

# *the Barista Touch™*

SES880



EN QUICK GUIDE

DE KURZANLEITUNG

# **Sage®**



## Contents

- 2 Important Safeguards
- 5 Components
- 7 Functions
- 13 Care & Cleaning
- 17 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](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.
- 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.
- Do not use the appliance if the power cord, plug, or appliance becomes damaged in any way. If damaged or maintenance other than cleaning is required, please contact Sage Customer Service or go to [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorised Sage<sup>®</sup> service centre.
- Children should not play with the appliance.
- Cleaning of the appliance should not be carried out by children unless they are 8 year or older and supervised.
- The appliance and it's 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.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing and utensils away from the hopper during operation.

- 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 WATER FILTER

- Filter cartridge should be kept out of reach of children.
- Stores 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.



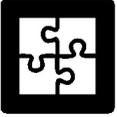
The symbol shown indicates that this appliance  should not be disposed of in normal household waste.

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.

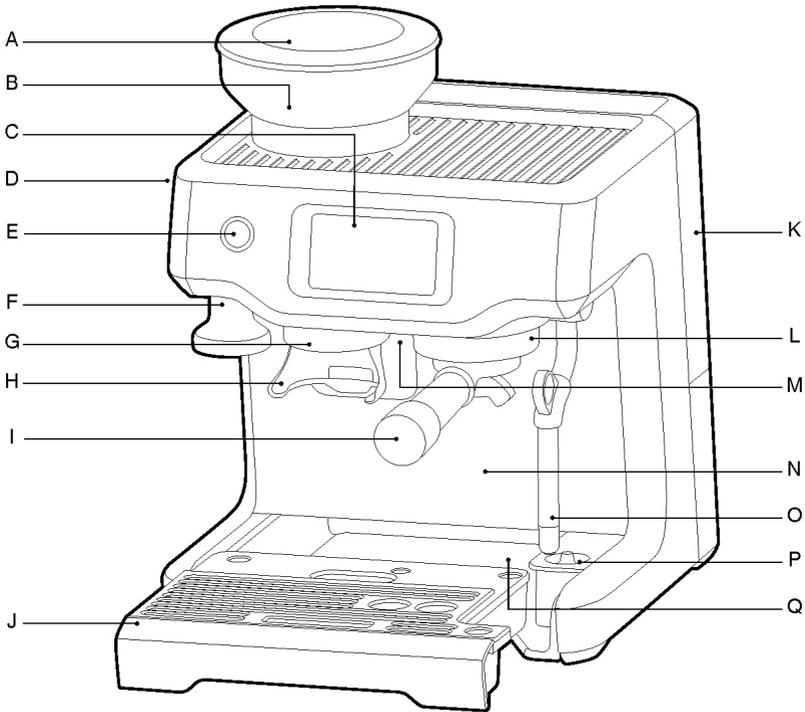


To protect against electric shock do not immerse the power plug, cord or appliance in water or any liquid.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



## Components



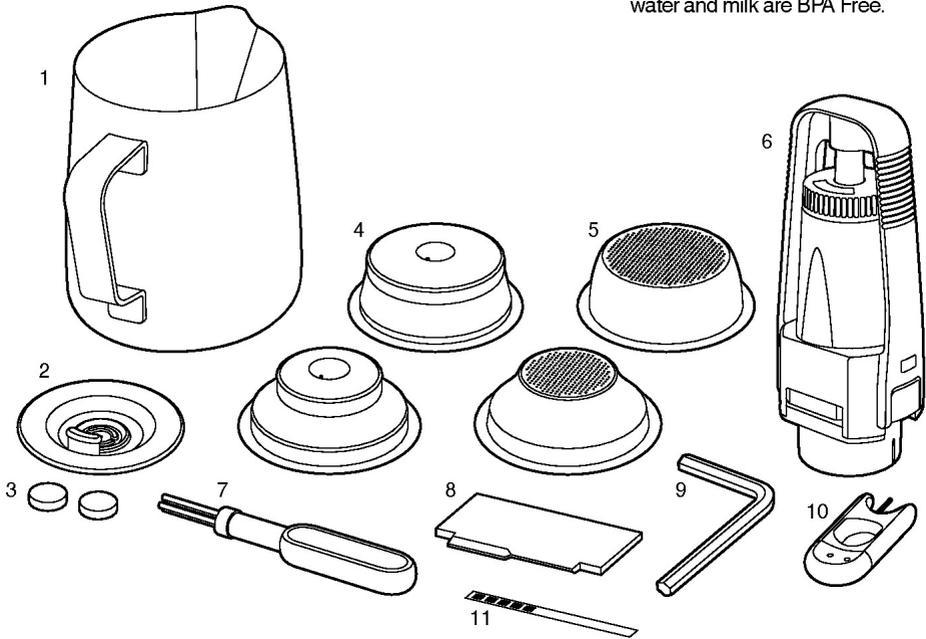
- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| A. 250g bean hopper                 | J. Removable wet & dry coffee separator drip tray |
| B. Integrated conical burr grinder  | K. 2L removable water tank                        |
| C. Touch screen control panel       | L. Group Head                                     |
| D. GRIND SIZE selector              | M. Dedicated hot water outlet                     |
| E. POWER button                     | N. Extra-tall cup clearance for tall mugs         |
| F. Integrated removable 54mm tamper | O. Easy clean steam wand                          |
| G. Grind outlet                     | P. Milk temperature sensor                        |
| H. Hands free grinding cradle       | Q. Storage tray (located behind drip tray)        |
| I. 54mm stainless steel portafilter |   |



### Rating Information

220-240V~ 50-60Hz 1380-1650W

All parts of the Barista Touch™ that come into contact with coffee, water and milk are BPA Free.



## ACCESSORIES

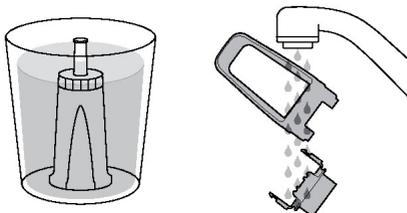
1. Stainless steel milk jug
2. Cleaning disc
3. Cleaning tablets
4. Dual Wall filter baskets (1 cup & 2 cup)  
Use with pre-ground coffee.
5. Single Wall filter baskets (1 cup & 2 cup)  
Use when grinding fresh whole coffee beans.
6. Water filter and holder
7. Cleaning brush
8. The Razor™ precision dose trimming tool
9. Allen key  
To disassemble shower screen
10. Steam wand cleaning tool
11. Water hardness test strip



## Functions

### INSTALLING THE WATER FILTER

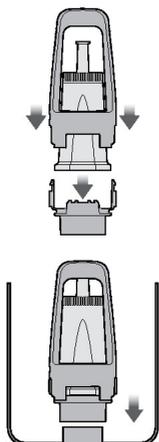
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.



- 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. Press POWER button to turn the machine on.
2. Follow the instructions on screen to guide you through first use setup.
3. After completing setup, the machine will tell that it is ready to use.

◀ Your Barista Touch is now ready

Select the guide to find out more about your Barista Touch or exit to proceed to your drink selection



Exit

Guide

The machine is now in STANDBY mode.

4. Touch "Guide" and the machine will guide you step by step to make your first coffee. Touch the ✓ and go to the Drinks Menu or < to repeat the Setup. To repeat the Guide at any time, go to Settings Menu.

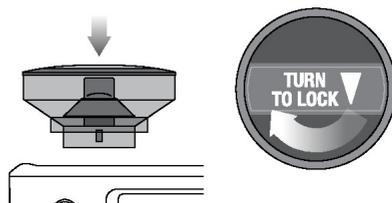


### NOTE

If your water hardness is either 4 or 5 when tested, we strongly recommend you change to an alternate water source.

### GRINDING OPERATION

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



## DRINK SELECTION

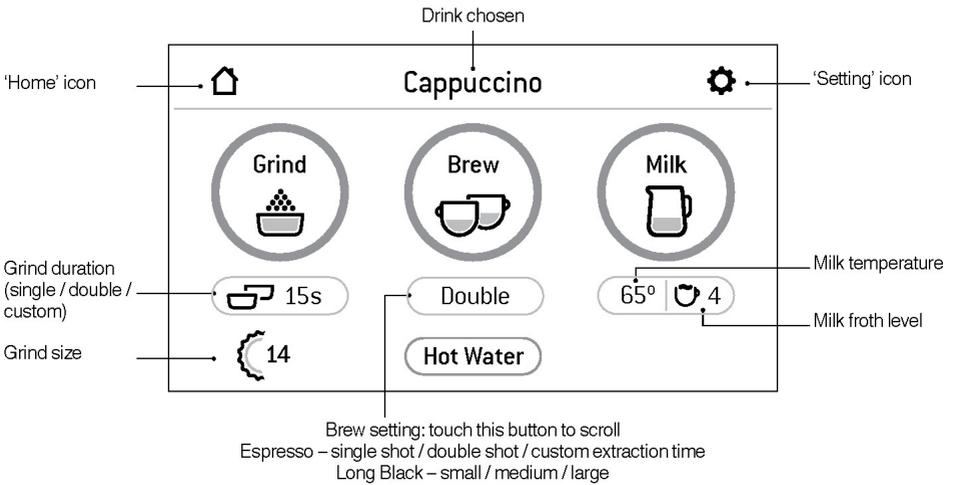
To enter Drinks Menu screen, touch the Home icon . Swipe & select your drink. Touch the 'Help & Tip' icon  to see Barista Touch™ Guide.



