the Barista Express™ Impress

BES876 / SES876



EN USER GUIDE

AR دليل المستخدم

Sage®

Contents

2 Sage® Recommends Safety First
5 Features
6 Components
8 Assembly
9 Functions
19 Care & Cleaning
24 Troubleshooting
27 Guarantee

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Sage® we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove and discard any packaging materials safely before use.
- Ensure the product is properly assembled before first use and fully unwind the power cord before operating.
- Before using for the first time, please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance (220-240 V ~ 50-60 Hz 1560-1850 W). If you have any concerns, please contact your local electricity company.
- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all electrical appliances. Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.
- Regularly inspect the power cord, plug and actual appliance for any damage. If found to be damaged in any way, immediately cease use of

the appliance, and return the entire appliance to the nearest authorised Sage® Service Centre for examination, replacement, or repair.

- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- Do not touch hot surfaces. Always ensure the appliance has been allowed to cool; if the appliance is to be: – left unattended, cleaned, moved, assembled, or stored, always switch off the espresso machine by pressing the POWER button to OFF. Switch off and unplug from the power outlet.
- Children must not play with the appliance. Do not leave the appliance unattended when in use. Do not move the appliance whilst in operation.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understands the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
- Position the appliance on a stable, heat resistant, level, dry surface away from the counter edge, and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven, or gas hob.
- Do not operate the appliance in an enclosed space, or inside a cupboard.
- Do not use attachments other than those provided with the appliances. The use of attachments not sold or recommended by Sage® may cause fire, electric shock, or injury.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. **Misuse may cause injury**.
- Servicing should only be performed by an authorised service representative.
- Improper use of the appliance incorrectly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void. No warranty for any damages can be accepted.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use. Heating element is subject to residual heat after use.
- The steam wand must be positioned over the drip tray and away from persons before turning the steam dial to ON.
- Do not put fingers into the tamping chute when pushing down the tamping lever.
- Do not open the programming port, this is exclusively for authorised service personnel only.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing, and utensils away from the hopper during operation.
- Do not fill water tank with hot water.
- Never use the appliance without water in the water tank.
- Wipe the outer surface with a soft, damp cloth and then polish with a soft, dry cloth. Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided.

CAUTION

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



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



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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features

THERMOCOIL PRECISION HEATING SYSTEM

Integrated stainless steel water coil that accurately controls water temperature.

PRECISION CONICAL BURR GRINDER

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

LESS MESS

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

PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

DEDICATED HOT WATERSPOUT

For making Long Blacks and pre-heating cups.

MANUAL MICRO-FOAM TEXTURING WAND

360° swivel action steam wand that easily adjust to perfect position for milk texturing.

THE IMPRESS PUCK™ SYSTEM

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

Intelligent Dosing with Central Grinds Loading

Dose is automatically calculated based on last grind, and coffee is centre loaded to promote an even dose.

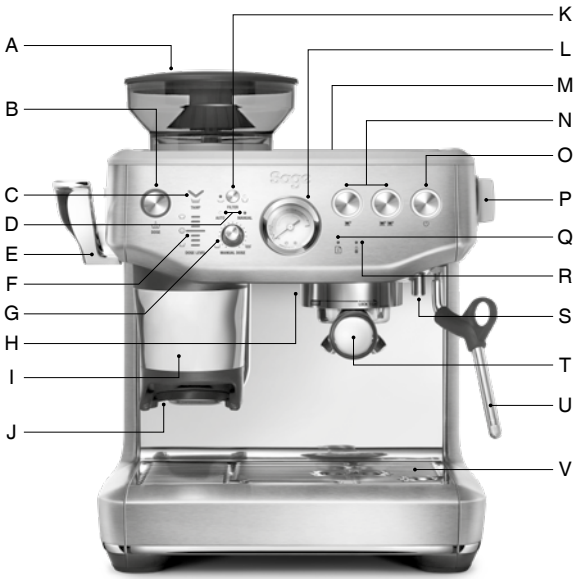
Assisted Tamping with a Barista Twist Finish

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

Precision Measurement Auto Corrects the Next Dose

Gauge indicates when correct level is achieved, and the system automatically remembers the adjustment for the next time.

Components



A. 250g Bean Hopper
B. Dose Button (Grind Start) – Illuminates when portafilter is properly inserted. 'A Bit More' – when flashing.
C. Tamp Indicator – Flashes when ready to tamp.
D. Automatic / Manual Dose Light Indicators
E. Assisted Tamp Lever
F. Dose Level Indicator
G. Manual Dose Adjust Dial – Press to change to auto / manual dose mode. Rotate to adjust the manual dose amount.
H. Group Head
I. Removable Tamp Cover
J. Grinding Cradle
K. Filter button – Single or double filter basket.
L. Espresso Extraction Pressure Gauge – Monitors extraction pressure.
M. 2L Removable Water Tank
N. 1 CUP, 2 CUP Buttons
O. POWER Button
P. Steam / Hot Water Dial
Q. Maintenance Light Indicator
R. Water / Steam / Heating Light Indicator
S. Hot Water Outlet
T. 54mm Stainless Steel Portafilter
U. Steam Wand
V. Drip Tray

Tool storage tray – houses accessories when not in use. (see next page)

Rating Information

220-240 V ~ 50-60 Hz 1560-1850 W

Accessories



A. 54mm Stainless Steel Portafilter
B. Stainless steel milk jug
C. Water filter holder with filter
D. 1 CUP & 2 CUP single wall filter baskets
E. 1 CUP & 2 CUP dual wall filter baskets
F. Cleaning tablets
G. The Razor™ precision dose trimming tool
H. Allen key
I. Cleaning tool for steam wand tip
J. Cleaning disc
K. Descaling powder
L. Cleaning brush

Assembly

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

Remove and discard all labels and packaging materials attached to your espresso machine.

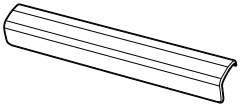
Ensure you have removed all parts and accessories from the box before discarding the packaging.

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

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

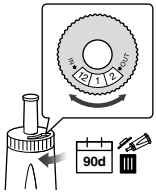
NOTE

For machines in colour, drip tray protection guard included. DO NOT DISCARD.



INSTALLING THE WATER FILTER

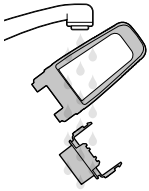
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Set the reminder for next month of replacement. It is recommend replacing the filter every 3 months.



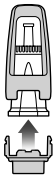
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.



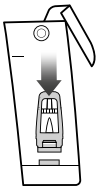
- Rinse the filter holder with cold water.



- 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.



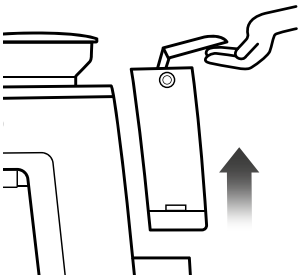
NOTE

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

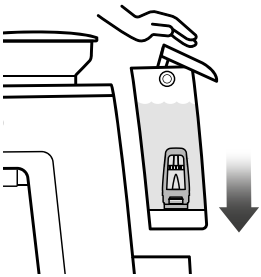
Functions

Filling the Water Tank

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



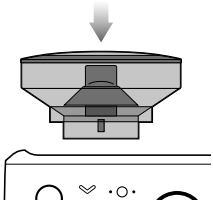
- Fill the water tank with cold potable tap water up to the MAX marking indicated on the side of the water tank.
- Replace the water tank back on the machine, pressing down to ensure that it is properly positioned and attached to the machine.



NOTE

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

Attaching the Hopper





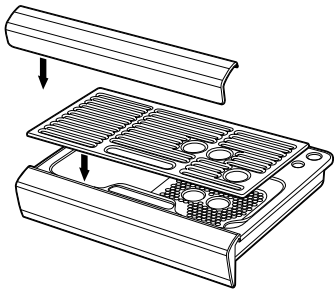
- Insert the bean hopper into position on top of the machine.
- Turn the dial to lock the hopper into place.
- Fill the hopper with fresh beans.

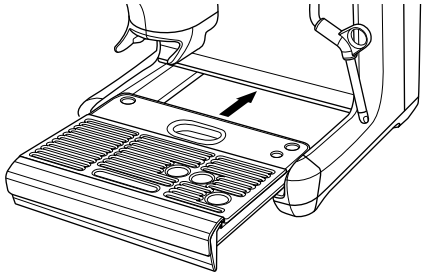
NOTE

The filter light flashes between single and double basket size when the bean hopper is not correctly locked into position.

Attaching the Drip Tray

- Place the drip tray grill on top of the drip tray.
- **For machine in colour**, attach the drip tray protection guard cover on the drip tray.
- Slide the drip tray into the machine.





GENERAL OPERATION

- Check the water tank is filled with cold tap water up to the maximum mark.
- Plug the power cord into the power outlet.
- Press the POWER button. The POWER button will flash while the machine is heating. (Light will flash for up to 55 seconds while the machine is heating.)

When the correct temperature has been reached, the 1 CUP and 2 CUP buttons and the POWER button on the control panel will illuminate.



First Use Priming and Flushing the Machine

It is recommended to complete a water flushing operation to ensure the machine has been conditioned.

When the machine has reached STANDBY mode, run the following steps.

