



Contents

2	Guarantee
2	Sage® recommends safety first
6	Components
7	Accessories
8	The Oracle™ features
9	Functions
19	Care & Cleaning
24	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
 - stored
- Always 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.
- Do not place anything, other than cups for warming, 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.
- Always ensure the appliance is turned OFF, unplugged at the power outlet and has been allowed to cool before cleaning, attempting to move or storing.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The use of attachments not sold or recommended by Sage may cause fire, electric shock or injury.
- 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.
- 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.
- Use caution after milk texturing as the 'Auto Purge' function may purge hot steam when the steam wand is lowered.
- 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.

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE

Please note that in order to better serve our customers, internal memory storage has been imbedded 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.



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



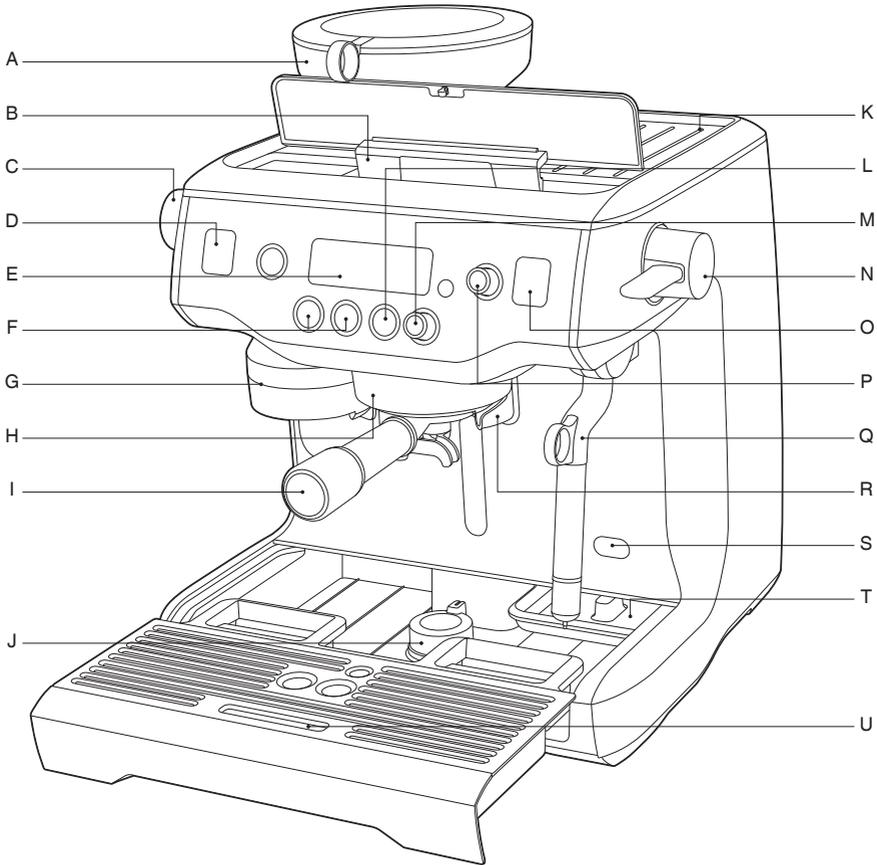
The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste.

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



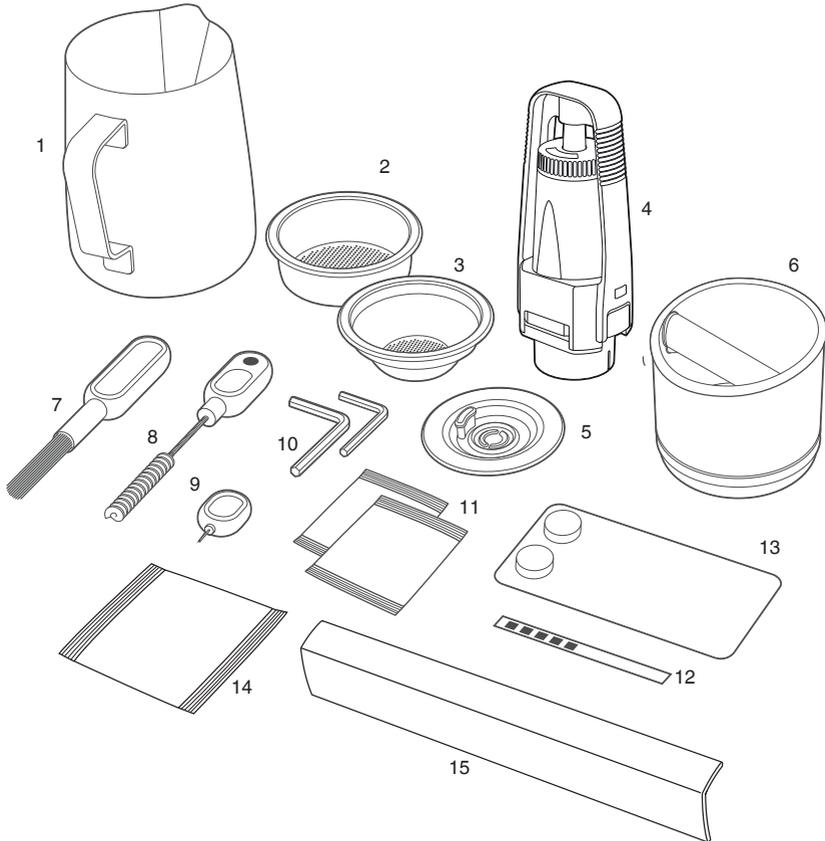
- | | |
|--|-------------------------------|
| A. 40mm Baratza European Precision Burrs | L. HOT WATER button |
| B. Top-fill 2.5L removable water tank | M. LONG BLACK dial |
| C. Grind Size dial | N. Steam lever |
| D. Grind LCD | O. Steam LCD |
| E. Main LCD | P. SELECT dial |
| F. 1 CUP and 2 CUP buttons | Q. Cool touch steam wand |
| G. Grind outlet | R. Dedicated hot water outlet |
| H. Heated 58mm group head with | S. Descale access point |
| I. 58mm full stainless steel portafilter | T. Tool storage tray |
| J. Drop down swivel foot | U. Removable drip tray |
| K. Heated cup warming tray | |



Rating Information
220-240V ~ 50-60Hz 2000-2400W



Accessories



1. Stainless steel milk jug
2. 2 cup single wall filter basket*
3. 1 cup single wall filter basket
4. Water filter holder with filter
5. Cleaning disc
6. Mini grinds bin
7. Burr brush
8. Grind outlet brush & tamp removal magnet
9. Cleaning tool for steam wand tip
10. Hex key
11. Steam wand cleaning powder
12. Water hardness test strip
13. Espresso cleaning tablets
14. Descaling Powder
15. Drip tray guard
(included with machines in colour only)

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

The Oracle™
Features

COLOR TOUCH SCREEN CONTROL PANEL

Swipe & Select from the drinks menu. Adjust your coffee strength, milk texture or milk temperature, then save it as your personal favorite.

HANDS FREE AUTOMATIC GRIND, DOSE & TAMP

Automatically grinds, doses and tamps the required amount of coffee, mess free.

GRIND SIZE DIAL

Adjustable grind settings from fine to coarse for optimal espresso extraction.

40 MM BARATZA EUROPEAN PRECISION BURRS

Maximize ground coffee surface area for a full espresso flavor.

AUTOMATIC HANDS FREE MILK TEXTURING

Automatically textures milk to the selected temperature and style from silky smooth latté to creamy cappuccino. Automatic purge removes residual milk from the steam wand when returned to the downward position.

SIMULTANEOUS COFFEE & STEAM

Two stainless steel boilers each dedicated to espresso and steam for simultaneous milk texturing and espresso extraction.

PRECISION CONTROL

Electronic PID Temperature Control

Electronic temperature control delivers precise water temperature for optimum espresso flavor.

Actively Heated Group Head

Commercial size 58mm group head with embedded element for thermal stability during extraction.

Regulated Extraction Pressure

Over pressure valve (OPV) limits maximum pressure for optimal espresso flavor.

Low Pressure Pre-Infusion

Gradually increases water pressure to gently expand grinds for an even extraction.

Dual Pumps

Dedicated Italian made espresso and steam boiler pumps.

Programmable Shot Temperature

Adjust water temperature to achieve optimal espresso flavor depending on coffee origin and degree of roast.

ADDITIONAL FEATURES

Auto Start

Switches machine on at a specified time.

Auto Off

Switches machine off after a specified time from 0.5 to 8 hours.

Adjustable Dose

Adjustable fan height that helps vary the amount of coffee into 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.

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

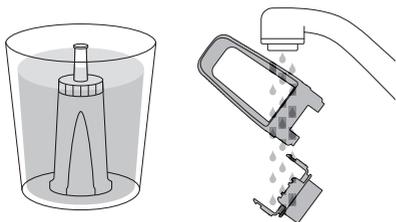


TIP

To easily manoeuvre your machine, use the drop down swivel foot located under the drip tray.

INSTALLING THE WATER FILTER

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

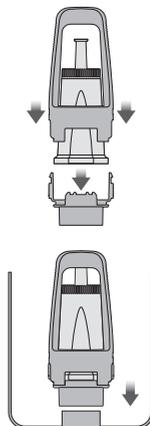


- Set the reminder for next month of replacement. We recommend to replace the filter after 3 months.



- Insert the filter into the two parts of the filter holder.
- To install the assembled filter holder into

the water tank, align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.



- Fill the water tank with cold water before sliding back into position at the back of the machine and locking into place.

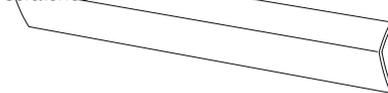
ATTACHING THE DRIP TRAY

- 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.

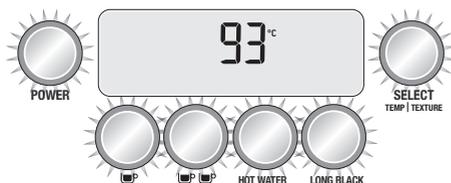


FIRST USE

1. Ensure tank is filled with cold water.
2. Press POWER button to turn machine on.
3. The main LCD will display 'Hrd3', prompting you to set the water hardness level.

Setting Water Hardness

- Dip the test strip into a sample of the water you have filled the tank with. Wait for one minute. The water hardness setting is indicated by the number of red squares displayed on the test strip.
 - Rotate SELECT dial to the required setting from 'Hrd1' (softest water) to 'Hrd5' (hardest water). Press SELECT dial to set.
4. After approximately 5 minutes, the machine will reach the default operating temperature 93°C and all 6 buttons will illuminate. The machine is now in STANDBY mode.



Flushing The Machine

When the machine has reached STANDBY mode:

1. Press 2 CUP button to run water through the group head for 30 seconds.
2. Press HOT WATER button to run water through the hot water outlet. After 30 seconds, press HOT WATER button again to stop the flow of water.
3. Lift steam lever to the MANUAL position to release steam through the steam wand. After 30 seconds, lower the steam lever to the centre OFF position.
4. Repeat steps 1–3 twice.

MANUAL will flash on LCD

The machine will not reach operating temperature (STANDBY mode) if the steam lever is in the MANUAL position. The steam LCD will display 'MANUAL'. Lower the steam lever to the centre OFF position.

Steam operation is ready when the SELECT dial illuminates.

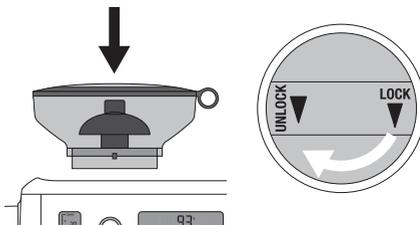


NOTE

You will not be able to select the 1 CUP, 2 CUP or LONG BLACK functions ; or access the cleaning cycle in the menu options until the machine has reached operating temperature (STANDBY mode).

GRINDING OPERATION

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



NOTE

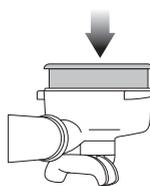
This machine is designed only for whole roasted coffee beans. Avoid grinding unroasted green and under-roasted coffee beans. These are dense and not brittle enough to run through a burr grinder. This will damage or break burr grinders and even pose a safety risk.

SELECTING GRIND SIZE

There are 45 espresso grind size settings (No. 1 – finest, No. 45 – coarsest) to enable you to select the right grind size for your coffee beans and achieve the perfect espresso extraction.

We recommend you start at No. 30 and adjust as required to control espresso flow rate.

SELECT YOUR FILTER BASKET

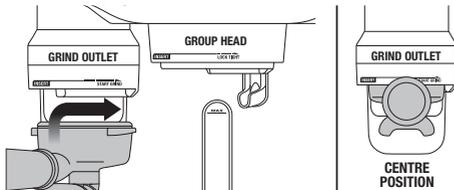


Use the 1 Cup Filter Basket for making a single cup or a weaker tasting espresso.

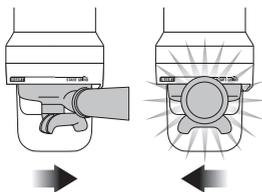
Use the 2 Cup Filter Basket for making 2 cups or a stronger tasting espresso, usually for mugs or larger cups.

AUTO GRIND DOSE & TAMP

Align portafilter handle with the INSERT position on the grind outlet. Lift to insert portafilter into the grind outlet and rotate to the centre position.



To start the auto grind, dose & tamp function, rotate the portafilter to the right then gently guide back to the centre position. Grinding will commence.



When the auto grind, dose & tamp function is complete, rotate the portafilter handle to the INSERT position and lower to remove.

To adjust the tamping height, use the hex key provided. Pull the tamping fan down from the grind outlet, and then pull down on the fan coupling inside the grind outlet to remove it. Adjust the length of the coupling by loosening the fastener with the hex key and rotating the coupling to the desired length.

ESPRESSO EXTRACTION

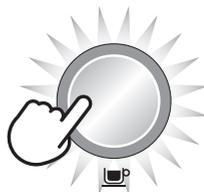
Align portafilter handle with the INSERT position on the group head. Lift to insert portafilter into the group head and rotate towards the LOCK TIGHT position until resistance is felt.

EXTRACTION GUIDE

The 1 CUP button  and 2 CUP button  use duration to control espresso volume. The duration times are preset, but can be reprogrammed.

1 CUP BUTTON

Press 1 CUP button once to extract a single shot of espresso.



2 CUP BUTTON

Press 2 CUP button once to extract a double shot of espresso.



The machine will stop after 2 CUP duration has been extracted and will return to STANDBY mode.

EXTRACTION TYPES	GRIND	SHOT DURATION
OVER-EXTRACTED (bitter • astringent)	Too Fine	Over 35secs
BALANCED	Optimum	25-30secs
UNDER-EXTRACTED (underdeveloped • sour)	Too Coarse	Less than 20secs

MANUAL OVERRIDE

Press and hold either the 1 CUP or 2 CUP button to commence pre-infusion. When the required pre-infusion duration is met, release the button to begin full pump pressure.

