

# *The Oracle™ Touch*

Bedienungsanleitung – SES990



**Sage®**



## Inhalt

- 2 Wichtige Sicherheitshinweise
- 7 Verpackungsinhalt
- 10 Vorbereitung
- 11 Funktionen
- 17 Tipps
- 19 Pflege und Reinigung
- 23 Fehlerbehebung

## **BEI SAGE® STEHT SICHERHEIT AN ERSTER STELLE**

Wir bei Sage® legen großen Wert auf Sicherheit. Bei Entwurf und Fertigung unserer Produkte steht die Sicherheit von Ihnen, unseren geschätzten Kunden, an erster Stelle. Darüber hinaus bitten wir Sie, bei der Verwendung elektrischer Geräte vorsichtig vorzugehen und die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu beachten.

## **WICHTIGE SICHERHEITS- HINWEISE**

**LESEN SIE VOR DEM  
GEBRAUCH SÄMTLICHE  
ANWEISUNGEN UND  
BEWAHREN SIE DIESE  
FÜR SPÄTER AUF**

- Stellen Sie vor dem ersten Gebrauch sicher, dass Ihre Stromversorgung mit der auf dem Typenschild, das Sie auf der Unterseite des Gerätes finden, übereinstimmt. Falls Sie Bedenken haben, wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Energieversorger.
- Ihr Sage® Gerät wird mit einem Schuko-Stecker am Netzkabel geliefert.
- Wenn Sie diesen Stecker wechseln müssen, führen Sie bitte die Neuverkabelung wie folgt durch (nach der sicheren Entsorgung des Formsteckers).
- Bitte beachten Sie, dass ein abgeschnittener Stecker in einer Steckdose ein ernstes Risiko darstellt.

- Die Drähte verfügen über folgende Farben:
  - Blau = neutral
  - Braun = stromführend
- Da die Farben des Drahtes möglicherweise nicht mit den farbigen Markierungen übereinstimmen, die die Klemmen in Ihrem Stecker kennzeichnen, beachten Sie bitte Folgendes:
  - Der blaue Draht muss an die mit „N“ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.
  - Der braune Draht muss an die mit „L“ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.
- Entfernen 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.
- Lassen Sie das Kabel nicht verknoten oder über eine Bank- oder Tischkante hängen. Von heißen Gas-, Elektrobrennern oder Öfen fernhalten.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder über den sicheren Umgang mit dem Gerät instruiert wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Geräte können von Personen mit ein-

geschränkten 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.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel, den Stecker und das Gerät auf Beschädigungen. Sollte das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt sein, setzen Sie das Gerät sofort außer Betrieb und wenden Sie sich an den Sage Kundendienst oder besuchen Sie [sageappliances.com.de](http://sageappliances.com.de)

- Halten Sie das Gerät und das Zubehör sauber. Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen in dieser Bedienungsanleitung. Leiten Sie Verfahren, die nicht in dieser Gebrauchsanweisung aufgeführt sind, an den Sage Kundendienst oder an [sageappliances.com.de](http://sageappliances.com.de) weiter.
- Der Einbau eines Fehlerstromschutzschalters (Sicherheitsschalter) wird empfohlen, um zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von Elektrogeräten zu bieten. Es ist ratsam, einen Sicherheitsschalter mit einem Bemessungsfehlerstrom von höchstens 30 mA in den Stromkreis, der das Gerät versorgt, einzubauen. Wenden Sie sich für eine professionelle Beratung an Ihren Elektriker.

# BESONDERE ANWEISUNGEN FÜR DIE SES990 ORACLE™ TOUCH

- Dieses Gerät wird nur für den Hausgebrauch empfohlen. Verwenden Sie dieses Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden.
- Wenn das Gerät ...
  - unbeaufsichtigt gelassen
  - gereinigt
  - bewegt
  - zusammengebaut oder
  - eingelagert werden soll:
- Schalten Sie die Espressomaschine immer aus, indem Sie den Netzschalter auf Off (Aus) stellen und den Netzstecker ziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Produkt vor dem ersten Gebrauch ordnungsgemäß zusammengebaut wird.
- Verwenden Sie keine andere Flüssigkeit als kaltes Leitungswasser. Wir raten von der Verwendung von stark gefiltertem,
- entmineralisiertem oder destilliertem Wasser ab, da dies den Geschmack des Kaffees und die Funktionsweise der Espressomaschine beeinträchtigen kann.
- Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger fest in den Brühkopf eingesetzt und gesichert ist, bevor Sie mit der Extraktion beginnen. Entfernen Sie niemals den Siebträger während des Extraktionsvorganges.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie Teile bewegen oder reinigen.
- Seien Sie nach dem Milchaufschäumen vorsichtig, da die Funktion „Auto Purge“ (automatische Reinigung) beim Absenken der Milchschaumdüse heißen Dampf austreten lassen kann.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Maschine bedienen, da Metalloberflächen während des Gebrauchs heiß werden können.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Entkalkungsfunktion verwenden, da heißer Dampf austreten kann. Vergewissern Sie sich vor dem Entkalken, dass die Tropfschale leer und eingesetzt ist. Weitere Informationen finden Sie auf Seite 22.
-  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.

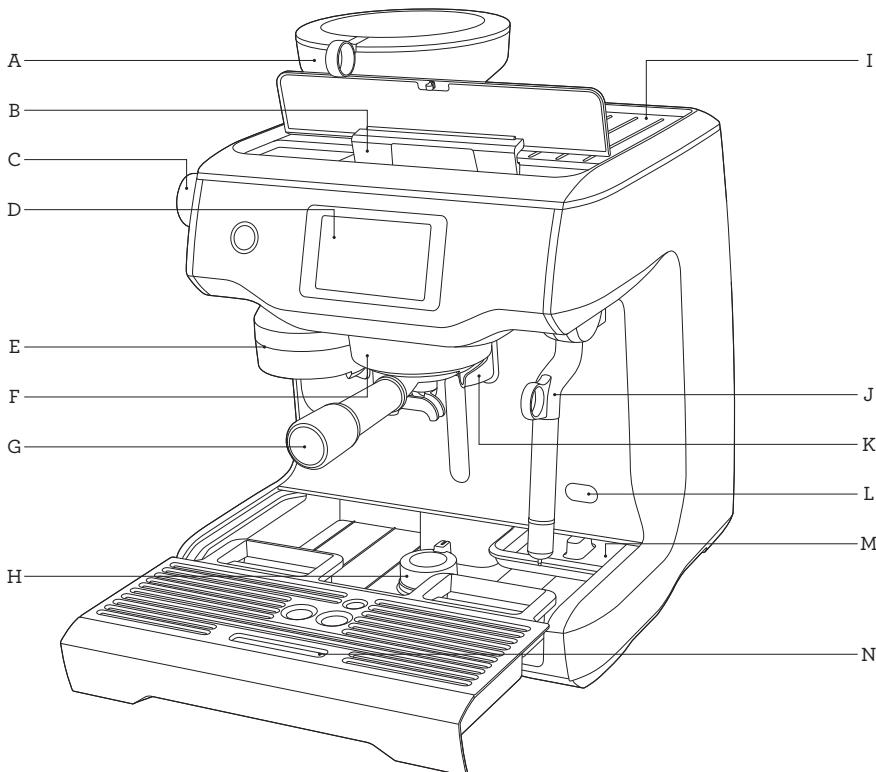
## BESONDERE ANWEISUNGEN FÜR WASSERFILTER

- 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.