### NOTE

Please keep the touch screen dry and clean to ensure that the machine functions properly.

## DRINK SCREEN

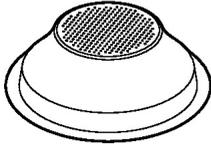


## SETTING GRIND SIZE

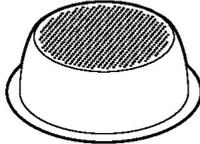
### Selecting Your Filter Basket

#### Single Wall Filter Baskets

Use Single Wall filter baskets if grinding fresh whole coffee beans.



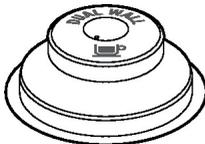
1 CUP



2 CUP

#### Dual Wall Filter Baskets

Use Dual Wall filter baskets if using pre-ground coffee.



1 CUP



2 CUP

### Selecting Grind Size

In the touchscreen, select the chosen filter basket by touching the toggle option under the 'Grind' button.

### Automatic Dosing

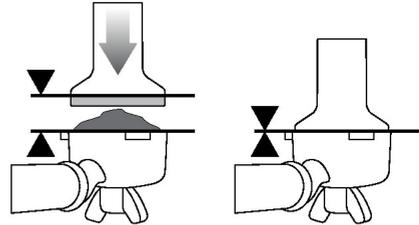
- Touch the 'Grind' button once, or push and release the portafilter to engage the grinding activation switch. Then allow fresh ground coffee to fill the portafilter.
- Grinding will automatically stop, however if you wish to stop grinding before the cycle has finished, push and release the portafilter.

### Manual Dosing

- If you prefer to manually dose, with the portafilter inserted in the grinding cradle, push and hold the portafilter to engage the grinding activation switch. Continue holding until the desired amount of ground coffee has been dosed.
- To stop grinding, release the portafilter. This will release the grinding activation switch and stop the grinding function.

### Tamping the Ground Coffee

- Once grinding is complete, Tamp down firmly.
- As a guide to dose, the top edge of the metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER the coffee has been tamped.

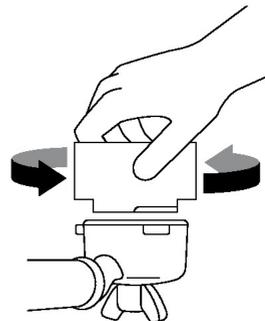


### Trimming the Dose

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



- Insert the Razor™ dose trimming tool into the filter basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the basket.
- Rotate the Razor™ dose trimming tool back and forth while holding the portafilter on an angle over a knock box to trim off excess coffee grinds.



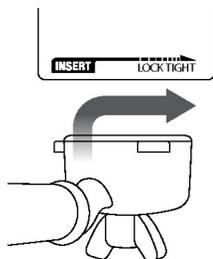
- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

## Purging the Group Head

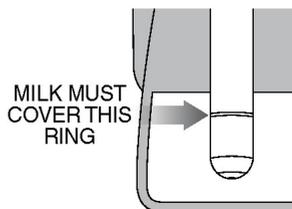
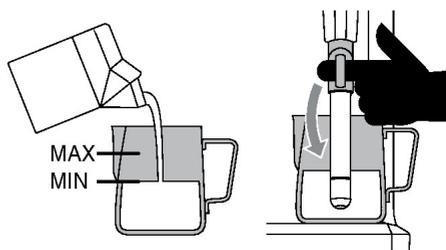
Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by touching the 'Hot Water' button. This will stabilise the temperature prior to extraction.

## Inserting the Portafilter

Insert the portafilter into the group head and rotate the handle towards the centre until resistance is felt.

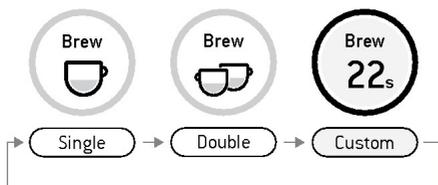


## TEXTURING MILK



## ESPRESSO EXTRACTION

Touch the 'Brew' button on the display to start extraction. You can switch between single shot, double shot or Custom by touching the 'Single', 'Double' or Custom button. The duration times are preset, but can be customised.



## MANUAL OVERRIDE

Press and hold the 'Brew' button (approx 2 secs) to enter manual extraction mode. Touch the Brew button to start the extraction, touch the Brew button to stop the extraction.

### NOTE

Use the indicator on the screen for the correct milk jug position.

Under the 'Milk' button, temperature level and froth level are displayed. They are preset based on the drink you've chosen but you can customise by touching those options.

To start, touch the 'Milk' button. The screen will display the temperature of the milk as it heats. Milk texturing will stop automatically when the selected milk temperature is reached. Lift steam wand to remove milk jug. Wipe the wand & tip with a clean damp cloth. Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.

### NOTE

Prior to texturing milk, it is recommended to momentarily purge the steam wand by first touching the 'Milk' button. Touching the button again will stop steam delivery.

## MANUAL MILK TEXTURING

Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing mode. Lift the steam wand. Start frothing by touching the button. When frothing is done, touch the Milk button to stop.

Wipe the wand & tip with a clean 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

- After 90 seconds of continuous steaming, the machine will automatically disable the steam function.
- Use exclusively the stainless steel milk jug included in the pack to froth milk. The use of container made of glass or plastic material to froth milk may lead to dangerous conditions.

## LONG BLACK

There are 3 preset Long Black settings – Small (180ml), Medium (240ml), and Large (360ml). Grind dose & tamp your portafilter & insert into the group head. Position your cup underneath the portafilter spouts & the hot water spout. The hot water is delivered first, and espresso will be extracted after that.

## HOT WATER

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

To start & stop hot water, touch 'Hot Water' on the screen.

Hot water limit is approximately 90 seconds. Depending on the size of your cup, you may need to touch the 'Hot Water' button to stop pouring.



### NOTE

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

## ADDING NEW DRINK

Touch 'Add New' in the menu screen to create a customised drink. You can adjust parameters based on a standard style and save your own.



## Add New

Alternatively, after manually adjusting parameters touch the small icon  to save the current setting.



### TIPS

Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the Empty Me! indicator is displayed.

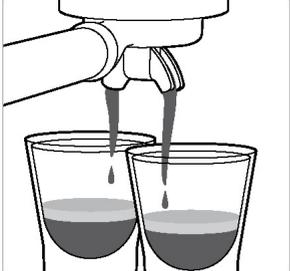
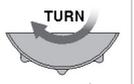
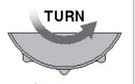
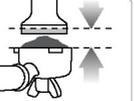
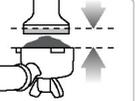
## AUTO OFF MODE

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

## SETTINGS

To enter settings menu, touch the icon  on the upper right of the screen.

# EXTRACTION GUIDE

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>SOLUTIONS</b></p>  <p><b>FINE</b> SLOWER EXTRACTION</p> <p>Adjust &amp; re-test</p>  <p><b>INCREASE GRIND AMOUNT</b></p> <p>Adjust &amp; re-test</p>	<p><b>SOLUTIONS</b></p>  <p><b>COARSE</b> FASTER EXTRACTION</p> <p>Adjust &amp; re-test</p>  <p><b>DECREASE GRIND AMOUNT</b></p> <p>Adjust &amp; re-test</p>
<p><b>RINSE FILTER BASKET</b></p>  <p>Hot Water</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>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. Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</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. Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p>

	GRIND	GRIND DOSE	TAMP
<b>OVER EXTRACTED</b> BITTER • ASTRINGENT	Too fine	Too much Use razor to trim	Too heavy
<b>BALANCED</b>	Optimum	8–10g (1 cup) 15–18g (2 cup)	30–40lbs (15–20kg)
<b>UNDER EXTRACTED</b> UNDERDEVELOPED • SOUR	Too coarse	Too little Increase dose & use razor to trim	Too light

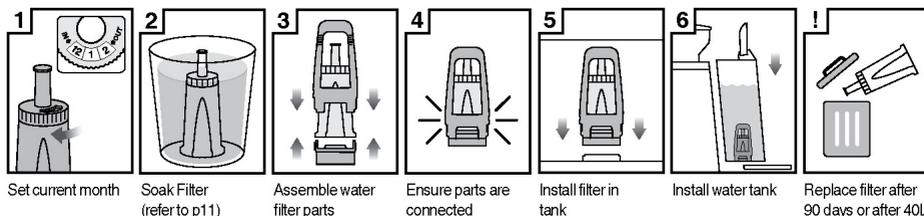


## Care & Cleaning

### COLOUR TOUCH SCREEN DISPLAY

Please keep the touch screen dry and clean to ensure that the machine functions properly.

