

the Barista Touch™ Impress

BES882 / SES882



EN USER GUIDE

AR دليل المستخدم

Sage®



Contents

2	Guarantee
2	Sage® Recommends Safety First
7	Features
8	Components
9	Accessories
10	Assembly
11	Functions
20	Care & Cleaning
25	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 consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Remove and discard any packaging materials safely before use.
- Ensure the product is properly assembled before first use and fully unwind the power cord before operating.
- 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 (220-240 V ~ 50-60 Hz 1430-1700 W). 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.
- 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.
- 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 touch hot surfaces. Always ensure the appliance has been allowed to cool; if the appliance is to be: left unattended, cleaned, moved, assembled or stored, or when changing accessories; always switch off the espresso machine by pressing the POWER button to OFF. Switch off and unplug from the power outlet.
- Children must not play with the appliance. Do not leave the appliance unattended when in use. Do not move the appliance whilst in operation.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understands the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
- Position the appliance on a stable, heat 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.
- Do not operate the appliance in an enclosed space, or inside a cupboard.
- Do not use attachments other than those provided with the appliances. The use of attachments not sold or recommended by Sage® may cause fire, electric shock, or injury.

- 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.
- Servicing should only be performed by an authorised service representative.
- Improper use of the appliance incorrectly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void. No warranty claim for any damages can be accepted.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use. Heating element is subject to residual heat after use.
- Do not put fingers into the tamping chute when pushing down the tamping lever.
- Do not open the programming port, this is exclusively for authorised service personnel only.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing, and utensils away from the hopper during operation.
- Do not fill water tank with hot water.
- Never use the appliance without water in the water tank.
- Wipe the outer surface with a soft, damp cloth and then polish with a soft, dry cloth. Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided.
- Any alcohol based recipe cocktail drinks are intended for use solely by the responsible adults of legal drinking age in their respective country and/or state and/or province. Please use the recipes wisely and responsibly.
- 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.
- 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.



CAUTION

Remove portafilter from the group head before steaming milk when making milk based coffee.

- Do not leave the appliance unattended during operation. Limescale build-up or a blocked steam wand may cause the portafilter to rotate or loosen. If this occurs, hold the portafilter handle firmly and stop operation immediately. Failure to do so may cause the portafilter to detach under pressure, resulting in injury or damage.
- Do not open or remove any components of the coffee machine during operation.
- Do not use the appliance on a sink drain board, wooden or porous surfaces.



CAUTION

To prevent damage to the appliance, do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.



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

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE SAVE THESE INSTRUCTIONS

Please note that in order to better serve our customers, internal memory storage has been embedded into your appliance. This memory storage consists of a small chip to collect certain information about your appliance including the frequency of use of the appliance and the manner in which your appliance is being used. In the event your appliance is returned for service, the information collected from the chip enables us to quickly and efficiently service your appliance.

The information collected also serves as a valuable resource in developing future appliances to better serve the needs of our consumers. The chip does not collect any information regarding the individuals who use the product or the household where the product is used. If you have any questions regarding the memory storage chip please contact us at privacy@sageappliances.com

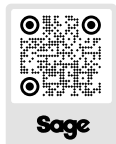
SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

- 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.

POWER MANAGEMENT FUNCTION

This appliance has a power management function. After a certain time from your last use or operation of any controls, the appliance automatically enters power management mode. Under this mode, the appliance consumes low power if it is kept plugged into a switched-on GPO.



To save energy, switch off the GPO or unplug the appliance if the appliance is not in use.

For details, please refer to online information by scanning the QR Code*.

*The QR code will only be activated after 9/5/2025

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



Features

RAPID HEAT UP

Innovative heating system achieves ideal extraction temperature in 3 seconds.

40 mm PRECISION CONICAL BURR GRINDER

Precision conical burrs maximise ground coffee surface area for a full espresso flavour.

STEP-BY-STEP BARISTA GUIDANCE

Swipe & select from the drink's menu. Receive guidance throughout the whole coffee making process so you can enjoy a perfect cup of coffee. Adjust your shot volume, milk texture or milk temperature, then save it as your personal favourite.

ADJUSTABLE GRIND SIZE

Espresso grind settings from fine to coarse for optimal extraction.

ADJUSTABLE GRIND AMOUNT

Adjust the amount of fresh ground coffee dosed into the filter basket to suit the fineness or coarseness of the grind.

PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

DEDICATED HOT WATER SPOUT

Dedicated hot water outlet for making long blacks, teas, and pre-heating cups.

LESS MESS

The portafilter remains secure in the same position as you grind, dose and tamp, reducing any potential grinds mess on your drip tray and bench top.

THE BARISTA TOUCH™ IMPRESS PUCK SYSTEM

Simplifies the steps needed to grind, dose, and tamp to create an impressive puck. Less mess. Less fuss.

- **Precision Measurement Auto Corrects the Next Dose**

Grind measurement displayed on screen indicates when correct level is achieved, and the system automatically remembers the adjustment for the next dose.

Correct dose level is calculated based on measured grind amount.

- **Assisted Tamping with a 7° Barista Twist Finish**

Precise 10kg impression with a professional 7 degree barista twist for a polished puck.

AUTOMATIC HANDS-FREE MILK TEXTURING

Automatically textures milk to the selected temperature and style from silky smooth latté to creamy cappuccino. Choose your preferred milk type to optimize your milk results for dairy, almond, soy and oat milk. Automatic purge removes residual milk from the steam wand once texturing is complete.



Components



- | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| A. 340g Bean Hopper | I. Hot Water Spout |
| B. Touch Screen | J. 54mm Stainless Steel Portafilter |
| C. Power Button | K. Steam Wand |
| D. Tamp Lever | L. Drip Tray Grill |
| E. Grind Size Adjustment Dial | M. Milk Temperature Sensor |
| F. Removable Tamp Cover | N. Drip Tray |
| G. Grinding Cradle | |
| H. Group Head | |

NOT SHOWN

- 2 L Removable Water Tank
- Tool Storage Tray
- Power Cord Storage

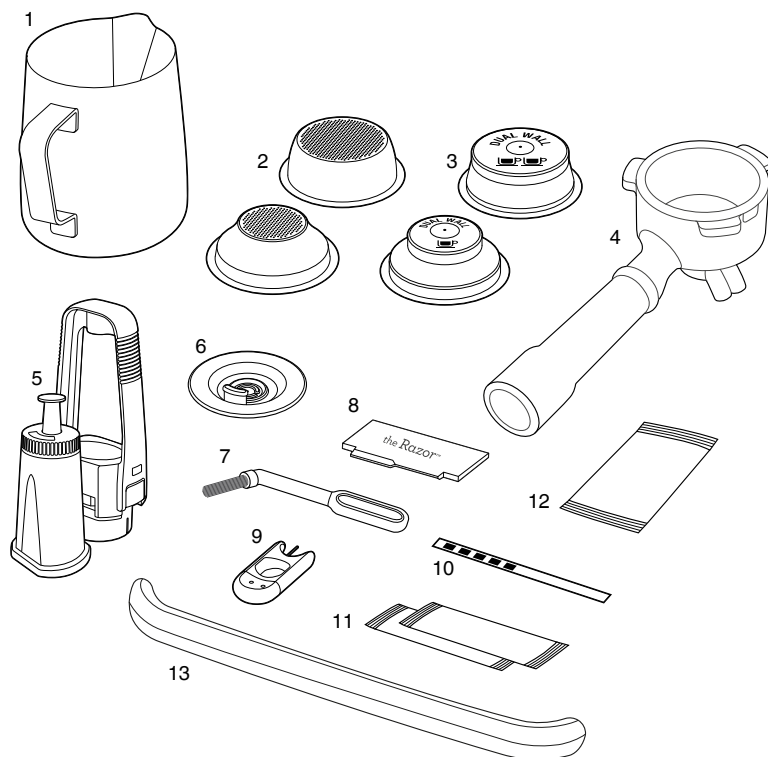


Rating Information

220-240 V ~ 50-60 Hz 1430 - 1700 W



Accessories



- | | |
|---|--|
| 1. Stainless Steel Milk Jug | 8. The Razor™ precision dose trimming tool |
| 2. 1 cup & 2 cup Single Wall Filter Baskets | 9. Cleaning Tool For Steam Wand Tip |
| 3. 1 cup & 2 cup Dual Wall* Filter Baskets | 10. Water Hardness Strip |
| 4. 54mm Stainless Steel Portafilter | 11. Cleaning powder |
| 5. Water Filter Holder With Filter | 12. Descaling powder |
| 6. Cleaning Disc | 13. Drip Tray Guard
(included with machines in colour only) |
| 7. Cleaning Brush | |



Assembly

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 from the box before discarding the packaging.

Remove the water tank located at the back of the machine by pulling the water tank handle.

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

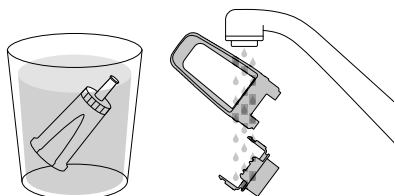


NOTE

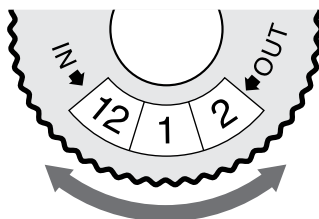
Machines with colour, drip tray protection guard is included. DO NOT DISCARD.

INSTALLING THE WATER FILTER

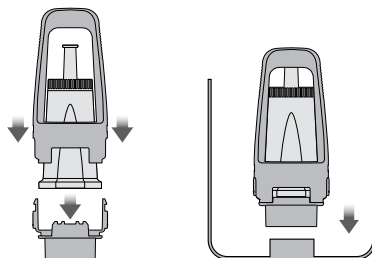
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Rinse the filter holder with cold water.



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



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



NOTE

Replacing the water filter every three months will reduce the need to descale the machine. Filters can be purchased at www.sageappliances.com



NOTE

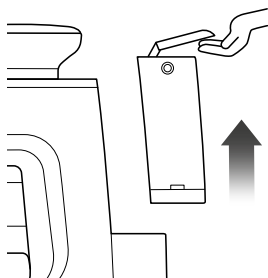
If your water hardness is either 4 or 5 when tested, we strongly recommend you to change to an alternate water source. Filtered water will extend both the life of your built-in filter and descale intervals as well as superior taste. Please ensure to test the water hardness of the alternative water source you've chosen and input into the machine accordingly. Avoid using overly filtered water, like RO water unless some mineral content is being added back to the final water. Never use distilled water, or water with no or low mineral content as this will affect the taste of coffee.



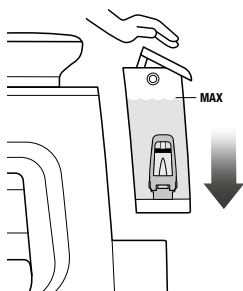
Functions

Filling the Water Tank

- Ensure the water filter is securely fitted inside the water tank.
- Use the handle at the top of the water tank to assist in lifting the water tank and away from the machine.



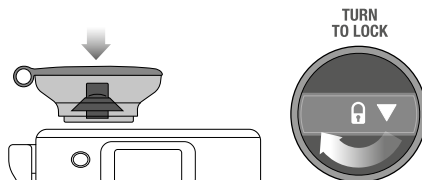
- Fill the water tank with cold potable tap water up to the MAX marking indicated on the side of the water tank.
- Replace the water tank back on the machine, pressing down to ensure that it is properly positioned and attached to the machine.



NOTE

If the water level in the water tank is below the minimum (MIN) marking, the espresso machine will not operate.

Attaching the Hopper



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



TIP

We recommend quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, not a 'Best Before' or 'Use By' date. Coffee beans are best consumed between 5–20 days after the 'Roasted On' date. Stale coffee may pour too quickly from the portafilter spouts and taste bitter and watery.



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.

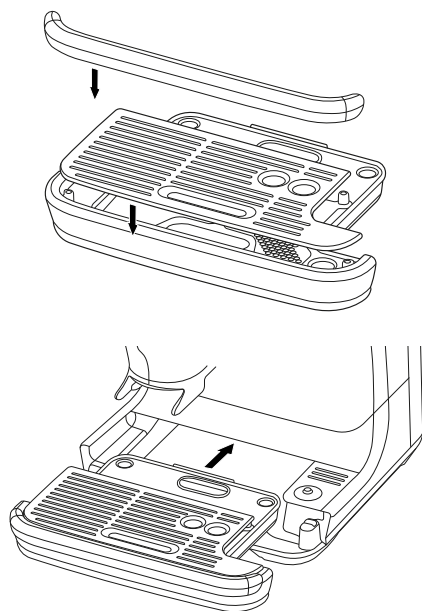
Attaching the Drip Tray

- Place the drip tray grill on top of the drip tray.
- Machines with colour, attach the drip tray protection guard cover on the drip tray.
- Slide the drip tray into the machine.



NOTE

Using the drip tray protection guard cover is optional. But note that using the drip tray protection guard can protect your drip tray from dents and scratches.



GENERAL OPERATION

- Check the water tank is filled with cold tap water up to the maximum mark.
- Plug the power cord into the power outlet.
- Press the 'Power' button.
- Follow the instructions on screen to guide you through first use setup.

