temperatur zu geben.

PID-TEMPERATURREGELUNG

Elektronische PID-Temperaturregelung für

erhöhte Temperaturstabilität.

AUTOMATISCHES DURCHSPÜLEN

Passt die Wassertemperatur nach der Dampferzeugung automatisch an, um eine optimale Espressoextraktion zu gewährleisten.

THERMOSPIRALEN-HEIZSYSTEM

Die integrierte Wasserspirale aus Edelstahl reguliert die Wassertemperatur genau.

HOCHWERTIGE MILCHSCHAUMDÜSE

360° schwenkbare Edelstahl-Milchschaumdüse.

HEISSES WASSER AUF KNOPFDRUCK

Separater Heißwasserauslass für einen Long Black (Americano) oder zum Vorwärmen der Tassen.

VORBRÜHFUNKTION (PRE- INFUSION)

Der Kaffee wird bei niedrigem Wasserdruck angefeuchtet und sanft expandiert für eine gleichmäßige Extraktion.

DRUCKANZEIGE

Überwacht den Espresso-Extraktionsdruck.

MENGENEINSTELLUNG

Legen Sie die Menge für 1 und 2 Tassen fest, manuelle Extraktion oder programmierbare Extraktionsmengen.

TROCKENER-PUCK-FUNKTION

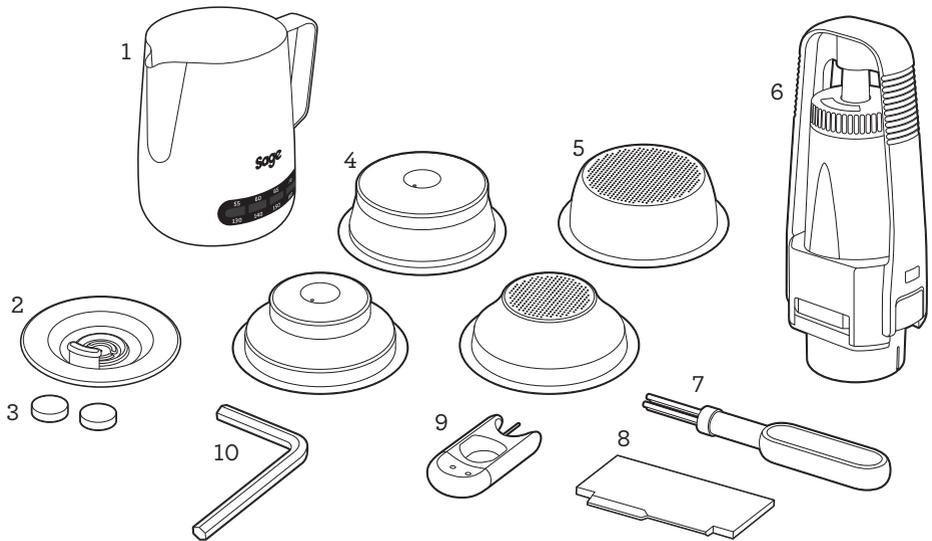
Entfernt überschüssiges Wasser aus dem gemahlene Kaffee im Siebeinsatz, um den Kaffeepuck nach der Extraktion einfach entsorgen zu können.



Verpackungsinhalt



- A. Bohnenbehälter mit einer Kapazität von 450 g
Mit Verschlussystem zum einfachen Entnehmen, Aufbewahren und Umfüllen von Kaffeebohnen.
- B. Integriertes Kegelmahlwerk
- C. Auslass des Mahlwerkes
- D. Mahlwerkttaste
- E. Mahlstation
- F. Einstellen des Mahlgrades
Espresso-Mahlgradeinstellungen von fein bis grob.
- G. Einstellen der Mahlmenge
Passen Sie die Menge des frisch gemahlene Kaffees, die in den Siebeinsatz dosiert wird, an die Feinheit oder Grobheit des Mahlgutes an.
- H. Taste **FILTER SIZE** (Siebeinsatzgröße)
Mithilfe dieser Taste informieren Sie die Maschine, ob Sie einen Einzel- oder Doppelsiebeinsatz verwenden. Die Mühle mahlt entsprechend die erforderliche Menge Kaffee.
- I. **POWER**-Taste
- J. **Abnehmbarer Tamper**, 54 mm
- K. **Brühkopf**
- L. **Edelstahl-Siebträger**, 54 mm
mit handelsüblichen Ausgießern.
- M. **Extra großer Abstand für hohe Becher**
- N. **Herausnehmbare Tropfschale**; trennt feuchtes und trockenes Kaffeepulver
Sobald das „Empty Me!“-Symbol erscheint, muss die Tropfschale entleert werden.
- O. **Zubehörfach (hinter der Tropfschale)**
Für die Aufbewahrung von Zubehör, das gerade nicht benötigt wird.
- P. **360° schwenkbare Milchschaumdüse**
- Q. **Separater Heißwasserauslass**
- R. **Dampf-/Heißwasserdreheschalter**
Dreheschalter für die Auswahl von Dampf oder Heißwasser.



S. Leuchte Steam/Hot Water

Leuchtet auf, wenn die Dampf- oder Heißwasserfunktion ausgewählt ist.

T. Tasten für 1 und 2 Tassen

Für voreingestellte, manuelle oder programmierbare Extraktionsmengen.

U. Leuchte CLEAN ME

Leuchtet auf, wenn ein Reinigungszyklus erforderlich ist.

V. Druckanzeige

W. Taste PROGRAM

Zum Programmieren der voreingestellten Extraktionsmengen für 1 und 2 Tassen.

X. Wärmeplatte für Tassen

Y. Abnehmbarer Wassertank (2 Liter)

Mit austauschbarem Wasserfilter zur Reduzierung von Verunreinigungen und Kalkablagerungen.

ZUBEHÖR

1. Milchkännchen mit Temperaturanzeige Temp Control™

2. Reinigungseinsatz

3. Reinigungstabletten

4. Doppelwandige Siebeinsätze (1 und 2 Tassen)
Zur Verwendung mit vorgemahlenem Kaffee.

5. Einwandige Siebeinsätze
(1 und 2 Tassen) Zur Verwendung beim Mahlen von frischen ganzen Kaffeebohnen.

6. Wasserfilterhalter und Filter

7. Reinigungsbürste

8. Razor™ – Präzisionspulverabstreifer

9. Reinigungswerkzeug

10. Inbusschlüssel



Funktionen

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

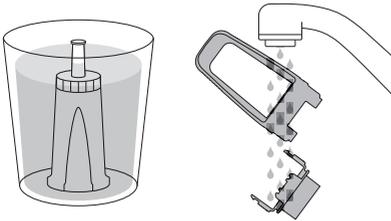
Maschinenvorbereitung

Entfernen und entsorgen Sie alle Etiketten und Verpackungsmaterialien, die an Ihrer Espressomaschine angebracht sind. Vergewissern Sie sich, dass Sie alle (Zubehör-)Teile entnommen haben, bevor Sie die Verpackung entsorgen.

Entfernen Sie die Verpackung und die Plastikbeutel mit dem Wasserfilter und dem Wasserfilterhalter. Reinigen Sie sämtliche Teile (Wassertank, Siebträger, Siebeinsatz, Kännchen) mit warmem Wasser und einem sanften Geschirrspülmittel. Spülen Sie alle Teile gut ab und trocknen Sie sie anschließend ab.

WASSERFILTER WECHSELN

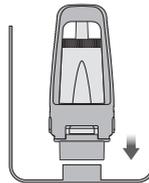
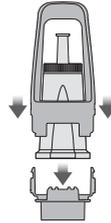
- Nehmen Sie den Wasserfilter und den Wasserfilterhalter aus dem Plastikbeutel.
- Weichen Sie den Filter 5 Minuten in kaltem Wasser ein.
- Waschen Sie den Filterhalter mit kaltem Wasser ab.



- Legen Sie die nächste Wechselerinnerung fest. Wir empfehlen, den Filter nach 3 Monaten zu wechseln.



- Setzen Sie den Filter in die beiden Teile des Filterhalters ein.
- Um den zusammengebauten Filterhalter in den Wassertank einzusetzen, richten Sie die Basis des Filterhalters am Adapter im Wassertank aus. Zum Einrasten nach unten drücken.



- Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Wasser, bevor Sie ihn wieder an der Rückseite der Maschine einsetzen und einrasten lassen.



HINWEIS

Wenn Sie den Filter alle 3 Monate bzw. nach 40 Litern austauschen, müssen Sie die Maschine nicht entkalken. Informationen zum Kauf zusätzlicher Filter erhalten Sie auf sageappliances.com.de

ERSTE BENUTZUNG

Erstinbetriebnahme

- Vergewissern Sie sich, dass der Wasserfilter fest im Wassertank sitzt.
- Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung MAX mit kaltem, vorzugsweise gefiltertem Wasser. Vergewissern Sie sich beim Einsetzen des Wassertankes, dass er ganz nach unten gedrückt wird und einrastet.



HINWEIS

Überprüfen Sie den Wasserstand vor jedem Gebrauch und wechseln Sie das Wasser täglich. Wir empfehlen kaltes, gefiltertes Leitungswasser für das Gerät. Wir raten von der Verwendung von entmineralisiertem oder destilliertem Wasser oder anderen Flüssigkeiten ab, da dies den Geschmack des Espressos und die Funktionsweise der Maschine beeinträchtigen kann.

Vergewissern Sie sich, dass der Behälter richtig sitzt.

Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine 230-V-Steckdose. Drücken Sie POWER, um das Gerät einzuschalten. Die Taste POWER blinkt, während das Gerät aufwärmt.



HINWEIS

Wenn der Behälter nicht korrekt eingesetzt und verriegelt ist, blinken die LEDs FILTER SIZE.

Ein Pumpgeräusch ist zu hören. Dies ist normal.

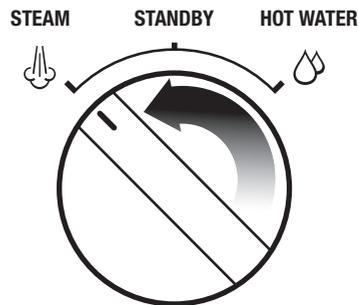
- Wenn die Maschine die richtige Betriebstemperatur erreicht hat, hört die Taste POWER auf zu blinken und alle Tasten auf dem Bedienfeld leuchten. Das Gerät befindet sich nun im STANDBY-Modus und ist bereit für den nächsten Schritt, das Durchspülen der Maschine.