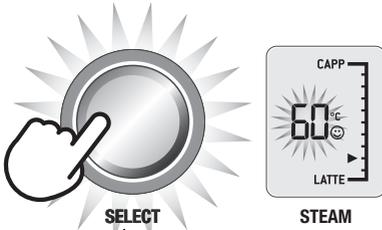
Press the button again to stop the pour when required duration has been achieved.

TEXTURING MILK

The SELECT dial is used to select milk temperature and texture. Press the dial to toggle between milk temperature and texture.

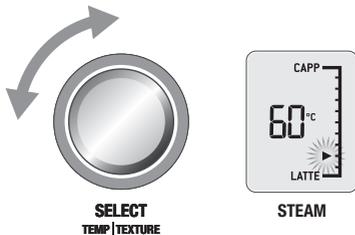
ADJUSTING MILK TEMPERATURE

Press the SELECT dial until the milk temperature flashes. Rotate the dial to increase or decrease milk temperature.



ADJUSTING MILK TEXTURE

Press the SELECT dial until the milk texture triangle flashes. Rotate dial towards 'CAPP' for more texture or 'LATTE' for less texture.

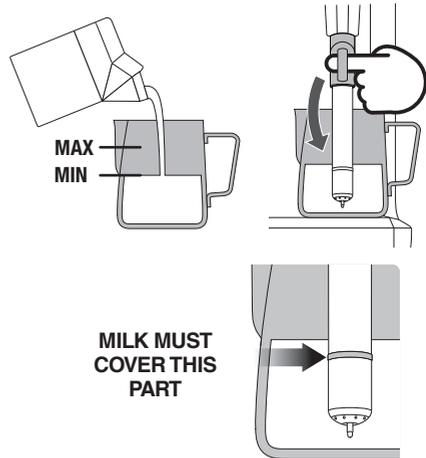


NOTE

Prior to texturing milk, always purge steam wand by momentarily pressing down the steam lever.

AUTO MILK TEXTURING

Start with fresh cold milk. Fill milk jug to below the spout position. Lift steam wand and insert into milk jug. Lower steam wand, ensuring it is fully down. The milk jug should rest on the drip tray and milk should cover the steam wand seal.



To start, press down and release steam lever. 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 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.

Insert steam wand into milk jug. Lift steam lever to activate manual steam mode. Once the desired milk texture and temperature are achieved, lower the steam lever to the centre OFF position. **Wipe the wand and tip with a 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.

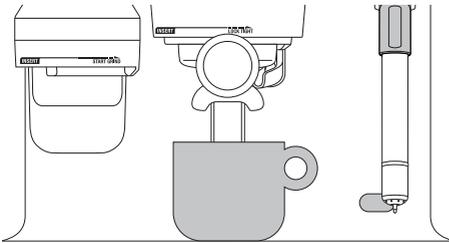


NOTE

If machine is run continuously for 30 minutes, allow machine to cool for 5 minutes before each use

There are 3 preset Long Black settings – small, medium and large. To use one of these settings:

1. Insert the 2 Cup Filter Basket into the Porta-filter.
2. Fill the portafilter using the auto grind, dose & tamp function.
3. Insert the portafilter into the group head.
4. Position your cup so the portafilter spouts and hot water outlet are directed inside the cup.



5. Rotate the LONG BLACK dial to the desired cup size.

PRESET CUP SIZE	AMOUNT BREWED
Small	Approx. 180ml
Medium	Approx. 240ml
Large	Approx. 355ml

The brewed amounts are approximate only. Actual amounts may vary due to the coffee bean roast, blend and freshness as well as the selected grind size. These factors affect extraction rate and shot volume.

6. To start extraction, press the LONG BLACK dial. Espresso will extract from the portafilter spouts, followed by hot water from the hot water outlet.

MANUAL LONG BLACK

This allows you total control over the Long Black process: pre-infusion duration, espresso volume and hot water volume. During manual Long Black mode, the LCD will show a moving cup icon.

Press and hold LONG BLACK dial to activate pre-infusion. Release LONG BLACK dial to commence espresso pour.

Press the LONG BLACK dial to stop espresso pour and commence hot water pour.

Press the LONG BLACK dial again to stop the pour of hot water.

HOT WATER

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

To stop and start the pour of hot water, press the HOT WATER button.



NOTE

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

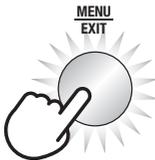
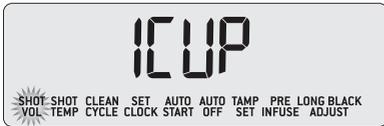
PROGRAMMABLE FUNCTIONS

To enter program mode, press the MENU button. Rotate SELECT dial to the desired function.

Program mode allows you to program:

- Shot Volume
- Shot Temperature
- Clean Cycle
- Set Clock
- Auto Start
- Tamp Set
- Pre-Infusion
- Long Black Adjust

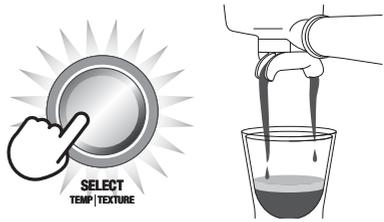
To exit program mode, press MENU button.



PROGRAMMING SHOT VOLUME / DURATION

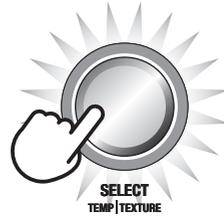
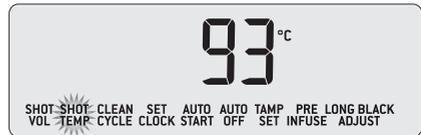
Fill the portafilter using the auto grind, dose & tamp function. Insert the portafilter into the group head.

While 'SHOT VOL' is displayed on the LCD, rotate the SELECT dial to '1 CUP' to reprogram the 1 CUP button, or '2 CUP' to reprogram the 2 CUP button. Press the SELECT dial to start espresso extraction. When required espresso volume / duration has been extracted, press SELECT dial to stop extraction. Machine will beep once to confirm the new volume / duration.



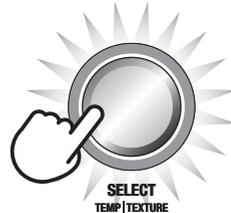
SHOT TEMPERATURE

Turn the SELECT dial to required temperature then press SELECT dial to set.



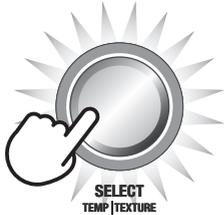
CLEANING CYCLE

The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head. Select this feature when the LCD displays 'CLEAN ME!' Refer to 'Cleaning Cycle' section.



SET CLOCK

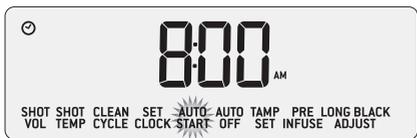
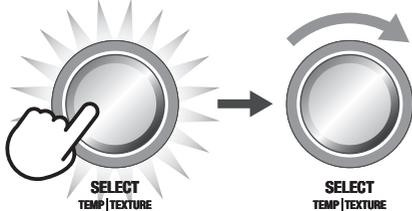
Setting the clock is optional. While 'SET CLOCK' is displayed on the LCD, press the SELECT dial.



AUTO START

Auto Start allows you to program the specific time when the machine will automatically turn on. By programming your machine, you will not have to wait for it to pre-heat.

While 'AUTO START' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. Turn the SELECT dial to 'On' or 'Off'. Press SELECT dial to set.

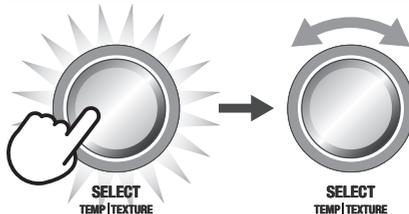
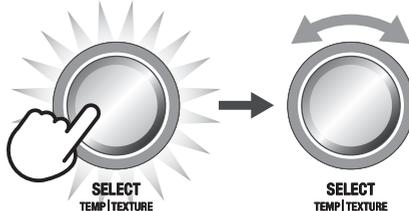


AUTO OFF MODE

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

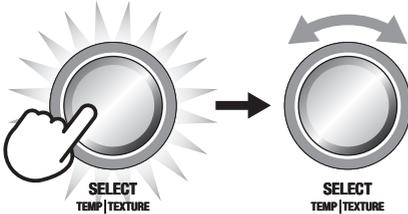
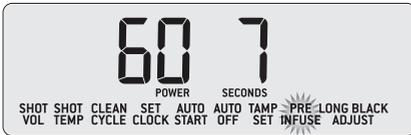
TAMP SET

Adjusting tamp parameters allows for fine tuning of coffee tamping force and polishing duration. While 'TAMP SET' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. The tamp force setting will flash.



PRE-INFUSION

Low pressure pre-infusion allows you to control the pressure and duration of the pre-infusion phase of the espresso extraction. While 'PRE INFUSE' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. The pump power setting will flash. Turn SELECT dial to increase or decrease the pre-infusion pressure. Press SELECT dial to set and pre-infusion duration will flash. Turn SELECT dial to adjust seconds.



LONG BLACK ADJUST - PROGRAMMING CUSTOM SETTINGS

There are 6 custom Long Black settings for you to program to suit your cup size and strength preferences. To program your custom setting:

1. Fill the portafilter using the auto grind, dose & tamp function.
2. Insert the portafilter into the group head.
3. Position your cup so the portafilter spouts and hot water outlet are directed inside the cup.
4. Press the MENU button. Rotate the SELECT dial to 'LONG BLACK ADJUST' then press the SELECT dial.



5. Rotate the SELECT dial to the custom setting you'd like to program - 'Set 1' to 'Set 6'. Settings that have already been programmed will display a cup icon.



NOT PROGRAMMED



PROGRAMMED

6. To start programming, press the SELECT dial. The LCD will show a moving cup icon and espresso will extract from the portafilter spouts. When the required amount has been extracted, press the SELECT dial to stop the flow of espresso and start the flow of hot water. When the required amount of water has poured, press the SELECT dial to stop the flow of hot water.



PROGRAMMED

7. To use your custom Long Black setting, rotate the LONG BLACK dial. Your programmed custom Long Black setting will appear after the preset small, medium and large settings. Press the LONG BLACK dial and your programmed Long Black setting will dispense.

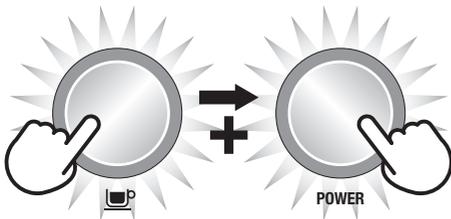
ADVANCED FEATURES

These features should only be accessed by experienced users.

To access Advanced Features, with the machine turned off, press and hold the 1 CUP button, then press and hold the POWER button together for 3 seconds.

Rotate the SELECT dial to the desired feature. Press SELECT dial to access feature settings.

Press the MENU button at any time to exit Advanced Features.

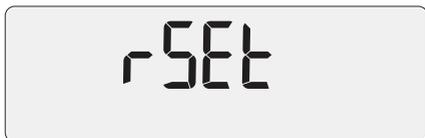


Reset Default Settings (rSEt)

Use this function to reset all programmable values back to the default settings. The machine has the following default settings:

1. Shot Temperature: 93°C
2. Low Pressure Pre-infusion: PP60, PT07 seconds
3. Milk Temperature: 60°C
4. Auto Start: OFF (8:00am)
5. Auto Off: 20 min
6. Clock: 12:00am
7. 1 CUP Button Shot Duration: 25 seconds
8. 2 CUP Button Shot Duration: 30 seconds

While 'rSEt' is displayed on the LCD, press the SELECT dial to reset all settings to factory defaults.



'Hrd3' will flash on screen. Machine is now in Water Hardness mode. See 'Water Hardness (Hrd3)' to set.

Descalc (dESc)

Select this feature to access the step by step descale procedure on the LCD.

Water Hardness (Hrd3)

Rotate SELECT dial to the required setting from 'Hrd1' (softest water) to 'Hrd5' (hardest water). Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

Units (SEt)

Set units to metric or imperial.

LCD Backlight (Lcd)

Adjust the LCD brightness / contrast.

Spotlights (SPoT)

Adjust the brightness of the LEDs lighting the drip tray area. Rotate SELECT dial to the desired brightness. Press SELECT dial to set.

Steam Temperature (StEA)

Adjust the steam boiler temperature, which in turn controls steam pressure. Rotate SELECT dial to the desired temperature. The default is 130°C. Press SELECT dial to set.

Air Pump Delay (Air)

Delay the operation of the air pump during automatic milk texturing. Rotate SELECT dial to the desired delay time.

Sound (Snd)

Adjust the audible alerts. Rotate SELECT dial to the desired setting. Select between off (OFF), low (Lo) or high (Hi). Press SELECT dial to set.

Fan Control (FAn)

Adjust the speed of the internal cooling fan. Rotate SELECT dial to the desired fan speed. Select between Silent (SILt), Standard (StNd) or cool (Cool). Press SELECT dial to set.

Disable Clean Me! Alert (CIn)

Disables the 'CLEAN ME!' alert. Rotate SELECT dial to on (On) or off (OFF). The default setting is on. Press SELECT dial to set.

12h or 24h Clock (CLoC)

Display time in 12h or 24h format. Rotate SELECT dial to the desired unit. Press SELECT dial to set.

Flow Measurement Method (VoL)

Select between volume based (FLo) or time based (SEc) method for espresso dose measurement. Rotate SELECT dial to the desired method. Press SELECT dial to set.

ALERTS

MANUAL will flash on steam LCD

The machine will not reach operating temperature (STANDBY mode) if the steam lever is in the MANUAL position. The steam LCD will display 'MANUAL'. Lower the steam lever to the centre OFF position.

Steam operation is ready when the SELECT dial illuminates.

Fill Tank

The machine will detect a low water level. The LCD will display 'FILL TANK'.



Clean Me!

Indicates when 200 extractions have been carried out since the last cleaning cycle.

The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head.



Heating

Indicates when the machine is heating up or if the temperature drops excessively during use.

Lock Hopper

Indicates if the bean hopper has not been properly inserted and locked into position.

Overheat Please Wait

Indicates if the grinder is used excessively and needs time to cool.

Change Filter

Indicates when the water filter in the water tank needs to be replaced.

The regularity of this alert is determined by the water hardness setting (Hrd1-Hrd5) selected.

TRANSPORTING AND STORING

We recommend draining both boilers completely before transporting the machine or storing for an extended period of time.

This procedure is also intended as an anti-freeze measure in the event the machine is exposed to extreme cold temperatures.



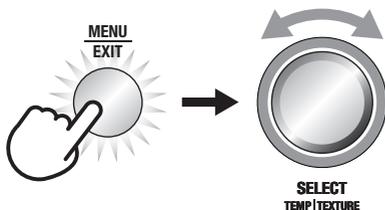
Care & Cleaning

CLEANING CYCLE

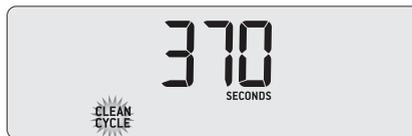
- CLEAN ME! will be displayed on the LCD to indicate when a cleaning cycle is required (after approx. 200 shots). The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head.