DRINK SELECTION

Swipe and select your choice of drink.



NOTE

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

DRINK SCREEN

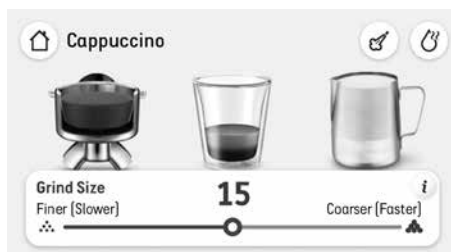
In this screen, you can customise your drink by touching the choice of drink on screen.



- A. Home icon
- B. Chosen drink
- C. Hot water
- D. Grind / Dose = tap the icon below the portafilter to adjust grinder settings.
- E. Brew = tap the icon below the coffee glass to adjust brewing settings.
- F. Milk texture = tap the icon below the milk jug to adjust milk settings.

SETTING THE GRIND SIZE AND DOSING

- Adjust the grind size by using the dial on the side of the machine.



- Follow the screen prompts to select the preferred 'Basket Size'.
- Tap on the portafilter image to start the grinding and allow fresh ground coffee to fill the portafilter.



- Grinding will automatically stop.

INTELLIGENT BREW SETUP

Intelligent Brew Setup is a feature that helps achieve a good coffee extraction range by assisting the dial-in process of the grinder.

When successfully completed, you can enjoy a balanced coffee shot.

From this point, further adjust grind size and experiment to suit your style.

It is recommended using this feature whenever you change beans, or the too fast or too slow notifications are shown on screen.

Find the Intelligent Brew Setup in the Settings menu under Drinks Settings.

MANUAL GRIND PURGE

For best coffee results, if the machine has not been used for a while it is recommended to purge any stale beans that have been ground and left in the grinder chute.

To purge; tap and hold the grind button for 2 seconds, and run for around 5 seconds.

To stop; press the stop button. Grind purge will stop automatically after 30 seconds if stop button is not pressed.



ASSISTED TAMPING

- When grind cycle is completed, the machine is ready to tamp.



- Push the lever downwards to the end position. This will tamp the coffee grinds in the portafilter using a consistent amount of tamp force. Pushing the lever slowly and consistently will help to improve the puck appearance.
- Release the lever slowly upwards to the home position after tamping.
- Repeat the tamping action as above twice.



NOTE

Screen will indicate if tamp or dose is low, ideal or high.

HOW TO CORRECT AN UNDER OR OVER DOSE?

An under or over dose can occur when fresh beans are added to the hopper; when coffee beans age; a different type of coffee bean is used or if a change is made to the grind size.

What to do when dose level is below the ideal middle bar?

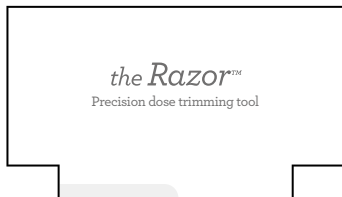
- When dose is below the ideal middle bar, the machine will indicate and calculate 'A Bit More'. Tap the portafilter image on screen to add a bit more and follow screen prompts and complete a tamp for an updated dose level reading.
- When ideal dose level is reached, the machine will automatically update the auto dose time for the next cycle.

What to do when dose level is above the ideal middle bar?

- When dose is above the ideal middle bar, remove the portafilter from the cradle.
- Use the Razor Trimming Tool. (refer to Trimming the Dose section).

- The machine will calculate how much to reduce the auto grind time and apply this for the next cycle.

OVER DOSE (TRIMMING THE DOSE)



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

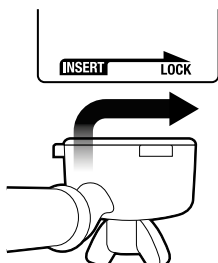
Insert the Razor™ into the coffee basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the filter basket. The blade of the dosing tool should penetrate the surface of the tamped coffee.

Rotate the Razor™ dosing tool back and forth while holding the portafilter on an angle over the knock box to trim off excess coffee.



Inserting the Portafilter

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



ESPRESSO EXTRACTION

- Select a display of brew options on the screen.
- Select the café size options from: Single (approx.30ml), Double (approx.60ml) or Double+ (approx.90ml).
- Select Custom and slide and drag the dot to increase or decrease the coffee volume.
- Tap the coffee cup image on the screen to start extraction.
- The duration times are preset but can be customised.



MANUAL OVERRIDE

Press and hold the coffee image (approx 2 seconds) to enter manual extraction mode. Touch the coffee image to start the extraction, touch the coffee image again to stop the extraction.



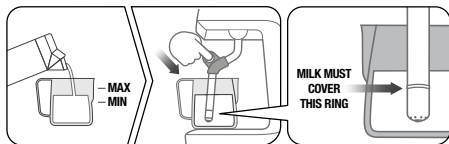
NOTE

- The amount of espresso extracted in the cup will vary depending on your grind size and grind amount settings.
- Touching the coffee image during a preset shot volume will immediately stop the extraction.
- For optimal flavour when using a 1 CUP filter basket, you should extract approx. 30ml. When using a 2 CUP filter basket, you should extract approx. 60ml.

TEXTURING MILK

Different brands and milk alternatives will texture differently. For best texturing results it is recommended to use full cream milk when using dairy milk and use barista type milks when using plant-based milks. You may need to adjust the froth level accordingly. Start with cold milk. Fill milk jug to below the spout position. Lift

the steam wand and insert into milk jug. Lower steam wand, ensuring it is fully down. The milk jug should rest on the milk temperature sensor located on the drip tray and tip of the steam wand should be submerged and ensure that milk covers the ring around the steam wand tip.



NOTE

Check the image on the screen for the correct milk jug position.

Under the milk jug image, tap the icon to adjust the milk temperature, the level of milk froth or change your milk option: Dairy, Almond, Oat or Soy.

To start, touch the 'Milk jug' image. The screen will display the temperature of the milk as it heats.



TIP

For all milk-based drinks

- Brew the coffee first and queue milk texturing.
- Texture milk first and queue coffee brewing.



Milk texturing will stop automatically when the selected milk temperature is reached.

Lift steam wand to remove milk jug. Wipe the wand and tip with a clean damp cloth. Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.

MANUAL MILK TEXTURING

Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing mode. Start with a cold milk. Fill milk jug to below the spout position. Lift the steam wand and slide the milk jug under the steam wand. Hold the milk jug at an angle.

Start frothing by tapping the milk jug image on screen. When frothing is done and the jug is hot to comfortably touch; tap the milk jug image on screen to stop.

Wipe the wand & tip with a clean damp cloth. Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.



CAUTION: BURN HAZARD

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



NOTE

- When the machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the pump.
- Use exclusively the stainless steel milk jug included in the pack to froth milk. The use of container made of glass or plastic material to froth milk may lead to overheating milk or dangerous conditions.

USING HOT WATER

The machine has a dedicated hot water spout. The HOT WATER function can be used to pre-heat cups or add hot water manually. To start and stop hot water, touch 'Hot Water' icon on the screen.

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



NOTE

Using the hot water spout and the steam wand is not possible when extracting espresso.

Run hot water before or after extracting espresso.



WARNING

Filled cup temperature is approximately 75°C - 90°C (167°F - 194°F). Be careful in handling hot beverages.

TIP

Heating your cup or glass

A warm cup will help maintain the coffee's optimal temperature. Pre-heat your cup by rinsing with hot water from the hot water outlet and place on the cup warming tray.

Heating the portafilter and filter basket

A cold portafilter and filter basket can reduce the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your espresso. Always ensure the portafilter and filter basket are pre-heated with hot water from the hot water spout before initial use.

NOTE

Always wipe the portafilter and filter basket dry before dosing with ground coffee as moisture can encourage 'channeling' where water bypasses the ground coffee during extraction.

FILTER BASKETS

This machine includes both single and dual wall, 1 cup and 2 cup filter baskets.

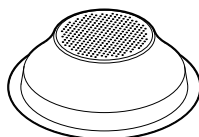
Use the 1 cup filter basket when brewing a single cup and the 2 cup filter baskets when brewing 2 cups or a stronger single cup or mug.

The provided filter baskets are designed for ground coffee:

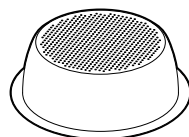
1 cup filter basket = 8-11g

2 cup filter basket = 16-19g

Single Wall Filter Baskets



1 CUP

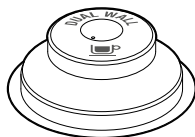


2 CUP

Single Wall filter baskets should be used when grinding fresh whole coffee beans.

These allows you to experiment with grind and dose to create a more balanced espresso.

Dual Wall Filter Baskets



1 CUP



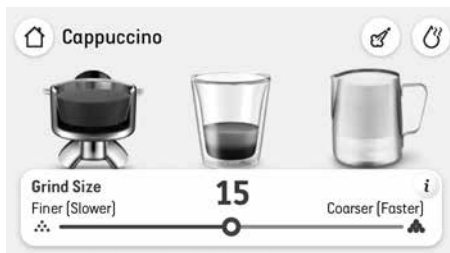
2 CUP

Dual Wall filter baskets should be used when using pre-ground coffee and older beans that are past the 30-day roast date.

These regulate the pressure and help to optimize the extraction regardless of the grind, dose, or freshness.

THE GRIND

Adjusting the Grind Size



The grind size will affect the rate of water flow through the coffee in the filter basket and the flavour of the espresso. When setting the grind size, it should be fine but not too fine and powdery.

To adjust the grind, rotate the grind dial to the back of the machine to go coarser, or rotate the dial towards the front of the machine to go finer. The smaller the value shown on screen, the finer the grind size. The larger the value shown on screen, the coarser the grind size.



NOTE

- When making changes to the grind size, the new auto dosing time will be calculated after your next tamp and updated for the dose cycle following that. The dose amount is calculated and stored automatically. Two to three extractions may be required to calibrate the extraction.

Extracting Espresso

- As a guide, the espresso will start to flow after 8-12 seconds (infusion time) and should be the consistency of dripping honey.
- If the espresso starts to flow before 7 seconds you have either under dosed the filter basket and/or the grind is too coarse. This is an **UNDER-EXTRACTED** shot.
- If the espresso starts to drip but doesn't flow after 12 seconds, then you have either over dose the filter basket and/or the grind is too fine. This is an **OVER-EXTRACTED** shot.

A great espresso is about achieving the perfect balance between sweetness, acidity, and bitterness.

The flavour of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, coarseness or fineness of the grind, and the dose of ground coffee.

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

HOW TO ADD & DELETE CUSTOMISED DRINKS

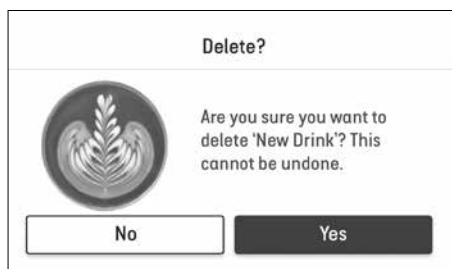
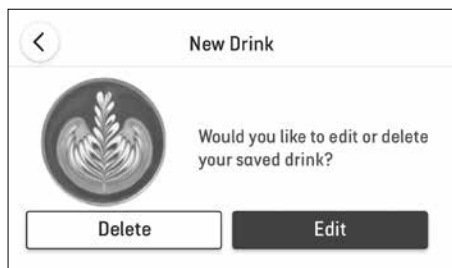
Adding A New Drink

When customising a default drink, tap the disc icon on the upper right of the screen to rename and save newly created coffee settings. Name the new drink with a maximum of 15 characters. Every created drink is saved to the start of the drink carousel.



Editing Or Deleting A Saved Drink

Select the name of the saved drink and tap and hold the coffee image for three seconds and select either 'Edit' or 'Delete' from the screen. Press 'Yes' to confirm or 'No, cancel' to return to the drink carousel screen.



SETTINGS

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

MAINTENANCE

Clean Steam Wand – This will show how to clean the steam wand to remove any blockage for better steaming performance.

Group Head Cleaning – This will need Espresso cleaning tablet or powder and will take 10 minutes to complete.

Grinder Cleaning – Follow step-by-step process to clean the grinder to help the grinder running in its optimal capacity and avoid possible blockages.

Descalc – Descaling prevents excess mineral and scale build-up. A pop-up message will let you know when it is time for descaling.

Water Filter Change – To ensure machine has clean water to use.

DRINK SETTINGS

Intelligent Dose – To turn on or off 'Intelligent Dosing' that measures the dose and enables the intelligent brewing calibration feature.

Default Milk – List of different kinds of milk and select the desired milk default.

Coffee Tutorial – Machine will guide you on screen, step by step to make an actual coffee.

OTHER

Notifications – List of the machine notification alerts.

Guidance Tips – To turn on and off the guidance tip animations on the drink screen.

Date & Time – To help set the date and time on the machine.

Units – To switch between imperial and metric units.

Help – Online help information screen with QR Code.

Language – To set the machine's language.