- Place a cup under the group head and press the 2 CUP button to run hot water through the group head.
- Place a cup under the hot water spout. Rotate the dial to “Hot Water” position and run water through the hot water outlet for 10 seconds.
- Position the steam wand over the drip tray. Rotate the dial to “Steam” position and activate steam for 10 seconds.
- Discard the contents of the cup.
- Repeat this cycle 3 times. Discard the contents of the drip tray and refill the water tank up to the max line.
- Insert the portafilter into the grinding cradle, press and hold 'Dose' button for 3 seconds. Remove the portafilter and discard any grinds.

NOTE

- Top up the water daily. The water tank should be filled with fresh, cold tap water before each use.
- DO NOT use highly filtered, demineralized, or distilled water in this machine. This may affect the taste of the coffee.

FILTER BASKETS

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

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

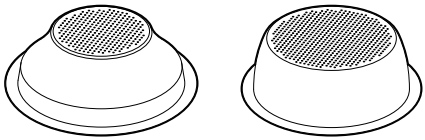
Adjust the grind amount and size if switching from a single basket to a double basket, or vice versa.

The provided filter baskets are designed for:

1 CUP filter basket = 8-11g

2 CUP filter basket = 16-19g

Single Wall Filter Baskets

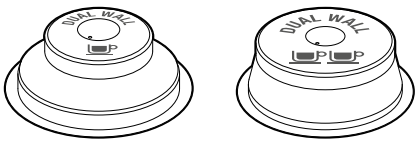


1 CUP **2 CUP**

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

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

Dual Wall Filter Baskets



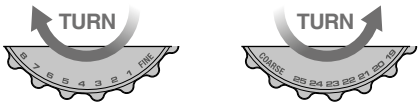
1 CUP **2 CUP**

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

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

THE GRIND

Setting the Grind Size

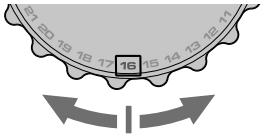


FINER GRIND SIZE

COARSER GRIND SIZE

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

There are 25 settings on the GRIND SIZE dial. To adjust the grind, rotate the dial to the back of the machine to go finer, or rotate the dial towards the front of the machine to go coarser. The smaller the number, the finer the grind size. The larger the number, the coarser the grind size. We recommend you start at the No.16 setting and adjust as required.



NOTE

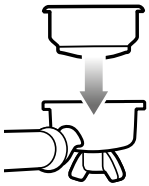
- When making changes to the grind size, the new auto dosing time will be calculated after your next tamp and updated for the dose cycle following that.
- For most bean varieties, the grinder will automatically switch off when the beans get too low to complete a dose.

TIP

Changing the grind size affects the dose in the portafilter. A finer grind size may cause an under dose requiring “A Bit More”. A coarser grind size may cause an over dose. To avoid an over dose, press and hold the ‘Filter’ button for 3 seconds, reducing the grind time by 3 seconds.

DOSING

- Ensure the bean hopper is locked on the machine and filled with fresh coffee beans.
- Insert the filter basket required, into the portafilter.

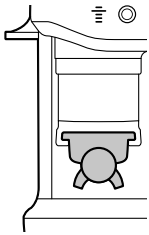


- Press ‘Filter’ size button to select your filter size (single or double).



FILTER FILTER

- Insert the portafilter securely into the dosing cradle.



- Press ‘Dose’ button to start grinding. The light blinks until grind cycle is completed.



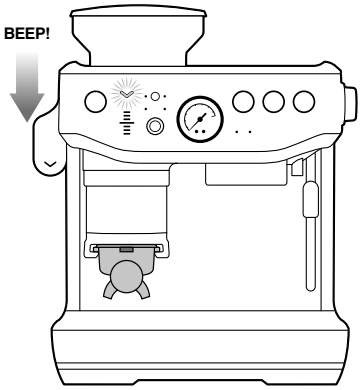
NOTE

If the Dose button is not illuminated, check that the portafilter is inserted securely in the cradle, the bean hopper is locked in position and the tamp lever is in the up-home position.

TAMPING

When the grind cycle is completed, the 'Tamp' light indicator blinks.

- Push the lever downwards to the end position until a beep sound plays. This will tamp the coffee grinds in the portafilter using a consistent amount of tamp force. Pushing the lever slowly and consistently will help to improve the puck appearance.

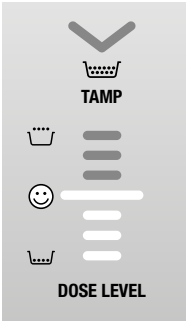
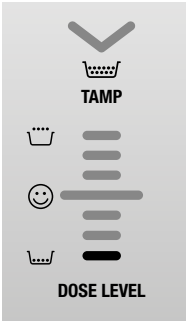
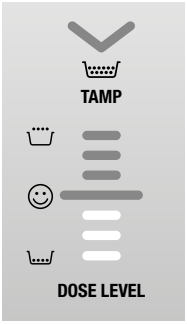
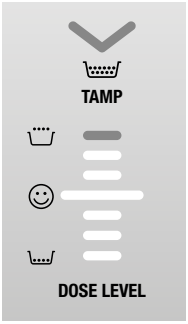
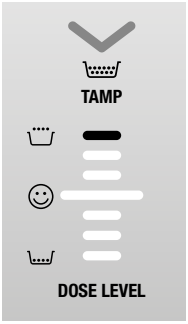


- Release the lever slowly upwards to the home position after tamping.

TIP

It is recommended to tamp twice to achieve a very polished coffee puck.

Below is a table of DOSE LEVEL indicator bars:

Ideal	Severe Under Dose	Under Dose (under middle bar)	Over Dose (above middle bar)	Severe Over Dose
				

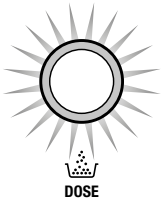
- The ☺ bar on the machine indicates ideal tamp level and the right amount of coffee grind is in the portafilter. This is the level that you are aiming for.

HOW TO CORRECT AN UNDER OR OVER DOSE?

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

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

- When tamp is below the ideal middle bar, the machine is switched to 'A Bit More' mode, the 'Dose' button light will flash.



- Press the 'Dose' button to add 'A Bit More' grinds to the portafilter, then complete a tamp for an updated dose level reading.
- When ideal dose level is reached, the machine will automatically update the auto dose time for the next cycle.

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

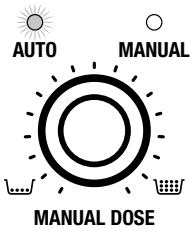
- When tamp is above the ideal middle bar, remove the portafilter from the cradle.
- Use the Razor Trimming Tool. (refer to Trimming the Dose section)
- The machine will calculate how much to reduce the auto grind time and apply this for the next cycle.

DEDUCT TIME FROM AUTO DOSE

When an over dose is anticipated to occur before grinding, due to; changing to a coarser grind size, changing beans, or running out of beans on previous grind cycle; press and hold the 'Filter' button for 3 seconds.

DOSING MODES

Automatic Dosing



This is the default dose function of the machine and the mode that will be most commonly used.

The amount of coffee grinds will automatically dose into the portafilter, and the machine will provide guidance on achieving the ideal amount through the Dose Level Gauge.

The machine will adjust the ideal dose on the next grind.

Under Dose (A Bit More)

After tamping the 'Dose' button will flash to indicate more grinds is needed into the portafilter. Press the 'Dose' button to add 'A Bit More' coffee grinds.

Dose Top-up

This feature is ideal when the portafilter already has coffee but needs more.

For example, in situations where:

- Removing the portafilter during grinding and failing to re-insert within 5 seconds time out.
- Removing the portafilter after a full grind cycle without tamping skimming off the top of the coffee pile.

The machine can top up from that amount already in the portafilter basket preventing coffee waste, starting a fresh grind cycle, or updating the auto grind time. To initiate the top up, the portafilter will need to be inserted into the cradle and tamped. If the tamp level displays an under dose, the dose button will blink indicating a top up. Press the 'Dose' button to start the grind and it will dose the right amount to get the ideal level.

NOTE

- This feature is only available on 'Auto' mode.
- This feature may require 2 to 3 top up cycles to reach an ideal dose.
- The set auto grind time will not be affected by this feature.
- Machine will not start a top up with an over dose or ideal level. Remove the portafilter and trim the excess with the razor.

Over Dose (Trimming the Dose)



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

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

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



Manual Dosing



Press the manual dose button to switch to manual dose mode. The light around the Manual Dose Dial and the Manual light will illuminate when in manual mode.

Select the dose amount by turning the dial clockwise for more or counter clockwise for less grind time.

Grinder Purge

It is recommended to purge the retained grinds left in the burrs or chute prior to making the first coffee of the day. Old grinds may affect the in-cup quality and coffee taste. Purging will ensure only fresh coffee makes it into your cup.

To purge, press and hold the 'Dose' button. The grind will start after 0.5 seconds, and it will stop once the ‘Dose’ button is released.

In auto mode, after doing a purge it is required to remove the portafilter, discard the grind from the basket and re-insert the portafilter into the grinding cradle to return the machine to its standby mode.

HOW TO MAKE COFFEE

Purging the Group Head

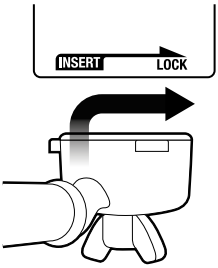
Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing the 1 CUP button. This will purge any ground coffee residue from the group head and stabilize the temperature prior to extraction.