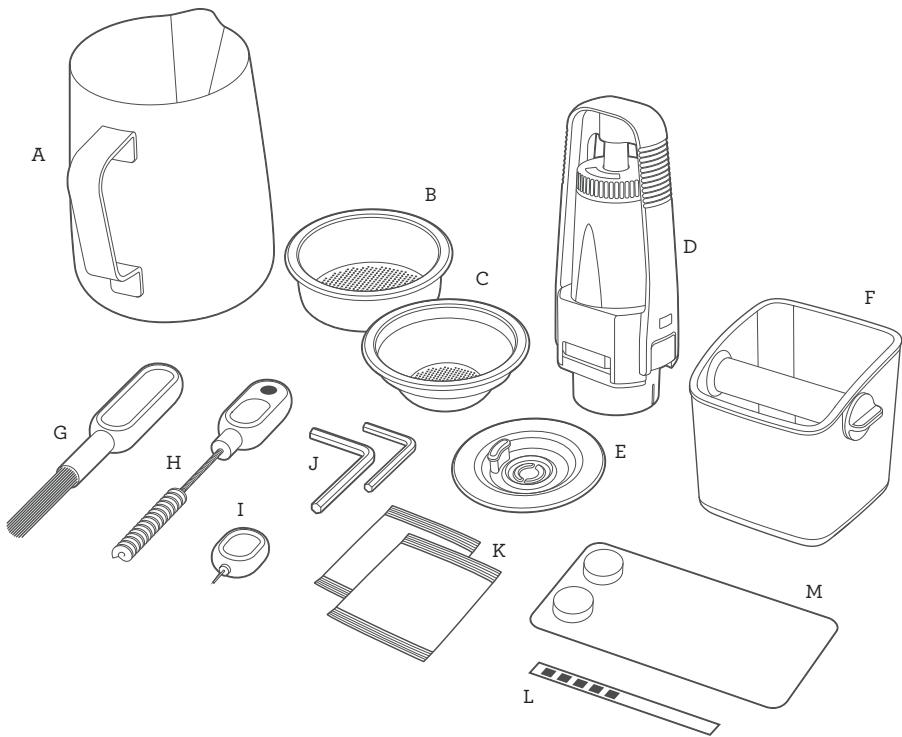
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH  
BEWAHREN SIE DIESE  
ANWEISUNGEN AUF



## Verpackungsinhalt



- A. Integriertes Kegelmahlwerk  
Mit abnehmbarem 280-g-Bohnenbehälter.
- B. Nach oben abnehmbarer 2,5-l-Wassertank  
Mit integriertem Wasserfilter und beleuchteter Wasserstandanzeige.
- C. Mahlgradeinstellung  
Passen Sie den Mahlgrad an Ihre Kaffebohnen an.
- D. Touchscreen-Bedienfeld  
Zeigt die aktuellen Einstellungen an und bietet eine Touch-Oberfläche.
- E. Mahlstation  
Mit automatischer Mahl-, Dosier- und Andrückfunktion.
- F. Beheizter 58-mm-Brühkopf mit integriertem Heizelement
- G. 58-mm-Siebträger aus Edelstahl
- H. Absenkbarer Schwenkfuß  
Hebt die Maschine für einfache Manövrierbarkeit an.
- I. Wärmeplatte für Tassen
- J. Milchschaumdüse  
Mit integriertem Temperatursensor.
- K. Separate Heißwasserdüse  
Jederzeit heißes Wasser auf Knopfdruck, zum Beispiel für einen Americano oder zum Vorwärmen der Tassen.
- L. Entkalkungszugang
- M. Zubehörfach  
Für die Aufbewahrung von Zubehör, das gerade nicht benötigt wird.
- N. Abnehmbare Tropfschale  
Sobald das „Empty Me!“-Symbol erscheint, muss die Tropfschale entleert werden.



## ZUBEHÖR

- A. Milchkännchen aus Edelstahl
- B. Doppelsiebeinsatz (2 Tassen)
- C. Einzelsiebeinsatz (1 Tasse)
- D. Wasserfilterhalter mit Filter
- E. Reinigungseinsatz
- F. Kleiner Behälter für gebrauchten Kaffee
- G. Bürste für Mahlwerk
- H. Bürste für den Auslass des Mahlwerkes mit Magnet zum Herausnehmen des Presswerkzeuges
- I. Reinigungsneedle für die Spitze der Milchschaumdüse
- J. Zwei Inbusschlüssel
- K. Reinigungspulver für die Milchschaumdüse
- L. Teststreifen zur Bestimmung der Wasserhärte
- M. Espresso-Reinigungstabletten



# Funktionen der Oracle™ Touch

## FARB-TOUCHSCREEN BEDIENFELD

Wischen Sie für die Auswahl aus dem Getränkemenü. Stellen Sie Kaffeestärke, Milchbeschaffenheit oder Milchtemperatur ein und speichern Sie die Einstellung dann als Ihren persönlichen Favoriten.

## AUTOMATISCHES MAHLEN, DOSIEREN UND TAMPEN

Mahlt, dosiert und tampt automatisch die benötigte Kaffeemenge.

## MAHLGRADEINSTELLUNG

Mahlgrad von fein bis grob einstellbar für optimale Espressoextraktion.

## EDELSTAHL-KEGELMAHLWERK

Maximiert die Oberfläche des gemahlenen Kaffees für einen vollen Espressogeschmack.

## AUTOMATISCHES, FREIHÄNDIGES MILCHAUFSCHEÜMEN

Die Milch wird automatisch auf die gewählte Temperatur erwärmt und im gewünschten Stil aufgeschäumt: von seidenweichem Latte bis hin zu cremigem Cappuccino. Die automatische Spülfunktion entfernt Milchrückstände aus der Milchschaumdüse, wenn diese in die untere Position zurückgestellt wird.

## KAFFEE UND DAMPF GLEICHZEITIG

Gleichzeitige Herstellung von Espresso und Milchschaum durch getrennte Edelstahl-Boiler für Espresso und Dampf.

## GENAUE REGELUNG

### Elektronische PID-Temperaturregelung

Der elektronische PID-Regler sorgt für eine genaue Temperatureinstellung für das bestmögliche Espressoaroma.

### Aktiv beheizter Brühkopf

Der 58-mm-Brühkopf mit integriertem Heizelement hält die Brühtemperatur während der Extraktion konstant.

### Konstanter Extraktionsdruck

Das Überdruckventil begrenzt den maximal erreichbaren Druck für das bestmögliche Espressoaroma.

### Vorbrühfunktion (Pre-Infusion)

Der Kaffee wird angefeuchtet, bevor die Pumpe stufenweise ihre volle Leistung erreicht. So kann der Kaffee sein Aroma sanft entfalten.

### Zwei-Pumpen-System

Getrennte italienische Pumpen für Dampf- und Espresso-Boiler.

### Programmierbare Extraktionstemperatur

Passen Sie die Wassertemperatur an, um je nach Herkunft und Röstgrad des Kaffees das optimale Espressoaroma zu erzielen.

## ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

### Automatische Einschaltung

Schaltet das Gerät zur festgelegten Zeit ein.

### Automatische Abschaltung

Schaltet die Maschine nach 30 Minuten aus.



# Vorbereitung

## VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

### 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.

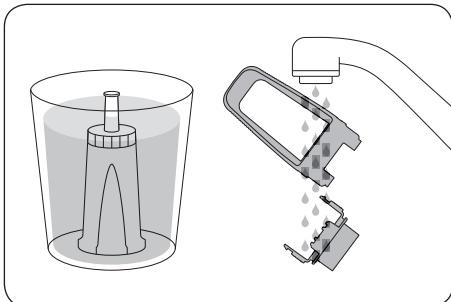


### TIPP

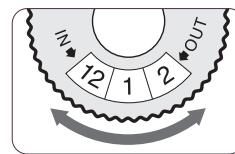
Um Ihre Maschine leichter anzuheben, verwenden Sie den ausfahrbaren Schwenkfuß unter der Abtropfschale. Wenn die Einstellung „UNLOCK“ vorgenommen wird, senkt sich der Schwenkfuß nach unten und hebt die Maschine an, wodurch der Zugriff auf den abnehmbaren Wassertank oder die Neupositionierung der Maschine an einem anderen Ort erleichtert wird.

### INSTALLATION DES WASSERFILTERS

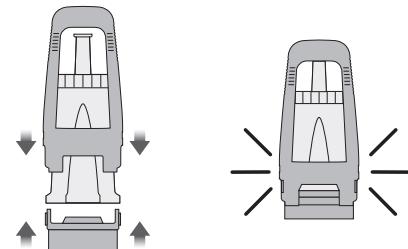
- Nehmen Sie den Wasserfilter und den Wasserfilterhalter aus dem Plastikbeutel.
- Weichen Sie den Filter 5 Minuten in kaltem Wasser ein.
- Waschen Sie den Filterhalter mit kaltem Wasser ab.



