

the Oracle™

BES980



EN QUICK GUIDE

DE KURZANLEITUNG

Sage®

- 2 Sage® Recommends Safety First
- 5 Know your new appliance
- 7 Operating your new appliance
- 17 Care & cleaning
- 23 Troubleshooting

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

**READ ALL INSTRUCTIONS
BEFORE USE AND SAVE
FOR FUTURE REFERENCE**

- The full information book is available at sageappliances.com
- Before using for the first time please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance. If you have any concerns please contact your local electricity company.
 - Remove any packaging material and promotional labels or stickers before using the Oracle™ for the first time.
 - To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
 - Do not place the product near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
 - Do not let the cord hang over the edge of a bench or table, or become knotted. Keep away from hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
 - Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance

WE RECOMMEND SAFETY FIRST

in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and return the entire appliance to the nearest authorised Sage® Service Centre for examination, replacement or repair.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Any procedure not listed in this instruction booklet should be performed at an authorised Sage® Service Centre.
- The installation of a current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR SES980 THE ORACLE™

- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for any purpose other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- If the appliance is to be:
 - left unattended
 - cleaned
 - moved
 - assembled; or
 - stored
 Always switch Off the espresso machine by pressing the Power button to Off, switch Off at the power outlet and unplug.
- Ensure the product is properly assembled before first use.
- Do not use any other liquid apart from cold mains / town water. We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralised or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting an extraction. Never remove

WE RECOMMEND SAFETY FIRST

the portafilter during the extraction process.

- Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.
- Use caution after milk texturing as the 'Auto Purge' function may purge hot steam when the steam wand is lowered.
- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use.
- Use caution when using the de-scale feature as hot steam may be released. Before de-scaling, ensure drip tray is empty and inserted. Refer to page 21 for further instructions.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

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



The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste.

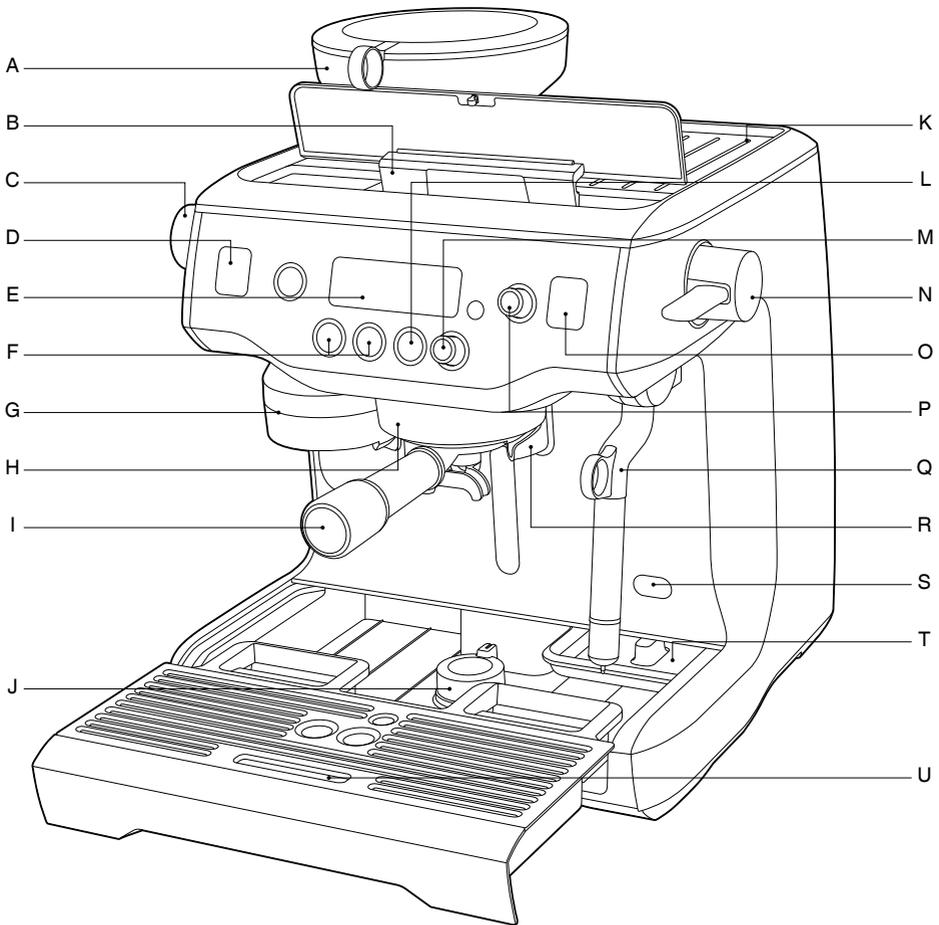
It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.



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

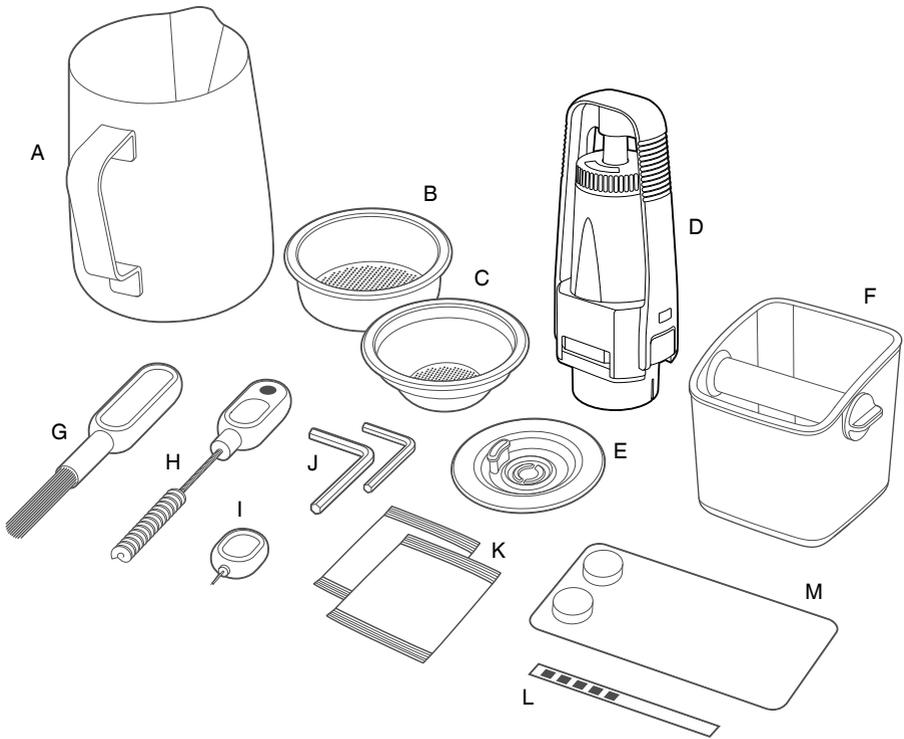
SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW YOUR NEW APPLIANCE



- | | |
|--|-------------------------------|
| A. Integrated conical burr grinder | L. HOT WATER button |
| B. Top-fill 2.5L removable water tank | M. LONG BLACK dial |
| C. Grind Size dial | N. Steam lever |
| D. Grind LCD | O. Steam LCD |
| E. Main LCD | P. SELECT dial |
| F. 1 CUP and 2 CUP buttons | Q. Cool touch steam wand |
| G. Grind outlet | R. Dedicated hot water outlet |
| H. Heated 58mm group head with | S. Descale access point |
| I. 58mm full stainless steel portafilter | T. Tool storage tray |
| J. Drop down swivel foot | U. Removable drip tray |
| K. Heated cup warming tray | |

KNOW YOUR NEW APPLIANCE



ACCESSORIES

- A. Stainless steel milk jug
- B. 2 cup filter basket
- C. 1 cup filter basket
- D. Water filter holder with filter
- E. Cleaning disc
- F. Mini grinds bin
- G. Burr brush

- H. Grind outlet brush & tamp removal magnet
- I. Cleaning tool for steam wand tip
- J. Allen key
- K. Steam wand cleaning powder
- L. Water hardness test strip
- M. Espresso cleaning tablets

CE Rating Information
220-240V~50-60Hz 2000-2400W

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

BEFORE FIRST USE

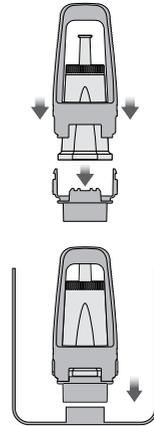
Machine Preparation

Remove and discard all labels and packaging materials attached to your espresso machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter basket, jug) using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well then dry thoroughly.

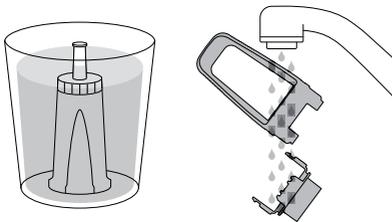
TIP

To easily manoeuvre your machine, use the drop down swivel foot located under the drip tray.



INSTALLING THE WATER FILTER

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



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



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

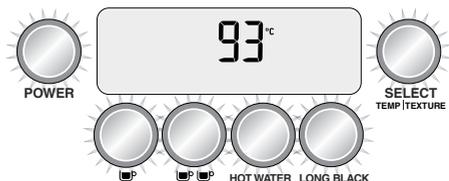
- Fill the water tank with cold water before sliding back into position at the back of the machine and locking into place.

FIRST USE

1. Ensure tank is filled with cold water.
2. Press POWER button to turn machine on.
3. The main LCD will display 'Hrd3', prompting you to set the water hardness level.

Setting Water Hardness

- Dip the test strip into a sample of the water you have filled the tank with. Wait for one minute. The water hardness setting is indicated by the number of red squares displayed on the test strip.
 - Rotate SELECT dial to the required setting from 'Hrd1' (softest water) to 'Hrd5' (hardest water). Press SELECT dial to set.
4. After approximately 5 minutes, the machine will reach the default operating temperature 93°C and all 6 buttons will illuminate. The machine is now in STANDBY mode.



OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

Flushing The Machine

When the machine has reached STANDBY mode:

1. Press 2 CUP button to run water through the group head for 30 seconds.
2. Press HOT WATER button to run water through the hot water outlet. After 30 seconds, press HOT WATER button again to stop the flow of water.
3. Lift steam lever to the MANUAL position to release steam through the steam wand. After 30 seconds, lower the steam lever to the centre OFF position.
4. Repeat steps 1–3 twice.

MANUAL will flash on LCD

The machine will not reach operating temperature (STANDBY mode) if the steam lever is in the MANUAL position. The steam LCD will display 'MANUAL'. Lower the steam lever to the centre OFF position.

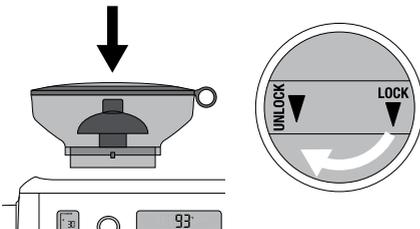
Steam operation is ready when the SELECT dial illuminates.

NOTE

You will not be able to select the 1 CUP, 2 CUP or LONG BLACK functions; or access the cleaning cycle in the menu options until the machine has reached operating temperature (STANDBY mode).

GRINDING OPERATION

Insert bean hopper into position on top of the machine. Turn knob to lock into place. Fill hopper with fresh beans.

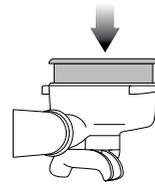


SELECTING GRIND SIZE

There are 45 espresso grind size settings (No. 1 – finest, No. 45 – coarsest) to enable you to select the right grind size for your coffee beans and achieve the perfect espresso extraction.

We recommend you start at No. 30 and adjust as required to control espresso flow rate.

SELECT YOUR FILTER BASKET

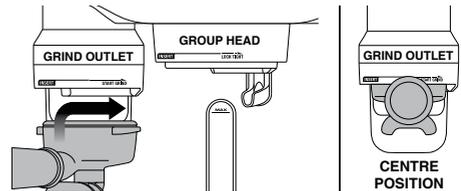


Use the 1 Cup Filter Basket for making a single cup or a weaker tasting espresso.

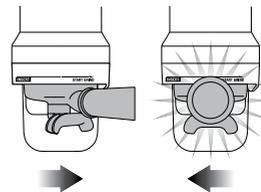
Use the 2 Cup Filter Basket for making 2 cups or a stronger tasting espresso, usually for mugs or larger cups.

AUTO GRIND DOSE & TAMP

Align portafilter handle with the INSERT position on the grind outlet. Lift to insert portafilter into the grind outlet and rotate to the centre position.



To start the auto grind, dose & tamp function, rotate the portafilter to the right then gently guide back to the centre position. Grinding will commence.



When the auto grind, dose & tamp function is complete, rotate the portafilter handle to the INSERT position and lower to remove.

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

ESPRESSO EXTRACTION

Align portafilter handle with the INSERT position on the group head. Lift to insert portafilter into the group head and rotate towards the LOCK TIGHT position until resistance is felt.

EXTRACTION GUIDE

The 1 CUP button  and 2 CUP button  use duration to control espresso volume. The duration times are preset, but can be reprogrammed.

1 CUP BUTTON

Press 1 CUP button once to extract a single shot of espresso.



2 CUP BUTTON

Press 2 CUP button once to extract a double shot of espresso.



The machine will stop after 2 CUP duration has been extracted and will return to STANDBY mode.

EXTRACTION TYPES	GRIND	SHOT DURATION
OVER-EXTRACTED (bitter • astringent)	Too Fine	Over 45secs
BALANCED	Optimum	Between 15-40secs
UNDER-EXTRACTED (underdeveloped • sour)	Too Coarse	Less than 15secs

MANUAL OVERRIDE

Press and hold either the 1 CUP or 2 CUP button to commence pre-infusion. When the required pre-infusion duration is met, release the button to begin full pump pressure.

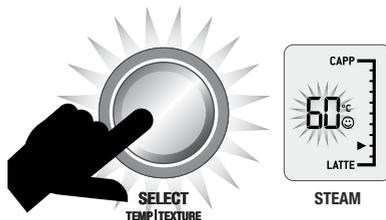
Press the button again to stop the pour when required duration has been achieved.

TEXTURING MILK

The SELECT dial is used to select milk temperature and texture. Press the dial to toggle between milk temperature and texture.