Inserting the Portafilter

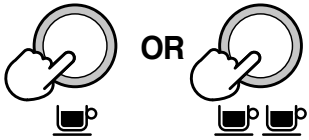
Wipe excess coffee grinds from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

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



Extracting Espresso

- Place pre-warmed cup(s) beneath the portafilter and press the 1 CUP or 2 CUP button for the required volume.



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

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

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

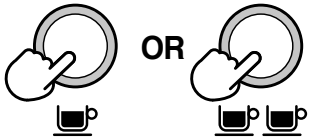
Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference.

EXTRACTION GUIDE

	GRIND	GRIND DOSE	SHOT TIME
OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT	TOO FINE	TOO MUCH	OVER 35 SEC
BALANCED	**OPTIMUM**	**8-11g (1 CUP) 16-19g (2 CUP)**	**25-30 SEC**
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	TOO COARSE	TOO LITTLE	UNDER 20 SEC

MANUAL PRE-INFUSION

- **Press and hold** the 1 CUP or 2 CUP button for the desired pre-infusion time.



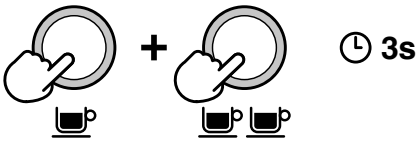
- Release the button to start the extraction.
- Press the 1 CUP or 2 CUP button again to stop the extraction.

NOTE

Pressing any button during extraction will stop extraction and the machine will return to standby mode.

PROGRAMMING SHOT VOLUME

- **Press and hold** both the 1 CUP and 2 CUP buttons for 3 seconds, the buttons will illuminate and flash.



To set the 1 CUP volume:

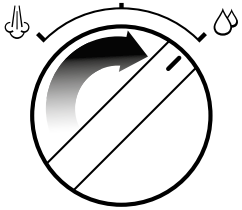
- Press the 1 CUP button to start the extraction.
- Press the 1 CUP button again to stop the extraction. The modified volume will be saved.

To set the 2 CUP volume, follow the above steps but select the 2 CUP button to start and stop the extraction.

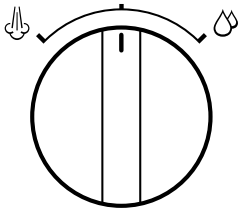
USING HOT WATER

The machine has a dedicated hot water outlet.

- Turn the dial on the right, from STANDBY to HOT WATER.



- Turn the dial back to STANDBY to stop hot water flow.

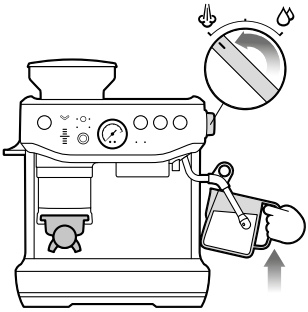


- Maximum flow out of hot water volume is 240 ml.

WARNING

Cup temperature is approximately 90°C (194°F). Be careful in handling hot beverages.

TEXTURING MILK



There are two phases to texturing milk, stretching, and heating. These two operations should blend into one with the goal being silky smooth textured milk at the correct temperature.

- Start with fresh cold milk of choice.
- Fill the milk jug between the min and max level.
- Position the steam tip over the drip tray and turn the dial from STANDBY to STEAM and wait until the steam is flowing strongly.
- Turn the steam dial to the STANDBY position to pause the steam, then within 8 seconds, insert steam wand tip into milk jug and turn dial back to STEAM position.
- Insert the steam tip 1-2cm below the surface of the milk close to the right-hand side of the jug at the 3 o'clock position.
- Keep the tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam tip to the surface of the milk and start to introduce air into the milk. You may have to gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lower the tip beneath the surface but keep the vortex of milk spinning. The milk is at the correct temperature (60-65°C) when the jug is hot to comfortably touch.
- Move the steam dial to the STANDBY position before taking the tip out of the milk.
- Set the jug to one side, turn dial to STEAM to purge out any residual milk from the steam wand and wipe steam wand with a damp cloth.
- Tap the jug on the bench to collapse any bubbles.
- Swirl the jug to polish and re-integrate the texture.
- Pour milk directly into the espresso.
- The key is to work quickly, before the milk begins to separate.

CAUTION: BURN HAZARD

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

Adjusting Water Temperature

Different beans may require different water temperatures to extract their optimum flavour. The temperature can be adjusted +/- 2°C in 1°C increments from the default setting:

1. Turn the machine to OFF.
2. Press and hold filter, 1 CUP and 2 CUP then press and hold the POWER button.
3. The machine will beep once and display the current temperature.
4. Press one of the below buttons within 5 seconds:
   - Increase 1°C – 2 CUP
   - Increase 2°C – POWER
   - Decrease 1°C – Manual Dose
   - Decrease 2°C – Dose

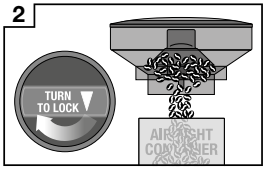
   The machine will beep twice to confirm the change and return to standby mode.
5. Return to default temperature – press 1 CUP button.

ADJUSTING CONICAL BURRS

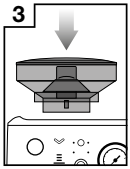
Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew. A feature of your Barista Express Impress™ is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.



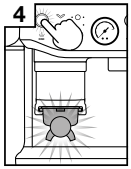
Unlock hopper



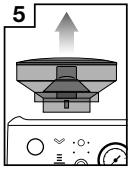
Hold hopper over container & turn dial to release beans into container



Align hopper into position



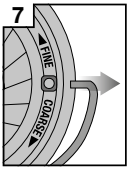
Run grinder until empty



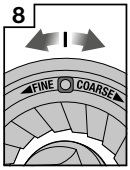
Remove hopper



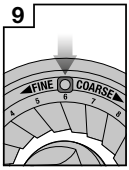
Remove upper burr



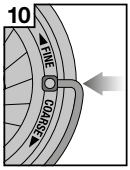
Remove wire handle from both sides of the burr



Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer



Align the number with the handle opening



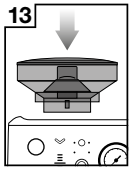
Insert wire handle from both sides of the burr



Push upper burr firmly into position



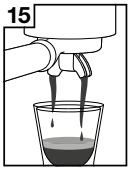
Lock upper burr



Align hopper into position



Lock hopper



Check your extraction

RESET DEFAULT SETTINGS

Reset Auto Dose Time

Resetting the auto dose time is recommended if there is a significant change to the grind size or there is an accidental double dose into the portafilter.

The machine must be on STANDBY mode.

- Press and hold 'Manual Dose' button and 'Filter' button for 3 seconds to reset grind time to factory settings.
- The machine will confirm the reset when the control panel lights for filter, grind mode and dial will flash 3 times with beeping sounds.
- The machine will return to STANDBY mode.

Reset Extraction Time

The machine must be on STANDBY mode.

- Press and hold the 'Filter' and 1 CUP and 2 CUP buttons for 3 seconds.
- The machine will beep 3 times.
- The machine will then go into ready mode on next power on.

ALERTS

No Hopper Warning

The filter lights flash between single and double basket size, the hopper is not attached correctly.

Check the hopper and ensure the bean hopper is inserted correctly and locked in place.

Low Coffee Beans Warning

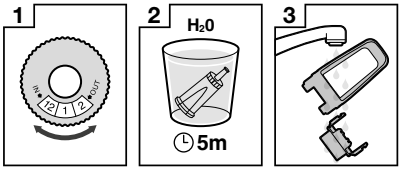
The 'Dose' button and the 'Dose Level' lights will flash two red LEDS and will sound 3 beeps. Add coffee beans to the hopper.

Tamp Lever Not at Home Position

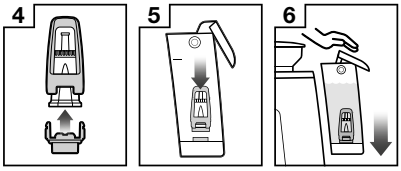
The machine beeps 3 times and pauses dose cycle. Return the lever to the up or home position and press Dose button to continue.

Care & Cleaning

REPLACING THE WATER FILTER IN THE WATER TANK



Set date 3 months ahead | Soak water filter for 5 mins | Rinse water filter



Place filter into filter holder | Install filter in water tank | Insert & lock water tank

The provided water filter helps reduce the risk of scale build-up in and on many of the inner functioning components. Replacing the water filter every three months will reduce the need to descale the machine. If you live in a hard water area, it is recommended to change the water filter more frequently.

WARNING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, brewing temperature, power of the machine, and taste of the espresso.

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

NOTE

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

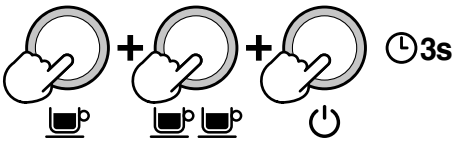
CLEANING CYCLE

NOTE

This is a back-flushing cycle and separate from descaling.

The CLEAN / DESCALE light [i] will flash when a cleaning cycle is required.

1. Insert the 1 CUP filter basket into the portafilter, followed by the supplied cleaning disc, followed by one cleaning tablet.
2. Lock the portafilter into the group head and place a large container beneath the portafilter spouts.
3. Ensure the water tank is filled with cold water and the drip tray is empty.
4. Press the POWER button to switch the machine off.
5. **Press and hold** 1 CUP, 2 CUP and the POWER buttons for 3 seconds.



6. The cleaning cycle will commence and last for approximately 5 minutes. During this time, water will intermittently flush into the portafilter to dissolve the cleaning tablet and flush back into the group head.