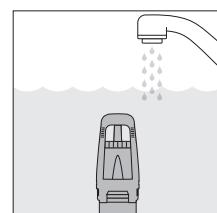
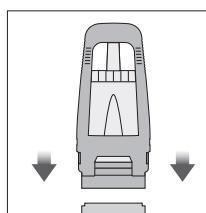
- Legen Sie die nächste Wechselerinnerung fest. Wir empfehlen, den Filter nach 3 Monaten zu wechseln.



- Setzen Sie den Filter in die beiden Teile des Filterhalters ein.



- Um den zusammengesetzten 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](http://sageappliances.com.de)



### HINWEIS

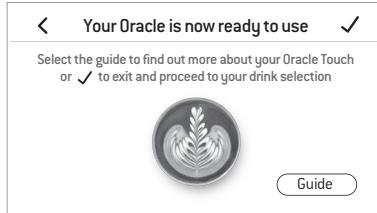
Verwenden Sie in dieser Maschine KEIN stark gefiltertes, entmineralisiertes oder destilliertes Wasser. Dies könnte den Geschmack des Kaffees und die Funktionsweise der Maschine beeinträchtigen.



## Funktionen

### ERSTE BENUTZUNG

1. Drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät einzuschalten.
2. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, die Sie durch die Einrichtung vor der ersten Benutzung führen.
3. Nach Abschluss der Einrichtung zeigt das Gerät an, dass es betriebsbereit ist.



Das Gerät befindet sich jetzt im STANDBY-Modus.

4. Tippen Sie auf „Guide“ (Anleitung) und das Gerät führt Sie Schritt für Schritt zum ersten Kaffee. Tippen Sie auf das Häkchen, um zum Getränkemenu zu gelangen, oder auf <, um die Einrichtung zu wiederholen. Sie können die Guide-Funktion jederzeit im Menü Settings (Einstellungen) wiederholen.



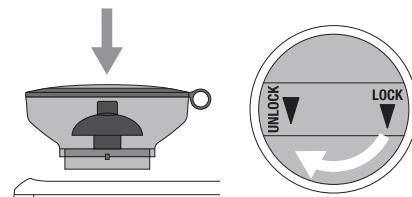
### HINWEIS

Wenn Ihre Wasserhärte beim Test 4 oder 5 beträgt, empfehlen wir Ihnen dringend, eine andere Wasserquelle zu verwenden.

Gefiltertes, abgefülltes Quell- oder Mineralwasser verlängert sowohl die Lebensdauer Ihres eingebauten Filters als auch die Entkalkungsintervalle und verbessert den Geschmack. Bitte prüfen Sie die Wasserhärte der von Ihnen gewählten alternativen Wasserquelle, bevor Sie Ihre Maschine damit befüllen. Vermeiden Sie die Verwendung von übermäßig gefiltertem Wasser, wie z. B. Umkehrosmosewasser, es sei denn, dem Wasser wird ein bestimmter Mineralgehalt wieder hinzugefügt. Verwenden Sie niemals destilliertes Wasser oder Wasser ohne bzw. mit geringem Mineralgehalt, da dies sowohl den Geschmack als auch die Funktion Ihrer Maschine beeinträchtigt.

### MAHLVORGANG

Setzen Sie den Bohnenbehälter oben auf die Maschine. Drehen Sie den Drehknopf, bis er einrastet. Befüllen Sie den Behälter mit frischen Bohnen.



### TIPP

Wir empfehlen hochwertige 100 % Arabicabohnen mit einem aufgedruckten Röstdatum auf der Verpackung, keinem Mindesthaltbarkeitsdatum. Verbrauchen Sie Ihre Kaffeebohnen idealerweise innerhalb von 5-20 Tagen nach dem Röstdatum. Alter Kaffee kann zu schnell aus den Löchern des Siebträgers fließen und bitter und wässrig schmecken.

## GETRÄNKEAUSWAHL

Tippen Sie auf das Home-Symbol, um zum Getränkmenü zu gelangen . Wischen Sie zu Ihrem gewünschten Getränk. Tippen Sie auf das Symbol „Help & Tip“  um den Touch Guide von Oracle™ zu sehen.

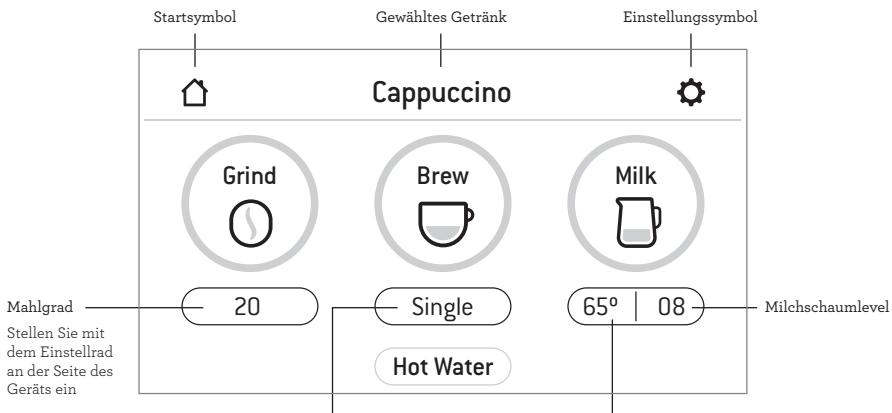


### HINWEIS

Bitte halten Sie den Touchscreen trocken und sauber, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

## GETRÄNBILDSCHIRM

In diesem Bildschirm können Sie Ihr Getränk anpassen, indem Sie auf die ovalen Tasten tippen. Die Anpassung der Mahlgradeinstellung erfolgt nicht über diese Taste, sondern über das Einstellrad an der Seite des Gerätes.



Brüheinstellung: Tippen Sie auf diese Taste, um durch die Optionen zu blättern

Espresso – einfach / doppelt / benutzerdefinierte Extraktionszeit

Long Black – klein / mittel / groß

## MAHLGRAD EINSTELLEN

Wir empfehlen, bei Nr. 30 zu beginnen und die Einstellung entsprechend der Espresso-Durchflussrate anzupassen.

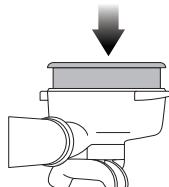
Es gibt 45 Mahlgradeinstellungen (Nr. 1 = feinste, Nr. 45 = größte), damit Sie den richtigen Mahlgrad für Ihre Kaffeebohnen auswählen und die perfekte Espressoextraktion erreichen können. Drehen Sie die Mahlgradeinstellung gegen den Uhrzeigersinn, um größer zu mahlen, oder im Uhrzeigersinn, um feiner zu mahlen.

## SIEBEINSATZ AUSWÄHLEN

Setzen Sie den richtigen Siebeinsatz für die Anzahl der Kaffees bzw. die gewünschte Stärke in den Siebträger ein.



Doppelsiebeinsatz Einzelsiebeinsatz



Verwenden Sie den Einzelsiebeinsatz, um eine einzelne Tasse oder einen schwächeren Espresso zuzubereiten.

Verwenden Sie den Doppelsiebeinsatz für zwei Tassen oder einen kräftigeren Espresso, normalerweise für Becher oder größere Tassen.

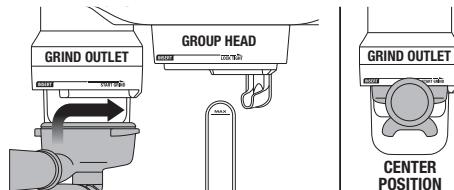


### HINWEIS

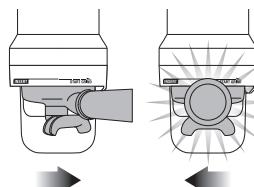
Beim Wechsel zwischen dem Einzel- und dem Doppelsiebeinsatz müssen Sie möglicherweise den Mahlgrad anpassen, um Ihre Extraktion fein abzustimmen.

## AUTOMATISCHES MAHLEN, DOSIEREN UND ANDRÜCKEN

Setzen Sie den Siebträger an der Position INSERT unter dem Mahlauslass ein. Heben Sie den Siebträger in den Brühkopf und drehen Sie ihn in die mittlere Position.