Maschine durchspülen

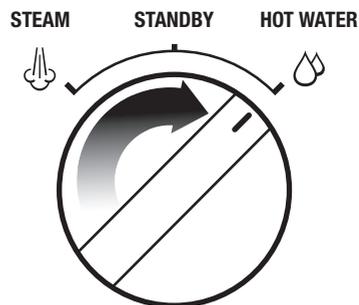
Wir empfehlen, eine Wasserspülung ohne gemahlene Kaffee durchzuführen, um sicherzustellen, dass die Maschine aufbereitet wurde.

Gehen Sie folgendermaßen vor, wenn die Maschine den Modus STANDBY erreicht hat:

1. Drücken Sie die Taste mit 2 Tassen, um heißes Wasser durch den Brühkopf laufen zu lassen.
2. Positionieren Sie die Milchschaumdüse über der Tropfschale. Drehen Sie den Drehschalter STEAM/HOT WATER auf STEAM und lassen Sie 10 Sekunden lang Dampf durch die Milchschaumdüse strömen.



3. Drehen Sie den Drehschalter STEAM/HOT WATER auf HOT WATER und lassen Sie 10 Sekunden lang Wasser durch den Heißwasserauslass laufen.



4. Wiederholen Sie die Schritte 1-3, bis der Wassertank leer ist.

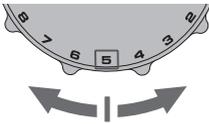
ALLGEMEINER BETRIEB

Mahlgrad einstellen

Der Mahlgrad beeinflusst die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch das Pulver im Siebeinsatz gepresst wird, und bestimmt letztendlich den Geschmack Ihres Kaffees. Stellen Sie den Mahlgrad so ein, dass das Pulver fein ist, aber nicht pudrig.

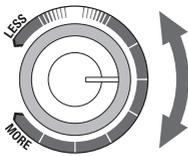
Sie sehen eine nummerierte Skala auf dem Auswahlrads für den Mahlgrad (GRIND SIZE). Je kleiner die Zahl, desto feiner der Mahlgrad. Je größer die Zahl, desto gröber der Mahlgrad.

Wir empfehlen, bei Nr. 8 zu beginnen und die Einstellung nach Bedarf anzupassen.



Mahlmenge einstellen

Stellen Sie den Drehschalter für die Mahlmenge (GRIND AMOUNT) zu Beginn auf die 3-Uhr-Position. Drehen Sie ihn nach Bedarf in Richtung LESS (weniger) oder MORE (mehr), um die Dosierung anzupassen. Die Metallkappe des mitgelieferten Tampers sollte NACH dem Andrücken mit der Oberkante des Siebeinsatzrandes abschließen.



TIPPS

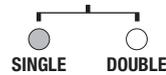
Es ist normal, dass Sie die Wahlräder GRIND SIZE und GRIND AMOUNT mehrere Male verstellen müssen, um ideale Ergebnisse zu erreichen. Beginnen Sie mit den vorgeschlagenen Einstellungen, extrahieren Sie einen Espresso und lesen Sie unter „Tipps für ein perfektes Extraktionsergebnis“ auf Seite 17 nach, welche Änderungen vorgenommen werden sollten.

Siebeinsatzgröße auswählen

Setzen Sie entweder den Einzel- oder Doppelsiebeinsatz in den Siebträger ein (siehe „Siebeinsatz auswählen“ auf Seite 21). Drücken Sie die Taste FILTER SIZE und wählen Sie SINGLE, wenn Sie den Einzelsiebeinsatz verwenden, oder DOUBLE, wenn Sie den Doppelsiebeinsatz verwenden.



FILTER SIZE



Automatische Dosierung

- Stellen Sie sicher, dass der Behälter eingesetzt und mit frischen Kaffeebohnen gefüllt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Siebeinsatz vollständig trocken ist, bevor Sie den Siebträger in die Mahlstation einsetzen.
- Drücken Sie den Siebträger kurz gegen die Mahlwerktaaste und lassen Sie dann den frisch gemahlene Kaffee in den Siebträger fallen.
- Der Mahlvorgang stoppt automatisch. Wenn Sie ihn jedoch vorher beenden möchten, drücken Sie den Siebträger gegen die Mahlwerktaaste und lassen ihn wieder los.



HINWEIS

Es ist normal, dass der Siebträger nach diesem Schritt überfüllt wirkt. Durch das Andrücken verringert sich das Volumen des Kaffeepulvers um das Dreifache.

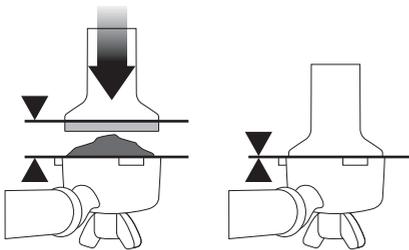
Manuelle Dosierung

- Wenn Sie manuell dosieren möchten, drücken Sie den Siebträger gegen die Mahlwerktaaste in der Mahlstation und halten Sie ihn gedrückt. Halten Sie ihn so lange gedrückt, bis die gewünschte Menge Kaffeepulver dosiert ist.

- Lassen Sie den Siebträger los, um den Mahlvorgang zu stoppen. Dies löst die Mahlwerktaaste und stoppt den Mahlvorgang.

Gemahlene Kaffee tampen (andrücken)

- Ziehen Sie den Siebträger vorsichtig aus der Mahlstation, wenn der Mahlvorgang beendet ist.
- Klopfen Sie den Siebträger mehrmals ab, damit das Kaffeepulver in sich zusammenfällt.
- Üben Sie ca. 15-20 kg Druck aus, wenn Sie das Kaffeepulver mit dem Tamper andrücken. Ein gleichmäßiges Andrücken ist wichtiger als ein festes Andrücken.
- Als Richtwert für die Dosierung sollte die Oberkante der Metallkappe auf dem Tamper mit der Oberseite des Siebeinsatzes abschließen, **NACHDEM** der Kaffee angedrückt wurde.

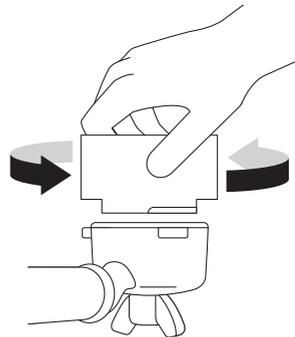


Pulverdosierung

Mit dem Präzisionspulverabstreifer Razor™ können Sie die Pulvermenge im Siebträger auf die richtige Höhe für eine gleichmäßige Extraktion dosieren.



- Setzen Sie den Razor™ in den Siebeinsatz ein, bis seine Schultern auf dem Rand aufliegen. Die Klinge des Abstreifers sollte die Oberfläche des getampften Kaffeepulvers einschneiden.
- Drehen Sie den Abstreifer hin und her, während Sie den Siebträger schräg über einen Ausklopfbehälter halten, um überschüssiges Kaffeepulver zu entfernen. Sie haben nun die richtige Menge Kaffeepulver in Ihrem Siebeinsatz.



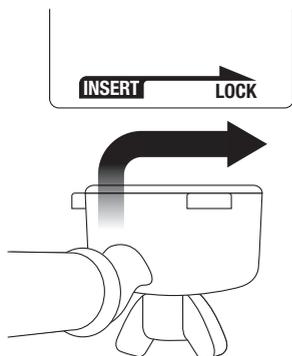
- Entfernen Sie überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Siebeinsatzes, um einen korrekten Sitz am Brühkopf zu gewährleisten.

Brühkopf reinigen

Spülen Sie den Brühkopf durch Drücken der Taste für 1 Tasse kurz durch, bevor Sie den Siebträger hineinsetzen. Dies stabilisiert die Temperatur vor der Extraktion.

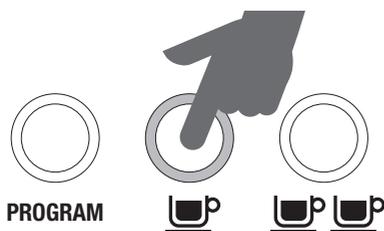
Siebträger einsetzen

Platzieren Sie den Siebträger unter den Brühkopf so, dass der Griff mit dem INSERT-Symbol in eine Linie gebracht ist. Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein und drehen Sie seinen Griff zur Mitte, bis ein Widerstand spürbar ist.



Voreingestellte Extraktionsmenge – Taste für 1 Tasse

Drücken Sie einmal die Taste für 1 Tasse, um einen einfachen Espresso mit der voreingestellten Menge (ca. 30 ml) zu extrahieren. Die Extraktion beginnt mit der Vorbrühfunktion bei niedrigem Druck (siehe Seite 14). Das Gerät stoppt, nachdem die voreingestellte Menge extrahiert wurde.



HINWEIS

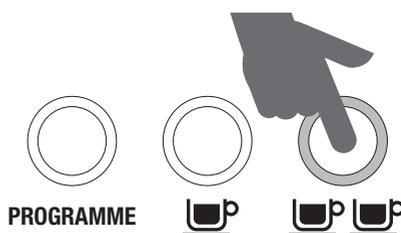
Die Menge an Espresso, die in der Tasse extrahiert wird, hängt von den Einstellungen für Mahlgrad und -menge ab.

HINWEIS

Wenn Sie während einer voreingestellten Extraktion auf die Taste für 1 oder 2 Tassen tippen, wird die Extraktion sofort gestoppt.

Voreingestellte Extraktionsmenge – Taste für 2 Tassen

Drücken Sie einmal die Taste für 2 Tassen, um einen doppelten Espresso mit der voreingestellten Menge (ca. 60 ml) zu extrahieren. Die Extraktion beginnt mit der Vorbrühung bei niedrigem Druck. Die Maschine stoppt, nachdem die voreingestellte Menge extrahiert wurde.



Extraktionsmenge ändern – Taste für 1 Tasse

1. Drücken Sie die Taste PROGRAM einmal, um mit dem Programmieren zu beginnen. Das Gerät piept einmal und die Taste PROGRAM beginnt zu blinken. Dies weist darauf, dass sich die Maschine im Programmiermodus befindet.
2. Drücken Sie Taste für 1 Tasse, um die Espressoextraktion zu starten. Drücken Sie die Taste für 1 Tasse erneut, sobald die gewünschte Esspressmenge erreicht ist. Das Gerät piept zweimal, um anzuzeigen, dass die neue Extraktionsmenge für 1 Tasse eingestellt wurde.