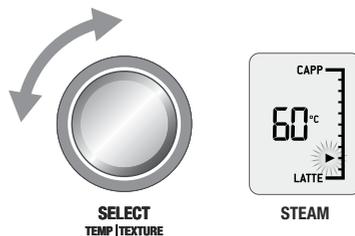
ADJUSTING MILK TEMPERATURE

Press the SELECT dial until the milk temperature flashes. Rotate the dial to increase or decrease milk temperature.



ADJUSTING MILK TEXTURE

Press the SELECT dial until the milk texture triangle flashes. Rotate dial towards 'CAPP' for more texture or 'LATTE' for less texture.

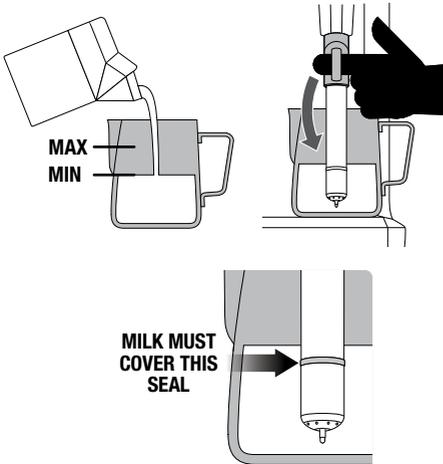


NOTE
Prior to texturing milk, always purge steam wand by momentarily pressing down the steam lever.

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

AUTO MILK TEXTURING

Start with fresh cold milk. Fill milk jug to below the spout position. Lift steam wand and insert into milk jug. Lower steam wand, ensuring it is fully down. The milk jug should rest on the drip tray and milk should cover the steam wand seal.



To start, press down and release steam lever. Milk texturing will stop automatically when the selected milk temperature is reached. Lift steam wand to remove milk jug. **Wipe the wand and tip with a damp cloth.** Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.

MANUAL MILK TEXTURING

Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing mode.

Insert steam wand into milk jug. Lift steam lever to activate manual steam mode. Once the desired milk texture and temperature are achieved, lower the steam lever to the centre OFF position. **Wipe the wand and tip with a damp cloth.** Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.

CAUTION: BURN HAZARD

Pressurised steam can still be released, even after machine has been switched off.

Children must always be supervised.

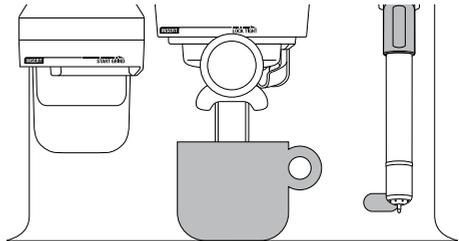
NOTE

If machine is run continuously for 30 minutes, allow machine to cool for 5 minutes before each use.

PRESET LONG BLACK

There are 3 preset Long Black settings – small, medium and large. To use one of these settings:

1. Insert the 2 Cup Filter Basket into the Porta-filter.
2. Fill the portafilter using the auto grind, dose & tamp function.
3. Insert the portafilter into the group head.
4. Position your cup so the portafilter spouts and hot water outlet are directed inside the cup.



5. Rotate the LONG BLACK dial to the desired cup size.

PRESET CUP SIZE	AMOUNT BREWED
Small	Approx. 180ml
Medium	Approx. 240ml
Large	Approx. 355ml

The brewed amounts are approximate only. Actual amounts may vary due to the coffee bean roast, blend and freshness as well as the selected grind size. These factors affect extraction rate and shot volume.

6. To start extraction, press the LONG BLACK dial. Espresso will extract from the portafilter spouts, followed by hot water from the hot water outlet.

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

MANUAL LONG BLACK

This allows you total control over the Long Black process: pre-infusion duration, espresso volume and hot water volume. During manual Long Black mode, the LCD will show a moving cup icon.

Press and hold LONG BLACK dial to activate pre-infusion. Release LONG BLACK dial to commence espresso pour.

Press the LONG BLACK dial to stop espresso pour and commence hot water pour.

Press the LONG BLACK dial again to stop the pour of hot water.

HOT WATER

The HOT WATER button can be used to pre-heat cups or add hot water manually.

To stop and start the pour of hot water, press the HOT WATER button.

To ensure water is dispensed at the correct temperature, hot water will cease to dispense after approx. 30 seconds. Depending on the size of your cup, you may need to press the HOT WATER button a second time.



NOTE

You cannot run hot water and extract espresso at the same time.

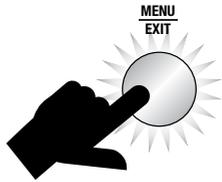
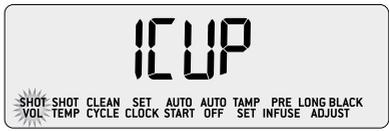
PROGRAMMABLE FUNCTIONS

To enter program mode, press the MENU button. Rotate SELECT dial to the desired function.

Program mode allows you to program:

- Shot Volume
- Shot Temperature
- Clean Cycle
- Set Clock
- Auto Start
- Tamp Set
- Pre-Infusion
- Long Black Adjust

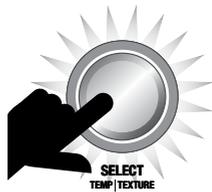
To exit program mode, press MENU button.



PROGRAMMING SHOT VOLUME / DURATION

Fill the portafilter using the auto grind, dose & tamp function. Insert the portafilter into the group head.

While 'SHOT VOL' is displayed on the LCD, rotate the SELECT dial to '1 CUP' to reprogram the 1 CUP button, or '2 CUP' to reprogram the 2 CUP button. Press the SELECT dial to start espresso extraction. When required espresso volume / duration has been extracted, press SELECT dial to stop extraction. Machine will beep once to confirm the new volume / duration.



OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

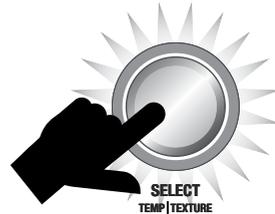
SHOT TEMPERATURE

Turn the SELECT dial to required temperature then press SELECT dial to set.



SET CLOCK

Setting the clock is optional. While 'SET CLOCK' is displayed on the LCD, press the SELECT dial.



CLEANING CYCLE

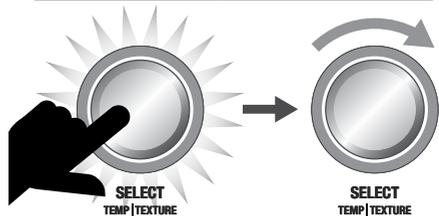
The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head. Select this feature when the LCD displays 'CLEAN ME!' Refer to 'Cleaning Cycle', page 30.



AUTO START

Auto Start allows you to program the specific time when the machine will automatically turn on. By programming your machine, you will not have to wait for it to pre-heat.

While 'AUTO START' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. Turn the SELECT dial to 'On' or 'Off'. Press SELECT dial to set.



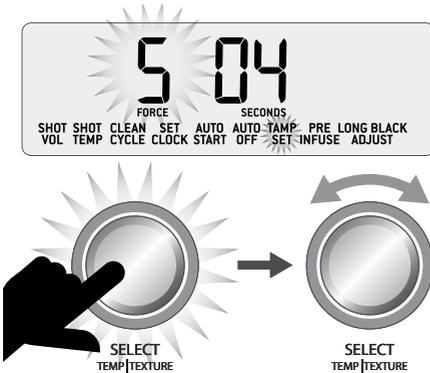
OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

AUTO OFF MODE

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

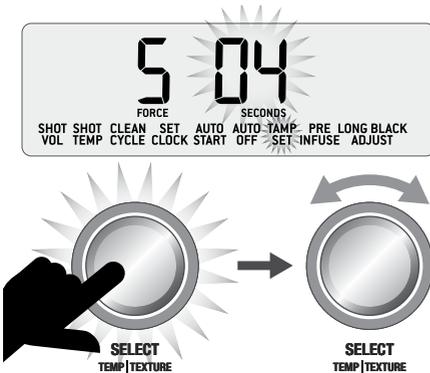
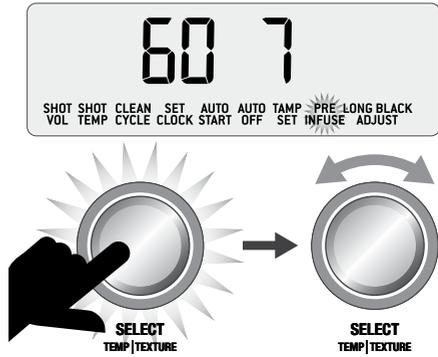
TAMP SET

Adjusting tamp parameters allows for fine tuning of coffee tamping force and polishing duration. While 'TAMP SET' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. The tamp force setting will flash.



PRE-INFUSION

Low pressure pre-infusion allows you to control the pressure and duration of the pre-infusion phase of the espresso extraction. While 'PRE INFUSE' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. The pump power setting will flash. Turn SELECT dial to increase or decrease the pre-infusion pressure. Press SELECT dial to set and pre-infusion duration will flash. Turn SELECT dial to adjust seconds.



LONG BLACK ADJUST - PROGRAMMING CUSTOM SETTINGS

There are 6 custom Long Black settings for you to program to suit your cup size and strength preferences. To program your custom setting:

1. Fill the portafilter using the auto grind, dose & tamp function.
2. Insert the portafilter into the group head.
3. Position your cup so the portafilter spouts and hot water outlet are directed inside the cup.
4. Press the MENU button. Rotate the SELECT dial to 'LONG BLACK ADJUST' then press the SELECT dial.



OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

5. Rotate the SELECT dial to the custom setting you'd like to program - 'Set 1' to 'Set 6'. Settings that have already been programmed will display a cup icon.



NOT PROGRAMMED



PROGRAMMED

6. To start programming, press the SELECT dial. The LCD will show a moving cup icon and espresso will extract from the portafilter spouts. When the required amount has been extracted, press the SELECT dial to stop the flow of espresso and start the flow of hot water. When the required amount of water has poured, press the SELECT dial to stop the flow of hot water.



PROGRAMMED

7. To use your custom Long Black setting, rotate the LONG BLACK dial. Your programmed custom Long Black setting will appear after the preset small, medium and large settings. Press the LONG BLACK dial and your programmed Long Black setting will dispense.

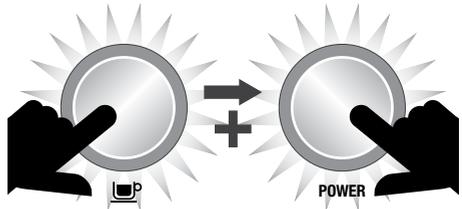
ADVANCED FEATURES

These features should only be accessed by experienced users.

To access Advanced Features, with the machine turned off, press and hold the 1 CUP button, then press and hold the POWER button together for 3 seconds.

Rotate the SELECT dial to the desired feature. Press SELECT dial to access feature settings.

Press the MENU button at any time to exit Advanced Features.



Reset Default Settings (rSEt)

Use this function to reset all programmable values back to the default settings. The machine has the following default settings:

1. Shot Temperature: 93°C
2. Low Pressure Pre-infusion: PP60, PT07 seconds
3. Milk Temperature: 60°C
4. Auto Start: OFF (8:00am)
5. Auto Off: 20 min
6. Clock: 12:00am
7. 1 CUP Button Shot Duration: 25 seconds
8. 2 CUP Button Shot Duration: 30 seconds

While 'rSEt' is displayed on the LCD, press the SELECT dial to reset all settings to factory defaults.



OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

'Hrd3' will flash on screen. Machine is now in Water Hardness mode. See 'Water Hardness (Hrd3)' to set.

Descale (dESc)

Select this feature to access the step by step descale procedure on the LCD.

Water Hardness (Hrd3)

Rotate SELECT dial to the required setting from 'Hrd1' (softest water) to 'Hrd5' (hardest water). Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

Units (SEt)

Set units to metric or imperial.

LCD Backlight (Lcd)

Adjust the LCD brightness / contrast.

Spotlights (SPOt)

Adjust the brightness of the LEDS lighting the drip tray area. Rotate SELECT dial to the desired brightness. Press SELECT dial to set.

Steam Temperature (StEA)

Adjust the steam boiler temperature, which in turn controls steam pressure. Rotate SELECT dial to the desired temperature. The default is 130°C. Press SELECT dial to set.

Air Pump Delay (Air)

Delay the operation of the air pump during automatic milk texturing. Rotate SELECT dial to the desired delay time.

Sound (Snd)

Adjust the audible alerts. Rotate SELECT dial to the desired setting. Select between off (OFF), low (Lo) or high (Hi). Press SELECT dial to set.

Fan Control (FAn)

Adjust the speed of the internal cooling fan. Rotate SELECT dial to the desired fan speed. Select between Silent (SILt), Standard (StNd) or cool (CooL). Press SELECT dial to set.

Disable Clean Me! Alert (CIn)

Disables the 'CLEAN ME!' alert. Rotate SELECT dial to on (On) or off (OFF). The default setting is on. Press SELECT dial to set.

12h or 24h Clock (CLoC)

Display time in 12h or 24h format. Rotate SELECT dial to the desired unit. Press SELECT dial to set.

Flow Measurement Method (VoL)

Select between volume based (FLo) or time based (SEc) method for espresso dose measurement. Rotate SELECT dial to the desired method. Press SELECT dial to set.

ALERTS

MANUAL will flash on steam LCD

The machine will not reach operating temperature (STANDBY mode) if the steam lever is in the MANUAL position. The steam LCD will display 'MANUAL'. Lower the steam lever to the centre OFF position.

Steam operation is ready when the SELECT dial illuminates.

Fill Tank

The machine will detect a low water level. The LCD will display 'FILL TANK'.



Clean Me!

Indicates when 200 extractions have been carried out since the last cleaning cycle.

The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head.



OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

Heating

Indicates when the machine is heating up or if the temperature drops excessively during use.

Lock Hopper

Indicates if the bean hopper has not been properly inserted and locked into position.

Overheat Please Wait

Indicates if the grinder is used excessively and needs time to cool.

Change Filter

Indicates when the water filter in the water tank needs to be replaced.

The regularity of this alert is determined by the water hardness setting (Hrd1-Hrd5) selected.

TRANSPORTING AND STORING

We recommend draining both boilers completely before transporting the machine or storing for an extended period of time.

