

# *the Bambino™ Plus*

SES500



EN QUICK GUIDE

DE KURZANLEITUNG

# **Sage®**

- 2 Sage® recommends safety first
- 6 Know your new appliance
- 8 Operating your new appliance
- 14 Care & cleaning
- 17 Troubleshooting

# SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

**At Sage® we are very safety conscious. We design and manufacture appliances with your safety foremost in mind. We also ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- The full information book is available at [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Before using the first time ensure your electricity supply is the same as shown on the label on the underside of the appliance.
- Remove and safely discard any packaging materials before first use.
- To eliminate a choking hazard for young children, safely discard the protective cover fitted to the power plug.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- Fully unwind the power cord before operating.
- Position the appliance on a stable, heat resistant, level, dry surface away from the edge and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven or gas hob.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- To protect against electric shock do not immerse the power plug, cord or appliance in water or any liquid.

## WE RECOMMEND SAFETY FIRST

- Always ensure the appliance is turned OFF, unplugged at the power outlet and has been allowed to cool before cleaning, attempting to move or storing.
- Always turn the appliance to the off position, switch off at the power outlet and unplug at the power outlet when the appliance is not in use.
- 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.
- Children should not play with the appliance.
- Cleaning of the appliance should not be carried out by children unless they are 8 years or older and supervised.
- The appliance and its cord should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.
- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all electrical appliances. Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.
- Do not use attachments other than those provided with the appliances.
- Do not attempt to operate the appliance by any method other than those described in this booklet.
- Do not move the appliance whilst in operation.
- Do not touch hot surfaces. Allow the appliance to cool down before moving or cleaning any parts.
- The appliance can be used by children aged 8 or older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, only if they have been given supervision or

## WE RECOMMEND SAFETY FIRST

instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Use only tap water in the water tank. Do not use any other liquid.
- Never use the appliance without water in the water tank.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine.
- Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Do not place anything, other than cups for warming, on top of the appliance.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.

### **SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR SES500**

- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats.

Do not use outdoors. Misuse may cause injury.

- If the appliance is to be:
  - left unattended
  - cleaned
  - moved
  - assembled; or
  - storedalways switch Off the espresso machine by simultaneously pressing the 1 CUP and STEAM buttons. Switch off at the power outlet and unplug.
- Ensure the product is properly assembled before first use.
- Do not use the Bambino™ Plus inside a cabinet.
- Do not use any other liquid apart from cold mains/ tap 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 the extraction. Never remove the portafilter during the brewing process.

## WE RECOMMEND SAFETY FIRST

- Do not leave the product unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.
- Use caution when operating the machine, as metal surfaces are liable to get hot during use.
- Use caution when descaling as hot steam may be released. Before descaling, ensure drip tray is inserted. Refer to 'Care & Cleaning' for further instructions.
- 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.



### WARNING

Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.



### WARNING

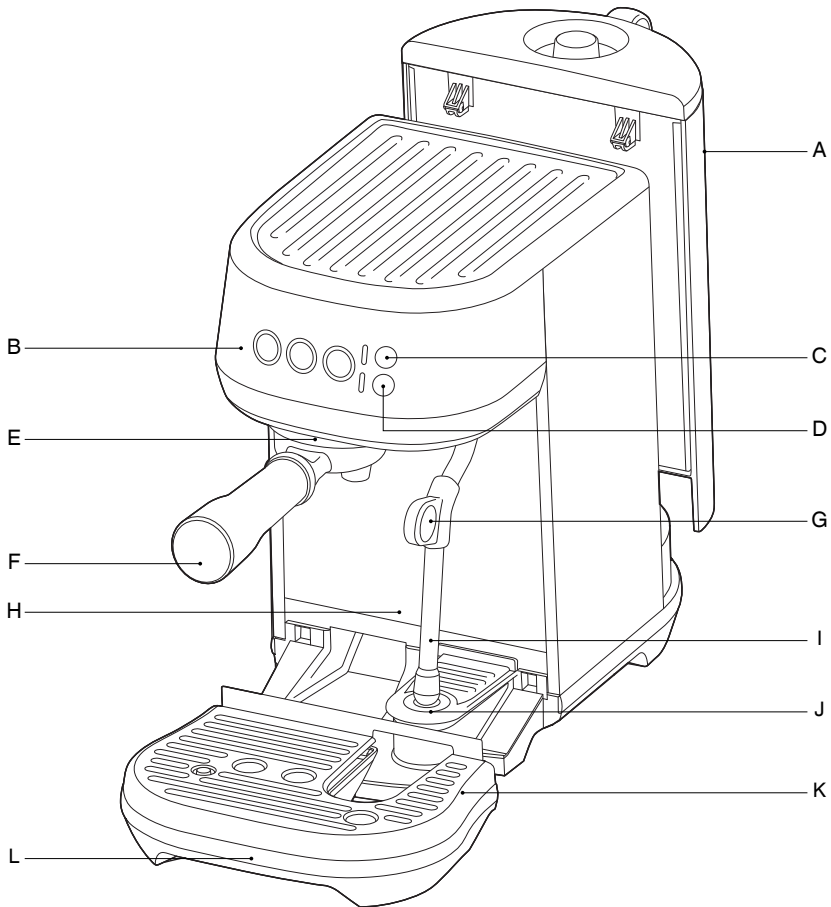
Misuse may cause injury.

## SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

- Filter cartridge should be kept out of reach of children.
- Stores filter cartridges in a dry place in the original packaging.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

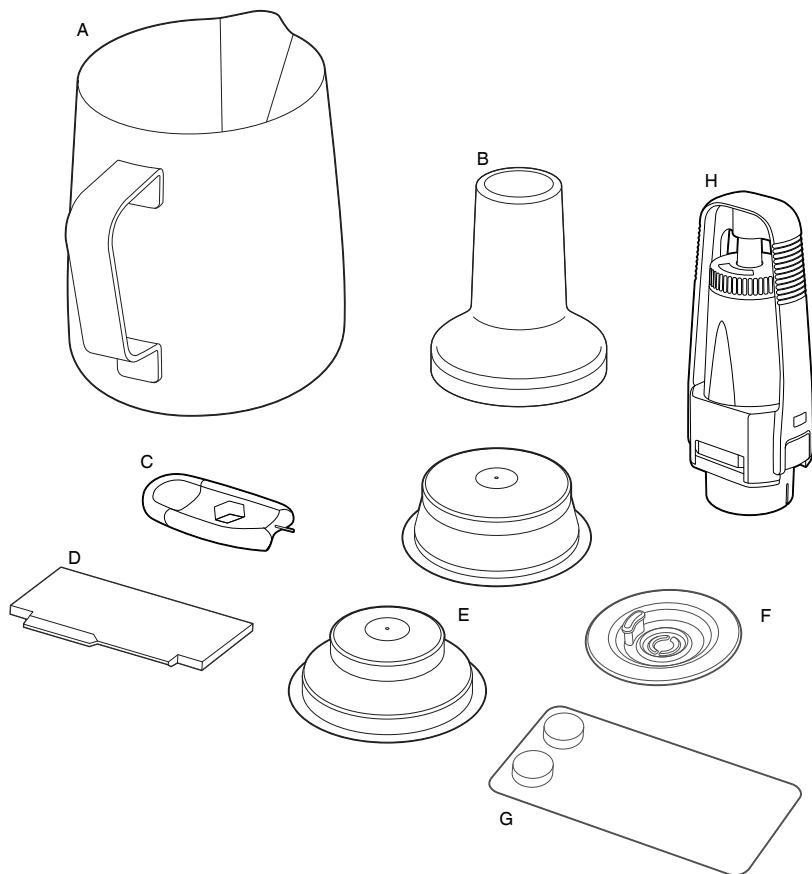
## KNOW YOUR NEW APPLIANCE



- A. 1.9L removable water tank
- B. Control panel  
1 CUP, 2 CUP and STEAM buttons  
With preset shot durations or programmable durations and volumes
- C. MILK TEMP settings  
Select from Warm, Ideal and Hot
- D. MILK FOAM settings  
Select from Low, Medium and High
- E. Group head
- F. 54mm stainless steel portafilter

- G. Steam wand grip
- H. Extra-tall cup clearance for tall mugs
- I. Steam wand  
With automatic milk texturing
- J. Milk jug temperature sensor
- K. Removable drip tray grid
- L. Removable drip tray  
With full indicator

## KNOW YOUR NEW APPLIANCE



### ACCESSORIES

- A. Stainless steel milk jug  
With MIN and MAX markings
- B. 54mm tamper
- C. Steam tip cleaning tool
- D. The Razor™ precision trimming tool
- E. Dual wall filter baskets (1 cup & 2 cup)
- F. Cleaning disc
- G. Espresso cleaning tablets
- H. Water filter holder with filter

**CE** Rating Information  
220-240V ~50-60Hz 1300-1600W

# OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

## BEFORE FIRST USE

### Machine Preparation

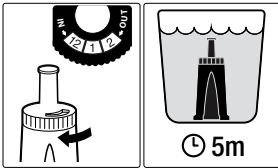
Remove and discard all labels and packaging materials attached to your machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

Clean the drip tray, drip tray grid, portafilter, filter baskets and milk jugs using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well and dry thoroughly before use.

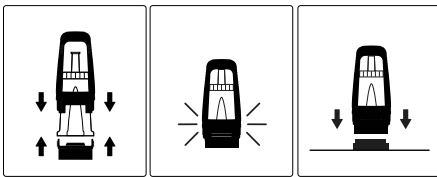


### INSTALLING THE WATER FILTER

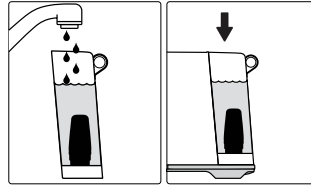
1. Remove the water filter and water filter holder from the packaging.
2. Set the reminder for the next month of replacement. We recommend to replace the filter after 3 months.



3. Soak the filter in cold water for 5 minutes.
4. Wash the filter holder with cold water.



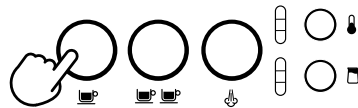
5. Insert the filter into the two parts of the filter holder. Ensure they are connected.
6. Remove the water tank from the machine. Align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.



7. Fill the water tank with cold potable water and reattached the machine, ensuring it is properly attached and sitting flush to the back of the machine.

### FIRST USE

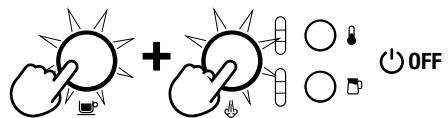
1. Remove the water tank and fill with potable water to the indicated MAX line. Replace the water tank onto the machine.
2. Ensure that the drip tray is correctly positioned on the machine.
3. Plug the power cord into the power outlet and switch on.
4. Press the 1 CUP, 2 CUP or STEAM buttons to turn the machine on.