Extraktionsmenge ändern – Taste für 2 Tassen

1. Drücken Sie die Taste PROGRAM einmal, um mit dem Programmieren zu beginnen. Das Gerät piept einmal und die Taste PROGRAM beginnt zu blinken. Dies weist darauf, dass sich die Maschine im Programmiermodus befindet.

- Drücken Sie Taste für 2 Tassen, um die Espressoextraktion zu starten. Drücken Sie die Taste für 2 Tassen erneut, sobald die gewünschte Espressomenge erreicht ist. Das Gerät piept zweimal, um anzuzeigen, dass die neue Extraktionsmenge für 2 Tassen eingestellt wurde.

Auf Standardmengen zurücksetzen

Um das Gerät auf die Standardwerte für 1 und 2 Tassen zurückzusetzen, halten Sie die Taste PROGRAM gedrückt, bis das Gerät dreimal piept. Lassen Sie die Taste PROGRAM los. Das Gerät kehrt zu den ursprünglichen Mengen- und Temperatureinstellungen zurück (siehe „Erweiterter Temperaturmodus“ auf Seite 16).



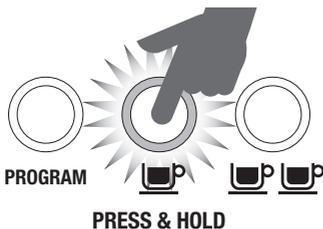
HINWEIS

Standardeinstellungen: Die Extraktionsmenge für 1 Tasse beträgt ca. 30 ml. Die Extraktionsmenge für 2 Tassen beträgt ca. 60 ml.

Manuelle Extraktionsmenge

Sie können die Vorbrühzeit bei niedrigem Druck und die Extraktionsmenge manuell steuern, ohne die voreingestellte Extraktionsmenge neu programmieren zu müssen.

Halten Sie die Taste für 1 oder 2 Tassen gedrückt. Die Extraktion beginnt mit der Vorbrühung, bis die Taste losgelassen wird. Wenn Sie die Taste für 1 oder 2 Tassen loslassen, wird die Extraktion mit vollem Druck fortgesetzt. Drücken Sie die Taste für 1 oder 2 Tassen erneut, sobald die gewünschte Espressomenge erreicht ist.



HINWEIS

Wenn Sie einen Einzelsiebeinsatz verwenden, sollten Sie ca. 30 ml extrahieren, während Sie bei einem Doppelsiebeinsatz ca. 60 ml extrahieren sollten.

DRUCKANZEIGE

Vorbrühfunktion (Pre-Infusion)

Die Messnadel wird zu Beginn der Extraktion im Bereich „Pre-Infusion“ positioniert, um anzuzeigen, dass sich die Maschine im Vorbrühmodus befindet.

Die Vorbrühfunktion erhöht allmählich den Wasserdruck, um den Kaffee sanft für eine gleichmäßige Extraktion zu expandieren. Anschließend wird der volle Druck aufgebaut.



Idealer Espressobereich

Liegt die Anzeigenadel beim Brühvorgang in der mittleren Zone, bedeutet dies, dass der Espresso mit dem optimalen Druck gebrüht wird.



Untere Zone – Extraktionszeit zu kurz

Liegt die Anzeigenadel beim Brühvorgang in der unteren Zone, bedeutet dies, dass das Kaffeepulver unterextrahiert wird.



Das heißt, dass das Wasser sehr schnell durch das Pulver läuft, wodurch der Espresso einen dünnen Geschmack und kaum Crema aufweist.

Ursachen hierfür können folgende sein: Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen, es ist nicht genug Kaffeepulver im Siebeinsatz oder das Kaffeepulver ist nicht stark genug angedrückt worden.

Obere Zone – Extraktionszeit zu lang

Liegt die Anzeigenadel beim Brühvorgang in der oberen Zone, bedeutet dies, dass das Kaffeepulver überextrahiert wird.



Das heißt, dass das Wasser sehr langsam durch das Pulver läuft. Die Extraktionszeit ist somit zu lang und der Espresso wird sehr stark und bitter. Die Crema ist dunkel.

Ursachen hierfür können folgende sein: Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen, es ist zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz oder das Kaffeepulver ist zu stark angedrückt worden.

DAMPF-/HEISSWASSERDREHSCHALTER VERWENDEN

Dampf

- Positionieren Sie die Milchschaumdüse über der Tropfschale.
- Stellen Sie den Dampf-/Heißwasserdrehschalter auf STEAM. Die Leuchte STEAM/HOT WATER blinkt, um anzuzeigen, dass die Maschine für die Dampferzeugung aufgewärmt wird. Während dieser Zeit kann kondensiertes Wasser aus der Milchschaumdüse austreten. Dies ist normal.



HINWEIS

Wenn die Maschine Dampf erzeugt, kann ein Pumpgeräusch zu hören sein. Es handelt sich hierbei um den normalen Betrieb der 15-bar-Pumpe.

- Wenn die Leuchte STEAM/HOT WATER nicht mehr blinkt, ist die Milchschaumdüse einsatzbereit.
- Unterbrechen Sie die Dampfzufuhr, bevor Sie die Düse in die Milch einsetzen, indem Sie den Drehschalter wieder auf STANDBY stellen. Tauchen Sie die Düsenspitze dann innerhalb von 8 Sekunden an der rechten Seite (3-Uhr-Position) des Milchkännchens 1-2 cm weit unter die Milchoberfläche und drehen Sie den Drehknopf schnell auf STEAM. Durch Pausieren des Dampfes wird verhindert, dass Milch aus dem Kännchen spritzt (diese Pausenfunktion dauert nur 8 Sekunden).
- Wenn die Milch die richtige Temperatur erreicht hat (60–65 °C) und sich das Kännchen heiß anfühlt, stellen Sie den Drehschalter auf STANDBY, BEVOR Sie das Kännchen entnehmen.
- Weitere Tipps hierzu finden Sie unter „Milch aufschäumen“ auf Seite 19.



HINWEIS

Nach 5 Minuten ununterbrochener Dampferzeugung schaltet das Gerät die Dampffunktion automatisch aus. Die Leuchte STEAM/HOT WATER blinkt. Stellen Sie den Drehschalter in diesem Fall auf STANDBY.

Heißwasser

- Stellen Sie den Dampf-/Heißwasser-drehschalter auf HOT WATER. Die Leuchte STEAM/HOT WATER blinkt, um anzuzeigen, dass die Maschine für die Heißwassererzeugung aufgewärmt wird.
- Wenn die Leuchte STEAM/HOT WATER nicht mehr blinkt, ist das Wasser aufgeheizt. Sie können Heißwasser aus dem Heißwasserauslass verwenden, um einen Americano zuzubereiten oder Tassen vorzuwärmen.
- Stellen Sie den Drehschalter auf STANDBY, um das Heißwasser abzustellen.

AUTOMATISCHES DURCHSPÜLEN

Um direkt nach der Verwendung der Dampffunktion Espresso zu extrahieren, verfügt dieses Gerät über eine automatische Spülfunktion.

Die automatische Spülfunktion sorgt dafür, dass der gemahlene Kaffee nicht verbrannt wird, weil der anfängliche Wasserfluss aus der Thermospirale zu heiß ist. Das Wasser wird automatisch in die Tropfschale abgelassen, um sicherzustellen, dass die Thermospirale die optimale Temperatur für Espresso hat.

Ihr Espresso wird immer bei der optimalen Temperatur aufgebrüht, um nur die besten Aromen zu extrahieren.



TIPPS

Das Wasser wird automatisch in die Tropfschale abgelassen, um sicherzustellen, dass die Thermospirale die optimale Temperatur für Espresso hat. Dies ist normal. Wenn vorne an der Maschine Wasser austritt, vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale richtig eingesetzt ist.

ERWEITERTER TEMPERATURMODUS

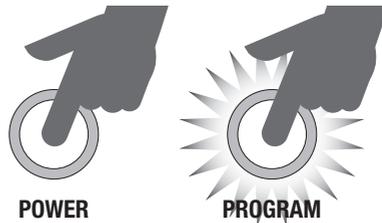
Wassertemperatur einstellen

Unterschiedliche Bohnen erfordern unterschiedliche Wassertemperaturen, um ihren optimalen Geschmack zu entwickeln.

Mit der Barista Express™ können Sie die Wassertemperatur in Schritten von 1°C um insgesamt ±2°C gegenüber der Standardtemperatur anpassen.

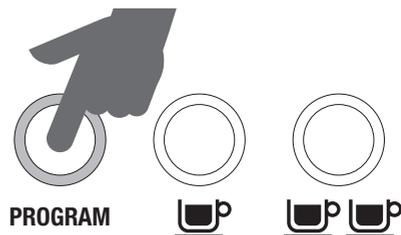
Erweiterten Temperaturmodus aufrufen:

1. Drücken Sie auf die Taste POWER, um die Maschine auszuschalten.
2. Halten Sie die Taste PROGRAM gedrückt und drücken Sie die Taste POWER. Die Maschine piept einmal. Die beleuchtete Taste verweist auf die aktuell ausgewählte Temperatur. Um die Wassertemperatur einzustellen, drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden nach Aufrufen des erweiterten Temperaturmodus eine der folgenden Tasten. Das Gerät piept zweimal, um die Änderung zu bestätigen. Wenn innerhalb von 5 Sekunden nach dem Aufrufen des erweiterten Temperaturmodus keine Tasten gedrückt werden, wird keine Änderung vorgenommen und das Gerät kehrt in den STANDBY-Modus zurück.



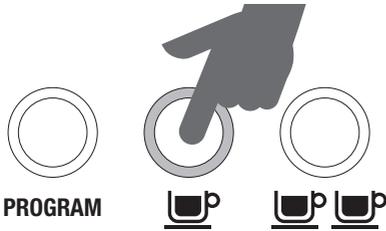
Standard-Temperatureinstellung:

Drücken Sie im erweiterten Temperaturmodus die Taste PROGRAM.