### 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 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.



### NOTE

To purchase water filters visit Sage® webpage.

### CLEANING CYCLE

There will be a message prompt when a cleaning cycle is required. This is a back-flushing cycle and is separate from descaling. Follow the instruction on the screen.

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

Go to 'Settings' and select 'Descal cycle'. Follow the instructions on the screen.

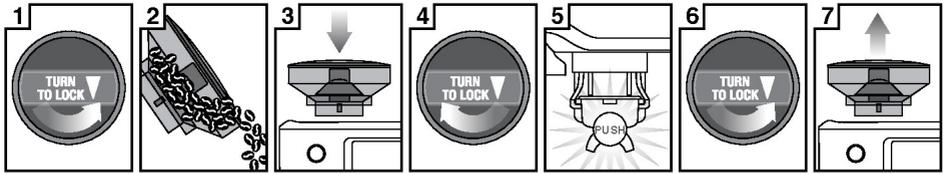


### WARNING

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

## CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

This grinder cleaning cycle removes oil build-up on the burrs which can impede performance.



Unlock hopper

Empty hopper

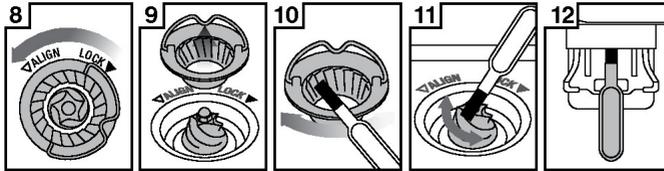
Replace hopper

Lock hopper

Run grinder empty

Unlock hopper

Remove hopper



Unlock top burr

Remove top burr

Clean top burr with brush

Clean lower burr with brush

Clean chute with brush

### **WARNING**

Care should be taken as the grinder burrs are extremely sharp.

## CLEANING THE STEAM WAND

- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth.
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, it may reduce frothing performance.
- Go to 'Settings' > 'Steam wand cleaning' and follow the guide on the screen.

## CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

- The filter baskets and portafilter should be rinsed under hot water immediately after use to remove all residual coffee oils.
- If any of the holes in the filter basket become blocked, use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
- If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.

## 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 purge the machine. Place an empty filter basket and portfilter into the group head. Touch the 'Hot Water' button and run a short flow of water to rinse out any residual coffee.

## CLEANING THE DRIP & STORAGE TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray full indicator is showing EMPTY ME!
- Remove the grill from the drip tray. Lift the coffee grind separator and dispose of any coffee grounds. The EMPTY ME! indicator can also be removed from the drip tray by pulling upwards to release the side latches. Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.
- The storage tray (located behind the drip tray) can be removed and cleaned with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.



### NOTE

All parts should be cleaned by hand using warm water and a gentle dish washing liquid. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

## 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.

## STORING YOUR MACHINE

Before storing, press the POWER button to switch the machine off and remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder (see page 16), empty the water tank and the drip tray. Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into the storage tray. Store upright. Do not place anything on top.



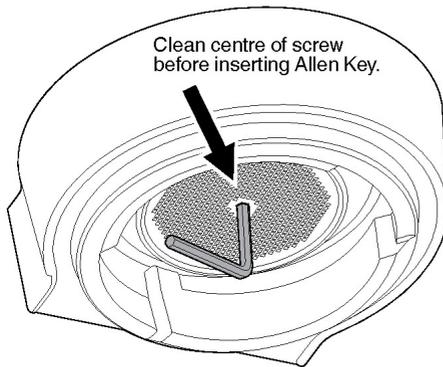
### WARNING

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

## USING THE ALLEN KEY

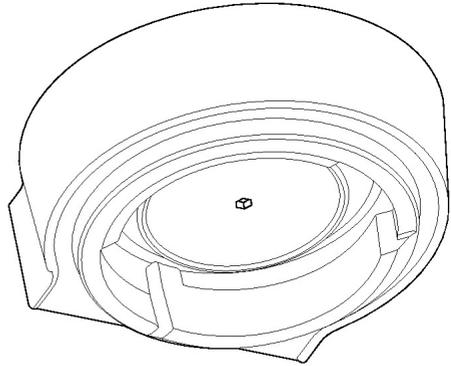
Over time, the silicone seal surrounding the shower screen will need to be replaced to ensure optimum brewing performance.

1. Press the **POWER** button to switch the machine off and unplug the cord from the power outlet.
2. Carefully remove the water tank and drip tray, taking particular care if they are full.
3. Using a skewer or similar, clean the centre of the screw of any residual coffee.
4. Insert the shorter end of the Allen Key into the centre of the screw. Turn counter-clockwise to loosen the screw.



5. Once loosened, carefully remove and retain the screw and the stainless steel shower screen. Make note of the side of the shower screen that is downwards. This will make re-assembly easier. Wash the shower screen in warm soapy water, then dry thoroughly.

6. Remove the silicone seal with your fingers or a pair of long-nose pliers. Insert the new seal, flat side first, so the ribbed side is facing you.



7. Re-insert the shower screen, then the screw. With your fingers, turn the screw clockwise for 2-3 revolutions then insert the Allen Key to tighten until the screw is flush with the shower screen. Do not overtighten screw.
8. Re-insert the drip tray and water tank.

Contact Sage Consumer Support or visit the Sage® webpage for replacement silicone seals or for advice.

## TRANSPORTING AND STORING

Press the **POWER** button to switch the machine off and remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder, empty the water tank and the drip tray. Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into the storage tray. Store upright. Do not place anything on top.



## Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
<b>Water does not flow from the group head. 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 'Setting the Grind Size', page 9 and 'Over Extraction', page 12.
	Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 9 and 'Over Extraction', page 12. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
	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). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	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.	Fill tank.
	There is an error on purging setting.	Perform factory reset ('Settings' > 'Factory Reset').

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSES</b>	<b>EASY SOLUTION</b>
<b>Espresso runs out too quickly.</b>	Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9 and 'Under Extraction', page 12.
	Not enough coffee in the filter basket.	Increase dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 9 and 'Under Extraction', page 12. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.
	Coffee tamped too lightly.	Tamp between or 15–20kg of pressure.
<b>Espresso runs out around the edge of the portafilter.</b>	Portafilter not inserted in the group head correctly.	Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
	There are coffee grounds around the filter basket rim.	Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
	Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 9. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
	The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head.	Refer to 'Using the Allen Key', page 16.
<b>No steam.</b>	Machine has not reached operating temperature.	Allow time for the machine to reach operating temperature.
	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 decalcified.	Perform descale cycle.
	Steam wand is blocked.	Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 15.
<b>Pulsing / pumping sound while extracting espresso or steaming milk.</b>	The machine is carrying out the normal operation of the pump.	No action required as this is the normal operation of the machine.
	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.

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSES</b>	<b>EASY SOLUTION</b>
<b>Coffee not hot enough.</b>	Cups not pre-heated.	Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	Portafilter not pre-heated.	Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
	Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc).	Make sure sensor is in contact. Adjust milk temperature setting on screen.
	Water temperature needs to be adjusted.	Increase the brew temperature in 'Settings' menu.
<b>No crema.</b>	Coffee tamped too lightly.	Tamp between 15–20kg of pressure.
	Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9 and 'Under Extraction', page 12.
	Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh.	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. If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.
	The filter basket may be blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	Single Wall filter baskets are being used with pre-ground coffee.	Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.
<b>Water leaking.</b>	Auto purge feature. Immediately after the espresso, hot water and steam functions, the machine will purge water into the drip tray. This ensures the thermocoil is at the optimal temperature.	Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the Empty Me! indicator is displayed.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head.	Refer to 'Using the Allen Key', page 16.

