

the Barista Express™

BES875 / SES875



EN USER GUIDE

AR دليل المستخدم

Sage®



Contents

- 2 Guarantee
- 2 Sage® recommends safety first
- 6 Components
- 7 Accessories
- 8 Functions
- 16 Care & Cleaning
- 20 Troubleshooting

GUARANTEE

2 YEAR LIMITED

Sage Appliances guarantees this product for domestic use in specified territories for 2 years from the date of purchase against defects caused by faulty workmanship and materials. During this guarantee period Sage Appliances will repair, replace, or refund any defective product (at the sole discretion of Sage Appliances).

All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by our guarantee. For full terms and conditions on the guarantee, as well as instructions on how to make a claim, please visit www.sageappliances.com

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

Read all instructions before use and save for future reference.

- Before using for the first time, please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance. If you have any concerns please contact your local electricity company.
- 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.
- Remove and discard any packaging materials safely, before first use.
 - To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
 - Ensure the product is properly assembled before first use.
 - This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. **Misuse may cause injury.**
 - Position the appliance on a stable, heat and water resistant, level, dry surface away from the counter edge, and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven or gas hob.
 - Fully unwind the power cord before operating.
 - Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
 - Do not leave the appliance unattended when in use.
 - If the appliance is to be:
 - left unattended
 - cleaned
 - moved
 - assembled; or
 - storedAlways switch off the espresso machine by pressing the POWER button to OFF. Switch off and unplug from the power outlet.
 - Regularly inspect the power cord, plug and actual appliance for any damage. If found to be damaged in any way, immediately cease use of the appliance and return the entire appliance to the nearest authorised Sage Service Centre for examination, replacement or repair.
 - Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Any procedure not listed in this instruction booklet should be performed at an authorised Sage Service Centre.
 - The 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 instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 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 under adult supervision.
 - The appliance and its cord should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.
 - 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 use any other liquid apart from cold mains/town water. We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralised or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.
 - 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. Failure to follow this instruction may lead to scalding by hot steam or hot coffee, as hot steam may be released.
 - Do not place anything, other than cups on top of the appliance.
 - Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use.
 - Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.
 - Heating element surface is subject to residual heat after use.
 - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 - 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.

- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorised Sage service centre.
- Do not use the appliance on a sink drain board, wooden or porous surfaces.
- Do not operate the appliance if it is in an enclosed space, or within a cupboard.
- Use caution when descaling as hot steam may be released. Before descaling, ensure drip tray is empty and inserted. Refer to 'Care & Cleaning' for further instructions.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing and utensils away from the hopper during operation.
- Improper use of the machine such as brewing coffee in the portafilter without one of the provided filter baskets, may cause injury and/or damage to surfaces surrounding the machine.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

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



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

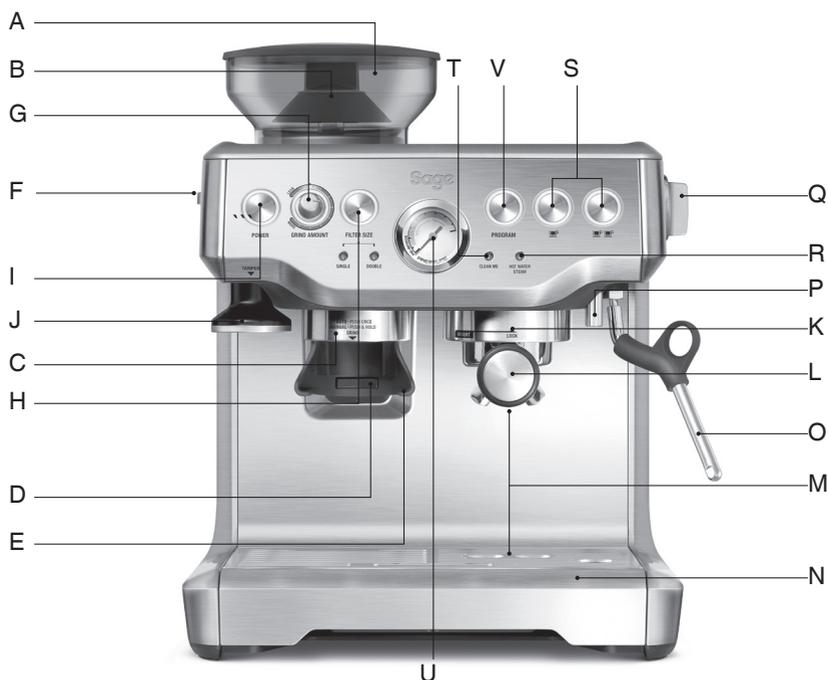


The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste. It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components

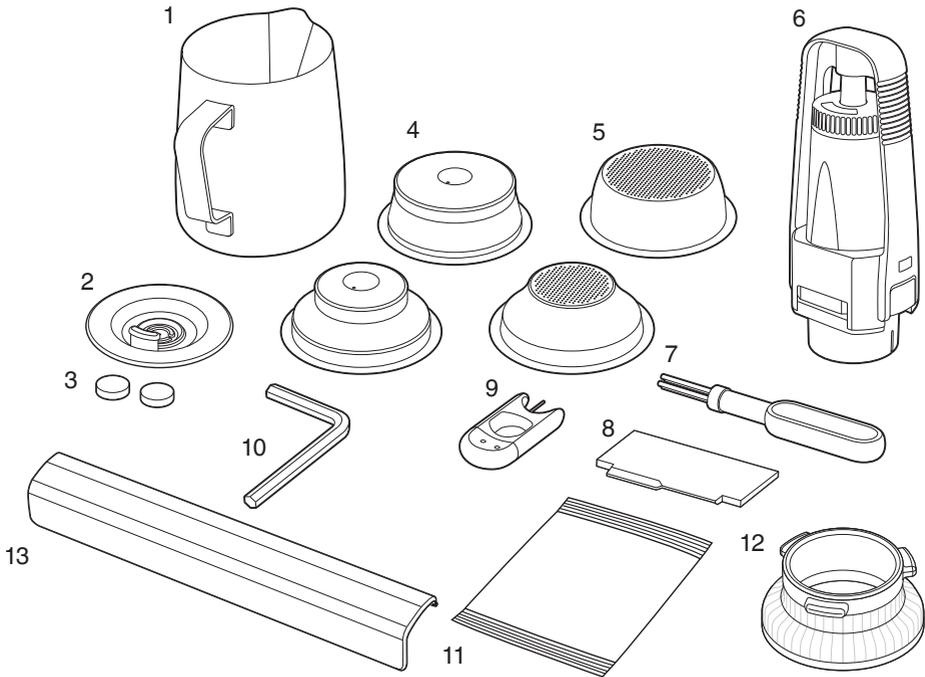


- A. 250g bean hopper
- B. 40mm precision conical burr grinder
- C. Grind outlet
- D. Grinding activation switch
- E. Hands free grinding cradle
- F. GRIND SIZE selector
- G. GRIND AMOUNT dial
- H. FILTER SIZE button
- I. POWER button
- J. Integrated removable 54mm tamper
- K. Group head
- L. 54mm Stainless Steel Portafilter
- M. Extra-tall cup clearance for tall mugs
- N. Removable wet & dry coffee separator drip tray
- O. 360° swivel-action steam wand
- P. Dedicated hot water outlet
- Q. Steam/Hot Water dial
- R. Steam/Hot Water light
- S. 1 CUP and 2 CUP buttons
- T. CLEAN ME light
- U. Espresso pressure gauge
- V. Programme button
Re-programs the preset 1 CUP and 2 CUP shot volumes.

CE **UK** **Rating Information**
CA 220-240V ~50Hz 1560-1850W



Accessories



- | | |
|--|--|
| 1. Temp Control™ Milk Jug | 7. Cleaning brush |
| 2. Cleaning disc | 8. The Razor™ precision dose trimming tool |
| 3. Cleaning tablets | 9. Cleaning tool |
| 4. Dual Wall filter baskets
(1 cup & 2 cup) Use with pre-ground coffee. | 10. Hex key |
| 5. Single Wall filter baskets
* (1 cup & 2 cup) Use when grinding
fresh whole coffee beans | 11. Descaling powder |
| 6. Water filter holder and filter | 12. The Dosing Funnel™ 54 |
| | 13. Drip Tray Guard
(included with machines in colour only) |

* 2 cup single wall filter basket comes installed in the portafilter.



Functions

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

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

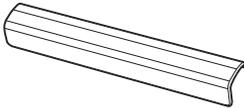
Remove the packaging and the plastics bags containing the water filter and water filter holder.

Clean the water tank, portafilter, filter baskets, milk jug and drip tray using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well, then dry thoroughly before reassembling.



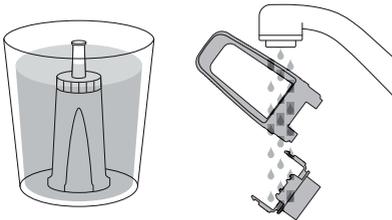
NOTE

For machines in colour, attach the provided drip tray protection guard cover to the drip tray. **DO NOT DISCARD.**

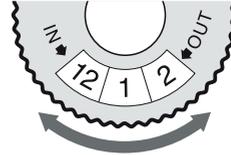


Installing the Water Filter

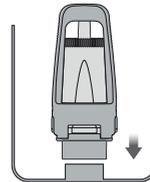
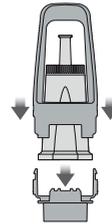
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.



- Set the reminder for next month of replacement. We recommend to replace the filter every 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 tap water before sliding back into position at the back of the machine and locking into place.

First Use Flush Cycle

- Ensure the hopper is locked into position.
- Ensure the water filter is securely fitted inside the water tank.
- Fill the water tank with cold water up to the MAX mark.
- Plug the power cord into a 230V power outlet. Press the POWER button to switch the machine on. The POWER button light will flash while the machine is heating.
- Place a large heat proof bowl under the group head.

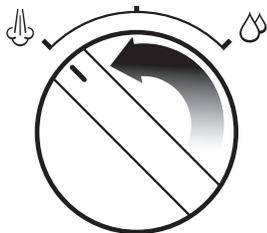


NOTE

If the hopper is not correctly locked into position, the FILTER SIZE LED's will flash.

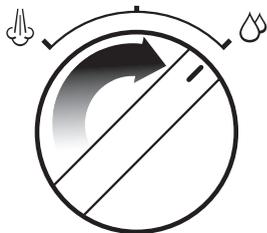
1. Press 2 CUP button to run hot water through the group head.
2. Position the steam wand tip over the drip tray. Rotate the STEAM / HOT WATER dial to the STEAM position and run steam through the steam wand for 10 seconds.

STEAM STANDBY HOT WATER



3. Rotate the STEAM/HOT WATER dial to the HOT WATER position and run water through the hot water outlet for 10 seconds.

STEAM STANDBY HOT WATER



4. Repeat steps 1-3 until the water tank is empty.

GENERAL OPERATION

Setting the Grind Size

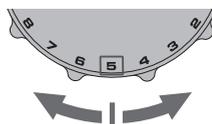


NOTE

This machine is designed only for whole roasted coffee beans. Avoid grinding unroasted green and under-roasted coffee beans. These are dense and not brittle enough to run through a burr grinder. This will damage or break burr grinders and even pose a safety risk.

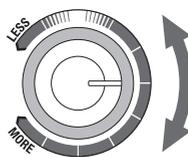
The grind size will affect the rate of water flow through the coffee in the filter basket and the flavour of the espresso.

We recommend you start at setting 8 and adjust as required.



Setting the Grind Amount

Set the GRIND AMOUNT dial to the 3 o'clock position as a starting point. Adjust towards LESS or MORE as required to adjust the dose amount.



Selecting a filter basket

Use Single Wall filter baskets if grinding freshly roasted coffee beans (less than 30 days).



1 CUP



2 CUP

Use Dual Wall filter baskets if using no roast by date coffee or pre-ground coffee.



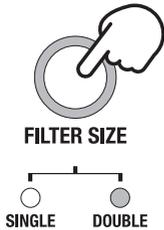
1 CUP



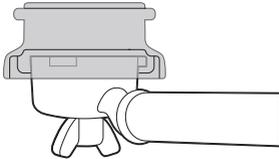
2 CUP

Selecting the Filter Size

- Insert either the 1 CUP or 2 CUP filter basket into the portafilter. Press the FILTER SIZE button to select SINGLE if using the 1 CUP filter basket, or DOUBLE if using the 2 CUP filter basket.



- Attach and twist the dosing funnel onto the portafilter.
- Insert the portafilter (with the dosing funnel) into the grinding cradle.



Automatic Dosing

- Push and release the portafilter to engage the grinding activation switch.
- Grinding will automatically stop, however if you wish to stop grinding before the cycle has finished, push and release the portafilter.

Manual Dosing

- 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.

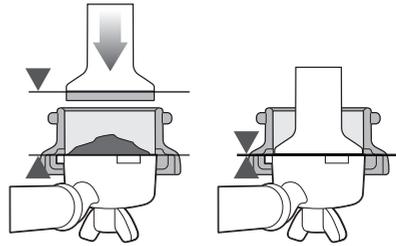
Tamping the Ground Coffee

- Once grinding is complete, tamp down firmly.
- After tamping, remove the dosing funnel from the portafilter.



NOTE

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.



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 approximately 5 seconds to get rid of the left over grind and stabilize the temperature.