NOTE

No water should come through the portafilter.

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

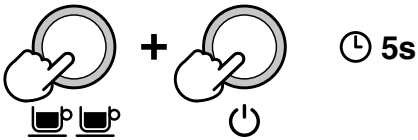
DESCALING

NOTE

- Ensure that the water filter is removed from the water tank before adding the descaling powder when descaling the machine.
- While the cleaning cycle is important for keeping the brew, head clean from coffee oils; the descaling cycle is essential to ensure that the machine is kept clean on the inside and free from mineral build-up.
- Do not use bottled water when descaling. Most bottled water may contain dissolved solids that can leave deposits inside the machine.

The CLEAN / DESCALE light will illuminate solid when descaling is required

1. Fully dissolve one sachet of Sage descaling powder into 1 litre of water then fill the water tank (start the process after fully dissolving the powder).
2. Ensure the machine is OFF; then **press and hold** the 2 CUP and POWER buttons simultaneously for 5 seconds to enter the descale mode.



The unit will heat up as part of commencing the descaling action, during the heating process, the POWER and 2 CUP buttons should flash continuously.
The machine will indicate it is ready for descaling when the POWER button, 2 CUP button, CLEAN / DESCALE indicator and HOT WATER / STEAM indicator are all illuminated solid.

Descaling the coffee component

3. Press the 2 CUP button to start the descaling for the coffee component of the machine. Descaling coffee component takes approximately 25 seconds. The 2 CUP button should flash continuously and remain constant once the descaling process has finished. To terminate the descaling within 25 seconds, press the 2 CUP button again.

   Extraction will run for 25 seconds or the user press the 2 CUP button. The unit will confirm coffee component descale cycle with a beep and the 2 CUP light turns solid.

Descale the steam and hot water components

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

4. Descale Steam component by turning the steam dial RIGHT towards the STEAM icon.
5. Descale Hot water component by turning the steam dial to the LEFT towards the HOT WATER icon.

Repeat processes to complete descaling

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

6. Repeat steps 3 to 5 above to complete the descaling process to empty the solution in the tank.

Descaling Solution Rinse

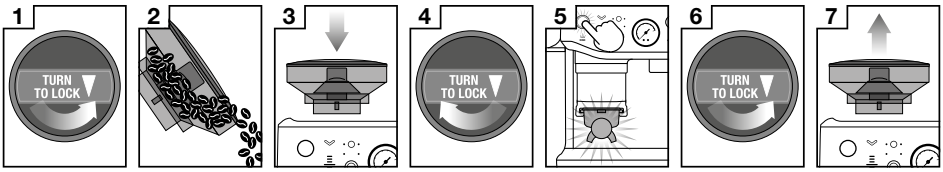
7. After descaling, remove the water tank and rinse thoroughly then refill with fresh cold water to the maximum capacity (2 litres) and repeat steps 4-6 to further cleanse the machine of any residue of the cleaning solution thoroughly.
8. Press POWER to quit the descaling process. This will be indicated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

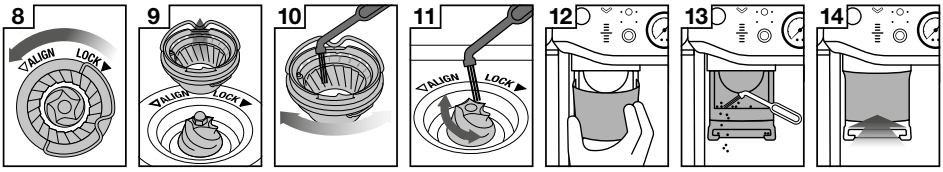
NOTE

The machine turns off automatically if there is no action for 5 minutes in descaling mode. To resume descaling start from step 2.

CLEANING CONICAL BURRS

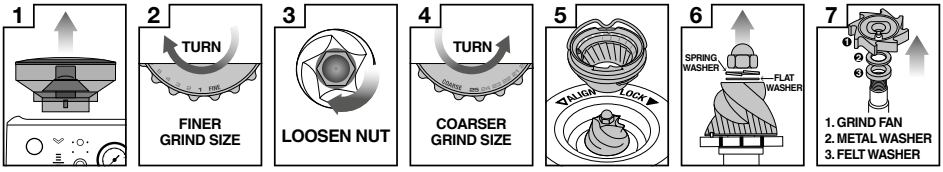
Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results.

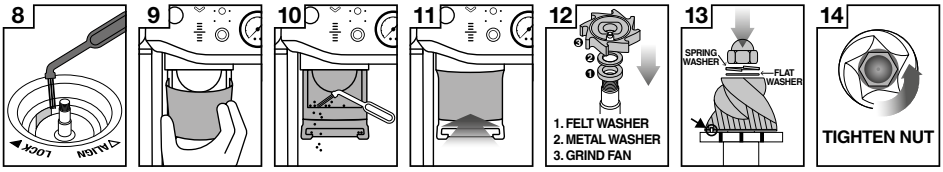


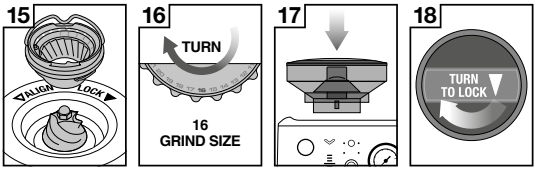


ADVANCED CLEANING FOR THE CONICAL BURR GRINDER

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



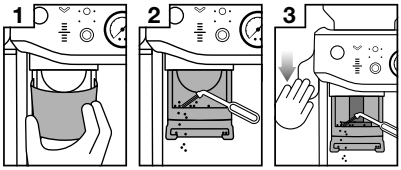




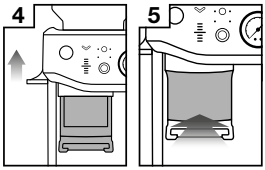
WARNING

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

CLEANING THE TAMP SYSTEM



Remove tamp cover | Clean the chute with brush | Push down lever



Release lever | Replace tamp cover

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

CLEANING THE STEAM WAND

- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth. Then with the steam wand tip directed over the drip tray, briefly set the STEAM / HOT WATER dial to the STEAM position. This will clear any remaining milk from inside the steam wand.
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the STEAM / HOT WATER dial is in the STANDBY position. Press the POWER button to switch the machine off and allow to cool. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
- If the steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s) before re-attaching to the steam wand.

CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

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

CLEANING THE SHOWER SCREEN

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically purge the machine. Place an empty filter basket and portafilter into the group head.
- Press and hold the 1 CUP button and run a short flow of water to rinse out any residual coffee.

CLEANING THE DRIP TRAY & STORAGE TRAY

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

NOTE

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

CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

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

STORING YOUR MACHINE

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

WARNING

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

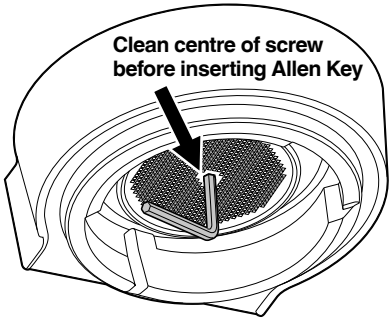
WARNING

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

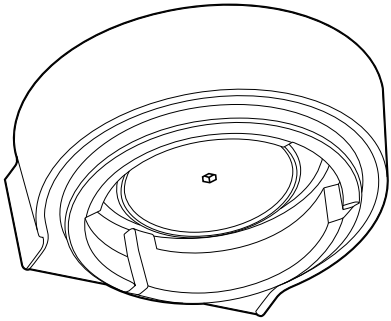
USING THE ALLEN KEY

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

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



5. Once loosened, carefully remove, and retain the screw and stainless-steel shower screen. Make note of the side of the shower screen that is facing downwards. This will make re-assembly easier. Wash the shower screen in warm soapy water, then dry thoroughly.
6. Remove the silicone seal with your fingers or a pair of long-nose pliers. Insert the new seal, flat side first, so the ribbed side is facing you.



7. Re-insert the shower screen, then the screw. With your fingers, turn the screw clockwise for 2-3 revolutions then insert the Allen Key to tighten until the screw is flush with the shower screen.
8. Re-insert the drip tray and water tank.