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSES</b>	<b>EASY SOLUTION</b>
<b>Machine is on but ceases to operate.</b>	The safety thermal-cut out may have activated due to the pump or grinder overheating.	Press the POWER button to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30–60 minutes. If problem persists, call Sage Support.
<b>No ground coffee coming from grinder.</b>	No coffee beans in hopper.	Filler hopper with fresh coffee beans.
	Blocked grinder chamber or chute.	Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder', page 14.
	Water / moisture in grinder chamber and chute.	Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder', page 14. Ensure burrs are thoroughly dry before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the grinder chamber.
<b>Too much / too little ground coffee is being delivered to the filter basket.</b>	Grind amount settings are incorrect for particular grind size.	Use the grind duration button to increase or decrease the grind amount. Refer to 'Dosing', page 9 and 'Extraction Guide', page 12.
<b>Too much / too little espresso is being delivered to the cup.</b>	Grind amount and / or grind size settings and / or shot volumes require adjustment.	Adjust the grind amount and / or grind size settings. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9, 'Dosing', page 9 and 'Extraction Guide', page 12.
<b>Grinder is making a loud noise.</b>	Blockage or foreign object in grinder.	Remove hopper, check for debris or blockage. If necessary, clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder', page 14.





## Inhalt

- 22 Sage® Empfiehlt:  
Sicherheit Geht Vor
- 25 Komponenten
- 27 Funktionen
- 33 Reinigung und Pflege
- 37 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](http://sageappliances.com) verfügbar.
- Vor dem ersten Gebrauch prüfen, dass Ihre Netzspannung mit der auf dem Etikett an der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien abnehmen und sicher entsorgen.
- Schutzhülle am Netzstecker sicher entsorgen, da sie für Kleinkinder eine Erstickungsgefahr darstellen könnte.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden. Missbrauch kann Verletzungen nach sich ziehen.
- Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig entrollen.
- Gerät in sicherem Abstand von Kanten auf eine stabile,

- hitzebeständige, ebene und trockene Fläche stellen. Nicht auf oder neben einer Wärmequelle wie einem Gas- oder Elektroherd oder einem heißen Ofen betreiben.
- Netzkabel nicht über Arbeitsplatten oder Tischkanten hängen lassen, von heißen Oberflächen fern halten, Kabelgewirr vermeiden.
  - Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
  - Gerät immer ausschalten, Netzstecker ziehen und abkühlen lassen, ehe Sie es bewegen, reinigen oder lagern.
  - Gerät immer ausschalten, sofern möglich auch an der Steckdose, und Netzstecker ziehen, wenn es nicht in Gebrauch ist.
  - Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenden Sie sich bei Schäden oder zur Wartung (außer Reinigung) bitte an den Sage-Kundendienst oder besuchen Sie [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
  - Alle Wartungsarbeiten außer Reinigung nur von autorisierten Sage-Kundendienststellen vornehmen lassen.
  - Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
  - Reinigung des Geräts nicht von Kindern unter 8 Jahren und nur unter Aufsicht vornehmen lassen.
  - Gerät und Netzkabel für Kinder bis zu 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
  - Die Installation eines Schutz- oder Sicherheitsschalters wird bei der Verwendung von Elektrogeräten als zusätzliche Schutzmaßnahme empfohlen. Es wird ein Sicherheitsschalter mit maximal 30 mA Nennleistung empfohlen. Fachgerechte Beratung erhalten Sie von Ihrem Elektriker.
  - Nur die mit Ihrem Gerät mitgelieferten Einsätze verwenden.
  - Ihr Gerät nicht anders betreiben als in dieser Broschüre beschrieben.
  - Gerät während des Betriebs immer an Ort und Stelle lassen.
  - Keine heißen Oberflächen berühren. Gerät vor dem Transport oder der Reinigung abkühlen lassen.
  - Gerät nicht von Kindern bedienen lassen. Gerät und Kabel für Kinder unzugänglich aufbewahren.
  - Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen

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

- Mahlwerk nur mit auf den Bohnenbehälter aufgesetztem Deckel verwenden. Finger, Hände, Haare, Bekleidung und Utensilien während der Verwendung des Mahlwerks vom Bohnenbehälter fernhalten.
- Wassertank nur mit kaltem Leitungswasser füllen. Keine anderen Flüssigkeiten verwenden.
- Gerät nie mit leerem Wassertank verwenden.
- Vor der Verwendung des Geräts prüfen, dass der Siebträger sicher und fest in die Brühgruppe eingespannt ist.
- Siebträger nie während des Brühvorgangs entnehmen, da die Maschine unter Druck steht.
- Ausschließlich Tassen zum Vorwärmen oben auf dem Gerät ablegen.
- 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.

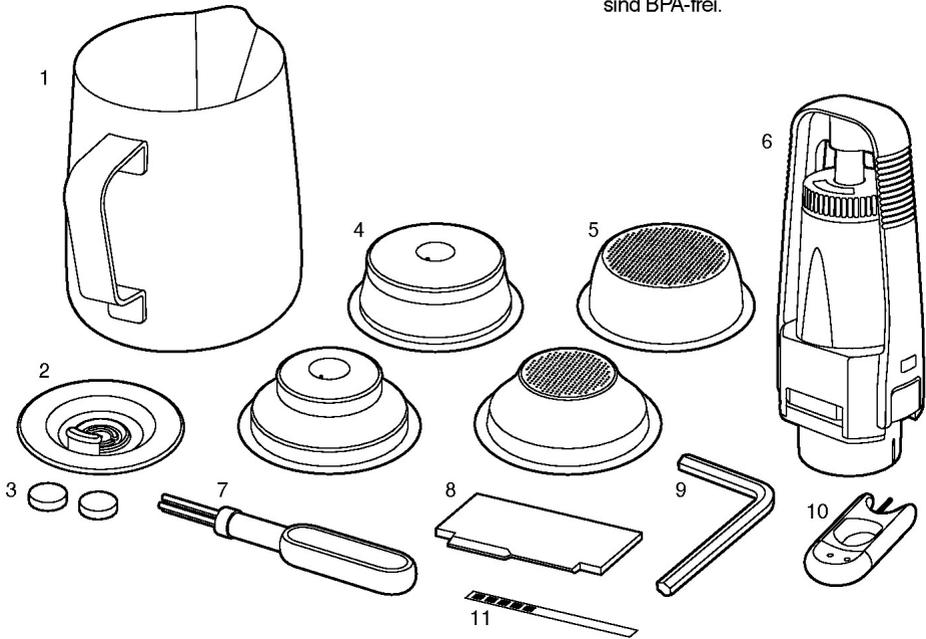


Zum Schutz gegen Stromschlag Netzstecker, Netzkabel oder Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.

## ANWEISUNGEN BITTE AUFBEWAHREN



\*\*Alle Teile der Barista Touch™, die mit Kaffee, Wasser oder Milch in Kontakt kommen, sind BPA-frei.



## ZUBEHÖR

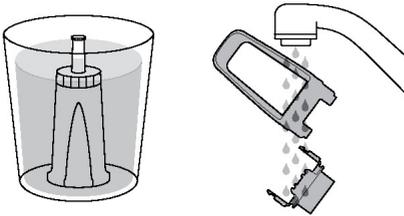
- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Edelstahl-Milchkännchen</li> <li>2. Reinigungsscheibe</li> <li>3. Reinigungstabletten</li> <li>4. Doppelwandige Filtersiebe (für 1 und 2 Tassen)<br/>Für bereits gemahlene Kaffee verwenden.</li> <li>5. Einwandige Filtersiebe (für 1 und 2 Tassen)<br/>Beim frischen Mahlen ganzer Kaffeebohnen verwenden.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>6. Wasserfilter und Halter</li> <li>7. Reinigungsbürste</li> <li>8. Razor™-Präzisionsklinge</li> <li>9. Inbusschlüssel<br/>Zum Abnehmen der Dusche</li> <li>10. Reinigungswerkzeug für die Aufschäumdüse</li> <li>11. Teststreifen für Wasserhärte</li> </ul> |
|---|--|



## Funktionen

### Einsetzen des Wasserfilters

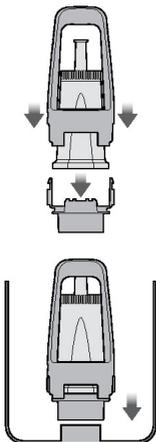
- Wasserfilter und Halter aus dem Plastikbeutel entnehmen.
- Filter 5 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen.
- Filter unter kaltem Wasser ausspülen.



- 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. Maschine durch Betätigung der POWER-Taste einschalten.
2. Display-Anweisungen für die Einrichtung zur ersten Verwendung befolgen.
3. Maschine zeigt nach der Einrichtung an, dass sie einsatzbereit ist.

◀ Your Barista Touch is now ready

Select the guide to find out more about your Barista Touch or exit to proceed to your drink selection



Exit

Guide

The machine is now in STANDBY mode.

4. „Guide“ (Leitfaden) antippen, und die Maschine führt Sie Schritt für Schritt durch Ihren ersten Kaffee. ✓-Symbol antippen, um das Getränkemenü aufzurufen, < antippen, um die Einrichtung zu wiederholen. Zur Wiederholung des Leitfadens jederzeit einfach das Menü „Settings“ (Einstellungen) aufrufen.