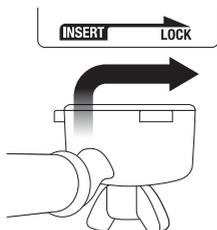
Inserting the Portafilter



WARNING

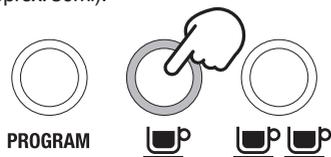
DO NOT insert the portafilter with the dosing funnel in the group-head.

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



Preset Shot Volume – 1 CUP button

Press the 1 CUP button once to extract a single shot of espresso at the preset volume (approx. 30ml).

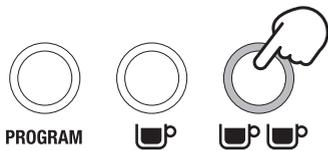


NOTE

Pressing the 1 CUP or 2 CUP button during a preset shot volume will immediately stop the extraction.

Preset Shot Volume – 2 CUP button

Press the 2 CUP button once to extract a double shot of espresso at the preset volume (approx. 60ml).



Re-Programming

Shot Volume – 1 CUP or 2 Cup

1. To begin programming, press the Programme button once.
2. Press 1 CUP or 2 CUP button to start espresso extraction. Press 1 CUP or 2 CUP button again once desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep twice to indicate the new 1 CUP or 2 CUP volume has been set.

Resetting Default Volumes

To reset the machine to the default 1 CUP and 2 CUP shot volumes, press and hold the PROGRAMME button until the machine beeps three times. Release the PROGRAMME button.



NOTE

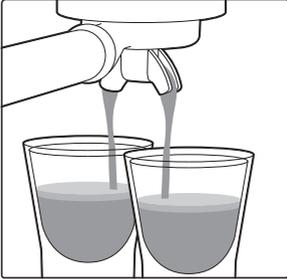
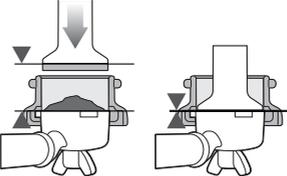
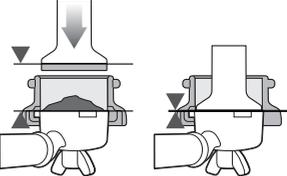
Default settings: 1 CUP shot volume is approx. 30ml. 2 CUP shot volume is approx. 60ml.

Manual Shot Volume

Press and hold the 1 CUP or 2 CUP button. The extraction will enter low pressure pre-infusion until the button is released. When the 1 CUP or 2 CUP button is released, extraction will continue at full pressure. Press the 1 CUP or 2 CUP button again once the desired volume of espresso has been extracted.



EXTRACTION GUIDE

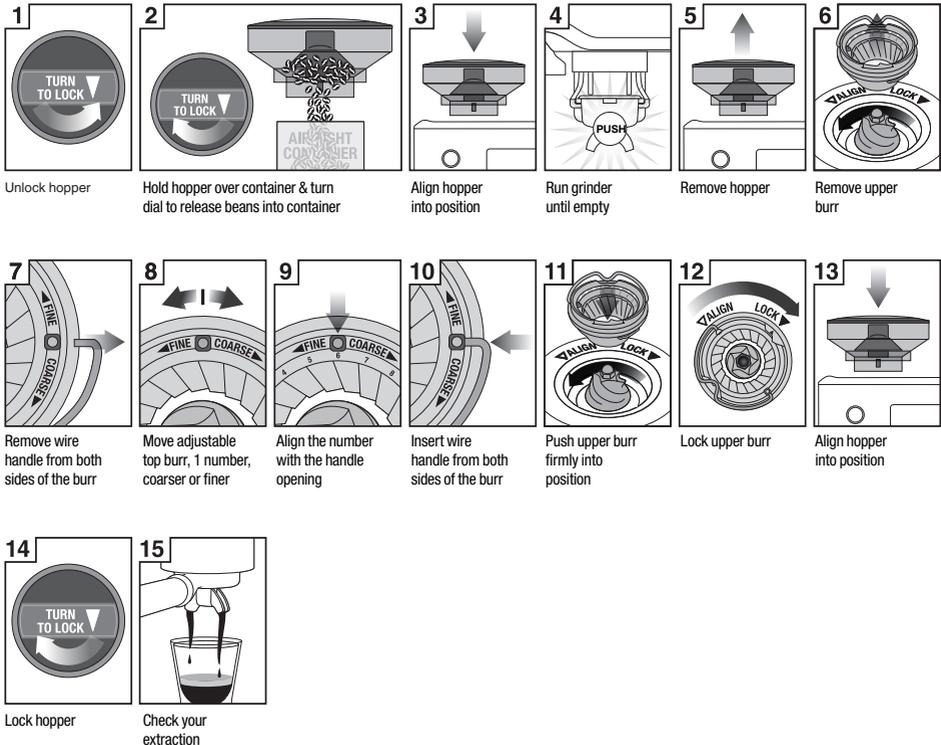
CORRECT EXTRACTION	UNDER EXTRACTION	OVER EXTRACTION
		
<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 8–12 secs • Flow slow like warm honey • Crema is golden brown with a fine mousse texture • Espresso is dark brown • Extraction takes 25–30 secs 	<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 1–7 secs • Flow fast like water • Crema is thin and pale • Espresso is pale brown • Tastes bitter/sharp, weak and watery • Extraction takes up to 20 secs 	<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 12 secs • Flow drips or not at all • Crema is dark and spotty • Espresso is very dark brown • Tastes bitter and burnt • Extraction takes more than 35 secs
<p>AFTER EXTRACTION</p> <p>REMOVE USED GRINDS Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.</p>  <p>RINSE FILTER BASKET 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>SOLUTIONS</p> <p>Grind Finer Tamp using 10-15kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping. Remove the dosing funnel from the portafilter then trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p>  	<p>SOLUTIONS</p> <p>Grind Coarser Tamp using 10-15kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping. Remove the dosing funnel from the portafilter then trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p>  

EXTRACTION GUIDE

	GRIND	DOSE	TAMP	SHOT TIME
OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT	TOO FINE	TOO MUCH USE RAZOR TO TRIM	10-15KGS	OVER 35 SEC
BALANCED	OPTIMUM	8-11g (1 CUP) 16-19g (2 CUP)	10-15KGS	25-30 SEC
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	TOO COARSE	TOO LITTLE INCREASE DOSE & USE RAZOR TO TRIM	10-15KGS	UNDER 20 SEC

ADJUSTING CONICAL BURRS

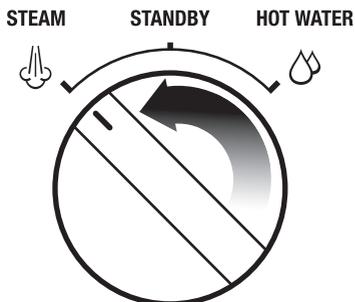
Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew. A feature of the Barista Express™ is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.



USING THE STEAM / HOT WATER DIAL

Steam

- Position the steam wand tip over the drip tray.
- Turn the STEAM / HOT WATER dial to the STEAM position. The STEAM / HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create steam.



- When the STEAM/HOT WATER light stops flashing, return the dial back to STANDBY position.
- Then within 8 seconds, insert the steam wand tip (1–2cm) below the surface of the milk, close to the right hand side of the jug at the 3 o'clock position and quickly turn the dial back to the STEAM position. Pausing the steam avoids the milk splashing out of the jug (this pause function lasts for 8 seconds only).
- The indicator strip on the milk jug will change colour to highlight the exact milk temperature. We recommend milk temperature to be between 60–65°C.
- Once the milk is at the correct temperature (60–65°C), return the dial to the STANDBY position BEFORE removing the jug.
- Set the jug to one side. Immediately wipe the steam wand with a damp cloth. Then, with the steam wand tip directed over the drip tray, briefly turn steam on to clear any remaining milk from inside the steam wand.
- Pour milk directly into the espresso.

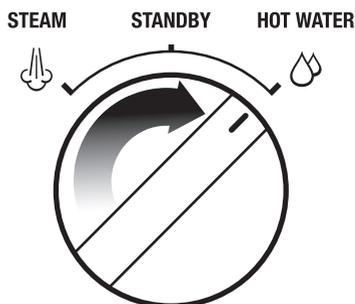


NOTE

After 5 minutes of continuous steaming, the machine will automatically disable the steam function. The STEAM/HOT WATER light will flash. When this occurs return the dial to the STANDBY position.

Hot Water

- Turn the STEAM/HOT WATER dial to the HOT WATER position.
- To stop the hot water, return the dial to the STANDBY position.

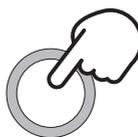


ADVANCED TEMPERATURE MODE

Adjusting Water Temperature

To enter Advanced Temperature Mode:

1. Press the POWER button to switch the machine off.
2. Press & hold the PROGRAMME button, then press the POWER button. The machine will beep once. The illuminated button will indicate the current temperature selected. To adjust the water temperature, press one of the following buttons within 5 seconds of entering Advanced Temperature Mode. The machine will beep twice to confirm the change. If no buttons are pressed within 5 seconds after entering Advanced Temperature Mode, no change will be made & the machine will return to STANDBY mode.



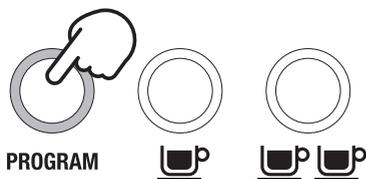
POWER



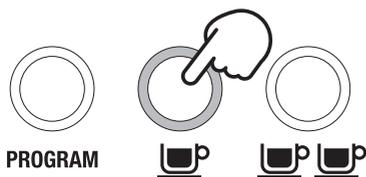
PROGRAM

Default Temperature setting:

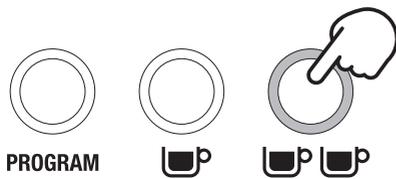
In Advanced Temperature Mode, press the Programme button.

**Increase Water Temperature +1°C:**

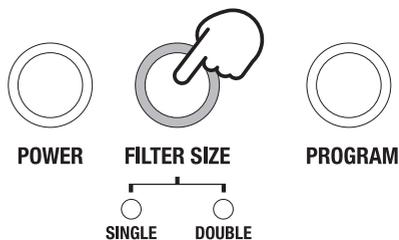
In Advanced Temperature Mode, press the 1 CUP button.

**Increase Water Temperature +2°C:**

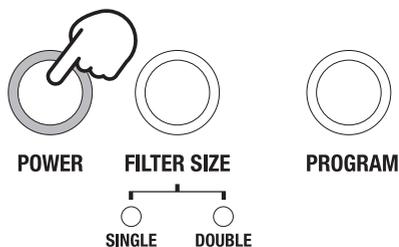
In Advanced Temperature Mode, press the 2 CUP button.

**Decrease Water Temperature -1°C:**

In Advanced Temperature Mode, press the FILTER SIZE button.

**Decrease Water Temperature -2°C:**

In Advanced Temperature Mode, press the POWER button.

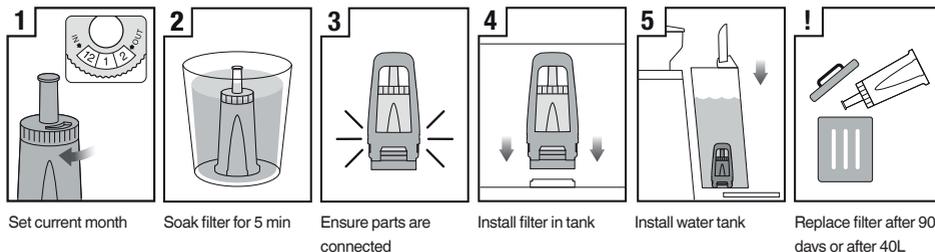
**AUTO OFF MODE**

The machine automatically switches to AUTO OFF mode after 30 minutes as per compliance regulations.



Care & Cleaning

REPLACING THE WATER FILTER



The provided water filter helps reduce the risk of scale build-up in and on many of the inner functioning components. Replacing the water filter every 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.



WARNING

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.

CLEANING CYCLE

The CLEAN ME light will illuminate when a cleaning cycle is required. This is separate from descaling.

1. Insert the 1 CUP filter basket into the portafilter, followed by the supplied cleaning disc, followed by 1 cleaning tablet.
2. Lock the portafilter into the group head.
3. Ensure the water tank is filled with cold water and the drip tray is empty.
4. Press the POWER button to switch the machine off.
5. Press the 1 CUP and 2 CUP buttons simultaneously, then also press the POWER button. Hold all 3 buttons together for approximately 3 seconds.
6. The cleaning cycle will commence and last for approximately 5 minutes. During this time,

water will intermittently flush into the portafilter to dissolve the cleaning tablet and flush back into the group head. If your cleaning disc is without a hole in the middle, hardly any or no water should come through the portafilter.

7. Remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved. If the tablet has not dissolved; repeat from step 4 of the cleaning cycle until the tablet is dissolved.
8. Once the tablet has completely dissolved, remove the cleaning disc, reinsert the portafilter and press the 2 CUP button to rinse the brew head. We recommend to place a container under the portafilter spout to avoid water splashing onto the machine. Once complete, make sure to wipe off any splashes with a soft dry cloth.

DESCALING



NOTE

Ensure that the water filter is removed from the water tank before adding the descaling powder when descaling the machine.