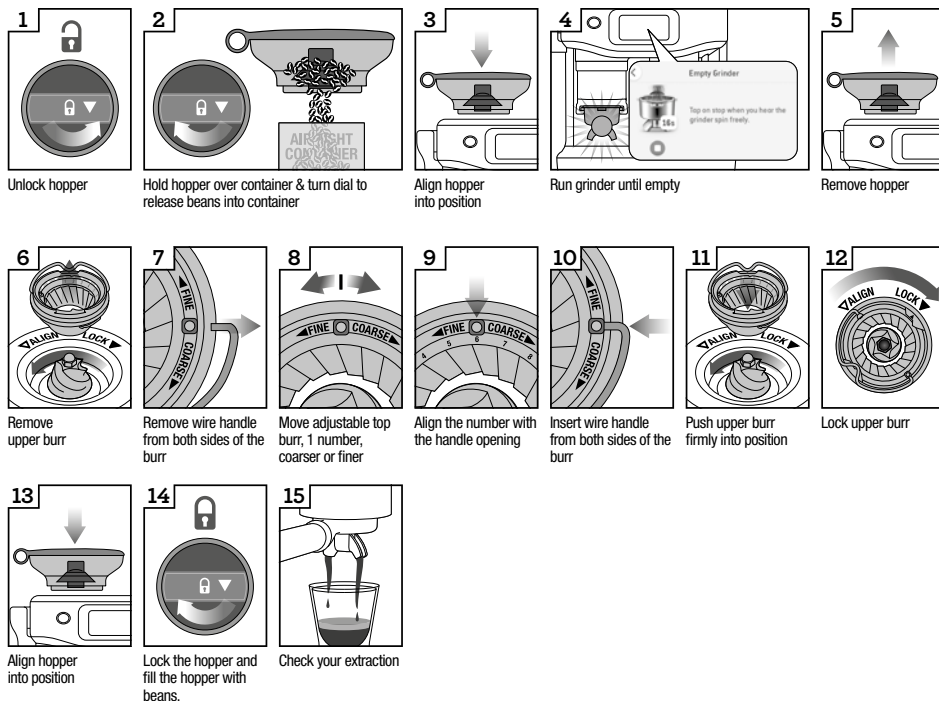
Demo mode – For on-screen Barista Touch™ Impress demonstration sequence.

About Appliance – To show model number and firmware version of the machine.

Factory Reset – Use this function to reset all programmable values back to the factory settings and delete all custom drinks.

ADJUSTING CONICAL BURRS

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





Care & Cleaning

ACCESSORIES

The machine is designed to function best for its purpose. If the machine is not using a water filter, then follow the recommended machine accessories cleaning instructions for optimum machine performance. Failure to clean the accessories regularly may affect the reliability or life of the machine and coffee taste.



NOTE

The provided recommendations for standard cleaning products are based on general usage. Individual results may vary depending on specific conditions and personal preferences.

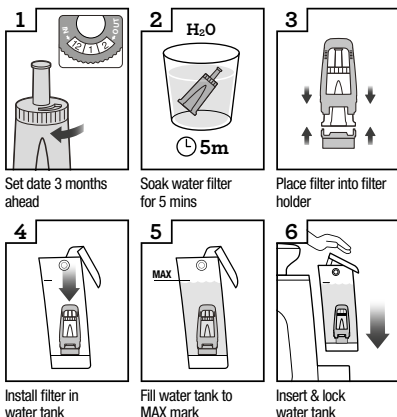
For optimal performance, Sage recommends using its own certified cleaning products.

Method	Cleaning recommendation
Descale cleaning	Regular descaling is essential due to the potential mineral buildup caused by hard water. This buildup can significantly decrease brewing flow, brewing temperature, machine power, and taste. It is highly recommended to descale the machine every 1-2 months or on a regular basis, regardless of using the provided water filter. For more information, see the DESCALING section.
Group head cleaning	Backflushing cleans the group head of rancid coffee oils. This cleaning process may vary depending on machine usage. For a machine used daily at home, it is recommended to backflush every 2-4 weeks. For more information, see the CLEANING THE GROUP HEAD section.
Steam wand cleaning	The steam wand cleaning process removes any milk residue, including externally coagulated milk proteins, that may be pulled up. Despite thorough purging, the wand may still accumulate residue. The cleaning frequency may vary depending on machine usage. It is generally recommended to clean the steam wand every 2-4 weeks. For more information, see the CLEANING THE STEAM WAND section.
Grinder cleaning	Residue from coffee can build up and harden in the grinder, which may reduce its efficiency and lifespan. It is best to clean the hopper and grind chamber every two weeks. For dark roasted beans with higher oil content, it is important to clean the grinder quarterly. For more information, see the CLEANING CONICAL BURRS section.

COLOUR TOUCH SCREEN DISPLAY

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

REPLACING THE WATER FILTER IN THE WATER TANK



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 will reduce the need to descale the machine. If you live in a hard water area, it is recommended to change the water filter more frequently.

- Remove the filter from the plastic bag, and soak in a cup of water for 5 minutes.
- Rinse the filter under cold running water for 5 seconds.
- Insert the filter into the filter holder.
- Set the date dial 3 months ahead.
- To install, push down the filter to lock into place.



NOTE

For replacement of water filters contact Sage Customer Service Centre or visit our website at www.sageappliances.com.

CLEANING CYCLE

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



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.

DESCALING

Even with the provided water filter, it is recommended to descale if there is scale build-up in the water tank.

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



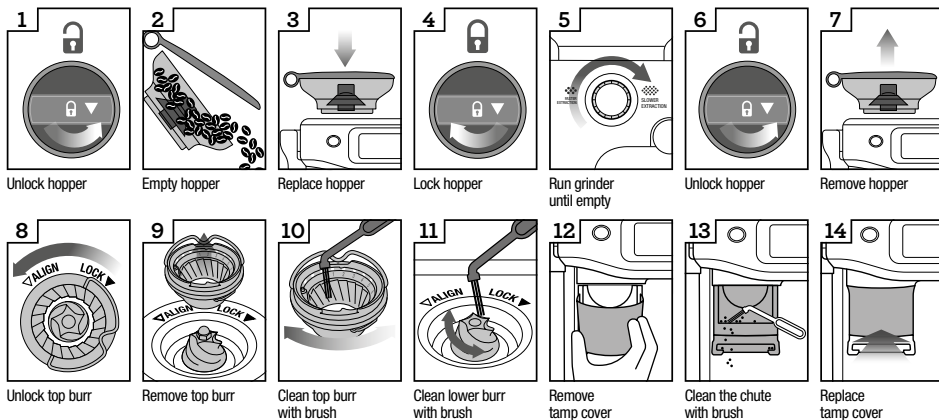
NOTE

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

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

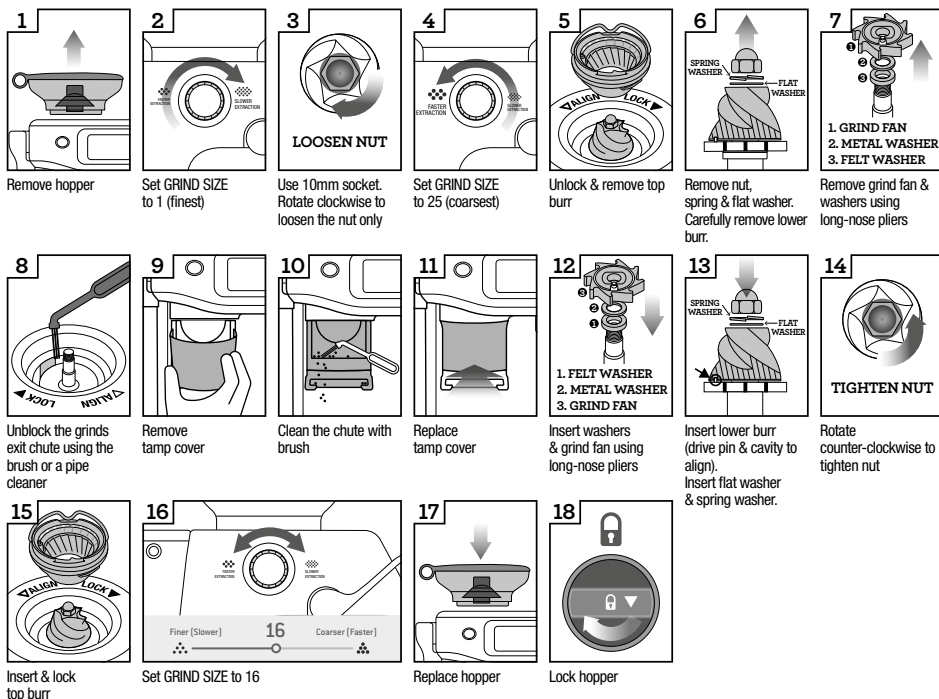
CLEANING CONICAL BURRS

Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results.



ADVANCED CLEANING FOR THE CONICAL BURR GRINDER

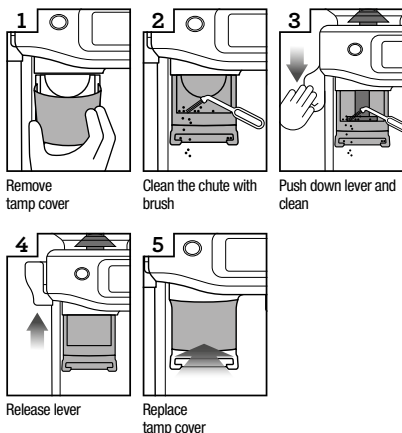
This step is only required if there is a blockage between the grinding burrs and the grinder outlet.



WARNING

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

CLEANING THE TAMP SYSTEM



- Remove the tamp cover.
- Brush clean the tamp face and cradle from any dust or grinds.
- Push down and hold the lever down, using the tamp cleaning brush, dust off grind residues in and around the tamp.
- Slowly release the lever back up making sure the cleaning brush is clear and out of the tamp system area.

CLEANING THE STEAM WAND

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



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

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. Tap the brewing icon on the screen and run a short flow of water to rinse out any residual coffee.

CLEANING THE DRIP TRAY AND STORAGE TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray is full.
- Remove the grill from the drip tray. Lift the coffee grind separator and dispose of any coffee grounds. The float 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 AND CUP WARMING TRAY

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

STORING YOUR MACHINE

- Before storing, press the POWER button to OFF, switch off at the power outlet and unplug. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder, empty the water tank and the drip tray.
- Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into position or into the storage tray. Store upright. Do not place anything on top.



WARNING

To prevent damage, do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Use a soft cloth and a mild detergent.



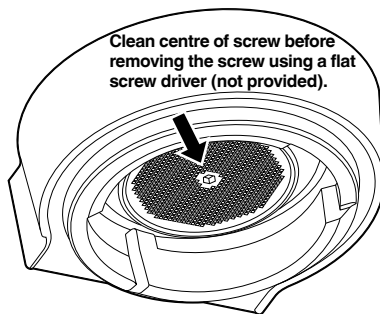
WARNING

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 decalcifying.

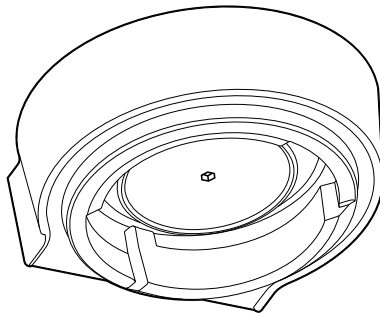
CLEANING THE SHOWER SCREEN

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. Use a flat screw driver (not provided) to unscrew. Turn counterclockwise to loosen the screw.



5. Once loosened, carefully remove and retain the screw and stainless-steel shower screen. Make note of the side of the shower screen that is 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 dispersion plate, then the shower screen, then the screw. With your fingers, turn the screw clockwise for 2-3 revolutions and use a flat screw driver to tighten until the screw is flush with the shower screen.
8. Re-insert the drip tray and water tank.



NOTE

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



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Water does not flow from the group head	• Water tank is empty. • Water tank is not fully inserted and locked into position.	Fill tank. Push water tank in fully and lock latch closed.
No hot water	• Water tank is empty.	Fill water tank.
No steam	• Steam wand is blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool. If steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Screw tip back onto the steam wand using the integrated spanner in the cleaning tool.
 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.		
The machine is ON but ceases to operate		Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Sage Consumer Support.
Coffee runs out too quickly	• The coffee grind is set too coarse.	Adjust the grind size to a lower setting.
	• Not enough ground coffee in the filter.	Refer to 'Setting The Grind Size And Dosing' under  Functions.
Coffee is too cold	• Cups not preheated.	Pre-heat cups.
	• Milk not heated enough (when making a milk based drink).	Check selected milk temperature setting.
No crema	• Coffee beans are stale.	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roaster On' date and consume between 5-20 days after that date.



Notes

the Barista Touch™ Impress

BES882 / SES882



دليل المستخدم AR

Sage®

توصي ش ركة SAGE® بالسلامة أولاً

المحتويات



2 الكفالة

2 توصي شركة Sage® بالسلامة أولاً

32 الميزات

33 العناصر

34 مكمّلات

35 التجميع والتركيب

36 المهام

45 العناية والتنظيف

50 استكشاف الأخطاء وإصلاحها

نحن في شركة Sage® مهتمون جداً
بالسلامة. نحن نقوم بتصميم وتصنيع
المنتجات الاستهلاكية مع وضع سلامتك،
عميلنا العزيز، في عين الاعتبار قبل كل
شيء. بالإضافة إلى ذلك، نطلب منك توخي
قدر من الحذر عند استخدام أي جهاز
كهربائي والالتزام بالاحتياطات التالية.