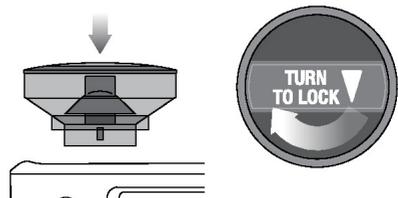


### HINWEIS

Bei getesteten Wasserhärten von 4 oder 5 wird die Verwendung einer alternativen Wasserquelle dringend empfohlen.

### MAHLBETRIEB

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



## GETRÄNKEAUSWAHL

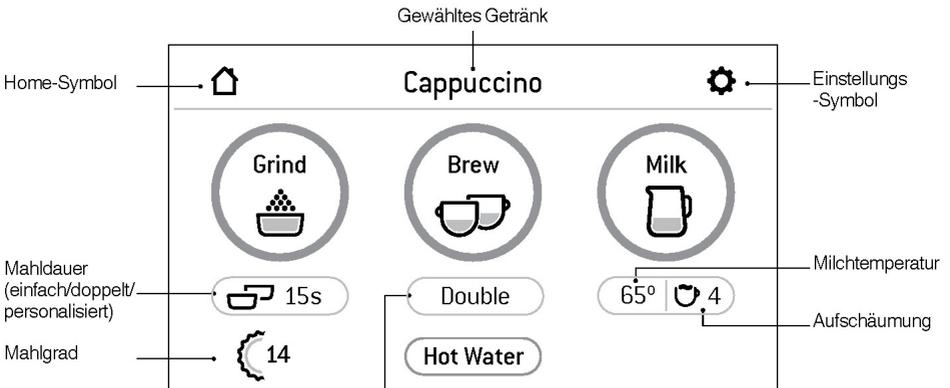
Zum Aufruf des Getränkemenüs das Home-Symbol  antippen. Zur Auswahl des gewünschten Getränks wischen. Zum Aufruf des Leitfadens für die Barista Touch™ Symbol , „Help & Tip“ (Hilfe & Tipps) antippen.



## HINWEIS

Touchscreen bitte sauber und trocken halten, um die korrekte Maschinenfunktion zu gewährleisten.

## GETRÄNKE-BILDSCHIRM



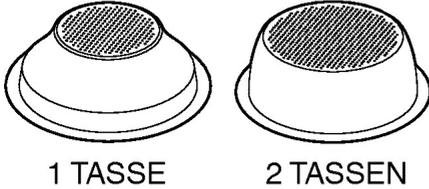
Brüheinstellung: diese Taste zum Weiterblättern antippen  
 Espresso – ein Shot / doppelter Shot / personalisierte Extraktionsdauer  
 Schwarzer Kaffee – klein / mittel / groß

## EINSTELLUNG DES MAHLGRADS

### AUSWAHL DES FILTERSIEBS

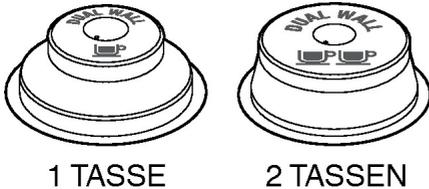
#### Einwandige Filtersiebe

Zum Mahlen frischer, ganzer Kaffeebohnen einwandige Filtersiebe verwenden.



#### Doppelwandige Filtersiebe

Bei Verwendung bereits gemahlten Kaffees doppelwandige Filtersiebe verwenden.



### Auswahl des Mahlgrads

Auf dem Touchscreen das gewählte Filtersieb durch Antippen der Umschloption unter der Taste „Grind“ (Mahlen) auswählen.

### Automatische Mengenregelung

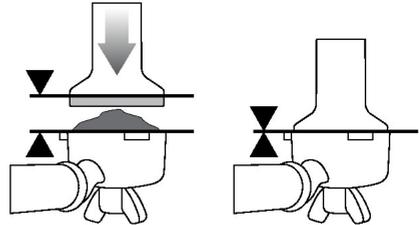
- Taste „Grind“ (Mahlen) ein Mal antippen oder Siebträger andrücken und freigegeben, um das Mahlwerk zu aktivieren. Frischer Kaffee wird anschließend direkt in den Siebträger gemahlen.
- Der Mahlvorgang stoppt automatisch. Zum Beenden des Mahlvorgangs vor Zyklusende Siebträger nochmals andrücken und freigegeben.

### Manuelle Mengenregelung

- Zur manuellen Mengenregelung Siebträger in das Mahlwerk einschieben, andrücken und gedrückt halten, um das Mahlwerk zu aktivieren. Gedrückt halten, bis die gewünschte Menge Kaffeemehl ausgegeben ist.
- Siebträger zum Stopp des Mahlvorgangs freigegeben. Dies schaltet das Mahlwerk aus und beendet damit den Mahlvorgang.

### Tampern des Kaffeemehls

- Kaffeemehl nach Abschluss des Mahlvorgangs fest tampern.
- Die Oberkante des Metallrands am Tamper sollte als Richtlinie für die Menge NACH dem Tampern auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Filtersiebs sein.

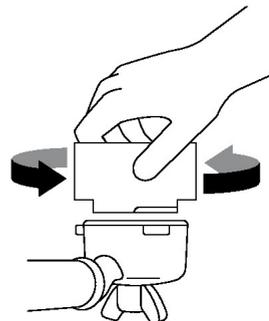


### Abstreichen des Kaffeemehls

- Mit der Razor™-Präzisionsklinge können Sie den Puck für gleichmäßige Extraktion auf die richtige Höhe abstreichen.



- Razor™-Präzisionsklinge in das Filtersieb einlegen, bis die Ecken der Klinge am Siebrand aufliegen.
- Razor™-Präzisionsklinge hin und her drehen, um überschüssiges Kaffeemehl abzustreichen; Siebträger dabei geneigt über einen Kaffeesatzbehälter halten.



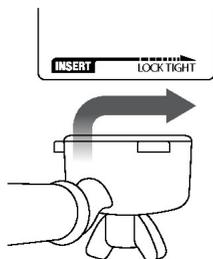
- Kaffeerückstände vom Rand des Filtersiebs entfernen, um dichten Sitz in der Brühgruppe sicherzustellen.

## Durchspülen der Brühgruppe

Brühgruppe vor dem Einsetzen des Siebträgers kurz mit Wasser durchspülen; dafür die Taste „Hot Water“ (Heißwasser) antippen. Dies stabilisiert die Temperatur vor der Extraktion.

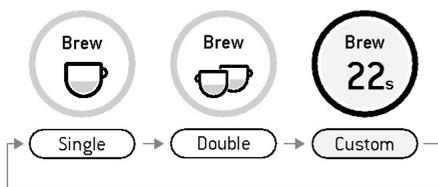
## Einspannen des Siebträgers

Siebträger in die Brühgruppe einsetzen; Griff zur Mitte hin drehen, bis Widerstand spürbar wird.



## ESPRESSO-EXTRAKTION

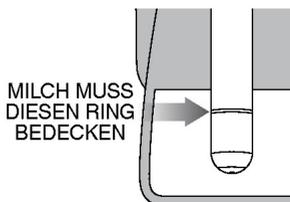
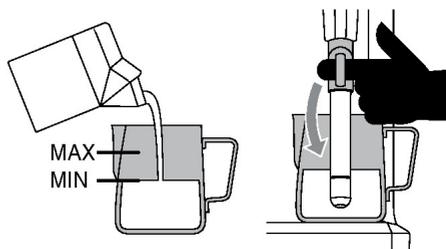
Auf dem Display die Taste „Brew“ (Brühen) antippen, um die Extraktion zu starten. Antippen der Taste „Single“ (Einfach), „Double“ (Doppelt) oder „Custom“ (Personalisiert) schaltet zwischen der Menge für einen oder zwei Espressos bzw. der personalisierten Menge um. Die Dauer ist voreingestellt, kann aber nach Wunsch angepasst werden.



## MANUELLE BRÜHUNG

Für den manuellen Extraktionsmodus die „Brew“-Taste etwa 2 s lang gedrückt halten. Zum Start der Extraktion „Brew“-Taste antippen; nochmals antippen, um die Extraktion zu stoppen.

## AUFSCHÄUMEN VON MILCH



## HINWEIS

Für die korrekte Position des Milchkännchens die Anzeige auf dem Display verwenden.

Temperatur und Aufschäumung werden unter der Taste „Milk“ (Milch) angezeigt. Diese sind entsprechend dem gewählten Getränk voreingestellt, aber Sie können diese Optionen durch Antippen nach Wunsch anpassen.