- Insert the supplied grey silicone cleaning disc, followed by 1 cleaning tablet into the filter basket.
- Lock the portafilter into the group head.
- Ensure the water tank is filled with cold water and the drip tray is empty.
- Press the MENU button and rotate SELECT dial until 'CLEAN CYCLE' and 'PUSH' are displayed on the LCD.



- Press the SELECT dial to start the cleaning cycle.
- The LCD will display a countdown timer showing remaining time for the cleaning cycle in seconds.



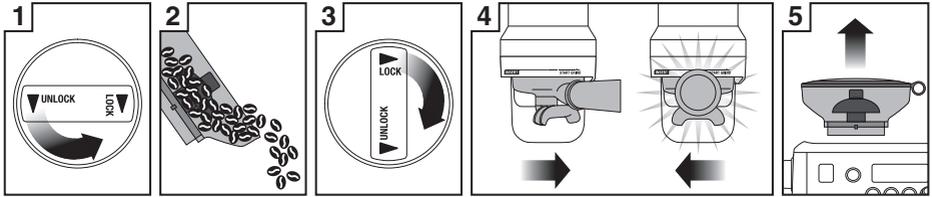
- When the cleaning cycle has finished, remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved. If the tablet has not dissolved, repeat these steps, without inserting a new tablet.
- Rinse the filter basket and portafilter thoroughly before use.
- Extract an espresso to "season" the machine and purge the system of any remaining cleaner.

INSTALLING THE WATER FILTER

- Discard the used water filter. Soak a new filter in a cup of water for 5 minutes, then rinse under cold running water.
- Wash the filter holder with cold water.
- Insert the filter into the two parts of the filter holder.
- To install the assembled filter holder into the water tank, align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.
- Fill the water tank with cold water before sliding back into position at the back of the machine and locking into place.
- Replacing the water filter after three months or 40L will reduce the need to descale the machine. The limitation of 40L is based on water hardness level 4. If you are in level 2 area, you can increase this to 60L.

CLEANING CONICAL BURRS

Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results which is especially important when grinding for espresso.



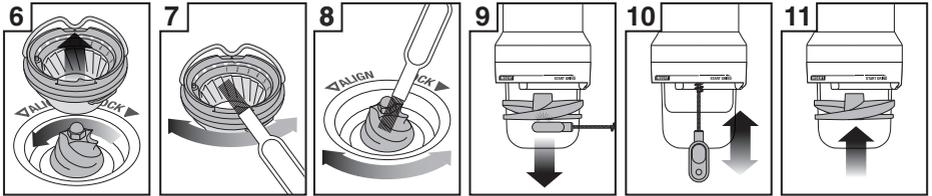
1 Unlock hopper

2 Remove beans

3 Replace & lock hopper

4 Run grinder until empty

5 Unlock & remove hopper



6 Remove upper burr

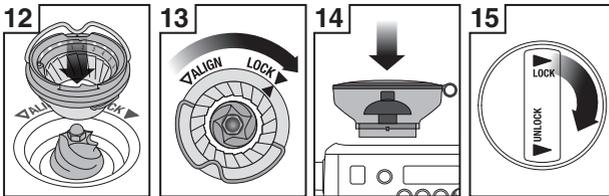
7 Clean upper burr with burr brush

8 Clean lower burr with burr brush

9 Remove tamping fan with tamp removal magnet

10 Clean grind outlet with grind outlet brush

11 Replace tamping fan by hand

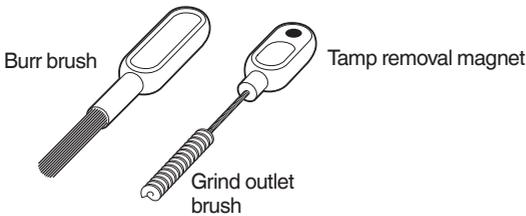


12 Push upper burr firmly into position

13 Lock upper burr

14 Insert hopper

15 Lock hopper



Burr brush

Grind outlet brush

Tamp removal magnet

CLEANING THE STEAM WAND



IMPORTANT

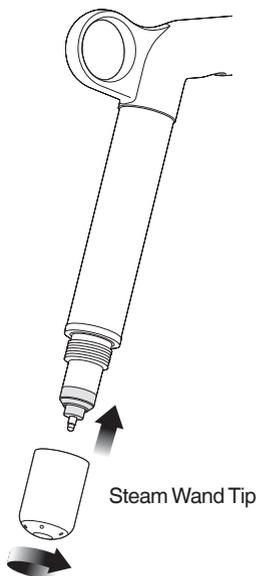
After every use, thoroughly wipe the steam wand and tip with a damp cloth & purge immediately. Failure to clean the steam wand may affect the milk texturing performance.



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.

- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the steam lever is in the centre OFF position and unblock using the steam tip cleaning tool. Even partially blocked holes may affect the ability of the steam wand to produce sufficient foam volume.
- If steam wand remains blocked, remove the tip and soak together with steam wand using the provided steam wand cleaning powder (instructions below). Screw tip back onto the steam wand after rinsing.
- The steam wand can be left immersed in the milk jug filled with water when not in use to reduce the risk of blockages.



Steam Wand Cleaning Powder

1. Add 1 packet into an empty milk jug.
2. Add 1 cup (240ml) hot water into milk jug.
3. Remove steam tip and place with steam wand into jug.
4. Leave to soak for 20 minutes.
5. Clean, rinse and replace steam tip. Place wand back into the jug and activate steam for 10 seconds.
6. Allow to soak for 5 minutes.
7. Activate steam several times to purge the steam wand, then rinse the wand thoroughly.
8. Wipe the steam wand dry with a clean cloth.
9. Discard solution & rinse jug thoroughly.



NOTE

If an alternative cleaning solution is used, please follow the instructions specified. Please ensure the cleaning solution is food safe and suitable for stainless steel and silicon products.

Please ensure the steam wand tip is tightly fastened after cleaning to avoid temp sensing error.

CLEANING THE FILTER BASKET AND PORTAFILTER

- The filter basket and portafilter should be rinsed under hot water after each coffee making session to remove all residual coffee oils.
- If the holes in the filter basket become blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.

CLEAR WATER BACKFLUSH

- After each coffee making session we recommend doing a clear water backflush before you turn off the machine. Empty drip tray. Insert the cleaning disc into the filter basket then insert the portafilter into the group head. Press the 2 CUP button and allow pressure to build for 20secs, then press to stop and release pressure. Repeat this 5 times to purge any fine coffee grounds and residual coffee oils from the brew water paths.

CLEANING THE SHOWER SCREEN

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically, run hot water through the group head with the filter basket and portafilter in place, but without ground coffee. This will remove any residual ground coffee particles from the shower screen.

CLEANING THE DRIP 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 can be removed and cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

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.



NOTE

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

DESCALE (dESc)



NOTE

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

Only descale via the descale menu.

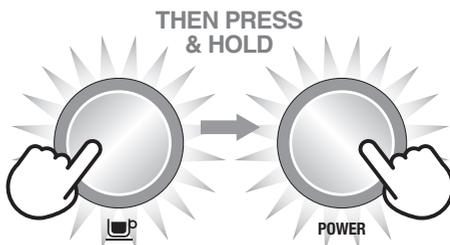


NOTE

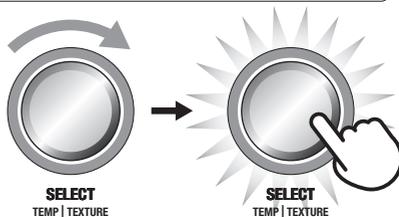
Ensure that the water filter is removed from the water tank before adding the descaling powder when descaling the machine.

1 – Prepare for Descale

- Empty the drip tray and insert into position.
- Turn the machine off and allow to cool for at least 4 hours. With the machine off, press and hold the 1 CUP button, then press and hold the POWER button together for 3 seconds. rSEt will appear on the LCD.



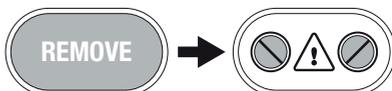
- Rotate SELECT dial until 'dESc' appears on LCD and press the dial to confirm.



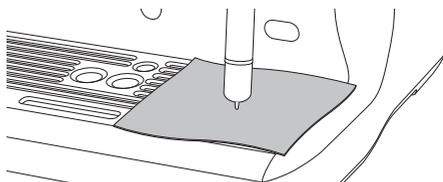
2 – Empty Boilers

- Remove the grey silicone cover on the lower front panel marked DESCAL ACCESS.

DESCAL ACCESS DESCAL ACCESS



- Place a cloth over the drip tray to prevent steam escaping.



- c. Use a flat head screw driver to rotate the right valve counter-clockwise SLOWLY until fully open. As the valve opens, steam may be released.

NOTE

If there's no water released into the drip tray, press and hold the 1 CUP button for 3 seconds. This will release water from the boiler.

When the water is completely empty, close the valve by rotating screws clock-wise until seated. Do not overtighten screws to avoid damages to the valves.

DESCALE ACCESS



- d. Repeat the above process on the left valve.
 e. Empty the drip tray, use caution as the drip tray may be hot.
 f. Empty water tank, remove water filter.
 g. Dissolve 1 sachet of Sage® Descaler™ into 1 litre of warm water. Pour solution into the water tank.

NOTE

If water tank has not been removed, replaced or is empty, "FILL TANK" will appear on the LCD.

3 – Begin Descale

- a. Press 1 Cup button and the LCD screen will show countdown time (20 minutes).



During this time, the machine will fill boilers with descale solution and heat to temperature. There may be some water flow through the group head during this time.

Allow the countdown timer to reach 0 as this allows solution sufficient time to dissolve scale build up. However you can proceed to the next step at any time by pressing the 1 Cup button.

- a. Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.
 b. Empty boilers by repeating steps 2c and 2d.
 c. Empty drip tray and insert back to place.
 d. Empty water tank then rinse and fill with clean water to the MAX line. Lock water tank back into position.

4 – Flush Boilers

- a. Press 1 Cup button and the LCD screen will show countdown time (20 minutes).



During this time, the machine will fill boilers with fresh clean water and heat to temperature.

You can proceed to the next step at any time by pressing the 1 Cup button.

- b. Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.
 c. Empty boilers by repeating steps 2c and 2d.
 d. Empty drip tray and insert back to place.
 e. Empty water tank then rinse and fill with clean water to the MAX line. Lock water tank back into position.

5 – Repeat Step 4 Flush Boilers

We recommend flushing boilers again to ensure any residual descale solution is released from the boilers.

Press POWER button to escape the Descale mode. The descale process is now complete and ready to use.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Motor starts but no ground coffee coming from grind outlet	<ul style="list-style-type: none">• No coffee beans in bean hopper.• Grinder / bean hopper is blocked.• Coffee bean may have become stuck in hopper.	<ul style="list-style-type: none">• Fill bean hopper with fresh coffee beans.• Remove bean hopper. Inspect bean hopper and grinding burrs for blockage. Replace parts and try again.
Motor starts but operates with a loud 'racket' noise	<ul style="list-style-type: none">• Grinder is blocked with foreign item or chute is blocked.• Moisture clogging grinder.	<ul style="list-style-type: none">• Remove bean hopper, inspect burrs & remove any foreign body.• Clean the burrs and grind outlet section.• Leave burrs to dry thoroughly before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the burr area to quicken the drying process.
Unable to lock bean hopper into position	<ul style="list-style-type: none">• Coffee beans obstructing bean hopper locking device.	<ul style="list-style-type: none">• Remove bean hopper. Clear coffee beans from top of burrs. Re-lock bean hopper into position.
Portafilter overfills	<ul style="list-style-type: none">• Tamping fan was removed for cleaning and not replaced.	<ul style="list-style-type: none">• Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft section.
Emergency stop?		<ul style="list-style-type: none">• Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function.• Unplug power cord from power outlet.
There is an alert on the LCD eg. 'OVERHEAT PLEASE WAIT', 'HEATING' etc.		<ul style="list-style-type: none">• See section for list of alerts. If problem persists, contact Sage® Customer Service Centre or visit www.sageappliances.com

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Grinder running continuously	<ul style="list-style-type: none"> No beans in hopper. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill hopper with beans. Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function.
	<ul style="list-style-type: none"> Tamping fan has been removed. 	<ul style="list-style-type: none"> Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft section.
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 rotated to the right until the handle is past the centre and is securely locked in place. Rotating past the centre will not damage the silicone seal.
and / or		
Portafilter comes out of the group head during an extraction	<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 after grinding to ensure a proper seal in group head.
	<ul style="list-style-type: none"> Filter basket rim is wet or underside of portafilter lugs are wet. Wet surfaces reduce the friction required to hold the portafilter in place whilst under pressure during an extraction. 	<ul style="list-style-type: none"> Always ensure filter basket and portafilter are dried thoroughly before filling with coffee, tamping and inserting into the group head.
Issues with the Auto Start feature	<ul style="list-style-type: none"> Clock not set or clock is set with incorrect time. 	<ul style="list-style-type: none"> Check that the clock and Auto Start time have been programmed correctly. The LCD will display a clock icon when the Auto Start time is programmed.
ERR error message on LCD	<ul style="list-style-type: none"> A major fault has occurred and machine cannot operate. 	<ul style="list-style-type: none"> Contact Sage® Customer Service Centre or visit www.sageappliances.com
Pumps continue to operate / Steam is very wet / Hot water outlet leaks	<ul style="list-style-type: none"> Using highly filtered, demineralised or distilled water which is affecting how the machine is designed to function. 	<ul style="list-style-type: none"> We recommend using cold, filtered water. We do not recommend using water with no / low mineral content such as highly filtered, demineralised or distilled water. If the problem persists, contact Sage® Customer Service Centre.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Water does not flow from the group head	<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 will stop flashing when machine is ready.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill tank. Prime the system by: <ol style="list-style-type: none"> 1) Pressing 2 CUP button to run water through the group head for 30 seconds. 2) Pressing HOT WATER button to run water through the hot water outlet for 30 seconds.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank not fully inserted and locked. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank in fully and lock latch closed.
FILL TANK on LCD but water tank is full	<ul style="list-style-type: none"> Water tank not fully inserted and locked. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank in fully and lock latch closed.
No steam or hot water	<ul style="list-style-type: none"> Machine is not turned on or up to operating temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure the machine is plugged in and the POWER button is illuminated but not flashing.
No hot water	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill water tank.
No steam	<ul style="list-style-type: none"> Steam wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Cleaning the Steam Wand' section.
<div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <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> </div> </div>		
The machine is 'On' but ceases to operate		<ul style="list-style-type: none"> Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Sage® Customer Service Centre.
Steam pouring out of group head		<ul style="list-style-type: none"> Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Sage® Customer Service Centre.
Espresso only drips from the portafilter spouts, restricted flow	<ul style="list-style-type: none"> Coffee is ground too finely. 	<ul style="list-style-type: none"> Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser.
Espresso flows out too quickly	<ul style="list-style-type: none"> The coffee is ground too coarsely. Coffee beans are stale. 	<ul style="list-style-type: none"> Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
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"> • Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc). 	<ul style="list-style-type: none"> • Increase the milk temperature. Refer to 'Adjusting Milk Temperature' section.
No crema	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee beans are stale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date.
Not enough milk texture	<ul style="list-style-type: none"> • Steam wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to 'Cleaning the Steam Wand' section.
		<ul style="list-style-type: none"> • Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the texture level accordingly. Refer to 'Adjusting Milk Texture' section.
Too much coffee extracted	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too coarsely. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer.
	<ul style="list-style-type: none"> • Shot duration / volume needs to be reprogrammed. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reprogram the shot duration / volume. Refer to 'Programming Shot Volume / Duration' section.
Not enough coffee extracted	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too finely. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser.
	<ul style="list-style-type: none"> • Shot duration / volume needs to be reprogrammed. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reprogram the shot duration / volume. Refer to 'Programming Shot Volume / Duration' section.
Amount of coffee extracted has changed, but all settings are the same.	<ul style="list-style-type: none"> • As coffee beans age, the extraction rate changes and can affect the shot volume. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer.
		<ul style="list-style-type: none"> • Reprogram the shot duration / volume. Refer to 'Programming Shot Volume / Duration' section.
		<ul style="list-style-type: none"> • Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted-On' date and consume between 5–20 days after that date.