NOTE

The machine will not automatically prompt a reminder when it is time to run a descaling cycle. While the cleaning cycle is important for keeping the brew head clean from coffee oils; the descaling cycle is essential to ensure that the machine is kept clean on the inside and free from mineral build-up. It is recommended to descale your unit every 90 days when water hardness is at level 4; and when water hardness is at level 6, descale your unit every 60 days.



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.



NOTE

Do not use bottled water when descaling. Most bottled water may contain dissolved solids that can leave deposits inside the machine.

Priming machine for descaling function

1. Fully dissolve one sachet of Sage descaling powder into one litre of cold tap water, then fill the water tank (start process after fully dissolving the powder).
2. Press and hold the 2 CUP button and then press and hold the POWER button simultaneously to enter the Descal mode. The unit will heat up as part of commencing the descaling action, during the heating processes the POWER button should flash continuously. The machine will indicate it is ready for descaling when the POWER button, 1 CUP button, CLEAN ME indicator and HOT WATER / STEAM indicator are all illuminated (solid on).

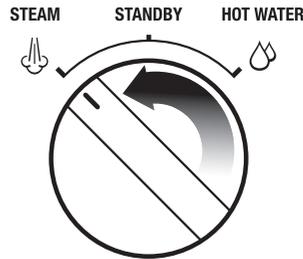
Descaling the coffee component

3. Press the 1 CUP button to start the descaling for the coffee component of the machine. Descaling coffee component takes approximately 25 seconds. The 1 CUP button should flash continuously and remain constant once the descaling process has finished. To terminate the descaling within 25 seconds, press the 1 CUP button again.

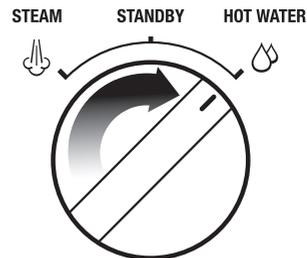
Descal the steam and hot water components

Descaling steam and hot water takes approximately 13 seconds and 8 seconds respectively. Descaling can be terminated prematurely by turning the steam dial to STANDBY.

4. Descal Steam component by turning the steam dial LEFT towards the STEAM icon.



5. Descal Hot water component by turning the steam dial to the RIGHT towards the HOT WATER icon.



Repeat processes to complete descaling

After the above processes about half (0.5 litre) of the descale solution should be left in the water tank.

6. Repeat steps 4-6 above to complete the descaling process to empty the solution in the tank.

Descaling Solution Rinse

7. After descaling, remove the water tank and rinse thoroughly then refill with fresh cold water to the maximum capacity (2 litres) and repeat steps 4-6 to further cleanse the machine of any residue of the cleaning solution thoroughly.
8. Press 'POWER' to quit the descaling process. This will be indicated by the LED lights switching off.

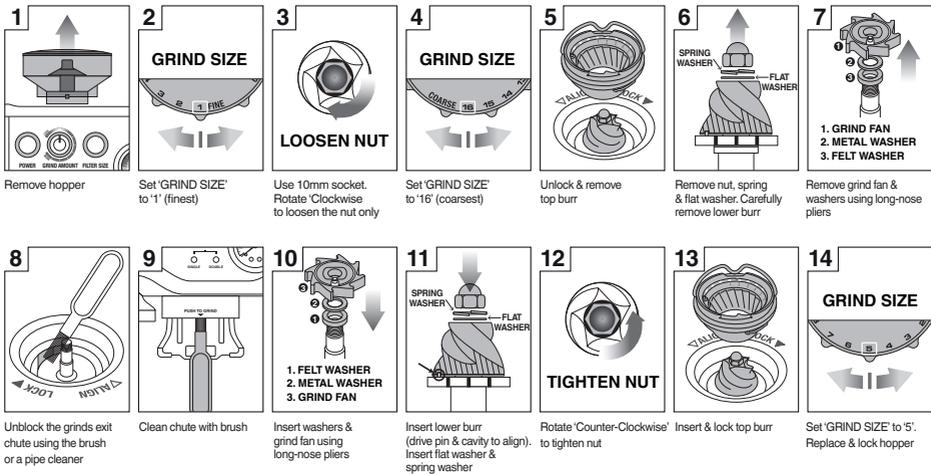


NOTE

The machine turns off automatically if there is no action for 5 minutes in descaling mode. To resume descaling, please start from step 3.

ADVANCED CLEANING FOR THE CONICAL BURR GRINDER

This step is only required if there is a blockage between the grinding burrs and the grinder outlet.



WARNING

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

NOTE

If the portafilter is inserted in the group head, make sure to let the machine cool down, and then remove the portafilter, before turning the machine back on.

CLEANING THE STEAM WAND

The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth. Then with the steam wand tip directed over the drip tray, briefly set the STEAM / HOT WATER dial to the STEAM position. This will clear any remaining milk from inside the steam wand.

If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the STEAM / HOT WATER dial is in the STANDBY position. Press the POWER button to switch the machine off and allow to cool. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).

If the steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s) before re-attaching to the steam wand.

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 portafilter into the group head. Press and hold the 1 CUP 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 visibly floating.

Remove the grid from the drip tray. Lift the coffee grind separator and dispose of any coffee grounds. The drip tray full 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, ensure the STEAM / HOT WATER dial is in the STANDBY position, 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.

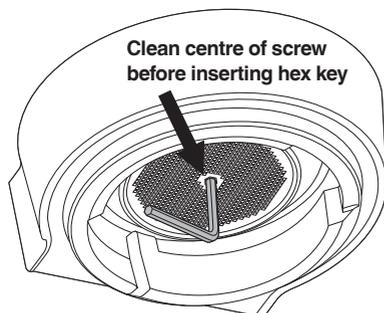


WARNING

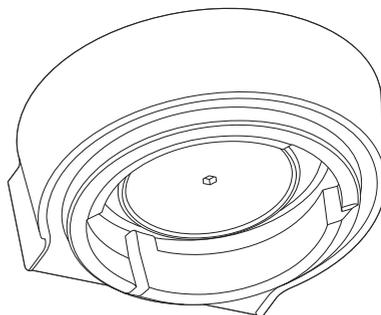
Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

USING THE HEX 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 hex key into the centre of the screw. Turn counter-clockwise to loosen the screw.

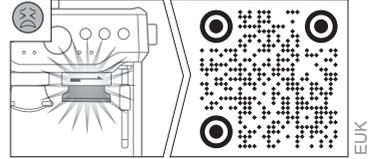


5. Once loosened, carefully remove and retain the screw, stainless steel shower screen. Make note of the side of the shower screen and dispersion plate that are facing downwards. This will make re-assembly easier. Wash the shower screen in warm soapy water, then dry thoroughly.
6. Remove the silicone 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 hex key to tighten until the screw is flush with the shower screen.
8. Re-insert the drip tray and water tank.

Contact Sage Customer Service or visit sageappliances.com for replacement silicone seals or for advice.



Troubleshooting



PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Machine does not heat up. STEAM/HOT WATER light flashes when the machine is turned on.	<ul style="list-style-type: none"> • STEAM / HOT WATER dial is not in the STANDBY position. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the STEAM / HOT WATER dial to the STANDBY position. Machine will commence heating.
Water does not flow from the group head. No hot water.	<ul style="list-style-type: none"> • Machine has not reached operating temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow time for the machine to reach operating temperature. The POWER button light will stop flashing and all button lights on the control panel will illuminate when ready.
	<ul style="list-style-type: none"> • Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> • Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> • Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none"> • Machine needs to be descaled. 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to 'Descaling'.
	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too finely and/or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.
Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too finely. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use slightly coarser grind. Refer to 'Setting the Grind Size' and 'Over Extraction'.
	<ul style="list-style-type: none"> • Too much coffee in the filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lower dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount' and 'Over Extraction'.
	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee tamped too firmly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tamp between 10–15kg of pressure.
	<ul style="list-style-type: none"> • Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> • Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> • Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none"> • The filter basket may be blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<ul style="list-style-type: none"> • Machine needs to be descaled. 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to 'Descaling'.
Espresso runs out too quickly.	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too coarsely. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size' and 'Under Extraction'.
	<ul style="list-style-type: none"> • Not enough coffee in the filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> • Increase dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount' and 'Under Extraction'.
	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee tamped too lightly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tamp between 10-15 kg of pressure.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Espresso runs out around the edge of the portafilter.	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not inserted in the group head correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
	<ul style="list-style-type: none"> There are coffee grounds around the filter basket rim. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee tamped too lightly. 	<ul style="list-style-type: none"> Tamp between 10-15kg of pressure.
	<ul style="list-style-type: none"> Too much coffee in the filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> Lower dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount'.
	<ul style="list-style-type: none"> The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Using the hex key'.
No steam.	<ul style="list-style-type: none"> Machine has not reached operating temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Allow time for the machine to reach operating temperature. The STEAM / HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create steam. During this time, condensed water may purge from the steam wand. This is normal. When the STEAM / HOT WATER light stops flashing the steam wand is ready for use.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none"> Machine needs to be descaled. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Descaling'.
	<ul style="list-style-type: none"> Steam wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Cleaning the Steam Wand'.
		<p> Note</p> <p>If the portafilter is inserted in the group head, make sure to let the machine cool down, and then remove the portafilter, before turning the machine back on.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> STEAM/HOT WATER dial is not in the STEAM position. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure the STEAM / HOT WATER dial is completely rotated to the STEAM position.
Coffee not hot enough.	<ul style="list-style-type: none"> Cups not pre-heated. 	<ul style="list-style-type: none"> Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not pre-heated. 	<ul style="list-style-type: none"> Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
	<ul style="list-style-type: none"> Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc). 	<ul style="list-style-type: none"> Heat milk until side of the jug becomes hot to touch.
	<ul style="list-style-type: none"> Machine needs to be descaled. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Descaling'.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
No crema.	• Coffee tamped too lightly.	• Tamp between 10-15kg of pressure.
	• Coffee is ground too coarsely.	• Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size' and 'Under Extraction'.
	• Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh.	• If grinding fresh whole coffee beans, buy freshly roasted coffee with a "roasted on" date and use within 2 weeks of this 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.
Drip tray fills too quickly.	• Auto purge feature. Water is automatically released into the drip tray after the steam and hot water functions to ensure the thermocoil is at the optimal temperature for extracting espresso.	• No action required as this is the normal operation of the machine.
Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.	• The machine is carrying out the normal operation of the 15 bar Italian 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.
Water leaking.	• Auto purge feature. Water is automatically released into the drip tray after the steam and hot water functions to ensure the thermocoil is at the optimal temperature for extracting espresso.	• Ensure the drip tray is firmly pushed in place after using the steam and hot water functions. • Empty the drip tray regularly.
	• 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 portafiler is properly secured into the group head.	• Refer to 'Using the hex key'.
Machine is on but ceases to operate.	• 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 Customer Service on: 0808 178 1650.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
No ground coffee coming from grinder.	<ul style="list-style-type: none"> No coffee beans in hopper. 	<ul style="list-style-type: none"> Filler hopper with fresh coffee beans.
	<ul style="list-style-type: none"> Blocked grinder chamber or chute. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder'.
	<ul style="list-style-type: none"> Water / moisture in grinder chamber and chute. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder'. Ensure burrs are thoroughly dry before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the grinder chamber.
FILTER SIZE LED's are flashing.	<ul style="list-style-type: none"> Bean hopper is not attached correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove hopper, check for debris and then re-lock hopper into position.
Too much/ too little ground coffee is being delivered to the filter basket.	<ul style="list-style-type: none"> Grind amount settings are incorrect for particular grind size. 	<ul style="list-style-type: none"> Use the GRIND AMOUNT dial to increase or decrease the grind amount. Refer to 'Setting the Grind Amount' and 'Extraction Guide'.
Too much/too little espresso is being delivered to the cup.	<ul style="list-style-type: none"> Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment. 	<ul style="list-style-type: none"> Try the following, one at a time: Reset the machine to its original default settings. Refer to 'Resetting Default Volumes'. Re-programme the shot volumes. Refer to 'Re-Programming Shot Volume'. Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Setting the Grind Size', 'Setting the Grind Amount' and 'Extraction Guide'.
Grinder is making a loud noise.	<ul style="list-style-type: none"> Blockage or foreign object in grinder. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove hopper, check for debris or blockage. If necessary, clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder'.
Pressure Gauge is not working	<ul style="list-style-type: none"> Incorrect dose or not enough coffee in the filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> Use the supplied 'Razor' to ensure the correct dose of coffee in the portafilter.
	<ul style="list-style-type: none"> Using old roasted coffee beans beyond expiry date.. 	<ul style="list-style-type: none"> Use freshly roasted coffee within four weeks of roasted date.
	<ul style="list-style-type: none"> The coffee grind is too coarse. 	<ul style="list-style-type: none"> Adjust the grind to a finer setting. Use a rubber disc and place inside the one cup filter basket (no coffee) and run a shot; when the needle moves, then pressure gauge dial is working.



Notes

Barista Express™

BES875 / SES875



AR دليل المستخدم

Sage®

توصي شركة SAGE® بالسلامة أولاً

المحتويات



إننا في شركة Sage® نهتم بالسلامة كثيراً. نقوم بتصميم وتصنيع الأجهزة مع وضع سلامتك في المقام الأول. كما نطلب منك أيضاً توخي بعض الحذر عند استخدام أي جهاز كهربائي والالتزام بالاحتياطات التالية.