This procedure is also intended as an anti-freeze measure in the event the machine is exposed to extreme cold temperatures.

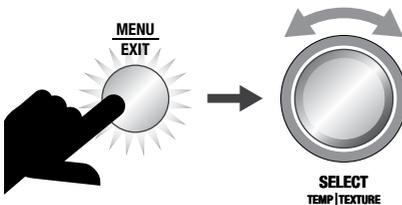
CARE & CLEANING

CLEANING CYCLE

- CLEAN ME! will be displayed on the LCD to indicate when a cleaning cycle is required (after approx. 200 shots). The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head.



- Insert the supplied grey silicone cleaning disc, followed by 1 cleaning tablet into the filter basket.
- Lock the portafilter into the group head.
- Ensure the water tank is filled with cold water and the drip tray is empty.
- Press the MENU button and rotate SELECT dial until 'CLEAN CYCLE' and 'PUSH' are displayed on the LCD.



- Press the SELECT dial to start the cleaning cycle.
- The LCD will display a countdown timer showing remaining time for the cleaning cycle in seconds.



- When the cleaning cycle has finished, remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved. If the tablet has not dissolved, repeat these steps, without inserting a new tablet.
- Rinse the filter basket and portafilter thoroughly before use.
- Extract an espresso to "season" the machine and purge the system of any remaining cleaner.

INSTALLING THE WATER FILTER

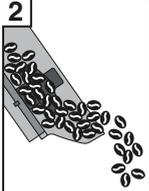
- Discard the used water filter. Soak a new filter in a cup of water for 5 minutes, then rinse under cold running water.
- Wash the filter holder with cold water.
- Insert the filter into the two parts of the filter holder.
- To install the assembled filter holder into the water tank, align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.
- Fill the water tank with cold water before sliding back into position at the back of the machine and locking into place.
- Replacing the water filter after three months or 40L will reduce the need to descale the machine. The limitation of 40L is based on water hardness level 4. If you are in level 2 area, you can increase this to 60L.

CARE & CLEANING

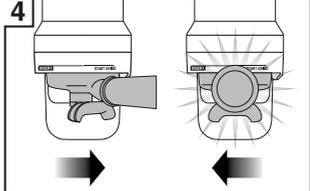
CLEANING CONICAL BURRS

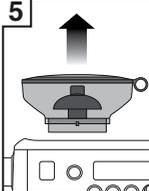
Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results which is especially important when grinding for espresso.

- 

Unlock hopper
- 

Remove beans
- 

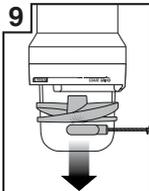
Replace & lock hopper
- 

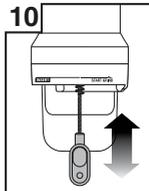
Run grinder until empty
- 

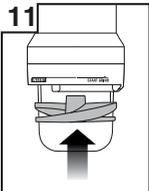
Unlock & remove hopper
- 

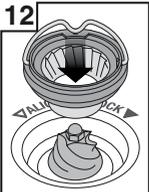
Remove upper burr
- 

Clean upper burr with burr brush
- 

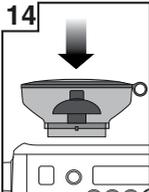
Clean lower burr with burr brush
- 

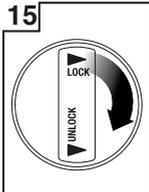
Remove tamping fan with tamp removal magnet
- 

Clean grind outlet with grind outlet brush
- 

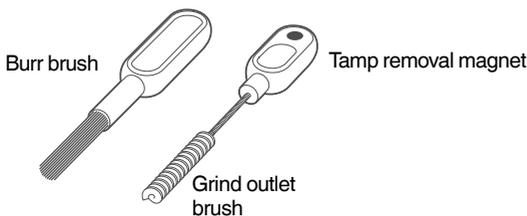
Replace tamping fan by hand
- 

Push upper burr firmly into position
- 

Lock upper burr
- 

Insert hopper
- 

Lock hopper



CARE & CLEANING

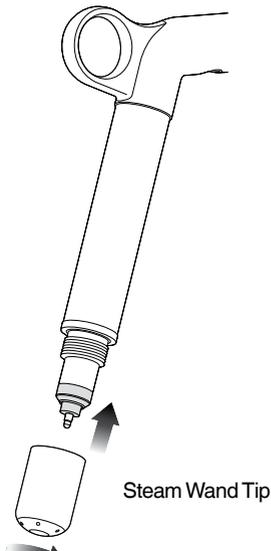
CLEANING THE STEAM WAND



IMPORTANT

After every use, thoroughly wipe the steam wand and tip with a damp cloth & purge immediately. Failure to clean the steam wand may affect the milk texturing performance.

- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the steam lever is in the centre OFF position and unblock using the steam tip cleaning tool. Even partially blocked holes may affect the ability of the steam wand to produce sufficient foam volume.
- If steam wand remains blocked, remove the tip and soak together with steam wand using the provided steam wand cleaning powder (instructions below). Screw tip back onto the steam wand after rinsing.
- The steam wand can be left immersed in the milk jug filled with water when not in use to reduce the risk of blockages.



Steam Wand Cleaning Powder

1. Add 1 packet into an empty milk jug.
2. Add 1 cup (240ml) hot water into milk jug.
3. Remove steam tip and place with steam wand into jug.
4. Leave to soak for 20 minutes.
5. Clean, rinse and replace steam tip. Place wand back into the jug and activate steam for 10 seconds.
6. Allow to soak for 5 minutes.
7. Activate steam several times to purge the steam wand, then rinse the wand thoroughly.
8. Wipe the steam wand dry with a clean cloth.
9. Discard solution & rinse jug thoroughly.

NOTE

If an alternative cleaning solution is used, please follow the instructions specified.

Please ensure the cleaning solution is food safe and suitable for stainless steel and silicon products.

Please ensure the steam wand tip is tightly fastened after cleaning to avoid temp sensing error.

CLEANING THE FILTER BASKET AND PORTAFILTER

- The filter basket and portafilter should be rinsed under hot water after each coffee making session to remove all residual coffee oils.
- If the holes in the filter basket become blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.

CARE & CLEANING

CLEAR WATER BACKFLUSH

- After each coffee making session we recommend doing a clear water backflush before you turn off the machine. Empty drip tray. Insert the cleaning disc into the filter basket then insert the portafilter into the group head. Press the 2 CUP button and allow pressure to build for 20secs, then press to stop and release pressure. Repeat this 5 times to purge any fine coffee grounds and residual coffee oils from the brew water paths.

CLEANING THE SHOWER SCREEN

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically, run hot water through the group head with the filter basket and portafilter in place, but without ground coffee. This will remove any residual ground coffee particles from the shower screen.

CLEANING THE DRIP TRAY & STORAGE TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use or when the drip tray indicator is showing Empty Me!
- Remove grill from the drip tray. Wash the drip tray in warm soapy water. The Empty Me! indicator can also be removed from the drip tray.
- The storage tray can be removed and cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

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

NOTE

Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

CARE & CLEANING

DESCALE (dEsc)

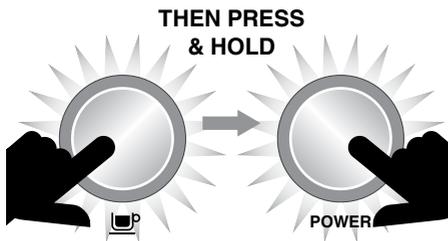
NOTE

Even if you used the provided water filter, we recommend you to descale if there is scale build-up in the water tank.

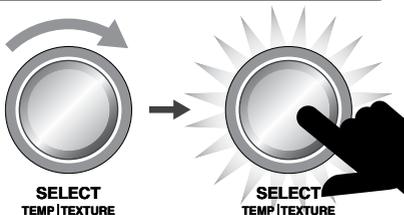
Only descale via the descale menu.

1 – Prepare for Descale

- Empty the drip tray and insert into position.
- Turn the machine off and allow to cool for at least 4 hours. With the machine off, press and hold the 1 CUP button, then press and hold the POWER button together for 3 seconds. rSEt will appear on the LCD.

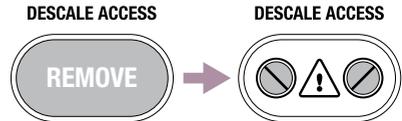


- Rotate SELECT dial until 'dEsc' appears on LCD and press the dial to confirm.

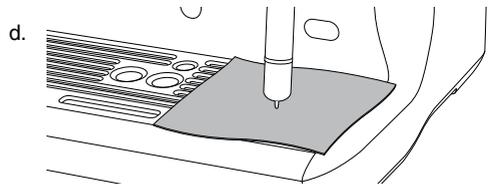


2 – Empty Boilers

- Remove the grey silicone cover on the lower front panel marked DESCALE ACCESS.
-



- Place a cloth over the drip tray to prevent steam escaping.



- Use a flat head screw driver to rotate the right valve counter-clockwise SLOWLY until fully open. As the valve opens, steam may be released.

NOTE

If there's no water released into the drip tray, press and hold the 1 CUP button for 3 seconds. This will release water from the boiler.

When the water is completely empty, close the valve by rotating screws clock-wise until seated. Do not overtighten screws to avoid damages to the valves.

DESCALE ACCESS



CARE & CLEANING

- f. Repeat the above process on the left valve.
- g. Empty the drip tray, use caution as the drip tray may be hot.
- h. Empty water tank, remove water filter.
- i. Dissolve 1 sachet of Sage® Descaler™ into 1 litre of warm water. Pour solution into the water tank.

NOTE

If water tank has not been removed, replaced or is empty, "FILL TANK" will appear on the LCD.

3 – Begin Descale

- a. Press 1 Cup button and the LCD screen will show countdown time (20 minutes).



During this time, the machine will fill boilers with descale solution and heat to temperature. There may be some water flow through the group head during this time.

Allow the countdown timer to reach 0 as this allows solution sufficient time to dissolve scale build up. However you can proceed to the next step at any time by pressing the 1 Cup button.

- a. Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.
- b. Empty boilers by repeating steps 2c and 2d.
- c. Empty drip tray and insert back to place.
- d. Empty water tank then rinse and fill with clean water to the MAX line. Lock water tank back into position.

4 – Flush Boilers

- a. Press 1 Cup button and the LCD screen will show countdown time (20 minutes).



During this time, the machine will fill boilers with fresh clean water and heat to temperature. You can proceed to the next step at any time by pressing the 1 Cup button.

- b. Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.
- c. Empty boilers by repeating steps 2c and 2d.
- d. Empty drip tray and insert back to place.
- e. Empty water tank then rinse and fill with clean water to the MAX line. Lock water tank back into position.

5 – Repeat Step 4 Flush Boilers

We recommend flushing boilers again to ensure any residual descale solution is released from the boilers.

Press POWER button to escape the Descale mode. The descale process is now complete and ready to use.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Motor starts but no ground coffee coming from grind outlet	<ul style="list-style-type: none"> No coffee beans in bean hopper. Grinder / bean hopper is blocked. Coffee bean may have become stuck in hopper. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill bean hopper with fresh coffee beans. Remove bean hopper. Inspect bean hopper and grinding burrs for blockage. Replace parts and try again.
Motor starts but operates with a loud 'racket' noise	<ul style="list-style-type: none"> Grinder is blocked with foreign item or chute is blocked. Moisture clogging grinder. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove bean hopper, inspect burrs & remove any foreign body. Clean the burrs and grind outlet, see page 18. Leave burrs to dry thoroughly before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the burr area to quicken the drying process.
Unable to lock bean hopper into position	<ul style="list-style-type: none"> Coffee beans obstructing bean hopper locking device. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove bean hopper. Clear coffee beans from top of burrs. Re-lock bean hopper into position.
Portafilter overfills	<ul style="list-style-type: none"> Tamping fan was removed for cleaning and not replaced. 	<ul style="list-style-type: none"> Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft, page 18.
Emergency stop?		<ul style="list-style-type: none"> Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function. Unplug power cord from power outlet.
There is an alert on the LCD eg. 'OVERHEAT PLEASE WAIT', 'HEATING' etc.		<ul style="list-style-type: none"> See page 15 for list of alerts. If problem persists, contact Sage® Customer Service Centre or visit www.sageappliances.com

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Grinder running continuously	<ul style="list-style-type: none"> No beans in hopper. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill hopper with beans. Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function.
	<ul style="list-style-type: none"> Tamping fan has been removed. 	<ul style="list-style-type: none"> Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft, page 18.
Espresso runs out around the edge of the portafilter and / or Portafilter comes out of the group head during an extraction	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not inserted in the group head correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure portafilter is rotated to the right until the handle is past the centre and is securely locked in place. Rotating past the centre will not damage the silicone seal.
	<ul style="list-style-type: none"> There are coffee grounds around the filter basket rim. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean excess coffee from the rim of the filter basket after grinding to ensure a proper seal in group head.
	<ul style="list-style-type: none"> Filter basket rim is wet or underside of portafilter lugs are wet. Wet surfaces reduce the friction required to hold the portafilter in place whilst under pressure during an extraction. 	<ul style="list-style-type: none"> Always ensure filter basket and portafilter are dried thoroughly before filling with coffee, tamping and inserting into the group head.
Issues with the Auto Start feature	<ul style="list-style-type: none"> Clock not set or clock is set with incorrect time. 	<ul style="list-style-type: none"> Check that the clock and Auto Start time have been programmed correctly. The LCD will display a clock icon when the Auto Start time is programmed.
ERR error message on LCD	<ul style="list-style-type: none"> A major fault has occurred and machine cannot operate. 	<ul style="list-style-type: none"> Contact Sage® Customer Service Centre or visit www.sageappliances.com