Notes

Oracle™

BES980 / SES980



AR دليل المستخدم

Sage®

توصي شركة SAGE® بالسلامة أولاً

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.

ضمانات الحماية الهامة

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 المتحركة. لا تستخدمه في الهواء الطلق. قد يؤدي سوء الاستخدام إلى حدوث إصابات.
- ضع الجهاز على سطح ثابت ومقاوم للحرارة والماء وجاف بعيداً 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.

المحتويات



2	ضمان
2	توصي شركة Sage® بالسلامة أولاً
6	العناصر
7	الملحقات
8	ميزات Oracle™
9	الوظائف
19	العناية والتنظيف
24	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

- لا تترك سلك الطاقة معلقاً على حافة المنضدة أو الطاولة. لا تدع سلك الطاقة يلامس الأسطح الساخنة أو يصبح متشابكاً.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة عند استخدامه.
- إذا كان من المقرر للجهاز: - تركه دون مراقبة أو تنظيفه أو نقله أو تجميعه أو تخزينه، قم دائماً 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 بحثاً عن أي ضرر. إذا وجد أي تلف في الجهاز، فتوقف فوراً 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 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 وسلوكه بعيداً عن متناول الأطفال بعمر 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 البلدة. 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 أبداً دون وجود ماء في خزان المياه.
- تأكد من إدخال بورتا فلتر وتثبيتته بإحكام في رأس التخمير قبل استخدام الماكينة. لا تقم أبداً بإزالة بورتا فلتر أثناء عملية التخمير لأن الماكينة تكون تحت الضغط. عدم اتباع هذه التعليمات قد يؤدي إلى الحروق بسبب البخار الساخن أو القهوة الساخنة.
- لا تضع أي شيء فوق الجهاز باستثناء الأكواب المخصصة للتدفئة.
- 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.
- تأكد دائماً من إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن منفذ الطاقة والسماح له بالتبريد قبل تنظيفه أو محاولة نقله أو تخزينه.
- الجهاز غير مخصص للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم منفصل عن بعد.
- قد يؤدي استخدام الملحقات التي لا تتبعها أو توصي بها شركة Sage إلى نشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية أو التعرض للإصابة.
- قم دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز، ثم قم بإيقاف تشغيله من مقبس الطاقة وفصله من منفذ الطاقة عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- يجب إجراء أي صيانة أخرى غير التنظيف بواسطة مركز خدمة معتمد لدى شركة Sage®.
- لا تستخدم الجهاز على لوح تصريف الحوض.
- 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.
- لا تقم بتشغيل المطحنة دون وضع غطاء القادوس في موضعه. ابقِ الأصابع واليدين والشعر والملابس والأواني بعيداً عن القادوس أثناء التشغيل.
- توخ الحذر بعد تحضير الحليب، حيث إن

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.

وظيفة "Auto Purge" قد تقوم بتطهير

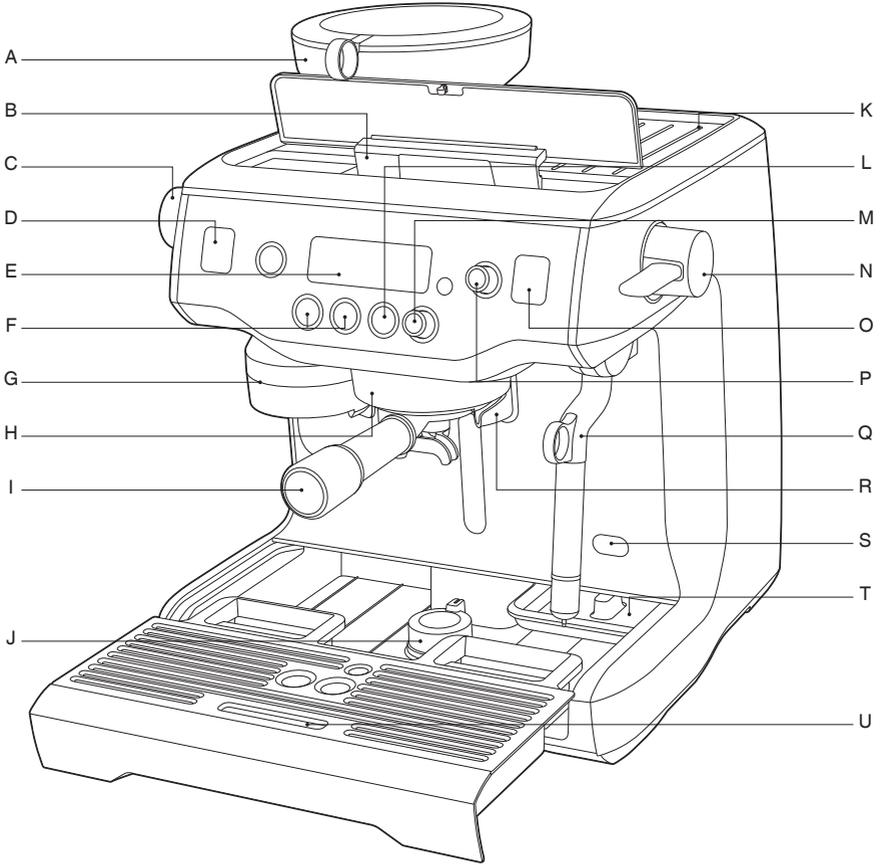
- البخار الساخن عند خفض عصا البخار.
- قد يؤدي الاستخدام غير السليم للماكينة، مثل تخمير القهوة في بورتا فلتر بدون إحدى سلال الفلتر المتوفرة، إلى حدوث إصابة و/أو تلف للأسطح المحيطة بالجهاز.

إشعار للعملاء بخصوص تخزين الذاكرة

يرجى ملاحظة تم تضمين ذاكرة تخزين داخلية في جهازك أنه من أجل تقديم خدمة أفضل لعملائنا. تتكون وحدة تخزين الذاكرة هذه من شريحة صغيرة لجمع معلومات معينة حول جهازك بما في ذلك تكرار استخدام الجهاز والطريقة التي يتم بها استخدام جهازك. في حالة إرجاع جهازك للصيانة، فإن المعلومات التي يتم جمعها من الشريحة تمكننا من صيانة جهازك بسرعة وكفاءة.

كما أن المعلومات التي تم جمعها تشكل أيضاً مورداً قيماً في تطوير الأجهزة المستقبلية لتلبية احتياجات المستهلكين بشكل أفضل. لا تقوم الشريحة بجمع أي معلومات تتعلق بالأفراد الذين يستخدمون المنتج أو المنزل الذي يتم استخدام المنتج فيه. إذا كانت لديك أي أسئلة بخصوص شريحة تخزين الذاكرة، يرجى التواصل معنا على privacy@sageappliances.com

للاستخدام المنزلي فقط
احفظ هذه التعليمات

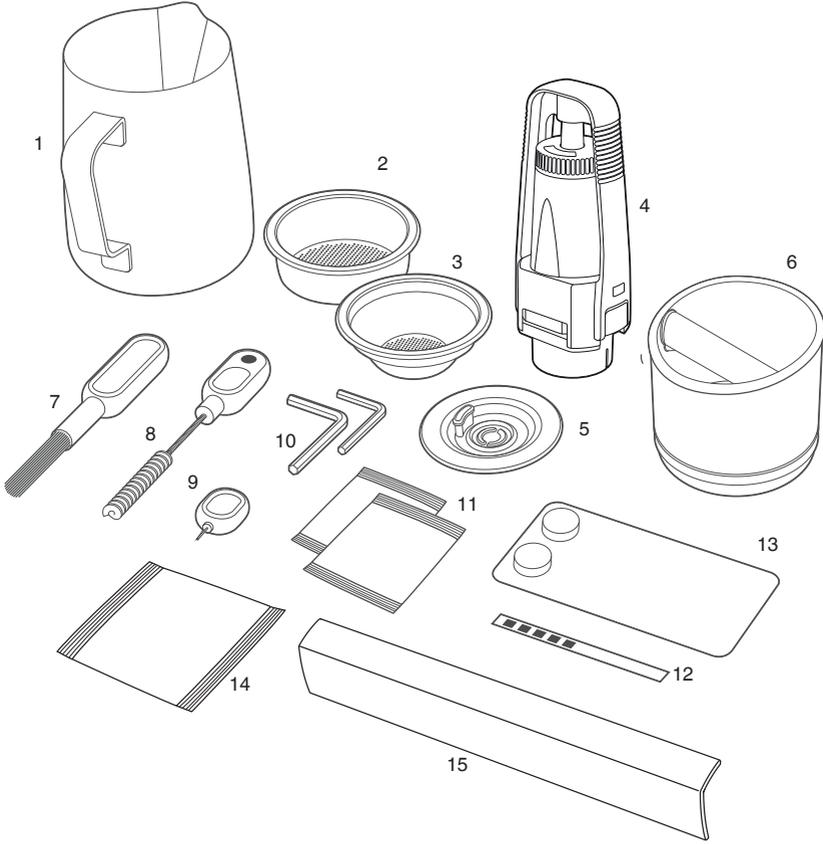


- A. شغرات Baratzta الأوروبية الدقيقة مقاس 40 مم
 B. خزان مياه قابل للإزالة بسعة 2,5 لتر
 C. قرص Grind Size
 D. شاشة LCD للطحن
 E. شاشة LCD الرئيسية
 F. أزرار 1 CUP و 2 CUP
 G. منفذ الطحن
 H. رأس المجموعة الساخنة بمقاس 58 مم مع
 I. بورتا فلتر من الفولاذ المقاوم للصدأ بالكامل مقاس 58 مم
 J. قدم دوارة قابلة للإنزال
 K. صينية تدفئة الكوب الساخنة
 L. زر HOT WATER
 M. قرص LONG BLACK
 N. رافعة البخار
 O. شاشة LCD للبخار
 P. قرص SELECT
 Q. عصا بخار باردة للممس
 R. منفذ مخصص للمياه الساخنة
 S. نقطة الوصول لإزالة الترسبات
 T. صينية تخزين الأدوات
 U. صينية التفتيح القابلة للإزالة

معلومات التقييم
 220-240 فولت ~ 50-60 هرتز 2000-2400 واط



الملحقات



1. إبريق الحليب من الفولاذ المقاوم للصدأ
 2. سلة فلتر ذات جدار واحد بسعة 2 كوب*
 3. سلة فلتر ذات جدار واحد بسعة 1 كوب
 4. حامل فلتر المياه مع فلتر
 5. قرص التنظيف
 6. علبة طحن صغيرة
 7. فرشاة الشفرة
 8. فرشاة مخرج الطحن ومغناطيس إزالة الضغط
 9. أداة تنظيف لطرف عصا البخار
 10. مفتاح سداسي
 11. مسحوق تنظيف عصا البخار
 12. شريط اختبار صلابة الماء
 13. أقراص تنظيف الإسبريسو
 14. مسحوق إزالة الترسبات
 15. واقعي صينية التنقيط (متضمن مع الماكينات الملونة فقط).
 * سلة فلتر ذات جدار واحد بسعة 2 cup تأتي مثبتة في بورتا فلتر.



التحكم الدقيق

التحكم الإلكتروني في درجة الحرارة PID

خاصية التحكم الإلكتروني في درجة الحرارة توفر درجة حرارة دقيقة للمياه للحصول على نكهة الإسبريسو المثالية.

رأس المجموعة الساخنة بشكل نشط

رأس المجموعة بحجم تجاري 58 مم مع عنصر مدمج للاستقرار الحراري أثناء الاستخراج.

ضغط الاستخراج المنظم

صمام الضغط الزائد (OPV) يحد من الضغط الأقصى للحصول على نكهة إسبريسو مثالية.

التسريب المسبق منخفض الضغط

يزيد ضغط الماء تدريجيًا لتوسيع الطحن بلطف من أجل الحصول على استخلاص متساوي.

مضخات مزدوجة

مضخات الإسبريسو والبخار المخصصة المصنوعة في إيطاليا.

درجة حرارة الجرعة القابلة للبرمجة

قم بضبط درجة حرارة الماء للحصول على نكهة الإسبريسو المثالية اعتمادًا على أصل القهوة ودرجة التحميص.

ميزات إضافية

بدء التشغيل التلقائي

يتم تشغيل الماكينة في وقت محدد.

إيقاف التشغيل التلقائي

يقوم بإيقاف تشغيل الماكينة بعد وقت محدد من 0.5 إلى 8 ساعات.

جرعة قابلة للتعديل

ارتفاع المروحة قابل للتعديل مما يساعد على تغيير كمية القهوة في بورتا فلتر.

لوحة تحكم بشاشة ملونة تعمل باللمس

مرر واختر من قائمة المشروبات. قم بضبط قوة القهوة أو قوام الحليب أو درجة حرارة الحليب ثم احفظ ذلك كمفضلك الشخصية.

طحن وضبط الجرعة والضغط

تلقائيًا دون استخدام اليدين

يطحن ويحدد ويضغط تلقائيًا الكمية المطلوبة من القهوة دون إحداث فوضى.

قرص GRIND SIZE

إعدادات طحن قابلة للتعديل من ناعم إلى خشن لاستخلاص الإسبريسو الأمثل.

شفرات BARATZA الأوروبية

الدقيقة مقاس 40 مم

زد في مساحة سطح القهوة المطحونة للحصول على نكهة إسبريسو كاملة.

إضفاء قوام الحليب تلقائيًا دون استخدام اليدين

يقوم بتعديل قوام الحليب تلقائيًا حسب درجة الحرارة المحددة وتشكيله من لاتييه ناعم كالحرير إلى كابتشينو كريمي. تعمل عملية التطهير التلقائي على إزالة الحليب المتبقي من عصا البخار عند إرجاعها إلى الوضع السفلي.

قهوة وبخار في نفس الوقت

غلايتان من الفولاذ المقاوم للصدأ، كل منهما مخصصة للإسبريسو والبخار لتحضير قوام الحليب واستخلاص الإسبريسو في نفس الوقت.