إجراءات الحماية الهامة

اقرأ جميع التعليمات قبل الاستخدام
واحفظ بها للرجوع إليها في المستقبل

• تتوفر أيضاً نسخة قابلة للتنزيل من هذا
المستند على sageappliances.com

• قم بانتزاع أي مواد تغليف وتخلص
منها بأمان قبل الاستخدام.

• تأكد من تجميع وتركيب المنتج بشكل
صحيح قبل الاستخدام الأول وقم بفك
كبل الطاقة بالكامل قبل التشغيل.

• قبل الاستخدام لأول مرة، يرجى
التأكد من أن مصدر الكهرباء لديك هو
نفسه الموضح على ملصق التصنيف
الموجود على الجانب السفلي من الجهاز
(220-240 فولت ~50-60 هرتز،

الكفالة

2 سنة محدودة

تضمن شركة Sage Appliances استخدام هذا المنتج
للاستخدام المنزلي في مناطق محددة لمدة عامين من تاريخ
الشراء ضد العيوب الناجمة عن التصنيع والمواد الخاطئة.
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 القانوني بموجب
التشريعات الوطنية المعمول بها ولن تتأثر بضماننا.
للحصول على الشروط والأحكام الكاملة للضمان،
بالإضافة إلى تعليمات حول كيفية تقديم مطالبة،

يرجى زيارة www.sageappliances.com

لا تحرك الجهاز أثناء تشغيله.

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق، ومن قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة إذا تم منحهم الإشراف أو التعليمات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة و يفهم المخاطر التي تنطوي عليها. لا يجوز للأطفال إجراء التنظيف وصيانة المستخدم إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات وتحت الإشراف. احتفظ بالجهاز وكبله بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
- لتجنب خطر الاختناق على الأطفال الصغار، تخلص بأمان من الغطاء الواقي المثبت على القابس.
- ضع الجهاز على سطح ثابت ومقاوم للحرارة ومستوى وجاف بعيداً عن حافة المنضدة، ولا تقم بتشغيله على أو بالقرب من مصدر حرارة مثل لوح التسخين أو الفرن أو موقد الغاز.
- لا تقم بتشغيل الجهاز في مكان مغلق أو داخل خزانة.
- لا تستخدم ملحقات غير تلك المتوفرة مع الأجهزة. قد يؤدي استخدام الملحقات التي لا تباعها شركة Sage® أو لا توصي بها إلى حدوث حريق أو صدمة كهربائية أو إصابة.

1430-1700 واط). إذا كانت

لديك أية مخاوف، فيرجى الاتصال بشركة الكهرباء المحلية لديك.

- يوصى بتركيب مفتاح أمان للتيار المتبقي لتوفير أمان إضافي عند استخدام جميع الأجهزة الكهربائية. يوصى باستخدام مفاتيح الأمان ذات تيار تشغيل مقنن لا يزيد عن 30 ملي أمبير. استشر كهربائياً للحصول على المشورة المهنية.
- قم بفحص كبل الطاقة والقابس والجهاز الفعلي بانتظام بحثاً عن أي ضرر. في حالة اكتشاف تلف بأي شكل من الأشكال، توقف فوراً عن استخدام الجهاز، وأعد الجهاز بالكامل إلى أقرب مركز خدمة معتمد من شركة Sage للفحص أو الاستبدال أو الإصلاح.
- لا تترك كبل الطاقة معلقاً على حافة المنضدة أو الطاولة. لا تدع كبل الطاقة يلمس الأسطح الساخنة أو يصبح معقوداً.
- لا تلمس الأسطح الساخنة. تأكد دائماً من السماح للجهاز بالتبريد؛ في حالة: ترك الجهاز دون مراقبة، أو تنظيفه، أو نقله، أو تجميعه، أو تخزينه، أو عند تغيير الملحقات؛ قم دائماً بإيقاف تشغيل ماكينة الإسبريسو بالضغط على زر الطاقة لإيقاف التشغيل. قم بإيقاف التشغيل وافصله عن مأخذ الطاقة.
- يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام.

- لا تملأ خزان المياه بالماء الساخن.
 - لا تستخدم الجهاز أبداً بدون وجود ماء في خزان المياه.
 - امسح السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة ورطبة ثم قم بتلميعه بقطعة قماش ناعمة وجافة. حافظ على نظافة الجهاز وملحقاته. اتبع تعليمات التنظيف المقدمة.
 - تأكد من إدخال فلتر القهوة بإحكام وتثبيته في رأس المجموعة قبل بدء عملية الاستخراج. لا تقم أبداً بإزالة فلتر القهوة أثناء عملية الاستخراج. قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى الإصابة بحروق بسبب البخار الساخن أو القهوة الساخنة.
 - قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح للجهاز، مثل تحضير القهوة في حامل المرشح بدون استخدام إحدى سلال الترشيح المرفقة، إلى حدوث إصابة و/أو تلف للأسطح المحيطة بالجهاز.
- تنبيه** 
- قم بإزالة حامل المرشح من رأس المجموعة قبل تبخير الحليب عند إعداد مشروبات القهوة التي تحتوي على الحليب.
 - لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء التشغيل. قد يؤدي تراكم الترسبات الكلسية أو انسداد أنبوب البخار إلى دوران حامل المرشح أو ارتخائه. في حال حدوث ذلك، أمسك مقبض حامل المرشح بإحكام وأوقف التشغيل.
 - هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. لا تستخدم الجهاز لأي شيء آخر غير الغرض المقصود منه. لا تستخدم في نقل المركبات أو القوارب. لا تستخدم في الهواء الطلق. سوء الاستخدام قد يسبب الإصابة.
 - يجب أن يتم إجراء الخدمة فقط بواسطة ممثل خدمة معتمد.
 - الاستخدام غير السليم للجهاز الذي تم تشغيله بشكل غير صحيح أو تم إصلاحه بشكل غير احترافي. في مثل هذه الحالة، تعتبر أي مطالبة بالضمان باطلة. لا يمكن قبول أي مطالبة ضمان عن أي أضرار.
 - الجهاز غير مخصص للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
 - توخ الحذر عند تشغيل الآلة حيث أن الأسطح المعدنية عرضة للسخونة أثناء الاستخدام. يخضع عنصر التسخين للحرارة المتبقية بعد الاستخدام.
 - لا تضع أصابعك في مجرى الدك عند الضغط على ذراع الدك للأسفل.
 - لا تفتح منفذ البرمجة، فهذا مخصص لموظفي الخدمة المعتمدين فقط.
 - لا تقم بتشغيل المطحنة دون أن يكون غطاء القادوس في موضعه. أبقِ الأصابع واليدين والشعر والملابس والأواني بعيداً عن القادوس أثناء التشغيل.

في حالة إرجاع جهازك للصيانة، فإن المعلومات التي تم جمعها من الشريحة تمكننا من خدمة جهازك بسرعة وكفاءة.

تعد المعلومات التي تم جمعها أيضًا بمثابة مورد قيم في تطوير الأجهزة المستقبلية لتلبية احتياجات عملائنا بشكل أفضل. لا تجمع الشريحة أي معلومات تتعلق بالأفراد الذين يستخدمون المنتج أو الأسرة التي يتم استخدام المنتج فيها. إذا كانت لديك أي أسئلة بخصوص شريحة تخزين الذاكرة، فيرجى الاتصال بنا على العنوان التالي:

Privacy@sageappliances.com

تعليمات محددة لتصفية المياه

- يجب أن تبقى خرطوشة الفلتر بعيداً عن متناول الأطفال.
- قم بتخزين خرطوش الفلتر في مكان جاف في العبوة الأصلية.
- قم بحماية الخرطوش من الحرارة وأشعة الشمس المباشرة.
- لا تستخدم خرطوش الفلتر التالفة.
- لا تفتح خرطوش الفلتر.
- إذا كنت غائباً لفترة طويلة، قم بإفراغ خزان المياه واستبدل الخرطوشة.

فوراً. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى انفصال حامل المرشح تحت الضغط، مما قد يسبب إصابة أو تلفاً.

• لا تقم بفتح أو إزالة أي من مكونات آلة القهوة أثناء التشغيل.

• لا تستخدم الجهاز على لوح تصريف الحوض أو على الأسطح الخشبية أو المسامية.

حذر 

لمنع تلف الجهاز، لا تستخدم مواد التنظيف القلوية عند التنظيف، استخدم قطعة قماش ناعمة ومنظف معتدل.

 للحماية من الصدمات الكهربائية، لا تغمر كبل الطاقة أو القابس أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

إشعار للعملاء فيما يتعلق بتخزين الذاكرة، احفظ هذه التعليمات

يرجى ملاحظة أنه من أجل تقديم خدمة أفضل لعملائنا، تم تضمين وحدة تخزين الذاكرة الداخلية في جهازك. تتكون وحدة تخزين الذاكرة هذه من شريحة صغيرة لجمع معلومات معينة حول جهازك بما في ذلك عدد مرات استخدام الجهاز والطريقة التي يتم بها استخدام جهازك.

للاستخدام المنزلي فقط وفر هذه التعليمات



تسخين سريع

يحقق نظام التسخين المبتكر درجة حرارة استخلاص مثالية خلال 3 ثوانٍ.

40 mm مطحنة مخروطية دقيقة

تعمل نتوءات مخروطية دقيقة على زيادة مساحة سطح القهوة المطحونة للحصول على نكهة الإسبريسو الكاملة.

إرشادات باريسا خطوة بخطوة

اسحب واختر من قائمة المشروبات. احصل على التوجيه طوال عملية صنع القهوة بأكملها حتى تتمكن من الاستمتاع بفنجان قهوة مثالي. اضبط حجم الجرعة أو قوام الحليب أو درجة حرارة الحليب، ثم احفظها كمفضلتك الشخصية.

حجم طحن قابل للتعديل

إعدادات طحن الإسبريسو من الناعم إلى الخشن للحصول على استخلاص مثالي.

كمية طحن قابلة للتعديل

اضبط كمية القهوة المطحونة الطازجة في سلة الفلتر لتناسب مع دقة أو خشونة الطحن.

التحكم في درجة الحرارة PID

التحكم الإلكتروني في درجة الحرارة PID لزيادة ثبات درجة الحرارة.

صنبور مياه ساخن مخصص

منفذ مخصص للمياه الساخنة لتحضير الأكواب الطويلة والشاي وأكواب التسخين المسبق.

فوضى أقل

يبقي فلتر القهوة آمنًا في نفس الوضع الذي تقوم فيه بالطحن والجرعة والدك، مما يقلل من أي فوضى طحن محتملة على صينية التنقيط وسطح الطاولة.

نظام BARISTA TOUCH™ IMPRESS PUCK

يبسط الخطوات اللازمة للطحن والجرعة والضغط لإنشاء قرص مثير للإعجاب. فوضى أقل. ضجة أقل.

• يقوم القياس الدقيق تلقائيًا بتصحيح الجرعة التالية

يشير قياس الطحن المعروض على الشاشة إلى وقت الوصول إلى المستوى الصحيح، ويذكر النظام تلقائيًا ضبط الجرعة التالية.

يتم حساب مستوى الجرعة الصحيح بناءً على كمية الطحن المقاسة.

• مساعدة في الدك مع لمسة نهائية باريسا ملتوية

بزواوية 7 درجات

انطباع دقيق بوزن 10 كجم مع لمسة احترافية بزواوية 7 درجات للحصول على قرص مصقول.

تركيبة حليب أوتوماتيكية بدون استخدام اليدين

يقوم تلقائيًا بتكوين الحليب حسب درجة الحرارة المحددة وشكله من اللاتيه الناعم الحريري إلى الكابتشينو الكريمي. اختر نوع الحليب المفضل لديك لتحسين نتائج الحليب بالنسبة لمنتجات الألبان واللوز وفول الصويا وحليب الشوفان. يقوم التطهير التلقائي بإزالة الحليب المتبقي من عصا البخار بمجرد اكتمال التركيب.