Zum Start „Milk“-Taste antippen. Das Display zeigt die Milchtemperatur während des Aufwärmens an. Das Aufschäumen der Milch endet automatisch, sobald die eingestellte Milchtemperatur erreicht ist. Aufschäumdüse zum Entnehmen des Milchkännchens anheben. Aufschäumdüse und Spitze mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Aufschäumdüse absenken. Die Düse wird automatisch durchgespült.



## HINWEIS

Vor dem Aufschäumen von Milch wird empfohlen, die Aufschäumdüse durch Antippen der Taste „Milk“ (Milch) kurz durchzuspülen. Erneutes Antippen der Taste beendet die Dampfausgabe.

## MANUELLES AUFSCHÄUMEN VON MILCH

Beim manuellen Aufschäumen von Milch sind die Funktionen Automatisches Aufschäumen und die Selbstabschaltung deaktiviert. Aufschäumdüse anheben. Taste zum Aufschäumen antippen. „Milk“-Taste am Ende des Aufschäumvorgangs antippen, um diesen zu stoppen. Aufschäumdüse und Spitze mit einem sauberen, 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

- Die Maschine deaktiviert die Dampffunktion automatisch nach 90 Sekunden kontinuierlicher Dampfausgabe.
- Zum Aufschäumen von Milch nur das beiliegende Edelstahl-Milchkännchen verwenden. Das Aufschäumen von Milch in Behältern aus Glas oder Kunststoff kann zu gefährlichen Bedingungen führen.

## SCHWARZER KAFFEE

Für schwarzen Kaffee stehen 3 Voreinstellungen zur Verfügung: klein (180 ml), mittel (240 ml) und groß (360 ml). Kaffee mahlen und im Siebträger tampen. Siebträger in die Brühgruppe einspannen. Tasse unter die Siebträger- und Heißwasserausgabe stellen. Es wird erst Heißwasser ausgegeben und anschließend Espresso extrahiert.

## HEIßWASSER

Die Funktion „HOT WATER“ (HEIßWASSER) kann zum Vorwärmen von Tassen oder zum manuellen Hinzufügen von Heißwasser verwendet werden. Zum Start und Stopp von Heißwasser, auf dem Display „Hot Water“ antippen.

Die Heißwasserausgabe ist auf etwa 90 Sekunden begrenzt. Je nach Fassengröße müssen Sie eventuell die Taste „Hot Water“ antippen, um die Ausgabe zu stoppen.



### HINWEIS

Sie können nicht gleichzeitig Heißwasser ausgeben und Espresso extrahieren.

## HINZUFÜGEN EINES NEUEN GETRÄNKS

Zur Erstellung eines personalisierten Getränks auf dem Display „Add New“ (Neues hinzufügen) antippen. Eigenschaften können auf der Basis eines Standardgetränks angepasst und gespeichert werden.



### Add New

Passen Sie alternativ Eigenschaften manuell an und speichern Sie die aktuellen Einstellungen durch Antippen des kleinen Symbols .



### TIPPS

Vergewissern Sie sich, dass die Auffangschale fest eingesetzt ist und geleert wird, wenn Sie durch die Anzeige „Empty Me“ dazu aufgefordert werden.

## SELBSTABSCHALTUNG

Die Maschine schaltet sich nach 30 Minuten automatisch in den Modus SELBSTABSCHALTUNG.

## EINSTELLUNGEN

Das Menü „Settings“ (Einstellungen) wird durch Antippen des Symbols  rechts oben im Display aufgerufen.

# ANLEITUNG ZUR EXTRAKTION

<p><b>KORREKTE EXTRAKTION</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausgabe beginnt nach 8–12 s</li> <li>• Langsame Ausgabe wie warmer Honig</li> <li>• Golden braune Crema mit feiner Schaumstruktur</li> <li>• Dunkelbrauner Espresso</li> </ul>	<p><b>ZU GERINGE EXTRAKTION</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausgabe beginnt nach 1–7 s</li> <li>• Schnelle Ausgabe wie Wasser</li> <li>• Dünne, blasse Crema</li> <li>• Hellbrauner Espresso</li> <li>• Bitterer/scharfer, dünner, wässriger Geschmack</li> </ul>	<p><b>ÜBERMÄßIGE EXTRAKTION</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausgabe beginnt nach 13 s</li> <li>• Tröpfelnde oder keine Ausgabe</li> <li>• Dunkel gefleckte Crema</li> <li>• Sehr dunkelbrauner Espresso</li> <li>• Bitterer, verbrannter Geschmack</li> </ul>
<p><b>NACH DER EXTRAKTION</b></p>  <p><b>VERBRAUCHTES KAFFEEMEHL ENTFERNEN</b> Verbrauchtes Kaffeemehl bildet einen „Puck“. Bei nassem Puck siehe den Abschnitt „Zu geringe Extraktion“.</p>  <p><b>FILTERSIEB SPÜLEN</b> Filtersieb sauber halten, um Verstopfen zu vermeiden. Siebträger ohne Kaffeemehl im Filtersieb in die Maschine einsetzen und Heißwasser durchlaufen lassen.</p>	<p><b>LÖSUNGEN</b></p>  <p><b>FINE</b> SLOWER EXTRACTION Neu einstellen und testen</p>  <p><b>Grind</b> 15s <b>MAHLMENGE ERHÖHEN</b> Neu einstellen und testen</p> <p>Mit 15–20 kg Druck tampen. Die Oberkante des Metallrands am Tamper sollte NACH dem Tampen auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Filtersiebs sein. Puck mit der Razor™-Präzisionsklinge auf die richtige Höhe abstreichen.</p>  <p><b>IMMER BIS ZUR LINIE VERDICHTEN</b> Neu einstellen und testen</p>	<p><b>LÖSUNGEN</b></p>  <p><b>COARSE</b> FASTER EXTRACTION Neu einstellen und testen</p>  <p><b>Grind</b> 15s <b>MAHLMENGE VERRINGERN</b> Neu einstellen und testen</p> <p>Mit 15–20 kg Druck tampen. Die Oberkante des Metallrands am Tamper sollte NACH dem Tampen auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Filtersiebs sein. Puck mit der Razor™-Präzisionsklinge auf die richtige Höhe abstreichen.</p>  <p><b>IMMER BIS ZUR LINIE VERDICHTEN</b> Neu einstellen und testen</p>

	MAHLEN	MAHLMENGE	TAMPERN
<b>ZU STARK EXTRAHIERT</b> BITTER • ADSTRINGENT	Zu fein	Zu viel Mit klinge abstreichen	Zu fest
<b>AUSGEWOGEN</b>	Optimal	8–10 g (1 tasse) 15–18 g (2 tassen)	30–40 lbs (15–20 kg)
<b>ZU WENIG EXTRAHIERT</b> UNTERENTWICKELT • SAUER	Zu grob	Zu wenig Menge erhöhen und mit klinge abstreichen	Zu leicht

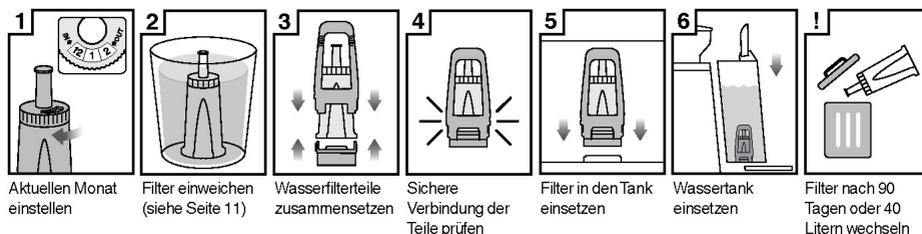


## Reinigung und Pflege

### FARB-TOUCHSCREEN

Touchscreen bitte sauber und trocken halten, um die korrekte Maschinenfunktion zu gewährleisten.

### AUSTAUSCH DES WASSERFILTERS



Der bereitgestellte Wasserfilter sorgt für geringere Verkalkung in und an vielen der internen Funktionsbauteile. 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.



### HINWEIS

Besuchen Sie zum Kauf von Wasserfiltern die Sage®-Webseite.

### REINIGUNGSZYKLUS

Eine Aufforderung zur Reinigung der Maschine wird angezeigt, wenn ein Reinigungszyklus fällig ist. Dies ist ein von der Entkalkung separater Spülzyklus. Anweisungen auf dem Touchscreen befolgen.

### ENTKALKUNG

Bei regelmäßiger Verwendung kann hartes Wasser zu Kalkablagerungen in und an vielen der inneren Funktionsbauteile führen und so den Extraktionsfluss, die Brühtemperatur, die Leistungskraft der Maschine und das Aroma des Espresso beeinträchtigen. Auch wenn Sie den mitgelieferten Wasserfilter verwenden, empfehlen wir eine Entkalkung, wenn sich im Wassertank Kalk abgelagert.