5. Press the 1 CUP button and the machine will commence its first use cycle.
6. Once complete, the machine will go into ready mode and all lights will be illuminated. The first use cycle is to rinse the machine and prime the heating system.

### TURNING OFF MACHINE

To turn the machine off, press the 1 CUP and STEAM button simultaneously.



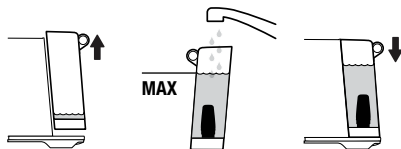


## OPERATING YOUR NEW APPLIANCE



### FILLING THE WATER TANK

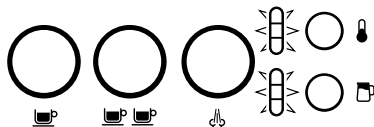
Lift the water tank from the machine. Remove the water tank lid and add potable water to the water tank, filling to the MAX marking indicated.



Replace the water tank onto the machine, ensuring it is properly attached and sitting flush against the back of the machine.

If the 1 CUP, 2 CUP and STEAM buttons illuminate, the water tank has been correctly attached.

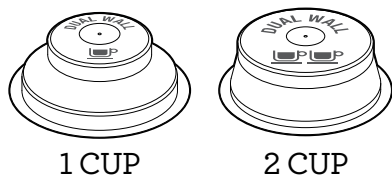
The machine will detect when the water level is low. The 1 CUP, 2 CUP and STEAM buttons will not be illuminated.



When this occurs, add water to the water tank. Once there is sufficient water, all buttons will be illuminated and the machine can be used.

### FILTER BASKETS

This machine includes dual wall 1 Cup and 2 Cup filter baskets.



Use the 1 cup filter basket when brewing a single cup and the 2 cup filter baskets when brewing 2 cups or a stronger single cup or mug.

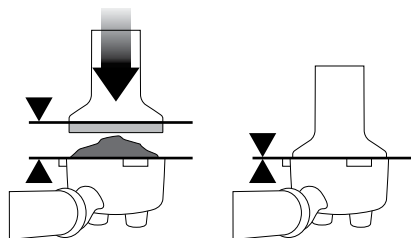
The provided filter baskets are designed for:

1 Cup filter basket = 8-10g.

2 Cup filter basket = 16-19g

### COFFEE DOSE AND TAMPING

- Insert the filter basket into the portafilter.
- Grind enough coffee to fill the filter basket.
- Tap the portafilter several times to collapse and distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Using the tamper, tamp down firmly (approx. 15-20kgs of pressure). The amount of pressure is not as important as the consistent pressure every time.



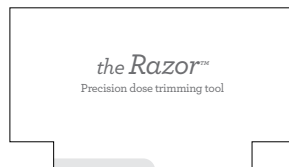
- As a guide, the top edge of the cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER the coffee has been tamped.

### NOTE

Use Razor™ dose trimming tool to precisely control the dose of ground coffee AFTER you tamp.

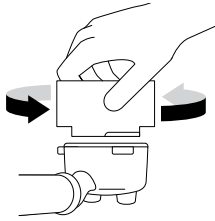
### TRIMMING THE DOSE

The Razor™ precision dose trimming tool allows you to trim the puck to the right level for a consistent extraction.



- Insert the Razor™ tool into the coffee basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the basket.
- Rotate the Razor™ dosing tool back and forth while holding the portafilter on an angle over the knock box to trim off excess coffee grounds. Your coffee filter is now dosed with the correct amount of coffee.

## OPERATING YOUR NEW APPLIANCE



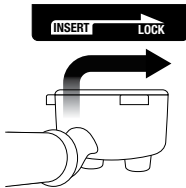
- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

### PURGING THE GROUP HEAD

Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing the 1 CUP button. This will stabilise the temperature prior to extraction.

### INSERTING THE PORTAFILTER

Place the portafilter underneath the group head so that the handle is aligned with the INSERT position. Insert the portafilter into the group head and rotate the handle towards the centre until resistance is felt.

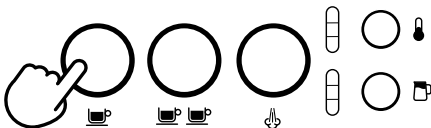


Place your cup/s under the portafilter on the drip tray.

### PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME

#### - 1 CUP

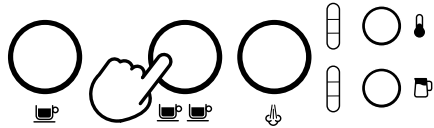
Press the 1 CUP button once, the button will flash indicating that it has been selected. A preset single espresso volume of approximately 30mls will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



### PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME

#### - 2 CUP

Press the 2 CUP button once, the button will flash indicating that it has been selected. A preset single espresso volume of approximately 60mls will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



### NOTE

Pressing the 1 CUP or 2 CUP buttons during a programmed espresso will immediately stop the extraction.

### MANUAL PRE-INFUSION AND SHOT VOLUME

Press and hold the 1 CUP or 2 CUP button for the desired pre-infusion time. Release the button to start the extraction. Press the flashing button again to stop the extraction.

### PROGRAMMING SHOT VOLUME

Press and hold the 1 CUP and 2 CUP buttons for 2 seconds, the buttons will illuminate and flash.



To set the 1 CUP volume:

- Press the 1 CUP button to start the extraction.
- Press the 1 CUP button again to stop the extraction. The modified volume will be saved.

To set the 2 CUP volume, follow the above steps but select the 2 CUP button to start and stop the extraction.

## OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

### SETTING THE MILK TEMPERATURE

The machine has 3 milk temperature settings;

1 Warm

2 Ideal

3 Hot



When turning on the espresso machine, the milk temperature setting will default to the last chosen setting. Press the MILK TEMP button until the desired temperature is illuminated.

### SETTING THE MILK FOAM

The machine has 3 milk foam settings;

1 Low

2 Medium

3 High

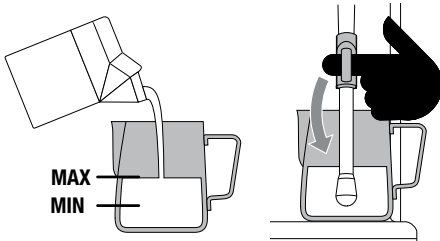


When turning on the machine, the milk foam setting will default to the last chosen setting. Press the MILK FOAM button until the desired foam setting is illuminated.

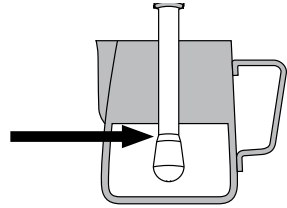
#### NOTE

Prior to texturing milk, it is recommended to momentarily purge the steam wand. To do this press the STEAM button to start purging and press it again to stop.

- Start with fresh cold milk.
- Fill the milk jug to between the min and max position.
- Lift the steam wand and insert into the milk jug.
- Lower the steam wand, ensuring it is fully down.
- The milk jug must rest on the milk temperature sensor located on the drip tray and the milk should cover the steam wand tip.



Milk should cover this part



- Press the MILK TEMP and MILK FOAM buttons to select the desired settings.
- Press the STEAM button, the button will flash while texturing.
- The milk texturing will stop automatically when the selected milk temperature is reached.
- Lift the steam wand to remove the milk jug.
- Wipe the wand and tip with a clean damp cloth.
- Lower the steam wand to the down position and the steam wand will automatically purge.

#### NOTE

Pressurised steam can still be released, even after the machine has been switched off. Children must always be supervised.

#### NOTE

When the machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is normal operation.

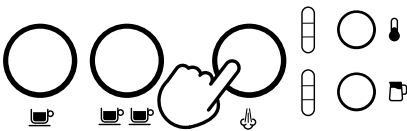
#### NOTE

Use only the supplied stainless steel milk jug to froth milk using this machine. The use of other containers may lead to dangerous conditions.

## OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

### MANUAL MILK TEXTURING

- Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing.
- Fill the milk jug to between the MIN and MAX markings.
- Lift the steam wand and insert into the milk jug with the steam wand tip 1-2cm below the surface of the milk, close to the right-hand side of the jug at a 3 o'clock position.
- Press the STEAM button to begin texturing.



- Keep the steam wand tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam wand tip to the surface of the milk and start to introduce air into the milk.
- Gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the steam wand tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lift the jug to lower the tip beneath the surface but keep the vortex spinning. The milk is at the correct temperature (60-65°C) when the jug is hot to touch.



- When texturing is complete, press the STEAM button.
- Remove the steam wand from the milk jug.
- Wipe the wand and tip with a clean damp cloth.
- Lower the steam wand to the down position and the steam wand will automatically purge.

### STEAM WAND PURGING

After texturing milk, the steam wand must be returned to the lowered position and allowed to automatically purge. Not doing so, could result in the steam wand blocking.

If the steam wand remains in the raised position, the machine will display a lower steam wand alert; illuminating the MILK TEMP and MILK FOAM lights in a downwards pattern, identifying that the steam wand needs to be lowered.





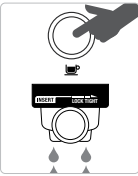
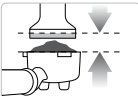
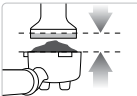
To manually commence the steam wand purge, with the steam wand lowered, press and hold the STEAM button for 5 seconds.

## OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

### EXTRACTION TIPS

A great espresso is about achieving the perfect balance between sweetness, acidity, and bitterness. The flavour of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast freshness, coarseness or fineness of the grind, dose of ground coffee and tamping pressure.

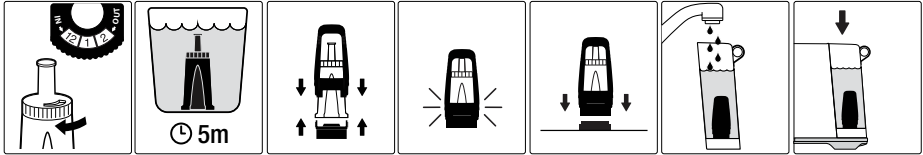
Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference.