NOTE

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

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
The machine is on but ceases to operate	• Machine is too hot.	Turn machine off. Wait for 30-60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Breville Consumer Support.
Water does not flow from the group head	• Machine has not reached operating temperature.	Allow time for the machine to reach operating temperature.
	• Water tank is empty.	Fill water tank.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank in fully and lock latch closed.
No hot water	• Water tank is empty.	Fill water tank.
Grinder time out	• The coffee grind is very fine.	Clean out grinder using provided cleaning tool. Refer to 'Cleaning Conical Burrs' under **Care & Cleaning**.
Grinding for a very long time	• Chute is blocked.	Clean chute using provided cleaning brush. Refer to 'Cleaning Conical Burrs' under **Care & Cleaning**.
Will not grind / grind stops	• Out of beans.	Add more beans.
	• Hopper not locked (dose light flashing back and forth).	Lock hopper.
	• Portafilter not fully inserted in the grinding cradle.	Fully insert the portafilter and see the DOSE light button illuminates.
	• Lever is too low and the tamp blocks the chute.	Raise lever fully to home position.
	• Coffee build-up stopping portafilter insertion.	Clean grinding cradle with brush.
Pressure Gauge is not working	• Incorrect dose or not enough coffee in the filter basket.	Use dual wall baskets or use a finer grind size setting. If problem persist, call Breville Consumer Support.
	• Using coffee beans beyond expiry date.	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.
Auto time not adjusting	• Machine in 'Manual' mode.	Press the MANUAL DOSE dial to return to auto mode.
	• In 'Top-up' mode.	Do not remove the portafilter until grind has completed and ideal dose is reached.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Dose level is not updating	• Machine in 'Manual' mode.	Press the MANUAL DOSE dial to return to auto mode. Refer to 'Dosing Modes' under **Functions**.
Grinder does not grind all beans	• Not enough beans in hopper.	Refill hopper or use 'Manual' mode.
Severe overdose	• Single basket used in double filter mode.	Select the correct filter size.
Severe underdose	• Double basket used in single filter mode.	Select the correct filter size for your next dose, then 'Reset Auto Dose Time' under **Functions**.
Underdosed	• Grind adjusted to finer grind.	Use 'A Bit More' to reach the ideal dose.
Coffee is not running from the portafilter	• The coffee grind is too fine.	Refer to 'Setting the Grind Size' and 'Extraction Guide' under **Functions**.
	• Water tank is empty.	Fill water tank.
Coffee runs out too quickly	• The coffee grind is too coarse.	Refer to 'Setting the Grind Size' and 'Extraction Guide' under **Functions**.
Coffee runs out too slow	• The coffee grind is too fine.	Refer to 'Setting the Grind Size' and 'Extraction Guide' under **Functions**.
No crema	• Coffee beans are stale.	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.
Coffee is too cold	• Cups are cold and causing temperature of extraction to reduce.	Pre-heat cups.
	• Milk not heated enough (if making milk-based drink).	When the base of the jug becomes hot to touch this is when the milk is heated at the correct temperature. Refer to 'Texturing Milk' under **Functions**.
No steam	• Steam wand is blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool. If steam wand remains blocked, refer to 'Cleaning the Steam Wand' under **Care & Cleaning** for detailed cleaning process.
	• Water tank is empty.	Fill water tank.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Water coming out of steam wand	• Machine is heating up.	Purge steam wand before texturing milk. Refer to 'Texturing Milk' under **Functions**.
Hot water isn't continuously flowing	• Machine is too hot after steaming.	Allow machine to cool down.
Lever very hard to tamp	• Severe overdose.	Use the Razor trimming tool* to correct current dose. Select the correct filter size.
	• Coffee build-up in mechanism.	Remove shroud (tamp) cover and clean using the cleaning brush provided.
Puck surface is not flat and smooth	• Coffee grinds stuck on tamp face.	Remove shroud (tamp) cover and clean using the cleaning brush provided.
Puck surface has some loose grounds on top	• Coffee grinds caught on tamp.	Push the tamp lever again for a very polished coffee puck.
	• Coffee grinds caught on tamp from tamping too quickly.	Push the lever down slower.
Tamp height is not at desired level	• Machine is on auto mode, that is for ideal height only.	Use 'Manual' mode for custom control.
Tamp light continues to flash and no height reading on gauge after tamping	• Tamping action is not completed.	Push the tamp lever down until you hear the beep.
When maintenance light indicator flashes	• Cleaning cycle is required.	The maintenance light indicator will flash when a cleaning cycle is required. Go to **Care & Cleaning** section for cleaning and descaling instructions.
When maintenance light indicator illuminates solid	• Descale cycle is required.	The maintenance light indicator is on solid light when a descale cycle is required. Go to **Care & Cleaning** section for cleaning and descaling instructions.

* Razor – See accessories list under **Components**.



Guarantee

2 YEAR LIMITED GUARANTEE

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**



Notes

the Barista Express™ Impress

BES876 / SES876



AR دليل المستخدم

Sage®

المحتويات

30 توصي شركة ®Sage بالسلامة أولاً
33 الميزات
34 العناصر
36 التجميع والتركيب
37 المهام
47 العناية والتنظيف
52 استكشاف الأخطاء وإصلاحها
55 الكفالة

توصي شركة ®SAGE بالسلامة أولاً

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

إجراءات الحماية الهامة

اقرأ جميع التعليمات قبل الاستخدام واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل

- قم بانتزاع أي مواد تغليف وتخلص منها بأمان قبل الاستخدام.
- تأكد من تجميع وتركيب المنتج بشكل صحيح قبل الاستخدام الأول وقم بفك كبل الطاقة بالكامل قبل التشغيل.
- قبل الاستخدام لأول مرة، يرجى التأكد من أن مصدر الكهرباء لديك هو نفسه الموضح على ملصق التصنيف الموجود على الجانب السفلي من الجهاز (220-240 فولت ~ 50-60 هرتز، 1560-1850 واط). إذا كانت لديك أية مخاوف، فيرجى الاتصال بشركة الكهرباء المحلية لديك.
- يوصى بتركيب مفتاح أمان للتيار المتبقي لتوفير أمان إضافي عند استخدام جميع الأجهزة الكهربائية. يوصى باستخدام مفاتيح الأمان ذات تيار تشغيل مقنن لا يزيد عن 30 ملي أمبير. استشر كهربائيًا للحصول على المشورة المهنية.
- قم بفحص كبل الطاقة والقابس والجهاز الفعلي بانتظام بحثًا عن أي ضرر. في حالة اكتشاف تلف بأي شكل من الأشكال، توقف فورًا عن استخدام الجهاز، وأعد الجهاز بالكامل إلى أقرب

مركز خدمة شركة Sage® معتمد للفحص أو الاستبدال أو الإصلاح.

- لا تترك كبل الطاقة معلقًا على حافة المنضدة أو الطاولة. لا تدع كبل الطاقة يلمس الأسطح الساخنة أو يصبح معقودًا.
- لا تلمس الأسطح الساخنة. تأكد دائمًا من السماح للجهاز بالتبريد؛ إذا كان الجهاز: – تركه دون مراقبة أو تنظيفه أو نقله أو تجميعه أو تخزينه، قم دائمًا بإيقاف تشغيل ماكينة الإسبريسو بالضغط على زر الطاقة لإيقاف التشغيل. قم بإيقاف التشغيل وافصله عن مأخذ الطاقة.
- يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام. لا تحرك الجهاز أثناء تشغيله.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة إذا تم منحهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي تنطوي عليها. لا يجوز للأطفال إجراء التنظيف وصيانة المستخدم إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات وتحت الإشراف. احتفظ بالجهاز وكبله بعيدًا عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات. لتجنب خطر الاختناق على الأطفال الصغار، تخلص بأمان من الغطاء الواقي المثبت على القابس.
- ضع الجهاز على سطح ثابت ومقاوم للحرارة ومستوى وجاف بعيدًا عن حافة المنضدة، ولا تقم بتشغيله على أو بالقرب من مصدر حرارة مثل لوح التسخين أو الفرن أو موقد الغاز.
- لا تقم بتشغيل الجهاز في مكان مغلق أو داخل خزانة.
- لا تستخدم ملحقات غير تلك المتوفرة مع الأجهزة. قد يؤدي استخدام الملحقات التي لا تبيعها شركة Sage® أو لا توصي بها إلى حدوث حريق أو صدمة كهربائية أو إصابة.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. لا تستخدم الجهاز لأي شيء آخر غير الغرض المقصود منه. لا تستخدم في نقل المركبات أو القوارب. لا تستخدم في الهواء الطلق.

سوء الاستخدام قد يسبب الإصابة.

- يجب أن يتم إجراء الخدمة فقط بواسطة ممثل خدمة معتمد.
- الاستخدام غير السليم للجهاز الذي تم تشغيله بشكل غير صحيح أو تم إصلاحه بشكل غير احترافي. في مثل هذه الحالة، تعتبر أي مطالبة بالضمان باطلة. لا يمكن قبول أي ضمان عن أي أضرار.

- الجهاز غير مخصص للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- توخ الحذر عند تشغيل الآلة حيث أن الأسطح المعدنية عرضة للسخونة أثناء الاستخدام. يخضع عنصر التسخين للحرارة المتبقية بعد الاستخدام.
- يجب وضع عصا البخار فوق صينية التنقيط وبعيدًا عن الأشخاص قبل تشغيل قرص البخار إلى وضع التشغيل.
- لا تضع أصابعك في مجرى الدك عند الضغط على ذراع الدك للأسفل.
- لا تفتح منفذ البرمجة، فهذا مخصص لموظفي الخدمة المعتمدين فقط.
- لا تقم بتشغيل المطحنة دون أن يكون غطاء القادوس في موضعه. أبقِ الأصابع واليدين والشعر والملابس والأَواني بعيدًا عن القادوس أثناء التشغيل.
- لا تملأ خزان المياه بالماء الساخن.
- لا تستخدم الجهاز أبدًا بدون وجود ماء في خزان المياه.
- امسح السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة ورطبة ثم قم بتلميعه بقطعة قماش ناعمة وجافة. حافظ على نظافة الجهاز وملحقاته. اتبع تعليمات التنظيف المقدمة.

حذر

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

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

للاستخدام المنزلي فقط
وفر هذه التعليمات

الميزات

نظام التسخين الحراري الدقيق

ملف مياه مدمج من الفولاذ المقاوم للصدأ يتحكم بدقة في درجة حرارة الماء.