In „Settings“ (Einstellungen) die Option „Descal cycle“ (Entkalkungszyklus) wählen. Anweisungen auf dem Display befolgen.

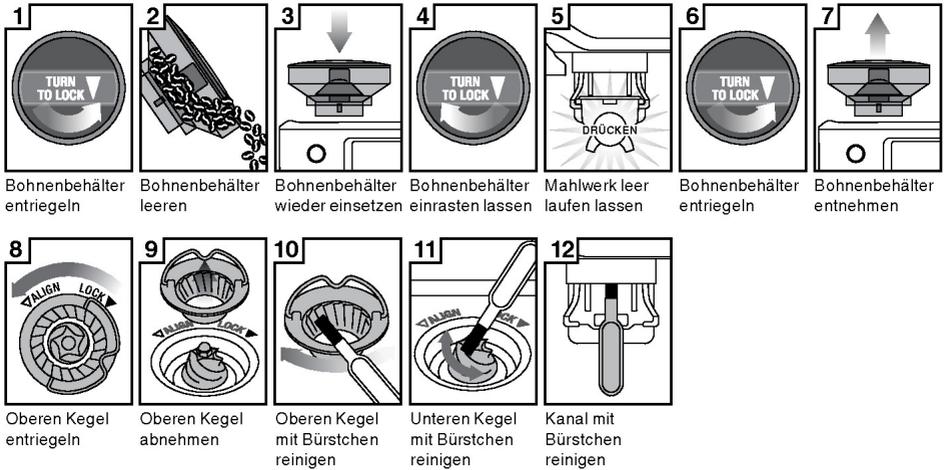


### WARNUNG

Netz Kabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Wassertank während der Entkalkung weder entnehmen noch völlig leer laufen lassen.

## REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKS

Der Reinigungszyklus für das Mahlwerk entfernt Kaffeeölrückstände von den Kegeln, da diese die Leistung beeinträchtigen können.



### **WARNUNG**

Vorsicht – die Mahlkegel sind extrem scharf.

## REINIGUNG DER AUFSCHÄUMDÜSE

- Die Aufschäumdüse sollte nach jedem Aufschäumen gereinigt werden. Aufschäumdüse mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Verstopfte Löcher in der Spitze der Aufschäumdüse können die Aufschäumleistung beeinträchtigen.
- Zu „Settings“ (Einstellungen) > „Steam wand cleaning“ (Reinigung der Aufschäumdüse) gehen und Anweisungen auf dem Display befolgen.

## REINIGUNG DER FILTERSIEBE UND SIEBTRÄGER

- Filtersiebe und Siebträger nach jedem Gebrauch sofort unter heißem Wasser abspülen, um Kaffeeölrückstände zu entfernen.
- Eventuell verstopfte Löcher im Filtersieb mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern.
- Bei weiterhin verstopften Löchern eine Reinigungstablette in heißem Wasser auflösen und Filtersieb und Siebträger ca. 20 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich spülen.

## REINIGUNG DER DUSCHE

- Brühgruppe innen und Dusche mit einem feuchten Tuch abwischen, um Kaffeemehlrückstände zu entfernen.
- Maschine regelmäßig durchspülen. Leeren Filtersieb und Siebträger in die Brühgruppe einsetzen. Taste „Hot Water“ (Heißwasser) antippen und kurz Wasser durchlaufen lassen, um Kaffeereste herauszuspülen.

## REINIGUNG VON AUFFANGSCHALE UND ABLAGE

- Auffangschale regelmäßig abnehmen, leeren und reinigen, insbesondere wenn die Maschine durch die Anzeige „EMPTY ME!“ zur Leerung auffordert.
- Gitter von der Tropfschale abnehmen. Trennung für feuchten und trockenen Kaffee entnehmen und Kaffeemehl wegwerfen. Die Anzeige LEERUNG kann durch Hochziehen von der Auffangschale ebenfalls abgenommen werden; dies löst die seitliche Verriegelung. Alle Teile in warmem Spülwasser mit einem weichen Tuch waschen. Gründlich spülen und trocknen.

- Die Ablage hinter der Auffangschale kann abgenommen und mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Keine scheuernden Mittel, Schwämme oder Tücher verwenden.



### HINWEIS

Alle Teile sollten von Hand mit warmem Wasser und einem sanften Spülmittel gereinigt werden. Keine scheuernden Mittel, Schwämme oder Tücher verwenden. Keine der Teile oder Zubehörteile in der Spülmaschine waschen.

## 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.

## AUFBEWAHRUNG IHRER MASCHINE

Maschine vor der Lagerung durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Ganze Bohnen aus dem Bohnenbehälter entnehmen, Mahlwerk reinigen (siehe Seite 16), Wassertank und Auffangschale leeren. Prüfen, dass die Maschine kühl, sauber und trocken ist. Alles Zubehör in der Ablage aufbewahren. Aufrecht lagern. Nichts obenauf legen.



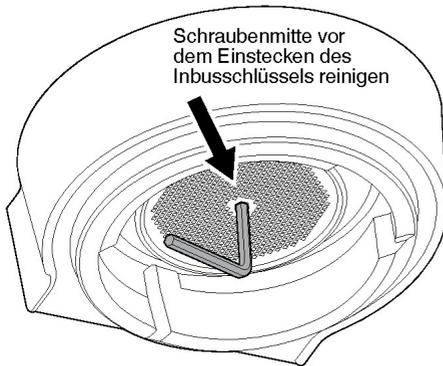
### WARNUNG

Netzkabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

## VERWENDUNG DES INBUSSCHLÜSSELS

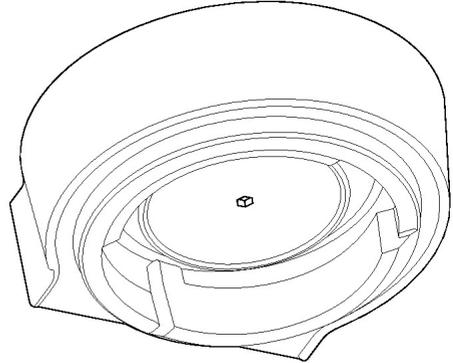
Die Silikondichtung an der Dusche muss im Lauf der Zeit ausgetauscht werden, um optimale Brühergebnisse zu gewährleisten.

1. Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
2. Wassertank und Auffangschale vorsichtig entnehmen, vor allem wenn sie voll sind.
3. Kaffeerückstände von der Schraubenmitte mit einem Stäbchen oder Ähnlichem entfernen.
4. Kurze Seite des Inbusschlüssels in die Schraubenmitte einstecken. Schraube entgegen dem Uhrzeigersinn lösen.



5. Gelöste Schraube und Edelstahl-Dusche vorsichtig entnehmen und beiseite legen. Unterseite der Dusche kennzeichnen. Dies vereinfacht den Zusammenbau. Dusche in warmem Spülwasser waschen und sorgfältig trocknen.

6. Silikondichtung mit den Fingern oder einer Spitzzange abnehmen. Neue Dichtung einlegen: glatte Seite nach unten, gerippte Seite nach oben.



7. Dusche, dann Schraube wieder einlegen. Schraube mit den Fingern 2-3 Umdrehungen anziehen, dann mit dem Inbusschlüssel weiter anziehen, bis sie mit der Dusche bündig ist. Schraube nicht zu fest anziehen.
8. Auffangschale und Wassertank wieder einsetzen.

Wenden Sie sich für Ersatz-Silikondichtungen oder für weitere Hinweise an den Sage-Kundendienst oder besuchen Sie die Sage®-Website.

## TRANSPORT UND LAGERUNG

Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Ganze Bohnen aus dem Bohnenbehälter entnehmen, Mahlwerk reinigen, Wassertank und Auffangschale leeren. Prüfen, dass die Maschine kühl, sauber und trocken ist. Alles Zubehör in der Ablage aufbewahren. Aufrecht lagern. Nichts obenauf legen.