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Pumps continue to operate / Steam is very wet / Hot water outlet leaks	<ul style="list-style-type: none"> Using highly filtered, demineralised or distilled water which is affecting how the machine is designed to function. 	<ul style="list-style-type: none"> We recommend using cold, filtered water. We do not recommend using water with no / low mineral content such as highly filtered, demineralised or distilled water. If the problem persists, contact Sage® Customer Service Centre.
Water does not flow from the group head	<ul style="list-style-type: none"> Machine has not reached operating temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Allow time for the machine to reach operating temperature. The POWER button will stop flashing when machine is ready.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill tank. Prime the system by: <ol style="list-style-type: none"> 1) Pressing 2 CUP button to run water through the group head for 30 seconds. 2) Pressing HOT WATER button to run water through the hot water outlet for 30 seconds.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank not fully inserted and locked. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank in fully and lock latch closed.
FILL TANK on LCD but water tank is full	<ul style="list-style-type: none"> Water tank not fully inserted and locked. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank in fully and lock latch closed.
No steam or hot water	<ul style="list-style-type: none"> Machine is not turned on or up to operating temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure the machine is plugged in and the POWER button is illuminated but not flashing.
No hot water	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill water tank.
No steam	<ul style="list-style-type: none"> Steam wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 19.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
The machine is 'On' but ceases to operate		<ul style="list-style-type: none"> • Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. • If problem persists, call Sage® Customer Service Centre.
Steam pouring out of group head		<ul style="list-style-type: none"> • Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. • If problem persists, call Sage® Customer Service Centre.
Espresso only drips from the portafilter spouts, restricted flow	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too finely. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser.
Espresso flows out too quickly	<ul style="list-style-type: none"> • The coffee is ground too coarsely. • Coffee beans are stale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. • Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.
Coffee not hot enough	<ul style="list-style-type: none"> • Cups not pre-heated. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	<ul style="list-style-type: none"> • Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc). 	<ul style="list-style-type: none"> • Increase the milk temperature. Refer to 'Adjusting Milk Temperature', page 9.
No crema	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee beans are stale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Not enough milk texture	<ul style="list-style-type: none"> • Steam wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 19.
		<ul style="list-style-type: none"> • Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the texture level accordingly. Refer to 'Adjusting Milk Texture', page 9.
Too much coffee extracted	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too coarsely. • Shot duration / volume needs to be reprogrammed. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. • Reprogram the shot duration / volume. Refer to 'Programming Shot Volume / Duration', page 11.
Not enough coffee extracted	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too finely. • Shot duration / volume needs to be reprogrammed. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser. • Reprogram the shot duration / volume. Refer to 'Programming Shot Volume / Duration', page 11.
Amount of coffee extracted has changed, but all settings are the same.	<ul style="list-style-type: none"> • As coffee beans age, the extraction rate changes and can affect the shot volume. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. • Reprogram the shot duration / volume. Refer to 'Programming Shot Volume / Duration', page 11. • Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted-On' date and consume between 5–20 days after that date.

- 28 Sage® empfiehlt: Sicherheit geht vor
- 31 Lernen Sie Ihr neues Gerät kennen
- 32 Zubehör
- 33 Bedienung Ihres neuen Geräts
- 43 Reinigung und Pflege
- 49 Problembeseitigung

SAGE® EMPFIEHLT: SICHERHEIT GEHT VOR

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

WICHTIGE SICHERHEITS- HINWEISE

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

- Die komplette Informationsbroschüre ist unter sageappliances.com verfügbar.
- Vor dem ersten Gebrauch prüfen, dass Ihre Netzspannung mit der auf dem Etikett an der Unterseite des Geräts übereinstimmt. Bitte wenden Sie sich bei etwaigen Bedenken an Ihren örtlichen Stromversorger.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und Werbeaufkleber von der Oracle™ abnehmen.
- Schutzhülle am Netzstecker des Geräts abnehmen und sicher entsorgen, da sie für Kleinkinder eine Erstickungsgefahr darstellen könnte.
- Produkt beim Betrieb nicht an der Kante Ihrer Arbeitsplatte oder Ihres Tisches aufstellen. Standfläche eben, sauber und trocken halten.
- Netzkabel nicht über Arbeitsplatten oder Tischkanten hängen lassen, Kabelgewirr vermeiden. Von heißen Gas- oder Elektrokochplatten oder heißen Öfen fern halten.
- Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen genutzt werden,

WIR EMPFEHLEN: SICHERHEIT GEHT VOR

sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und sich der entsprechenden Risiken bewusst sind.

- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Netzkabel, Stecker und Gerät regelmäßig auf Beschädigung prüfen. Gebrauch des Geräts bei jeglicher Beschädigung sofort einstellen und Gerät zur Prüfung, zum Austausch oder zur Reparatur zu Ihrem nächstgelegenen autorisierten Sage®-Kundendienstzentrum bringen.
- Gerät und Zubehör sauber halten. Bitte die Reinigungsanweisungen in dieser Broschüre befolgen. Alle nicht in dieser Broschüre beschriebenen Vorgänge nur von einem autorisierten Sage®-Kundendienstzentrum ausführen lassen.
- Die Installation eines Schutz- oder Sicherheitsschalters wird bei der Verwendung von Elektrogeräten als zusätzliche Schutzmaßnahme empfohlen. Es wird der Einbau eines Fehlerstromschutzschalters mit maximal 30 mA Nennleistung im Stromkreis des Geräts empfohlen. Fachgerechte Beratung erhalten Sie von Ihrem Elektriker.

SPEZIFISCHE ANWEISUNGEN FÜR DIE SES980 THE ORACLE™

- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden.
- Wenn das Gerät:
 - unbeaufsichtigt bleibt,
 - gereinigt werden soll,
 - bewegt werden soll,
 - zusammengesetzt werden oder
 - gelagert werden soll,
- Espressomaschine immer an der POWER-Taste ausschalten, Steckdose ebenfalls ausschalten, sofern möglich, und Netzstecker abziehen.
- Gerät nur nutzen, wenn es richtig zusammengesetzt ist.
- Keine anderen Flüssigkeiten verwenden außer kaltem Leitungswasser. Die Verwendung von stark gefiltertem, entmineralisiertem oder destilliertem Wasser wird nicht empfohlen, da sich dies negativ auf das Kaffeearoma und die bestimmungsgemäße Funktion der Espressomaschine auswirken kann.

- Vor der Extraktion von Kaffee stets prüfen, dass der Siebträger sicher und fest in die Brühgruppe eingespannt ist. Siebträger nie während des Extraktionsvorgangs entnehmen.
- Keine heißen Oberflächen berühren. Produkt vor dem Transport oder der Reinigung abkühlen lassen.
- Nach dem Aufschäumen von Milch Vorsicht üben, da durch die Funktion „Auto-Purge“ (Auto-Durchspülung) beim Absenken der Aufschäumdüse eventuell heißer Dampf ausströmt.
- Maschine vorsichtig betreiben, da Metalloberflächen während des Gebrauchs heiß werden.
- Entkalkungsfunktion vorsichtig verwenden, da heißer Dampf ausströmen kann. Tropfschale vor dem Entkalken leeren und einsetzen. Für weitere Anweisungen siehe Seite 47.
- Heizelement-Oberflächen speichern nach dem Gebrauch Restwärme.

SPEZIELLE ANWEISUNGEN ZUM WASSERFILTER

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



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

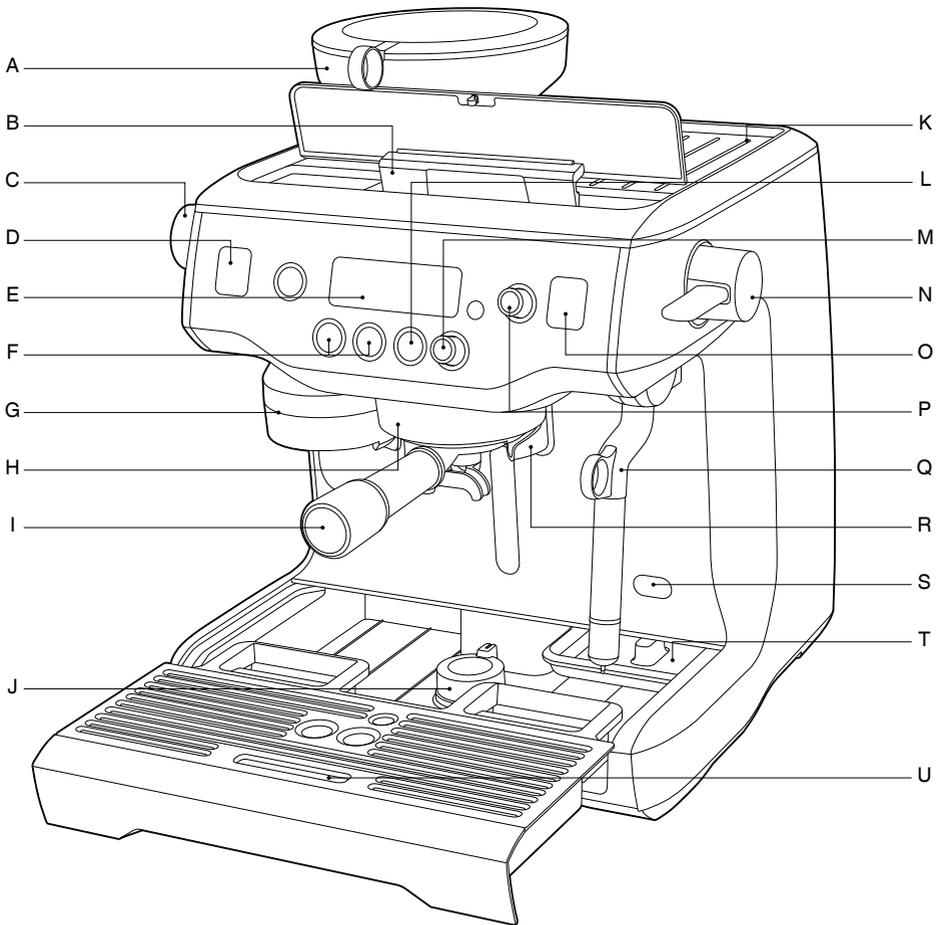
Es sollte stattdessen bei einem entsprechenden kommunalen Wertstoffhof oder Fachhändler zur Entsorgung abgegeben werden. Weitere Einzelheiten erfahren Sie von Ihrer Kommunalbehörde.



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

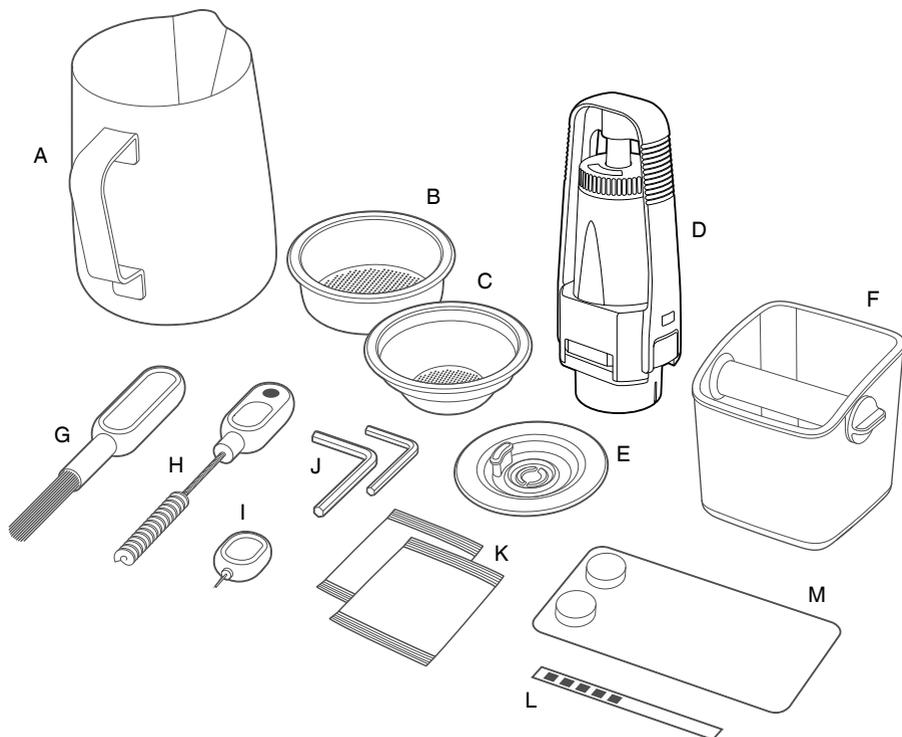
ANWEISUNGEN BITTE

LERNEN SIE IHR NEUES GERÄT KENNEN



- | | |
|---|---|
| A. Integriertes Kegelmahlwerk | L. Taste HOT WATER (HEIßWASSER) |
| B. Abnehmbarer, von oben befüllbarer 2,5-l-Wassertank | M. Drehwähler LONG BLACK (SCHWARZER KAFFEE) |
| C. Drehwähler für Mahlgrad | N. Dampfhebel |
| D. Mahlgrad-LCD | O. Dampf-LCD |
| E. Haupt-LCD | P. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) |
| F. Tasten 1 CUP / 2 CUP (1 TASSE / 2 TASSEN) | Q. Cool-Touch-Aufschäumdüse |
| G. Mahlwerkausgabe | R. Separate Heißwasserabgabe |
| H. Beheizte 58-mm-Brühgruppe mit | S. Zugang für die Entkalkung |
| I. 58-mm-Siebträger aus massivem Edelstahl | T. Werkzeugablage |
| J. Absenkbarer Schwenkfuß | U. Entnehmbare Tropfschale |
| K. Beheizte Wärmeplatte für Tassen | |

ZUBEHÖR



ZUBEHÖR

- A. Edelstahl-Milchkännchen
- B. Filtersieb für 2 Tassen
- C. Filtersieb für 1 Tasse
- D. Wasserfilterhalter und Filter
- E. Reinigungsscheibe
- F. Mini-Kaffeemehlbehälter
- G. Kegelbürstchen
- H. Mahlwerkbürstchen und Magnet zur Entnahme des Tampers
- I. Reinigungswerkzeug für die Aufschäumdüse
- J. Inbusschlüssel
- K. Reinigungspulver für die Aufschäumdüse
- L. Teststreifen für Wasserhärte
- M. Espresso-Reinigungstabletten

CE Leistungsangabenn
220-240V~50-60Hz 2000-2400W

BEDIENUNG IHRES NEUEN GERÄTS

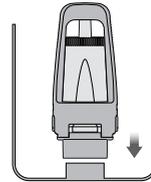
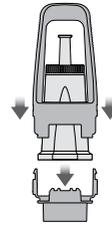
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vorbereitung der Maschine

Alle Verpackungsmaterialien und Etiketten von Ihrer Espressomaschine abnehmen. Vor dem Entsorgen der Verpackung prüfen, dass alle Teile und Zubehörteile entnommen sind. Teile und Zubehör (Wassertank, Siebträger, Filtersieb, Kännchen) mit warmem Wasser und mildem Spülmittel waschen. Gründlich spülen und völlig trocknen.

