SPICKZETTEL

Sage Barista Express

Siebträgermaschine mit eingebauter Mühle (in manchen Ländern: Breville)

siebklar

RECHERCHIERT Nicht selbst getestet. Aus Foren und Nutzerberichten, in eigenen Worten.

STARTPUNKTE AUS BERICHTEN

- 18 g PULVER
- 36–42 g ESPRESSO
- 25–30 s BEZUGSZEIT

Rezepte von Nutzern mit Einwandsieb. Keine getesteten Werte.

01 Sieb wählen

- Einwand ZUM EINSTELLEN
- 1 Stufe gröber EINZELSIEB

Doppelwand- und Einwandsieb brauchen unterschiedliche Mahlgrade. Ein Nutzer mahlt beim Einzelsieb meist eine Stufe gröber.

02 Mahlen und dosieren

- neu suchen NEUE PACKUNG

Nutzer nennen die Mengeneinstellung ungenau. Bei älteren Geräten kann eine verstopfte Mühle die Menge sinken lassen. Frische und gelagerte Bohnen brauchen unterschiedliche Stufen.

03 Verteilen und tampen

- gleichmäßig VERTEILEN
- fest + gerade TAMPEN

Mehl nach dem Mahlen gleichmäßig im Sieb verteilen, dann fest und gerade tampen.

04 Bezug beurteilen

- Geschmack ZÄHLT
- Zeit ZÄHLT
- Manometer NUR GROB

Mehrere Nutzer nennen die Druckanzeige irreführend. Ändere immer nur eine Einstellung auf einmal.

05 Läuft zu schnell, auch bei feinster Stufe?

- oberer Ring FEINER
- kleine Schritte NUR

Laut Forenberichten empfahl der Sage-Support, den oberen Mühlenring feiner zu stellen. Bei einem Nutzer zog die Mühle bei zu feiner Einstellung keine Bohnen mehr ein. Unsicher? Handbuch und Support fragen.

FAUSTREGEL

Orientiere dich an Geschmack und Durchlaufzeit, nicht am Manometer. Eine Einstellung pro Versuch.