الوظائف



قبل الاستخدام الأول

إعدادات 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 بتنظيف الأجزاء والملحقات (خزان المياه، بورتا فلتر، سلة الفلتر، الإبريق) باستخدام الماء الدافئ وسائل غسيل الأطباق اللطيف. اشطفه ثم جففه جيدًا.

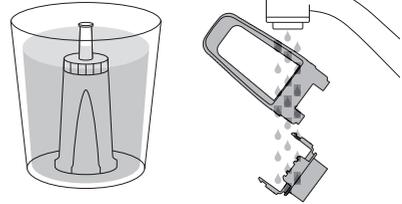
نصيحة



استخدم القدم الدوارة المنسدلة الموجودة أسفل صينية التنقيط لتتمكن من التحكم في ماكينتك بسهولة.

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.



- قم بملء خزان المياه بالماء البارد قبل إعادته إلى مكانه في الجزء الخلفي من الماكينة وتثبيتته في مكانه.

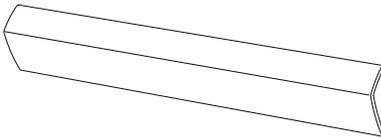
تركيب صينية التنقيط

- ضع الشواية الخاصة بصينية التنقيط أعلى صينية التنقيط.
- بالنسبة للماكينات ذات الألوان، قم بتثبيت غطاء الحماية الخاصة بصينية التنقيط على صينية التنقيط.
- قم بإدخال صينية التنقيط داخل الماكينة.

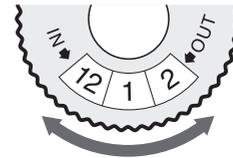
ملحوظة



يعد استخدام غطاء الحماية الخاصة بصينية التنقيط اختياريًا، ولكن لاحظ أن استخدام غطاء الحماية الخاصة بصينية التنقيط يمكن أن يحمي صينية التنقيط الخاصة بك من الخدوش والصدمات.



- قم بتعيين تذكير للشهر القادم للاستبدال. نوصي باستبدال الفلتر بعد 3 أشهر.



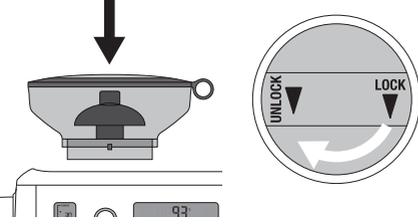
- قم بإدخال الفلتر في جزأي حامل الفلتر.
- لتثبيت حامل الفلتر المجمع في خزان المياه، قم بمحاذاة قاعدة حامل الفلتر مع المحول الموجود داخل خزان المياه. ادفع للأسفل لتثبيته في مكانه.

الاستخدام الأول

1. تأكد من أن الخزان مملوء بالماء البارد.
2. اضغط على زر POWER لتشغيل الماكينة.
3. ستعرض شاشة LCD الرئيسية "Hrd3"، مما يطالبك بتعيين مستوى صلابة الماء.

عملية الطحن

قم بإدخال قنادوس الحبوب في مكانه أعلى الماكينة. قم بتدوير المقبض لتثبيتته في مكانه. إملاً القنادوس بالحبوب الطازجة.



ملحوظة



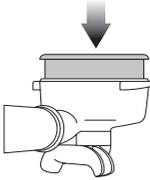
تم تصميم هذه الماكينة فقط لحبوب القهوة المحمصة بالكامل. تجنب طحن حبوب القهوة الخضراء غير المحمصة أو غير المحمصة جيدًا. إنها كثيفة وليست هشة بما يكفي لتمريرها عبر شفرة مطحنة القهوة. سيؤدي هذا إلى إتلاف أو كسر شفرة مطحنة القهوة وحتى يشكل خطرًا على السلامة.

اختيار حجم الطحن

يوجد 45 إعدادًا لحجم طحن الإسبريسو (رقم 1 - الأفضل، رقم 45 - الأكثر خشونة) لتمكينك من تحديد حجم الطحن المناسب لحبوب القهوة الخاصة بك وتحقيق استخلاص الإسبريسو المثالي.

ننصحك بالبدء من رقم 30 ثم التعديل حسب الحاجة للتحكم في معدل تدفق الإسبريسو.

حدد سلة الفلتر الخاصة بك



استخدم سلة الفلتر سعة كوب واحد لتحضير كوب واحد أو كوب إسبريسو ذو مذاق أضعف.

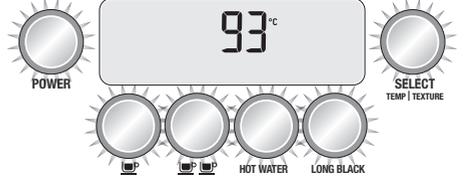
استخدم سلة الفلتر المكونة من كوبين لتحضير كوبين أو مشروب إسبريسو أقوى مذاقًا، عادةً للأكواب أو الأكواب الأكبر حجمًا.

ضبط صلابة الماء

• قم بغمس شريط الاختبار في عينة من الماء الذي ملأت الخزان به. انتظر لمدة دقيقة واحدة. يتم الإشارة إلى إعداد صلابة الماء من خلال عدد المربعات الحمراء المعروضة على شريط الاختبار.

• قم بتدوير قرص SELECT إلى الإعداد المطلوب من "Hrd1" (المياه الأكثر نعومة) إلى "Hrd5" (المياه الأكثر صلابة). اضغط على قرص SELECT للتعيين.

4. بعد حوالي 5 دقائق، ستصل الماكينة إلى درجة حرارة التشغيل الافتراضية 93 درجة مئوية وستضيء جميع الأزرار الستة. الآن أصبحت الماكينة في وضع STANDBY.



تنظيف الماكينة

عندما تصل الماكينة إلى وضع STANDBY:

1. اضغط على زر CUP 2 لتشغيل الماء عبر رأس المجموعة لمدة 30 ثانية.
2. اضغط على زر HOT WATER لتشغيل الماء عبر مخرج الماء الساخن. بعد 30 ثانية، اضغط على زر HOT WATER مرة أخرى لإيقاف تدفق الماء.
3. ارفع ذراع البخار إلى الوضع اليدوي لإطلاق البخار عبر عصا البخار. بعد 30 ثانية، قم بخفض ذراع البخار إلى وضع OFF.
4. كرر الخطوات من 1 إلى 3 مرتين.

سوف يومض MANUAL على شاشة LCD

لن تصل الماكينة إلى درجة حرارة التشغيل (وضع STANDBY) إذا كان ذراع البخار في الوضع اليدوي. ستعرض شاشة LCD الخاصة بالبخار كلمة "MANUAL". قم بخفض ذراع البخار إلى وضع OFF.

تكون عملية البخار جاهزة عندما يضيء قرص SELECT.

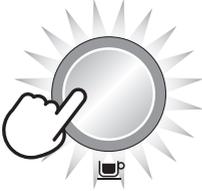
ملحوظة



لن تتمكن من تحديد وظائف CUP 1 أو CUP 2 أو LONG BLACK أو الوصول إلى دورة التنظيف في خيارات القائمة حتى تصل الماكينة إلى درجة حرارة التشغيل (وضع STANDBY).

زر CUP 1

اضغط على زر CUP 1 مرة واحدة لاستخراج جرعة واحدة من الإسبريسو.



زر CUP 2

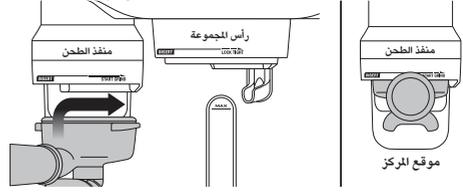
اضغط على زر CUP 2 مرة واحدة لاستخراج جرعة مضاعفة من الإسبريسو.



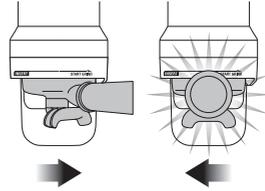
ستتوقف الماكينة بعد استخراج مدة CUP 2 وستعود إلى وضع STANDBY.

جرعة الطحن التلقائية والضغط

قم بمحاذاة مقبض بورتا فلتر مع موضع الإدخال على مخرج الطحن. ارفع بورتا فلتر لإدخاله في موضع الإدخال ثم قم بتدويره إلى الوضع المركزي.



لبدء تشغيل وظيفة الطحن التلقائي والجرعة والضغط، قم بتدوير بورتا فلتر إلى اليمين ثم قم بتوجيهه برفق إلى وضع المركز. سوف تبدأ عملية الطحن.



عند اكتمال وظيفة الطحن التلقائي والجرعة والضغط، قم بتدوير مقبض بورتا فلتر إلى موضع الإدخال ثم قم بخفضه للإزالة.

استخدم المفتاح السداسي المرفق لضبط ارتفاع الضغط. اسحب مروحة الضغط لأسفل من مخرج الطحن، ثم اسحب وصلة المروحة لأسفل داخل مخرج الطحن لإزالتها. قم بضبط طول الوصلة عن طريق فك المثبت باستخدام المفتاح السداسي وتدوير الوصلة إلى الطول المطلوب.

استخلاص الإسبريسو

قم بمحاذاة مقبض بورتا فلتر مع موضع INSERT على رأس المجموعة. ارفع بورتا فلتر لإدخاله في رأس المجموعة وقم بتدويره نحو وضع LOCK TIGHT حتى تشعر بالقاومة.

دليل الاستخراج

يستخدم زر CUP 1 و زر CUP 2 مدة للتحكم في حجم الإسبريسو. يتم تحديد مدة الأوقات مسبقاً ولكن يمكن إعادة برمجتها.

SHOT DURATION	الطحن	أنواع الاستخراج
أكثر من 35 ثانية	جيد جدا	استخراج مفروط (مر • قابض)
بين 25-30 ثانية	الأمتل	متوازن
أقل من 20 ثانية	خشن للغاية	غير مستخرج بشكل كاف (غير متطور • حامض)

التجاوز اليدوي

اضغط مع الاستمرار على زر CUP 1 أو CUP 2 لبدء عملية التسرير المسبق. عندما يتم استيفاء مدة التسرير المسبق المطلوبة، حرر الزر لبدء الضغط الكامل للمضخة.

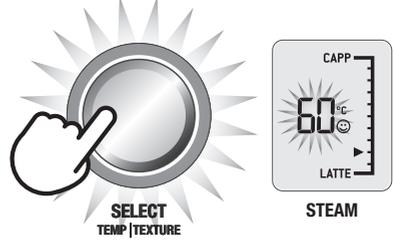
اضغط على الزر مرة أخرى لإيقاف الصب عند الوصول إلى المدة المطلوبة.

قوام الحليب

يستخدم قرص SELECT لتحديد درجة حرارة الحليب وملمسه. اضغط على القرص للتبديل بين درجة حرارة الحليب وملمسه.

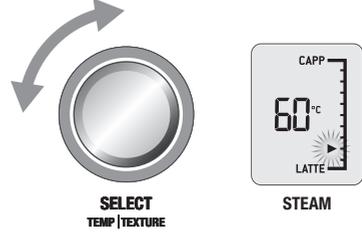
ضبط درجة حرارة الحليب

اضغط على قرص SELECT حتى تومض درجة حرارة الحليب. قم بتدوير القرص لزيادة أو خفض درجة حرارة الحليب.



ضبط قوام الحليب

اضغط على قرص SELECT حتى يومض مثلث نسيج الحليب. قم بتدوير القرص نحو "CAPP" لزيد من الملمس أو نحو "LATTE" للحصول على ملمس أقل.



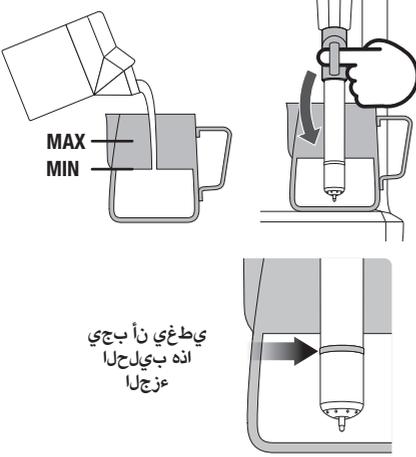
ملحوظة



قبل إضافة قوام الحليب، قم دائماً بتطهير عصا البخار عن طريق الضغط لأسفل مؤقتاً على رافعة البخار.

نسيج الحليب التلقائي

ابدأ بالحليب البارد الطازج. قم بملء إبريق الحليب حتى أسفل موضع الفوهة. ارفع عصا البخار وأدخلها في إبريق الحليب. قم بخفض عصا البخار مع التأكد من أنها موجهة للأسفل بشكل كامل. يجب أن يستقر إبريق الحليب على صينية التفتيح ويجب أن يغطي الحليب سداة عصا البخار.



للبدء اضغط لأسفل ثم حرر ذراع البخار. سيتم إيقاف تكوين الحليب تلقائياً عند الوصول إلى درجة حرارة الحليب المحددة. ارفع عصا البخار لإزالة إبريق الحليب. امسح العصا والطرف بقطعة قماش مبللة. قم بخفض عصا البخار إلى الوضع السفلي وسوف تقوم العصا بالتطهير تلقائياً.

قوام الحليب اليدوي

يتم تعطيل Auto milk texturing و auto shut-off أثناء وضع يتم تعطيل manual milk texturing.

أدخل عصا البخار في إبريق الحليب. ارفع ذراع البخار لتفعيل وضع البخار اليدوي. بمجرد الوصول إلى قوام الحليب ودرجة الحرارة المرغوبة، قم بخفض ذراع البخار إلى وضع OFF. امسح العصا والطرف بقطعة قماش مبللة. قم بخفض عصا البخار إلى الوضع السفلي وسوف تقوم العصا بالتطهير تلقائياً.

تحذير: خطر الحرق



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

LONG BLACK اليدوي

ملحوظة



يتيح لك هذا التحكم الكامل في عملية Long Black: مدة ما قبل النقع، وحجم الإسبريسو، وحجم الماء الساخن. ستعرض شاشة LCD أيقونة كوب متحركة أثناء وضع Long Black اليدوي.

اضغط مع الاستمرار على قرص LONG BLACK لتنشيط عملية التسريب المسبق. قم بتحرير قرص LONG BLACK لبدء صب الإسبريسو.

اضغط على قرص LONG BLACK لإيقاف سكب الإسبريسو وبدء سكب الماء الساخن.

اضغط على قرص LONG BLACK مرة أخرى لإيقاف سكب الماء الساخن.

الماء الساخن

يمكن استخدام زر HOT WATER لتسخين الأكواب مسبقًا أو إضافة الماء الساخن يدويًا.

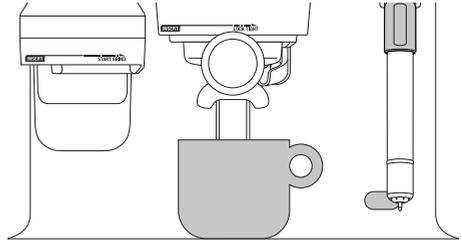
لإيقاف وبدء صب الماء الساخن، اضغط على زر HOT WATER.