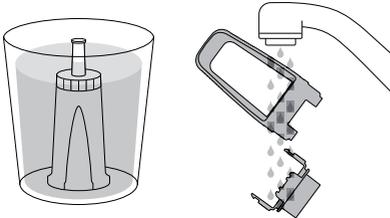
TIPP

Zur einfachen Handhabung der Maschine den absenkbaren Schwenkfuß unter der Tropfschale verwenden.



EINSETZEN DES WASSERFILTERS

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



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



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

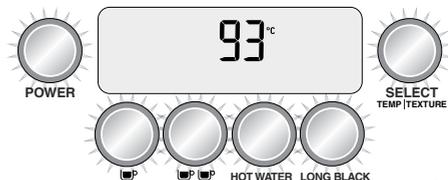
- Wassertank mit kaltem Wasser füllen, wieder an der Rückseite der Maschine einsetzen und einrasten lassen.

ERSTE VERWENDUNG

1. Prüfen, dass der Wassertank mit kaltem Wasser gefüllt ist.
2. Maschine durch Betätigung der POWER-Taste einschalten.
3. Die Haupt-LCD-Anzeige zeigt „Hrd3“ (Wasserhärte 3), um Sie zur Einstellung der Wasserhärte aufzufordern.

Einstellung der Wasserhärte

- Teststreifen in eine Probe des Wassers eintauchen, mit dem Sie den Tank gefüllt haben. Eine Minute warten. Die Zahl der auf dem Teststreifen angezeigten roten Quadrate gibt die Einstellung für die Wasserhärte an.
 - Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Einstellung zwischen „Hrd1“ (weichstes Wasser) und „Hrd5“ (härtestes Wasser) drehen. Zur Einstellung Drehwähler SELECT drücken.
4. Die Maschine erreicht nach etwa 5 Minuten ihre Standard-Betriebstemperatur von 93°C, und alle 6 Tasten leuchten auf. Die Maschine ist jetzt im STANDBY-Modus.



BEDIENUNG IHRES NEUEN GERÄTS

Maschinenspülung

Wenn die Maschine den STANDBY-Modus erreicht hat:

1. Taste 2 CUPS (2 TASSEN) drücken, um 30 Sekunden lang heißes Wasser durch die Brühgruppe zu leiten.
2. Taste HOT WATER (HEIßWASSER) drücken, um Wasser durch die Heißwasserausgabe zu leiten. Taste HOT WATER nach 30 Sekunden nochmals drücken, um die Heißwasserausgabe zu stoppen.
3. Dampfhebel in die Position MANUAL (MANUELL) heben, um Dampf durch die Aufschäumdüse abzulassen. Dampfhebel nach 30 Sekunden in die mittlere Position OFF (AUS) senken.
4. Schritte 1–3 zweimal wiederholen.

Auf der LCD-Anzeige blinkt MANUAL

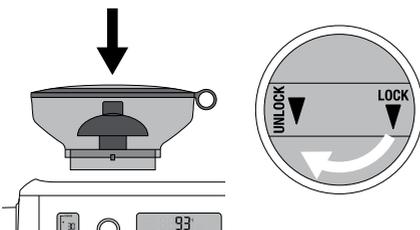
Die Maschine erreicht ihre Betriebstemperatur (im STANDBY-Modus) nicht, wenn der Dampfhebel in der Position MANUAL (MANUELL) ist. Die Dampf-LCD zeigt in diesem Fall „MANUAL“. Dampfhebel nach unten in die mittlere Position (OFF / AUS) stellen. Die Maschine ist für den Dampfbetrieb bereit, sobald der Drehwähler SELECT (AUSWAHL) aufleuchtet.

HINWEIS

Sie können die Funktionen 1 CUP (1 TASSE), 2 CUP (2 TASSEN) oder LONG BLACK (SCHWARZER KAFFEE) nicht auswählen oder den Reinigungszyklus der Maschine aktivieren, solange die Maschine nicht ihre Betriebstemperatur erreicht hat (STANDBY-Modus).

MAHLBETRIEB

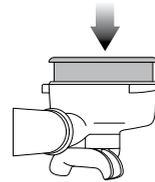
Bohnenbehälter oben auf der Maschine einsetzen. Knopf zum Einrasten drehen. Behälter mit frischen Kaffeebohnen füllen.



AUSWAHL DES MAHLGRADS

Für den Espresso-Mahlgrad gibt es 45 Einstellungen von Nr. 1 (sehr fein) bis zu Nr. 45 (grob), sodass Sie für Ihre Kaffeebohnen genau den richtigen Mahlgrad für die perfekte Espresso-Extraktion auswählen können. Wir empfehlen, zunächst mit Einstellung Nr. 30 zu arbeiten und dann nach Bedarf nachzustellen, um den Espressofluss zu steuern.

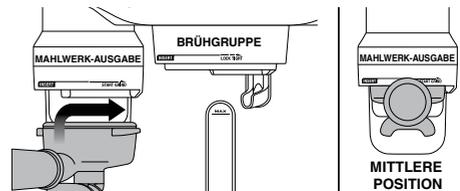
AUSWAHL DES FILTERSIEBS



Filtersieb für 1 Tasse für eine Tasse oder einen weniger geschmacksintensiven Espresso verwenden. Filtersieb für 2 Tassen für 2 Tassen oder einen geschmacksintensiveren Espresso verwenden, besonders für größere Tassen oder Becher.

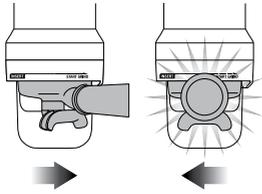
MAHLWERK-, MENGEN- UND TAMPERAUTOMATIK

Griff des Siebträgers an der Position INSERT (Einschieben) an der Mahlwerkausgabe ausrichten. Siebträger durch Anheben in die Mahlwerkausgabe einschieben und in die Mittelposition drehen.



Zum Start der Mahlwerk-, Mengen- und Tamperautomatik Siebträger nach rechts und anschließend vorsichtig wieder in die mittlere Position drehen. Die Maschine beginnt zu mahlen.

BEDIENUNG IHRES NEUEN GERÄTS



Am Ende der Mahlwerk-, Mengen- und Temperaturautomatik den Griff des Siebträgers in die Position INSERT drehen, Siebträger nach unten abnehmen.

ESPRESSO-EXTRAKTION

Griff des Siebträgers an der Position INSERT (Einschieben) an der Brühgruppe ausrichten. Siebträger nach oben in die Brühgruppe einsetzen; Griff zur Position LOCK TIGHT (fest einspannen) hin drehen, bis Widerstand spürbar wird.

ANLEITUNG ZUR EXTRAKTION

Die Tasten 1 CUP (1 TASSE)  und 2 CUP (2 TASSEN)  steuern das Espressovolumen anhand der Extraktionsdauer. Die Dauer ist voreingestellt, kann aber nach Wunsch umprogrammiert werden.

1 TASTE 1 CUP (1 TASSE)

Taste 1 CUP (1 TASSE) einmal drücken, um einen einfachen Espresso zu extrahieren.



TASTE 2 CUP (2 TASSEN)

Taste 2 CUP (2 TASSEN) einmal drücken, um einen doppelten Espresso zu extrahieren.



Die Maschine stoppt, sobald die Dauer für 2 Tassen abgelaufen ist, und kehrt in den STANDBY-Modus zurück.

EXTRAKTIONSRARTEN	MAHLEN	AUSGABEDAUER
ZU STARK EXTRAHIERT (Bitter • Adstringent)	Zu fein	Über 45 s
AUSGEWOGEN	Optimum	zwischen 15–40 s
ZU WENIG EXTRAHIERT (Unterentwickelt • Sauer)	Zu grob	Unter 15 s

MANUELLE BRÜHUNG

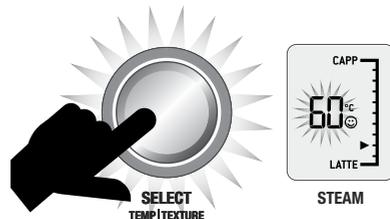
Taste 1 TASSE oder 2 TASSEN gedrückt halten, um die Vorbrühfunktion zu aktivieren. Taste nach Ablauf der gewünschten Vorbrühdauer freigeben, um den vollen Pumpendruck zu aktivieren. Taste nach Ablauf der gewünschten Dauer erneut drücken, um die Extraktion zu beenden.

AUFSCHÄUMEN VON MILCH

Milchtemperatur und -textur werden anhand des Drehwählers SELECT (AUSWAHL) eingestellt. Drehwähler drücken, um zwischen Milchtemperatur und -textur umzuschalten.

EINSTELLUNG DER MILCHTEMPERATUR

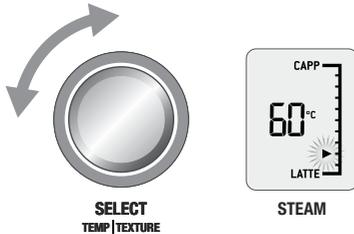
Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drücken, bis die Milchtemperatur blinkt. Drehwähler drehen, um die Milchtemperatur zu erhöhen oder reduzieren.



BEDIENUNG IHRES NEUEN GERÄTS

EINSTELLUNG DER MILCHTEXTUR

Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drücken, bis das Dreieck für die Milchtexur blinkt. Drehwähler für mehr Textur Richtung „CAPP“ oder für weniger Textur Richtung „LATTE“ drehen.

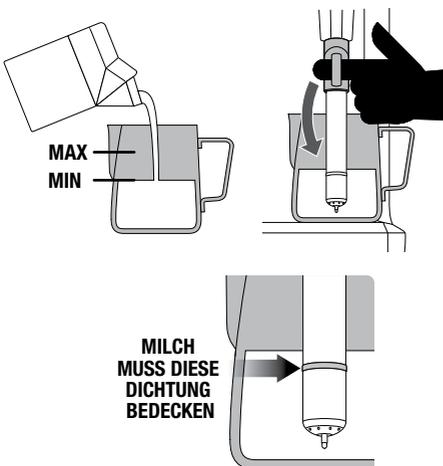


HINWEIS

Vor dem Aufschäumen von Milch die Aufschäumdüse immer kurz durchspülen. Hierzu den Dampfhebel kurz nach unten drücken.

AUTOMATISCHES AUFSCHÄUMEN

Mit frischer, kalter Milch beginnen. Milchkännchen bis unter den Schnabel füllen. Aufschäumdüse anheben und in die Milch eintauchen. Aufschäumdüse komplett absenken. Das Milchkännchen sollte auf der Tropfschale stehen; Milch sollte die Dichtung der Aufschäumdüse bedecken.



Zum Start Dampfhebel nach unten drücken und wieder freigeben. Das Aufschäumen der Milch endet automatisch, sobald die eingestellte Milchemperatur erreicht ist. **Aufschäumdüse zum Entnehmen des Milchkännchens anheben.** Aufschäumdüse und Spitze mit einem feuchten Tuch abwischen. Aufschäumdüse absenken. Die Düse wird automatisch durchgespült.

MANUELLES AUFSCHÄUMEN VON MILCH

Bei manuellen Aufschäumen von Milch sind die Funktionen Automatisches Aufschäumen und die Selbstabschaltung deaktiviert. Aufschäumdüse in das Milchkännchen eintauchen. Dampfhebel anheben, um den manuellen Dampfmodus zu aktivieren. Sobald die gewünschte Milchtexur und -temperatur erreicht sind, Dampfhebel nach unten in die mittlere Position (OFF / AUS) stellen. **Aufschäumdüse und Spitze mit einem feuchten Tuch abwischen.** Aufschäumdüse absenken. Die Düse wird automatisch durchgespült.



VORSICHT:

VERBRENNUNGSGEFAHR

Dampf kann selbst nach dem Abschalten der Maschine noch unter Druck freigesetzt werden. Kinder stets beaufsichtigen.

HINWEIS

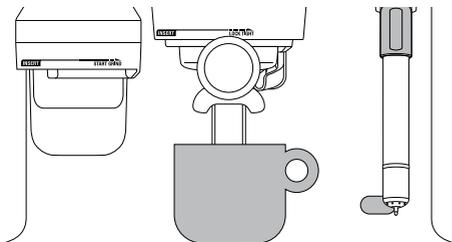
Wenn die Maschine kontinuierlich für 30 Minuten betrieben wird, vor jeder Verwendung 5 Minuten lang abkühlen lassen.

VOREINSTELLUNG FÜR SCHWARZEN KAFFEE

Für schwarzen Kaffee stehen 3 Voreinstellungen zur Verfügung: klein, mittel und groß. Zur Verwendung einer dieser Einstellungen:

1. Filtersieb für 2 Tassen in den Siebträger einlegen.
2. Siebträger anhand der Mahlwerk-, Mengen- und Tamperautomatik füllen.
3. Siebträger in die Brühgruppe einspannen.
4. Tasse so positionieren, dass die Siebträger- und Heißwasserausgaben in die Tasse gerichtet sind.

BEDIENUNG IHRES NEUEN GERÄTS



5. Drehwähler LONG BLACK (SCHWARZER KAFFEE) auf die gewünschte Fassengröße stellen.

VOREINGESTELLTE TASSENGRÖßE	AUSGEBEBENE MENGE
Klein	Ca. 180 ml
Mittel	Ca. 240ml
Groß	Ca. 355 ml

Die Angaben für die ausgegebenen Mengen sind nur ungefähr. Die tatsächlichen Mengen können aufgrund der Röstung, Mischung und Frische der Kaffeebohnen sowie aufgrund des gewählten Mahlgrads schwanken. Diese Faktoren wirken sich auf die Extraktionsgeschwindigkeit und das Volumen jedes Espresso-Shots aus.

6. Zum Start der Extraktion den Drehwähler LONG BLACK drücken. Es wird zuerst Espresso aus den Siebträgern und anschließend Heißwasser aus der Heißwasserausgabe ausgegeben.