اقرأ جميع التعليمات قبل الاستخدام واحفظها للرجوع إليها في المستقبل

- قبل الاستخدام لأول مرة، يرجى التأكد من أن مصدر الكهرباء لديك هو نفسه الموضح على ملصق التصنيف الموجود على الجانب السفلي من الجهاز. إذا كانت لديك أية مخاوف، يرجى الاتصال بشركة الكهرباء المحلية.
- يوصى بتركيب مفتاح أمان التيار المتبقي لتوفير مزيد من الأمان عند استخدام كافة الأجهزة الكهربائية.
- يوصى باستخدام مفاتيح أمان ذات تيار تشغيل مُقدر لا يزيد عن 30 ميلي أمبير. استشر خبير كهربائي للحصول على المشورة المهنية.
- قم بإزالة أي مواد تغليف بشكل آمن والتخلص منها قبل الاستخدام الأول.
- لتجنب خطر الاختناق بالنسبة للأطفال الصغار، تخلص من الغطاء الواقي المثبت على قابس الطاقة بشكل آمن.
- تأكد من تجميع المنتج بشكل صحيح قبل الاستخدام الأول.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير الغرض المخصص له. لا تستخدمه في المركبات أو القوارب

2 الضمان

2 توصي شركة sage® بالسلامة أولاً

29 العناصر

30 للملحقات

31 الوظائف

39 العناية والتنظيف

43 استكشاف الأخطاء وإصلاحها

ضمان

محدود لمدة سنتين

تقدم شركة Sage Appliances ضماناً لهذا المنتج للاستخدام المنزلي في مناطق محددة لمدة عامين من تاريخ الشراء ضد العيوب الناجمة عن سوء في التصنيع والمواد. خلال فترة الضمان هذه، ستقوم شركة Sage Appliances بإصلاح أو استبدال أو استرداد أي منتج معيب (وفقاً لتقدير شركة Sage Appliances وحدها).

سيتم احترام جميع حقوق الضمان القانونية بموجب التشريعات الوطنية المعمول بها، ولن يتم المساس بها من خلال ضماننا. لمعرفة الشروط والأحكام الكاملة للضمان، بالإضافة إلى التعليمات حول كيفية تقديم المطالبة، يرجى زيارة

www.sageappliances.com

المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة استخدام الجهاز، فقط إذا تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي تنطوي عليها.

• لا ينبغي للأطفال اللعب بالجهاز.

• لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز إلا إذا كانوا بعمر 8 سنوات أو أكثر

وتحت إشراف شخص بالغ.

• يجب إبقاء الجهاز والسلك الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات أو أقل.

• لا تستخدم ملحقات أخرى غير تلك المرفقة مع الأجهزة.

• لا تحاول تشغيل الجهاز بأي طريقة أخرى غير تلك الموضحة في هذا الكتيب.

• لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل.

• لا تستخدم أي سائل آخر غير الماء البارد الرئيسي/ مياه المدينة. لا ننصح باستخدام الماء المفلتر أو منزوع المعادن أو المقطر لأن ذلك قد يؤثر على طعم القهوة وكيفية تصميم ماكينة الإسبريسو للعمل.

• لا تستخدم الجهاز أبدًا دون وجود ماء في خزان المياه.

• تأكد من إدخال بورتا فلتر وتثبيتته بإحكام في رأس التخمير قبل استخدام الماكينة. لا تقم أبدًا بإزالة بورتا فلتر أثناء عملية

التخمير لأن الماكينة تكون تحت الضغط. قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى الإصابة بالحروق بسبب البخار الساخن أو القهوة الساخنة، حيث قد ينطلق البخار الساخن.

• لا تضع أي شيء فوق الجهاز باستثناء الأكواب.

المتحركة. لا تستخدمه في الهواء الطلق. قد يؤدي سوء الاستخدام إلى حدوث إصابات.

• ضع الجهاز على سطح ثابت ومقاوم للحرارة والماء وجاف بعيدًا عن حافة المنضدة، ولا تقم بتشغيله على أو بالقرب من مصدر حرارة مثل الصفيحة الساخنة أو الفرن أو موقد الغاز.

• قم بفك سلك الطاقة بالكامل قبل التشغيل.

• لا تترك سلك الطاقة معلقًا على حافة المنضدة أو الطاولة. لا تدع سلك الطاقة يلامس الأسطح الساخنة أو يصبح متشابكًا.

• لا تترك الجهاز دون مراقبة عند استخدامه.

• إذا كان من المقرر للجهاز: - تركه دون مراقبة أو تنظيفه أو نقله أو تجميعه أو تخزينه، قم دائمًا بإيقاف تشغيل ماكينة الإسبريسو بالضغط على زر POWER لإيقاف التشغيل.

قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن منفذ الطاقة.

• قم بفحص سلك الطاقة والقابس والجهاز الفعلي بانتظام بحثًا عن أي ضرر. إذا وجد أي تلف في الجهاز، فتوقف فورًا عن استخدامه وأعد الجهاز بالكامل إلى أقرب مركز خدمة معتمد لدى شركة Sage للفحص أو الاستبدال أو الإصلاح.

• احرص على إبقاء الجهاز وملحقاته نظيفة. اتبع تعليمات التنظيف الواردة في هذا الكتاب. يجب إجراء أي إجراء غير مدرج في كتيب التعليمات هذا في مركز خدمة معتمد لدى شركة Sage.

• يمكن للأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات أو أكثر والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية

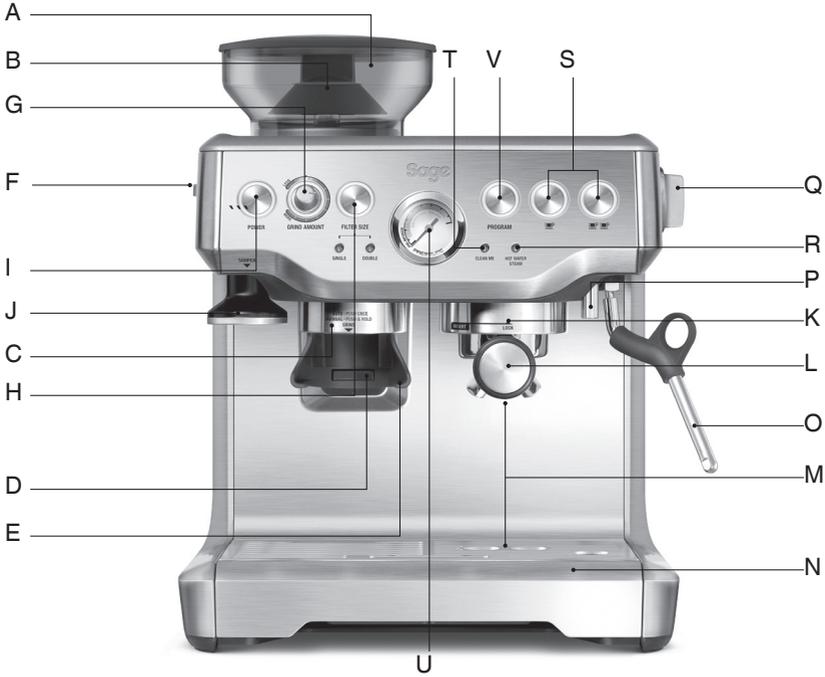
- لا تقم بتشغيل المطحنة دون وضع غطاء القادوس في موضعه. ابقِ الأصابع واليدين والشعر والملابس والأواني بعيداً عن القادوس أثناء التشغيل.
- قد يؤدي الاستخدام غير السليم للماكينة، مثل تخمير القهوة في بورتا فلتر بدون إحدى سلال الفلتر المتوفرة، إلى حدوث إصابة و/أو تلف للأسطح المحيطة بالجهاز.

تعليمات خاصة بفلتر المياه

- ينبغي إبقاء خرطوشة الفلتر بعيداً عن متناول الأطفال.
- قم بتخزين خرطوش الفلتر في مكان جاف في العبوة الأصلية.
- احمي الخرطوش من الحرارة وأشعة الشمس المباشرة.
- لا تستخدم خرطوش الفلتر التالفة.
- لا تفتح خرطوش الفلتر.
- قم بتفريغ خزان المياه واستبدال الخرطوشة في حالة غيابك لفترة طويلة من الوقت.
- * للحماية من الصدمات الكهربائية، لا تغمر سلك الطاقة أو قابس الطاقة أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

- توخ الحذر عند تشغيل الماكينة، حيث أن الأسطح المعدنية قد تصبح ساخنة أثناء الاستخدام.
- لا تلمس الأسطح الساخنة.
- اترك المنتج حتى يبرد قبل نقله أو تنظيف أي أجزاء منه.
- يتعرض سطح عنصر التسخين للحرارة المتبقية بعد الاستخدام.
- الجهاز غير مخصص للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم منفصل عن بعد.
- قم دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز، ثم قم بإيقاف تشغيله من مقبس الطاقة وفصله من منفذ الطاقة عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- يجب أن يتم تنفيذ أي صيانة أخرى غير التنظيف بواسطة مركز خدمة معتمد لدى شركة Sage.
- لا تستخدم الجهاز على لوح تصريف الحوض أو الأسطح الخشبية أو المسامية.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان في مكان مغلق أو داخل خزانة.
- توخ الحذر عند إزالة الترسبات، حيث قد يؤدي ذلك إلى خروج بخار ساخن. قبل إزالة الترسبات الكلسية وتأكد من أن صينية التنقيط فارغة ومُدخلة في مكانها. راجع قسم "العناية والتنظيف" للحصول على إرشادات إضافية.

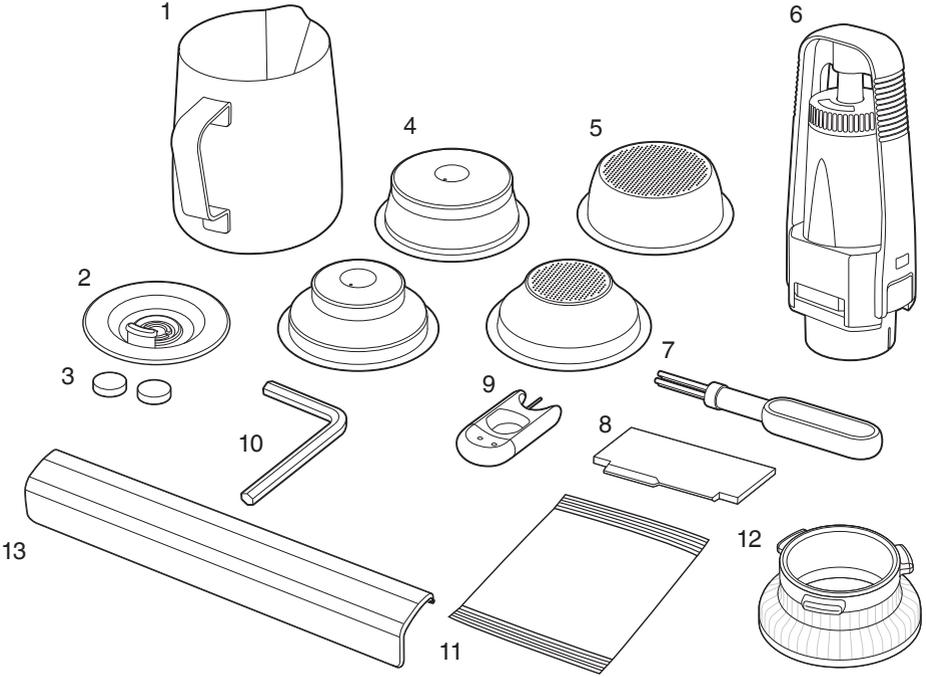
**للاستخدام المنزلي فقط
احفظ هذه التعليمات**



- A. 250 جرام في قادوس حبوب البن
 B. مطحنة ذات شفرة مخروطية دقيقة مقاس 40 مم
 C. منفذ الطحن
 D. مفتاح تنشيط الطحن
 E. حامل الطحن بدون استخدام اليدين
 F. محدد GRIND SIZE
 G. قرص GRIND AMOUNT
 H. زر FILTER SIZE
 I. زر POWER
 J. ضاغط مدمج قابل للإزالة مقاس 54 مم
 K. رأس المجموعة
 L. بورتا فلتر من الفولاذ المقاوم للصدأ مقاس 54 مم
 M. مساحة إضافية كبيرة للأكواب الطويلة
 N. صينية تنقيط قابلة للإزالة لفصل القهوة الرطبة والجافة
 O. عصا بخار تدور 360 درجة
 P. منفذ مخصص للمياه الساخنة
 Q. قرص Steam/Hot Water
 R. ضوء Steam/Hot Water
 S. أزرار CUP 1 و CUP 2
 T. ضوء CLEAN ME
 U. مقياس ضغط الإسبريسو
 V. زر Programme يعيد برمجة مستويات الجرعة المحددة مسبقاً CUP 1 و CUP 2.

معلومات التقييم
 220-240 فولت ~50 هرتز 1560-1850 واط





- 8. أداة تشذيب الجرعة الدقيقة Razor™
- 9. أداة التنظيف
- 10. مفتاح سداسي
- 11. مسحوق إزالة الترسبات
- 12. Dosing Funnel™ 54
- 13. واقي صينية التنقيط (متضمن مع الماكينات الملونة فقط)

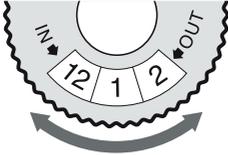
- 1. Temp Control™ لإبريق الحليب
- 2. قرص التنظيف
- 3. أقراص التنظيف
- 4. سلال الفلتر ذات الجدار المزدوج (cup 1 و cup 2) تستخدم مع القهوة المطحونة مسبقاً.
- 5. سلال فلتر ذات جدار واحد * (cup 1 و cup 2) تستخدم عند طحن حبوب القهوة الكاملة الطازجة
- 6. حامل فلتر المياه والفلتر
- 7. فرشاة التنظيف

* سلة فلتر ذات جدار واحد بسعة cup 2 تأتي مثبتة في بورتا فلتر.