إذا تم تشغيل الجهاز بشكل مستمر لمدة 30 دقيقة، اترك الماكينة لتبرد لمدة 5 دقائق قبل كل استخدام

هناك 3 إعدادات مسبقة لـ Long Black - صغيرة ومتوسطة وكبيرة. لاستخدام أحد هذه الإعدادات:

1. قم بإدخال سلة الفلتر المكونة من كويين في بورتا فلتر.
2. املأ بورتا فلتر باستخدام وظيفة الطحن التلقائي والجرعة والضغط.
3. قم بإدخال بورتا فلتر في رأس المجموعة.
4. ضع الكوب بحيث تكون فوهات بورتا فلتر ومخرج الماء الساخن موجهة إلى داخل الكوب.



5. قم بتدوير قرص LONG BLACK إلى حجم الكوب المطلوب.

ملحوظة



لا يمكنك تشغيل الماء الساخن واستخراج الإسبريسو في نفس الوقت

قوة مخملة دي كل

ددح مل ا بوك لا م ج أق ب س م

رتل ي ل ل م 180 ي ل ا و ح

ري غ ص

رتل ي ل ل م 240 ي ل ا و ح

ط س و ت م

رتل ي ل ل م 355 ي ل ا و ح

ري ب ك

تعتبر الكميات المخمرة تقريبية فقط. قد تختلف الكميات الفعلية حسب تجميع حبوب البن ومزجها ونضارتها بالإضافة إلى حجم الطحن المحدد. تؤثر هذه العوامل على معدل الاستخراج وحجم الجرعة.

6. لبدء الاستخراج اضغط على قرص LONG BLACK. سيتم استخراج الإسبريسو من فوهات بورتا فلتر، ثم يتم استخراج الماء الساخن من مخرج الماء الساخن.

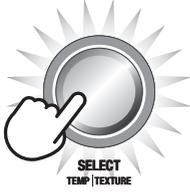
وظائف قابلة للبرمجة

للدخول إلى وضع البرنامج اضغط على زر MENU. قم بتدوير قرص SELECT إلى الوظيفة المطلوبة.

يسمح لك وضع البرنامج القيام ببرمجة:

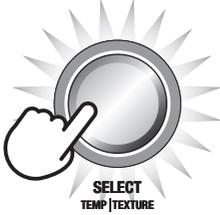
- SHOT VOLUME
- درجة حرارة الجرعة
- دورة التنظيف
- ضبط الساعة
- بدء التشغيل التلقائي
- مجموعة الضغط
- ما قبل التسريب
- ضبط LONG BLACK

للخروج من وضع البرنامج، اضغط على زر MENU.



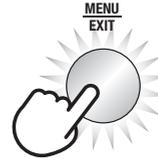
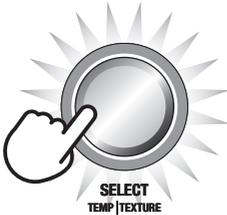
درجة حرارة الجرعة

قم بتدوير قرص SELECT إلى درجة الحرارة المطلوبة ثم اضغط على قرص SELECT لتعيينها.



دورة التنظيف

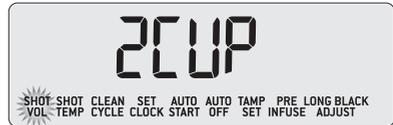
تعمل دورة التنظيف على تنظيف شاشة العرض وتنظيف رأس المجموعة. حدد هذه الميزة عندما تعرض شاشة LCD رسالة "ICLEAN ME". راجع قسم "دورة التنظيف".



برمجة حجم الجرعات / المدة

املأ بورتا فلتر باستخدام وظيفة الطحن التلقائي والجرعة والضغط. قم بإدخال بورتا فلتر في رأس المجموعة.

أثناء عرض "SHOT VOL" على شاشة LCD، قم بتدوير قرص SELECT إلى "CUP 1" لإعادة برمجة زر 1 CUP، أو "CUP 2" لإعادة برمجة زر 2 CUP. اضغط على قرص SELECT لبدء عملية استخلاص الإسبريسو. عند استخراج كمية/مدة الإسبريسو المطلوبة، اضغط على قرص SELECT لإيقاف الاستخراج. سوف تصدر الماكينة صوت تنبيه مرة واحدة لتأكيد مستوى الصوت/المدة الجديدة.

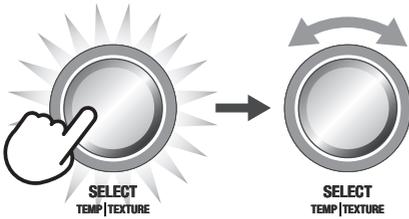
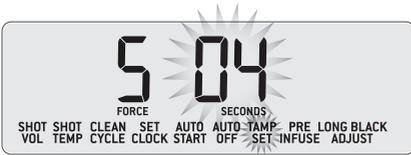
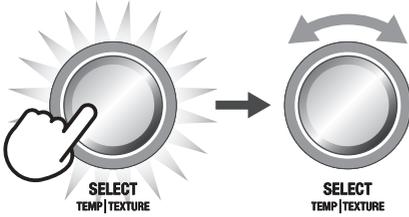
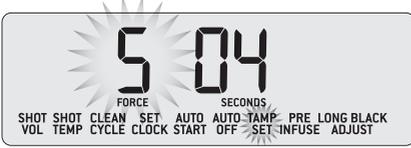


وضع AUTO OFF

تتحول الماكينة تلقائيًا إلى وضع AUTO OFF بعد 30 دقيقة.

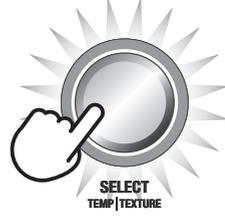
مجموعة الضغط

يسمح ضبط أبعاد الضغط بضبط قوة ضغط القهوة ومدة التلميع بشكل دقيق. أثناء عرض "TAMP SET" على شاشة LCD، اضغط على قرص SELECT. سوف يومض إعداد قوة الضغط.



ضبط الساعة

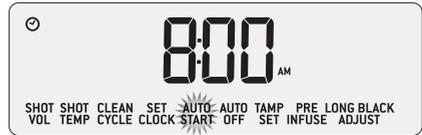
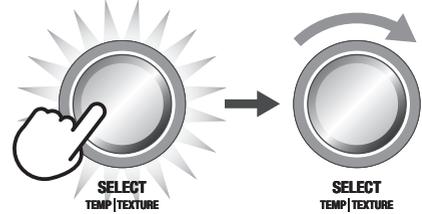
ضبط الساعة اختياري. أثناء عرض "SET CLOCK" على شاشة LCD، اضغط على قرص SELECT.



بدء التشغيل التلقائي

يتيح لك التشغيل التلقائي برمجة الوقت المحدد الذي سيتم فيه تشغيل الماكينة تلقائيًا. من خلال برمجة ماكينتك، لن تضطر إلى الانتظار حتى يسخن مسبقًا.

أثناء عرض رسالة "AUTO START" (البدء التلقائي) على شاشة LCD، اضغط على قرص SELECT (تحديد). قم بتحريك قرص SELECT إلى وضع "On" أو "Off". اضغط على قرص SELECT للتعيين.



ما قبل التسريب

يسمح لك التسريب المسبق منخفض الضغط بالتحكم في الضغط ومدة مرحلة التسريب المسبق لاستخراج الإسبريسو. أثناء عرض رسالة "PRE INFUSE" على شاشة LCD، اضغط على قرص SELECT. سوف يومض إعداد طاقة المخفحة، قم بتدوير قرص SELECT لزيادة أو تقليل ضغط ما قبل التسريب. اضغط على قرص SELECT لتعيين المدة المحددة وسوف تومض مدة ما قبل التسريب. قم بتدوير قرص SELECT لضبط الثواني.

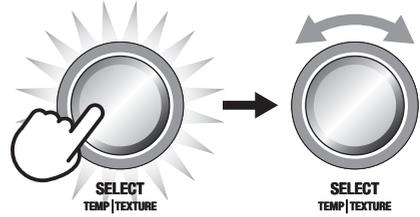
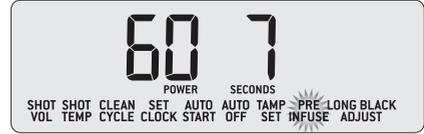


غير مبرمج



مُبرمج

6. لبدء البرمجة اضغط على قرص SELECT. ستعرض شاشة LCD أيقونة الكوب المتحرك وسيتم استخراج الإسبريسو من فوهات بورتا فلتر. عندما يتم استخراج الكمية المطلوبة، اضغط على قرص SELECT لإيقاف تدفق الإسبريسو وبدء تدفق الماء الساخن. عند سكب الكمية المطلوبة من الماء، اضغط على قرص SELECT لإيقاف تدفق الماء الساخن.



ضبط LONG BLACK - برمجة الإعدادات للخصصة

هناك 6 إعدادات مخصصة لـ Long Black يمكنك برمجتها لتناسب حجم الكوب وتفضيلات القوة لديك. لبرمجة الإعداد المخصص الخاص بك:

1. املا بورتا فلتر باستخدام وظيفة الطحن التلقائي والجرعة والضغط.
2. قم بإدخال بورتا فلتر في رأس المجموعة.
3. ضع الكوب بحيث تكون فوهات بورتا فلتر ومخرج الماء الساخن موجهة إلى داخل الكوب.
4. اضغط على زر MENU. قم بتدوير قرص SELECT إلى 'LONG BLACK ADJUST' ثم اضغط على قرص SELECT.



مُبرمج

7. لاستخدام إعداد LONG BLACK المخصص، قم بتدوير قرص LONG BLACK. سيظهر إعداد LONG BLACK المخصص المبرمج لديك بعد الإعدادات الصغيرة والمتوسطة والكبيرة المحددة مسبقاً. اضغط على قرص LONG BLACK وسيتم الاستغناء عن إعداد LONG BLACK المبرمج.



5. قم بتدوير قرص SELECT إلى الإعداد المخصص الذي ترغب في برمجته - "Set 1" إلى "Set 6". ستعرض الإعدادات التي تمت برمجتها بالفعل أيقونة الكوب.

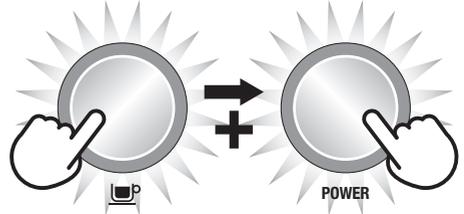
الميزات المتقدمة

ينبغي أن تكون هذه الميزات متاحة فقط للمستخدمين ذوي الخبرة.

للوصول إلى الميزات المتقدمة، مع إيقاف تشغيل الماكينة اضغط مع الاستمرار على زر 1 CUP، ثم اضغط مع الاستمرار على زر POWER معاً لمدة 3 ثوانٍ.

قم بتدوير قرص SELECT إلى الميزة المطلوبة، اضغط على قرص SELECT للوصول إلى إعدادات الميزة.

اضغط على زر MENU في أي وقت للخروج من الميزات المتقدمة.



إزالة الترسبات الكلسية (dESc)

حدد هذه الميزة للوصول إلى إجراء إزالة الترسبات خطوة بخطوة على شاشة LCD.

(Water Hardness (Hrd3

قم بتدوير قرص SELECT إلى الإعداد المطلوب من "Hrd1" (المياه الأكثر نعومة) إلى "Hrd5" (المياه الأكثر صلابة)، اضغط على قرص SELECT للتعيين، سوف تصدر الماكينة صوت تنبيه مرة واحدة لتأكيد الاختيار.

الوحدات (SEt)

تعين الوحدات إلى النظام المترى أو الإمبراطوري.

الإضاءة الخلفية لشاشة LCD

ضبط سطوع / تباين شاشة LCD.

الأضواء الكاشفة (SPOT)

قم بضبط سطوع مصابيح LED التي تضيء منطقة صينية التنقيط، قم بتدوير قرص SELECT إلى درجة السطوع المطلوبة، اضغط على قرص SELECT للتعيين.

درجة حرارة البخار (StEA)

ضبط درجة حرارة غلاية البخار والتي بدورها تتحكم في ضغط البخار، قم بتدوير قرص SELECT إلى درجة الحرارة المطلوبة، القيمة الافتراضية هي 130 درجة مئوية، اضغط على قرص SELECT للتعيين القيمة.

تأخير مضخة الهواء (الهواء)

تأخير تشغيل مضخة الهواء أثناء عملية تشكيل الحليب تلقائيًا، قم بتدوير قرص SELECT إلى وقت التأخير المطلوب.

الصوت (Snd)

ضبط التنبيهات الصوتية، قم بتدوير قرص SELECT إلى الإعداد المطلوب، اختر بين إيقاف (OFF) أو منخفض (Lo) أو مرتفع (Hi)، اضغط على قرص SELECT للتعيين.

التحكم في المروحة (FAn)

ضبط سرعة مروحة التبريد الداخلية، قم بتدوير قرص SELECT إلى سرعة المروحة المطلوبة، اختر بين صامت (SILt) أو قياسي (StNd) أو هادئ (Cool)، اضغط على قرص SELECT للتعيين.

تعتيل Clean Me! تنبيه (CIn)

يقوم بتعتيل التنبيه "Clean Me!" قم بتدوير قرص SELECT إلى وضع التشغيل (On) أو إيقاف التشغيل (OFF)، الإعداد الافتراضي هو On، اضغط على قرص SELECT للتعيين.

12 ساعة أو 24 ساعة (CLoC)

عرض الوقت بتنسيق 12 ساعة أو 24 ساعة، قم بتدوير قرص SELECT إلى الوحدة المطلوبة، اضغط على قرص SELECT للتعيين.

إعادة تعيين الإعدادات الافتراضية (rSEt)

استخدم هذه الوظيفة لإعادة تعيين كافة القيم القابلة للبرمجة إلى الإعدادات الافتراضية، تحتوي الماكينة على الإعدادات الافتراضية التالية:

1. درجة حرارة الجرعة: 93 درجة مئوية
2. الضغط المنخفض قبل التسريب: PP60، PT07 ثانية
3. درجة حرارة الحليب: 60 درجة مئوية
4. بدء التشغيل التلقائي: (8:00 OFF صباحًا)
5. إيقاف التشغيل التلقائي: 20 دقيقة
6. الساعة: 12:00 صباحاً
7. زر 1 CUP مدة الجرعة: 25 ثانية
8. زر 2 CUP مدة الجرعة: 30 ثانية

أثناء عرض "SEt" على شاشة LCD، اضغط على قرص SELECT لإعادة تعيين كافة الإعدادات إلى إعدادات المصنع الافتراضية.

rSEL

سوف يظهر "Hrd3" على الشاشة، أصبحت الآلة الآن في وضع Water Hardness، راجع "Water Hardness (Hrd3)" للتعيين.

أقفل القادوس

يشير إلى ما إذا كان القادوس الحبوب لم يتم إدخاله وتثبيتته في مكانه بشكل صحيح.

ارتفاع في درجة الحرارة يرجى الانتظار

يشير إلى ما إذا تم استخدام المطحنة بشكل مفرط وتحتاج إلى وقت لتبرد.

تغيير الفلتر

يشير إلى متى يجب استبدال فلتر المياه الموجود في خزان المياه.

يتم تحديد انتظام هذا التنبيه من خلال إعداد صلابة الماء (Hrd1-Hrd5) المحدد.