MANUELLER SCHWARZER KAFFEE

Diese Option gibt Ihnen völlige Kontrolle über die Zubereitung eines schwarzen Kaffees: Dauer der Vorbrüfung, Espressovolumen und Heißwasservolumen. Im Modus „Manueller schwarzer Kaffee“ zeigt die LCD-Anzeige eine sich bewegende Tasse. Drehwähler LONG BLACK (SCHWARZER KAFFEE) gedrückt halten, um die Vorbrüfung zu aktivieren. Drehwähler LONG BLACK freigeben, um die Espresso-Extraktion zu aktivieren. Drehwähler LONG BLACK drücken, um die Espresso-Extraktion zu stoppen und die Heißwasserausgabe zu aktivieren. Drehwähler LONG BLACK nochmals drücken, um die Heißwasserausgabe zu stoppen.

HEIßWASSER

Die Taste HOT WATER (HEIßWASSER) kann zum Vorwärmen von Tassen oder zum manuellen Hinzufügen von Heißwasser verwendet werden. Taste HOT WATER (HEIßWASSER) drücken, um die Heißwasserausgabe zu starten und stoppen. Heißwasser wird maximal 30 Sekunden lang ausgegeben um sicherzustellen, dass Wasser mit der richtigen Temperatur ausgegeben wird. Je nach Fassengröße müssen Sie die Taste HOT WATER eventuell nochmals drücken.



HINWEIS

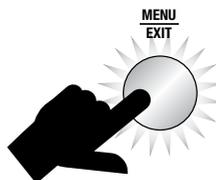
Sie können nicht gleichzeitig Heißwasser ausgeben und Espresso extrahieren.

PROGRAMMIERBARE FUNKTIONEN

Zum Aufruf des Programmiermodus die Taste MENU drücken. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Funktion drehen. Im Programmiermodus können Sie die folgenden Funktionen programmieren:

- Espresso-Volumen
- Espresso-Temperatur
- Reinigungszyklus
- Einstellung der Uhr
- Auto-Start
- Tamper-Einstellung
- Vorbrüfung
- Einstellung für schwarzen Kaffee

Zum Verlassen des Programmiermodus die Taste MENU drücken.



PROGRAMMIERUNG VON ESPRESSO-VOLUMEN-/DAUER

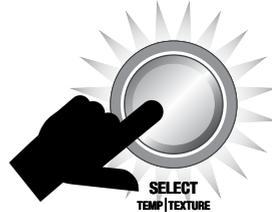
Siebträger anhand der Mahlwerk-, Mengen- und Temperautomatik füllen. Siebträger in die Brühgruppe einspannen.

Während die LCD-Anzeige „SHOT VOL“ (ESPRESSO-VOLUMEN) zeigt, Drehwähler SELECT (AUSWAHL) auf 1 CUP (1 TASSE) bzw. 2 CUP (2 TASSEN) drehen, um die Taste für 1 Tasse bzw. 2 Tassen neu zu programmieren. Zum Start der Espresso-Extraktion den Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drücken. Sobald das gewünschte Espresso-Volumen/ Espresso für die gewünschte Dauer ausgegeben wurde, Drehwähler SELECT drücken, um die Extraktion zu stoppen. Die Maschine piepst zur Bestätigung des neuen Volumens/der neuen Dauer einmal.



ESPRESSO-TEMPERATUR

Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Temperatur drehen, dann zur Einstellung den Drehwähler SELECT drücken.



REINIGUNGSZYKLUS

Der Reinigungszyklus reinigt die Dusche und spült die Brühgruppe. Diese Funktion wählen, wenn die LCD-Anzeige Sie durch „CLEAN ME!“ zur Reinigung auffordert. Siehe „Reinigungszyklus“, Seite 45.



EINSTELLUNG DER UHR

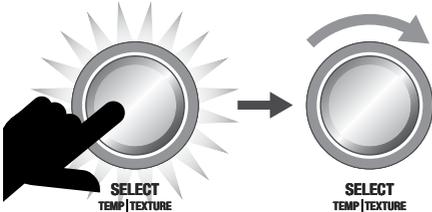
Die Einstellung der Uhr ist optional. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drücken, während die LCD-Anzeige „SET CLOCK“ (Einstellung der Uhr) anzeigt.

BEDIENUNG IHRES NEUEN GERÄTS



AUTO-START

Anhand der Funktion Auto-Start können Sie die genaue Zeit einprogrammieren, zu der sich die Maschine automatisch einschaltet. Wenn Sie die Maschine so programmieren, brauchen Sie nicht zu warten, während sie sich aufheizt. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drücken, während die LCD-Anzeige „AUTO START“ anzeigt. Drehwähler SELECT auf „On“ (Ein) oder „Off“ (Aus) drehen. Zur Einstellung Drehwähler SELECT drücken.

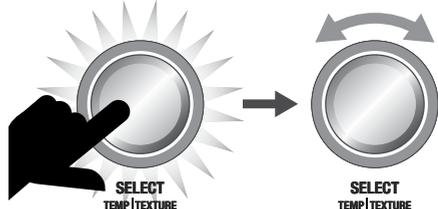
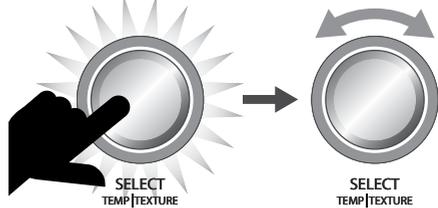


SELBSTABSCHALTUNG

Die Maschine schaltet sich nach 30 Minuten automatisch in den Modus AUTO OFF (SELBSTABSCHALTUNG).

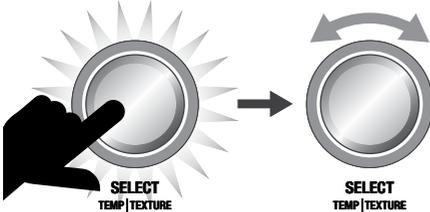
TAMPER-EINSTELLUNG

Durch die Einstellung der Tamper-Parameter können Sie den Tamperdruck und die Abstreichdauer präzise nach Wunsch anpassen. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drücken, während die LCD-Anzeige „TAMP SET“ (TAMPER-EINSTELLUNG) anzeigt. Die Einstellung des Tamperdrucks blinkt.



VORBRÜHUNG

Die Niederdruck-Vorbrühfunktion lässt Sie den Druck und die Dauer der Vorbrühung vor der Espresso-Extraktion steuern. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drücken, während die LCD-Anzeige „PRE INFUSE“ (VORBRÜHUNG) anzeigt. Die Einstellung für die Pumpenleistung blinkt. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drehen, um den Vorbrühdruk höher oder niedriger zu stellen. Drehwähler SELECT drücken, um die Einstellung zu speichern. Die Dauer der Vorbrühung blinkt. Drehwähler SELECT zur Einstellung der Sekunden drehen.



EINSTELLUNG FÜR SCHWARZEN KAFFEE – PROGRAMMIERUNG VON PERSONALISIERTEN EINSTELLUNGEN

Sie können 6 Einstellungen für schwarzen Kaffee entsprechend der Größe Ihrer Tassen und der gewünschten Kaffeestärke programmieren. Programmierung Ihrer personalisierten Einstellungen:

1. Siebträger anhand der Mahlwerk-, Mengen- und Tamperautomatik füllen.
2. Siebträger in die Brühgruppe einspannen.
3. Tasse so positionieren, dass die Siebträger- und Heißwasserausgaben in die Tasse gerichtet sind.

4. Taste MENU drücken. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) auf „LONG BLACK ADJUST“ (Einstellungen für schwarzen Kaffee) drehen, dann Drehwähler SELECT drücken.



5. Drehwähler SELECT auf die gewünschte, zu programmierende Einstellung drehen: „Set 1“ (Einstellung 1) bis „Set 6“ (Einstellung 6). Für bereits programmierte Einstellungen wird ein Tassen-Symbol angezeigt.



NICHT PROGRAMMIERT



PROGRAMMIERT

6. Zum Beginn des Programmiervorgangs den Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drücken. Die LCD-Anzeige zeigt eine sich bewegende Tasse, und aus dem Siebträger wird Espresso ausgegeben. Sobald die gewünschte Menge ausgegeben wurde, Drehwähler SELECT drücken, um die Espresso-Extraktion zu stoppen und die Heißwasserausgabe zu starten. Sobald die gewünschte Menge Heißwasser ausgegeben wurde, Drehwähler SELECT drücken, um die Heißwasserausgabe zu stoppen.

BEDIENUNG IHRES NEUEN GERÄTS

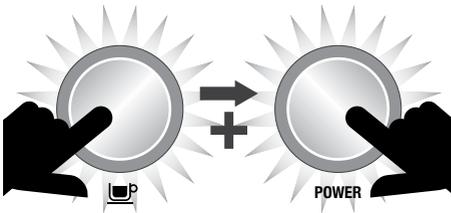


PROGRAMMIERT

7. Zur Verwendung Ihrer personalisierten Einstellungen für schwarzen Kaffee den Drehwähler LONG BLACK (SCHWARZER KAFFEE) drehen. Ihre programmierten, personalisierten Einstellungen für schwarzen Kaffee werden nach den Voreinstellungen für kleine, mittlere und große Tassen angezeigt. Drehwähler LONG BLACK (SCHWARZER KAFFEE) drücken und Ihr gewünschter schwarzer Kaffee wird ausgegeben.

ERWEITERTE FUNKTIONEN

Diese Funktionen sollten nur von erfahrenen Nutzer/-innen verwendet werden. Zum Zugriff auf die erweiterten Funktionen bei ausgeschalteter Maschine die Taste 1 CUP (1 TASSE) gedrückt halten, dann gleichzeitig die POWER-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) auf die gewünschte Funktion drehen. Zum Zugriff auf die Einstellungen für die Funktion Drehwähler SELECT drücken. Zum Verlassen der erweiterten Funktionen jederzeit die Taste MENU drücken.



Reset Default Settings (rSEt) (Zurücksetzen auf die Standardeinstellungen)

Diese Funktion setzt alle programmierbaren Werte auf die Standardeinstellungen zurück. Die Standardeinstellungen der Maschine sind wie folgt

1. Espresso-Temperatur: 93°C
2. Niederdruck-Vorbrühfunktion: PP60, PT07 Sekunden
3. Milchtemperatur: 60°C

4. Auto-Start: AUS (8:00 Uhr)
5. Selbstabschaltung: 20 Min.
6. Uhr: 12:00 Uhr
7. Extraktionsdauer für 1 TASSE: 25 Sekunden
8. Extraktionsdauer für 2 TASSEN: 30 Sekunden
9. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drücken, während die LCD-Anzeige „rSEt“ (Zurücksetzen) anzeigt, um alle Werte auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen.

While 'rSEt' is displayed on the LCD, press the SELECT dial to reset all settings to factory defaults.



Auf der LCD-Anzeige blinkt „Hrd3“. Die Maschine ist jetzt im Modus „Wasserhärte“. Zur Einstellung „Water Hardness (Hrd3)“ (Wasserhärte) drücken.

Descalc (dESc) (Entkalkung)

Diese Funktion ruft auf der LCD-Anzeige die einzelnen Schritte des Entkalkungszyklus auf.

Water Hardness (Hrd3) (Wasserhärte)

Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Einstellung zwischen „Hrd1“ (weichstes Wasser) und „Hrd5“ (härtestes Wasser) drehen. Zur Einstellung Drehwähler SELECT drücken. Die Maschine piepst zur Bestätigung einmal.

Units (SEt) (Einheiten)

Einstellung auf metrische oder US-Einheiten.

LCD Backlight (Lcd) (LCD-Hinterleuchtung)

Einstellung von Helligkeit/Kontrast der LCD-Anzeige.

Spotlights (SPOt) (Leuchten)

Helligkeitseinstellung der LED-Leuchten über der Tropfschale. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Helligkeit drehen. Zur Einstellung Drehwähler SELECT drücken.

Steam Temperature (StEA) (Dampftemperatur)

Einstellung der Temperatur des Dampf-Heißwasserbehälters, die den Dampfdruck

BEDIENUNG IHRES NEUEN GERÄTS

steuert. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Temperatur drehen. Die Standardeinstellung ist 130°C. Zur Einstellung Drehwähler SELECT drücken.

Air Pump Delay (Air) (Verzögerung des Luftkompressors)

Einstellung der Verzögerung des Luftkompressors beim automatischen Aufschäumen von Milch. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Verzögerung drehen.

Sound (Snd) (Ton)

Einstellung der Akustikmeldungen. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Einstellung drehen. Zwischen OFF (AUS), Lo (leise) oder Hi (laut) wählen. Zur Einstellung Drehwähler SELECT drücken.

Fan Control (FAn) (Gebläse)

Einstellung der Drehzahl des eingebauten Gebläses. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Gebläsedrehzahl drehen. Zwischen SILt (leise), StNd (Standard) und Cool (kühl) wählen. Zur Einstellung Drehwähler SELECT drücken.

Disable Clean Me! Alert (CIn) (Aufruf zur Reinigung deaktivieren)

Deaktivierung der Meldung Clean Me! (Aufruf zur Reinigung). Drehwähler SELECT (AUSWAHL) auf „On“ (Ein) oder „Off“ (Aus) drehen. Die Standardeinstellung ist Ein. Zur Einstellung Drehwähler SELECT drücken.

12h or 24h Clock (CLOc) (12- oder 24-Stunden-Anzeige)

Anzeige der Zeit im 12- oder 24-Stunden-Format. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Einstellung drehen. Zur Einstellung Drehwähler SELECT drücken.

Flow Measurement Method (VoL) (Messverfahren für Extraktion)

Auswahl zwischen der Messung der Espresso-Extraktion auf der Basis des Volumens (FLo) oder der Zeit (SEc). Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Einstellung drehen. Zur Einstellung Drehwähler SELECT drücken.

MELDUNGEN

Auf der Dampf-Anzeige blinkt MANUAL

Die Maschine erreicht ihre Betriebstemperatur (im STANDBY-Modus) nicht, wenn der Dampfhebel in der Position MANUAL (MANUELL) ist. Die Dampf-LCD zeigt in diesem Fall „MANUAL“. Dampfhebel

nach unten in die mittlere Position (OFF/AUS) stellen. Die Maschine ist für den Dampfbetrieb bereit, sobald der Drehwähler SELECT (AUSWAHL) aufleuchtet.