Tippen Sie auf die Taste „Grind“ (Mahlen) auf dem Display, um die automatische Mahl-, Dosier- und Tampfunktion zu starten. Der Mahlvorgang beginnt.

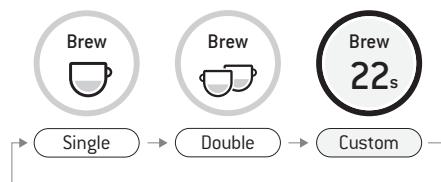


Wenn die automatische Mahl-, Dosier- und Tampfunktion abgeschlossen ist, drehen Sie den Siebträgergriff zur Position „INSERT“ und nehmen Sie ihn nach unten heraus.

## ESPRESSOEXTRAKTION

Setzen Sie den Siebträger an der Position „INSERT“ unter dem Brühkopf ein. Heben Sie den Siebträger in den Brühkopf und drehen Sie ihn in Richtung „LOCK TIGHT“, bis ein Widerstand spürbar ist.

Tippen Sie auf die Taste „Brew“ im Display, um die Extraktion zu starten. Sie können zwischen einem einfachen oder doppelten Espresso wählen oder die benutzerdefinierten Einstellungen verwenden, indem Sie auf die Tasten „Single“, „Double“ oder „Custom“ tippen. Die jeweilige Dauer ist voreingestellt, kann jedoch angepasst werden.

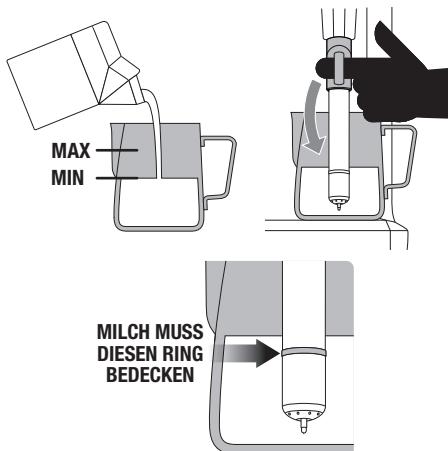


## MANUELLE EXTRAKTION

Halten Sie die Taste „Brew“ ca. 2 Sekunden lang gedrückt, um zum manuellen Extraktionsmodus zu gelangen. Tippen Sie auf die Taste „Brew“, um mit der Extraktion zu beginnen. Tippen Sie erneut auf die Taste „Brew“, um die Extraktion zu stoppen.

## MILCH AUFSCHÄUMEN

Verschiedene Milchsorten und Alternativprodukte sorgen für unterschiedliche Ergebnisse. Passen Sie die Einstellungen entsprechend an. Verwenden Sie kalte, frische Milch. Füllen Sie das Milchkännchen bis knapp unter die Ausbuchung des Ausgusses. Heben Sie die Milchschaumdüse an und setzen Sie sie in das Milchkännchen. Senken Sie die Milchschaumdüse ganz ab. Das Milchkännchen sollte auf der Tropfschale stehen und die Dichtung der Milchschaumdüse sollte von Milch bedeckt sein.



Tippen Sie zum Starten auf die Taste „Milk“. Der Bildschirm zeigt die Temperatur der Milch an, während sie erhitzt wird. Das Aufschäumen wird automatisch beendet, sobald die eingestellte Milchtemperatur erreicht ist. Heben Sie die Milchschaumdüse an und entfernen Sie das Milchkännchen. **Wischen Sie die Milchschaumdüse und besonders die Spitze mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.** Senken Sie die Milchschaumdüse in die untere Position ab. Dadurch wird sie automatisch gespült.



### HINWEIS

Spülen Sie die Milchschaumdüse vor dem Aufschäumen kurz durch, indem Sie auf die Taste „Milk“ tippen. Durch erneutes Antippen der Taste wird die Dampfausgabe beendet.

## MILCH MANUELL AUFSCHÄUMEN

Die Funktion zum automatischen Aufschäumen der Milch und die automatische Abschaltung des Dampfes sind deaktiviert, wenn Sie die Funktion zum manuellen Aufschäumen der Milch gewählt haben.

Heben Sie die Milchschaumdüse an. Halten Sie die Taste „Milk“

ca. 2 Sekunden lang gedrückt, um den manuellen Modus aufzurufen. Beginnen Sie mit dem Aufschäumen, indem Sie auf die Taste tippen. Beenden Sie den Vorgang durch Antippen der Taste „Milk“, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

**Wischen Sie die Milchschaumdüse und besonders die Spitze mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.** Senken Sie die Milchschaumdüse in die untere Position ab. Dadurch wird sie automatisch gespült.



### ACHTUNG: VERBRENNUNGSGEFAHR

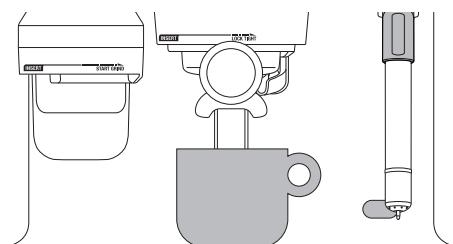
Nach dem Ausschalten der Maschine kann weiterhin Dampf freigesetzt werden.

Kinder müssen stets beaufsichtigt werden.

## LONG BLACK

Es gibt 3 Voreinstellungen für einen großen Schwarzen: klein, mittel und groß.

Füllen Sie den Siebträger mit der automatischen Mahl-, Dosier- und Tampfunktion und setzen Sie ihn in den Brühkopf ein. Platzieren Sie Ihre Tasse so, dass sowohl der Kaffee aus dem Siebträger als auch das Wasser aus dem Heißwasserauslass in die Tasse läuft. Zuerst wird der Espresso extrahiert und anschließend Heißwasser darauf gegossen.



### TASSENGRÖSSE

### BRÜHMENGE

Klein	ca. 180 ml
Mittel	ca. 240 ml
Groß	ca. 360 ml

*Die angegebenen Mengen sind nur Anhaltswerte. Die tatsächliche Menge hängt ebenso von der Röstung, Mischung und Frische der Kaffeebohnen*

wie vom Mahlgrad ab. Diese Parameter wirken sich auf die Fließgeschwindigkeit bei der Extraktion und damit auf das Extraktionsvolumen aus.

## HEISSWASSER

Die Heißwasserfunktion kann zum Vorwärmen von Tassen oder zum manuellen Zugeben von heißem Wasser verwendet werden.

Tippen Sie auf dem Bildschirm auf „Hot Water“ (Heißwasser), um den Fluss des Heißwassers zu starten und zu beenden.

Um zu gewährleisten, dass das Wasser bei der richtigen Temperatur ausgegeben wird, stoppt der Heißwasserfluss nach ca. 30 Sekunden.

Abhängig von der Größe Ihrer Tasse müssen Sie möglicherweise auf die Taste „Hot Water“ tippen, um den Wasserfluss zu beenden.



### HINWEIS

Sie können kein Heißwasser laufen lassen und gleichzeitig Espresso brühen.

## NEUES GETRÄNK HINZUFÜGEN

Tippen Sie im Menübildschirm auf „Create New“ (Neu erstellen), um ein individuelles Getränk zu erstellen. Sie können Parameter basierend auf einem Standardstil anpassen und eigene speichern.



## Add New

Alternativ können Sie nach dem manuellen Einstellen der Parameter auf das kleine Symbol tippen , um die aktuelle Einstellung zu speichern.

## EINSTELLUNGEN

Berühren Sie das Symbol  oben rechts im Bildschirm, um das Einstellungsmenü aufzurufen.

## Schnellstartanleitung

Die Maschine führt Sie auf dem Bildschirm Schritt für Schritt zur Tasse Kaffee.

## Automatische Einschaltung

Die automatische Einschaltfunktion ist optional.

Sie können damit eine Zeit programmieren, zu der sich die Espressomaschine automatisch einschaltet.

## Datum und Uhrzeit

Datum und Uhrzeit sind optional. Sie können das Datum und die Uhrzeit einstellen.

## Reinigungsfunktion

Die Reinigungsfunktion (Cleaning Cycle) reinigt das Dampfsieb und den Brühkopf.

Eine Pop-up-Meldung informiert Sie, wenn es Zeit für die Reinigung ist.