- | | |
|---------------------------|--|
| .A 340 جرام فول هوبر | .I صنبور الماء الساخن |
| .B شاشة للمس | .J فلتر بورتافلتر من الفولاذ المقاوم للصدأ مقاس 54 ملم |
| .C زر الطاقة | .K عصا البخار |
| .D تام ليفر | .L شواية صينية التنقيط |
| .E قرص تعديل حجم الطحن | .M مستشعر درجة حرارة الحليب |
| .F غطاء تامب قابل للإزالة | .N صينية بالتنقيط |
| .G مهد الطحن | |
| .H رئيس المجموعة | |

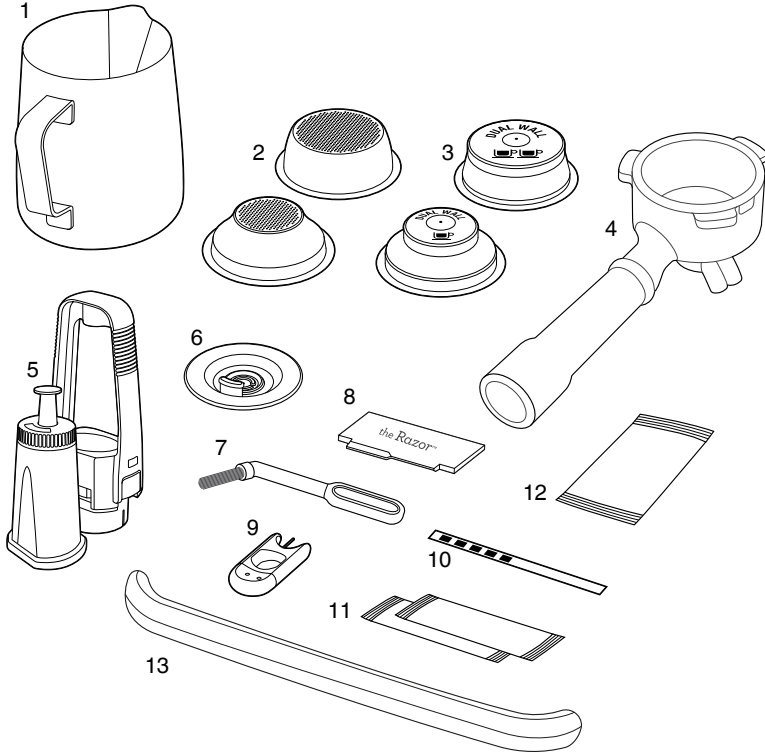
غير ظاهر

- خزان مياه سعة 2 لتر قابل للإزالة
- صينية تخزين الأدوات
- تخزين كبل الطاقة

معلومات التقييم

240-220 فولت ~ 50-60 هرتز 1430 - 1700 واط





- | | |
|--|---|
| 1. إبريق الحليب من الفولاذ المقاوم للصدأ | 8. أداة تشذيب الجرعات الدقيقة Razor™ |
| 2. 1 كوب و2 كوب سلال تصفية حائطية مفردة | 9. أداة تنظيف لطرف عصا البخار |
| 3. 1 كوب و2 كوب سلال فلتر مزدوجة الجدار* | 10. قطاع صلابة المياه |
| 4. فلتر بورتافلتر من الفولاذ المقاوم للصدأ مقاس 54 ملم | 11. مسحوق التنظيف |
| 5. حامل فلتر مياه مع فلتر | 12. مسحوق إزالة الترسبات |
| 6. قرص التنظيف | 13. واقعي صينية التنقيط (مضمن مع الأجهزة الملونة فقط) |
| 7. فرشاة تنظيف | |

التجميع والتركيب



قبل الاستخدام الأول

تحضير الآلة

قم بإزالة جميع الملصقات ومواد التغليف المرفقة بآلة الإسبريسو الخاصة بك والتخلص منها.
تأكد من إزالة جميع الأجزاء والمحقات من الصندوق قبل التخلص من العبوة.

قم بإزالة خزان المياه الموجود في الجزء الخلفي من الماكينة عن طريق سحب مقبض خزان المياه.

قم بتنظيف الأجزاء والملحقات (خزان المياه، وفلتر القهوة، ولسال الفلتر، والإبريق) باستخدام الماء الدافئ وسائل غسيل الأطباق اللطيف. اشطفه جيداً ثم جففه جيداً.

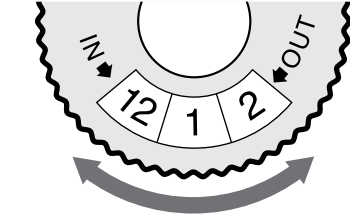
ملحوظة



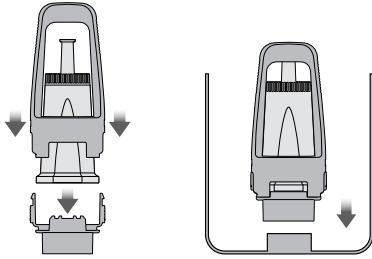
يتم تضمين الآلات ذات الألوان، وواقي حماية صينية التنقيط. لا تتجاهل.

تركيب فلتر المياه

- أخرج فلتر الماء وحامل فلتر الماء من الكيس البلاستيكي.
- انقع الفلتر في الماء البارد لمدة 5 دقائق.
- اشطف حامل الفلتر بالماء البارد.



- أدخل الفلتر في جزأين حامل الفلتر.
- تثبت حامل الفلتر المجمع في خزان المياه، قم بمحاذاة قاعدة حامل الفلتر مع المحول الموجود داخل خزان المياه. ادفع لأسفل لتثبيته في مكانه.



ملحوظة



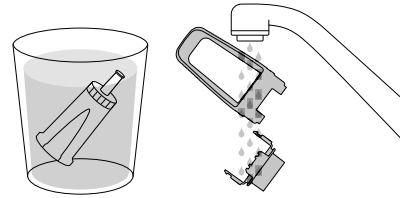
سيؤدي استبدال فلتر المياه كل ثلاثة أشهر إلى تقليل الحاجة إلى إزالة الترسبات من الجهاز. يمكن شراء المرشحات من

www.sageappliances.com

ملحوظة



إذا كانت درجة عسر الماء لديك هي 4 أو 5 عند الاختبار، فنوصيك بشدة بالتغيير إلى مصدر مياه بديل. ستعمل المياه المفلترة على إطالة عمر الفلتر المدمج وفترات إزالة الترسبات بالإضافة إلى المذاق الرائع. يرجى التأكد من اختبار صلابة المياه لمصدر المياه البديل الذي اخترته وإدخاله في الجهاز وفقاً لذلك. تجنب استخدام المياه المفلترة بشكل مفرط، مثل مياه التناضح العكسي ما لم تتم إضافة بعض المحتوى المعدني مرة أخرى إلى الماء النهائي. لا تستخدم أبداً الماء المقطر أو الماء الذي لا يحتوي على أي نسبة معدنية أو يحتوي على نسبة منخفضة من المعادن لأن ذلك سيؤثر على طعم القهوة.



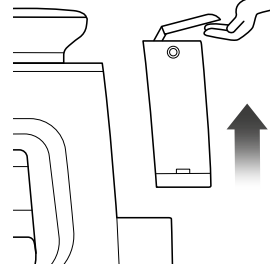
- اضبط التذكير للشهر التالي من الاستبدال. نوصي باستبدال الفلتر بعد 3 أشهر.

المهام

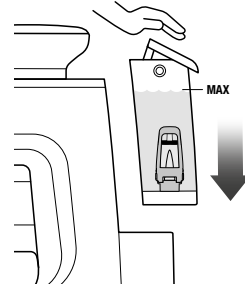


ملء خزان المياه

- تأكد من تركيب فلتر المياه بشكل آمن داخل خزان المياه.
- استخدم المقيض الموجود أعلى خزان المياه للمساعدة في رفع خزان المياه وإبعاده عن الماكينة.



- املأ خزان المياه بماء الصنبور البارد الصالح للشرب حتى علامة MAX الموضحة على جانب خزان المياه.
- أعد تركيب خزان المياه الموجود بالجهاز مرة أخرى، مع الضغط لأسفل للتأكد من وضعه بشكل صحيح وتركيبه بالجهاز.

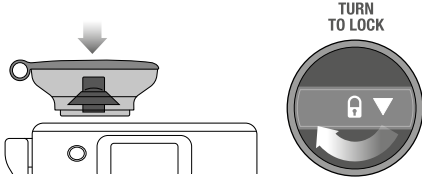


ملحوظة



إذا كان مستوى الماء في خزان المياه أقل من علامة الحد الأدنى (MIN)، فلن تعمل ماكينة الإسبريسو.

ربط القادوس



- أدخل قادوس الحبوب في موضعه أعلى الجهاز.
- أدر القرص لقفل القادوس في مكانه.
- املأ الوعاء بالفاصوليا الطازجة.

نصيحة



نوصي بحبوب أرابيكا عالية الجودة بنسبة 100% مع تاريخ "التحميص" مختم على الكيس، وليس تاريخ "الأفضل قبل" أو "الاستخدام بحلول". من الأفضل استهلاك حبوب القهوة بعد 5 إلى 20 يوماً من تاريخ "التحميص". قد تنسكب القهوة القديمة بسرعة كبيرة من فتحات فلتر القهوة ويكون طعمها مرًا ومائيًا.

ملحوظة



تم تصميم هذه الآلة فقط لحبوب القهوة المحمصة الكاملة. تجنب طحن حبوب البن الخضراء غير المحمصة وتحت المحمصة. هذه كثيفة وليست هشة بدرجة كافية لتشغيلها عبر مطحنة لدغ. سيؤدي ذلك إلى إتلاف المطاحن أو كسرها بل ويشكل خطرًا على السلامة.

تركيب صينية التنقيط

- ضع شواية صينية التنقيط أعلى صينية التنقيط.
- في الآلات الملونة، قم بتركيب غطاء الحماية الخاص بصينية التنقيط على صينية التنقيط.
- قم بإدخال صينية التنقيط داخل الجهاز.

ملحوظة



يعد استخدام الغطاء الواقي لحماية صينية التنقيط أمرًا اختياريًا. لكن لاحظ أن استخدام واقي حماية صينية التنقيط يمكن أن يحمي صينية التنقيط من الخدوش والخدوش.

شاشة للشرب

في هذه الشاشة، يمكنك تخصيص مشروبك عن طريق لمس اختيار المشروب على الشاشة.



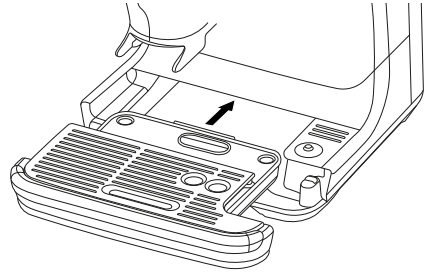
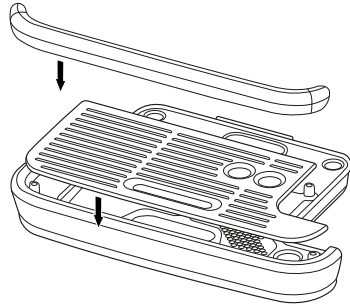
- A. رمز المنزل
- B. مشروب مختار
- C. الماء الساخن
- D. الطحن / الجرعة = اضغط على الأيقونة الموجودة أسفل فلتر القهوة لضبط إعدادات المطحنة.
- E. Brew = اضغط على الأيقونة الموجودة أسفل كوب القهوة لضبط إعدادات التخمير.
- F. قوام الحليب = اضغط على الأيقونة الموجودة أسفل إبريق الحليب لضبط إعدادات الحليب.

ضبط حجم الطحن والجرعات

- اضبط حجم الطحن باستخدام القرص الموجود على جانب الماكينة.



- اتباع متطلبات الشاشة لتحديد "حجم السلة" المفضل.
- اضغط على صورة فلتر القهوة لبدء الطحن والسماح للقهوة المطحونة الطازجة بملء فلتر القهوة.



عملية العامة

- تأكد من امتلاء خزان المياه بماء الصنبور البارد حتى العلامة القصوى.
- قم بتوصيل كبل الطاقة بمنفذ الطاقة.
- اضغط على زر الطاقة.
- اتباع الإرشادات التي تظهر على الشاشة لإرشادك خلال عملية إعداد الاستخدام الأول.

اختيار الشراب

اسحب وحدد اختيارك للمشروب.



ملحوظة



يرجى الحفاظ على شاشة اللمس جافة ونظيفة لضمان عمل الجهاز بشكل صحيح.

الدك المساعد

- عند اكتمال دورة الطحن، تكون الآلة جاهزة للدك.



- سوف يتوقف الطحن تلقائياً.

إعداد المشروب الذكي

- يعد إعداد المشروب الذكي ميزة تساعد على تحقيق نطاق جيد لاستخلاص القهوة من خلال المساعدة في عملية الاتصال بالمطحنة. عند الانتهاء بنجاح، يمكنك الاستمتاع بفنجان قهوة متوازن. من هذه النقطة، قم بضبط حجم الطحن والتجربة بما يناسب ذوقك.

يوصى باستخدام هذه الميزة كلما قمت بتغيير الحبوب، أو تظهر الإشعارات السريعة جداً أو البطيئة جداً على الشاشة. ابحث عن إعداد Intelligent Brew في قائمة الإعدادات ضمن إعدادات المشروبات.

تطهير الطحن اليدوي

- للحصول على أفضل نتائج للقهوة، إذا لم يتم استخدام الماكينة لفترة من الوقت، فمن المستحسن إزالة أي حبوب قديمة تم طحنها وتركها في مجرى المطحنة. إلى تطهير: اضغط مع الاستمرار على زر الطحن لمدة ثانيتين، وقم بالتشغيل لمدة 5 ثوانٍ تقريباً. للتوقف: اضغط على زر التوقف. ستتوقف عملية تطهير الطحن تلقائياً بعد 30 ثانية إذا لم يتم الضغط على زر الإيقاف.



ملحوظة



ستشير الشاشة إلى ما إذا كان الحشو أو الجرعة منخفضة أو مثالية أو عالية.