Fill Tank (Wassertank füllen)

Die Maschine erkennt niedrigen Wasserstand. Die LCD-Anzeige zeigt „FILL TANK“ (Wassertank füllen).



Clean Me! (Reinigen)

Wird nach 200 Extraktionen seit dem letzten Reinigungszyklus angezeigt. Der Reinigungszyklus reinigt die Dusche und spült die Brühgruppe.



Heating (Aufheizen)

Zeigt an, wenn die Maschine aufheizt oder die Temperatur während des Gebrauchs zu stark abfällt.

Lock Hopper (Bohnenbehälter einrasten lassen)

Zeigt an, wenn der Bohnenbehälter nicht richtig eingerastet ist.

Overheat Please Wait (Überheizt – bitte warten)

Zeigt an, wenn das Mahlwerk überlastet ist und abkühlen muss.

Change Filter (Filter wechseln)

Zeigt an, wenn der Wasserfilter im Wassertank ausgetauscht werden muss. Wie oft diese Anzeige erscheint, hängt von der gewählten Einstellung der Wasserhärte ab (Hrd1-Hrd5).

TRANSPORT UND LAGERUNG

Es wird empfohlen, vor dem Transport der Maschine oder einer längeren Lagerung beide Wasserbehälter zu leeren. Dieser Ablauf dient auch als Frostschutzmaßnahme, falls die Maschine extrem kalten Temperaturen ausgesetzt wird.

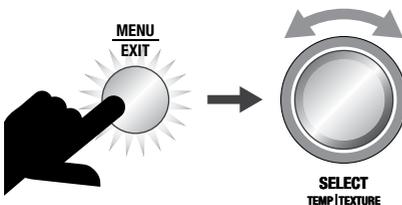
REINIGUNG UND PFLEGE

REINIGUNGSZYKLUS

- Auf der LCD-Anzeige erscheint die Meldung **CLEAN ME!**, wenn ein Reinigungszyklus fällig ist (nach etwa 200 Espressos). Der Reinigungszyklus reinigt die Dusche und spült die Brühgruppe.



- Erst die mitgelieferte graue Silikon-Reinigungs-scheibe und dann 1 Reinigungstablette in den Filtersieb einlegen.
- Siebträger in die Brühgruppe einspannen.
- Prüfen, dass der Wassertank voll und die Tropfschale leer ist.
- Taste MENU drücken und Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drehen, bis auf der LCD-Anzeige „CLEAN CYCLE“ (Reinigungszyklus) und „PUSH“ (Drücken) erscheint.



- Zum Start des Reinigungszyklus den Drehwähler SELECT drücken.
- Auf der LCD-Anzeige erscheint ein Timer, der die im Reinigungszyklus noch verbleibende Zeit in Sekunden abwärts zählt.



- Nach Abschluss des Reinigungszyklus Siebträger entnehmen und prüfen, dass sich die Tablette vollständig aufgelöst hat. Sind noch Tablettenreste vorhanden, diese Schritte ohne eine frische Tablette wiederholen.
- Filtersieb und Siebträger vor dem Gebrauch gründlich spülen.
- Einen Espresso brühen, um die Maschine „einzufahren“ und etwaige Rückstände des Reinigers auszuspülen.

EINSETZEN DES WASSERFILTERS

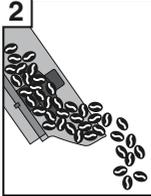
- Verbrauchten Wasserfilter entsorgen. Neuen Filter 5 Minuten lang in einer Tasse Wasser einweichen, dann unter kaltem Wasser ausspülen.
- Filterhalter unter kaltem Wasser ausspülen.
- Filter in die beiden Teile des Filterhalters einlegen.
- Zum Einlegen des zusammengesetzten Filterhalters in den Wassertank Boden des Halters am Adapter im Wassertank ausrichten. Zum Einrasten nach unten drücken.
- Wassertank mit kaltem Wasser füllen, wieder an der Rückseite der Maschine einsetzen und einrasten lassen.
- Bei regelmäßigem Wechsel des Wasserfilters nach drei Monaten oder 40 Litern muss die Maschine seltener entkalkt werden. Der Grenzwert von 40 Litern beruht auf einer Wasserhärte von 4. In Gegenden mit Wasserhärte 2 kann er auf 60 Liter angehoben werden.

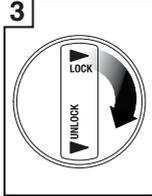
REINIGUNG UND PFLEGE

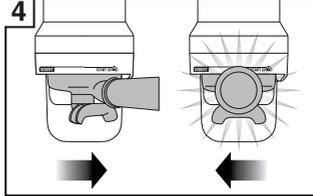
REINIGUNG DER MAHLKEGEL

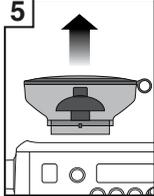
Regelmäßig gereinigte Mahlkegel erzielen gleichmäßigere Mahlergebnisse, die vor allem für Espresso wichtig sind.

- 

Bohnenbehälter entriegeln
- 

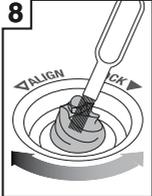
Bohnen entleeren
- 

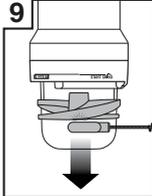
Bohnenbehälter wieder einsetzen und einrasten lassen
- 

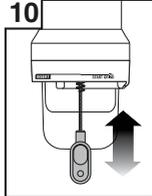
Mahlwerk leer laufen lassen
- 

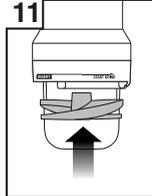
Bohnenbehälter entriegeln und abnehmen
- 

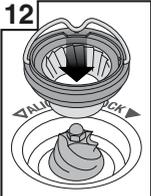
Oberen Kegel abnehmen
- 

Oberen Kegel mit dem Kegelbürstchen reinigen
- 

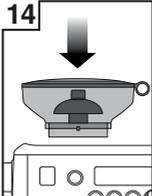
Unteren Kegel mit dem Kegelbürstchen reinigen
- 

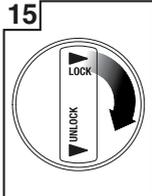
Tamper-Gebläse mit dem Magneten zur Entnahme des Tampers entnehmen
- 

Mahlwerksausgabe mit dem Mahlwerkbürstchen reinigen
- 

Tamper-Gebläse von Hand wieder einsetzen
- 

Oberen Kegel fest einschieben
- 

Oberen Kegel einrasten lassen
- 

Bohnenbehälter einsetzen
- 

Bohnenbehälter einrasten lassen



REINIGUNG UND PFLEGE

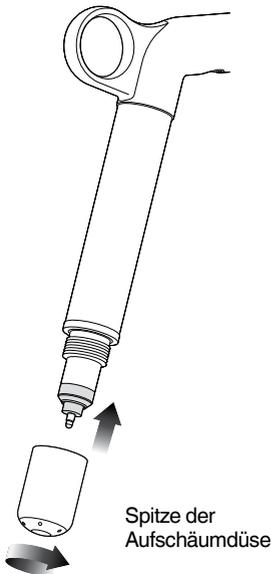
REINIGUNG DER AUFSCHÄUMDÜSE



WICHTIG

Aufschäumdüse nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch gründlich abwischen und sofort durchspülen. Eine nicht gereinigte Aufschäumdüse kann die Aufschäumleistung beeinträchtigen.

- Sollten Löcher in der Aufschäumdüse verstopfen, Dampfhebel in die mittlere Position (OFF/AUS) stellen und Düsen mit dem Reinigungswerkzeug für die Aufschäumdüse freisetzen. Selbst teilweise verstopfte Löcher können die Fähigkeit der Aufschäumdüse beeinträchtigen, ein ausreichendes Schaumvolumen herzustellen.
- Bleibt die Aufschäumdüse verstopft, Spitze abnehmen und mit der Aufschäumdüse in einer Lösung mit Aufschäumdüsen-Reinigungspulver einweichen (siehe Anweisungen unten). Spitze spülen und wieder auf die Aufschäumdüse aufschrauben.



- Die Aufschäumdüse kann bei Nichtgebrauch im mit Wasser gefüllten Milchkännchen eingetaucht bleiben, um das Verstopfungsrisiko zu reduzieren.

Reinigungspulver für die Aufschäumdüse

1. 1 Beutel in leeres Milchkännchen entleeren.
2. 1 Tasse (240 ml) heißes Wasser zufügen.
3. Düsenspitze abnehmen, in das Kännchen legen, Aufschäumdüse eintauchen.
4. 20 Minuten lang einweichen lassen.
5. Spitze der Aufschäumdüse reinigen, spülen und wieder aufsetzen. Düse wieder in das Kännchen tauchen und 10 Sekunden lang Dampf aktivieren.
6. 5 Minuten lang einweichen lassen.
7. Dampf zur Durchspülung der Aufschäumdüse mehrmals aktivieren; Düse anschließend gründlich spülen.
8. Aufschäumdüse mit einem sauberen Tuch trocken wischen.
9. Lösung wegschütten und Kännchen gründlich spülen.

HINWEIS

Bei Verwendung einer alternativen Reinigungslösung bitte die entsprechenden Anweisungen befolgen. Bitte sicherstellen, dass alle Reinigungslösungen lebensmittelecht und für Edelstahl- und Silikonprodukte geeignet sind. Aufschäumdüse nach der Reinigung wieder sicher einsetzen, um Fehler im Temperatursensor zu vermeiden.

REINIGUNG VON FILTERSIEB UND SIEBTRÄGER

- Eine Rückspülung mit Wasser wird nach jeder Kaffezubereitung vor dem Ausschalten der Maschine empfohlen. Tropfschale leeren. Reinigungsscheibe in das Filtersieb einlegen und Siebträger in die Brühgruppe einspannen. Taste 2 CUP (2 TASSEN) drücken und Druck 20 Sekunden lang aufbauen lassen. Taste zum Stoppen und Ablassen des Drucks erneut drücken. Vorgang 5 Mal wiederholen, um Rückstände von Kaffeemehl und Kaffeeöl aus den Brühwasserleitungen zu entfernen.

RÜCKSPÜLUNG MIT WASSER

- Eine Rückspülung mit Wasser wird nach jeder Kaffeezubereitung vor dem Ausschalten der Maschine empfohlen. Tropfschale leeren. Reinigungsscheibe in das Filtersieb einlegen und Siebträger in die Brühgruppe einspannen. Taste 2 CUP (2 TASSEN) drücken und Druck 20 Sekunden lang aufbauen lassen. Taste zum Stoppen und Ablassen des Drucks erneut drücken. Vorgang 5 Mal wiederholen, um Rückstände von Kaffeemehl und Kaffeeöl aus den Brühwasserleitungen zu entfernen.

REINIGUNG DER DUSCHE

- Brühgruppe innen und Dusche mit einem feuchten Tuch abwischen, um Kaffeemehlrückstände zu entfernen.
- Mit eingesetztem Filtersieb und Siebträger ohne Kaffeemehl regelmäßig heißes Wasser durch die Brühgruppe laufen lassen, um Kaffeemehlrückstände aus der Dusche zu entfernen.

REINIGUNG VON TROPFSCHALE UND ABLAGE

- Tropfschale nach jedem Gebrauch abnehmen, leeren und reinigen, insbesondere wenn die Maschine durch die Anzeige „EMPTY ME!“ zur Leerung auffordert.
- Gitter von der Tropfschale abnehmen. Tropfschale mit warmem Wasser waschen. Die Anzeige EMPTY ME! kann ebenfalls von der Tropfschale abgenommen werden.
- Die Ablage kann zur Reinigung entnommen werden. Mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen; keine scheuernden Mittel, Schwämme oder Tücher verwenden.

REINIGUNG DES AUßENGEHÄUSES UND DER WÄRMEPLATTE

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

HINWEIS

Keine der Teile oder Zubehörteile in der Spülmaschine waschen

REINIGUNG UND PFLEGE

Descale (dESc) (Entkalkung)

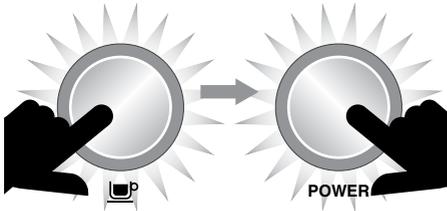
HINWEIS

Auch wenn Sie den mitgelieferten Wasserfilter verwenden, empfehlen wir eine Entkalkung, wenn sich im Wassertank Kalk abgelagert. Nur anhand des Entkalkungsmenüs entkalken.

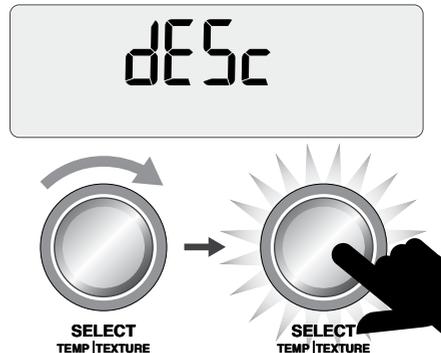
1 – Vorbereitung auf die Entkalkung

- Tropfschale leeren und wieder einsetzen.
- Maschine ausschalten und mindestens 4 Stunden lang abkühlen lassen. Bei ausgeschalteter Maschine die Taste 1 CUP (1 TASSE) gedrückt halten, dann gleichzeitig die POWER-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten. Die LCD-Anzeige zeigt rSEt an.

DANN GEDRÜCKT HALTEN

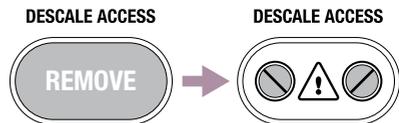


- Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drehen, bis die LCD-Anzeige „dESc“ anzeigt. Drehwähler zur Bestätigung drücken.

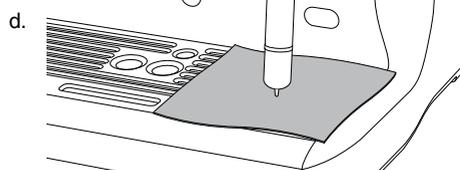


2 – Heißwasserbehälter leeren

- Graue, mit DESCALING ACCESS (ZUGANG FÜR ENTKALKUNG) markierte Silikonabdeckung unten von der Frontplatte abnehmen
-



- Tropfschale mit einem Tuch abdecken, um Entweichen von Dampf zu verhindern.