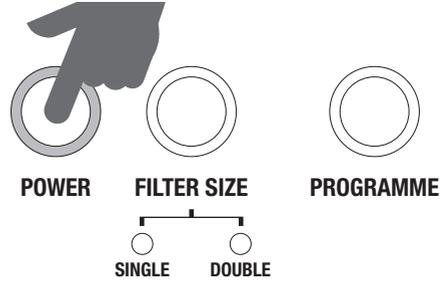
Wassertemperatur um 1 °C erhöhen:

Drücken Sie im erweiterten Temperaturmodus die Taste für 1 Tasse.



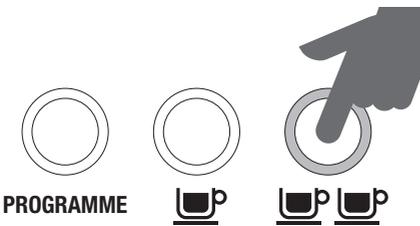
Wassertemperatur um 2 °C verringern:

Drücken Sie im erweiterten Temperaturmodus die Taste POWER.



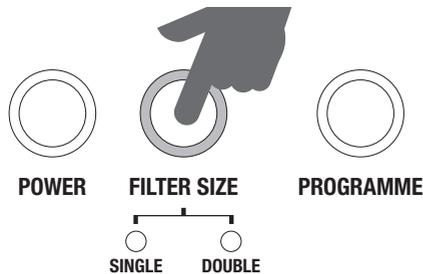
Wassertemperatur um 2 °C erhöhen:

Drücken Sie im erweiterten Temperaturmodus die Taste für 2 Tassen.



Wassertemperatur um 1 °C verringern:

Drücken Sie im erweiterten Temperaturmodus die Taste FILTER SIZE.





Tipps für die Kaffeezubereitung

VORWÄRMEN

Tasse oder Glas vorwärmen

Eine warme Tasse trägt zur optimalen Temperatur des Kaffees bei. Wärmen Sie Ihre Tasse vor, indem Sie sie mit heißem Wasser aus dem Heißwasserauslass spülen und auf die Wärmeplatte stellen.

Siebträger und Siebeinsatz vorwärmen

Ein kalter Siebträger und Siebeinsatz kann die Extraktionstemperatur so weit reduzieren, dass die Qualität Ihres Espressos erheblich beeinträchtigt wird. Stellen Sie immer sicher, dass der Siebträger und der Siebeinsatz vor der ersten Verwendung mit heißem Wasser aus dem Heißwasserauslass vorgeheizt werden.



HINWEIS

Trocknen Sie Siebträger und Siebeinsatz immer gut ab, bevor Sie das Kaffeepulver einfüllen. Ansonsten könnte das Brühwasser beim Brühvorgang an dem angepressten Kaffeepulver vorbeilaufen.

SIEBEINSATZ AUSWÄHLEN

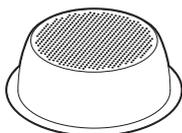
Einwandige Siebeinsätze

Verwenden Sie einwandige Siebeinsätze, wenn Sie frische ganze Kaffeebohnen mahlen.

Bei einwandigen Siebeinsätzen können Sie mit dem Mahlen, Dosieren und Tampen experimentieren, um einen ausgewogeneren Espresso zu erhalten.



1 CUP



2 CUP

Doppelwandige Siebeinsätze

Verwenden Sie doppelwandige Siebeinsätze für vorgemahlenes Kaffeepulver. Doppelwandige Siebeinsätze regulieren den Druck und helfen, die Extraktion unabhängig von Mahlgrad, Dosierung, Tampdruck oder Frische zu optimieren.



1 CUP



2 CUP



HINWEIS

Unabhängig davon, ob Sie ein- oder doppelwandige Siebeinsätze verwenden: verwenden Sie den 1-Tassen-Einsatz beim Aufbrühen eines einzelnen Kaffees und den 2-Tassen-Einsatz beim Aufbrühen von 2 Tassen Kaffee oder eines stärkeren einzelnen Kaffees.

Die mitgelieferten Siebeinsätze sind ausgelegt für:

1-Tassen-Einsatz = ca. 8–10 g.

Bei Verwendung von vorgemahlendem Kaffee entspricht dies etwa 2 gestrichenen Esslöffeln.

2-Tassen-Einsatz = ca. 15–18 g.

Bei Verwendung von vorgemahlendem Kaffee entspricht dies etwa 3 gestrichenen Esslöffeln. Bei Verwendung von frisch gemahlendem Kaffee entspricht dies etwa 4 gestrichenen Esslöffeln. Dieser Unterschied lässt sich dadurch erklären, dass vorgemahlener Kaffee oft gröber ist und daher mehr Volumen einnimmt als feiner gemahlener Kaffee.



HINWEIS

Möglicherweise müssen Sie ein wenig experimentieren, bis Sie die richtige Menge gefunden haben. Wenn Sie z. B. einen feineren Espresso-Mahlgrad in den einwandigen Siebeinsätzen verwenden, müssen Sie möglicherweise die Pulvermenge erhöhen, um die richtige Dosierung zu erhalten.



HINWEIS

Sie müssen Mahlgrad und -menge einstellen, wenn Sie von einem Einzeleinsatz zu einem Doppelseinsatz wechseln oder umgekehrt.

MAHLVORGANG

Beim Mahlen von Kaffeebohnen ist es wichtig, den richtigen Mahlgrad einzustellen. Durch den Mahlgrad beeinflussen Sie die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch das Pulver gepresst wird, und bestimmen letztendlich die Qualität Ihres Kaffees.

Wenn der Kaffee zu fein gemahlen ist (das Kaffeepulver gleicht Puderzucker und fühlt sich zwischen den Fingern an wie Mehl), kann das Wasser auch unter Druck nicht durch das Pulver fließen. Der Kaffee wird dadurch ÜBEREXTRAHIERT, dunkel und bitter. Wenn der Kaffee zu grob gemahlen ist, fließt das Wasser zu schnell durch und die Aromastoffe bleiben im Kaffeepulver zurück. Der Kaffee wird dadurch UNTEREXTRAHIERT, wässrig und fade.

DOSIEREN UND TAMPEN

Befolgen Sie diese Anweisungen:

1. Mahlgrad einstellen, Seite 11.
2. Mahlmenge einstellen, Seite 11.
3. Siebeinsatzgröße auswählen, Seite 11.
4. Automatisches oder manuelles Dosieren, Seite 11–12.
5. Gemahlene Kaffee tamper (andrücken), Seite 12.
6. Pulverdosisierung, Seite 12.

BRÜHKOPF REINIGEN

Spülen Sie den Brühkopf durch Drücken der Taste für 1 Tasse kurz durch, bevor Sie den Siebträger hineinsetzen. Dadurch wird restliches Kaffeepulver aus dem Brühkopf entfernt und die Temperatur vor der Extraktion stabilisiert.

SIEBTRÄGER EINSETZEN

Platzieren Sie den Siebträger unter den Brühkopf so, dass der Griff mit dem INSERT-Symbol in eine Linie gebracht ist. Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein und drehen Sie seinen Griff zur Mitte, bis ein Widerstand spürbar ist.

ESPRESSO EXTRAHIEREN

- Stellen Sie die vorgewärmte(n) Tasse(n) unter den Siebträger und drücken Sie auf die Taste für 1 oder 2 Tassen, um die gewünschte Menge auszuwählen.
- Aufgrund der Vorbrühfunktion beginnt der Espresso nicht sofort zu fließen.
- Als Richtwert sollte der Espresso nach 4-7 Sekunden (Vorbrühzeit) zu fließen beginnen und die Konsistenz von tropfendem Honig haben.
- Wenn der Espresso schon nach weniger als 3 Sekunden anfängt zu fließen, haben Sie entweder zu wenig Kaffeepulver in den Siebeinsatz gefüllt und/oder der Mahlgrad ist zu grob. Ihr Espresso ist UNTEREXTRAHIERT.

Wenn der Espresso anfängt zu tropfen, aber nach 8 Sekunden nicht fließt, haben Sie entweder zu viel Kaffeepulver in den Siebeinsatz gefüllt und/oder der Mahlgrad ist zu fein. Ihr Espresso ist ÜBEREXTRAHIERT.

Einen perfekten Espresso erreichen Sie durch eine ausgewogene Balance zwischen Süße, Säure und Bitterstoffen. Der Geschmack Ihres Espressos hängt von vielen Faktoren ab: Herkunft und Röstgrad der Kaffeebohnen sowie Frische, Mahlgrad, Menge und Anpressdruck des Kaffeepulvers.

Experimentieren Sie, indem Sie diese Parameter einzeln anpassen und so Ihren bevorzugten Geschmack erreichen, siehe „Tipps für ein perfektes Extraktionsergebnis“ auf Seite 21.

MILCH AUFSCHÄUMEN

Es gibt zwei Phasen beim Aufschäumen von Milch. Während der ersten Phase wird Luft beigemengt, während der zweiten Phase wird die Milch verquirlt, um sie seidig weich zu machen. Diese beiden Vorgänge sollten zu einem Ganzen verschmelzen.

- Beginnen Sie immer mit kalter, frischer Milch.
- Füllen Sie das Kännchen bis direkt unter den Ansatz des Auslaufes.
- Positionieren Sie die Milchschaumdüse über der Tropfschale und drehen Sie den Dampf-/Heißwasserdreheschalter auf STEAM.

Die Leuchte STEAM/HOT WATER blinkt, um anzuzeigen, dass die Maschine für die Dampferzeugung aufgewärmt wird. Während dieser Zeit kann kondensiertes Wasser aus der Milchschaumdüse austreten. Dies ist normal. Wenn die Leuchte STEAM/HOT WATER nicht mehr blinkt, ist die Milchschaumdüse einsatzbereit.



HINWEIS

Wenn die Maschine Dampf erzeugt, kann ein Pumpgeräusch zu hören sein. Es handelt sich hierbei um den normalen Betrieb der 15-bar-Pumpe.