CORRECT EXTRACTION	UNDER EXTRACTION	OVER EXTRACTION
		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow starts after 8-12 secs</li> <li>• Flow slow like warm honey</li> <li>• Crema is golden brown with a fine mousse texture</li> <li>• Espresso is dark brown</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow starts after 1-7 secs</li> <li>• Flow fast like water</li> <li>• Crema is thin and pale</li> <li>• Espresso is pale brown</li> <li>• Tastes bitter/sharp, weak and watery</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow starts after 13 secs</li> <li>• Flow drips or not at all</li> <li>• Crema is dark and spotty</li> <li>• Espresso is very dark brown</li> <li>• Tastes bitter and burnt</li> </ul>
<p><b>AFTER EXTRACTION</b></p> <p><b>REMOVE USED GRINDS</b> Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.</p>  <p><b>RINSE FILTER BASKET</b> Keep the filter basket clean to prevent blockages. Without ground coffee in the filter basket, lock the portafilter into the machine and run hot water through.</p> 	<p><b>SOLUTIONS</b></p> <p><b>EXPERIMENT WITH GRIND:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grind needs to be finer for a slower extraction.</li> <li>• Ensure you are controlling dose with the Razor™.</li> </ul> <p><b>Adjust &amp; re-test</b></p>  <p><b>ALWAYS TAMP TO LINE</b></p> <p><b>Adjust &amp; re-test</b></p> <p>Tamp using 15-20kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.</p> <p>Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p>	<p><b>SOLUTIONS</b></p> <p><b>EXPERIMENT WITH GRIND:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grind needs to be coarser for a faster extraction.</li> <li>• Ensure you are controlling dose with the Razor™.</li> </ul> <p><b>Adjust &amp; re-test</b></p>  <p><b>ALWAYS TAMP TO LINE</b></p> <p><b>Adjust &amp; re-test</b></p> <p>Tamp using 15-20kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.</p> <p>Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p>

## CARE & CLEANING



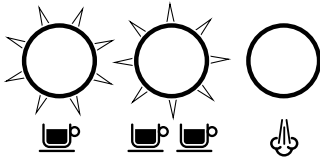
### REPLACING THE WATER FILTER



The provided water filter helps prevent scale build-up in and on many of the inner functioning components. Replacing the water filter after 3 months or 40L will reduce the need to descale the machine.

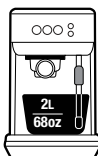
### + + CLEANING CYCLE

The machine will detect when 200 extractions have been carried out since the last cleaning cycle; this will be shown by the 1 CUP and 2 CUP buttons alternately flashing.



To bypass the cleaning cycle; press the STEAM button. The machine will go back to ready mode, but will display cleaning alert again the next time that the machine is turned on.

1. Insert the provided cleaning disc into the filter basket in the portafilter.
2. Place a cleaning tablet on top of the cleaning disc.
3. Lock the portafilter into the group head.
4. Empty the drip tray and replace onto the machine. Place a 2L / 68 fl.oz container under the portafilter and steam wand sitting on the drip tray.



5. Fill the water tank to the MAX line then reattached to the machine, ensuring it is correctly attached.
6. Press and hold the 1 CUP and 2 CUP buttons for 5 seconds to enter the cleaning cycle mode.



7. The 1 CUP and 2 CUP buttons will remain illuminated. Press either 1 CUP or 2 CUP to begin the cleaning cycle. When the cycle is in progress, the lights will alternately flash.
8. Once the cycle is complete the machine will ready to ready mode.
9. Remove and rinse the portafilter, cleaning disc, drip tray and container.

### 🌐 DESCALING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, brewing temperature, power of the machine, and the taste of the espresso.

The machine will indicate that it requires descaling when the 1 CUP and STEAM button and the 2 CUP button flash alternately for 15 seconds. Pressing any of these buttons will cancel the alert and return the machine to ready mode.

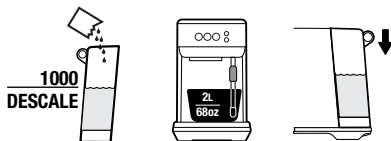
## CARE & CLEANING

### WARNING

Do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during descaling.

#### TO DESCAL

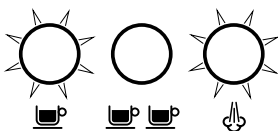
1. Empty the drip tray and re-insert into position on the machine.
2. Fill the water tank to the **DESCALE** line indicated and add the descaling agent to the water.



3. Place a 2L / 68 fl.oz container under the grouphead and steam wand.
4. Turn the machine off by simultaneously pressing the 1 CUP and STEAM buttons, and allow it to completely cool before descaling.



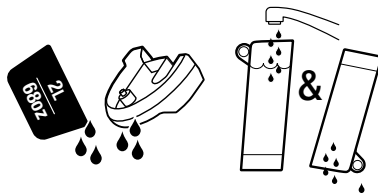
5. With the machine off, press the 1 CUP and STEAM buttons simultaneously for 5 seconds to enter descale mode.



6. The 1 CUP and STEAM buttons will illuminate, indicating that the machine is ready to start descaling.



7. Press the 1 CUP or STEAM button to begin the descale cycle. These buttons will alternately flash throughout the cycle.
8. Once the descale solution has been used up, the descale mode will pause. Refill the water tank to the MAX line and empty the waste water container, then replace both parts on to the machine.
9. The 1 CUP and STEAM buttons will illuminate when the machine is ready. Press the 1 CUP or STEAM button to resume descaling.
10. When descaling is complete, the 1CUP and STEAM button will alternately flash. The machine will then go into standby mode.



11. Remove and empty the waste water container. Rinse the drip tray and water tank and dry thoroughly before replacing them back onto the machine.

#### STEAM WAND BLOCKED

During milk texturing, if the machine detects that the steam wand is blocked, it will immediately stop operating and the STEAM button light will be off. Both the milk temperature and milk foam lights will fully illuminate and flash. These lights will flash until a manual steam purge has been completed.

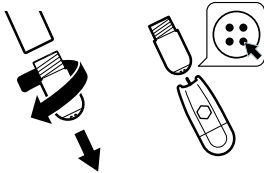


#### CLEANING THE STEAM WAND

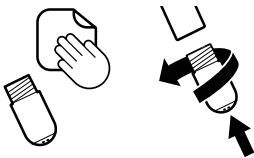
- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth.

## CARE & CLEANING

- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, it may reduce frothing performance. Manually purge the steam wand to try and clear the holes.
- If the steam wand remains blocked, unscrew the steam wand tip and use the cleaning tool to unblock the holes; cleaning tool is located in the back of the machine, under the water tank.



- Rinse the steam tip and wipe with a clean, dry cloth. Reassemble the steam wand by screwing the steam tip back on to the steam wand. Purge the steam wand after cleaning.



### CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

- The filter baskets and portafilter should be rinsed under hot water directly after use to remove all residual coffee oils.
- If the holes in the filter baskets become blocked, use the steam wand cleaning tool to unblock the holes.

### 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 machine with the filter basket and portafilter in place, without any ground coffee, to rinse out any residual coffee.

### CLEANING THE DRIP TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use or when the drip tray indicator rises through the drip tray grid.
- Remove the drip tray grid and wash both parts in warm soapy water.

- Cleaning the Outer Housing
- Wipe the outer housing with a soft, damp cloth and then polish with a soft, dry cloth.

### NOTE

Do not use any abrasive cleaners, pads or cloths which can scratch the surfaces of the machine.

### NOTE

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



### WARNING

Do not immerse the power cord, power plug or machine in water or any other liquid.

### STORING YOUR MACHINE

Before storing, turn the machine off, switch off and remove the power plug from the power outlet. Empty the water tank and drip tray and ensure the machine is cool, clean and dry. Store in an upright position.

Do not place anything on top of machine.

### RESET FACTORY ESPRESSO VOLUME SETTINGS

1. Turn the machine off, by pressing the 1 CUP and STEAM buttons simultaneously for 5 seconds.
2. Press and hold the 1 CUP and 2 CUP buttons for 5 seconds. Buttons will illuminate.
3. Press the 1 CUP or 2 CUP buttons and the light will flash 3 times to indicate that all volumes have been reset.
4. Machine will then return to ready mode.

### NOTE

Press any other button to exit factory reset mode.



## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
<b>Water does not flow from the group head.</b>  <b>No hot water.</b>	• Water tank is empty.	Fill tank.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	• Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
	• Coffee is ground too finely and/or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked.	See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.
<b>Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.</b>	• Coffee is ground too finely.	Use slightly coarser grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 9 and 'Extraction Tips' on page 13.
	• Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 9 and 'Extraction Tips' on page 13.
	• Coffee tamped too firmly.	Tamp between or 15–20kg of pressure.
	• Water tank is empty.	Fill tank.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	• The filter basket may be blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
	• Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
	<b>Water doesn't come through (the machine makes loud noise).</b>	• Water tank is empty or water level is below MIN.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
<b>Espresso runs out too quickly.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee is ground too coarsely.</li> </ul>	Use slightly finer grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 9 and 'Extraction Tips' on page 13.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Not enough coffee in the filter basket.</li> </ul>	Increase dose of coffee. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 9 and 'Extraction Tips' on page 13.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee tamped too lightly.</li> </ul>	Tamp between or 15–20kg of pressure.
<b>Espresso runs out around the edge of the portafilter.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Portafilter not inserted in the group head correctly.</li> </ul>	Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>There are coffee grounds around the filter basket rim.</li> </ul>	Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much coffee in the filter basket.</li> </ul>	Lower dose of coffee. Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 9. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
<b>No steam.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Machine has not reached operating temperature.</li> </ul>	Allow time for the machine to reach operating temperature.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank is empty.</li> </ul>	Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank is not fully inserted and locked into position.</li> </ul>	Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Machine needs to be decalcified.</li> </ul>	Perform descale cycle.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steam wand is blocked.</li> </ul>	Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 15.
<b>Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The machine is carrying out the normal operation of the pump.</li> </ul>	No action required as this is the normal operation of the machine.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank is empty.</li> </ul>	Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank is not fully inserted and locked into position.</li> </ul>	Push water tank down completely to lock into place.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
<b>Coffee not hot enough.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Portafilter not pre-heated.</li> </ul>	Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
<b>Milk too hot.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jug incorrectly positioned.</li> </ul>	Ensure milk jug is correctly positioned on sensor. Adjust milk temperature setting.
<b>No crema.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee tamped too lightly.</li> </ul>	Tamp between 15–20kg of pressure.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee is ground too coarsely.</li> </ul>	Use slightly finer grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 9 and 'Extraction Tips' on page 13.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh.</li> </ul>	<p>If grinding fresh whole coffee beans, use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date.</p> <p>If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The filter basket may be blocked.</li> </ul>	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
<b>Water leaking.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Auto purge feature. Immediately after the steam function, the machine will purge water into the drip tray. This ensures the thermocoil is at the optimal temperature.</li> </ul>	Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the indicator is displayed.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank is not fully inserted and locked into position.</li> </ul>	Push water tank down completely to lock into place.
<b>Machine is on but ceases to operate.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The safety thermal-cut out may have activated due to the pump overheating.</li> </ul>	<p>Press the 1 CUP and STEAM button simultaneously for 5 seconds to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30–60 minutes.</p> <p>If problem persists, call Sage Support.</p>
<b>Too much/too little espresso is being delivered to the cup.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment.</li> </ul>	Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 9 and 'Extraction Tips', page 13.