- Rechtes Ventil mit einem Schlitzschraubenzieher LANGSAM entgegen dem Uhrzeigersinn komplett aufdrehen. Beim Öffnen des Ventils kann Dampf entweichen.

HINWEIS

Wenn kein Wasser in die Tropfschale entweicht, Taste 1 CUP (1 TASSE) 3 Sekunden lang gedrückt halten. Dies lässt Wasser aus dem Heißwasserbehälter ab.

REINIGUNG UND PFLEGE

Wenn der Behälter völlig geleert ist, Ventilschrauben im Uhrzeigersinn eindrehen, bis sie wieder fest sitzen. Schrauben nicht zu fest anziehen, um Schäden an den Ventilen zu vermeiden.

DESCALE ACCESS



- f. Diesen Ablauf am linken Ventil wiederholen.
- g. Tropfschale leeren. Achtung, die Tropfschale kann heiß sein.
- h. Wassertank leeren und Wasserfilter entnehmen.
- i. Einen Beutel Sage Descaler™ (Entkalker) in 1 Liter warmem Wasser auflösen. Lösung in Wassertank gießen.

HINWEIS

Wenn der Wassertank abgenommen, nicht richtig eingesetzt oder leer ist, erscheint auf der LCD-Anzeige die Meldung „FILL TANK“ (TANK FÜLLEN).

3 – Beginn der Entkalkung

- a. Taste 1 CUP (1 TASSE) drücken. Die LCD-Anzeige zeigt einen Countdown-Timer (20 Minuten).



Während dieser Zeit füllt die Maschine die Heißwasserbehälter mit Entkalkungslösung und heizt sie auf die richtige Temperatur auf. Während dieser Zeit kann aus der Brühgruppe etwas Wasser laufen. Timer bis auf 0 herunter zählen lassen, damit der Entkalker Kalkrückstände gründlich lösen kann. Sie können jedoch jederzeit zum nächsten Schritt weitergehen, indem Sie die Taste 1 CUP drücken.

- a. Aropfschale mit einem Tuch abdecken, um Entweichen von Dampf zu verhindern.
- b. Schritte 2c und 2d wiederholen, um Heißwasserbehälter zu leeren.
- c. Tropfschale leeren und wieder einsetzen.
- d. Wassertank leeren, spülen und bis MAX mit frischem Wasser füllen. Wassertank wieder einrasten lassen.

4 – Heißwasserbehälter spülen

- a. Taste 1 CUP (1 TASSE) drücken. Die LCD-Anzeige zeigt einen Countdown-Timer (20 Minuten).



Während dieser Zeit füllt die Maschine die Heißwasserbehälter mit frischem Wasser und heizt sie auf die richtige Temperatur auf. Sie können jederzeit zum nächsten Schritt weitergehen, indem Sie die Taste 1 CUP drücken.

- a. Tropfschale mit einem Tuch abdecken, um Entweichen von Dampf zu verhindern.
- b. Schritte 2c und 2d wiederholen, um Heißwasserbehälter zu leeren.
- c. Tropfschale leeren und wieder einsetzen.
- d. Wassertank leeren, spülen und bis MAX mit frischem Wasser füllen. Wassertank wieder einrasten lassen.

5 – Schritt 4 (Heißwasserbehälter spülen) wiederholen

Wir empfehlen, die Heißwasserbehälter nochmals zu spülen, um etwaige Entkalkerrückstände aus den Behältern zu entfernen. Entkalkermodus durch Drücken der POWER-Taste verlassen. Die Entkalkung ist jetzt abgeschlossen und die Maschine ist betriebsbereit.

PROBLEMBESEITIGUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Motor startet, aber das Mahlwerk gibt kein Kaffeemehl aus	<ul style="list-style-type: none"> Keine Bohnen im Bohnenbehälter. Mahlwerk / Bohnenbehälter ist verstopft. Kaffeebohne im Bohnenbehälter festgeklemmt. 	<ul style="list-style-type: none"> Bohnenbehälter mit frischen Kaffeebohnen füllen. Bohnenbehälter abnehmen. Bohnenbehälter und Mahlkegel auf Blockaden prüfen. Teile wieder einsetzen und nochmals versuchen.
Motor startet, aber verursacht ein lautes, ratterndes Geräusch	<ul style="list-style-type: none"> Mahlwerk ist durch einen Fremdkörper blockiert oder Ausgabe ist verstopft. Mahlwerk ist durch Feuchtigkeit verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> Bohnenbehälter abnehmen, Mahlkegel prüfen und Fremdkörper entfernen. Kegel und Mahlwerk Ausgabe reinigen, siehe Seite 44. Kegel vor dem Zusammensetzen völlig trocknen lassen. Warme Luft kann mit einem Haartrockner auf die Kegel geblasen werden, um sie schneller zu trocknen.
Bohnenbehälter rastet nicht richtig ein	<ul style="list-style-type: none"> Kaffeebohnen versperren die Verriegelung des Bohnenbehälters. 	<ul style="list-style-type: none"> Bohnenbehälter abnehmen. Kaffeebohnen oben auf den Kegeln entfernen. Bohnenbehälter wieder richtig einrasten lassen.
Siebträger zu voll	<ul style="list-style-type: none"> Tamper-Gebläse wurde zur Reinigung entnommen und nicht wieder eingesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen, dass das Tamper-Gebläse korrekt an der Antriebswelle eingesetzt ist, siehe Seite 44.
Not-Aus?		<ul style="list-style-type: none"> Siebträger nach links drehen, um die Mahlwerk-, Mengen- und Tamperautomatik zu stoppen. Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
Die LCD-Anzeige zeigt eine Meldung, z. B. „OVERHEAT PLEASE WAIT“ (ÜBERHEIZT – BITTE WARTEN), „HEATING“ (AUFHEIZEN) usw.		<ul style="list-style-type: none"> Eine Liste der Meldungen finden Sie auf Seite 42. Bleibt das Problem bestehen, wenden Sie sich bitte an ein Sage-Kundendienstzentrum oder besuchen Sie www.sageappliances.com.

PROBLEMBESEITIGUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Mahlwerk läuft kontinuierlich	<ul style="list-style-type: none"> Keine Bohnen im Behälter. 	<ul style="list-style-type: none"> Behälter mit Kaffeebohnen füllen. Siebträger nach links drehen, um die Mahlwerk-, Mengen- und Tamperautomatik zu stoppen.
	<ul style="list-style-type: none"> Tamper-Gebläse wurde entnommen. 	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen, dass das Tamper-Gebläse korrekt an der Antriebswelle eingesetzt ist, siehe Seite 44.
Espresso läuft am Siebträger herunter und/oder Siebträger fällt während der Extraktion aus der Brühgruppe	<ul style="list-style-type: none"> Siebträger ist nicht richtig in die Brühgruppe eingespannt. 	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen, dass der Siebträgergriff bis über die Mitte hinaus nach rechts gedreht ist und der Siebträger sicher eingespannt ist. Die Silikondichtung wird durch Drehen über die Mitte hinaus nicht beschädigt.
	<ul style="list-style-type: none"> Kaffeerückstände am Rand des Filtersiebs. 	<ul style="list-style-type: none"> Kaffeerückstände nach dem Mahlen vom Rand des Filtersiebs entfernen, um dichten Sitz in der Brühgruppe sicherzustellen.
	<ul style="list-style-type: none"> Rand des Filtersiebs oder die Unterseite der Siebträger-Laschen ist nass. Nasse Oberflächen verringern die Reibung, die für das sichere Einspannen des Siebträgers unter Druck (bei einer Extraktion) erforderlich ist. 	<ul style="list-style-type: none"> Stets sicherstellen, dass das Filtersieb und der Siebträger völlig trocken sind, ehe sie mit Kaffee gefüllt, getampert und in die Brühgruppe eingespannt werden.
Probleme mit der Auto-Start-Funktion	<ul style="list-style-type: none"> Uhr ist nicht gestellt oder falsch gestellt. 	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen, dass die Uhr und Auto-Start-Zeit korrekt programmiert sind. Die LCD-Anzeige zeigt ein Uhrensymbol, wenn für Auto-Start eine Zeit programmiert ist.
ERR-Fehlermeldung auf der LCD-Anzeige	<ul style="list-style-type: none"> Es ist ein schwerer Fehler aufgetreten, und die Maschine kann nicht arbeiten. 	<ul style="list-style-type: none"> Wenden Sie sich an ein Sage-Kundendienstzentrum oder besuchen Sie www.sageappliances.com

PROBLEMBESEITIGUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Pumpen arbeiten weiter / Dampf ist sehr feucht / Heißwasserausgabe leckt	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung von stark gefiltertem, entmineralisiertem oder destilliertem Wasser beeinträchtigt die bestimmungsgemäße Funktion der Maschine. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es wird die Verwendung von kaltem, gefiltertem Wasser empfohlen. Wasser ohne / mit sehr geringem Mineralgehalt wie stark gefiltertes, entmineralisiertes oder destilliertes Wasser wird nicht empfohlen. Bleibt das Problem bestehen, wenden Sie sich bitte an ein Sage-Kundendienstzentrum.
Wasser fließt nicht aus der Brühgruppe	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine hat ihre Betriebstemperatur nicht erreicht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine bis auf Betriebstemperatur aufheizen lassen. Die POWER-Taste hört auf zu blinken, sobald die Maschine betriebsbereit ist.
	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist leer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank füllen. System folgendermaßen vorbereiten: • 1) Taste 2 CUP (2 TASSEN) drücken, um 30 Sekunden lang heißes Wasser durch die Brühgruppe zu leiten. • 2) Taste HOT WATER (HEIßWASSER) drücken, um 30 Sekunden lang Wasser durch die Heißwasserausgabe strömen zu lassen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank fest einschieben und einrasten lassen.
LCD-Anzeige zeigt FILL TANK (WASSERTANK FÜLLEN), aber der Tank ist voll	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank fest einschieben und einrasten lassen.
Kein Dampf	<ul style="list-style-type: none"> • Machine is not turned on or up to operating temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aufschäumdüse ist blockiert. • Siehe „Reinigung der Aufschäumdüse“, Seite 45.
Kein Heißwasser	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist leer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank füllen.
Kein Dampf	<ul style="list-style-type: none"> • Aufschäumdüse ist blockiert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe „Reinigung der Aufschäumdüse“, Seite 45.

PROBLEMBESEITIGUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Maschine ist EIN, arbeitet aber nicht mehr		<ul style="list-style-type: none"> • Maschine ausschalten. 60 Minuten warten und Maschine wieder einschalten. • Besteht das Problem weiter, wenden Sie sich bitte an ein Sage®-Kundendienstzentrum.
Dampf strömt aus der Brühgruppe		<ul style="list-style-type: none"> • Maschine ausschalten. 60 Minuten warten und Maschine wieder einschalten. • Besteht das Problem weiter, wenden Sie sich bitte an ein Sage®-Kundendienstzentrum.
Espresso läuft nur tropfenweise aus dem Siebträger, eingeschränkter Fluss	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu fein gemahlen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahlgrad für etwas gröberen Kaffee auf eine höhere Zahl stellen.
Espresso läuft zu schnell durch	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu grob gemahlen. • Kaffeebohnen sind nicht frisch. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahlgrad für etwas feineren Kaffee auf eine niedrigere Zahl stellen. • Frisch geröstete Kaffeebohnen mit Angabe des Röstdatums verwenden; Bohnen innerhalb von 5-20 Tagen ab Röstung verbrauchen.
Kaffee ist nicht heiß genug	<ul style="list-style-type: none"> • Tassen sind nicht vorgewärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tassen unter der Heißwasserausgabe spülen und auf die Wärmeplatte stellen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Milch ist nicht heiß genug (für einen Cappuccino oder Caffè Latte usw.). 	<ul style="list-style-type: none"> • Milchttemperatur erhöhen. Siehe „Einstellung der Milchttemperatur“, Seite 35.
Keine Crema	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeebohnen sind nicht frisch. 	<ul style="list-style-type: none"> • Frisch geröstete Kaffeebohnen mit Angabe des Röstdatums verwenden; Bohnen innerhalb von 5–20 Tagen ab Röstung verbrauchen.

PROBLEMBESEITIGUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Nicht genügend aufgeschäumte Milch	<ul style="list-style-type: none"> • Aufschäumdüse ist blockiert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe „Reinigung der Aufschäumdüse“, Seite 45.
		<ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Marken und Arten von Milch und Milchalternativen schäumen unterschiedlich auf. Sie müssen die Aufschäumung eventuell entsprechend nachstellen. Siehe „Einstellung der Milchtexur“, Seite 35.
Zu viel Kaffeeausgabe	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu grob gemahlen. • Dauer / Volumen der Espressoausgabe muss neu programmiert werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahlgrad für etwas feineren Kaffee auf eine niedrigere Zahl stellen. • Dauer / Volumen der Espressoausgabe neu programmieren. Siehe „Programmierung von Espresso-Volumen / -Dauer“, Seite 37.
Zu wenig Kaffeeausgabe	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu fein gemahlen. • Dauer / Volumen der Espressoausgabe muss neu programmiert werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahlgrad für etwas gröberen Kaffee auf eine höhere Zahl stellen. • Dauer/Volumen der Espressoausgabe neu programmieren. Siehe „Programmierung von Espresso-Volumen / -Dauer“, Seite 37.
Menge der Kaffeeextraktion hat sich bei gleichbleibenden Einstellungen verändert	<ul style="list-style-type: none"> • Extraktion kann sich bei weniger frischen Kaffeebohnen verändern und das Volumen beeinflussen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahlgrad für etwas feineren Kaffee auf eine niedrigere Zahl stellen. • Dauer/Volumen der Espressoausgabe neu programmieren. Siehe „Programmierung von Espresso-Volumen / -Dauer“, Seite 37. • Frisch geröstete Kaffeebohnen mit Angabe des Röstdatums verwenden; Bohnen innerhalb von 5–20 Tagen ab Röstung verbrauchen.

DE

AT

Sage Appliances GmbH
Johannstraße 37, 40476 Düsseldorf, Deutschland

Für den Kundendienst besuchen
Sie bitte www.sageappliances.com

UK

IE

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

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

Sage[®]

www.sageappliances.com

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

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

Copyright BRG Appliances 2017.

BES980 A18