- Unterbrechen Sie die Dampfzufuhr, bevor Sie die Düse in die Milch einsetzen, indem Sie den Dreheschalter wieder auf STANDBY stellen. Tauchen Sie die Düsenspitze dann innerhalb von 8 Sekunden an der rechten Seite (3-Uhr-Position) des Milchkännchens 1-2 cm weit unter die Milchoberfläche und drehen Sie den Drehknopf schnell auf STEAM. Durch Pausieren des Dampfes wird verhindert, dass Milch aus dem Kännchen spritzt (diese Pausenfunktion dauert nur 8 Sekunden).
- Halten Sie die Milchschaumdüsenspitze dicht unter der Oberfläche der Milch, bis sich ein drehender Strudel bildet.
- Sobald sich der Strudel gebildet hat, senken Sie das Milchkännchen etwas, um die Milchschaumdüsenspitze dicht an die Oberfläche der Milch zu bringen und dadurch Luft in die Milch zu blasen.
- Halten Sie die Milchschaumdüsenspitze dicht an der Oberfläche und achten Sie darauf, dass der Strudel in der Milch bestehen bleibt. Fahren Sie fort, bis der Milchschaum die gewünschte Menge und Konsistenz erreicht hat.
- Drücken Sie die Milchschaumdüse tiefer unter die Milchoberfläche. Achten Sie dabei darauf, dass der Strudel in der Milch bestehen bleibt. Der Indikatorstreifen an der Milchkanne ändert seine Farbe, um die genaue Milchtemperatur anzuzeigen. Wir empfehlen eine Milchtemperatur von 60–65 °C.
- Schalten Sie den Dampf aus, BEVOR Sie die Spitze aus der Milch nehmen.
- Stellen Sie das Kännchen auf die Seite. Reiben Sie die Milchschaumdüse sofort mit einem feuchten Tuch ab. Positionieren Sie die Milchschaumdüsenspitze über der Tropfschale und drehen Sie den Dampf kurz auf, um die restliche Milch aus der Milchschaumdüse zu spülen.
- Stoßen Sie das Milchkännchen leicht auf der Arbeitsfläche auf, um große Blasen aus der Milch zu entfernen.
- Schwenken Sie es danach vorsichtig, um einen einheitlichen Milchschaum zu erhalten.
- Gießen Sie die Milch direkt in den Espresso.
- Verbrauchen Sie die Milch direkt nach dem Aufschäumen.



TIPPS

Nach den Dampf- und Heißwasserfunktionen wird automatisch Wasser in die Tropfschale abgelassen, um sicherzustellen, dass die Thermospirale die optimale Temperatur für Espresso hat. Dies ist normal. Wenn vorne an der Maschine Wasser austritt, vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale richtig eingesetzt ist.

HINWEISE UND TIPPS

- Benutzen Sie nur frisch geröstete Kaffeebohnen mit einem Röstdatum und brauchen Sie sie innerhalb von 2 Wochen auf.
- Mahlen Sie die Bohnen direkt vor dem Brühen, da gemahlener Kaffee schnell Geschmack und Aroma verliert.
- Bewahren Sie Kaffeebohnen in einem luftdichten Behälter an einem kühlen, dunklen und trockenen Ort auf. Vakuumdichtung wenn möglich.
- Kaufen Sie Kaffeebohnen in kleinen Mengen, um die Lagerzeit zu reduzieren, und lagern Sie nicht mehr als eine Woche Vorrat.

TIPPS FÜR EIN PERFEKTES EXTRAKTIONSERGEBNIS

KORREKTE EXTRAKTION

✓ Im Idealbereich



- Der Kaffeeffluss beginnt nach 4-7 Sekunden
- Er fließt langsam wie warmer Honig
- Crema ist goldbraun mit einem dichten Schaum
- Espresso ist dunkelbraun
- Extraktion dauert 25–35 Sekunden

NACH DER EXTRAKTION



BENUTZTES PULVER ENTFERNEN
Benutztes Pulver bildet einen „Puck“. Wenn der Puck feucht ist, lesen Sie den Abschnitt „Unterextraktion“.



SIEBEINSATZ REINIGEN
Halten Sie den Siebeinsatz sauber, um Verstopfungen zu vermeiden. Setzen Sie den Siebträger ohne Pulver im Siebeinsatz in die Maschine ein und lassen Sie heißes Wasser durchlaufen.

UNTEREXTRAKTION

✗ Unter dem Idealbereich

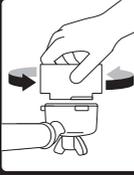


- Der Kaffeeffluss beginnt nach 1-3 Sekunden
- Er fließt schnell wie Wasser
- Crema ist dünn und blass
- Espresso ist blassbraun
- Schmeckt bitter, schwach und wässrig
- Extraktion dauert bis zu 20 Sekunden

LÖSUNGEN



Pulver feiner mahlen
Mit einem Druck von 15 kg tampen. Die Oberkante der Metallkappe am Tamper sollte **NACH** dem Andrücken mit der Oberkante des Siebeinsatzes übereinstimmen.
Trimmen Sie den Puck mit dem Razor™ Pulverabstreifer auf die richtige Höhe.



Pulver gröber mahlen
Mit einem Druck von 15 kg tampen. Die Oberkante der Metallkappe am Tamper sollte **NACH** dem Andrücken mit der Oberkante des Siebeinsatzes übereinstimmen.
Trimmen Sie den Puck mit dem Razor™ Pulverabstreifer auf die richtige Höhe.

ÜBEREXTRAKTION

✗ Über dem Idealbereich

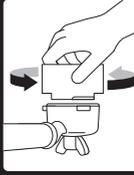


- Der Kaffeeffluss beginnt nach 8 Sekunden
- Der Kaffee tropft nur oder es kommt kein Kaffee
- Crema ist dunkel und fleckig
- Espresso ist stark dunkelbraun
- Schmeckt bitter und verbrannt
- Extraktion dauert länger als 40 Sekunden

LÖSUNGEN



Pulver feiner mahlen
Mit einem Druck von 15 kg tampen. Die Oberkante der Metallkappe am Tamper sollte **NACH** dem Andrücken mit der Oberkante des Siebeinsatzes übereinstimmen.
Trimmen Sie den Puck mit dem Razor™ Pulverabstreifer auf die richtige Höhe.



Pulver gröber mahlen
Mit einem Druck von 15 kg tampen. Die Oberkante der Metallkappe am Tamper sollte **NACH** dem Andrücken mit der Oberkante des Siebeinsatzes übereinstimmen.
Trimmen Sie den Puck mit dem Razor™ Pulverabstreifer auf die richtige Höhe.

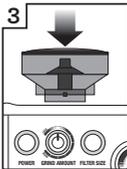
	MAHLGRAD	MENGE	TAMPEN	EXTRAKTIONS-ZEIT
ÜBEREXTRAHIRT BITTER • NICHT SCHMACKHAFT	ZU FEIN	ZU VIEL <small>VERWENDEN SIE DEN RAZOR FÜR DIE DOSIERUNG</small>	15-20 KG	ÜBER 40 SEK.
AUSGEWOGEN	OPTIMUM	8-10 G (1 TASSE) 15-18 G (2 TASSEN)	15-20 KG	25–35 SEK.
UNTEREXTRAHIRT WÄSSRIG • SAUER	ZU GROB	ZU WENIG <small>ERHÖHEN SIE DIE DOSIS UND VERWENDEN SIE DEN RAZOR</small>	15-20 KG	UNTER 20 SEK.

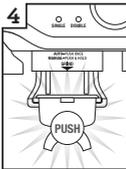
KEGELMAHLWERK EINSTELLEN

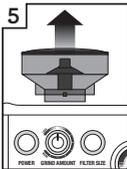
Einige Kaffeesorten können einen größeren Mahlbereich erfordern, um eine ideale Extraktion oder Aufbrüfung zu erzielen. Die Barista Express™ ermöglicht, diesen Bereich mit dem verstellbaren oberen Mahlkonus zu vergrößern. Nehmen Sie diese Einstellung schrittweise vor.

- 

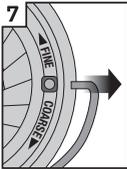
Behälter entriegeln
- 

Bohnenbehälter über den Aufbewahrungsbehälter halten und die Scheibe drehen, um die Bohnen in den Behälter zu geben
- 

Behälter ausrichten
- 

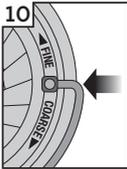
Mühle laufen lassen, bis sie leer ist
- 

Behälter entfernen
- 

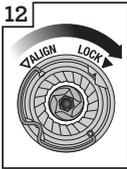
Oberer Mahlkonus entfernen
- 

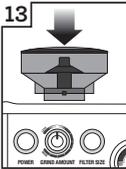
Drahtgriff von beiden Seiten des Mahlkonus entfernen
- 

Oberer Mahlkonus um 1 Nummer größer oder feiner stellen
- 

Nummer an der Grifföffnung ausrichten
- 

Drahtgriff an beiden Seiten des Mahlkonus einsetzen
- 

Oberer Mahlkonus fest eindrücken
- 

Oberer Mahlkonus verriegeln
- 

Behälter ausrichten
- 

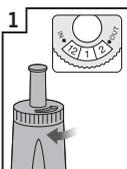
Behälter verriegeln
- 

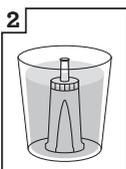
Extraktion überprüfen

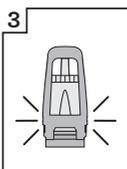


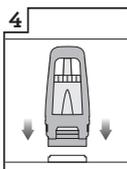
Pflege und Reinigung

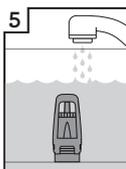
WASSERFILTER WECHSELN

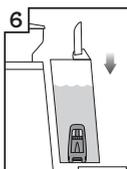
- 

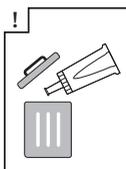
Aktuellen Monat einstellen
- 

Filter für 5 Minuten einweichen
- 

Sicherstellen, dass die Teile verbunden sind
- 

Filter in Wassertank einsetzen
- 

Wassertank füllen und 5 Minuten warten, bis der Filter eingeweicht ist
- 

Wassertank einsetzen
- 

Filter nach 90 Tagen oder 40 Litern ersetzen

Der mitgelieferte Wasserfilter verhindert Kalkablagerungen in der Maschine. Wenn Sie den Filter alle 3 Monate bzw. nach 40 Litern austauschen, müssen Sie die Maschine nicht entkalken.

Die Angabe von 40 Litern basiert auf einer Wasserhärte von 4. Wenn die Wasserhärte in Ihrer Region 2 beträgt, können Sie den Wechselrhythmus auf 60 Liter erhöhen.



HINWEIS

Informationen zum Kauf zusätzlicher Wasserfilter erhalten Sie auf sageappliances.com/de

REINIGUNGSFUNKTION

Die Leuchte CLEAN ME leuchtet auf, wenn ein Reinigungszyklus erforderlich ist. Es handelt sich um einen Rückspülzyklus, der von der Entkalkung getrennt ist.