- 20 SAGE® empfiehlt Sicherheit geht vor
- 24 Ihr neues Gerät verstehen
- 27 Ihr neues Gerät in Betrieb nehmen
- 33 Reinigung & Pflege
- 37 Fehlerbehebung

## **SAGE® EMPFIEHLT SICHERHEIT GEHT VOR**

**Bei Sage® sind wir sehr sicherheitsbewusst. Bei der Entwicklung und Herstellung von Haushaltsgeräten steht Ihre Sicherheit für uns im Vordergrund. Zudem bitten wir Sie beim Gebrauch von Elektrogeräten einen gewissen Grad von Sorgfalt walten zu lassen und die folgenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.**

## **WICHTIGE VORSICHTS- MASSNAHMEN**

### **FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE**

- Das vollständige Infobuch ist unter [sageappliances.com](http://sageappliances.com) verfügbar
- Stellen Sie vor dem ersten Gebrauch sicher, dass Ihre Stromversorgung der auf dem Etikett auf der Unterseite des Geräts angegebenen entspricht.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und entsorgen sie diese sicher.
- Um ein Erstickungsrisiko für Kleinkinder auszuschließen, entsorgen Sie die am Netzstecker befestigte Schutzabdeckung.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nur für den angegebenen Zweck. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden. Eine missbräuchliche Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- Wickeln Sie vor der Inbetriebnahme das Netzkabel vollständig ab.

**WIR EMPFEHLEN SICHERHEIT GEHT VOR**

- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen, ebenen, trockenen Oberfläche mit Abstand zur Kante und nehmen Sie es nicht auf oder in der Nähe einer Hitzequelle, beispielsweise einer Grillplatte, einem Ofen oder einem Gaskochfeld, in Betrieb.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante einer Bank oder eines Tisches hängen, mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen oder verknoten.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Zum Schutz vor Stromschlägen den Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Stellen Sie stets sicher, dass das Gerät AUSgeschaltet ist, der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde und abkühlen konnte, bevor Sie es reinigen, seine Position zu verändern oder es einzulagern.
- Schalten Sie das Gerät stets in die Position AUS. Schalten Sie es an der Steckdose aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Überprüfen Sie Netzkabel, Netzstecker und das Gerät selbst in regelmäßigen Abständen auf Beschädigungen. Wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist, stellen Sie die Nutzung des Geräts umgehend ein und bringen Sie das gesamte Gerät zur Überprüfung, für Ersatzteile oder Reparatur in das nächstgelegene autorisierte Sage Service Centre.
- Halten Sie das Gerät und das Zubehör sauber. Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen in diesem Buch. Verfahren, die nicht in dieser Bedienungsanleitung aufgeführt sind, sollten in einem autorisierten Sage® Service Centre durchgeführt werden.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung des Geräts sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und sein Kabel sollten außerhalb der Reichweite von Kindern im

Alter von 8 Jahren und jünger aufbewahrt werden.

- Die Installation eines Fehlerstromschutzschalters wird als zusätzlicher Schutz beim Gebrauch aller Elektrogeräte empfohlen. Es werden Schutzschalter mit einem Nennbetriebsstrom von maximal 30mA empfohlen. Wenden Sie sich an einen Elektriker für eine professionelle Beratung.
- Verwenden Sie nur Zubehörteile, die im Lieferumfang dieses Gerätes enthalten sind oder fragen Sie im Sage Service Center nach kompatiblen Zubehörteilen.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät auf andere Art zu betreiben, als die in diesem Handbuch beschrieben.
- Verrücken Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Fassen Sie keine heißen Oberflächen an. Geben Sie dem Gerät Zeit zum Abkühlen, bevor Sie seine Einzelteile bewegen oder reinigen.
- Das Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren oder älter und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen

oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann genutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen in Hinblick auf die sichere Nutzung des Geräts erhalten haben und die dazugehörigen Risiken verstehen.

- Nutzen Sie ausschließlich Leitungswasser im Wasserbehälter. Nutzen Sie keine anderen Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Wasser im Wasserbehälter.
- Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger fest in den Brühkopf eingesetzt und gesichert wurde.
- Nehmen Sie niemals den Siebträger während des Brühvorgangs heraus, da die Maschine unter Druck steht.
- Stellen Sie nichts, abgesehen von Tassen, um sie aufzuwärmen, auf die Maschine.
- Die Heizelementoberfläche weist nach Gebrauch eine Restwärme auf.

### **SPEZIFISCHE ANWEISUNGEN FÜR SES500**

- Dieses Gerät wird nur für den Hausgebrauch

## WIR EMPFEHLEN SICHERHEIT GEHT VOR

empfohlen. Verwenden Sie dieses Gerät nur für den angegebenen Zweck. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden.

Nicht im Freien verwenden.

Eine missbräuchliche Verwendung kann zu Verletzungen führen.

- Soll das Gerät:
  - unbeaufsichtigt zurückgelassen
  - gereinigt
  - verrückt
  - zusammengesetzt oder -eingelagert werden, schalten Sie stets die Espresso-Maschine aus, indem Sie gleichzeitig die Taste für eine Tasse und Dampf drücken. Schalten Sie es an der Steckdose ab und ziehen Sie den Stecker.
- Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengesetzt wurde.
- Nutzen die den Bambino™ Plus nicht in einem Schrank.
- Verwenden Sie keine andere Flüssigkeit als kaltes Leitungswasser. Wir empfehlen die Verwendung von stark gefiltertem, demineralisierten oder destillierten Wasser nicht, da dies den Geschmack

des Kaffees sowie die Funktionsweise der Espressomaschine beeinträchtigen könnte.

- Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger fest in den Brühkopf eingesetzt und gesichert wurde, bevor die Extraktion beginnt. Entnehmen Sie niemals während des Brühvorgangs den Siebträger.
- Lassen Sie das Produkt während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Fassen Sie keine heißen Oberflächen an. Geben Sie dem Produkt Zeit zum Abkühlen, bevor Sie seine Einzelteile bewegen oder reinigen.
- Gehen Sie beim Bedienen der Maschine vorsichtig vor, da Metalloberflächen während des Betriebs heiß werden können.
- Gehen Sie beim Entkalken vorsichtig vor, da heißer Dampf freigesetzt werden kann. Stellen Sie sicher, dass vor dem Entkalken die Tropfschale eingesetzt wurde. Lesen Sie 'Reinigung & Pflege' für weitere Anweisungen.



**WARNUNG**

Tauchen Sie Netzkabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.



**WARNUNG**

Missbrauch kann zu Verletzungen führen.

**SPEZIELLE ANWEISUNGEN FÜR WASSERFILTER**

- Die Filterpatrone sollte außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Filterpatronen an einem trockenen Ort in ihrer Originalverpackung lagern.
- Die Patronen vor Hitze und direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Verwenden Sie keine beschädigten Filterpatronen.
- Öffnen Sie keine Filterpatronen.
- Falls Sie für einen längeren Zeitraum abwesend sein werden, entleeren Sie den Wasserbehälter und ersetzen Sie die Patrone.



Dieses Symbol gibt an, dass dieses Gerät nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einem örtlichen Werkstoffhof gebracht werden, der für diesen Zweck vorgesehen ist, oder zu einem Händler, der diesen Service anbietet. Für mehr Informationen hierzu wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Landratsamt.

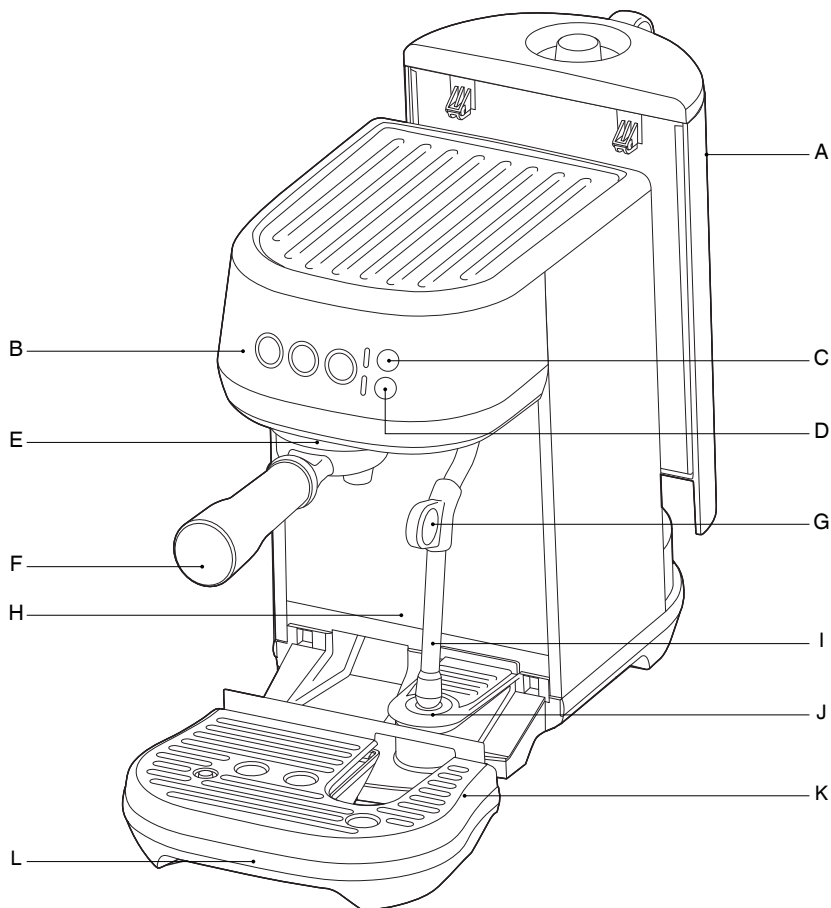


Zum Schutz vor Stromschlägen den Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

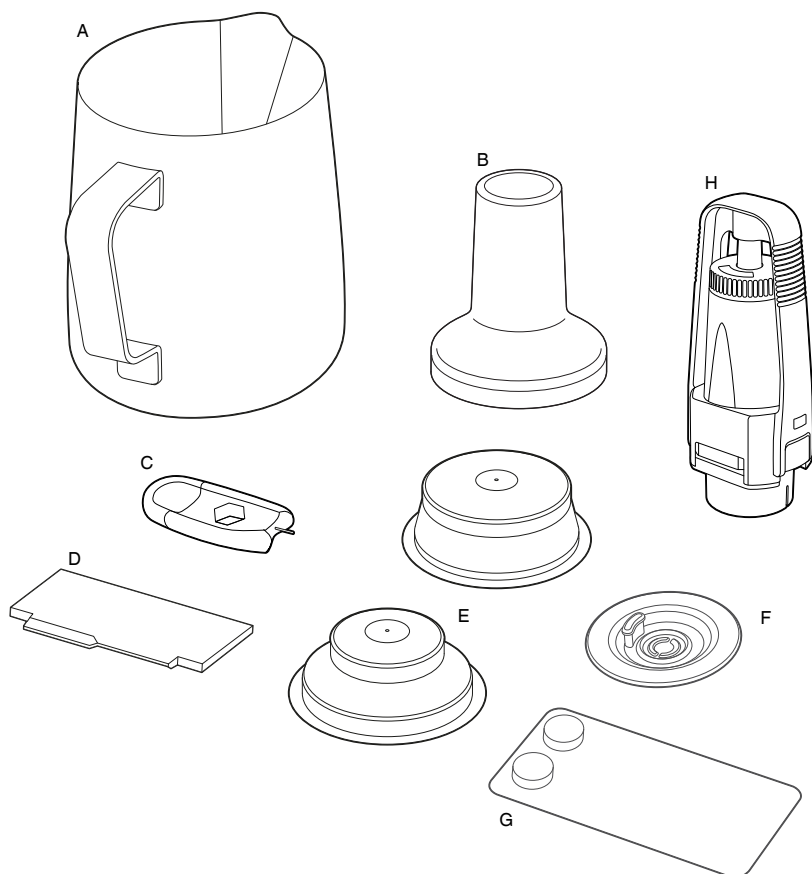
**DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN**