مطحنة مخروطية دقيقة

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

فوضى أقل

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

التحكم في درجة الحرارة PID

التحكم الإلكتروني في درجة الحرارة PID لزيادة ثبات درجة الحرارة.

مصدر مياه ساخن مخصص

لصنع الأكواب السوداء الطويلة وأكواب التسخين المسبق.

عصا يدوية للتركيب من الرغوة الدقيقة

عصا بخار تدور بزاوية 360 درجة يمكن ضبطها بسهولة على الوضع المثالي لقوام الحليب.

نظام IMPRESS PUCK™

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

الجرعات الذكية مع تحميل الطحن المركزي

يتم حساب الجرعة تلقائيًا بناءً على الطحن الأخير، ويتم تحميل القهوة في المنتصف لتعزيز جرعة متساوية.

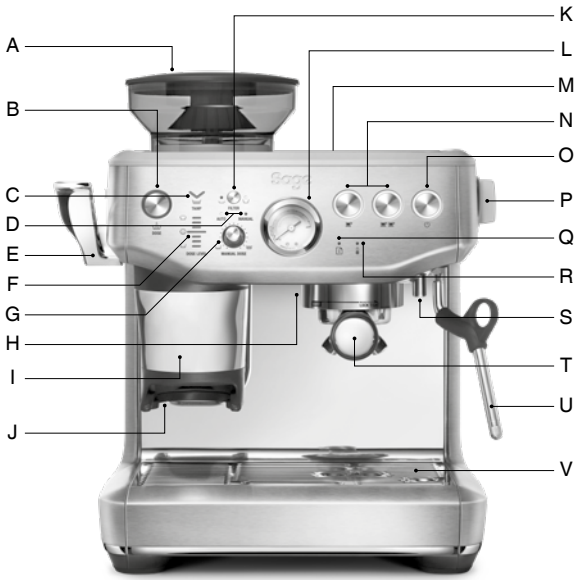
مساعدة في الدك بلمسة نهائية باريستا تويست

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

يقوم القياس الدقيق تلقائيًا بتصحيح الجرعة التالية

يشير المقياس إلى وقت الوصول إلى المستوى الصحيح، ويتذكر النظام تلقائيًا التعديل في المرة القادمة.

العناصر



A. 250 جرام فول سوداني

B. زر الجرعة (بدء الطحن) – يضيء عند إدخال فلتر القهوة بشكل صحيح. ""أكثر قليلاً"" - عند الوميض.

C. مؤشر الحشو - يومض عندما يكون جاهزًا للحشو.

D. مؤشرات ضوئية للجرعة أوتوماتيكية/يدوية

E. ساعد تامب ليفر

F. مؤشر مستوى الجرعة

G. قرص ضبط الجرعة يدويًا - اضغط للتغيير إلى وضع الجرعة التلقائي / اليدوي. قم بالتدوير لضبط كمية الجرعة اليدوية.

H. رئيس المجموعة

I. غطاء تامب قابل للإزالة

J. مهد الطحن

K. زر التصفية – سلة تصفية مفردة أو مزدوجة.

L. مقياس ضغط استخلاص الإسبريسو – يراقب ضغط الاستخلاص.

M. خزان مياه سعة 2 لتر قابل للإزالة

N. 1 كوب، 2 كوب أزرار

O. زر الطاقة

P. الاتصال بالبخار / الماء الساخن

Q. مؤشر ضوء الصيانة

R. مؤشر ضوئي للمياه/البخار/التدفئة

S. مخرج الماء الساخن

T. فلتر بورتافلتر من الفولاذ المقاوم للصدأ مقاس 54 ملم

U. عصا البخار

V. صينية بالتنقيط

صينية تخزين الأدوات - تحتوي على الملحقات عند عدم استخدامها. (انظر الصفحة التالية)

معلومات التقييم

220-240 فولت ~ 50-60 هرتز 1850-1560 واط

مُكَمِّلات



A. فلتر بورتافلتر من الفولاذ المقاوم للصدأ مقاس 54 ملم
B. إبريق الحليب من الفولاذ المقاوم للصدأ
C. حامل فلتر مياه مع فلتر
D. 1 كوب و 2 كوب سلال تصفية حائطية مفردة
E. 1 كوب و 2 كوب سلال فلتر مزدوجة الجدار
F. أقراص التنظيف
G. أداة تشذيب الجرعات الدقيقة Razor™
H. مفتاح ألين
I. أداة تنظيف لطرف عصا البخار
J. قرص التنظيف
K. مسحوق إزالة الترسبات
L. فرشاة تنظيف

التجميع والتركيب

قبل الاستخدام الأول

تحضير الآلة

قم بإزالة جميع الملصقات ومواد التغليف المرفقة بآلة الإسبريسو الخاصة بك والتخلص منها.

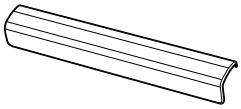
تأكد من إزالة جميع الأجزاء والملحقات من الصندوق قبل التخلص من العبوة.

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

قم بتنظيف الأجزاء والملحقات (خزان المياه، وفلتر القهوة، وسلال الفلتر، والإبريق) باستخدام الماء الدافئ وسائل غسيل الأطباق اللطيف. اشطفيه جيداً ثم جففيه جيداً.

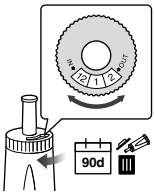
ملحوظة

بالنسبة للآلات الملونة، تم تضمين واقي حماية صينية التنقيط. لا تتجاهل.



تركيب فلتر المياه

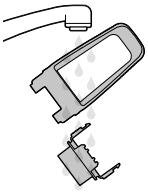
- أخرج فلتر الماء وحامل فلتر الماء من الكيس البلاستيكي.
- اضبط التذكير للشهر التالي من الاستبدال. يوصى باستبدال الفلتر كل 3 أشهر.



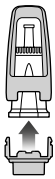
- انقع الفلتر في الماء البارد لمدة 5 دقائق.



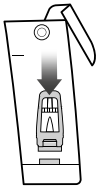
- اشطف حامل الفلتر بالماء البارد.



- أدخل الفلتر في جزأين حامل الفلتر.



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



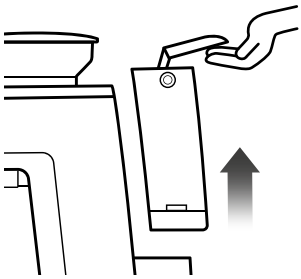
ملحوظة

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

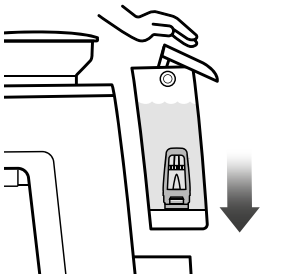
المهام

ملء خزان المياه

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



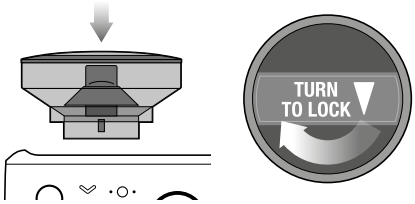
- املأ خزان المياه بماء الصنبور البارد الصالح للشرب حتى علامة MAX الموضحة على جانب خزان المياه.
- أعد تركيب خزان المياه الموجود بالجهاز مرة أخرى، مع الضغط لأسفل للتأكد من وضعه بشكل صحيح وتركيبه بالجهاز.



ملحوظة

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

ربط القادوس



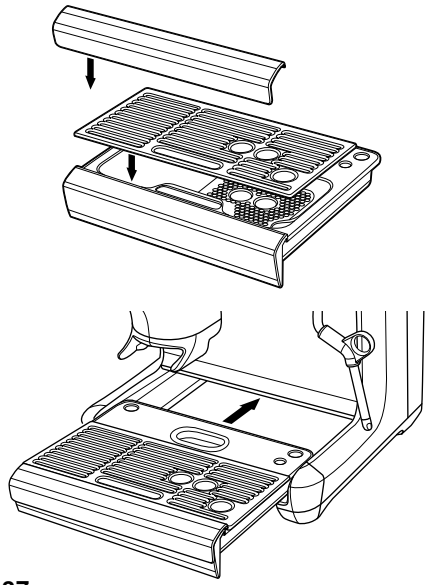
- أدخل قادوس الحبوب في موضعه أعلى الجهاز.
- أدر القرص لقفل القادوس في مكانه.
- املأ الوعاء بالفاصوليا الطازجة.

ملحوظة

يومض ضوء الفلتر بين حجم السلة الفردية والمزدوجة عندما لا يتم تثبيت قادوس الحبوب في مكانه بشكل صحيح.

تركيب صينية التنقيط

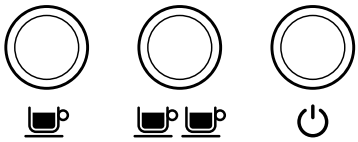
- ضع شواية صينية التنقيط أعلى صينية التنقيط.
- **بالنسبة للآلة الملونة،** قم بتركيب الغطاء الواقي لحماية صينية التنقيط على صينية التنقيط.
- قم بإدخال صينية التنقيط داخل الجهاز.



عملية العامة

- تأكد من امتلاء خزان المياه بماء الصنبور البارد حتى العلامة القصوى.
- قم بتوصيل كبل الطاقة بمنفذ الطاقة.
- اضغط على زر الطاقة. سيومض زر الطاقة أثناء تسخين الجهاز. (سيومض الضوء لمدة تصل إلى 55 ثانية أثناء تسخين الجهاز.)

عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة، سيضيء الزران 1 CUP و2 CUP وزر الطاقة الموجود على لوحة التحكم.



استخدم أولاً تحضير الجهاز وغسله

يوصى بإكمال عملية شطف المياه لضمان تكييف الماكينة.

عندما يصل الجهاز إلى وضع الاستعداد، قم بتنفيذ الخطوات التالية.

- ضع كوبًا أسفل رأس المجموعة واضغط على زر 2 CUP لتشغيل الماء الساخن عبر رأس المجموعة.
- ضع كوبًا تحت صنبور الماء الساخن. قم بتدوير القرص إلى وضع "الماء الساخن" وقم بتشغيل الماء من خلال مخرج الماء الساخن لمدة 10 ثوانٍ.
- ضع عصا البخار فوق صينية التنقيط. قم بتدوير القرص إلى وضع "البخار" وقم بتنشيط البخار لمدة 10 ثوانٍ.
- تخلص من محتويات الكأس.
- كرر هذه الدورة 3 مرات. تخلص من محتويات صينية التنقيط وأعد ملء خزان المياه حتى الحد الأقصى.
- أدخل مرشح القهوة في قاعدة الطحن، واضغط مع الاستمرار على زر "الجرعة" لمدة 3 ثوانٍ. قم بإزالة مرشح القهوة وتخلص من أي طحن.

ملحوظة

- قم بتعبئة الماء يوميًا. يجب ملء خزان المياه بماء الصنبور البارد والعذب قبل كل استخدام.
- لا تستخدم الماء عالي التصفية أو منزوع المعادن أو المقطر في هذا الجهاز. وهذا قد يؤثر على طعم القهوة.

سلال الترشيح

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

استخدم سلة الفلتر ذات الكوب الواحد عند تحضير كوب واحد وسلتي الفلتر ذات الكوبين عند تحضير كوبين أو كوب واحد أو كوب أقوى.

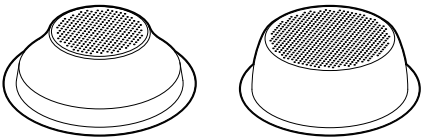
اضبط كمية وحجم الطحن في حالة التبديل من سلة واحدة إلى سلة مزدوجة، أو العكس.

تم تصميم سلال التصفية المقدمة من أجل:

1 كوب سلة تصفية = 8-11 جرام

2 كوب سلة فلتر = 16-19 جرام

سلال تصفية جدار واحد

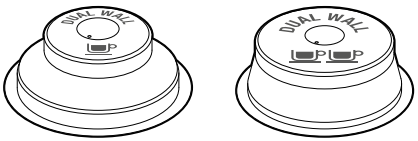


2 كوب **1 كوب**

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

يتيح لك ذلك تجربة الطحن والجرعة لإنشاء إسبرسو أكثر توازناً.

سلال تصفية الجدار المزدوج



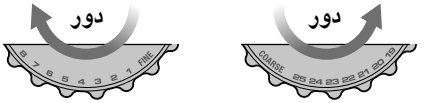
2 كوب **1 كوب**

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

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

الطحن

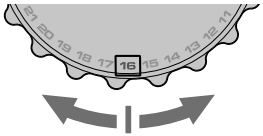
تحديد حجم الطحن



حجم الطحن الخشن **حجم طحن أدق**

سيؤثر حجم الطحن على معدل تدفق الماء عبر القهوة الموجودة في سلة الفلتر وعلى نكهة الإسبريسو. عند ضبط حجم الطحن، يجب أن يكون ناعمًا ولكن ليس ناعمًا جدًا أو مسحوقيًا.

يوجد 25 إعدادًا على قرص GRIND SIZE. لضبط الطحن، قم بتدوير القرص إلى الجزء الخلفي من الماكينة ليصبح أكثر دقة، أو قم بتدوير القرص نحو مقدمة الماكينة ليصبح أكثر خشونة. كلما كان الرقم أصغر، كان حجم الطحن أدق. كلما زاد الرقم، كلما كان حجم الطحن أكثر خشونة. ننصحك بالبدء عند الإعداد رقم 16 وضبطه حسب الحاجة.



ملحوظة

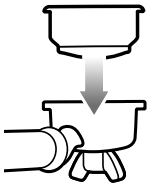
- عند إجراء تغييرات على حجم الطحن، سيتم حساب وقت الجرعة التلقائي الجديد بعد الضغط التالي وتحديثه لدورة الجرعة التالية.
- بالنسبة لمعظم أصناف الفول، سيتم إيقاف تشغيل المطحنة تلقائيًا عندما تصبح الحبوب منخفضة جدًا بحيث لا تتمكن من إكمال الجرعة.

نصيحة

يؤثر تغيير حجم الطحن على الجرعة الموجودة في فلتر القهوة. قد يؤدي حجم الطحن الدقيق إلى انخفاض الجرعة التي تتطلب "أكثر قليلاً". قد يؤدي حجم الطحن الخشن إلى جرعة زائدة. لتجنب الجرعة الزائدة، اضغط مع الاستمرار على زر "التصفية" لمدة 3 ثوانٍ، مما يقلل وقت الطحن بمقدار 3 ثوانٍ.

الجرعات

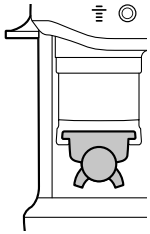
- تأكد من قفل قادوس الحبوب على الماكينة ومليئًا بحبوب القهوة الطازجة.
- أدخل سلة الفلتر المطلوبة في فلتر القهوة.



- اضغط على زر حجم "الفلتر" لتحديد حجم الفلتر الخاص بك (فردي أو مزدوج).



- أدخل مرشح القهوة بشكل آمن في حامل الجرعات.



- اضغط على زر "الجرعة" لبدء الطحن. يومض الضوء حتى تكتمل دورة الطحن.



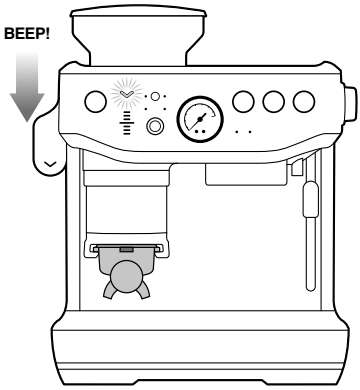
ملحوظة

إذا لم يكن زر الجرعة مضيئًا، فتأكد من إدخال مرشح القهوة بشكل آمن في الحامل، ومن قفل قادوس الحبوب في موضعه ومن وجود ذراع الدك في الوضع العلوي.

الدك

عند اكتمال دورة الطحن، يومض مؤشر الضوء "Tamp".

- ادفع الرافعة لأسفل إلى الوضع النهائي حتى يصدر صوت صفير. سيؤدي ذلك إلى دك القهوة المطحونة في مرشح القهوة باستخدام كمية ثابتة من قوة الحشو. سيساعد الضغط على الرافعة ببطء وباستمرار على تحسين مظهر القرص.

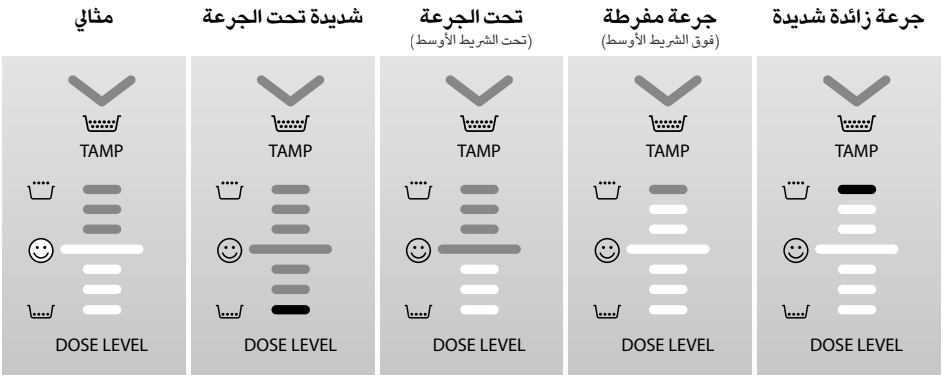


- حرر الرافعة ببطء لأعلى حتى تصل إلى الوضع الأصلي بعد دكها.

نصيحة

يوصى بدكها مرتين للحصول على قرص قهوة مصقول للغاية.

يوجد أدناه جدول بأشرطة مؤشر مستوى الجرعة:



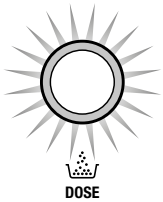
- ال ☺ يشير الشريط الموجود على الماكينة إلى مستوى الحشو المثالي، كما توجد الكمية المناسبة من القهوة المطحونة في فلتر القهوة. هذا هو المستوى الذي تهدف إليه.

كيفية تصحيح الجرعة الأقل أو الزائدة؟

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

ماذا تفعل عندما يكون مستوى الجرعة أقل من الشريط الأوسط المثالي؟

- عندما يكون الحشو أقل من الشريط الأوسط المثالي، يتم تحويل الماكينة إلى وضع "A Bit More"، وسيومض ضوء زر "Dose".



- اضغط على زر "الجرعة" لإضافة طحن "A Bit More" إلى فلتر القهوة، ثم أكمل عملية المسح للحصول على قراءة محدثة لمستوى الجرعة.
- عند الوصول إلى مستوى الجرعة المثالي، سيقوم الجهاز تلقائيًا بتحديث وقت الجرعة التلقائي للدورة التالية.