## Entkalkungsfunktion

Die Entkalkung verhindert übermäßige Mineral- und Kalkablagerungen. Eine Pop-up-Meldung informiert Sie, wenn es Zeit für die Entkalkung ist.

## Brühtemperatur

Sie können die empfohlene Extraktionstemperatur anpassen.

## Standard-Milchtemperatur

Sie können die Standardtemperatur für alle Milchgetränke anpassen.

## Wasserhärté

Testet das Wasser, um festzulegen, wie oft die Maschine entkalkt werden muss.

## Bildschirmhelligkeit

Sie können die Helligkeit Ihres Touchscreens anpassen.

## Arbeitslicht-Helligkeit

Sie können die Helligkeit Ihres Arbeitslichtes anpassen.

## Lautstärke

Sie können die Lautstärke für Warnungen und Erinnerungen anpassen.

## Demo-Modus

Für die Oracle™-Demonstration auf dem Bildschirm.

## Werkseinstellungen

Verwenden Sie diese Funktion, um alle programmierbaren Werte auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen und alle benutzerdefinierten Getränke zu löschen.

## TRANSPORT UND AUFBEWAHRUNG

Wir empfehlen, beide Boiler vollständig zu entleeren, bevor Sie die Maschine transportieren oder für längere Zeit lagern. Im Abschnitt Entkalkung finden Sie eine Schritt-für-Schritt-Anleitung.

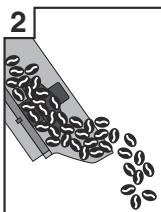
Dieses Verfahren ist auch als Frostschutzmaßnahme für den Fall vorgesehen, dass die Maschine extrem kalten Temperaturen ausgesetzt wird.

## KEGELMAHLWERK EINSTELLEN

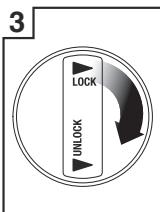
Einige Kaffeesorten können einen größeren Mahlbereich erfordern, um eine ideale Extraktion oder Aufbrühung zu erzielen. Ein Merkmal des eingebauten Mahlwerkes ist die Möglichkeit, diesen Bereich mit dem verstellbaren oberen Mahlkonus zu vergrößern. Nehmen Sie diese Einstellung schrittweise vor.



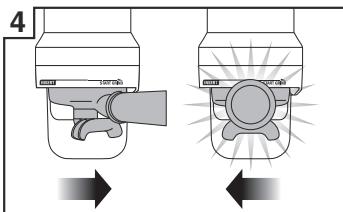
Behälter  
entriegeln



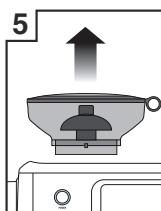
Bohnen  
entnehmen



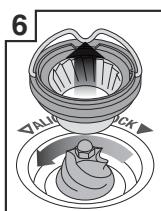
Behälter aufsetzen  
und verriegeln



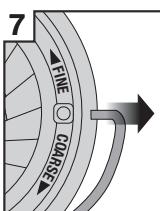
Mühle laufen lassen, bis sie leer ist



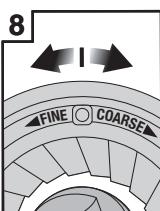
Behälter entriegeln  
und entnehmen



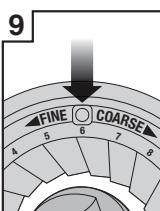
Oberen Mahlkonus  
entfernen



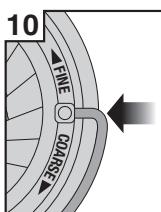
Drahtgriff von  
beiden Seiten des  
Mahlkonus entfernen



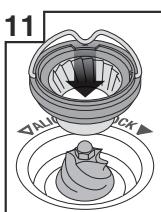
Oberen Mahlkonus  
um 1 Nummer größer  
oder feiner stellen



Nummer an der  
Grifföffnung  
ausrichten



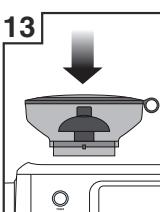
Den Drahtgriff von  
beiden Seiten des  
Mahlkonus her  
einführen



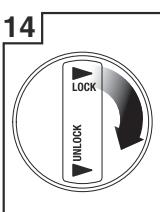
Oberen Mahlkonus  
fest in seine  
Position drücken



Oberen Mahlkonus  
verriegeln



Behälter einsetzen



Behälter verriegeln



# Tipps

## 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 Extraktions temperatur 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.

## MAHLVORGANG

Beim Mahlen von Kaffeebohnen für Espresso 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 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 wässrig und fade.

## AUTOMATISCHES MAHLEN, DOSIEREN UND ANDRÜCKEN

- Stellen Sie sicher, dass der Bohnenbehälter mit frischen Kaffeebohnen gefüllt ist. Geben Sie niemals vorgemahlenen Kaffee in den Behälter.
- Nach dem automatischen Mahlen, Dosieren und Andrücken: Wischen Sie überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Siebeinsatzes ab, um einen korrekten Sitz am Brühkopf zu gewährleisten.
- Verwenden Sie zum Verstellen der Andrückhöhe den mitgelieferten Inbusschlüssel. Ziehen Sie das Presswerkzeug vom Mahlauslass nach unten und lösen Sie dann die Kupplung innen, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen. Sie können die Länge der Kupplung einstellen, indem Sie das Befestigungselement mit dem Inbusschlüssel lösen und die Kupplung auf die gewünschte Länge drehen.

## BRÜHKOPF REINIGEN

Spülen Sie den Brühkopf durch Antippen der Taste „Brew“ kurz durch, bevor Sie den Siebträger hineinsetzen. Lassen Sie das Wasser für 5 Sekunden fließen und tippen Sie dann erneut auf die Taste „Brew“, um den Wasserfluss zu stoppen. Dadurch wird restliches Kaffeepulver aus dem Brühkopf entfernt und die Wassertemperatur vor der Extraktion stabilisiert.

## ESPRESSO EXTRAHIEREN

- Als Richtwert beginnt der Espresso innerhalb von 8-12 Sekunden zu fließen (einschließlich der Zeit vor der Infusion) und sollte die Konsistenz von warm tropfendem Honig haben.
- Wenn der Espresso schon nach weniger als 8 Sekunden in die Tasse läuft, ist der Mahlgrad zu grob. Ihr Espresso ist UNTEREXTRAHIERT. Stellen Sie den Mahlgrad etwas feiner ein.
- Wenn der Espresso erst nach 12 Sekunden oder später in die Tasse läuft, ist der Mahlgrad zu fein. Ihr Espresso ist ÜBEREXTRAHIERT. Stellen Sie den Mahlgrad etwas größer ein.

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 und Mahlgrad des Kaffeepulvers.

Experimentieren Sie, indem Sie diese Parameter einzeln anpassen und so Ihren bevorzugten Geschmack erreichen.

## TIPPS FÜR EIN PERFEKTES EXTRAKTIONSERGEBNIS

EXTRAKTIONSART	MAHLGRAD	EXTRAKTIONSDAUER
ÜBEREXTRAHIERT (bitter, nicht schmackhaft)	Zu fein	Über 40 Sekunden
AUSGEWOGEN	Optimum	25-35 Sekunden
UNTEREXTRAHIERT (fad, wässrig, sauer)	Zu grob	Weniger als 20 Sekunden



### HINWEISE UND TIPPS

Wenn die Maschine 30 Minuten ununterbrochen läuft, lassen Sie die Maschine vor jedem Gebrauch 3 Minuten lang abkühlen.

## MILCH AUFSCHÄUMEN

- Beginnen Sie immer mit kalter, frischer Milch.
- Füllen Sie das Milchkännchen bis knapp unter die Ausbuchung des Ausgusses. Füllen Sie mindestens so viel ein, dass die Dichtung der Milchschaumdüse bedeckt ist.
- Bringen Sie die Milchschaumdüse in die untere Position über die Tropfschale und tippen Sie auf die Taste „Milk“, um kondensiertes Wasser aus der Milchschaumdüse zu spülen. Tippen Sie erneut auf die Taste „Milk“, um den Vorgang zu beenden.
- Senken Sie die Milchschaumdüse für die Aufschäumautomatik vollständig ab.