# IHR NEUES GERÄT VERSTEHEN



- |   |  |
|---|--|
| <p>A. Abnehmbarer 1,9-l-Wasserbehälter</p> <p>B. Bedienfeld für <b>1 TASSE, 2 TASSEN und DAMPF-Tasten</b><br/>Mit voreingestellter Shotdauer oder programmierbarer Dauer und Menge</p> <p>C. MILCH TEMP Einstellungen<br/>Wählen Sie aus Warm, Ideal und Heiß</p> <p>D. MILCHSCHAUM Einstellungen<br/>Wählen Sie aus Niedrig, Mittel und Hoch</p> <p>E. Kopf der Brühgruppe</p> | <p>F. 54 mm Edelstahl-Siebträger</p> <p>G. Griff Dampflanze</p> <p>H. Extra-große Tasseneinsatz für hohe Tassen</p> <p>I. Dampflanze<br/>Mit automatischer Milchtexturerzeugung</p> <p>J. Temperatursensor Milchkanne</p> <p>K. Entnehmbares Tropfschalengitter</p> <p>L. Entnehmbare Tropfschale<br/>Mit Füllstandanzeige</p> |
|---|--|



## ZUBEHÖR

- |   |  |
|---|--|
| A. Edelstahl-Milchkännchen<br>Mit MIN- und MAX-Markierungen | E. Doppelwandige Filterkörbe<br>(1 Tasse & 2 Tassen) |
| B. 54 mm Tamper   | F. Reinigungsscheibe                                 |
| C. Düsen Spitze-Reinigungstool                              | G. Espresso Reinigungstabs                           |
| D. The Razor™ Präzisions-Trim-Werkzeug                      | H. Wasserfilterhalter mit Filter                     |

**CE** Leistungsbeschreibung  
220-240V ~50-60Hz 1300-1600W

# IHR NEUES GERÄT IN BETRIEB NEHMEN

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

### Vorbereiten der Maschine

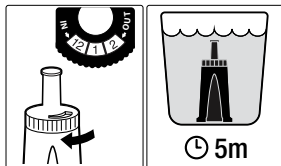
Entfernen Sie alle Etiketten und Verpackungsmaterialien, die an Ihrer Maschine befestigt sind. Stellen Sie sicher, dass Sie alle Teile und Zubehörteile entnommen haben, bevor Sie die Verpackungsmaterialien entsorgen.

Reinigen Sie die Tropfschale, das Tropfschalengitter, die Filterkörbe und Milchkännchen mit warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel. Spülen Sie vor dem Gebrauch alles gründlich mit Wasser ab.

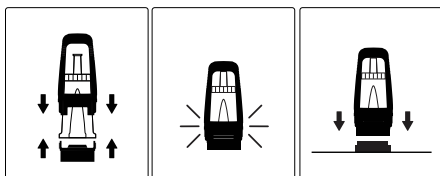


### DEN WASSERFILTER EINSETZEN

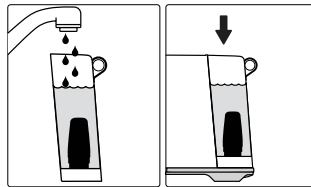
1. Entnehmen Sie Wasserfilter und Wasserfilterhalter aus der Verpackung.
2. Stellen Sie eine Erinnerung für das Ersetzen des Filters. Wir empfehlen, den Filter nach 3 Monaten auszutauschen.



3. Legen Sie den Filter 5 Minuten lang in kaltes Wasser.
4. Waschen Sie den Filterhalter mit kaltem Wasser.



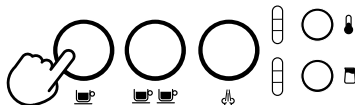
5. Setzen Sie den Filter in die zwei Teile des Filterhalters ein. Stellen Sie sicher, dass sie verbunden sind.
6. Nehmen Sie den Wasserbehälter von der Maschine ab. Richten Sie die Unterseite des Filterhalters am Adapter im Inneren des Wasserbehälters aus. Drücken Sie ihn herunter, bis er einrastet.



7. Befüllen Sie den Wasserbehälter mit kaltem Trinkwasser und befestigen Sie ihn erneut an der Maschine. Vergewissern Sie sich dabei, dass er ordnungsgemäß befestigt wurde und bündig mit der Rückseite der Maschine abschließt.

## DIE ERSTE INBETRIEBNAHME

1. Entnehmen Sie den Wassertank und befüllen Sie ihn bis zur MAX-Kennzeichnung mit Trinkwasser. Setzen Sie den Wasserbehälter erneut in die Maschine ein.
2. Stellen Sie sicher, dass die Tropfschale richtig auf der Maschine positioniert wurde.
3. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie an.
4. Drücken Sie die Tasten 1 TASSE, 2 TASSEN oder DAMPF, um die Maschine einzuschalten.



5. Drücken Sie die Taste 1 TASSE und die Maschine beginnt ihren ersten Nutzungsdurchlauf.
6. Nach Abschluss dessen schaltet die Maschine in den Bereitschaftsmodus und alle Lichter leuchten auf. Beim ersten Durchlauf wird die Maschine durchgespült und das Heizsystem wird vorbereitet.

## ABSCHALTEN DER MASCHINE

Um die Maschine abzuschalten, drücken Sie gleichzeitig die Tasten 1 TASSE und DAMPF.

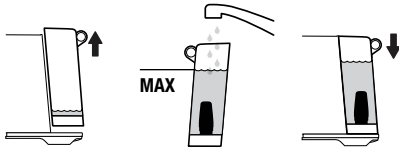


# IHR NEUES GERÄT IN BETRIEB NEHMEN



## BEFÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

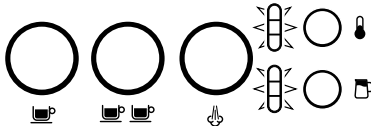
Heben Sie den Wasserbehälter aus der Maschine. Nehmen Sie die Wasserbehälterabdeckung ab und geben Sie Trinkwasser in den Wasserbehälter, befüllen Sie ihn bis zur MAX-Kennzeichnung.



Befestigen Sie ihn erneut auf der Maschine, vergewissern Sie sich dabei, dass er ordnungsgemäß befestigt wurde und bündig mit der Rückseite der Maschine abschließt.

Wenn die Tasten 1 TASSE, 2 TASSEN und DAMPF aufleuchten, wurde der Wasserbehälter ordnungsgemäß eingesetzt.

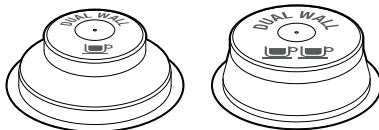
Die Maschine erkennt, wenn der Wasserstand niedrig ist. Die Tasten 1 TASSE, 2 TASSEN und DAMPF leuchten nicht auf.



Falls dies eintritt, füllen Sie Wasser in den Wasserbehälter. Sobald ausreichend Wasser vorhanden ist, leuchten alle Tasten auf und die Maschine kann genutzt werden.

## FILTERKÖRBE

Diese Maschine umfasst doppelwandige Filterkörbe für 1 Tasse und 2 Tassen.



1 TASSE

2 TASSEN

Nutzen Sie den Filterkorb für 1 Tasse beim Brühen einer einzigen Tasse und die Filterkörbe für 2 Tassen, einer stärkeren Tasse oder einem Becher Kaffee.

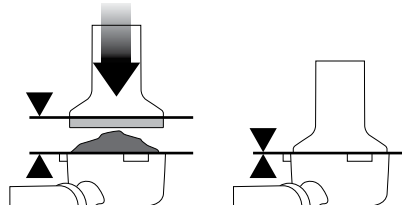
Die mitgelieferten Filterkörbe eignen sich für:

1 Tasse Filterkorb = 8–10 g

2 Tassen Filterkorb = 19–22 g

## KAFFEEBREMSE UND TAMPEN

- Setzen Sie den Filterkorb in den Siebträger ein.
- Mahlen Sie eine ausreichende Kaffeemenge, um den Filterkorb zu befüllen.
- Klopfen Sie mehrere Male mit dem Siebträger, sodass der Kaffee zusammenfällt und gleichmäßig im Filterkorb verteilt wird.
- Nutzen Sie den Tamper, drücken Sie ihn fest herunter (ca. 15-20 kg Druck). Wie viel Druck angewandt wird, ist nicht so wichtig wie der durchgängig gleichbleibende Druck.



- Als Leitlinie gilt, die Oberkante der Base des Tampers sollte bündig mit der Oberkante des Filterkorbs abschließen NACHDEM der Kaffee getampert wurde.

## HINWEIS

Nutzen Sie das Razor™ Präzisions-Trim-Werkzeug, um die Kaffeeportion präzise zu kontrollieren NACHDEM getampert wurde.

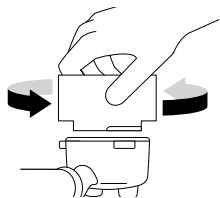
## DIE PORTION TRIMMEN

Das Razor™ Präzisions-Trim-Werkzeug ermöglicht ein Trimmen der Kaffeeportion auf das richtige Maß für eine konsistente Extraktion.



- Legen Sie das Razor™ Werkzeug in den Kaffeekorb ein bis die Schultern des Werkzeuges auf dem Rand des Korbes ruhen.
- Drehen Sie das Razor™ Dosierwerkzeug hin und her, während Sie den Siebträger in einem Winkel über der Abschlagbox halten, um überschüssiges Kaffeepulver abzustreifen. Ihr Kaffeefilter ist jetzt mit der korrekten Kaffeepulvermenge bestückt.

## IHR NEUES GERÄT IN BETRIEB NEHMEN



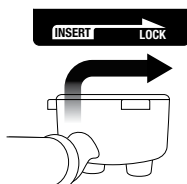
- Wischen Sie überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Filterkorbes ab, damit im Kopf der Brühgruppe eine ordnungsgemäße Abdichtung erzielt wird.

### REINIGUNG DES BRÜHKOPFES

Bevor Sie den Siebträger in den Brühkopf einsetzen, lassen Sie kurz Wasser durch den Brühkopf laufen durch Drücken der Taste 1 TASSE. Das stabilisiert die Temperatur vor der Extraktion.