كيفية تصحيح الجرعة الأقل أو الزائدة؟

يمكن أن تحدث جرعة أقل أو زائدة عند إضافة الفاصوليا الطازجة إلى القادوس؛ عندما تنضج حبوب البن؛ يتم استخدام نوع مختلف من حبوب القهوة أو في حالة إجراء تغيير على حجم الطحن.

ماذا تفعل عندما يكون مستوى الجرعة

أقل من الشريط الأوسط المثالي؟

- عندما تكون الجرعة أقل من الشريط الأوسط المثالي، سيشير الجهاز ويحسب "A Bit More". اضغط على صورة مرشح القهوة الموجود على الشاشة لإضافة المزيد واتبع متطلبات الشاشة وأكمل المسح للحصول على قراءة محدثة لمستوى الجرعة.

- عند الوصول إلى مستوى الجرعة المثالي، سيقوم الجهاز تلقائياً بتحديث وقت الجرعة التلقائي للدورة التالية.

ماذا تفعل عندما يكون مستوى الجرعة

أعلى من الشريط الأوسط المثالي؟

- عندما تكون الجرعة أعلى من الشريط الأوسط المثالي، قم بإزالة مرشح القهوة من الحامل.
- استخدم أداة تشذيب الحلاقة. (راجع قسم خفض الجرعة).

استخلاص الإسبريسو

- حدد عرضاً لخيارات المشروب على الشاشة.
- حدد خيارات حجم المقيء من: فردي (حوالي 30 مل)، مزدوج (حوالي 60 مل) أو مزدوج + (حوالي 90 مل).
- حدد مخصص وقم بالتمرير واسحب النقطة لزيادة حجم القهوة أو تقليله.
- اضغط على صورة صورة فنجان القهوة التي تظهر على الشاشة لبدء الاستخراج.
- يتم تحديد أوقات المدة مسبقاً ولكن يمكن تخصيصها.



التجاوز اليدوي

اضغط مع الاستمرار على صورة القهوة (حوالي ثانيتين) للدخول في وضع الاستخراج اليدوي. المس صورة القهوة لبدء الاستخراج، ثم المس صورة القهوة مرة أخرى لإيقاف الاستخراج.

ملحوظة

- ستختلف كمية الإسبريسو المستخرجة في الكوب حسب حجم الطحن وإعدادات كمية الطحن.
- سيؤدي لمس صورة القهوة أثناء مستوى صوت محدد مسبقاً إلى إيقاف عملية الاستخراج على الفور.
- للحصول على النكهة المثالية عند استخدام سلة فلتر سرعة 1 كوب، يجب عليك استخلاص ما يقرب من 1 كوب. 30 مل. عند استخدام سلة فلتر سرعة 2 كوب، يجب عليك استخلاص ما يقرب من 2 كوب. 60 مل.

حليب القوام

العلامات التجارية المختلفة وبدائل الحليب سوف تختلف بشكل مختلف. للحصول على أفضل النتائج، يوصى باستخدام حليب كامل الدسم عند استخدام حليب الألبان واستخدام حليب باريستا عند استخدام الحليب النباتي. قد تحتاج إلى ضبط مستوى الرغوة وفقاً لذلك. ابدأ بالحليب البارد، املاً إبريق الحليب إلى أسفل موضع الصنبور. ارفعي عصا البخار وأدخليها في إبريق الحليب.

- ستقوم الماكينة بحساب مقدار تقليل وقت الطحن التلقائي وتطبيق ذلك للدورة التالية.

الجرعة الزائدة (تقليل الجرعة)

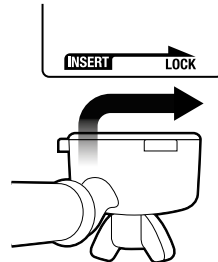


تسمح لك أداة تشذيب الجرعة الدقيقة Razor™ بقص القرص إلى المستوى الصحيح للحصول على استخلاص متسق. أدخل ماكينة Razor™ في سلة القهوة حتى تستقر أكتاف الأداة على حافة سلة الفلتر. يجب أن تخترق شفرة أداة الجرعات سطح القهوة المدكوكة. قم بتدوير أداة تحديد الجرعات Razor™ للخلف وللأمام أثناء الإمساك بفلتر القهوة بزاوية فوق صندوق الطحن للتخلص من القهوة الزائدة.



إدخال مرشح القهوة

ضع مرشح القهوة أسفل رأس المجموعة بحيث يكون المقبض محاذياً لموضع INSERT. أدخل مرشح القهوة في رأس المجموعة وقم بتدوير المقبض باتجاه المركز حتى تشعر بالمقاومة.



تركيبة الحليب اليدوية

يتم تعطيل تركيبة الحليب التلقائية وإيقاف التشغيل التلقائي أثناء وضع تركيبة الحليب اليدوية. ابدأ بالحليب البارد. املاً إبريق الحليب إلى أسفل موضع الصنبور. ارفع عصا البخار وقم بتحريك إبريق الحليب أسفل عصا البخار. أمسك إبريق الحليب بزاوية.

ابدأ في تكوين الرغوة من خلال النقر على صورة إبريق الحليب التي تظهر على الشاشة. عندما تنتهي عملية تكوين الرغوة ويكون الإبريق ساخناً بحيث يمكنك لمسه بشكل مريح: اضغط على صورة إبريق الحليب التي تظهر على الشاشة للتوقف.

امسح العصا والطرف بقطعة قماش مبللة نظيفة. قم بخفض عصا البخار إلى الوضع السفلي وسيتم تطهير العصا تلقائياً.

قم بخفض عصا البخار، مما يضمن انخفاضها بالكامل. يجب أن يستقر إبريق الحليب على مستشعر درجة حرارة الحليب الموجود على صينية التנקيط ويجب غمر طرف عصا البخار والتأكد من أن الحليب يغطي الحلقة حول طرف عصا البخار.



ملحوظة



تحقق من الصورة التي تظهر على الشاشة لمعرفة الوضع الصحيح لإبريق الحليب.

أسفل صورة إبريق الحليب، اضغط على الأيقونة لضبط درجة حرارة الحليب أو مستوى رغوة الحليب أو تغيير خيار الحليب: منتجات الألبان أو اللوز أو الشوفان أو الصويا.

للبدء، المس صورة "إبريق الحليب". ستعرض الشاشة درجة حرارة الحليب أثناء تسخينه.

نصيحة



جميع المشروبات التي تحتوي على الحليب

- قم بتحضير القهوة أولاً ثم ضع الحليب في قائمة الانتظار.
- الحليب الملمس أولاً وانتظر تخمير القهوة.

تنبيه: خطر الحرق



لا يزال من الممكن إطلاق البخار المضغوط، حتى بعد إيقاف تشغيل الماكينة. يجب دائماً مراقبة الأطفال.

ملحوظة



- عندما تقوم الآلة بتوليد البخار، يمكن سماع صوت ضخ. هذا هو التشغيل الطبيعي للمضخة.
- استخدم حصرياً إبريق الحليب المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ الموجود في العبوة لتكوين رغوة الحليب. قد يؤدي استخدام الحاوية المصنوعة من الزجاج أو المواد البلاستيكية لتكوين رغوة الحليب إلى ارتفاع درجة حرارة الحليب أو حدوث ظروف خطيرة.

استخدام الماء الساخن

تحتوي الماكينة على صنبور مخصص للمياه الساخنة. يمكن استخدام وظيفة الماء الساخن لتسخين الأكواب مسبقاً أو إضافة الماء الساخن يدوياً. لبدء وإيقاف الماء الساخن، المس أيقونة "الماء الساخن" على الشاشة.

حد الماء الساخن هو حوالي 90 ثانية. اعتماداً على حجم الكوب الخاص بك، قد تحتاج إلى لمس زر "الماء الساخن" لإيقاف الصب.

ملحوظة



لا يمكن استخدام صنبور الماء الساخن وعصا البخار عند استخلاص الإسبريسو.

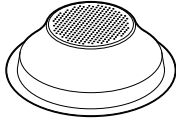
قم بتشغيل الماء الساخن قبل أو بعد استخلاص الإسبريسو.



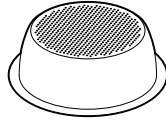
سيتوقف قوام الحليب تلقائياً عند الوصول إلى درجة حرارة الحليب المحددة.

ارفع عصا البخار لإزالة إبريق الحليب. امسح العصا والطرف بقطعة قماش مبللة نظيفة. قم بخفض عصا البخار إلى الوضع السفلي وسيتم تطهير العصا تلقائياً.

سلال تصفية جدار واحد



كوب 1



كوب 2



كوب 1



كوب 2

ينبغي استخدام سلال الفلتر ذات الجدار الواحد عند طحن حبوب القهوة الكاملة الطازجة.

يتيح لك ذلك تجربة الطحن والجرعة لإنشاء إسبرسو أكثر توازناً.

سلال تصفية الجدار المزدوج

يجب استخدام سلال الفلتر ذات الجدار المزدوج عند استخدام القهوة المطحونة والحبوب القديمة التي تجاوز تاريخ التخميص 30 يوماً.

تعمل هذه العناصر على تنظيم الضغط وتساعد على تحسين عملية الاستخراج بغض النظر عن الطحن أو الجرعة أو الطازجة.

الطحن

ضبط حجم الطحن



سيؤثر حجم الطحن على معدل تدفق الماء عبر القهوة الموجودة في سلة الفلتر وعلى نكهة الإسبرسو. عند ضبط حجم الطحن، يجب أن يكون ناعماً ولكن ليس ناعماً جداً أو مسحوقياً.



تحذير



درجة حرارة الكوب المملوء حوالي 75 درجة مئوية - 90 درجة مئوية (167 درجة فهرنهايت - 194 درجة فهرنهايت). كن حذراً في التعامل مع المشروبات الساخنة.

نصيحة



تسخين الكوب أو الزجاج

سيساعد الكوب الدافئ في الحفاظ على درجة حرارة القهوة المثالية. قم بتسخين كوبك مسبقاً عن طريق شطفه بالماء الساخن من مخرج الماء الساخن ووضعه على صينية تدفئة الكوب.

تسخين فلتر القهوة وسلة الفلتر

يمكن لمرشح القهوة البارد وسلة الفلتر أن يقللا من درجة حرارة الاستخلاص بما يكفي للتأثير بشكل كبير على جودة الإسبرسو الخاص بك. تأكد دائماً من تسخين فلتر القهوة وسلة الفلتر مسبقاً بالماء الساخن من صنبور الماء الساخن قبل الاستخدام الأولي.

ملحوظة



قم دائماً بمسح مرشح القهوة وسلة الفلتر لتجفيفهما قبل تناول القهوة المطحونة لأن الرطوبة يمكن أن تشجع "التوجيه" حيث يمر الماء عبر القهوة المطحونة أثناء الاستخراج.

سلال الترشيح

تتضمن هذه الماكينة كلا من الجدار الفردي والمزدوج، وسلال فلتر كوب واحد و2 كوب.

استخدم سلة الفلتر سعة كوب واحد عند تحضير كوب واحد وسلتي الفلتر سعة كوبين عند تحضير كوبين أو كوب أو كوب فردي أقوى.

سلال الفلتر المتوفرة مصممة للقهوة المطحونة:

1 كوب سلة تصفية = 8-11 جرام

2 كوب سلة فلتر = 16-19 جرام

كيفية إضافة وحذف المشروبات المخصصة

إضافة مشروب جديد

عند تخصيص مشروب افتراضي، اضغط على أيقونة القرص في الجزء العلوي الأيمن من الشاشة لإعادة تسمية وحفظ إعدادات القهوة التي تم إنشاؤها حديثًا. قم بتسمية المشروب الجديد بحد أقصى 15 حرفًا. يتم حفظ كل مشروب تم إنشاؤه في بداية دائرة المشروبات.



لضبط الطحن، قم بتدوير قرص الطحن إلى الجزء الخلفي من الماكينة ليصبح أكثر خشونة، أو قم بتدوير القرص باتجاه مقدمة الماكينة ليصبح أكثر دقة أو قم بتحريك النقطة الموجودة على خشن. الطحن أصغر. كلما كانت القيمة المعروضة على الشاشة أكبر، كلما كان حجم الطحن أكثر خشونة.

ملحوظة



- عند إجراء تغييرات على حجم الطحن، سيتم حساب وقت الجرعة التلقائي الجديد بعد الضغط التالي وتحديثه لدورة الجرعة التالية. يتم حساب كمية الجرعة وتخزينها تلقائيًا. قد تكون هناك حاجة إلى عمليتين أو ثلاث عمليات استخلاص لمعايرة عملية الاستخراج.

استخراج الإسبريسو

- كدليل، سيبدأ الإسبريسو بالتدفق بعد 8-12 ثانية (وقت التسريب) ويجب أن يكون قوامه مثل تقطير العسل.
- إذا بدأ الإسبريسو بالتدفق قبل 7 ثوانٍ، فهذا يعني أن كمية سلة الفلتر أقل من الجرعة و/أو أن الطحن خشن للغاية. هذه لقطة غير مستخرجة.
- إذا بدأ الإسبريسو بالتنقيط ولكن لم يتدفق بعد 12 ثانية، فهذا يعني إما زيادة جرعة سلة الفلتر و/أو أن الطحن ناعم جدًا. هذه لقطة مبالغ فيها.
- إن الإسبريسو الرائع يدور حول تحقيق التوازن المثالي بين الحلاوة والحموضة والمرارة.
- ستعتمد نكهة قهوتك على العديد من العوامل، مثل نوع حبوب القهوة، ودرجة التحميص، والنضارة، وخشونة الطحن أو دقته، وجرعة القهوة المطحونة.
- قم بالتجربة من خلال تعديل هذه العوامل واحدًا تلو الآخر لتحقيق المذاق الذي تفضله.