## Problembeseitigung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINFACHE LÖSUNG
Wasser fließt nicht aus der Brühgruppe. Kein Heißwasser.	Wassertank ist leer.	Wassertank füllen.
	Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet.	Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.
	Maschine muss entkalkt werden.	Entkalkungszyklus durchführen.
	Kaffee ist zu fein gemahlen und/oder zu viel Kaffee im Filtersieb und/oder zu fest getampert Kaffee und/oder verstopftes Filtersieb.	Siehe unten, „Espresso läuft nur tropfenweise oder gar nicht aus dem Siebträger“.
Espresso läuft nur tropfenweise oder gar nicht aus dem Siebträger.	Kaffee ist zu fein gemahlen.	Etwas größeren Mahlgrad verwenden. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 29, und „Übermäßige Extraktion“, Seite 32.
	Zu viel Kaffee im Filtersieb.	Weniger Kaffee verwenden. Siehe „Mengenregelung“, Seite 29, und „Übermäßige Extraktion“, Seite 32. Nach dem Tampern Kaffeemenge mit der Razor™-Präzisionsklinge abstreichen.
	Kaffee zu fest getampert.	Mit 15–20 kg Druck tampern.
	Wassertank ist leer.	Wassertank füllen.
	Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet.	Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.
	Filtersieb ist eventuell verstopft.	Löcher mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern. Bei weiterhin verstopften Löchern eine Reinigungstablette in heißem Wasser auflösen und Filtersieb und Siebträger ca. 20 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich spülen.
	Maschine muss entkalkt werden.	Entkalkungszyklus durchführen.
Es wird kein Wasser ausgegeben (die Maschine macht ein lautes Geräusch).	Wassertank ist leer oder Wasserspiegel ist unter MIN.	Wassertank füllen.
	Fehler bei der Durchspülfunktion.	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen („Settings“ (Einstellungen) > „Factory Reset“ (Werkseinstellungen zurücksetzen)).

<b>PROBLEM</b>	<b>MÖGLICHE URSACHEN</b>	<b>EINFACHE LÖSUNG</b>
<b>Espresso wird zu schnell ausgegeben.</b>	Kaffee ist zu grob gemahlen.	Etwas feineren Mahlgrad verwenden. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 29, und „Zu geringe Extraktion“, Seite 32.
	Nicht genug Kaffee im Filtersieb.	Mehr Kaffee verwenden. Siehe „Mengenregelung“, Seite 29, und „Zu geringe Extraktion“, Seite 32. Tampern, dann überschüssiges Kaffeemehl mit der Razor™-Präzisionsklinge abstreichen.
	Kaffee ist zu leicht getampert.	Mit 15–20 kg Druck tampern.
<b>Espresso läuft am Siebträger herunter.</b>	Siebträger ist nicht richtig in die Brühgruppe eingespannt.	Siebträger vollständig einspannen und drehen, bis Widerstand spürbar ist.
	Kaffeerückstände am Rand des Filtersiebs	Kaffeerückstände vom Rand des Filtersiebs entfernen, um dichten Sitz in der Brühgruppe sicherzustellen.
	Zu viel Kaffee im Filtersieb.	Weniger Kaffee verwenden. Siehe „Mengenregelung“, Seite 29. Nach dem Tampern Kaffeemenge mit der Razor™-Präzisionsklinge abstreichen.
	Die Silikondichtung an der Dusche muss im Lauf der Zeit ausgetauscht werden, um dichten Sitz des Siebträgers in der Brühgruppe zu gewährleisten.	Siehe „Verwendung des Inbusschlüssels“, Seite 36.
<b>Kein Dampf.</b>	Maschine hat ihre Betriebstemperatur nicht erreicht.	Maschine bis auf Betriebstemperatur aufheizen lassen.
	Wassertank ist leer.	Wassertank füllen.
	Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet.	Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.
	Maschine muss entkalkt werden.	Entkalkungszyklus durchführen.
	Aufschäumdüse ist verstopft.	Siehe „Reinigung der Aufschäumdüse“, Seite 35.
<b>Pulsierendes/ pumpendes Geräusch bei der Extraktion von Espresso oder beim Aufschäumen von Milch.</b>	Die Maschine führt die normalen Funktionen der Pumpe aus.	Dies ist eine normale Maschinenfunktion, und es ist keine Maßnahme nötig.
	Wassertank ist leer.	Wassertank füllen.
	Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet.	Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.

<b>PROBLEM</b>	<b>MÖGLICHE URSACHEN</b>	<b>EINFACHE LÖSUNG</b>
<b>Kaffee ist nicht heiß genug.</b>	Tassen sind nicht vorgewärmt.	Tassen unter der Heißwasserausgabe spülen und auf die Wärmeplatte stellen.
	Siebträger ist nicht vorgewärmt.	Siebträger unter der Heißwasserausgabe spülen. Sorgfältig trocknen.
	Milch ist nicht heiß genug (für einen Cappuccino oder Caffè Latte usw.).	Kontakt des Sensors sicherstellen. Einstellung für Milchtemperatur auf dem Display anpassen.
	Wassertemperatur muss angepasst werden.	Brühtemperatur im Menü „Settings“ (Einstellungen) erhöhen.
<b>Keine Crema.</b>	Kaffee ist zu leicht getampert.	Mit 15–20 kg Druck tampern.
	Kaffee ist zu grob gemahlen.	Etwas feineren Mahlgrad verwenden. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 29, und „Zu geringe Extraktion“, Seite 32.
	Kaffeebohnen oder Kaffeemehl sind nicht frisch.	Bei Mahlen frischer, ganzer Kaffeebohnen frisch geröstete Kaffeebohnen mit Angabe des Röstdatums verwenden; Bohnen innerhalb von 5–20 Tagen ab Röstung verbrauchen. Bei Verwendung von gemahlener Kaffee innerhalb einer Woche ab Röstdatum verbrauchen.
	Filtersieb ist eventuell verstopft.	Löcher mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern. Bei weiterhin verstopften Löchern eine Reinigungstablette in heißem Wasser auflösen und Filtersieb und Siebträger ca. 20 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich spülen.
	Verwendung einwandiger Filtersiebe für gemahlener Kaffee.	Bei Verwendung bereits gemahlener Kaffees die doppelwandigen Filtersiebe verwenden.
<b>Wasser tritt aus.</b>	Funktion Auto-Durchspülung. Nach jeder Verwendung der Funktionen Espresso, Heißwasser und Dampf spült die Maschine unmittelbar Wasser in die Auffangschale. Dies gewährleistet, dass die Heizspirale die optimale Temperatur hat.	Vergewissern Sie sich, dass die Auffangschale fest eingesetzt ist und geleert wird, wenn Sie dazu durch die Anzeige „Empty Me“ aufgefordert werden.
	Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet.	Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.
	Die Silikondichtung an der Dusche muss im Lauf der Zeit ausgetauscht werden, um dichten Sitz des Siebträgers in der Brühgruppe zu gewährleisten.	Siehe „Verwendung des Inbusschlüssels“, Seite 36.

<b>PROBLEM</b>	<b>MÖGLICHE URSACHEN</b>	<b>EINFACHE LÖSUNG</b>
----------------	--------------------------	------------------------

**Maschine ist eingeschaltet, arbeitet aber nicht mehr.**

Die Temperatur-Sicherheitsabschaltung wurde eventuell aufgrund einer Überhitzung der Pumpe oder des Mahlwerks ausgelöst.

Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen. 30–60 Minuten abkühlen lassen. Besteht das Problem weiter, wenden Sie sich an den Sage-Support.

**Das Mahlwerk gibt kein Kaffeemehl aus.**

Keine Bohnen im Behälter.

Behälter mit frischen Kaffeebohnen füllen.

Verstopfte Mahlkammer oder Mahlkanal.

Mahlkammer und Mahlkanal reinigen. Siehe „Reinigung des Kegelmahlwerks“, Seite 34.

Wasser/Feuchtigkeit in Mahlkammer und Mahlkanal.

Mahlkammer und Mahlkanal reinigen. Siehe „Reinigung des Kegelmahlwerks“, Seite 34. Mahlkegel vor dem Zusammensetzen sorgfältig trocknen. Warme Luft kann mit einem Haartrockner in die Mahlkammer geblasen werden.

**Ausgabe von zu viel/ zu wenig Kaffeemehl in das Filtersieb.**

Die Einstellung der Mahlmenge passt nicht zum jeweiligen Mahlgrad.

Mahlmenge mit der Taste „Grind duration“ (Mahldauer) nach oben oder unten anpassen. Siehe „Mengenregelung“, Seite 29, und „Anleitung zur Extraktion“, Seite 32.

**Ausgabe von zu viel/ zu wenig Espresso in die Tasse.**

Einstellungen für Mahlmenge und/oder Mahlgrad und/oder Espresso-Volumen müssen angepasst werden.

Einstellungen für Mahlmenge und/oder Mahlgrad anpassen. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 29, „Mengenregelung“, Seite 29, und „Anleitung zur Extraktion“, Seite 32.

**Mahlwerk produziert ein lautes Geräusch.**

Verstopfung oder Fremdkörper im Mahlwerk.

Bohnenbehälter entnehmen und auf Rückstände oder Verstopfung prüfen. Mahlkammer und Mahlkanal bei Bedarf reinigen. Siehe „Reinigung des Kegelmahlwerks“, Seite 34.





## Notes / Notizen



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®**

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

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

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

Copyright BRG Appliances 2017.

SES880 A17