### EINLEGEN DES SIEBTRÄGERS

Platzieren Sie den Siebträger unterhalb des Brühkopfes, sodass der Griff an der Position EINSETZEN ausgerichtet ist. Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf und drehen Sie den Griff in Richtung Mitte, bis ein Widerstand zu spüren ist.

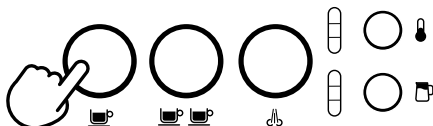


Stellen Sie Ihre Tasse/-n unter den Siebträger auf die Tropfschale.

### VOREINGESTELLTE SHOTMENGE

#### -1 TASSE

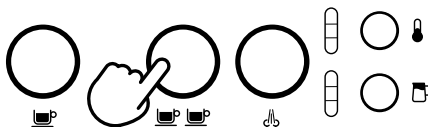
Drücken Sie einmal auf die Taste 1 TASSE. Die Taste wird anfangen zu blinken, um anzuzeigen, dass eine Auswahl getroffen wurde. Es wird ein voreingestellter Espresso mit ca. 30 ml extrahiert. Die Maschine hält automatisch an, sobald die voreingestellte Menge extrahiert wurde.



### VOREINGESTELLTE SHOTMENGE

#### -2 TASSEN

Drücken Sie einmal auf die Taste 2 TASSEN. Die Taste wird anfangen zu blinken, um anzuzeigen, dass eine Auswahl getroffen wurde. Es wird ein voreingestellter Espresso mit ca. 60 ml extrahiert. Die Maschine hält automatisch an, sobald die voreingestellte Menge extrahiert wurde.



### HINWEIS

Ein Drücken der Tasten 1 TASSE oder 2 TASSEN während einer programmierten Espressoausgabe wird die Extraktion sofort stoppen.

### MANUELLES VORBRÜHEN UND SHOTMENGE

Drücken Sie die Taste 1 TASSE oder 2 TASSEN für die gewünschte Vorbrühzeit. Lassen Sie die Taste los, um die Extraktion zu beginnen. Drücken Sie die blinkende Taste erneut, um die Extraktion zu stoppen.

### PROGRAMMIERUNG EINER SHOTMENGE

Drücken Sie die Tasten 1 TASSE und 2 TASSEN für 2 Sekunden, die Tasten leuchten auf und blinken.



Um die Menge für 1 TASSE vorzugeben:

- Drücken Sie die Taste 1 TASSE, um die Extraktion zu beginnen.
- Drücken Sie die Taste 1 TASSE erneut, um die Extraktion zu beginnen. Die geänderte Menge wird gespeichert.

Um die Menge für 2 TASSEN zu bestimmen, befolgen Sie die oben genannten Schritte, wählen jedoch die Taste 2 TASSEN aus, um die Extraktion zu starten und zu beenden.

# IHR NEUES GERÄT IN BETRIEB NEHMEN

## FESTLEGEN DER MILCHTEMPERATUR

Die Maschine verfügt über drei Temperatureinstellungen für Milch;

- 1 Warm
- 2 Ideal
- 3 Heiß



Beim Einschalten der Espressomaschine werden die Milchtemperatur-Einstellungen auf die zuletzt gewählte Einstellung eingestellt. Drücken Sie die Taste MILCH TEMP, bis die gewünschte Temperatur aufleuchtet.

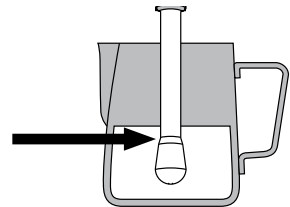
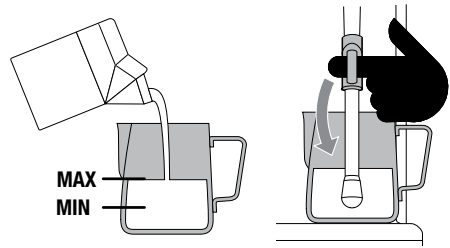
## EINSTELLUNGEN FÜR MILCHSCHAUM

Die Maschine verfügt über drei Einstellungen für Milchschaum;

- 1 Niedrig
- 2 Mittel
- 3 Hoch



Beim Einschalten der Espressomaschine wird die Milchschaum-Einstellung auf die zuletzt gewählte Einstellung eingestellt. Drücken Sie die Taste MILCH SCHAUM, bis die gewünschte Milchschaum-Einstellung aufleuchtet.



Dieser Teil sollte mit Milch bedeckt sein

- Drücken Sie die Tasten MILCH TEMP und MILCH SCHAUM, um die gewünschten Einstellungen auszuwählen.
- Drücken Sie die Taste DAMPF. Die Taste wird während des Aufschäumvorgangs blinken.
- Das Aufschäumen der Milch wird automatisch gestoppt, sobald die ausgewählte Milchtemperatur erreicht wurde.
- Heben Sie die Dampfpflanze an, um das Milchkännchen zu entnehmen.
- Wischen Sie die Dampfpflanze und Düsenspitze mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
- Senken Sie die Dampfpflanze in die untere Position und die Dampfpflanze wird automatisch durchgespült.

## HINWEIS

Vor der Milchschaumerzeugung wird empfohlen, die Dampfpflanze kurzzeitig durchzuspülen. Drücken Sie dazu die Taste DAMPF, um den Spülvorgang zu starten und drücken Sie sie erneut, um ihn zu stoppen.

- Beginnen Sie mit frischer kalter Milch.
- Befüllen Sie das Milchkännchen so, dass der Füllstand zwischen der Markierung für MIN und MAX liegt.
- Heben Sie die Dampfpflanze an und führen Sie sie in das Milchkännchen.
- Senken Sie die Dampfpflanze ab und stellen Sie sicher, dass sie vollständig nach unten zeigt.
- Das Milchkännchen muss auf dem Temperatursensor platziert werden, der sich auf der Tropfschale befindet und die Milch sollte die Spitze der Dampfdüse bedecken.

## HINWEIS

Selbst nach Abschalten der Maschine kann es zur Freisetzung von Druckdampf kommen. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden.

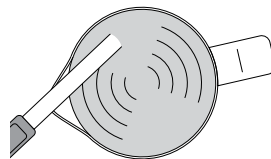
## HINWEIS

Während die Maschine Dampf erzeugt, ist ein Pumpgeräusch zu hören. Dies ist ein normaler Vorgang.

## IHR NEUES GERÄT IN BETRIEB NEHMEN

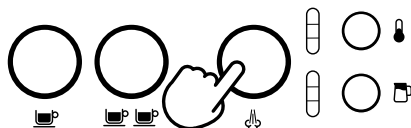
### HINWEIS

Nutzen Sie ausschließlich das mitgelieferte Milchkännchen, um mit dieser Maschine Milch aufzuschäumen. Die Verwendung anderer Behälter kann zu gefährlichen Bedingungen führen.



### MANUELLES AUFSCHÄUMEN DER MILCH

- Beim manuellen Aufschäumen der Milch sind das automatische Aufschäumen und Abschalten deaktiviert.
- Befüllen Sie das Milchkännchen so, dass der Füllstand zwischen der Markierung für MIN und MAX liegt.
- Heben Sie die Dampfpflanze an und führen Sie sie in das Milchkännchen ein, sodass die Düsen Spitze nahe der rechthändigen Seite des Kännchens auf Drei-Uhr-Position 1–2 cm in die Milch eintaucht.
- Drücken Sie die Taste DAMPF, um mit dem Aufschäumen zu beginnen.



- Halten Sie die Düsen Spitze in die Milch eingetaucht, bis sich die Milch im Uhrzeigersinn dreht und einem Wirbel erzeugt (Whirlpool-Effekt).
- Senken Sie das Kännchen ab, während die Milch sich dreht. Dadurch wird die Düsen Spitze an die Milchoberfläche gebracht und der Milch langsam Luft zugeführt.
- Brechen Sie sanft die Oberfläche der Milch mit der Düsen Spitze, damit die Milch schnell genug wirbeln kann.
- Halten Sie die Düsen Spitze auf oder direkt unter der Oberfläche der Milch und lassen Sie die Milch weiter rotieren. Schäumen Sie die Milch weiter auf, bis ein ausreichendes Volumen erzielt wurde.
- Heben Sie das Kännchen an, um die Düsen Spitze tiefer einzutauchen, lassen Sie die Milch dabei jedoch weiter rotieren. Die Milch verfügt über die richtige Temperatur (60–65° C) wenn das Kännchen beim Anfassen heiß ist.

- Ist der Aufschäumvorgang abgeschlossen, drücken Sie die Taste DAMPF.
- Entnehmen Sie die Dampfpflanze aus dem Milchkännchen.
- Wischen Sie die Dampfpflanze und Düsen Spitze mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
- Senken Sie die Dampfpflanze in die untere Position und die Dampfpflanze wird automatisch durchgespült.

### REINIGUNG DER DAMPFPFLANZE

Nach Beendigung des Aufschäumvorgangs muss die Dampfpflanze in die abgesenkte Position gebracht werden, um das automatische Reinigen zu ermöglichen. Ein Nichtbeachten dessen kann zu einem Verstopfen der Dampfpflanze führen.

Bleibt die Dampfpflanze in der erhöhten Position, wird die Maschine eine Warnung für das Absenken der Dampfpflanze ausgeben. Dies erfolgt durch Aufleuchten der Anzeigen MILCH TEMP und MILCH SCHAUM in einem nach unten gerichteten Muster, um anzuzeigen, dass die Dampfpflanze abgesenkt werden muss.

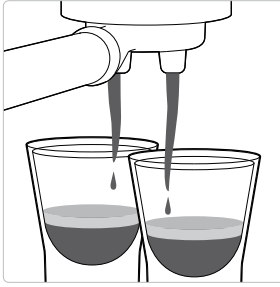
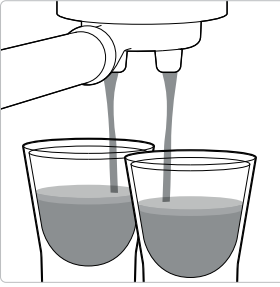


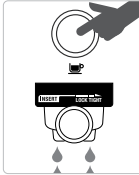
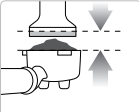
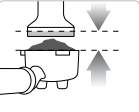
Um den Reinigungsvorgang der Dampfpflanze in abgesenkter Position manuell zu starten, drücken Sie die Taste DAMPF für 5 Sekunden.

# IHR NEUES GERÄT IN BETRIEB NEHMEN

## TIPPS FÜR DIE EXTRAKTION

Bei einem guten Espresso geht es darum, das perfekte Gleichgewicht zwischen Süße, Säure und Bitterkeit zu schaffen. Der Geschmack Ihres Kaffees ist von vielen Faktoren abhängig, beispielsweise der Art der verwendeten Kaffeebohnen, dem Grad der Röstfrische, dem Mahlgrad, der Dosierung des Kaffeepulvers sowie dem Druck beim Tampen.

Experimentieren Sie mit diesen Faktoren, einem nach dem anderen, um Ihren bevorzugten Geschmack zu erzielen.