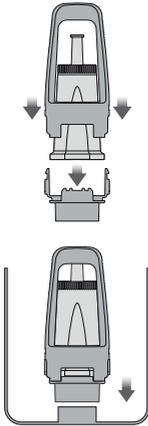
الوظائف



- قم بتعيين تذكير للشهر القادم لاستبدال. ننصح باستبدال الفلتر كل 3 أشهر.



- قم بإدخال الفلتر في جزأي حامل الفلتر.
- لتثبيت حامل الفلتر المجمع في خزان المياه، قم بمحاذاة قاعدة حامل الفلتر مع المحول الموجود داخل خزان المياه. ادفع للأسفل لتثبيته في مكانه.



- املاً خزان المياه بماء الصنبور البارد قبل إعادته إلى موضعه في الجزء الخلفي من الماكينة وتثبيته في مكانه.

دورة التنظيف عند الاستخدام الأول

- تأكد من تثبيت القادوس في موضعه.

قبل الاستخدام الأول

إعداد الماكينة

قم بإزالة جميع اللصقات ومواد التغليف المرفقة بماكينة صنع الإسبريسو الخاصة بك وتخلص منها. تأكد من إزالة جميع الأجزاء والملحقات قبل التخلص من العبوة.

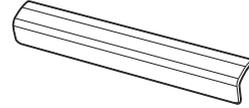
قم بإزالة العبوة والأكياس البلاستيكية التي تحتوي على فلتر المياه وحامل فلتر المياه.

قم بتنظيف خزان المياه، وبورتا فلتر، و سلال المرشح، وإبريق الحليب، وصينية التنقيط باستخدام الماء الدافئ وسائل غسيل الأطباق اللطيف. اشطفه جيدًا، ثم جففيه جيدًا قبل إعادة التجميع.

ملحوظة

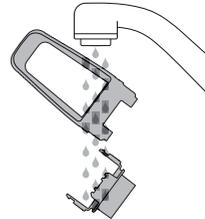
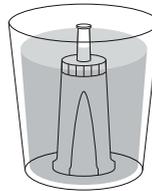


بالنسبة للماكينات الملونة، قم بتركيب غطاء حماية صينية التنقيط المقدم بصينية التنقيط. لا تتخلص منها.



تركيب فلتر المياه

- قم بإزالة فلتر المياه وحامل فلتر المياه من الكيس البلاستيكي.
- انقع الفلتر في الماء البارد لمدة 5 دقائق.
- اغسل حامل الفلتر بالماء البارد.



التشغيل العام

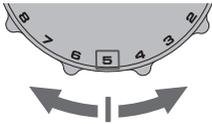
ضبط حجم الطحن

ملحوظة

تم تصميم هذه الماكينة فقط لحبوب القهوة المحمصة بالكامل. تجنب طحن حبوب القهوة الخضراء غير المحمصة أو غير المحمصة جيداً. إنها كثيفة وليست هشة بما يكفي لتمريرها عبر شفرة مطحنة القهوة. سيؤدي هذا إلى إتلاف أو كسر شفرة مطاحن القهوة وحتى يشكل خطراً على السلامة.

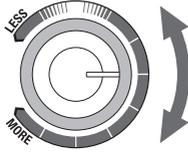
سيؤثر حجم الطحن على معدل تدفق المياه عبر القهوة في سلة الفلتر ونكهة الإسبريسو.

ننصحك بالبدء بالإعداد 8 وإجراء التعديلات حسب الحاجة.



ضبط كمية الطحن

اضبط قرص GRIND AMOUNT على موضع الساعة الثالثة كنقطة بداية. قم بالتعديل نحو أقل أو أكثر حسب الحاجة لضبط كمية الجرعة.



اختيار سلة الفلتر

استخدم سلال الفلتر ذات الجدار المفرد إذا كنت تقوم بطحن حبوب القهوة المحمصة حديثاً (أقل من 30 يوماً).



1 CUP



2 CUP

استخدم سلال الفلتر ذات الجدار المزدوج إذا كنت تستخدم قهوة بدون تحميص حسب التاريخ أو قهوة مطحونة مسبقاً.



1 CUP



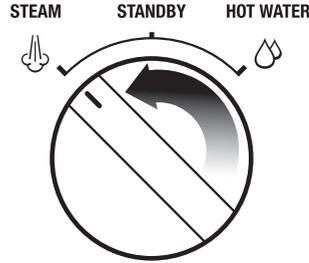
2 CUP

- تأكد من تثبيت فلتر المياه بشكل آمن داخل خزان المياه.
- إملاً خزان المياه بالماء البارد حتى يصل إلى علامة MAX.
- قم بتوصيل سلك الطاقة بمأخذ طاقة 230 فولت. اضغط على زر POWER لتشغيل الماكينة. سيومض ضوء زر POWER أثناء تسخين الماكينة.
- ضع وعاء كبيراً مقاوماً للحرارة أسفل رأس المجموعة.

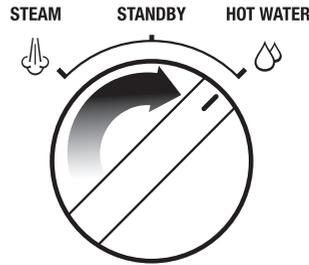
ملحوظة

إذا لم يتم تثبيت القادوس في موضعه بشكل صحيح، فسوف تومض مؤشرات LED الخاصة بحجم الفلتر.

1. اضغط على زر CUP 2 لتشغيل الماء الساخن من خلال رأس المجموعة.
2. ضع طرف عصا البخار فوق صينية التنقيط. قم بتدوير قرص STEAM / HOT WATER إلى موضع STEAM ثم قم بتشغيل البخار من خلال عصا البخار لمدة 10 ثوانٍ.



3. قم بتدوير قرص STEAM / HOT WATER إلى موضع HOT WATER ثم قم بتمرير الماء عبر مخرج الماء الساخن لمدة 10 ثوانٍ.



4. كرر الخطوات من 1 إلى 3 حتى يصبح خزان المياه فارغاً.

اختيار حجم الفلتر

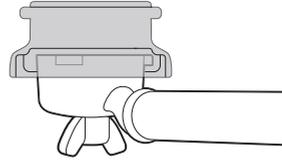
- قم بإدخال سلة الفلتر ذات سعة 1 CUP أو 2 CUP في بورتا فلتر. اضغط على زر FILTER SIZE لتحديد فردي إذا كنت تستخدم سلة فلتر سعة كوب واحد، أو مزدوج إذا كنت تستخدم سلة فلتر سعة 2 CUP.



FILTER SIZE



- قم بتركيب قمع الجرعة ولفه على بورتا فلتر.
- قم بإدخال بورتا فلتر (مع قمع الجرعة) في حامل الطحن.



الجرعات التلقائية

- ادفع بورتا فلتر ثم حرره لتشغيل مفتاح تنشيط الطحن.
- ستتوقف عملية الطحن تلقائيًا، ولكن إذا كنت ترغب في إيقاف الطحن قبل انتهاء الدورة، فادفع بورتا فلتر ثم حرره.

الجرعات اليدوية

- اضغط مع الاستمرار على بورتا فلتر لتشغيل مفتاح تنشيط الطحن. استمر في الضغط حتى تصل إلى الكمية المطلوبة من القهوة المطحونة.
- حرر بورتا فلتر لإيقاف عملية الطحن.

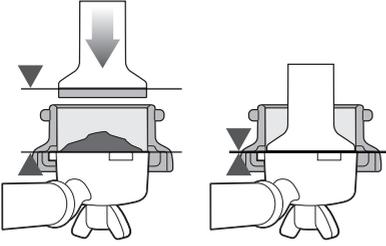
ضغط القهوة للمطحونة

- اضغط بقوة بمجرد الانتهاء من الطحن.
- بعد الضغط، قم بإزالة قمع الجرعة من بورتا فلتر.

ملحوظة



كدليل على الجرعة، يجب أن تكون الحافة العلوية للغطاء المعدني الموجود على الضاغط على نفس مستوى الجزء العلوي من سلة الفلتر بعد ضغط القهوة.



تقليص الجرعة

تتيح لك أداة تشذيب الجرعة الدقيقة Razor™ تشذيب القرص إلى المستوى الصحيح للحصول على استخلاص مثق.



- قم بإدخال أداة تشذيب الجرعة Razor™ في سلة الفلتر حتى تستقر أكتاف الأداة على حافة السلة.
- قم بتدوير أداة تشذيب الجرعة Razor™ ذهابًا وإيابًا أثناء تثبيت بورتا فلتر بزاوية فوق صندوق الدق لتقليم بقايا القهوة الزائدة.



تطهير رأس المجموعة

قبل وضع بورتا فلتر في رأس المجموعة، قم بتمرير تدفق قصير من الماء عبر رأس المجموعة بالضغط على زر 1 CUP لمدة 5 ثوانٍ تقريبًا للتخلص من بقايا القهوة المطحونة وتثبيت درجة الحرارة.

إدخال بورتا فلتر

تحذير



إعادة برمجة حجم الجرعة – CUP 1 أو CUP 2

1. لبدء البرمجة، اضغط على زر Programme مرة واحدة.
2. اضغط على زر CUP 1 أو CUP 2 لبدء استخلاص الإسبريسو. اضغط على زر CUP 1 أو CUP 2 مرة أخرى بعد استخراج الكمية المطلوبة من الإسبريسو. ستصدر الماكينة صوت تنبيه مرتين للإشارة إلى أنه تم ضبط مستوى الصوت الجديد 1 CUP أو CUP 2.

إعادة تعيين وحدات التخزين الافتراضية

لإعادة ضبط الماكينة إلى حجم الجرعة الافتراضي CUP 1 و CUP 2، اضغط مع الاستمرار على زر PROGRAMME حتى تصدر الماكينة صوت تنبيه ثلاث مرات. حرر زر PROGRAMME.

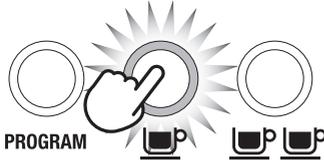
ملحوظة



الإعدادات الافتراضية: حجم جرعة CUP 1 هو حوالي 30 مل، حجم جرعة CUP 2 هو حوالي 60 مل.

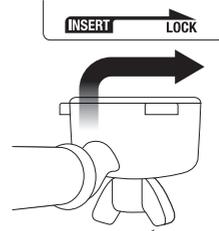
حجم الجرعة اليدوي

اضغط مع الاستمرار على زر CUP 1 أو CUP 2. سيتم إدخال المستخرج في مرحلة ما قبل التسريب تحت ضغط منخفض حتى يتم تحرير الزر، عند تحرير زر CUP 1 أو CUP 2 سيستمر الاستخراج بضغط كامل. اضغط على زر CUP 1 أو CUP 2 مرة أخرى بمجرد استخراج الكمية المطلوبة من الإسبريسو.



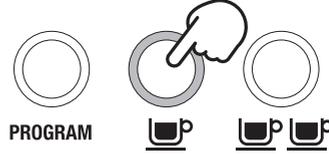
رايمتسالا عم طغضا

لا تقم بإدخال بورتا فلتر مع قمع الجرعة في رأس المجموعة. قم بإدخال بورتا فلتر في رأس المجموعة ثم قم بتدوير المقبض نحو المركز حتى تشعر بالمقاومة.



حجم الجرعة المحدد مسبقًا – زر CUP 1

اضغط على زر CUP 1 مرة واحدة لاستخراج جرعة واحدة من الإسبريسو بالحجم المحدد مسبقًا (حوالي 30 مل).



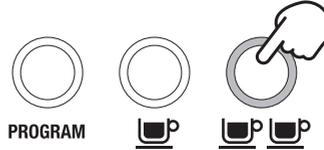
ملحوظة



الضغط على زر CUP 1 أو CUP 2 أثناء حجم الجرعة المحدد مسبقًا سيوقف الاستخراج فورًا.

حجم الجرعة المحدد مسبقًا – زر CUP 2

اضغط على زر CUP 2 مرة واحدة لاستخراج جرعة مضاعفة من الإسبريسو بالحجم المحدد مسبقًا (حوالي 60 مل).



دليل الاستخراج

استخراج مفرط



- يبدأ التدفق بعد 12 ثانية
- يتدفق الماء بالتقطيط أو لا يتدفق على الإطلاق
- الكريما داكنة ومنقطة
- الإسبريسو لونه بني غامق جداً
- طعمه مرير ومحروق
- يستغرق الاستخراج أكثر من 35 ثانية

الحلول

طحن أكثر خشونة

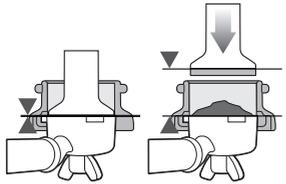
اضغط باستخدام 10-15 كجم من الضغط. يجب أن تكون الحافة العلوية للغطاء المعدني الموجود على الضاغط على نفس مستوى الجزء العلوي من سلة الفلتر بعد الضغط. قم بإزالة قمع تحديد الجرعة من بورتا فلتر ثم قم بقص القرص في المستوى الصحيح باستخدام أداة قص الجرعة الدقيقة Razor™.