النقل والتخزين

ننصح بتفريغ الغلايتين بالكامل قبل نقل الماكينة أو تخزينها لفترة طويلة من الزمن.

كما يهدف هذا الإجراء أيضًا إلى أن يكون بمثابة إجراء مضاد للتجمد في حالة تعرض الماكينة لدرجات حرارة باردة للغاية.

طريقة قياس التدفق (Vol)

أخر بين طريقة قياس جرعة الإسبريسو المعتمدة على الحجم (Flo) أو على الوقت (Sec). قم بتدوير قرص SELECT إلى الطريقة المطلوبة. اضغط على قرص SELECT للتعيين.

التنبيهات

سوف يتم عرض MANUAL على شاشة LCD الخاصة بالبخار

لن تصل الماكينة إلى درجة حرارة التشغيل (وضع STANDBY) إذا كان ذراع البخار في الوضع اليدوي. ستعرض شاشة LCD الخاصة بالبخار كلمة "MANUAL". قم بخفض ذراع البخار إلى وضع OFF.

تكون عملية البخار جاهزة عندما يضيء قرص SELECT.

FILL TANK

سوف تكتشف الماكينة انخفاض مستوى الماء. ستعرض شاشة LCD رسالة "FILL TANK".



!Clean Me

يشير إلى أنه تم إجراء 200 عملية استخراج منذ دورة التنظيف الأخيرة. تعمل دورة التنظيف على تنظيف شاشة العرض وتنظيف رأس المجموعة.



التدفئة

يشير إلى متى ترتفع درجة حرارة الماكينة أو إذا انخفضت درجة الحرارة بشكل مفرط أثناء الاستخدام.

العناية والتنظيف



دورة التنظيف

- سيتم عرض رسالة CLEAN ME على شاشة LCD للإشارة إلى وقت الحاجة إلى دورة تنظيف (بعد حوالي 200 جرعة). تعمل دورة التنظيف على تنظيف شاشة العرض وتنظيف رأس المجموعة.



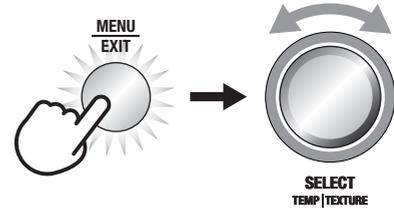
- عند انتهاء دورة التنظيف، قم بإزالة بورتا فلتر وتأكد من ذوبان القرص تمامًا. إذا لم يذوب القرص، كرر هذه الخطوات دون إدخال قرص جديد.
- اشطف سلة الفلتر وبورتا فلتر جيدًا قبل الاستخدام.
- قم باستخراج كوب من الإسبريسو "التتبيل" الماكينة وتنظيف النظام من أي منظف متبقي.

تركيب فلتر المياه

- تخلص من فلتر المياه المستخدم. انقع الفلتر الجديد في كوب من الماء لمدة 5 دقائق، ثم اشطفه تحت الماء الجاري البارد.
- اغسل حامل الفلتر بالماء البارد.
- 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.
- قم بملء خزان المياه بالماء البارد قبل إعادته إلى مكانه في الجزء الخلفي من الماكينة وتثبيته في مكانه.
- سيؤدي استبدال فلتر المياه بعد 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.



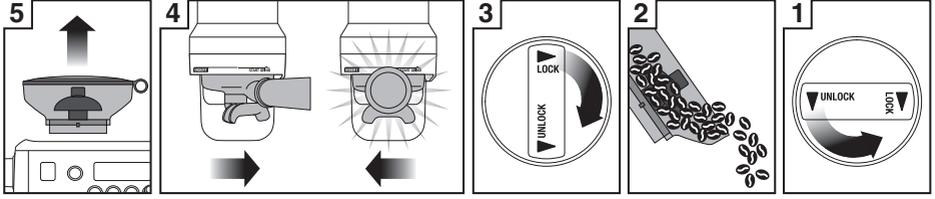
- قم بإدخال قرص التنظيف السيليكوني الرمادي المرفق، متبوعًا بقرص تنظيف واحد في سلة الفلتر.
- قم بقبل بورتا فلتر في رأس المجموعة.
- تأكد من أن خزان المياه ممتلئ بالماء البارد وأن صينية التنقيط فارغة.
- اضغط على زر MENU (القائمة) ثم قم بتدوير قرص SELECT (التحديد) حتى يتم عرض "CLEAN CYCLE" (دورة التنظيف) و" PUSH" (دفع) على شاشة LCD.



- اضغط على قرص SELECT لبدء دورة التنظيف.
- ستعرض شاشة LCD عددًا تنازليًا يوضح الوقت المتبقي لدورة التنظيف بالتوازي.

تنظيف الشفرة المخروطية

التنظيف المنتظم يساعد الشفرة على تحقيق نتائج طحن متنسقة، وهو أمر مهم بشكل خاص عند طحن الإسبريسو.



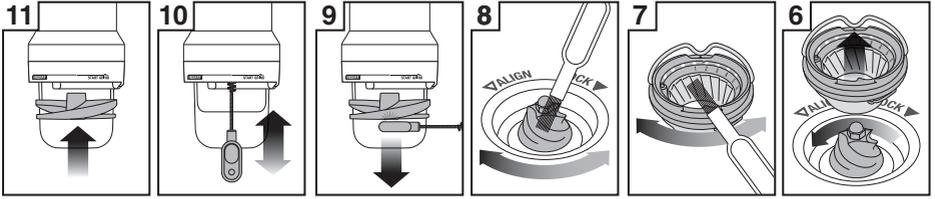
افتح القادوس

أزل الحبوب

استبدل واقلد القادوس

قم بتشغيل المحلن حتى تصبح فارغة

افتح و
أزل القادوس



أزل الجزء العلوي
الشفرة

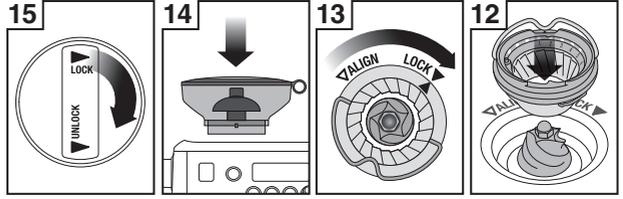
نظف الجزء العلوي
الشفرة بواسطة
فرشاة الشفرة

نظف الجزء السفلي
الشفرة بواسطة
فرشاة الشفرة

أزل مروحة الضغط
بإستخدام مغناطيس
إزالة الدك

نظف مخرج
الطاحونة بواسطة
فرشاة المخرج

استبدل مروحة
الدك باليد



ادفع أعلى
الشفرة بقوة إلى
موضعه

اقلد الجزء العلوي

أدخل القادوس

اقلد القادوس



مغناطيس إزالة الضغط

فرشاة الشفرة

فرشاة مخرج المحلن

تنظيف عصا البخار

مسحوق تنظيف عصا البخار

1. أضف عبوة واحدة إلى إبريق حليب فارغ.
2. أضف كوبًا واحدًا (240 مل) من الماء الساخن إلى إبريق الحليب.
3. قم بإزالة طرف البخار ثم ضعه مع عصا البخار في الإبريق.
4. اتركها منقوعة لمدة 20 دقيقة.
5. قم بتنظيف وشطف واستبدال طرف البخار. قم بوضع العصا مرة أخرى داخل الإبريق وقم بتنشيط البخار لمدة 10 ثوان.
6. اتركها منقوعة لمدة 5 دقائق.
7. قم بتنشيط البخار عدة مرات لتطهير عصا البخار، ثم اشطف العصا جيدًا.
8. قم بمسح عصا البخار حتى تجف باستخدام قطعة قماش نظيفة.
9. تخلص من المحلول ثم اشطف الإبريق جيدًا.

مهم



بعد كل استخدام، امسح عصا البخار والطرف جيدًا بقطعة قماش مبللة ثم قم بالتنظيف على الفور. قد يؤثر عدم تنظيف عصا البخار على أداء قوام الحليب.

ملحوظة



إذا تم إدخال بورتا فلتر في رأس المجموعة، تأكد من ترك الماكينة ليبرد، ثم قم بإزالة بورتا فلتر قبل تشغيل الماكينة مرة أخرى.

- إذا أصبح أي من الثقوب الموجودة في طرف عصا البخار مسدودًا، فتأكد من أن ذراع البخار في وضع OFF وقم بفك الانسداد باستخدام أداة تنظيف طرف البخار. حتى الثقوب المسدودة جزئيًا قد تؤثر على قدرة عصا البخار على إنتاج كمية كافية من الرغوة.
- إذا ظلت عصا البخار مسدودة، قم بإزالة الطرف وانقعها مع عصا البخار باستخدام مسحوق تنظيف عصا البخار المقدم (التعليمات أدناه). قم بربط الطرف مرة أخرى على عصا البخار بعد الشطف.
- يمكن ترك عصا البخار مغمورة في إبريق الحليب المملوء بالماء عند عدم استخدامها لتقليل خطر الانسدادات.

ملحوظة



إذا تم استخدام محلول تنظيف بديل يرجى اتباع الإرشادات المحددة. يرجى التأكد من أن محلول التنظيف آمن للغذاء ومناسب لمنتجات الفولاذ المقاوم للصدأ والسيليكون.

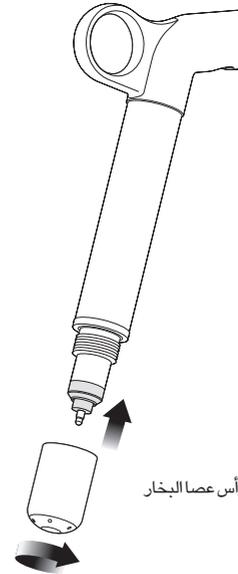
يرجى التأكد من تثبيت طرف عصا البخار بإحكام بعد التنظيف لتجنب خطأ استشعار درجة الحرارة.

تنظيف سلة الفلتر وبورتا فلتر

- ينبغي شطف سلة الفلتر وبورتا فلتر تحت الماء الساخن بعد كل جلسة صنع قهوة لإزالة جميع زيوت القهوة المتبقية.
- إذا أصبحت الثقوب الموجودة في سلة الفلتر مسدودة، قم بإزالة قرص التنظيف في الماء الساخن ثم انقع سلة الفلتر وبورتا فلتر في المحلول لمدة 20 دقيقة تقريبًا. اشطفه جيدًا.

تدفق المياه النقية

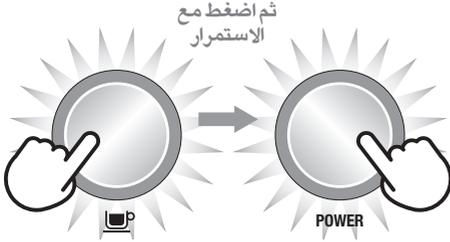
- بعد كل جلسة تحضير قهوة، نوصي بإجراء عملية غسل عكسية بالماء النظيف قبل إيقاف تشغيل الماكينة. صينية التنقيط فارغة. قم بإدخال قرص التنظيف في سلة الفلتر ثم أدخل بورتا فلتر في رأس المجموعة. اضغط على زر CUP 2 واطرف الضغط يتراكم لمدة 20 ثانية ثم اضغط لإيقاف الضغط وإطلاقه. كرر هذه العملية 5 مرات للتخلص من أي بقايا من القهوة أو زيوت القهوة المتبقية من مسارات مياه التخمير.



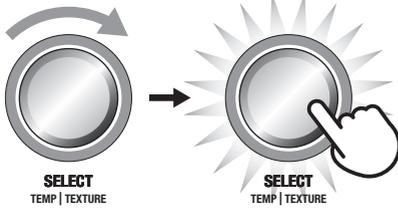
رأس عصا البخار

1- التحضير لإزالة الترسبات

- قم بإفراغ صينية التنقيط وإدخالها في موضعها.
- قم بإيقاف تشغيل الماكينة واتركه حتى يبرد لمدة 4 ساعات على الأقل. عند إيقاف تشغيل الماكينة، اضغط مع الاستمرار على زر CUP ثم اضغط مع الاستمرار على زر POWER معاً لمدة 3 ثوانٍ. سيظهر rSET على شاشة LCD.



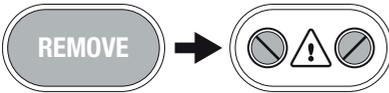
- قم بتدوير قرص SELECT حتى يظهر "dESC" على شاشة LCD ثم اضغط على القرص للتأكيد.



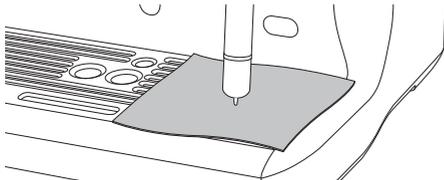
2- الغليات الفارغة

- قم بإزالة غطاء السيليكون الرمادي الموجود على اللوحة الأمامية السفلية والذي يحمل علامة DESCAL ACCESS.

الوصول إلى إزالة الترسبات الوصول إلى إزالة الترسبات



- ضع قطعة قماش فوق صينية التنقيط لمنع خروج البخار.



تنظيف شاشة العرض

- ينبغي مسح الجزء الداخلي لرأس المجموعة وشاشة العرض بقطعة قماش مبللة لإزالة أي جزيئات من القهوة المطحونة.
- من وقت لآخر، قم بتمرير الماء الساخن عبر رأس المجموعة مع وجود سلة الفلتر ويورتا فلتر في مكانهما، ولكن بدون القهوة المطحونة. سيؤدي هذا إلى إزالة أي جزيئات متبقية من القهوة المطحونة من شاشة العرض.

تنظيف صينية التنقيط

- يجب إزالة صينية التنقيط وتفريغها وتنظيفها على فترات منتظمة، وخاصة عندما يكون مؤشر امتلاء صينية التنقيط عائماً بشكل واضح.
- قم بإزالة الشبكة من صينية التنقيط. ارفع فاصل طحن القهوة وتخلص من بقايا القهوة. يمكن أيضاً إزالة مؤشر امتلاء صينية التنقيط من صينية التنقيط عن طريق سحبها لأعلى لتحرير المزاج الجانبية. اغسل جميع الأجزاء بالماء الدافئ والصابون باستخدام قطعة قماش ناعمة. اشطفه وجففه جيداً.
- يمكن إزالة صينية التخزين وتنظيفها بقطعة قماش ناعمة ورطبة (لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الفوط أو الأقمشة التي يمكن أن تخدش السطح).

تنظيف الغلاف الخارجي وصينية تدفئة الكوب

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

ملحوظة



لا تقم بتنظيف أي من الأجزاء أو الملحقات الموجودة في غسالة الأطباق.

إزالة الترسبات الكلسية (dESC)

ملحوظة



حتى لو استخدمت فلتر المياه المقدم، فإننا ننصحك بإزالة الترسبات الكلسية في حالة تراكمها في خزان المياه.

قم بإزالة الترسبات فقط من خلال قائمة إزالة الترسبات.

ملحوظة



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

اسمح لمؤقت العد التنازلي بالوصول إلى 0 لأن هذا يمنح المحلول وقتًا كافيًا لإذابة الترسبات الكلسية. ومع ذلك، يمكنك الانتقال إلى الخطوة التالية في أي وقت بالضغط على زر CUP 1.