### HINWEISE UND TIPPS

Für optimalen Milchschaum ist es wichtig, dass die Öffnungen in der Düsenpitze frei sind. Auch wenn nur einzelne Öffnungen der Milchschaumdüse verstopft sind, kann das Aufschäumen der Milch nicht richtig gelingen.

Wischen Sie die Milchschaumdüse und -spitze immer zuerst mit einem feuchten Tuch ab, BEVOR Sie die Milchschaumdüse wieder absenken. Sie entfernen dadurch den größten Teil der noch anhaftenden Milch. Die automatische Spülfunktion kann so die Reste der Milch effektiver entfernen.

## Nach dem Aufschäumen

- 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.

## Milch manuell aufschäumen

- Heben Sie die Milchschaumdüse an und tauchen Sie die Düsenpitze an der rechten Seite (3-Uhr-Position) des Milchkännchens etwa 1 bis 2 cm tief in die Milch ein. Rufen Sie den manuellen Aufschäummodus auf, indem Sie die Taste „Milk“ gedrückt halten (ca. 2 Sekunden). Beginnen Sie mit dem Aufschäumen, indem Sie auf die Taste tippen.
- Halten Sie die Milchschaumdüsenpitze 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 Milchschaumdüse dicht an die Oberfläche der Milch zu bringen und dadurch Luft in die Milch zu blasen.
- Halten Sie die Düsenpitze 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.
- Heben Sie das Milchkännchen an, um die Düsenpitze tiefer unter die Milchoberfläche zu bringen. Achten Sie dabei darauf, dass der Strudel in der Milch immer noch bestehen bleibt. Überwachen Sie die Milchtemperatur mithilfe des Touchscreens. Wir empfehlen 55–65 °C.
- Tippen Sie auf die Taste „Milk“, um den Aufschäumvorgang abzubrechen, BEVOR Sie das Kännchen senken und die Düsenpitze aus der Milch nehmen.

## HINWEISE UND TIPPS ZU KAFFEEBOHNEN

- Frische, hochwertige Kaffeebohnen ermöglichen die bestmögliche Extraktion.
- Wir empfehlen hochwertige 100 % Arabicabohnen mit einem aufgedruckten Röstdatum auf der Verpackung, keinem Mindesthaltbarkeitsdatum.
- Verbrauchen Sie Ihre Kaffeebohnen idealerweise innerhalb von 5–20 Tagen nach dem Röstdatum. Mahlen Sie die Bohnen idealerweise direkt vor der Extraktion, um das beste Geschmacksergebnis zu erhalten.
- Kaufen Sie Kaffeebohnen in kleinen Mengen, um die Lagerzeit zu reduzieren.
- Bewahren Sie Kaffeebohnen in einem luftdichten Behälter an einem kühlen, dunklen und trockenen Ort auf. Vakuumdichtung wenn möglich.



## Pflege und Reinigung

### FARB-TOUCHSCREEN-ANZEIGE

Bitte halten Sie den Touchscreen trocken und sauber, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

### REINIGUNGSFUNKTION

- Es wird eine Meldung angezeigt, wann eine Reinigung erforderlich ist (ca. nach 200 Extraktionen). Sie können die Reinigungsfunktion auch starten, indem Sie in den Einstellungen „Clean Cycle“ auswählen. Die Reinigungsfunktion reinigt das Dampfsieb und den Brühkopf.
- Folgen Sie den Anweisungen auf dem Touchscreen.

### WASSERFILTER WECHSELN

- Entsorgen Sie den gebrauchten Wasserfilter im Hausmüll.
- Waschen Sie den Filterhalter mit kaltem Wasser ab.
- 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.

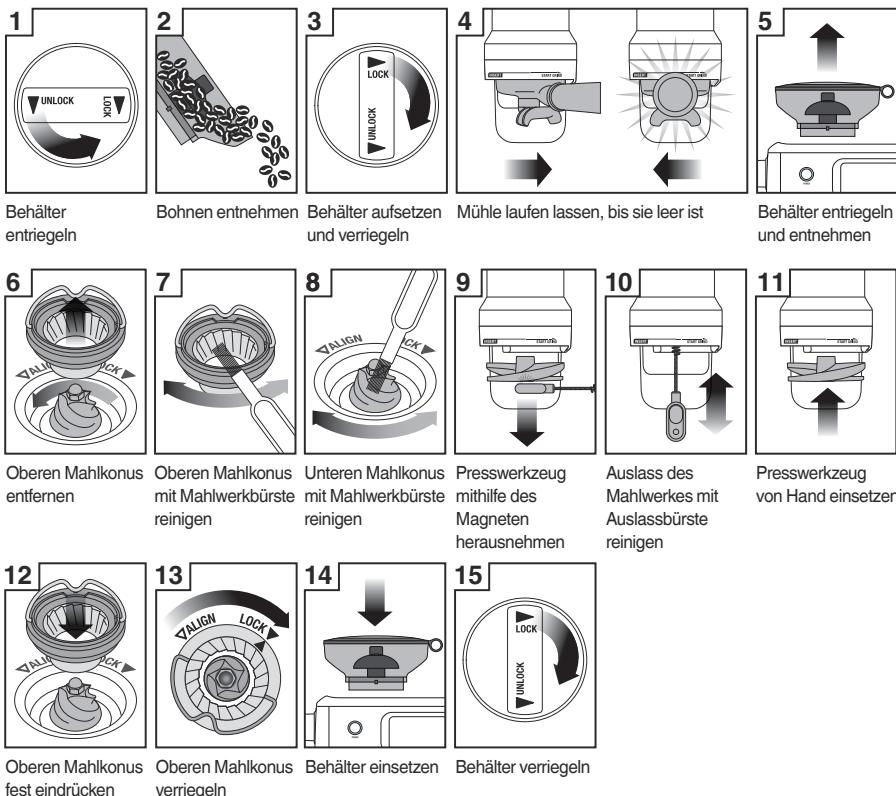


### HINWEIS

Informationen zum Kauf zusätzlicher Wasserfilter erhalten Sie auf [sageappliances.com.de](http://sageappliances.com.de)

## KEGELMAHLWERK REINIGEN

Durch eine regelmäßige Reinigung des Mahlwerks erreichen Sie ein gleichbleibend gutes Mahlergebnis, was für die Zubereitung von Espresso besonders wichtig ist.



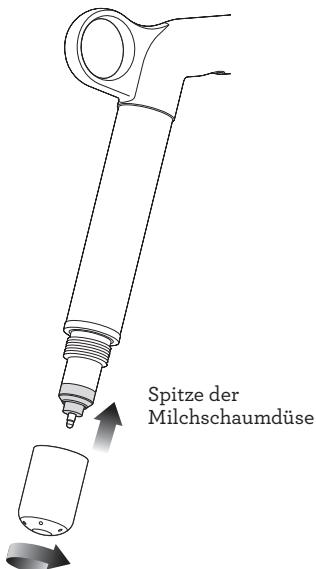
## MILCHSCHAUMDÜSE REINIGEN



### WICHTIG

Wischen Sie die Milchschaumdüse nach jedem Gebrauch gründlich mit einem feuchten Tuch ab und spülen Sie sie sofort aus. Wenn die Milchschaumdüse nicht gereinigt wird, kann dies das Aufschäumergebnis beeinträchtigen.

- Reinigen Sie mögliche Verstopfungen in den Öffnungen der Milchschaumdüse mit dem Reinigungswerkzeug für die Düsen spitze. Auch wenn nur einzelne Öffnungen der Milchschaumdüse verstopft sind, kann das Aufschäumen der Milch nicht richtig gelingen.
- Wenn die Milchschaumdüse blockiert bleibt, entfernen Sie die Spitze und weichen Sie sie zusammen mit der Milchschaumdüse ein. Verwenden Sie dazu das mitgelieferte Reinigungspulver (Anweisungen unten). Schrauben Sie die Spitze nach dem Spülen wieder auf die Milchschaumdüse auf.



- Sie verringern das Risiko von Verstopfungen, wenn Sie das Milchkännchen mit Wasser füllen und die Milchschaumdüse darin eintauchen, wenn sie nicht gebraucht wird.