1. Setzen Sie den Einzelsiebinsatz in den Siebträger ein, gefolgt von dem mitgelieferten Reinigungseinsatz und 1 Reinigungstablette.
2. Verriegeln Sie den Siebträger im Brühkopf und stellen Sie einen großen Behälter darunter.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank mit kaltem Wasser gefüllt ist und die Tropfschale leer ist.
4. Drücken Sie auf die Taste POWER, um die Maschine auszuschalten.
5. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten für 1 und 2 Tassen und anschließend die Taste POWER. Halten Sie alle 3 Tasten ca. 10 Sekunden lang gedrückt.
6. Der Reinigungszyklus beginnt und dauert ungefähr 5 Minuten. Während dieser Zeit fließt zeitweilig Wasser aus dem Siebträger. Am Ende sind 3 Pieptöne zu hören.
7. Entfernen Sie den Siebträger und prüfen Sie, ob sich die Tablette vollständig aufgelöst hat. Wenn sich die Tablette nicht aufgelöst hat, wiederholen Sie den Vorgang, bis die Tablette vollständig aufgelöst ist.

ENTKALKEN

Bei normaler Verwendung kann hartes Wasser zu Kalkablagerungen in der Maschine führen, wodurch der Wasserfluss, die Brühtemperatur, die Maschinenleistung und der Geschmack des Espressos reduziert werden.

1. Selbst wenn Sie den mitgelieferten Wasserfilter korrekt verwenden, empfehlen wir Ihnen, die Entkalkung durchzuführen, wenn Sie Kalkablagerungen im Wassertank sehen.



WARNUNG

Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Der Wassertank darf während des Entkalkens nicht entfernt oder vollständig entleert werden.

Maschine für Entkalkung vorbereiten

2. Lösen Sie einen Beutel Sage® Entkalkungspulver in einem Liter Wasser auf und geben Sie die Lösung in den Wassertank.
3. Halten Sie die Taste für 2 Tassen gedrückt und drücken Sie gleichzeitig die Taste POWER, um die Entkalkungsfunktion aufzurufen. Die Taste POWER blinkt, während das Gerät für die Entkalkung aufheizt. Das Gerät zeigt an, dass es bereit zum Entkalken ist, wenn die Taste POWER, die Taste für 1 Tasse, die Anzeige CLEAN ME und die Anzeige HOT WATER/STEAM allesamt dauerhaft leuchten.

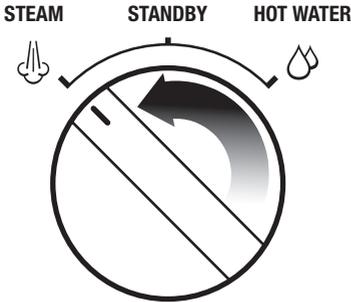
Kaffeekomponente entkalken

4. Drücken Sie die Taste für 1 Tasse, um die Entkalkung für die Kaffeekomponente der Maschine zu starten. Das Entkalken der Kaffeekomponente dauert ungefähr 25 Sekunden. Die Taste für 1 Tasse sollte dabei blinken und nach Abschluss des Entkalkungsvorgangs dauerhaft leuchten. Um die Entkalkung innerhalb der 25 Sekunden zu beenden, drücken Sie erneut die Taste für 1 Tasse.

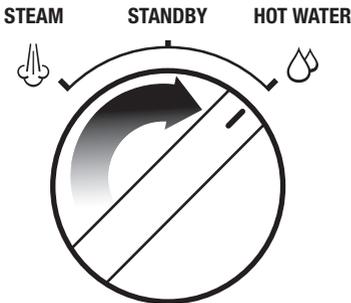
Dampf- und Heißwasserkomponenten entkalken

Das Entkalken der Dampf- und Heißwasserkomponenten dauert ungefähr 13 bzw. 8 Sekunden. Der Entkalkungsvorgang kann vorzeitig beendet werden, indem Sie den Dampfumschalter auf **STANDBY** stellen.

5. Entkalken Sie die Dampfkomponente, indem Sie den Dampfumschalter nach **LINKS** auf **STEAM** drehen.



6. Entkalken Sie die Heißwasserkomponente, indem Sie den Dampfumschalter nach **RECHTS** auf **HOT WATER** drehen.



Vorgänge wiederholen, um das Entkalken abzuschließen.

Nach den obigen Verfahren sollte noch etwa die Hälfte (0,5 Liter) der Entkalkungslösung im Wassertank sein.

7. Wiederholen Sie die Schritte 4–6, um den Entkalkungsvorgang abzuschließen und den Tank zu leeren.

Entkalkungslösung verwenden

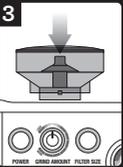
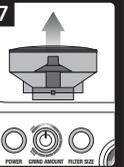
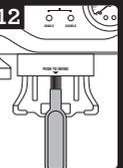
8. Entfernen Sie nach dem Entkalken den Wassertank und spülen Sie ihn gründlich aus. Füllen Sie ihn anschließend mit frischem kaltem Wasser auf die maximale Kapazität (2 Liter) auf und wiederholen Sie die Schritte 4 bis 6, um die Maschine gründlich von eventuellen Rückständen der Reinigungslösung zu reinigen.
9. Drücken Sie **POWER**, um den Entkalkungsvorgang zu beenden. Dies wird durch Ausschalten der LED-Leuchten angezeigt.



HINWEIS

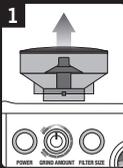
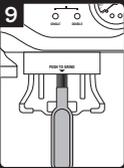
Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn 5 Minuten lang keine Entkalkung stattfindet. Um mit dem Entkalken fortzufahren, beginnen Sie mit Schritt 3.

KEGELMAHLWERK REINIGEN

 <p>1 Behälter entriegeln</p>	 <p>2 Behälter leeren</p>	 <p>3 Behälter einsetzen</p>	 <p>4 Behälter verriegeln</p>	 <p>5 Mühle laufen lassen, sie leer ist</p>	 <p>6 Behälter entriegeln</p>	 <p>7 Behälter entfernen</p>
 <p>8 Oberen Mahlkonus entriegeln</p>	 <p>9 Oberen Mahlkonus entfernen</p>	 <p>10 Oberen Mahlkonus mit Bürste reinigen</p>	 <p>11 Unteren Mahlkonus mit Bürste reinigen</p>	 <p>12 Schacht mit Bürste reinigen</p>		

ERWEITERTE REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKES

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

 <p>1 Behälter entfernen</p>	 <p>2 „GRIND SIZE“ auf „1“ (fein) stellen</p>	 <p>3 LOOSEN NUT</p>	 <p>4 „GRIND SIZE“ auf „16“ (grob) stellen</p>	 <p>5 Oberen Mahlkonus entriegeln und entfernen</p>	 <p>6 Mutter, Feder und Unterslegscheibe entfernen. Unteren Mahlkonus vorsichtig entfernen</p>	 <p>7 Mahlfächer und Unterslegscheiben mit einer Spitzzange entfernen</p> <ol style="list-style-type: none"> GRIND FAN METAL WASHER FELT WASHER
 <p>8 Blockierungen im Mahlauslassschacht mit Bürste oder Pfaffenreiniger entfernen</p>	 <p>9 Schacht mit Bürste reinigen</p>	 <p>10 Unterlegscheiben und Mahlfächer mit einer Spitzzange einsetzen</p> <ol style="list-style-type: none"> FELT WASHER METAL WASHER GRIND FAN 	 <p>11 Unteren Mahlkonus einsetzen (an Stift und Hohlraum ausrichten). Flache Unterlegscheibe und Federscheibe einsetzen</p>	 <p>12 Zum Anziehen der Mutter gegen den Uhrzeigersinn drehen</p>	 <p>13 Oberen Mahlkonus einsetzen und verriegeln</p>	 <p>14 „GRIND SIZE“ auf „5“ stellen. Behälter aufsetzen und verriegeln</p>



WARNUNG

Vorsicht ist geboten, da das Mahlwerk extrem scharf ist. Vorsicht ist geboten, da das Mahlwerk extrem scharf ist.

MILCHSCHAUMDÜSE REINIGEN

Reinigen Sie die Milchschaumdüse nach jedem Milchaufschäumen. Wischen Sie die Milchschaumdüse mit einem feuchten Tuch ab. Positionieren Sie die Milchschaumdüse über der Tropfschale und drehen Sie den Dampf-/Heißwasserdrehschalter kurz auf STEAM. Dadurch wird die verbleibende Milch aus der Milchschaumdüse gespült.

Falls die Öffnungen der Milchschaumdüse blockiert sind, stellen Sie sicher, dass der Dampf-/Heißwasserdrehschalter auf STANDBY steht. Drücken Sie auf die Taste POWER, um die Maschine auszuschalten und abzukühlen. Verwenden Sie den Stift des mitgelieferten Reinigungswerkzeuges, um die Öffnung(en) zu reinigen.

Wenn die Milchschaumdüse weiterhin blockiert ist, entfernen Sie die Spitze mit dem Schraubenschlüssel im Reinigungswerkzeug und weichen Sie sie in heißem Wasser ein. Verwenden Sie den Stift des mitgelieferten Reinigungswerkzeuges, um die Öffnung(en) zu reinigen, bevor Sie die Spitze wieder anbringen.

SIEBEINSÄTZE UND SIEBTRÄGER REINIGEN

Spülen Sie die Siebträger und den Siebeinsatz direkt nach der Benutzung unter heißem Wasser, um die im Kaffee enthaltenen Öle zu entfernen.

Wenn die Öffnungen des Siebeinsatzes verstopft sind, verwenden Sie den Stift des mitgelieferten Reinigungswerkzeuges, um sie zu reinigen.

Wenn die Öffnung(en) verstopft bleiben, lösen Sie eine Reinigungstablette in heißem Wasser auf und weichen Sie Siebeinsatz und Siebträger in dieser Lösung ca. 20 Minuten ein. Gründlich abspülen.

DAMPFSIEB REINIGEN

Wischen Sie das Innere des Brühkopfes und das Dampfsieb mit einem feuchten Tuch ab, um die Rückstände des Kaffeepulvers zu entfernen.