دوران

حجم الطحن أكثر خشونة

تعديل وإعادة الاختيار



استخراج غير كافي



- يبدأ التدفق بعد 1-7 ثوانٍ
- تدفق سريع مثل الماء
- الكريما تكون رقيقة وشاحبة
- الإسبريسو لونه بني باهت
- طعمه مرّ حاد، ضعيف ومائي
- يستغرق الاستخراج ما يصل إلى 20 ثانية

الحلول

طحن أدق

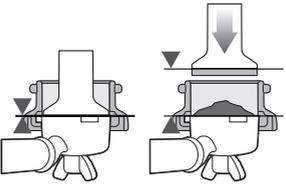
اضغط باستخدام 10-15 كجم من الضغط. يجب أن تكون الحافة العلوية للغطاء المعدني الموجود على الضاغط على نفس مستوى الجزء العلوي من سلة الفلتر بعد الضغط. قم بإزالة قمع تحديد الجرعة من بورتا فلتر ثم قم بقص القرص إلى المستوى الصحيح باستخدام أداة قص الجرعة الدقيقة Razor™.



دوران

حجم الطحن أدق

تعديل وإعادة الاختيار



الاستخراج الصحيح



- يبدأ التدفق بعد 8-12 ثانية
- تدفق بطيئ مثل العسل الدافئ
- كريمة ذات لون بني ذهبي مع ملمس الرغوة الناعم
- الإسبريسو لونه بني غامق
- يستغرق الاستخراج من 25 إلى 30 ثانية

بعد الاستخراج

إزالة الطحنات المستعملة

سوف تشكل الطحنات المستعملة قرص قهوة. إذا كان القرص ملاماً، راجع قسم الاستخراج الغير كافي.*



سلة فلتر الشطف

احرص على إبقاء سلة الفلتر نظيفة لتجنب الانسدادات. في حالة عدم وجود قهوة مطحونة في سلة الفلتر، قم بقلب فلتر داخل الماكينة ثم بتمرير الماء الساخن من خلاله.

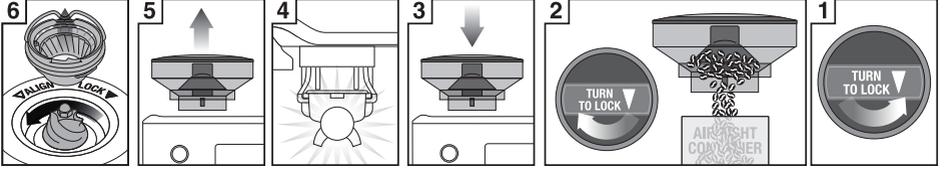


دليل الاستخراج

مدة الجرعة	ضغط	جرعة	الطحن	
أكثر من 35 ثانية	10-15 كجم	جيد جداً	أكثر مما ينبغي استخدم شفرة الحلقة للتقليم	استخراج مفرط مر • قابض
25-30 ثانية	10-15 كجم	الأمثل	8-11 جرام (1 CUP) 16-19 جرام (2 CUP)	متوازن
تحت 20 ثانية	10-15 كجم	خشن للغاية	قليل جداً زيادة الجرعة واستخدام شفرة الحلقة للتقليم	استخراج غير كافي ناقصة • حامضة

ضبط الشفرة المخروطية

قد تتطلب بعض أنواع القهوة نطاق طحن أوسع لتحقيق الاستخلاص أو التحضير المثالي. من ميزات Barista Express™ هي القدرة على توسيع هذا النطاق باستخدام شفرة علوية قابلة للتعديل. نوصي بإجراء تعديل واحد فقط في كل مرة.



أزل الجزء العلوي
الشفرة

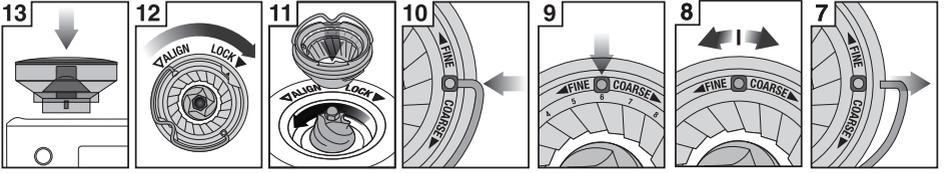
أزل القادوس

قم بتشغيل مطحنة
حتى تصبح فارغة

قم بمحاذاة القادوس
في موضعه

امسك القادوس فوق الحاوية ثم قم بتدويره
قرص لإخراج الحبوب إلى الحاوية

افتح القادوس



قم بمحاذاة القادوس
في موضعه

اقفل الجزء العلوي

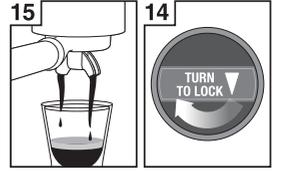
ادفع الشفرة العلوية
بقوة في
موضعه

أدخل مقبض
السلك من كلا
جوانب الشفرة

قم بمحاذاة الرقم
مع فتحة
المقبض

الحركة قابلة للتعديل
قمة الشفرة، رقم 1،
أكثر خشونة أي أدق

أزل مقبض
السلك من كلا
جوانب الشفرة

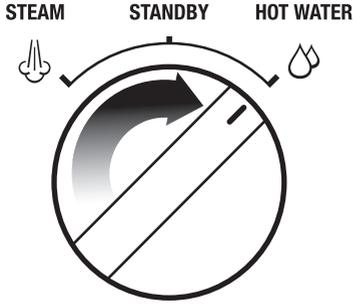


تحقق من
إستخلاصك

اقفل القادوس

الماء الساخن

- قم بتحريك قرص STEAM/HOT WATER إلى موضع HOT WATER.
- لإيقاف الماء الساخن، قم بإرجاع القرص إلى موضع STANDBY.



ADVANCED TEMPERATURE وضع

ضبط درجة حرارة الماء

للدخول إلى وضع ADVANCED TEMPERATURE:

1. اضغط على زر POWER لإيقاف تشغيل الماكينة.
2. اضغط مع الاستمرار على زر PROGRAMME ثم اضغط على زر الطاقة. سوف تصدر الماكينة صوت تنبيه مرة واحدة. سيشير الزر المضيء إلى درجة الحرارة الحالية المحددة. لضبط درجة حرارة الماء، اضغط على أحد الأزرار التالية خلال 5 ثوانٍ من الدخول إلى وضع ADVANCED TEMPERATURE. سوف تصدر الماكينة صوت تنبيه مرتين لتأكيد التغيير. إذا لم يتم الضغط على أي أزرار خلال 5 ثوانٍ بعد الدخول إلى وضع ADVANCED TEMPERATURE، فلن يتم إجراء أي تغيير وستعود الماكينة إلى وضع STANDBY.



POWER

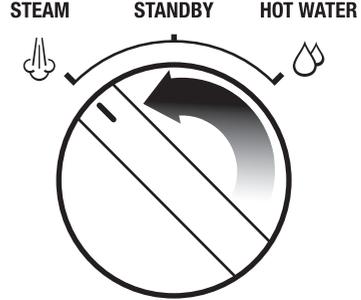


PROGRAM

استخدام قرص STEAM / HOT WATER

بخار

- ضع طرف عصا البخار فوق صينية التنظيف.
- قم بتحريك STEAM / HOT WATER إلى موضع STEAM.
- سيومض ضوء STEAM / HOT WATER للإشارة إلى أن الماكينة تقوم بالتسخين لإنشاء البخار.



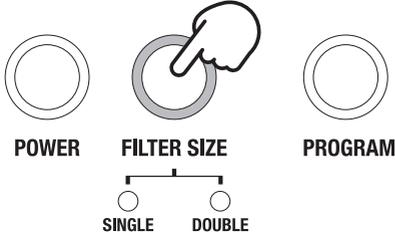
- عندما يتوقف ضوء STEAM / HOT WATER عن الوميض، قم بإرجاع القرص إلى موضع STANDBY.
- ثم، في غضون 8 ثوانٍ، أدخل طرف عصا البخار (1-2 سم) أسفل سطح الحليب، بالقرب من الجانب الأيمن للإبريق عند موضع الساعة 3، ثم أدر القرص بسرعة إلى موضع STEAM. يؤدي إيقاف البخار مؤقتاً إلى تجنب تناثر الحليب خارج الإبريق (تستمر وظيفة إيقاف المؤقت هذه لمدة 8 ثوانٍ فقط).
- سيتغير لون شريط المؤشر الموجود على إبريق الحليب لتسليط الضوء على درجة حرارة الحليب الدقيقة. نوصي بأن تكون درجة حرارة الحليب ما بين 60-65 درجة مئوية.
- بمجرد وصول الحليب إلى درجة الحرارة الصحيحة (60-65 درجة مئوية)، قم بإرجاع القرص إلى موضع STANDBY قبل إزالة الإبريق.
- ضع الإبريق على جانب واحد، امسح عصا البخار على الفور بقطعة قماش مبللة. بعد ذلك، مع توجيه طرف عصا البخار فوق صينية التنظيف، قم بتشغيل البخار لفترة وجيزة لإزالة أي حليب متبقي من داخل عصا البخار.
- صب الحليب مباشرة في الإسبريسو.

ملحوظة

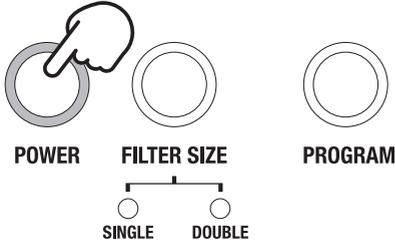


بعد 5 دقائق من التبخير المستمر، سيقوم الماكينة بتعطيل وظيفة البخار تلقائياً. سوف يومض ضوء STEAM/HOT WATER. عندما يحدث هذا، قم بإرجاع القرص إلى موضع STANDBY.

انخفاض درجة حرارة الماء 1- درجة مئوية:
 في وضع ADVANCED TEMPERATURE.
 اضغط على زر FILTER SIZE.



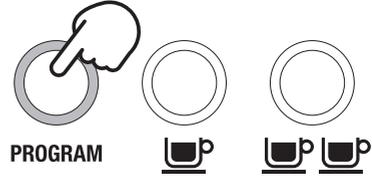
انخفاض درجة حرارة الماء 2- درجة مئوية:
 في وضع ADVANCED TEMPERATURE.
 اضغط على زر POWER.



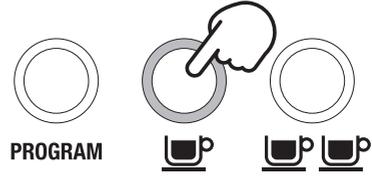
AUTO OFF وضع

تتحول الماكينة تلقائياً إلى وضع AUTO OFF بعد 30 دقيقة وفقاً للوائح الامتثال.

إعداد درجة الحرارة الافتراضية:
 في وضع ADVANCED TEMPERATURE.
 اضغط على زر Programme.



زيادة درجة حرارة الماء بمقدار 1+ درجة مئوية:
 في وضع ADVANCED TEMPERATURE.
 اضغط على زر CUP 1.



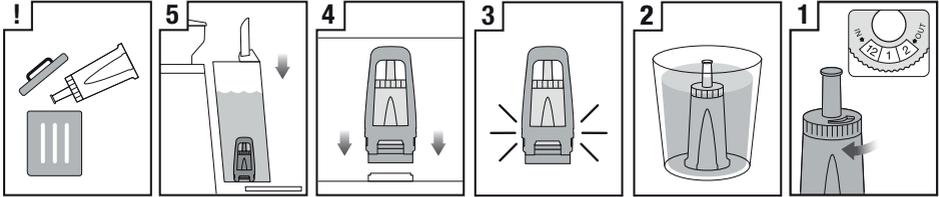
زيادة درجة حرارة الماء بمقدار 2+ درجة مئوية:
 في وضع ADVANCED TEMPERATURE.
 اضغط على زر CUP 2.



العناية والتنظيف



استبدال فلتر المياه



استبدل الفلتر بعد 90 يوماً أو بعد 40 لترًا

تركيب خزان المياه

تركيب الفلتر في الخزان

تأكد من توصيل الأجزاء

نقع الفلتر لمدة 5 دقائق

تحديد الشهر الحالي

8. بمجرد إزابة القرص تمامًا، قم بإزالة القرص بالتنظيف، وأعد إدخال بورتا فلتر واضغط على زر CUP 2 لشفط رأس التخمر. نوصي بوضع حاوية أسفل فوهة بورتا فلتر لتجنب تناثر الماء على الماكينة. بمجرد الانتهاء، تأكد من مسح أي بقع باستخدام قطعة قماش ناعمة وجافة.

يساعد فلتر المياه المقدم على تقليل مخاطر تراكم الترسبات على العديد من المكونات الداخلية العاملة أو داخلها. سيؤدي استبدال فلتر المياه كل ثلاثة أشهر أو 40 لترًا إلى تقليل الحاجة إلى إزالة الترسبات الكلسية من الماكينة. يعتمد الحد الأقصى البالغ 40 لترًا على مستوى صلابة الماء 4. إذا كنت في منطقة المستوى 2 فيمكنك زيادة هذا إلى 60 لترًا.

إزالة الترسبات الكلسية

ملحوظة



تأكد من إزالة فلتر المياه من خزان المياه قبل إضافة مسحوق إزالة الترسبات الكلسية عند إزالة الترسبات الكلسية من الماكينة.