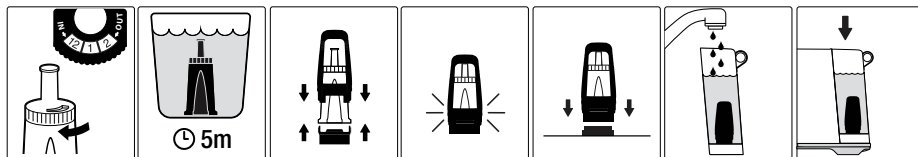
CORRECT EXTRACTION	UNDER EXTRACTION	OVER EXTRACTION
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow starts after 8-12 secs</li> <li>• Flow slow like warm honey</li> <li>• Crema is golden brown with a fine mousse texture</li> <li>• Espresso is dark brown</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow starts after 1-7 secs</li> <li>• Flow fast like water</li> <li>• Crema is thin and pale</li> <li>• Espresso is pale brown</li> <li>• Tastes bitter/sharp, weak and watery</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow starts after 13 secs</li> <li>• Flow drips or not at all</li> <li>• Crema is dark and spotty</li> <li>• Espresso is very dark brown</li> <li>• Tastes bitter and burnt</li> </ul>
<p><b>AFTER EXTRACTION</b></p> <p><b>REMOVE USED GRINDS</b></p> <p>Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.</p>  <p><b>RINSE FILTER BASKET</b></p> <p>Keep the filter basket clean to prevent blockages. Without ground coffee in the filter basket, lock the portafilter into the machine and run hot water through.</p> 	<p><b>SOLUTIONS</b></p> <p><b>EXPERIMENT WITH GRIND:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grind needs to be finer for a slower extraction.</li> <li>• Ensure you are controlling dose with the Razor™.</li> </ul> <p>Adjust &amp; re-test</p>	<p><b>SOLUTIONS</b></p> <p><b>EXPERIMENT WITH GRIND:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grind needs to be coarser for a faster extraction.</li> <li>• Ensure you are controlling dose with the Razor™.</li> </ul> <p>Adjust &amp; re-test</p>
 <p><b>ALWAYS TAMP TO LINE</b></p> <p>Adjust &amp; re-test</p>	<p>Tamp using 15-20kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.</p> <p>Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p> <p>Adjust &amp; re-test</p>	 <p><b>ALWAYS TAMP TO LINE</b></p> <p>Adjust &amp; re-test</p> <p>Tamp using 15-20kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.</p> <p>Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p>



## REINIGUNG & PFLEGE



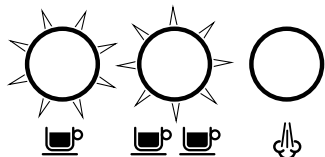
### AUSTAUSCH DES WASSERFILTERS



Der mitgelieferte Wasserfilter hilft dabei, Kalkablagerungen in und auf vielen der inneren Funktionskomponenten zu verhindern. Der Austausch des Wasserfilters nach 3 Monaten oder 40 Litern wird zusätzlich dabei helfen, die Maschine frei von Kalk zu halten.

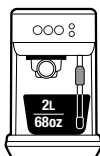
### + REINIGUNGSZYKLUS

Die Maschine wird erkennen, wenn seit dem letzten Reinigungszyklus 200 Extraktionen durchgeführt wurden und wird dies durch abwechselndes Blinken der Tasten 1 TASSE und 2 TASSEN anzeigen.



Um den Reinigungszyklus zu umgehen, drücken Sie die Taste DAMPF. Die Maschine wird in den Bereitschaftsmodus zurückkehren, wird jedoch beim nächsten Einschalten der Maschine erneut die Reinigungswarnung anzeigen.

1. Legen Sie die mitgelieferte Reinigungsscheibe in den Filterkorb im Siebträger ein.
2. Legen Sie einen Reinigungstab auf die Reinigungsscheibe.
3. Verriegeln Sie den Siebträger im Brühkopf.
4. Leeren Sie die Tropfschale und setzen Sie sie erneut in die Maschine ein. Stellen Sie einen 2-Liter-Behälter (68 fl. oz) auf die Tropfschale unter Siebträger und Dampfzange.



5. Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur MAX-Kennzeichnung und setzen Sie ihn erneut in die Maschine ein. Stellen Sie dabei sicher, dass er korrekt eingerastet ist.
6. Drücken Sie die Tasten 1 TASSE und 2 TASSEN für 5 Sekunden, um den Modus für den Reinigungszyklus zu beginnen.



7. Die Tasten 1 TASSE und 2 TASSEN bleiben beleuchtet. Drücken Sie entweder 1 TASSE oder 2 TASSEN, um den Reinigungszyklus zu starten. Während der Vorgang läuft, werden die Tasten abwechselnd aufleuchten.
8. Sobald der Vorgang abgeschlossen wurde, wird sich die Maschine in den betriebsbereiten Zustand schalten.
9. Entnehmen Sie Siebträger, Reinigungsscheibe, Tropfschale und Behälter und spülen Sie alles ab.



### ENTKALKEN

Hartes Wasser kann bei regelmäßigem Gebrauch zu Mineralablagerungen auf den inneren Funktionskomponenten führen, was den Brühfluß, die Brühtemperatur, die Leistung der Maschine sowie den Geschmack des Espresso beeinträchtigen kann.

## REINIGUNG & PFLEGE

Die Maschine wird anzeigen, wenn ein Entkalken erforderlich wird, indem die Tasten 1 TASSE, DAMPF und 2 TASSEN abwechselnd 15 Sekunden lang blinken. Das Drücken einer dieser Tasten wird die Warnung löschen und die Maschine in den betriebsbereiten Zustand zurückversetzen.

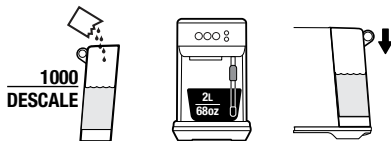


### WARNUNG

Tauchen Sie Netzkabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten. Der Wasserbehälter sollte während des Entkalkens nie entnommen oder vollständig entleert werden.

### VORGEHENSWEISE BEIM ENTKALKEN

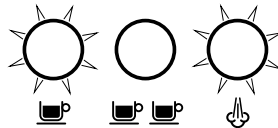
1. Leeren Sie die Tropfschale und setzen Sie sie erneut in die Maschine ein.
2. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Kennzeichnung ENTKALKEN und fügen Sie dem Wasser das Entkalkungsmittel bei.



3. Stellen Sie einen 2-Liter-Behälter (68 fl. oz) unter Brühkopf und Dampfplanze.
4. Schalten Sie die Maschine aus, indem Sie gleichzeitig die Tasten 1 TASSE und DAMPF drücken und geben Sie der Maschine Zeit, um vollständig abzukühlen, bevor Sie den Entkalkungsvorgang beginnen.



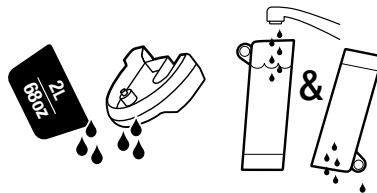
5. Drücken Sie bei abgeschalteter Maschine gleichzeitig 5 Sekunden lang die Tasten 1 TASSE und DAMPF, um in den Entkalkungsmodus zu schalten.



6. Die Tasten 1 TASSE und DAMPF werden aufleuchten, um anzuzeigen, dass die Maschine bereit ist, den Entkalkungsvorgang zu starten.



7. Drücken Sie die Taste 1 TASSE oder DAMPF, um den Entkalkungsvorgang zu starten. Diese Tasten werden während des Vorgangs abwechselnd blinken.
8. Sobald die Entkalkungslösung aufgebraucht ist, pausiert der Entkalkungsvorgang. Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur MAX-Kennzeichnung und entleeren Sie den Behälter mit dem gespülten Wasser. Setzen Sie anschließend beide Teile erneut in die Maschine ein.
9. Die Tasten 1 TASSE und DAMPF werden aufleuchten, wenn die Maschine bereit ist. Drücken Sie die Taste 1 TASSE oder DAMPF, um den Entkalkungsvorgang fortzusetzen.
10. Sobald der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist, werden die Tasten 1 TASSE und DAMPF abwechseln zu blinken beginnen. Die Maschine wird dann in den Standby-Modus übergehen.



11. Entnehmen und entleeren Sie den Behälter für das Spülwasser. Spülen Sie die Tropfschale und den Wasserbehälter aus und trocknen Sie beides gründlich ab, bevor sie die zwei Teile erneut in die Maschine einsetzen.

## REINIGUNG & PFLEGE

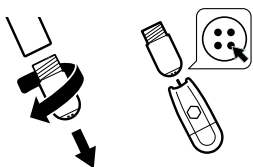
### DAMPFLANZE VERSTOPFT

Erkennt die Maschine während der Milchschaumerzeugung, dass die Dampflanze verstopft ist, wird sie den Betrieb sofort abbrechen und die Taste DAMPF wird nicht mehr leuchten. Sowohl die Anzeige Milchttemperatur als auch Milchschaum werden vollständig aufleuchten und blinken. Diese Anzeigen werden blinken, bis eine manuelle Dampfreinigung durchgeführt wurde.

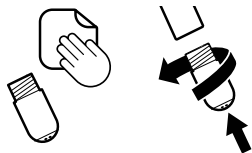


### REINIGEN DER DAMPFLANZE

- Die Dampflanze sollte nach dem Aufschäumen der Milch stets gereinigt werden. Wischen Sie die Dampflanze mit einem feuchten Tuch ab.
- Sollte eines der Löcher in der Düsen Spitze der Dampflanze verstopfen, kann dies die Aufschäumleistung einschränken. Reinigen Sie die Dampflanze manuell, um die Löcher zu befreien.
- Ist die Dampflanze weiterhin verstopft, schrauben Sie die Dampflanze ab und nutzen Sie das Reinigungswerkzeug, um die Löcher zu reinigen. Das Reinigungswerkzeug befindet sich auf der Maschinenrückseite, unter dem Wasserbehälter.



- Spülen Sie die Dampflanze ab und wischen Sie sie mit einem sauberen, trockenen Tuch ab. Setzen Sie die Dampflanze erneut zusammen, indem Sie die Düsen Spitze zurück auf die Dampflanze schrauben. Spülen Sie die Dampflanze nach der Reinigung mit Wasser durch.



### REINIGEN DER FILTERKÖRBE UND DES SIEBTRÄGERS

- Die Filterkörbe und der Siebträger sollten direkt nach dem Gebrauch unter heißem Wasser abgespült werden, um alle Rückstände von Kaffeeöl zu beseitigen.

- Wenn die Löcher in den Filterkörben verstopfen sollten, nutzen Sie die Dampflanze zur Reinigung, um die Verstopfungen zu lösen.