Reinigen Sie die Maschine regelmäßig. Setzen Sie einen leeren Siebeinsatz und Siebträger in den Brühkopf ein. Halten Sie die Taste für 1 Tasse gedrückt, um eventuelle Kaffeereste auszuspülen.

TROPFSCHALE UND ZUBEHÖRFACH REINIGEN

Entfernen, leeren und reinigen Sie die Tropfschale

regelmäßig, insbesondere dann, wenn die Anzeige „EMPTY ME!“ erscheint.

Nehmen Sie das Gitter von der Tropfschale ab. Heben Sie den Pulverabscheider an und entsorgen Sie das Kaffeepulver. Sie können die Anzeige „EMPTY ME!“ auch aus der Tropfschale entfernen, indem Sie sie nach oben ziehen und so die seitlichen Verriegelungen lösen. Waschen Sie alle Teile in warmem Seifenwasser mit einem weichen Tuch. Mit klarem Wasser abspülen und gründlich trocknen.

Das Zubehörfach (hinter der Tropfschale) kann entfernt und mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Tücher, die die Oberfläche zerkratzen könnten.



HINWEIS

Reinigen Sie sämtliche Teile von Hand mit warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Tücher, die die Oberfläche zerkratzen könnten. Reinigen Sie keine der Teile in der Spülmaschine.

GEHÄUSE UND WÄRMEPLATTE REINIGEN

Das Außengehäuse und die Tassenwärmeplatte können mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Mit einem weichen, trockenen Tuch polieren. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Tücher, die die Oberfläche zerkratzen könnten.

AUFBEWAHRUNG

Gewissern Sie sich, dass der Dampf-/Heißwasserdrehschalter auf STANDBY steht und schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Taste POWER drücken und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Entfernen Sie nicht verwendete Bohnen aus dem Behälter, reinigen Sie das Mahlwerk (siehe Seite 28), leeren Sie den Wassertank und die Tropfschale.

Gewissern Sie sich, dass die Maschine abgekühlt, sauber und trocken ist.

Legen Sie sämtliches Zubehör in das Zubehörfach. Bewahren Sie die Maschine geradestehend auf. Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf die Maschine.



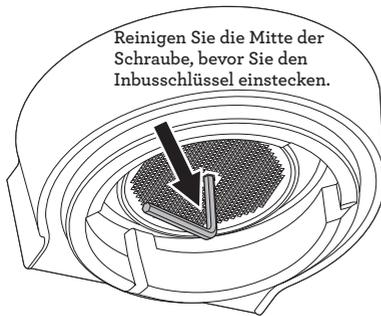
WARNUNG

Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

DEN INBUSSCHLÜSSEL VERWENDEN

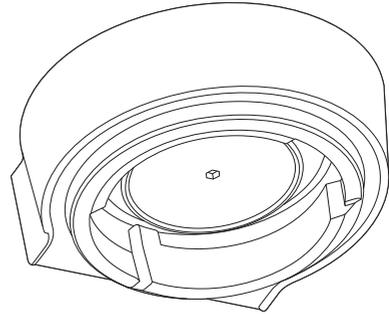
Nach einiger Zeit muss die Silikondichtung, die das Dampfsieb umgibt, ersetzt werden, um ein optimales Brühergebnis sicherzustellen.

1. Drücken Sie die Taste POWER, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
2. Entfernen Sie vorsichtig den Wassertank und die Tropfschale, wobei Sie besonders vorsichtig sein müssen, wenn diese voll sind.
3. Reinigen Sie mit einem Spieß o. ä. die Schraube von Kaffeeresten.
4. Setzen Sie das kürzere Ende des Inbusschlüssels in die Schraube ein. Drehen Sie den Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn, um die Schraube zu lösen.



5. Entnehmen Sie die Schraube, das Edelstahl-Dampfsieb und die schwarze Dispersionsplatte vorsichtig und bewahren Sie sie gut auf. Merken Sie sich, welche Seite des Dampfsiebes und der Dispersionsplatte nach unten zeigt. Dies erleichtert den Wiedereinbau. Waschen Sie das Dampfsieb und die Dispersionsplatte in warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.

6. Entfernen Sie die Silikondichtung mit Ihren Fingern oder einer Spitzzange. Setzen Sie die neue Dichtung mit der flachen Seite zuerst ein, sodass die gerippte Seite zu Ihnen zeigt.



7. Setzen Sie das Dampfsieb und die Dispersionsplatte wieder ein, anschließend die Schraube. Drehen Sie die Schraube mit Ihren Fingern 2-3-mal im Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie dann mit dem Inbusschlüssel so weit an, bis sie mit dem Dampfsieb bündig ist.
8. Setzen Sie die Tropfschale und den Wassertank wieder ein.

Kontaktieren Sie den Sage® Kundendienst oder besuchen Sie sageappliances.com.de, wenn Sie Ersatz-Silikondichtungen bestellen möchten oder Hilfe benötigen.



Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	WAS ZU TUN IST
Maschine heizt nicht auf. Die Leuchte STEAM/HOT WATER blinkt, wenn das Gerät eingeschaltet wird.	<ul style="list-style-type: none">• Der Dampf-/Heißwasserdreheschalter steht nicht auf STANDBY.	<ul style="list-style-type: none">• Stellen Sie den Dampf-/Heißwasserdreheschalter auf STANDBY. Die Maschine beginnt zu heizen.
Es fließt kein Wasser aus dem Brühkopf. Kein Heißwasser.	<ul style="list-style-type: none">• Die Maschine hat die Betriebstemperatur nicht erreicht.• Der Wassertank ist leer.• Der Wassertank ist nicht vollständig eingesetzt und eingerastet.• Die Maschine muss entkalkt werden.• Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen und/oder zu viel Kaffee im Siebeinsatz und/oder zu stark angedrückt und/oder Siebeinsatz verstopft.	<ul style="list-style-type: none">• Warten Sie, bis die Maschine die Betriebstemperatur erreicht hat. Die Taste POWER hört auf zu blinken und alle Tasten auf dem Bedienfeld leuchten auf, wenn die Maschine bereit ist.• Befüllen Sie den Tank.• Drücken Sie den Wassertank zum Einrasten vollständig nach unten.• Siehe „Entkalken“ auf Seite 23.• Siehe unten: „Der Espresso tropft nur aus dem Siebträger oder es kommt kein Espresso.“
Der Espresso tropft nur aus dem Siebträger oder es kommt kein Espresso.	<ul style="list-style-type: none">• Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen.• Zu viel Kaffee im Siebeinsatz.• Kaffee zu fest getamp.• Der Wassertank ist leer.• Der Wassertank ist nicht vollständig eingesetzt und eingerastet.• Der Siebeinsatz ist möglicherweise verstopft.• Die Maschine muss entkalkt werden.	<ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie einen etwas gröberen Mahlgrad. Siehe „Mahlgrad einstellen“ auf Seite 11 und „Überextraktion“ auf Seite 15.• Verringern Sie die Kaffeemenge. Siehe „Mahlmenge einstellen“ auf Seite 11 und „Überextraktion“ auf Seite 15.• Verwenden Sie beim Tampen einen Druck von 15-20 kg.• Befüllen Sie den Tank.• Drücken Sie den Wassertank zum Einrasten vollständig nach unten.• Verwenden Sie den Stift des mitgelieferten Reinigungswerkzeuges, um die Öffnung(en) zu reinigen. Wenn die Öffnung(en) verstopft bleiben, lösen Sie eine Reinigungstablette in heißem Wasser auf und weichen Sie Siebeinsatz und Siebträger in dieser Lösung ca. 20 Minuten ein. Gründlich abspülen.• Siehe „Entkalken“ auf Seite 23.

PROBLEM**MÖGLICHE URSACHE****WAS ZU TUN IST**

Der Espresso fließt zu schnell aus.

- Das Kaffeepulver ist zu grob.
- Erhöhen Sie die Dosis. Siehe „Mahlmenge einstellen“ auf Seite 11 und „Unterextraktion“ auf Seite 15.
- Es ist nicht genug Kaffeepulver im Siebeinsatz.
- Erhöhen Sie die Dosis. Siehe „Mahlmenge einstellen“ auf Seite 11 und „Unterextraktion“ auf Seite 15.
- Das Kaffeepulver ist zu wenig angedrückt.
- Verwenden Sie beim Tampen einen Druck von 15–20 kg.

Der Kaffee läuft am Rand des Siebträgers aus.

- Der Siebträger wurde nicht korrekt in den Brühkopf eingesetzt.
- Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger vollständig eingesetzt und bis zum spürbaren Widerstand gedreht wurde.
- Auf dem Rand des Siebeinsatzes ist Kaffeepulver.
- Entfernen Sie das Kaffeepulver vom Rand des Siebeinsatzes und vergewissern Sie sich, dass der Siebträger richtig im Brühkopf eingesetzt ist.
- Das Kaffeepulver ist zu wenig angedrückt.
- Verwenden Sie beim Tampen einen Druck von 15–20 kg.

Der Kaffee läuft am Rand des Siebträgers aus.

- Der Siebträger wurde nicht korrekt in den Brühkopf eingesetzt.
- Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger vollständig eingesetzt und bis zum spürbaren Widerstand gedreht wurde.
- Auf dem Rand des Siebeinsatzes ist Kaffeepulver.
- Entfernen Sie das Kaffeepulver vom Rand des Siebeinsatzes und vergewissern Sie sich, dass der Siebträger richtig im Brühkopf eingesetzt ist.
- Zu viel Kaffee im Siebeinsatz.
- Verringern Sie die Kaffeemenge. Siehe „Mahlmenge einstellen“ auf Seite 11.
- Die Silikondichtung, die das Dampfsieb umgibt, muss ersetzt werden, um sicherzustellen, dass der Siebträger ordnungsgemäß in den Brühkopf eingesetzt werden kann.
- Siehe „Den Inbusschlüssel verwenden“ auf Seite 27.