ملحوظة



لن تقوم الماكينة تلقائيًا بإرسال تذكير عندما يحين وقت تشغيل دورة إزالة الترسبات. في حين أن دورة التنظيف مهمة للحفاظ على رأس التخمر نظيفًا من زيوت القهوة؛ فإن دورة إزالة الترسبات الجيرية ضرورية لضمان بقاء الماكينة نظيفة من الداخل وخالية من تراكم المعادن. من المستحسن إزالة الترسبات الكلسية من وحدتك كل 90 يومًا عندما يكون عسر الماء عند المستوى 4؛ وعندما يكون عسر الماء عند المستوى 6، قم بإزالة الترسبات الكلسية من وحدتك كل 60 يومًا.

تحذير



بعد الاستخدام المنتظم، يمكن أن تتسبب المياه العسيرة في تراكم المعادن في العديد من المكونات الداخلية العاملة، مما يقلل من تدفق التخمر، ودرجة حرارة التخمر وقوة الماكينة وطعم الإسبريسو.

دورة التنظيف

سيضيء ضوء CLEAN ME عندما تكون هناك حاجة لدورة تنظيف، وهذا منفصل عن إزالة الترسبات.

1. قم بإدخال سلة الفلتر 1 CUP في بورتا فلتر ثم قرص التنظيف المرفق ثم قرص تنظيف واحد.
2. قم بقلب بورتا فلتر في رأس المجموعة.
3. تأكد من أن خزان المياه ممتلئ بالماء البارد وأن صينية التقطير فارغة.
4. اضغط على زر POWER لإيقاف تشغيل الماكينة.
5. اضغط على زر 1 CUP و 2 CUP في نفس الوقت، ثم اضغط أيضًا على زر POWER. استمر في الضغط على الأزرار الثلاثة معًا لمدة 3 ثوانٍ تقريبًا.
6. ستبدأ دورة التنظيف وتستمر لمدة 5 دقائق تقريبًا. خلال هذا الوقت، سوف تتدفق المياه بشكل متقطع إلى بورتا فلتر لإزالة قرص التنظيف ثم تتدفق مرة أخرى إلى رأس المجموعة. إذا كان قرص التنظيف الخاص بك لا يحتوي على ثقب في المنتصف، فمن غير المفترض أن يمر الماء عبر بورتا فلتر.
7. قم بإزالة مرشح بورتا فلتر وتأكد من دوبان القرص تمامًا. إذا لم يذوب القرص؛ كرر الخطوة 4 من دورة التنظيف حتى يذوب القرص.

تحذير

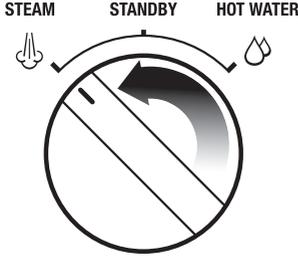


لا تغمر سلك الطاقة أو قايِس الطاقة أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.
لا ينبغي إزالة خزان المياه أو إفراغه بالكامل أثناء إزالة الترسبات الكلسية.

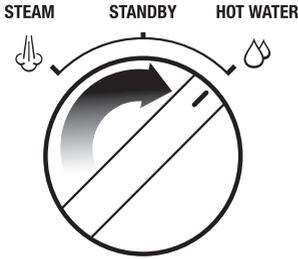
ملحوظة



لا تستخدم المياه المعبأة في زجاجات عند إزالة الترسبات الكلسية.
قد تحتوي معظم المياه المعبأة على مواد صلبة مذابة يمكن أن تترك رواسب داخل الماكينة.



5. قم بإزالة الترسبات الكلسية من مكون الماء الساخن عن طريق تدوير قرص البخار إلى اليمين باتجاه أيقونة الماء الساخن.



كرر العمليات لإكمال عملية إزالة الترسبات الكلسية

بعد العمليات المذكورة أعلاه، يجب ترك حوالي نصف (0,5 لتر) من محلول إزالة الترسبات في خزان المياه.

6. كرر الخطوات من 4 إلى 6 أعلاه لإكمال عملية إزالة الترسبات الكلسية لتفريغ المحلول الموجود في الخزان.

شطف محلول إزالة الترسبات

7. بعد إزالة الترسبات الكلسية، قم بإزالة خزان المياه واشطفه جيداً ثم أعد ملئه بالماء البارد النقي إلى الحد الأقصى (2 لتر) وكرر الخطوات من 4 إلى 6 لتنظيف الماكينة من أي بقايا من محلول التنظيف جيداً.
8. اضغط على زر "POWER" لإنهاء عملية إزالة الترسبات. سيتم الإشارة إلى ذلك من خلال إطفاء أضواء LED.

ملحوظة



يتم إيقاف تشغيل الماكينة تلقائياً إذا لم يتم اتخاذ أي إجراء لمدة 5 دقائق في وضع descaling.
لاستئناف عملية إزالة الترسبات، يرجى البدء من الخطوة 3.

ماكينة تحضير لوظيفة إزالة الترسبات

1. قم بإذابة كيس واحد من مسحوق إزالة الترسبات الكلسية من المريمية بالكامل في لتر واحد من ماء الصنبور البارد، ثم املاً خزان المياه (ابداً العملية بعد إذابة المسحوق بالكامل).
2. اضغط مع الاستمرار على زر CUP 2 ثم اضغط مع الاستمرار على زر POWER في نفس الوقت للدخول إلى وضع إزالة الترسبات الكلسية. ستسخن الوحدة كجزء من بدء عملية إزالة الترسبات الكلسية، وأثناء عمليات التسخين يجب أن يومض زر POWER بشكل مستمر. ستشير الماكينة إلى أنها جاهزة لإزالة الترسبات الكلسية عندما تضيء جميع أزرار POWER (الطاقة) و CUP 1 ومؤشر CLEAN ME و/ HOT WATER و/ STEAM (ضوء ثابت).

إزالة الترسبات الكلسية من مكونات القهوة

3. اضغط على زر CUP 1 لبدء عملية إزالة الترسبات الجيرية من مكون القهوة في الماكينة. تستغرق عملية إزالة الترسبات الكلسية من مكون القهوة حوالي 25 ثانية. يجب أن يومض زر CUP 1 بشكل مستمر ويظل ثابتاً بعد انتهاء عملية إزالة الترسبات الكلسية. لإنهاء عملية إزالة الترسبات الكلسية خلال 25 ثانية، اضغط على زر CUP 1 مرة أخرى.

إزالة الترسبات الكلسية من مكونات البخار والماء الساخن

تستغرق عملية إزالة الترسبات باستخدام البخار والماء الساخن حوالي 13 ثانية و8 ثوانٍ على التوالي. يمكن إنهاء عملية إزالة الترسبات الجيرية قبل الأوان عن طريق تحويل قرص البخار إلى وضع STANDBY.

4. قم بإزالة الترسبات الكلسية من مكون البخار عن طريق تدوير قرص البخار إلى اليسار تجاه أيقونة البخار.

ملحوظة



1. اضغط على زر **POWER** لإيقاف تشغيل الماكينة وفصل السلك من منفذ الطاقة.
2. قم بإزالة خزان المياه وصينية التنقيط بعناية، مع الحرص بشكل خاص على عدم إمتلاءهما.
3. باستخدام سبخ أو ما شابه ذلك، قم بتنظيف مركز المسمار من أي بقايا قهوة.
4. قم بإدخال الطرف الأقصر للمفتاح السداسي في منتصف المسمار. قم بالتحويل عكس اتجاه عقارب الساعة لتخفيف المسمار.

ينبغي تنظيف جميع الأجزاء يدويًا باستخدام الماء الدافئ وسائل غسيل الأطباق اللطيف. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الفوط أو الأقمشة التي قد تخدش السطح. لا تتم بتنظيف أي من الأجزاء أو الملحقات الموجودة في غسالة الأطباق.

تنظيف الغلاف الخارجي وصينية تدفئة الكوب

يمكن تنظيف الغلاف الخارجي وصينية تدفئة الكوب بقطعة قماش ناعمة ورطبة. قم بالتلميع باستخدام قطعة قماش ناعمة وجافة. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الفوط أو الأقمشة التي قد تخدش السطح.

تخزين ماركيتك

قبل التخزين، تأكد من أن قرص **STEAM / HOT WATER** في موضع **STANDBY**، ثم اضغط على زر **POWER** لإيقاف تشغيل الماكينة وإزالة القابس من منفذ الطاقة. قم بإزالة حبوب البن غير المستخدمة من القادوس، ثم نظف المطحنة وأفرغ خزان المياه وصينية التنقيط.

تحذير



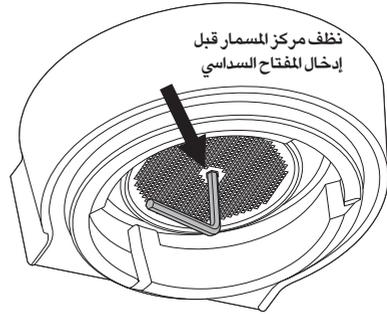
لا تغمر سلك الطاقة أو قابس الطاقة أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

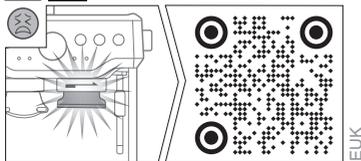
استخدام مفتاح السداسي

بمرور الوقت، سيكون من الضروري استبدال الختم السيليكوني المحيط بشاشة العرض لضمان أداء التخمير الأمثل.

5. بمجرد فكها، قم بإزالة المسمار بعناية وحافظ على شاشة العرض المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ.
6. قم بتدوين ملاحظة حول جانبي شاشة العرض ولوحة التشطيب التي تواجه الأسفل. سيؤدي هذا إلى تسهيل إعادة التجميع. اغسل شاشة العرض بالماء الدافئ والصابون، ثم جففها جيدًا.
7. قم بإدخال شاشة العرض ثم المسمار. باستخدام أصابعك، قم بتدوير المسمار في اتجاه عقارب الساعة لمدة 2-3 دورات ثم أدخل المفتاح السداسي لتثبيتته حتى يصبح المسمار على نفس مستوى شاشة العرض.
8. أعد إدخال صينية التنقيط وخزان المياه.

اتصل بخدمة عملاء Sage أو قم بزيارة sageappliances.com للحصول على أختام السيليكون البديلة أو للحصول على المشورة.