### REINIGEN DES BRÜHSIEBS

- Das Innere des Brühkopfes sowie das Brühsieb sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um alle Kaffeepulverpartikel zu beseitigen.
- Lassen Sie in regelmäßigen Abständen bei eingesetztem Filterkorb und Siebträger ohne Kaffeepulver heißes Wasser durch die Maschine laufen, um Kaffeerückstände zu beseitigen.

### REINIGEN DER TROPFSCHALE

- Die Tropfschale sollte nach jedem Gebrauch, oder wenn die Tropfschalen-Indikator durch das Gitter auf der Tropfschale dringt, entnommen, entleert und gereinigt werden.
- Entnehmen Sie das Tropfschalengitter und reinigen Sie beide Teile in warmem Seifenwasser.
- Reinigen des äußeren Gehäuses
- Wischen Sie das äußere Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und polieren Sie es anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch.

### HINWEIS

Nutzen Sie keine Scheuermittel, Pads oder Tücher, die Beschädigungen an der Oberfläche der Maschine verursachen können.

### HINWEIS

Reinigen Sie weder Einzelteile noch Zubehör in der Spülmaschine.



### WARNUNG

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

#### AUFBEWAHRUNG IHRER MASCHINE

Bevor Sie die Maschine einlagern, schalten Sie die Maschine ab und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Entleeren Sie den Wasserbehälter und die Tropfschale und stellen Sie sicher, dass die Maschine abgekühlt, sauber und trocken ist. Bewahren Sie die Maschine in aufrechter Position auf.

Stellen Sie nichts auf die Maschine.

#### ZURÜCKSETZEN AUF WERKSSEITIGE ESPRESSOMENGE-EINSTELLUNGEN

1. Halten Sie die Tasten 1 TASSE und DAMPF 5 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt, um die Maschine abzuschalten.
2. Drücken Sie die Tasten 1 TASSE und 2 TASSEN und halten Sie diese 5 Sekunden lang gedrückt. Die Tasten werden aufleuchten.
3. Drücken Sie die Tasten 1 TASSE und 2 TASSEN und das Licht wird 3 Mal blinken, um anzuzeigen, dass die Espressomenge zurückgesetzt wurde.
4. Die Maschine wird anschließend in den Bereitschaftsmodus zurückkehren.

#### HINWEIS

Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Modus ZURÜCKSETZEN auf Werkseinstellungen zu verlassen.

## FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINFACHE LÖSUNG
<b>Es fließt kein Wasser aus dem Brühkopf.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wasserbehälter ist leer.</li> </ul>	Wasserbehälter füllen.
<b>Kein heißes Wasser.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wasserbehälter ist nicht vollständig eingesetzt worden und ist nicht eingerastet.</li> <li>Die Maschine muss entkalkt werden.</li> <li>Der Kaffee ist zu fein gemahlen und/oder es ist zu viel Kaffee im Filterkorb und/oder es muss zu viel getampft werden und/oder Filterkorb ist verstopft.</li> </ul>	<p>Drücken Sie den Wasserbehälter nach unten, bis er einrastet.</p> <p>Enkalkungsvorgang durchführen.</p> <p>Siehe unten 'Espresso tritt nur tropfenweise aus dem Siebträger-Auslass oder überhaupt nicht'.</p>
<b>Espresso tritt nur tropfenweise aus dem Siebträger-Auslass oder überhaupt nicht.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Kaffee ist zu fein gemahlen.</li> <li>Zu viel Kaffee im Filterkorb.</li> <li>Kaffee zu fest getampft.</li> <li>Wasserbehälter ist leer.</li> <li>Wasserbehälter ist nicht vollständig eingesetzt worden und ist nicht eingerastet.</li> <li>Der Filterkorb ist möglicherweise verstopft.</li> <li>Die Maschine muss entkalkt werden.</li> </ul>	<p>Nutzen Sie einen etwas gröbereren Mahlgrad. Lesen Sie 'Kaffeedosis und Tampen' auf Seite 28 sowie 'Tipps für die Extraktion' auf Seite 32.</p> <p>Kaffeedosis reduzieren. Trimmen Sie die Kaffeeportion nach dem Tampen unter Verwendung des Razor™ Präzisions-Trim-Werkzeug. Lesen Sie 'Kaffeedosis und Tampen' auf Seite 28 sowie 'Tipps für die Extraktion' auf Seite 32.</p> <p>Tampfen mit einem Druck von 15-20 kg.</p> <p>Wasserbehälter füllen.</p> <p>Drücken Sie den Wasserbehälter nach unten, bis er einrastet.</p> <p>Nutzen Sie die Nadel am Ende des mitgelieferten Reinigungswerkzeugs, um die Löcher zu befreien.</p> <p>Enkalkungsvorgang durchführen.</p>
<b>Es kommt kein Wasser durch (die Maschine macht laute Geräusche).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wasserbehälter ist leer oder Füllstand liegt unter MIN.</li> </ul>	Wasserbehälter füllen.

## FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINFACHE LÖSUNG
<b>Espresso läuft zu schnell heraus.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Kaffee ist zu grob gemahlen.</li> </ul>	Nutzen Sie einen etwas feineren Mahlgrad. Lesen Sie 'Kaffeedosis und Tampen' auf Seite 28 sowie 'Tipps für die Extraktion' auf Seite 32.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nicht ausreichend Kaffee im Filterkorb.</li> </ul>	Kaffeedosis erhöhen. Tampen und anschließend das Razor™ Präzisions-Trim-Werkzeug nutzen, um den überschüssigen Kaffee zu trimmen. Lesen Sie 'Kaffeedosis und Tampen' auf Seite 28 sowie 'Tipps für die Extraktion' auf Seite 32.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaffee zu leicht getamp.</li> </ul>	Tampen mit einem Druck von 15-20 kg.
<b>Espresso läuft am Rand des Siebträgers heraus.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siebträger ist nicht ordnungsgemäß in den Brühkopf eingesetzt.</li> </ul>	Stellen Sie sicher, dass der Siebträger vollständig eingesetzt und gedreht wurde, bis ein Widerstand zu spüren ist.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Am Rand des Filterkorbs ist Kaffeepulver zu sehen.</li> </ul>	Wischen Sie überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Filterkorbes ab, damit im Kopf der Brühgruppe eine ordnungsgemäße Abdichtung erzielt wird.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zu viel Kaffee im Filterkorb.</li> </ul>	Kaffeedosis reduzieren. Lesen Sie 'Kaffeedosis und Tampen', Seite 28. Trimmen Sie die Kaffeeportion nach dem Tampen unter Verwendung des Razor™ Präzisions-Trim-Werkzeug.
<b>Kein Dampf.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maschine hat die Betriebstemperatur nicht erreicht.</li> </ul>	Geben Sie der Maschine Zeit, um die Betriebstemperatur zu erreichen.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wasserbehälter ist leer.</li> </ul>	Wasserbehälter füllen.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wasserbehälter ist nicht vollständig eingesetzt worden und ist nicht eingerastet.</li> </ul>	Drücken Sie den Wasserbehälter vollständig nach unten, um ihn einzurasten.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Maschine muss entkalkt werden.</li> </ul>	Enkalkungsvorgang durchführen.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dampfpflanze ist verstopft.</li> </ul>	Lesen Sie 'Reinigen der Dampfpflanze', Seite 35.
<b>Pulsierendes/ Pumpendes Geräusch bei der Extraktion von Espresso oder dem Aufschäumen der Milch.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Maschine führt den normalen Vorgang der Pumpe durch.</li> </ul>	Keine Maßnahme erforderlich, da dies ein normaler Vorgang der Maschine ist.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wasserbehälter ist leer.</li> </ul>	Wasserbehälter füllen.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wasserbehälter ist nicht vollständig eingesetzt worden und ist nicht eingerastet.</li> </ul>	Drücken Sie den Wasserbehälter nach unten, bis er einrastet.

## FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINFACHE LÖSUNG
<b>Kaffee ist nicht heiß genug.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siebträger nicht vorgewärmt.</li> </ul>	Den Siebträger unter dem heißen Wasserauslass reinigen. Gründlich abtrocknen.
<b>Milch zu heiß.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kännchen nicht ordnungsgemäß positioniert.</li> </ul>	Stellen Sie sicher, dass sich das Kännchen auf dem Sensor befindet. Passen Sie die Milchttemperatureinstellungen an.
<b>Keine Crema.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaffee zu leicht getamp.</li> </ul>	Tampfen mit einem Druck von 15–20 kg.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Kaffee ist zu grob gemahlen.</li> </ul>	Nutzen Sie einen etwas feineren Mahlgrad. Lesen Sie 'Kaffeedosis und Tampen' auf Seite 28 sowie 'Tipps für die Extraktion' auf Seite 32.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaffeebohnen oder vorgemahlener Kaffee ist nicht frisch.</li> </ul>	Nutzen Sie beim Mahlen frischer ganzer Kaffeebohnen frisch geröstete Kaffeebohnen mit einem 'Geröstet am'-Datum und verbrauchen Sie diese innerhalb von 5–20 Tagen nach diesem Datum.  Nutzen Sie gemahlenes Kaffeepulver, verbrauchen Sie dieses innerhalb einer Woche nach der Mahlung.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Filterkorb ist möglicherweise verstopft.</li> </ul>	Nutzen Sie die Nadel am Ende des mitgelieferten Reinigungswerkzeugs, um die Löcher zu befreien.
<b>Es tritt Wasser aus.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Auto-Reinigungsfunktion. Direkt nach der Dampffunktion wird die Maschine heißes Wasser in die Tropfschale spülen. Dadurch wird die optimale Temperatur der Heizspirale gewährleistet.</li> </ul>	Stellen Sie sicher, dass die Tropfschale fest eingesetzt worden ist und entleert wird, wann immer der Indikator erscheint.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wasserbehälter ist nicht vollständig eingesetzt worden und ist nicht eingerastet.</li> </ul>	Drücken Sie den Wasserbehälter nach unten, bis er einrastet.
<b>Maschine ist an, lässt sich aber nicht bedienen.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Möglicherweise wurde aufgrund der Überhitzung der Pumpe die Sicherheitstemperaturbegrenzung aktiviert.</li> </ul>	Drücken Sie 5 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten 1 TASSE und DAMPF, um die Maschine abzuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie die Maschine für 30–60 Minuten abkühlen.  Besteht das Problem weiterhin, wenden Sie sich an den Sage Kundendienst.
<b>Es wird zu viel/zu wenig Espresso in die Tasse ausgegeben.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahlmenge und/oder Mahlgrad und/oder Schussmenge müssen neu eingestellt werden.</li> </ul>	Passen Sie die Mahlmenge und/oder Mahlgrad entsprechend an. Lesen Sie 'Kaffeedosis und Tampen' auf Seite 28 sowie 'Tipps für die Extraktion' auf Seite 32.

DE

AT

Sage Appliances GmbH  
Johannstraße 37, 40476 Düsseldorf, Deutschland

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

UK

IE

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

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

**Sage**<sup>®</sup>

[www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

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

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

Copyright BRG Appliances 2018.

**SES500 B18**