- ضع قطعة قماش فوق صينية التنقيط لمنع تسرب البخار.
- قم بتفريغ الغلايات عن طريق تكرار الخطوات 2c و 2d.
- قم بإفراغ صينية التنقيط ثم أعد إدخالها في مكانها.
- قم بتفريغ خزان المياه ثم اشطفه وأملأه بالمياه النظيفة حتى خط MAX. قم بإغلاق خزان المياه مرة أخرى في موضعه.

4 - غلايات التنظيف

- اضغط على زر CUP 1 وستعرض شاشة LCD وقت العد التنازلي (20 دقيقة).



- خلال هذا الوقت، سوف تقوم الماكينة بملء الغلايات بالمياه النظيفة العذبة وتسخينها إلى درجة الحرارة المطلوبة.
- بإمكانك الانتقال إلى الخطوة التالية في أي وقت بالضغط على زر CUP 1.
- ضع قطعة قماش فوق صينية التنقيط لمنع تسرب البخار.
 - قم بتفريغ الغلايات عن طريق تكرار الخطوات 2c و 2d.
 - قم بإفراغ صينية التنقيط ثم أعد إدخالها في مكانها.
 - قم بتفريغ خزان المياه ثم اشطفه وأملأه بالمياه النظيفة حتى خط MAX. قم بإغلاق خزان المياه مرة أخرى في موضعه.

5 - كرر الخطوة 4 لتطهير الغلايات

- نوصي بغسل الغلايات مرة أخرى للتأكد من إزالة أي محلول إزالة الترسبات المتبقية من الغلايات.
- اضغط على زر POWER للخروج من وضع Descale. الآن أصبحت عملية إزالة الترسبات كاملة وجاهزة للاستخدام.

c. استخدم مفك براغي ذو رأس مسطح لتدوير الصمام الأيمن عكس اتجاه عقارب الساعة ببطء حتى يتم فتحه بالكامل. قد يخرج البخار عندما يفتح الصمام.

ملحوظة



إذا لم يتم تصريف أي ماء في صينية التنقيط، اضغط مع الاستمرار على زر CUP لمدة 3 ثوانٍ. سيؤدي هذا إلى إخراج الماء من الغلاية.

عندما يصبح الماء فارغًا تمامًا، أغلق الصمام عن طريق تدوير البراغي في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر. لا تفرط في ربط البراغي لتجنب تلف الصمامات.

الوصول إلى إزالة الترسبات



- كرر العملية المذكورة أعلاه على الصمام الأيسر.
- قم بإفراغ صينية التنقيط وتوخ الحذر حيث قد تكون صينية التنقيط ساخنة.
- إفراغ خزان المياه، إزالة فلتر المياه.
- قم بإذابة كيس واحد من Sage® Descaler™ في لتر واحد من الماء الدافئ. صب المحلول في خزان المياه.

ملحوظة



إذا لم يتم إزالة خزان المياه أو استبداله أو كان فارغًا، ستظهر رسالة "ملء الخزان" على شاشة LCD.

3 - البدء في إزالة الترسبات

- اضغط على زر CUP 1 وستعرض شاشة LCD وقت العد التنازلي (20 دقيقة).



خلال هذا الوقت، سوف تقوم الماكينة بملء الغلايات بمحلول إزالة الترسبات وتسخينها إلى درجة الحرارة المطلوبة. قد يكون هناك تدفق لبعض المياه عبر رأس المجموعة خلال هذا الوقت.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها



مشكلة	السبب المحتمل	ما يجب القيام به
يبدأ المحرك ولكن لا يوجد قهوة مطحونة تخرج من مخرج الطحن	<ul style="list-style-type: none"> لا يوجد حبوب قهوة في قادوس الحبوب. تم حظر مطحنة/ قادوس الحبوب. ربما تكون حبة البن عالقة في القادوس. 	<ul style="list-style-type: none"> إملاً قادوس الحبوب بحبوب القهوة الطازجة. أزل قادوس الحبوب. افحص قادوس الحبوب وشفرة الطحن بحثاً عن أي انسداد. استبدل الأجزاء وحاول مرة أخرى.
يبدأ المحرك في العمل ولكنه يصدر صوت "ضوضاء" عالية	<ul style="list-style-type: none"> تم حظر المطحنة بواسطة عنصر غريب أو تم حظر المنحدر. مطحنة انسداد الرطوية. 	<ul style="list-style-type: none"> قم بإزالة قادوس الحبوب، وافحص الشفرة وأزل أي جسم غريب. قم بتنظيف شفرة الطحن وقسم مخرج الطحن. اترك الشفرة لتجف تماماً قبل إعادة التجميع. من الممكن استخدام مجفف الشعر لنفخ الهواء في منطقة الشفرة لتسريع عملية التجفيف.
غير قادر على قفل قادوس الحبوب في مكانه	<ul style="list-style-type: none"> حبوب القهوة تعيق جهاز قفل قادوس الحبوب. 	<ul style="list-style-type: none"> أزل قادوس الحبوب. قم بإزالة حبوب القهوة من أعلى الشفرة. أعد قفل قادوس الحبوب في مكانه.
بورتا فلتر ممتلئ أكثر من اللازم	<ul style="list-style-type: none"> تم إزالة مروحة الضغط للتنظيف ولم يتم استبدالها. 	<ul style="list-style-type: none"> تأكد من أن مروحة الضغط مثبتة في مكانها ومثبتة بشكل صحيح على قسم عمود القيادة.
توقف طارئ؟		<ul style="list-style-type: none"> قم بتدوير بورتا فلتر إلى اليسار لإيقاف وظيفة الطحن التلقائي وتحديد الجرعة والضغط. افصل سلك الطاقة من منفذ الطاقة.
يوجد تنبيه على شاشة LCD مثل "OVERHEAT" "PLEASE WAIT" "HEATING" وما إلى ذلك.		<ul style="list-style-type: none"> انظر القسم للحصول على قائمة التنبيهات. إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز خدمة عملاء Sage® أو قم بزيارة www.sageappliances.com

مشكلة	السبب المحتمل	ما يجب القيام به
المطحنة تعمل بشكل مستمر	• لا يوجد حبوب في القادوس.	• إملأ القادوس بالحبوب. • قم بتدوير بورتا فلتر إلى اليسار لإيقاف وظيفة الطحن التلقائي وتحديد الجرعة والضغط.
يتدفق الإسبريسو حول حافة بورتا فلتر	• تمت إزالة مروحة الضغط.	• تأكد من أن مروحة الضغط مثبتة في مكانها ومثبتة بشكل صحيح على قسم عمود القيادة.
يخرج بورتا فلتر من رأس المجموعة أثناء عملية الاستخراج	• لم يتم إدخال بورتا فلتر في رأس المجموعة بشكل صحيح.	• تأكد من تدوير بورتا فلتر إلى اليمين حتى يتجاوز المقبض المركز ويتم تثبيته بشكل آمن في مكانه. لن يؤدي الدوران بعد المركز إلى إتلاف ختم السيليكون.
و/أو	• توجد بقايا القهوة حول حافة سلة الفلتر.	• قم بتنظيف القهوة الزائدة من حافة سلة الفلتر بعد الطحن لضمان إغلاق مناسب لرأس المجموعة.
يخرج بورتا فلتر من رأس المجموعة أثناء عملية الاستخراج	• حافة سلة الفلتر مبللة أو الجانب السفلي من نتوءات بورتا فلتر مبللة. تقلل الأسطح الرطبة من الاحتكاك المطلوب لإبقاء بورتا فلتر في مكانه أثناء الضغط أثناء الاستخراج.	• تأكد دائماً من تجفيف سلة الفلتر وبورتا فلتر جيداً قبل ملئها بالقهوة وضغطها وإدخالها في رأس المجموعة.
مشاكل مع ميزة التشغيل التلقائي	• الساعة غير مضبوطة أو تم ضبط الساعة على وقت غير صحيح.	• تأكد من أن الساعة ووقت البدء التلقائي قد تم برمجتهما بشكل صحيح. ستعرض شاشة LCD أيقونة الساعة عند برمجة وقت البدء التلقائي.
رسالة خطأ ERR على شاشة LCD	• لقد حدث خلل كبير ولم يعد بالإمكان تشغيل الماكينة.	• اتصل بمركز خدمة عملاء Sage® أو قم بزيارة www.sageappliances.com
تستمر المضخات في العمل / البخار رطب للغاية / تسرب مخرج الماء الساخن	• استخدام المياه المفلترة أو منزوعة المعادن أو المقطرة بشكل كبير مما يؤثر على كيفية تصميم الماكينة لعملها.	• ننصح باستخدام الماء البارد المفلتر. لا ننصح باستخدام المياه التي تحتوي على نسبة منخفضة من المعادن مثل المياه المفلترة أو منزوعة المعادن أو المقطرة. إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز خدمة عملاء Sage®.

مشكلة	السبب المحتمل	ما يجب القيام به
لا يتدفق الماء من رأس المجموعة	<ul style="list-style-type: none"> لم تصل الماكينة إلى درجة حرارة التشغيل. 	<ul style="list-style-type: none"> امنح الماكينة بعض الوقت حتى تصل إلى درجة حرارة التشغيل. سيتوقف زر POWER عن الوميض عندما تصبح الماكينة جاهزة.
	<ul style="list-style-type: none"> خزان المياه فارغ. 	<ul style="list-style-type: none"> املأ الخزان. قم بتحضير النظام عن طريق: <ul style="list-style-type: none"> (1) الضغط على زر CUP 2 لتشغيل الماء عبر رأس المجموعة لمدة 30 ثانية. (2) الضغط على زر HOT WATER لتشغيل الماء عبر مخرج الماء الساخن لمدة 30 ثانية.
	<ul style="list-style-type: none"> خزان المياه لم يتم إدخاله بالكامل ولم يتم قفله. 	<ul style="list-style-type: none"> ادفع خزان المياه إلى الداخل بالكامل وأغلق المزلاج.
املأ الخزان على شاشة LCD ولكن خزان المياه ممتلئ	<ul style="list-style-type: none"> خزان المياه لم يتم إدخاله بالكامل ولم يتم قفله. 	<ul style="list-style-type: none"> ادفع خزان المياه إلى الداخل بالكامل وأغلق المزلاج.
لا يوجد بخار أو ماء ساخن	<ul style="list-style-type: none"> لم يتم تشغيل الماكينة أو رفعها إلى درجة حرارة التشغيل. 	<ul style="list-style-type: none"> تأكد من توصيل الماكينة بالكهرباء وأن زر POWER مضاعف ولكن لا يومض.
لا يوجد ماء ساخن	<ul style="list-style-type: none"> خزان المياه فارغ. 	<ul style="list-style-type: none"> إملأ خزان المياه.
لا يوجد بخار	<ul style="list-style-type: none"> تم حظر عصا البخار. 	<ul style="list-style-type: none"> راجع قسم "تنظيف عصا البخار".
		<p>ملحوظة </p> <p>إذا تم إدخال فلتر القهوة في رأس المجموعة، تأكد من ترك الماكينة لتبرد، ثم قم بإزالة بورتا فلتر قبل تشغيل الماكينة مرة أخرى.</p>
الماكينة بوضع "On" ولكنها تتوقف عن العمل		<ul style="list-style-type: none"> قم بإيقاف تشغيل الماكينة. انتظر لمدة 60 دقيقة ثم قم بتشغيل الماكينة مرة أخرى. إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز خدمة عملاء Sage®.
البخار يتصاعد من رأس المجموعة		<ul style="list-style-type: none"> قم بإيقاف تشغيل الماكينة. انتظر لمدة 60 دقيقة ثم قم بتشغيل الماكينة مرة أخرى. إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز خدمة عملاء Sage®.
يقطر الإسبريسو فقط من فوهات بورتا فلتر، تدفق محدود	<ul style="list-style-type: none"> القهوة مطحونة بشكل ناعم للغاية. 	<ul style="list-style-type: none"> قم بضبط حجم الطحن إلى رقم أعلى لجعل حجم الطحن أكثر خشونة قليلاً.
يتدفق الإسبريسو بسرعة كبيرة	<ul style="list-style-type: none"> القهوة مطحونة بشكل خشن جداً. حبوب القهوة قديمة. 	<ul style="list-style-type: none"> قم بضبط حجم الطحن إلى رقم أقل لجعل حجم الطحن أدق قليلاً. استخدم حبوب القهوة المحمص حديثاً والتي تحمل تاريخ "التحميص في" واستهلكها بعد 5 إلى 20 يوماً من هذا التاريخ.

مشكلة	الأسباب المحتملة	ما يجب القيام به
القهوة ليست ساخنة بما فيه الكفاية	<ul style="list-style-type: none"> الأكواب غير مسخنة مسبقاً. 	<ul style="list-style-type: none"> اشطف الأكواب تحت مخرج الماء الساخن ثم ضعها على صينية تدفئة الأكواب.
لا يوجد كريما	<ul style="list-style-type: none"> الحليب ليس ساخناً بدرجة كافية (عند تحضير الكابتشينو أو اللاتيه وما إلى ذلك). 	<ul style="list-style-type: none"> قم بزيادة درجة حرارة الحليب. راجع قسم "ضبط درجة حرارة الحليب".
قوام الحليب غير كافي	<ul style="list-style-type: none"> تم حظر عصا البخار. 	<ul style="list-style-type: none"> راجع قسم "تنظيف عصا البخار".
تم استخراج كمية كبيرة من القهوة	<ul style="list-style-type: none"> القهوة مطحونة بشكل خشن جداً. يجب إعادة برمجة مدة الجرعة/الحجم. 	<ul style="list-style-type: none"> تختلف العلامات التجارية وأنواع الحليب وبدائل الحليب في الملمس والقوام. قد تحتاج إلى ضبط مستوى الملمس وفقاً لذلك. راجع قسم "ضبط قوام الحليب".
لم يتم استخراج كمية كافية من القهوة	<ul style="list-style-type: none"> القهوة مطحونة بشكل ناعم للغاية. يجب إعادة برمجة مدة الجرعة/حجمها. 	<ul style="list-style-type: none"> قم بضبط حجم الطحن إلى رقم أقل لجعل حجم الطحن أدق قليلاً. إعادة برمجة مدة الجرعة/الحجم. راجع قسم "برمجة حجم/مدة الجرعة".
لقد تغيرت كمية القهوة المستخرجة ولكن جميع الإعدادات هي نفسها.	<ul style="list-style-type: none"> مع تقدم عمر حبوب البن، يتغير معدل الاستخلاص ويمكن أن يؤثر ذلك على حجم الجرعة. 	<ul style="list-style-type: none"> قم بضبط حجم الطحن إلى رقم أقل لجعل حجم الطحن أدق قليلاً. إعادة برمجة مدة الجرعة/الحجم. راجع قسم "برمجة حجم/مدة الجرعة". استخدم حبوب القهوة المحمصّة حديثاً والتي تحمل تاريخ "التحميص" واستهلكها خلال فترة تتراوح بين 5 إلى 20 يوماً بعد هذا التاريخ.

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 continua 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 2025

BES980 / SES980 UK UG2 – A25