تحرير أو حذف مشروب محفوظ

حدد اسم المشروب المحفوظ وانقر مع الاستمرار على صورة القهوة لمدة ثلاث ثوانٍ وحدد إما "تحرير" أو "حذف" من الشاشة. اضغط على "نعم" للتأكيد أو "لا، إلغاء" للعودة إلى شاشة عرض المشروبات.

إعدادات

للدخول إلى قائمة الإعدادات، المس الأيقونة الموجودة في الجزء العلوي الأيمن من الشاشة.

صيانة

تنظيف عصا البخار - سيوضح هذا كيفية تنظيف عصا البخار لإزالة أي انسداد للحصول على أداء تبخير أفضل.

تنظيف رأس المجموعة - سيحتاج هذا إلى قرص أو مسحوق تنظيف إسبرسو وسيستغرق 10 دقائق حتى يكتمل.

تنظيف المطحنة - اتبع العملية خطوة بخطوة لتنظيف المطحنة لمساعدة المطحنة على العمل بسعتها المثالية وتجنب الانسدادات المحتملة.

إزالة الترسبات - تمنع إزالة الترسبات تراكم المعادن الزائدة والقشور. ستخبرك رسالة منبقة عندما يحين وقت إزالة الترسبات الكلسية.

تغيير فلتر المياه - للتأكد من أن الجهاز يحتوي على مياه نظيفة للاستخدام.

إعدادات الشراب

الجرعة الذكية - لتشغيل أو إيقاف تشغيل "الجرعات الذكية" التي تقيس الجرعة وتمكن ميزة معايرة التخمر الذكية.

الحليب الافتراضي - قائمة بأنواع الحليب المختلفة وحدد الحليب الافتراضي المطلوب.

البرنامج التعليمي للقهوة - سترشدك الآلة على الشاشة خطوة بخطوة لإعداد قهوة فعالية.

آخر

الإخطارات - قائمة تنبيهات إشعارات الجهاز.

نصائح إرشادية - لتشغيل وإيقاف الرسوم المتحركة لتلميحات التوجيه على شاشة المشروبات.

التاريخ والوقت - للمساعدة في ضبط التاريخ والوقت على الجهاز.

الوحدات - للتبديل بين الوحدات الإمبراطورية والمترية.

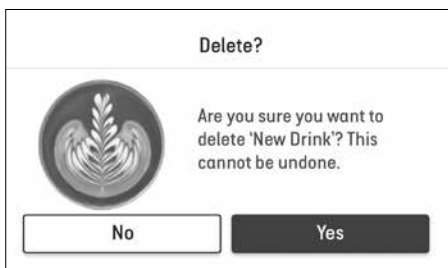
مساعدة - شاشة معلومات المساعدة عبر الإنترنت مع رمز الاستجابة السريعة.

اللغة - لضبط لغة الجهاز.

الوضع التجريبي - لعرض تسلسل العرض التوضيحي لـ Barista Touch™ Impress على الشاشة.

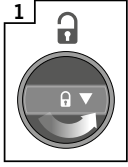
حول الجهاز - لإظهار رقم الطراز وإصدار البرنامج الثابت للجهاز.

إعادة ضبط المصنع - استخدم هذه الوظيفة لإعادة ضبط جميع القيم القابلة للبرمجة مرة أخرى إلى إعدادات المصنع وحذف جميع المشروبات المخصصة.

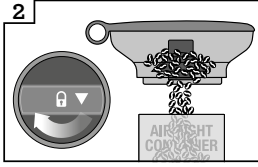


ضبط نتوءات المخروطية

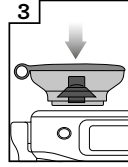
قد تتطلب بعض أنواع القهوة نطاق طحن أوسع للحصول على استخلاص مثالي. إحدى ميزات Barista Touch™ Impress هي القدرة على توسيع هذا النطاق من خلال نتوء علوي قابل للتعديل. نوصي بإجراء تعديل واحد فقط في كل مرة.



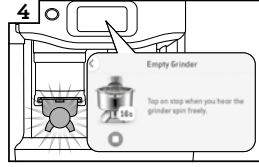
Unlock hopper



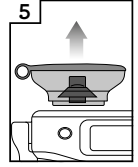
Hold hopper over container & turn dial to release beans into container



Align hopper into position



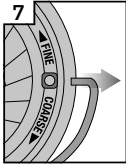
Run grinder until empty



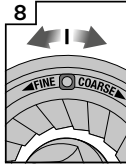
Remove hopper



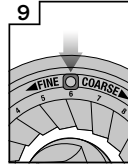
Remove upper burr



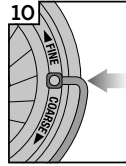
Remove wire handle from both sides of the burr



Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer



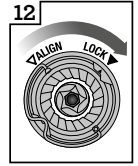
Align the number with the handle opening



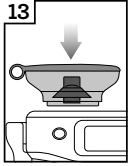
Insert wire handle from both sides of the burr



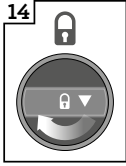
Push upper burr firmly into position



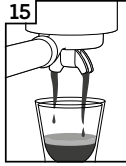
Lock upper burr



Align hopper into position



Lock the hopper and fill the hopper with beans.



Check your extraction

العناية والتنظيف



الملحقات

صُممت الماكينة للعمل بشكل أفضل لخدمة غرضها. إذا كانت الماكينة لا تستخدم مرشح مياه، فاتباع تعليمات تنظيف ملحقات الماكينة الموصى بها للحصول على أفضل أداء للماكينة. قد يؤثر عدم تنظيف الملحقات بانتظام على موثوقية الماكينة أو عمرها الافتراضي ومذاق القهوة.

ملحوظة



تعتمد التوصيات المقدمة لمنتجات التنظيف القياسية على الاستخدام العام. قد تختلف النتائج الفردية حسب الشروط والتفضيلات الشخصية المحددة. للحصول على أفضل أداء، توصي Sage باستخدام منتجات التنظيف المعتمدة لديها.

توصيات التنظيف

الطريقة

تعد عملية إزالة الترسبات المنتظمة أمرًا ضروريًا بسبب التراكم المحتمل للمعادن الناجم عن الماء العسر يمكن أن يقلل هذا التراكم بشكل كبير من تدفق التخمير، ودرجة حرارة التخمير، وقوة الماكينة، والمذاق يوصى بشدة بإزالة الترسبات

من الماكينة كل شهر إلى شهرين أو بشكل منتظم، بغض النظر عن استخدام مرشح المياه المرفق. لمزيد من المعلومات، راجع قسم إزالة الترسبات.

التنظيف لإزالة الترسبات

ينظف التنظيف العكسي رأس المجموعة من زيوت القهوة الفاسدة. قد تختلف عملية التنظيف هذه حسب استخدام الماكينة، بالنسبة إلى الماكينة المستخدمة يوميًا في المنزل، يوصى بالتنظيف العكسي كل أسبوعين إلى ٤ أسابيع. لمزيد من المعلومات، راجع قسم تنظيف رأس المجموعة.

تنظيف رأس المجموعة

تزيل عملية تنظيف عصا البخار أي بقايا حليب، بما في ذلك بروتينات الحليب المتخثرة خارجيًا، والتي يمكن سحبها إلى الداخل. على الرغم من التطهير الشامل، قد تستمر عصا البخار في الاحتفاظ بترسبات الرواسب. قد يختلف عدد مرات التنظيف حسب استخدام الماكينة. يوصى عمومًا بتنظيف عصا البخار كل أسبوعين إلى ٤ أسابيع. لمزيد من المعلومات، راجع قسم تنظيف عصا البخار.

تنظيف عصا البخار

يمكن أن تتراكم بقايا القهوة وتتصلب في المطحنة، وهو ما قد يقلل من كفاءتها وعمرها الافتراضي. يُفضل تنظيف القادوس وموضع الطحن كل أسبوعين. من المهم تنظيف المطحنة كل ثلاثة أشهر عند استخدام حبوب القهوة المحمص بدرجة داكنة والتي تحتوي على قدر عالٍ من الزيوت. لمزيد من المعلومات، راجع قسم «تنظيف الشفرات المخروطية».

تنظيف المطحنة

شاشة ملونة تعمل باللمس

يرجى الحفاظ على شاشة اللمس جافة ونظيفة لضمان عمل الجهاز بشكل صحيح.

دورة التنظيف

ستكون هناك رسالة مطالبة عند الحاجة إلى دورة تنظيف. هذه دورة تنظيف خلفي وهي منفصلة عن عملية إزالة الترسبات الكلسية. اتبع التعليمات التي تظهر على الشاشة.

تحذير



بعد الاستخدام المنتظم، يمكن أن يتسبب الماء العسر في تراكم المعادن داخل العديد من المكونات الداخلية العاملة، مما يقلل من تدفق التخمير، ودرجة حرارة التخمير، وقوة الماكينة، ومذاق الإسبريسو.

إزالة الترسبات

حتى مع وجود فلتر المياه المرفق، يوصى بإزالة الترسبات الكلسية في حالة تراكم الترسبات الكلسية في خزان المياه.

انتقل إلى "الإعدادات" وحدد "دورة إزالة الترسبات". اتبع الإرشادات التي تظهر على الشاشة.



ملحوظة

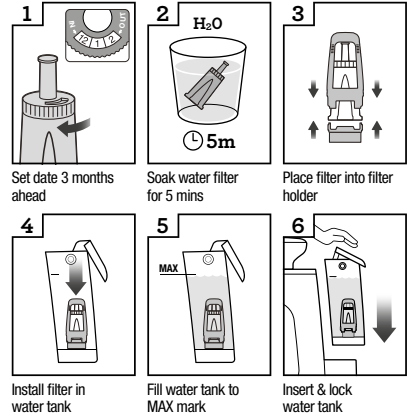


تأكد من إزالة فلتر الماء من خزان المياه قبل إضافة مسحوق إزالة الترسبات عند إزالة الترسبات من الجهاز.

• في حين أن دورة التنظيف مهمة للحفاظ على نظافة رأس التحضير من زيوت القهوة؛ تعد دورة إزالة الترسبات ضرورية لضمان الحفاظ على نظافة الماكينة من الداخل وخالية من تراكم المعادن.

• لا تستخدم المياه المعبأة في زجاجات عند إزالة الترسبات. قد تحتوي معظم المياه المعبأة على مواد صلبة ذائبة يمكن أن تترك رواسب داخل الجهاز.

استبدال فلتر المياه في خزان المياه



يساعد فلتر المياه المتوفر على تقليل مخاطر تراكم الترسبات الكلسية في العديد من المكونات الداخلية العاملة. سيؤدي استبدال فلتر المياه كل ثلاثة أشهر إلى تقليل الحاجة إلى إزالة الترسبات من الجهاز. إذا كنت تعيش في منطقة بها مياه عسرة، فمن المستحسن تغيير فلتر المياه بشكل متكرر.

- أخرج الفلتر من الكيس البلاستيكي، ثم انقععه في كوب من الماء لمدة 5 دقائق.
- اشطف الفلتر تحت الماء البارد الجاري لمدة 5 ثوانٍ.
- أدخل الفلتر في حامل الفلتر.
- اضبط قرص التاريخ قبل 3 أشهر.
- للثبيت، اضغط على الفلتر لأسفل لتثبيته في مكانه.

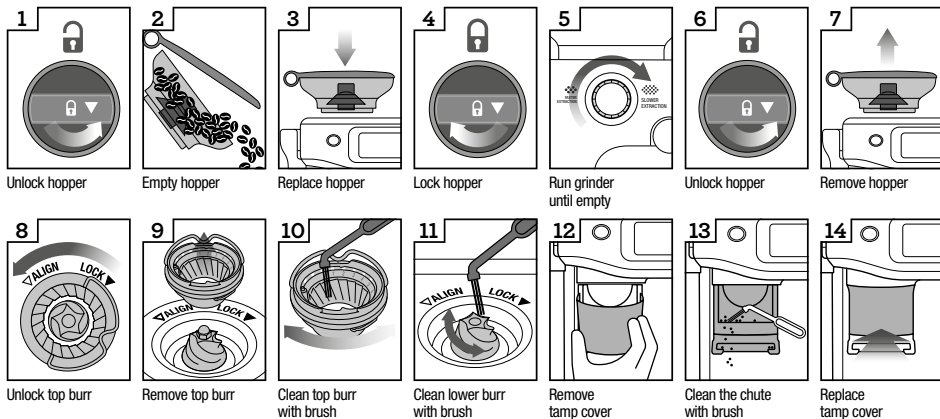
ملحوظة



لاستبدال مرشحات المياه، اتصل بمركز خدمة عملاء شركة Sage أو قم بزيارة موقعنا على www.sageappliances.com.