### Reinigungspulver für die Milchschaumdüse

1. Geben Sie 1 Päckchen in ein leeres Milchkännchen.
2. Geben Sie 1 Tasse (240 ml) heißes Wasser in das Milchkännchen.
3. Entfernen Sie die Düsen spitze und geben Sie sie zusammen mit der Milchschaumdüse in das Kännchen.
4. 20 Minuten einweichen lassen.
5. Reinigen Sie die Düsen spitze, spülen Sie sie ab und setzen Sie sie wieder ein. Setzen Sie die Milchschaumdüse wieder in das Kännchen ein und aktivieren Sie den Dampf für 10 Sekunden.
6. 5 Minuten einweichen lassen.
7. Aktivieren Sie den Dampf mehrmals, um die Milchschaumdüse zu spülen, und spülen Sie dann den Stab gründlich aus.
8. Reiben Sie die Milchschaumdüse mit einem sauberen Tuch trocken.
9. Entsorgen Sie die Lösung und spülen Sie das Kännchen gründlich aus.



### HINWEIS

Wenn eine alternative Reinigungslösung verwendet wird, befolgen Sie bitte die angegebenen Anweisungen.

Vergewissern Sie sich, dass die Reinigungslösung lebensmittelecht und für Edelstahl- und Silikonprodukte geeignet ist.

Vergewissern Sie sich, dass die Spitze der Milchschaumdüse nach der Reinigung fest angezogen ist, um einen Fehler bei der Temperaturmessung zu vermeiden.

## SIEBEINSATZ UND SIEBTRÄGER REINIGEN

- Spülen Sie den Siebträger und Siebeinsatz direkt nach der Benutzung unter heißem Wasser, um die im Kaffee enthaltenen Öle zu entfernen.
- Wenn die Öffnungen des Siebeinsatzes verstopft sind, lösen Sie eine Reinigungstablette in heißem Wasser auf und weichen Sie Siebeinsatz und Siebträger in dieser Lösung ca. 20 Minuten ein. Gründlich abspülen.

## LEITUNGEN DES GERÄTES REINIGEN

- Wir empfehlen, nach jeder Verwendung die Leitungen der Espressomaschine zu spülen, bevor Sie das Gerät ausschalten. Leeren Sie die Tropfschale aus. Legen Sie den Reinigungseinsatz in den Siebeinsatz und setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein. Tippen Sie auf die Taste „Brew“ und lassen Sie den Druck 20 Sekunden lang aufbauen. Tippen Sie dann erneut auf die Taste, um den Vorgang abzubrechen. Wiederholen Sie diesen Vorgang etwa 5-mal, um die Kaffeerückstände aus den Leitungen zu spülen.

## DAMPFSIEB REINIGEN

- Wischen Sie das Innere des Brühkopfes und das Dampfsieb mit einem feuchten Tuch ab, um die Rückstände des Kaffeepulvers zu entfernen.
- Lassen Sie regelmäßig heißes Wasser durch den Brühkopf laufen. Installieren Sie dazu den Siebträger mit Siebeinsatz, aber ohne Kaffeepulver. Dadurch werden Rückstände des Kaffeepulvers vom Dampfsieb abgespült.
- Falls sich auf dem Dampfsieb hartnäckige Ablagerungen gebildet haben, lösen Sie mit dem Inbusschlüssel die Schraube in der Mitte des Dampfsiebes und merken Sie sich, welche Seite in den Brühkopf zeigt.

## TROPFSCHEALE UND ZUBEHÖRFACH

### REINIGEN

- Die Tropfschale sollte nach jedem Gebrauch entfernt, entleert und gereinigt werden.
- Nehmen Sie das Gitter von der Tropfschale ab. Waschen Sie die Tropfschale in warmem Seifenwasser.
- Das Aufbewahrungsfach kann entfernt und mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden (verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Tücher, die die Oberfläche zerkratzen könnten).

## GEHÄUSE UND WÄRMEPLATTE

### REINIGEN

- Das Außengehäuse und die Tassenwärmplatte 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.



### HINWEIS

Reinigen Sie keine der Teile in der Spülmaschine.

## ENTKALKEN

- Verwenden Sie diese Funktion, um den Entkalkungsvorgang aufzurufen, wenn auf dem Bildschirm diesbezügliche Hinweise erscheinen.
- Das Gerät wechselt zum Entkalkungsmodus, wenn Sie über die Pop-up-Meldung entkalken oder „Settings“ (Einstellungen) > „Descale Cycle“ (Entkalkungsfunktion) wählen. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Touchscreen.
- Der gesamte Entkalkungsvorgang dauert etwa 1,5 Stunden. Befolgen Sie die Anweisungen Schritt für Schritt. **Wenn Sie Ihr Gerät gerade erst benutzt haben, schalten Sie es bitte aus und lassen Sie es mindestens 1 Stunde lang abkühlen, bevor Sie mit dem Entkalken beginnen.**



### HINWEIS

Versuchen Sie NICHT, das Gerät zu entkalken, ohne das Verfahren „Descale“ aus dem Einstellungsmenü zu verwenden. Ihr Gerät könnte beschädigt werden.



# Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSCHE	WAS ZU TUN IST
Der Motor des Mahlwerkes startet, aber es kommt kein gemahlener Kaffee aus dem Mahlauslass.	<ul style="list-style-type: none"><li>Keine Kaffebohnen im Bohnenbehälter.</li><li>Das Mahlwerk bzw. der Bohnenbehälter ist verstopft.</li><li>Möglicherweise stecken Kaffebohnen im Behälter fest.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Befüllen Sie den Bohnenbehälter mit frischen Kaffebohnen.</li><li>Entfernen Sie den Bohnenbehälter. Prüfen Sie den Bohnenbehälter und das Mahlwerk auf Blockierungen. Setzen Sie die Teile wieder ein und versuchen Sie es erneut.</li></ul>
Der Motor des Mahlwerkes startet, aber es ertönt ein lautes Klickgeräusch.	<ul style="list-style-type: none"><li>Das Mahlwerk oder der Einfüllschacht ist blockiert.</li><li>Feuchtigkeit blockiert das Mahlwerk.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Nehmen Sie den Bohnenbehälter ab und überprüfen Sie das Mahlwerk auf Fremdkörper.</li><li>Reinigen Sie das Mahlwerk und den Auslass des Mahlwerkes, siehe Seite 20.</li><li>Lassen Sie die Bauteile des Mahlwerkes gut trocknen, bevor Sie es wieder zusammensetzen. Sie können das Mahlwerk mit einem Fön trocknen und so den Trockenvorgang beschleunigen.</li></ul>
Der Bohnenbehälter lässt sich nicht richtig einsetzen.	<ul style="list-style-type: none"><li>Kaffebohnen verhindern das Einsetzen des Bohnenbehälters.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Entfernen Sie den Bohnenbehälter. Entfernen Sie Kaffebohnen, die auf dem Mahlwerk liegen. Setzen Sie den Bohnenbehälter wieder ein.</li></ul>
Der Siebträger wird zu voll gefüllt.	<ul style="list-style-type: none"><li>Sie haben das Presswerkzeug zum Reinigen ausgebaut und beim Einbau vergessen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Überprüfen Sie, ob das Presswerkzeug richtig auf der Antriebswelle installiert ist, siehe Seite 16.</li></ul>
Mahlwerk-Notaus		<ul style="list-style-type: none"><li>Drehen Sie den Siebträger nach links, um die automatische Mahl-, Dosier- und Tampfunktion zu stoppen.</li><li>Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.</li></ul>
Das Mahlwerk läuft kontinuierlich.	<ul style="list-style-type: none"><li>Keine Bohnen im Bohnenbehälter.</li><li>Das Presswerkzeug wurde entfernt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Befüllen Sie den Behälter mit Bohnen.</li><li>Drehen Sie den Siebträger nach links, um die automatische Mahl-, Dosier- und Tampfunktion zu stoppen.</li><li>Überprüfen Sie, ob das Presswerkzeug richtig auf der Antriebswelle installiert ist, siehe Seite 16.</li></ul>