PROBLEM**MÖGLICHE URSACHE****WAS ZU TUN IST****Kein Dampf.**

-
- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Die Maschine hat die Betriebstemperatur nicht erreicht. | <ul style="list-style-type: none">• Warten Sie, bis die Maschine die Betriebstemperatur erreicht hat. Die Leuchte STEAM/HOT WATER blinkt, um anzuzeigen, dass die Maschine für die Dampferzeugung aufgewärmt wird. Während dieser Zeit kann kondensiertes Wasser aus der Milchschaumdüse austreten. Dies ist normal. Wenn die Leuchte STEAM/HOT WATER nicht mehr blinkt, ist die Milchschaumdüse einsatzbereit. |
| <ul style="list-style-type: none">• Der Wassertank ist leer. | <ul style="list-style-type: none">• Befüllen Sie den Tank. |
| <ul style="list-style-type: none">• Der Wassertank ist nicht vollständig eingesetzt und eingerastet. | <ul style="list-style-type: none">• Drücken Sie den Wassertank zum Einrasten vollständig nach unten. |
| <ul style="list-style-type: none">• Die Maschine muss entkalkt werden. | <ul style="list-style-type: none">• Siehe „Entkalken“ auf Seite 24. |
| <ul style="list-style-type: none">• Die Milchschaumdüse ist blockiert. | <ul style="list-style-type: none">• Siehe „Milchschaumdüse reinigen“ auf Seite 26. |
| <ul style="list-style-type: none">• Der Dampf-/Heißwasserdreheschalter steht nicht auf STEAM. | <ul style="list-style-type: none">• Vergewissern Sie sich, dass der Dampf-/Heißwasserdreheschalter ganz auf STEAM gedreht ist. |
-

Der Kaffee ist zu kalt.

-
- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Die Tassen sind nicht vorgewärmt. | <ul style="list-style-type: none">• Befüllen Sie die Tassen unter dem Heißwasserauslass und stellen Sie sie auf die Wärmeplatte. |
| <ul style="list-style-type: none">• Der Siebträger ist nicht vorgewärmt. | <ul style="list-style-type: none">• Spülen Sie den Siebträger unter dem Heißwasserauslauf. Trocknen Sie ihn gründlich ab. |
| <ul style="list-style-type: none">• Die Milch ist zu kalt (für Cappuccino, Latte usw.). | <ul style="list-style-type: none">• Erhitzen Sie die Milch, bis sich die Seite des Kännchens heiß anfühlt. |
| <ul style="list-style-type: none">• Die Maschine muss entkalkt werden. | <ul style="list-style-type: none">• Siehe „Entkalken“ auf Seite 23. |
-

PROBLEM**MÖGLICHE URSACHE****WAS ZU TUN IST****Keine Crema.**

-
- Das Kaffeepulver ist zu wenig angedrückt.
 - Verwenden Sie beim Tampen einen Druck von 15-20 kg.
-
- Das Kaffeepulver ist zu grob.
 - Verwenden Sie einen etwas feineren Mahlgrad. Siehe „Mahlgrad einstellen“ auf Seite 11 und „Unterextraktion“ auf Seite 15.
-
- Kaffeebohnen bzw. vorgemahlenes Kaffeepulver sind nicht frisch.
 - Wenn Sie ganze Bohnen verwenden: Verwenden Sie nur frisch geröstete mit einem Röstdatum und verbrauchen Sie sie innerhalb von 2 Wochen ab diesem Datum.
 - Wenn Sie vorgemahlene Kaffeebohnen verwenden: Verwenden Sie ihn innerhalb einer Woche nach dem Mahlen.
-
- Der Siebeinsatz ist möglicherweise verstopft.
 - Verwenden Sie den Stift des mitgelieferten Reinigungswerkzeuges, um die Öffnung(en) zu reinigen. Wenn die Öffnung(en) verstopft bleiben, lösen Sie eine Reinigungstablette in heißem Wasser auf und weichen Sie Siebeinsatz und Siebträger in dieser Lösung ca. 20 Minuten ein. Gründlich abspülen.
-
- Verwenden Sie einwandige Siebeinsätze für vorgemahlene Kaffeebohnen.
 - Verwenden Sie doppelwandige Siebeinsätze für vorgemahlene Kaffeebohnen.
-

Tropfschale füllt sich zu schnell.

-
- Automatische Spülfunktion. Nach den Dampf- und Heißwasserfunktionen wird automatisch Wasser in die Tropfschale abgelassen, um sicherzustellen, dass die Thermospirale die optimale Temperatur für Espresso hat.
 - Keine Aktion erforderlich. Es handelt sich um normale Betriebsgeräusche.
-

Pulsierendes/pumpendes Geräusch beim Extrahieren von Espresso oder beim Milchaufschäumen.

-
- Die 15-bar-Pumpe in der Maschine arbeitet normal.
 - Keine Aktion erforderlich. Es handelt sich um normale Betriebsgeräusche.
-
- Der Wassertank ist leer.
 - Befüllen Sie den Tank.
-
- Der Wassertank ist nicht vollständig eingesetzt und eingerastet.
 - Drücken Sie den Wassertank zum Einrasten vollständig nach unten.
-

Wasser läuft aus.

-
- Automatische Spülfunktion. Nach den Dampf- und Heißwasserfunktionen wird automatisch Wasser in die Tropfschale abgelassen, um sicherzustellen, dass die Thermospirale die optimale Temperatur für Espresso hat.
 - Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale richtig eingesetzt ist.
 - Leeren Sie die Tropfschale regelmäßig.
-
- Der Wassertank ist nicht vollständig eingesetzt und eingerastet.
 - Drücken Sie den Wassertank zum Einrasten vollständig nach unten.
-

PROBLEM**MÖGLICHE URSACHE****WAS ZU TUN IST**

	<ul style="list-style-type: none">• Die Silikondichtung, die das Dampfsieb umgibt, muss ersetzt werden, um sicherzustellen, dass der Siebträger ordnungsgemäß in den Brühkopf eingesetzt werden kann.	<ul style="list-style-type: none">• Siehe „Den Inbusschlüssel verwenden“ auf Seite 27.
Die Maschine ist eingeschaltet, hört aber auf zu arbeiten.	<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 Taste POWER, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie die Maschine 30-60 Minuten abkühlen.• Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Sage® Kundendienst oder besuchen Sie sageappliances.com.de
Es kommt kein gemahlenes Kaffeepulver aus dem Mahlwerk.	<ul style="list-style-type: none">• Keine Kaffeebohnen im Bohnenbehälter.	<ul style="list-style-type: none">• Befüllen Sie den Bohnenbehälter mit frischen Kaffeebohnen.
	<ul style="list-style-type: none">• Das Mahlwerk oder der Schacht ist blockiert.	<ul style="list-style-type: none">• Reinigen Sie das Mahlwerk und den Schacht. Siehe „Erweiterte Reinigung des Kegelmahlwerkes“ auf Seite 25.
	<ul style="list-style-type: none">• Wasser/Feuchtigkeit in Mahlwerk und Schacht.	<ul style="list-style-type: none">• Reinigen Sie das Mahlwerk und den Schacht. Siehe „Erweiterte Reinigung des Kegelmahlwerkes“ auf Seite 25. Vergewissern Sie sich, dass das Mahlwerk vor dem Zusammenbau gründlich getrocknet ist. Sie können das Mahlwerk mit einem Haartrockner trocknen.
LEDs FILTER SIZE blinken.	<ul style="list-style-type: none">• Bohnenbehälter ist nicht richtig eingesetzt.	<ul style="list-style-type: none">• Entfernen Sie den Bohnenbehälter, prüfen Sie ihn auf Fremdkörper und setzen Sie ihn anschließend wieder ein.
Es landet zu viel/wenig gemahlenes Kaffeepulver im Siebeinsatz.	<ul style="list-style-type: none">• Die Einstellungen für die Mahlmenge passen nicht zum jeweiligen Mahlgrad.	<ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie den Drehschalter GRIND AMOUNT, um die Mahlmenge zu erhöhen oder zu verringern. Siehe „Mahlmenge einstellen“ auf Seite 11 und „Tipps für ein perfektes Extraktionsergebnis“ auf Seite 21.
Es landet zu viel/wenig Espresso in der Tasse.	<ul style="list-style-type: none">• Mahlmenge und/oder Mahlgrad und/oder Extraktionsmenge müssen angepasst werden.	<ul style="list-style-type: none">• Probieren Sie folgende Ansätze nacheinander aus:• Setzen Sie das Gerät auf die ursprünglichen Standardeinstellungen zurück. Siehe „Auf Standardmengen zurücksetzen“ auf Seite 14.• Programmieren Sie die Extraktionsmengen neu. Siehe „Extraktionsmenge ändern“ auf Seite 13.• Passen Sie die Einstellungen für Mahlmenge und/oder Mahlgrad an. Siehe „Mahlgrad einstellen“ auf Seite 11, „Mahlmenge einstellen“ auf Seite 11 und „Tipps für ein perfektes Extraktionsergebnis“ auf Seite 21.
Das Mahlwerk gibt ein lautes Geräusch von sich.	<ul style="list-style-type: none">• Das Mahlwerk ist blockiert oder es befindet sich ein Fremdkörper darin.	<ul style="list-style-type: none">• Nehmen Sie den Behälter ab und überprüfen Sie das Mahlwerk auf Fremdkörper oder Blockierungen. Reinigen Sie das Mahlwerk und den Schacht ggf. Siehe „Kegelmahlwerk reinigen“ auf Seite 25.



Kaffeerezepte



CAPPUCCINO

Ein einfacher Espresso mit aufgeschäumter Milch, garniert mit Schokopulver.



ESPRESSO

Intensiv und aromatisch. Der Espresso wird in einem kleinen Glas oder einer Tasse serviert.



LATTE MACCHIATO

Ein Latte Macchiato besteht aus einem einfachen Espresso mit aufgeschäumter Milch und ca. 10 mm dichtem Schaum.



MACCHIATO

Traditionell wird er mit einem einfachen Espresso serviert, aber Sie können den Macchiato auch als Americano mit einem Schuss (aufgeschäumter) Milch zubereiten.



AMERICANO (LONG BLACK)

Geben Sie erst heißes Wasser in eine Tasse und dann einen Schuss Espresso (einfach oder doppelt), damit die Crema erhalten bleibt.



RISTRETTO

Ein Ristretto ist ein extrem kurzer Espresso von ca. 15 ml, der sich durch intensiven Geschmack und Nachgeschmack auszeichnet.

DE

AT

Sage Appliances GmbH
Johannstraße 37, 40476 Düsseldorf, Deutschland

Für den Kundendienst besuchen
Sie bitte www.sageappliances.com

UK

IE

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

Gebührenfreie Rufnummer für Deutschland: 08005053104

Sage®

www.sageappliances.com

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

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

Copyright BRG Appliances 2017.

BES875 – A18