استكشاف الأخطاء وإصلاحها



مشكلة	السبب المحتمل	ما يجب القيام به
<p>الماكينة لا تسخن.</p> <p>يومض ضوء STEAM/HOT WATER عند تشغيل الماكينة.</p>	<p>قرص STEAM / HOT WATER ليس في موضع STANDBY.</p>	<p>قم بتحريك قرص STEAM / HOT WATER إلى موضع STANDBY. سوف تبدأ الماكينة بالتسخين.</p>
<p>لا يتدفق الماء من رأس المجموعة.</p> <p>لا يوجد ماء ساخن.</p>	<p>لم تصل الماكينة إلى درجة حرارة التشغيل.</p>	<p>امنح الماكينة بعض الوقت حتى تصل إلى درجة حرارة التشغيل. سيتوقف ضوء زر POWER عن الوميض وستضيء جميع أضواء الأزرار الموجودة على لوحة التحكم عند الاستعداد.</p>
	<p>خزان المياه فارغ.</p>	<p>املأ الخزان.</p>
	<p>لم يتم إدخال خزان المياه بالكامل وتثبيتته في موضعه.</p>	<p>ادفع خزان المياه إلى الأسفل بالكامل لتثبيتته في مكانه.</p>
	<p>تحتاج الماكينة إلى إزالة الترسبات.</p>	<p>راجع "إزالة الترسبات الكلسية".</p>
	<p>تم طحن القهوة بشكل ناعم للغاية و/أو تم وضع كمية كبيرة جدًا من القهوة في سلة الفلتر و/أو تم الضغط عليها بشكل زائد و/أو تم انسداد سلة الفلتر.</p>	<p>انظر أدناه، "هل يقطر الإسبريسو فقط من فوهات بورتا فلتر أو لا يقطر على الإطلاق".</p>
<p>يقطر الإسبريسو فقط من فوهات بورتا فلتر أو لا يقطر على الإطلاق.</p>	<p>القهوة مطحونة بشكل ناعم للغاية.</p>	<p>استخدم طحنًا أكثر خشونة قليلًا. راجع "ضبط حجم الطحن" و"الاستخراج المفرط".</p>
	<p>كمية كبيرة من القهوة في سلة الفلتر.</p>	<p>جرعة أقل من القهوة. راجع "ضبط كمية الطحن" و"الاستخراج المفرط".</p>
	<p>تم ضغط القهوة بقوة شديدة.</p>	<p>اضغط بين 10 إلى 15 كجم من الضغط.</p>
	<p>خزان المياه فارغ.</p>	<p>املأ الخزان.</p>
	<p>لم يتم إدخال خزان المياه بالكامل وتثبيتته في موضعه.</p>	<p>ادفع خزان المياه إلى الأسفل بالكامل لتثبيتته في مكانه.</p>
<p>قد تكون سلة الفلتر مسدودة.</p>		<p>استخدم الدبوس الموجود في نهاية أداة التنظيف المتوفرة لإزالة انسداد الفتحة (الفتحات). إذا ظلت الفتحة (الفتحات) مسدودة، قم بإزالة قرص التنظيف في الماء الساخن وانقع سلة الفلتر وبورتا فلتر في المحلول لمدة 20 دقيقة تقريبًا. اشطفه جيدًا.</p>
	<p>تحتاج الماكينة إلى إزالة الترسبات.</p>	<p>راجع "إزالة الترسبات الكلسية".</p>
<p>ينفد الإسبريسو بسرعة كبيرة.</p>	<p>القهوة مطحونة بشكل خشن جدًا.</p>	<p>استخدم طحنًا ناعمًا قليلًا. راجع "ضبط حجم الطحن" و"الاستخراج الغير كافي".</p>
	<p>لا يوجد كمية كافية من القهوة في سلة الفلتر.</p>	<p>زيادة جرعة القهوة. راجع "ضبط كمية الطحن" و"الاستخراج الغير كافي".</p>
	<p>القهوة مضغوطة بشكل خفيف للغاية.</p>	<p>اضغط بين 10-15 كجم من الضغط.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • تأكد من إدخال بورتا فلتر بالكامل وتدويره حتى تشعر بالمقاومة. 	<ul style="list-style-type: none"> • لم يتم إدخال بورتا فلتر في رأس المجموعة بشكل صحيح 	<p>يخرج الإسبريسو حول حافة بورتا فلتر.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • قم بتنظيف القهوة الزائدة من حافة سلة الفلتر لضمان إغلاق مناسب لرأس المجموعة. 	<ul style="list-style-type: none"> • توجد بقايا القهوة حول حافة سلة الفلتر. 	
<ul style="list-style-type: none"> • اضغط بين 10-15 كجم من الضغط. 	<ul style="list-style-type: none"> • القهوة مضغوطة بشكل خفيف للغاية. 	
<ul style="list-style-type: none"> • جرعة أقل من القهوة. راجع "ضبط كمية الطحن". 	<ul style="list-style-type: none"> • كمية كبيرة من القهوة في سلة الفلتر. 	
<ul style="list-style-type: none"> • راجع "استخدام المفتاح السداسي". 	<ul style="list-style-type: none"> • يجب استبدال الختم السيليكوني المحيط بشاشة العرض لضمان تثبيت بورتا فلتر بشكل صحيح في رأس المجموعة. 	
<ul style="list-style-type: none"> • امنح الماكينة بعض الوقت حتى تصل إلى درجة حرارة التشغيل. سيومض ضوء STEAM / HOT WATER للإشارة إلى أن الماكينة تقوم بالتسخين لإنشاء البخار. خلال هذا الوقت، قد تتسرب المياه المكثفة من عصا البخار. هذا أمر طبيعي. عندما يتوقف ضوء STEAM / HOT WATER عن الوميض، يكون عصا البخار جاهزة للاستخدام. 	<ul style="list-style-type: none"> • لم تصل الماكينة إلى درجة حرارة التشغيل. 	<p>لا يوجد بخار.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • املأ الخزان. 	<ul style="list-style-type: none"> • خزان المياه فارغ. 	
<ul style="list-style-type: none"> • ادفع خزان المياه إلى الأسفل بالكامل لتثبيتته في مكانه. 	<ul style="list-style-type: none"> • لم يتم إدخال خزان المياه بالكامل وتثبيتته في موضعه. 	
<ul style="list-style-type: none"> • راجع "إزالة الترسبات الكلسية". 	<ul style="list-style-type: none"> • تحتاج الماكينة إلى إزالة الترسبات. 	
<ul style="list-style-type: none"> • راجع "تنظيف عصا البخار". 	<ul style="list-style-type: none"> • تم حظر عصا البخار. 	
<p>ملحوظة </p> <p>إذا تم إدخال بورتا فلتر في رأس المجموعة، تأكد من ترك الماكينة ليبرد، ثم قم بإزالة بورتا فلتر قبل تشغيل الماكينة مرة أخرى.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • تأكد من تدوير قرص STEAM / HOT WATER بالكامل إلى موضع STEAM. 	<ul style="list-style-type: none"> • قرص STEAM / HOT WATER ليس في موضع STEAM. 	
<ul style="list-style-type: none"> • اشطف الأكواب تحت مخرج الماء الساخن ثم ضعها على صينية تدفئة الأكواب. 	<ul style="list-style-type: none"> • الأكواب غير مسخنة مسبقًا. 	<p>القهوة ليست ساخنة بما فيه الكفاية.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • اشطف بورتا فلتر تحت مخرج ماء ساخن. جفف جيدًا. 	<ul style="list-style-type: none"> • لم يتم تسخين بورتا فلتر مسبقًا. 	
<ul style="list-style-type: none"> • سخن الحليب حتى يصبح جانب الإبريق ساخنًا عند لسه. 	<ul style="list-style-type: none"> • الحليب ليس ساخنًا بدرجة كافية (عند تحضير الكابتشينو أو اللاتيه وما إلى ذلك). 	
<ul style="list-style-type: none"> • راجع "إزالة الترسبات الكلسية". 	<ul style="list-style-type: none"> • تحتاج الماكينة إلى إزالة الترسبات. 	

مشكلة	السبب المحتمل	ما يجب القيام به
لا كريما.	• القهوة مضغوطة بشكل خفيف للغاية.	• اضغط بين 10-15 كجم من الضغط.
	• القهوة مطحونة بشكل خشن جداً.	• استخدم طحناً ناعماً قليلاً. راجع "ضبط حجم الطحن" و "الاستخراج الغير كافي".
	• حبوب البن أو القهوة المطحونة مسبقاً ليست طازجة.	• إذا كنت تقوم بطحن حبوب قهوة كاملة طازجة، فاشتر قهوة محمصه حديثاً تحمل تاريخ "التحميص" واستخدامها خلال أسبوعين من هذا التاريخ. • إذا كنت تستخدم قهوة مطحونة مسبقاً، استخدمها خلال أسبوع من الطحن.
	• قد تكون سلة الفلتر مسدودة.	• استخدم الدبوس الموجود في نهاية أداة التنظيف المتوفرة لإزالة انسداد الفتحة (الفتحات). إذا ظلت الفتحة (الفتحات) مسدودة، قم بإزالة قرص التنظيف في الماء الساخن وانقع سلة الفلتر وبورتا فلتر في المحلول لمدة 20 دقيقة تقريباً. اشطفه جيداً.
	• يتم استخدام سلال الفلتر ذات الجدار المفرد مع القهوة المطحونة مسبقاً.	• تأكد من استخدام سلال الفلتر ذات الجدار المزدوج مع القهوة المطحونة مسبقاً.
تمتلئ صينية التثقيط بسرعة كبيرة.	• خاصية التطهير التلقائي. يتم إطلاق الماء تلقائياً في صينية التثقيط بعد وظائف البخار والماء الساخن لضمان بقاء الملف الحراري على درجة الحرارة المثالية لاستخراج الإسبريسو.	• لا يتطلب الأمر اتخاذ أي إجراء حيث أن هذه هي عملية التشغيل الطبيعية للماكينة.
صوت نبض / ضخ أثناء استخراج الإسبريسو أو تخيير الحليب.	• تقوم الماكينة بتنفيذ التشغيل العادي للمضخة الإيطالية 15 بار. • خزان المياه فارغ.	• لا يتطلب الأمر اتخاذ أي إجراء حيث أن هذه هي عملية التشغيل الطبيعية للماكينة. • املاً الخزان.
تسرب المياه.	• خاصية التطهير التلقائي. يتم إطلاق الماء تلقائياً في صينية التثقيط بعد وظائف البخار والماء الساخن لضمان بقاء الملف الحراري على درجة الحرارة المثالية لاستخراج الإسبريسو.	• تأكد من تثبيت صينية التثقيط بإحكام في مكانها بعد استخدام وظائف البخار والماء الساخن. • قم بإفراغ صينية التثقيط بانتظام.
	• لم يتم إدخال خزان المياه بالكامل وتثبيته في موضعه.	• ادفع خزان المياه إلى الأسفل بالكامل لتثبيته في مكانه.
	• يجب استبدال الختم السيليكوني المحيط بشاشة العرض لضمان تثبيت بورتا فلتر بشكل صحيح في رأس المجموعة.	• راجع "استخدام المفتاح السداسي".
الماكينة تعمل ولكنها تتوقف عن العمل.	• من الممكن أن يتم تنشيط قاطع الأمان الحراري بسبب ارتفاع درجة حرارة المضخة أو الطحنة.	• اضغط على زر POWER لإيقاف تشغيل الماكينة وفصله عن منفذ الطاقة. اتركها لتبرد لمدة 30 إلى 60 دقيقة تقريباً. • إذا استمرت المشكلة، اتصل بخدمة عملاء Sage على الرقم: 178 0808 1650.
لا يوجد قهوة مطحونة قادمة من الطحنة.	• لا يوجد حبوب قهوة في القادوس. • حجرة الطحنة أو المزلق مسدود.	• املاً القادوس بحبوب القهوة الطازجة. • تنظيف وتطهير حجرة الطحنة والمنحدر. راجع "التنظيف المتقدم المخروطية".
	• الماء / الرطوبة في حجرة الطحنة والمنحدر.	• تنظيف وتطهير حجرة الطحنة والمنحدر. راجع "التنظيف المتقدم الماكينة طحن القهوة ذات الشفرة المخروطية". تأكد من أن الشفرة جافة تماماً قبل إعادة التجميع. من الممكن استخدام مجفف الشعر لنفخ الهواء داخل حجرة الطحنة.
تومض مؤشرات LED الخاصة بحجم الفلتر.	• لم يتم تثبيت قادوس حبوب البن بشكل صحيح.	• قم بإزالة القادوس وتحقق من وجود أي حطام، ثم أعد قفل القادوس في موضعه.

مشكلة	السبب المحتمل	ما يجب القيام به
يتم نقل كمية كبيرة / قليلة جدًا من القهوة للمطحونة إلى سلة الفلتر.	• إعدادات كمية الطحن غير صحيحة لحجم طحن معين.	• استخدم قرص GRIND AMOUNT لزيادة أو تقليل كمية الطحن. راجع "ضبط كمية الطحن" و"دليل الاستخراج".
يتم تقديم كمية كبيرة جدًا / قليلة جدًا من الإسبريسو إلى الكوب.	• تتطلب إعدادات Grind amount و/أو grind size و/أو shot volumes التعديل.	• حاول القيام بما يلي، واحدًا تلو الآخر: • إعادة تعيين الماكينة إلى إعداداتها الافتراضية الأصلية. راجع "إعادة تعيين وحدات التخزين الافتراضية". • إعادة برمجة أحجام الجرعة. راجع "إعادة برمجة مستوى الجرعة". • ضبط كمية الطحن و/أو إعدادات حجم الطحن. راجع "ضبط حجم الطحن". و"ضبط كمية الطحن" و"دليل الاستخراج".
المطحنة تصدر صوتًا عاليًا.	• انسداد أو جسم غريب في المطحنة.	• قم بإزالة القادوس، وتحقق من عدم وجود أي حطام أو انسداد. إذا لزم الأمر، قم بتنظيف حجرة المطحنة والمنحدر. راجع "تنظيف مطحنة القهوة ذات الشفرة المخروطية".
مقياس الضغط لا يعمل	• جرعة غير صحيحة أو كمية غير كافية من القهوة في سلة الفلتر. • استخدام حبوب القهوة المحمص القديمة بعد انتهاء تاريخ الصلاحية.	• استخدم "Razor" المرفق لضمان الحصول على الجرعة الصحيحة من القهوة في بورتا فلتر. • استخدم القهوة المحمص حديثًا خلال أربعة أسابيع من تاريخ التحميص.
	• طحن القهوة خشن جدًا.	• قم بضبط الطحن إلى إعداد أدق. • استخدم قرصًا مطاطيًا وضعه داخل سلة الفلتر المكونة من كوب واحد (بدون قهوة) و قم بتشغيل جرعة. عندما تتحرك الإبرة، فهذا يعني أن قرص مقياس الضغط يعمل.

ملحوظات



GBR

BRG Appliances Limited
86–90 Paul Street, London, EC2A 4NE,
United Kingdom

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

DEU**AUT**

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland

Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

FRA

Sage Appliances France SAS
Siège social: 66 avenue des Champs
Élysées – 75008 Paris
879 449 866 RCS Paris
France: 0800 903 235

IRE

Ireland
1800 932 369

NLD

Netherlands
0800 020 1741

ITA

Italy
800 909 773

ESP

Spain
900 838 534

PTR

Portugal
0800 180 243

POL

Poland
00800 121 8713

BEL

Belgium
0800 54 155

CHE

Switzerland
0800 009 933

LUX

Luxembourg
800 880 72

DNK

Denmark
80 820 827

SWE

Sweden
0200 123 797

FIN

Finland
0800 412 143

NOR

Norway
80 024 976

Sage®

www.sageappliances.com

Registered in England & Wales No. 8223512
Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf)
Registered in France No. 879 449 866 RCS

EN Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

DE Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.

FR En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.

NL Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.

IT A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.

ES Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.

PT Devido à melhoria contínua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

PL Ze względu na stale przeprowadzane ulepszenia, produkty przedstawione na ilustracjach lub zdjęciach w tym dokumencie mogą różnić się od używanego produktu.

DA På grund af løbende produktudvikling kan de illustrerede eller fotograferede produkter i dette dokument variere en smule fra det faktiske produkt.

SV På grund av kontinuerlig produktförbättring kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.

FI Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samanlaisia kuin varsinainen tuote.

NO På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan produktene som er vist eller avfotografert i dette dokumentet, variere noe fra det faktiske produktet.

AR بسبب التحسين المستمر للمنتج، ربما تختلف قليلاً المنتجات الموضحة أو المصورة في هذا المستند عن المنتج الفعلي.

Copyright BRG Appliances 2025

BES875 / SES875 UK UG2 – A25