PROBLEM	MÖGLICHE URSCAUSE	WAS ZU TUN IST
Der Kaffee läuft am Rand des Siebträgers aus.  und/oder	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Siebträger wurde nicht korrekt in den Brühkopf eingesetzt.</li> <li>Auf dem Rand des Siebeinsatzes ist Kaffeepulver.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger richtig am Brühkopf eingerastet ist. Der Griff des Siebträgers muss nach rechts bis über die Mitte gedreht werden. Die Silikondichtung wird dadurch nicht beschädigt.</li> <li>Entfernen Sie das Kaffeepulver vom Rand des Siebeinsatzes und vergewissern Sie sich, dass der Siebträger richtig im Brühkopf eingesetzt ist.</li> </ul>
Der Siebträger löst sich während einer Extraktion aus dem Brühkopf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Siebeinsatz ist feucht oder die Seiten des Siebträgers sind feucht. Feuchtigkeit verringert die Reibung zwischen den Oberflächen, durch welche der Siebträger gehalten wird, während er unter Druck steht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vergewissern Sie sich vor dem Einfüllen des Kaffeepulvers, dass Siebträger und Siebeinsatz ganz trocken sind.</li> </ul>
Probleme mit der Auto-Start-Funktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Uhr wurde noch nicht oder nicht richtig eingestellt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen Sie, ob Uhrzeit und Auto-Start-Zeit korrekt programmiert wurden.</li> </ul>
Die Meldung „Operation Error“ (Betriebsfehler) wird auf dem Touchscreen angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ein schwerwiegender Fehler ist aufgetreten und die Maschine kann nicht arbeiten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontaktieren Sie den Sage Kundendienst.</li> </ul>
Die Pumpen arbeiten kontinuierlich, der Dampf ist sehr feucht und heißes Wasser tropft aus der Heißwassertülle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dies kann passieren, wenn Sie demineralisiertes/ destilliertes Wasser verwenden. Dadurch wird die Funktion des Gerätes erheblich beeinträchtigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wir empfehlen kaltes, gefiltertes Leitungswasser für das Gerät. Wasser mit sehr geringem Mineraliengehalt (Beispiel: demineralisiertes/destilliertes Wasser) wird nicht empfohlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Sage Kundendienst oder besuchen Sie sageappliances.com.de</li> </ul>

PROBLEM	MÖGLICHE URSCHE	WAS ZU TUN IST
Es fließt kein Wasser aus dem Brühkopf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Maschine hat die Betriebstemperatur nicht erreicht.</li> <li>Der Wassertank ist leer.</li> <li>Der Wassertank wurde nicht richtig eingesetzt und ist nicht verriegelt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Warten Sie, bis die Maschine die Betriebstemperatur erreicht hat.</li> <li>Befüllen Sie den Tank. Starten Sie das System durch: 1) Tippen Sie auf die Taste „Brew“, um 30 Sekunden lang Wasser durch den Brühkopf laufen zu lassen. 2) Tippen Sie auf „Hot Water“, um 30 Sekunden lang Wasser durch den Heißwasserauslass laufen zu lassen.</li> <li>Setzen Sie den Wassertank richtig ein und schließen Sie den Riegel.</li> </ul>
Auf dem LCD-Bildschirm wird „Water tank empty“ angezeigt, obwohl der Wassertank voll ist.	Der Wassertank wurde nicht richtig eingesetzt und ist nicht verriegelt.	Setzen Sie den Wassertank richtig ein und schließen Sie den Riegel.
Weder Dampf noch heißes Wasser werden erzeugt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Maschine ist nicht eingeschaltet oder hat die Betriebstemperatur nicht erreicht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen und betriebsbereit ist.</li> <li>Möglicherweise liegt eine Verkalkung vor. Starten Sie den Entkalkungsvorgang.</li> </ul>
Kein Heißwasser	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Wassertank ist leer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Befüllen Sie den Wassertank.</li> </ul>
Kein Dampf	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Milchschaumdüse ist blockiert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siehe „Milchschaumdüse reinigen“ auf Seite 21.</li> <li>Möglicherweise liegt eine Verkalkung vor. Starten Sie den Entkalkungsvorgang.</li> </ul>
Die Maschine ist eingeschaltet, arbeitet aber nicht.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie die Maschine aus. Warten Sie 60 Minuten und schalten Sie die Maschine dann wieder ein.</li> <li>Wenden Sie sich an den Sage Kundendienst, wenn das Problem weiterhin besteht.</li> </ul>
Es strömt Dampf aus dem Brühkopf.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie die Maschine aus. Warten Sie 60 Minuten und schalten Sie die Maschine dann wieder ein.</li> <li>Wenden Sie sich an den Sage Kundendienst, wenn das Problem weiterhin besteht.</li> </ul>
Der Espresso tropft nur langsam aus dem Siebräger.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Kaffeepulver ist zu fein.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stellen Sie einen höheren Mahlgrad ein, damit das Kaffeepulver etwas größer gemahlen wird.</li> <li>Möglicherweise liegt eine Verkalkung vor. Starten Sie den Entkalkungsvorgang.</li> </ul>
Der Espresso fließt zu schnell aus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Kaffeepulver ist zu grob.</li> <li>Die Kaffeebohnen sind alt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stellen Sie einen niedrigeren Mahlgrad ein, damit das Kaffeepulver etwas feiner gemahlen wird.</li> <li>Benutzen Sie nur frisch gerösteten Kaffee mit einem Röstdatum, das nicht länger als 5-20 Tage zurück liegt.</li> </ul>

PROBLEM	MÖGLICHE URSCAUSE	WAS ZU TUN IST
Der Kaffee ist zu kalt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Tassen sind nicht vorgewärmt.</li>   <li>Die Milch ist zu kalt (für Cappuccino, Latte usw.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Spülen Sie die Tassen unter dem Heißwasserauslass und stellen Sie sie auf die Wärmeplatte.</li>   <li>Erhöhen Sie die Milchtemperatur im Einstellungsmenü.</li> </ul>
Keine Crema	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Kaffeebohnen sind alt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Benutzen Sie nur frisch gerösteten Kaffee mit einem Röstdatum, das nicht länger als 5-20 Tage zurück liegt.</li> </ul>
Es wird nicht genug Milchschaum erzeugt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Milchschaumdüse ist blockiert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siehe „Milchschaumdüse reinigen“ auf Seite 21.</li> <li>Möglicherweise liegt eine Verkalkung vor. Starten Sie den Entkalkungsvorgang.</li>   <li>Verschiedene Milchsorten und Alternativprodukte sorgen für unterschiedliche Ergebnisse. Passen Sie die Einstellungen entsprechend an.</li> </ul>
Es wird zu viel Kaffee extrahiert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Kaffeepulver ist zu grob.</li> <li>Extraktionsvolumen/-dauer müssen anders eingestellt werden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stellen Sie einen niedrigeren Mahlgrad ein, damit das Kaffeepulver etwas feiner gemahlen wird.</li> <li>Stellen Sie die Extraktionsdauer neu ein, indem Sie auf die Taste „Single“/„Double“ tippen.</li> </ul>
Es wird nicht genug Kaffee extrahiert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen.</li> <li>Extraktionsvolumen/-dauer müssen anders eingestellt werden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stellen Sie einen höheren Mahlgrad ein, damit das Kaffeepulver etwas größer gemahlen wird.</li> <li>Stellen Sie die Extraktionsdauer neu ein, indem Sie auf die Taste „Single“/„Double“ tippen.</li> </ul>
Die Espressomenge hat sich geändert, obwohl alle Einstellungen gleich geblieben sind.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durch die Alterung der Kaffeebohnen ändert sich die Extraktionsrate und damit auch die Espressomenge.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stellen Sie einen niedrigeren Mahlgrad ein, damit das Kaffeepulver etwas feiner gemahlen wird.</li> <li>Stellen Sie die Extraktionsdauer neu ein, indem Sie auf die Taste „Single“/„Double“ tippen.</li> <li>Benutzen Sie nur frisch gerösteten Kaffee mit einem Röstdatum, das nicht länger als 5-20 Tage zurück liegt.</li> </ul>

**DE**

**AT**

Sage Appliances GmbH  
Johannstraße 37, 40476 Düsseldorf, Deutschland

Für den Kundendienst besuchen  
Sie bitte [www.sageappliances.com](http://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](http://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.

**SES990 – A18**