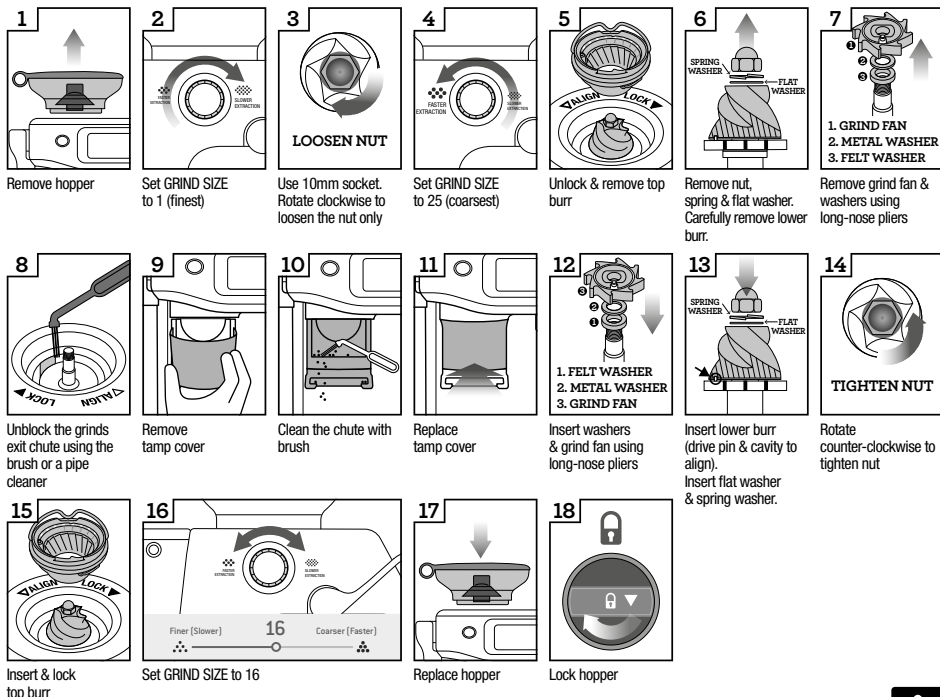
تنظيف نتوءات المخروطية

يساعد التنظيف المنتظم للشفرات على تحقيق نتائج طحن متسقة.



تنظيف متقدم للمطحنة المخروطية

هذه الخطوة مطلوبة فقط في حالة وجود انسداد بين نتوءات الطحن ومخرج المطحنة.



تحذير



يجب توخي الحذر لأن نتوءات المطحنة حادة للغاية.



إذا تم إدخال فلتر القهوة في رأس المجموعة، فتأكد من ترك الجهاز حتى يبرد ثم قم بإزالة فلتر القهوة قبل تشغيل الجهاز مرة أخرى.

تنظيف سلال الفلتر و فلتر القهوة

- يجب شطف سلال الفلتر و فلتر القهوة تحت الماء الساخن مباشرة بعد الاستخدام لإزالة جميع زيوت القهوة المتبقية.
- إذا أصبحت أي من الفتحات الموجودة في سلة الفلتر مسدودة، استخدم الدبوس الموجود في نهاية أداة التنظيف المرفقة لإزالة الفتحة (الفتحات) المسدودة.
- إذا ظلت الفتحة (الفتحات) مسدودة، قم بإزالة قرص التنظيف في الماء الساخن وانقع سلة الفلتر و فلتر القهوة في المحلول لمدة تقريبية 20 دقيقة.
- شطف جيداً.

تنظيف شاشة الدش

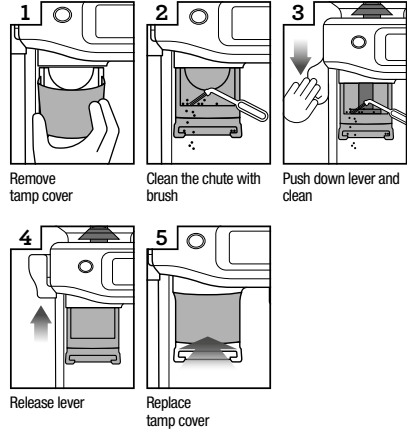
- يجب مسح الجزء الداخلي لرأس المجموعة وشاشة الدش بقطعة قماش مبللة لإزالة أي جزيئات قهوة مطحونة.
- تطهير الجهاز بشكل دوري. ضع سلة الفلتر الفارغة و فلتر القهوة في رأس المجموعة. اضغط على أيقونة التخدير الموجودة على الشاشة وقم بتشغيل تدفق قصير من الماء لشطف أي قهوة متبقية.

تنظيف صينية التقطير وصينية التخزين

- يجب إزالة صينية التنقيط وإفراغها وتنظيفها على فترات منتظمة، خاصة عندما تكون صينية التنقيط ممتلئة.
- قم بإزالة الشواوية من صينية التنقيط. ارفع فاصل طحن القهوة وتخلص من أي بقايا قهوة. يمكن أيضاً إزالة مؤشر التعويم من صينية التنقيط عن طريق سحبه لأعلى لتحرير المزاج الجانبية. اغسل جميع الأجزاء بالماء الدافئ والصابون بقطعة قماش ناعمة. شطف وجفف جيداً.
- يمكن إزالة صينية التخزين (الموجودة خلف صينية التنقيط) وتنظيفها بقطعة قماش ناعمة ورطبة. لا تستخدم المنظفات أو الفوط أو الأقمشة الكاشطة التي يمكن أن تخدش السطح.



يجب تنظيف جميع الأجزاء يدوياً باستخدام الماء الدافئ وسائل غسيل الأطباق اللطيف. لا تستخدم المنظفات أو الفوط أو الأقمشة الكاشطة التي يمكن أن تخدش السطح. لا تقم بتنظيف أي من الأجزاء أو الملحقات الموجودة في غسالة الأطباق.

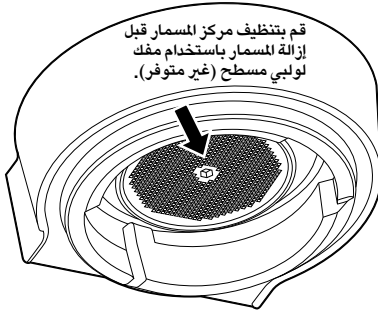


- قم بإزالة غطاء الحشو.
- قم بتنظيف وجه الحشو والمهد بالفرشاة من أي غبار أو طحن.
- اضغط لأسفل مع الاستمرار على الرافعة لأسفل، باستخدام فرشاة تنظيف الحشو، قم بإزالة بقايا الطحن داخل وحول الحشو.
- حرر الذراع ببطء للأعلى للتأكد من أن فرشاة التنظيف نظيفة وخارج منطقة نظام الحشو.

تنظيف عصا البخار

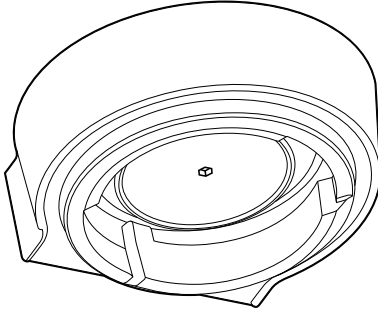
- يجب دائماً تنظيف عصا البخار بعد تركيب الحليب. امسح عصا البخار بقطعة قماش مبللة.
- إذا أصبحت أي من الفتحات الموجودة في طرف عصا البخار مسدودة، فقد يؤدي ذلك إلى تقليل أداء الرغوة.
- انتقل إلى "الإعدادات" > "تنظيف عصا البخار" واتبع الدليل الذي يظهر على الشاشة.





5. بمجرد فكه، قم بإزالة المسامير وشاشة الدش المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ واحتفظ بها بعناية. قم بتدوين جانب شاشة الدش المتجه للأسفل. وهذا سيجعل إعادة التجميع أسهل. اغسلي شاشة الدش بالماء الدافئ والصابون، ثم جففيها جيدًا.

6. قم بإزالة ختم السيليكون بأصابعك أو كمامة طويلة الأنف. أدخل الختم الجديد، الجانب المسطح أولاً، بحيث يكون الجانب المضلع في مواجهتك.



7. أعد إدخال لوحة التشيت، ثم شاشة الدش، ثم المسامير. بأصابعك، أدر المسامير في اتجاه عقارب الساعة لمدة 2-3 دورات واستخدم مفكاً مسطحاً للربط حتى يصبح المسامير متسقاً مع شاشة الدش.

8. أعد إدخال صينية التنقيط وخزان المياه.

ملحوظة



اتصل بخدمة عملاء شركة Sage أو قم بزيارة www.sageappliances.com لاستبدال أختام السيليكون أو للحصول على المشورة.

تنظيف المبيت الخارجي وصينية تدفئة الأكواب

- يمكن تنظيف الغلاف الخارجي وصينية تدفئة الأكواب بقطعة قماش ناعمة ورطبة. تلميع بقطعة قماش ناعمة وجافة. لا تستخدم المنظفات أو الفوط أو الأقمشة الكاشطة التي يمكن أن تخدش السطح.

تخزين جهازك

- قبل التخزين، اضغط على زر الطاقة لإيقاف التشغيل، ثم قم بإيقاف تشغيله من مأخذ الطاقة وافصله. قم بإزالة الحبوب غير المستخدمة من القادوس، ونظف المطحنة، وأفرغ خزان المياه وصينية التنقيط.
- تأكد من أن الجهاز بارد ونظيف وجاف. أدخل جميع الملحقات في مكانها أو في درج التخزين. تخزين في وضع مستقيم. لا تضع أي شيء على القمة.

تحذير



لمنع الضرر، لا تستخدم مواد التنظيف القلوية عند التنظيف. استخدم قطعة قماش ناعمة ومنظفًا خفيفًا.

تحذير



لا تغمر كبل الطاقة أو القابس أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر. لا ينبغي أبداً إزالة خزان المياه أو تفريغه بالكامل أثناء عملية إزالة الكلس.

تنظيف شاشة الدش

بمرور الوقت، سيلزم استبدال سدادة السيليكون المحيطة بشاشة الدش لضمان أداء التخمير الأمثل.

1. اضغط على زر الطاقة لإيقاف تشغيل الجهاز وفصل الكبل من مأخذ الطاقة.
2. قم بإزالة خزان المياه وصينية التنقيط بعناية، مع الحرص بشكل خاص إذا كانا ممتلئين.
3. باستخدام سيخ أو ما شابه، قم بتنظيف وسط المسامير من أي بقايا قهوة.
4. استخدم مفكاً لولبياً مسطحاً (غير متوفر) لفك البراغي. أدر عكس اتجاه عقارب الساعة الساعة لفك المسامير.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها



مشكلة	الأسباب المحتملة	ما يجب القيام به
الماء لا يتدفق من رأس المجموعة	• خزان المياه فارغ. • لم يتم إدخال خزان المياه بشكل كامل أو تثبيته في موضعه.	املأ الخزان. ادفع خزان المياه بالكامل وأغلق مزلاج القفل.
لا الماء الساخن بدون بخار	• خزان المياه فارغ. • عصا البخار مسدودة.	ملء خزان المياه. استخدم الدبوس الموجود في نهاية أداة التنظيف المتوفرة. إذا ظلت عصا البخار مسدودة، قم بإزالة الطرف باستخدام المفتاح المدمج في أداة التنظيف وانقعها في الماء الساخن. قم بربط الطرف مرة أخرى على عصا البخار باستخدام المفتاح المدمج في أداة التنظيف.
ملحوظة 📌 إذا تم إدخال فلتر القهوة في رأس المجموعة، فتأكد من ترك الجهاز حتى يبرد ثم قم بإزالة فلتر القهوة قبل تشغيل الجهاز مرة أخرى.		
الجهاز قيد التشغيل ولكنه يتوقف عن العمل	• طحن القهوة خشن جداً. • لا توجد كمية كافية من القهوة المطحونة في الفلتر.	قم بإيقاف تشغيل الآلة. انتظر لمدة 60 دقيقة وقم بتشغيل الجهاز مرة أخرى. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بدعم عملاء شركة Sage.
القهوة تنفذ بسرعة كبيرة	• طحن القهوة خشن جداً. • لا توجد كمية كافية من القهوة المطحونة في الفلتر.	اضبط حجم الطحن على إعداد أقل. راجع "ضبط حجم الطحن والجرعات" ضمن الوظائف.
القهوة باردة جداً	• الأكواب غير مسخنة مسبقاً. • عدم تسخين الحليب بدرجة كافية (عند تحضير مشروب يحتوي على الحليب).	أكواب التسخين المسبق. تحقق من إعدادات درجة حرارة الحليب المحددة.
لا كريما	• حبوب البن قديمة.	استخدم حبوب البن المحمصة حديثاً مع تاريخ "التحميص" واستهلكها بعد 5 إلى 20 يوماً من ذلك التاريخ.

تاظحالم



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

UAE

Dubai
+971 800 0120386

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 123 977

FIN

Finland
0800 412 143

NOR

Norway
80 024 976



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 varsinaisen 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 2026

BES882 / SES882 UK UG2 E26