ماذا تفعل عندما يكون مستوى الجرعة أعلى من الشريط الأوسط المثالي؟

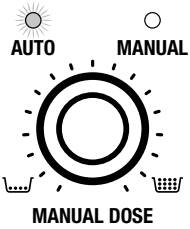
- عندما يكون الحشو أعلى من الشريط الأوسط المثالي، قم بإزالة مرشح القهوة من الحامل.
- استخدم أداة تشذيب الحلاقة. (راجع قسم خفض الجرعة)
- ستقوم الماكينة بحساب مقدار تقليل وقت الطحن التلقائي وتطبيق ذلك للدورة التالية.

خصم الوقت من الجرعة التلقائية

عند توقع حدوث جرعة زائدة قبل الطحن، بسبب؛ التغيير إلى حجم طحن أكثر خشونة، أو تغيير الحبوب، أو نفاد الحبوب في دورة الطحن السابقة؛ اضغط مع الاستمرار على زر "تصفية" لمدة 3 ثوانٍ.

أوضاع الجرعات

الجرعات التلقائية



هذه هي وظيفة الجرعة الافتراضية للجهاز والوضع الذي سيتم استخدامه بشكل شائع.

سيتم إضافة كمية القهوة المطحونة تلقائيًا إلى فلتر القهوة، وستوفر الماكينة إرشادات حول تحقيق الكمية المثالية من خلال مقياس مستوى الجرعة.

ستقوم الآلة بضبط الجرعة المثالية في عملية الطحن التالية.

تحت الجرعة (أكثر قليلاً)

بعد الضغط، سيومض زر "الجرعة" للإشارة إلى الحاجة إلى المزيد من عمليات الطحن في فلتر القهوة. اضغط على زر "Dose" لإضافة القهوة المطحونة "A Bit More".

جرعة أعلى المتابعة

تعتبر هذه الميزة مثالية عندما يكون فلتر القهوة يحتوي بالفعل على قهوة ولكنه يحتاج إلى المزيد.

على سبيل المثال، في الحالات التي:

- إزالة فلتر القهوة أثناء الطحن والفشل في إعادة إدخاله خلال مهلة 5 ثوانٍ.
- إزالة فلتر القهوة بعد دورة طحن كاملة دون دك الجزء العلوي من كومة القهوة.

يمكن للآلة تعبئة هذه الكمية الموجودة بالفعل في سلة فلتر القهوة مما يمنع هدر القهوة، أو بدء دورة طحن جديدة، أو تحديث وقت الطحن التلقائي. لبدء عملية التعبئة، يجب إدخال فلتر القهوة في الحامل ودكه. إذا أظهر مستوى الضغط جرعة أقل، سيومض زر الجرعة للإشارة إلى زيادة الجرعة. اضغط على زر "الجرعة" لبدء الطحن وسيقوم بجرعة الكمية المناسبة للحصول على المستوى المثالي.

ملحوظة

- هذه الميزة متاحة فقط في الوضع "التلقائي".
- قد تتطلب هذه الميزة دورتين إلى ثلاث دورات إضافية للوصول إلى الجرعة المثالية.
- لن يتأثر وقت الطحن التلقائي المحدد بهذه الميزة.
- لن تبدأ الماكينة في زيادة الجرعة بجرعة زائدة أو بمستوى مثالي. قم بإزالة فلتر القهوة وقم بقص الفائض باستخدام ماكينة الحلاقة.

الجرعة الزائدة (تقليص الجرعة)



تسمح لك أداة تشذيب الجرعة الدقيقة Razor™ بقص القرص إلى المستوى الصحيح للحصول على استخلاص متسق.

أدخل ماكينة Razor™ في سلة القهوة حتى تستقر أكتاف الأداة على حافة سلة الفلتر. يجب أن تخترق شفرة أداة الجرعات سطح القهوة المدكوكة.

قم بتدوير أداة تحديد الجرعات Razor™ للخلف وللأمام أثناء الإمساك بفلتر القهوة بزاوية فوق صندوق الطحن للتخلص من القهوة الزائدة.



الجرعات اليدوية



اضغط على زر الجرعة اليدوية للتبديل إلى وضع الجرعة اليدوية. سيضيء الضوء الموجود حول قرص الجرعة اليدوي والضوء اليدوي عندما يكونان في الوضع اليدوي.

حدد كمية الجرعة عن طريق تدوير القرص في اتجاه عقارب الساعة للحصول على المزيد أو عكس اتجاه عقارب الساعة لتقليل وقت الطحن.

تطهير المطحنة

يوصى بتطهير الطحنات المتبقية في الشفرات أو المزلق قبل تحضير أول قهوة في اليوم. قد تؤثر الطحنات القديمة على جودة الكوب ومذاق القهوة. سيضمن التطهير وصول القهوة الطازجة فقط إلى فنجانك.

للتطهير، اضغط مع الاستمرار على زر "الجرعة". سيبدأ الطحن بعد 0.5 ثانية، وسيتوقف بمجرد تحرير زر "الجرعة".

في الوضع التلقائي، بعد إجراء عملية التطهير، يلزم إزالة مرشح القهوة، والتخلص من الطحن من السلة وإعادة إدخال مرشح القهوة في حامل الطحن لإعادة الجهاز إلى وضع الاستعداد.

كيفية صنع القهوة

تطهير رئيس المجموعة

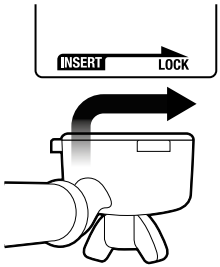
قبل وضع مرشح القهوة في رأس المجموعة، مرر تدفقًا قصيرًا من الماء عبر رأس المجموعة بالضغط على زر 1 CUP. سيؤدي ذلك إلى إزالة أي بقايا للقهوة المطحونة من رأس المجموعة وتثبيت درجة الحرارة قبل الاستخراج.



إدخال مرشح القهوة

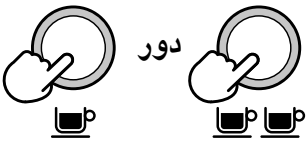
امسح القهوة المطحونة الزائدة من حافة سلة الفلتر لضمان تحقيق الختم المناسب في رأس المجموعة.

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



استخراج الاسبريسو

- ضع الأكواب (الأكواب) المسخنة مسبقًا أسفل مرشح القهوة واضغط على الزر 1 CUP أو 2 CUP للحصول على الحجم المطلوب.



- كدليل، سيبدأ الإسبريسو بالتدفق بعد 12-8 ثانية (وقت التسريب) ويجب أن يكون قوامه مثل تقطير العسل.
- إذا بدأ الإسبريسو بالتدفق قبل 7 ثوانٍ، فهذا يعني أن كمية سلة الفلتر أقل من الجرعة و/أو أن الطحن خشن للغاية. هذه لقطة غير مستخرجة.
- إذا بدأ الإسبريسو بالتنقيط ولكن لم يتدفق بعد 12 ثانية، فهذا يعني إما زيادة جرعة سلة الفلتر و/أو أن الطحن ناعم جدًا. هذه لقطة مبالغ فيها.

إن الإسبريسو الرائع يدور حول تحقيق التوازن المثالي بين الحلاوة والحموضة والمرارة.

ستعتمد نكهة قهوتك على العديد من العوامل، مثل نوع حبوب القهوة، ودرجة التحميص، والنضارة، وخشونة الطحن أو دقته، وجرعة القهوة المطحونة.

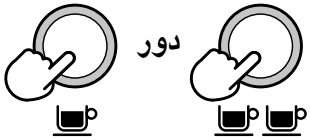
قم بالتجربة من خلال تعديل هذه العوامل واحدًا تلو الآخر لتحقيق المذاق الذي تفضله.

دليل الاستخراج

	طَحن	جرعة طحن	وقت اطلاق النار
أكثر من المستخرج مر • قابض	متوازن	أكثر مما ينبغي	أكثر من 35 ثانية
متوازن	**الأمثل**	**8-11 جرام (كوب واحد)** **16-19 جرام (2 كوب)**	**25-30 ثانية**
تحت المستخرج متخلفة • حامِض	متوازن	صغير جدا	أقل من 20 ثانية

الحقن المسبق اليدوي

- **اضغط مع الاستمرار على زر 1 CUP أو 2 CUP لوقت التسريب المسبق المطلوب.**



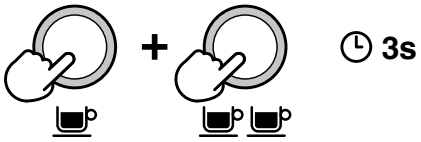
- حرر الزر لبدء الاستخراج.
- اضغط على الزر 1 CUP أو 2 CUP مرة أخرى لإيقاف عملية الاستخراج.

ملحوظة

سيؤدي الضغط على أي زر أثناء الاستخراج إلى إيقاف الاستخراج وسيعود الجهاز إلى وضع الاستعداد.

برمجة حجم اللقطات

- **اضغط مع الاستمرار على زري 1 CUP و2 CUP لمدة 3 ثوانٍ، وستضيء الأزرار وتومض.**



لضبط حجم 1 كوب:

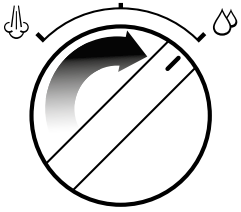
- اضغط على زر 1 CUP لبدء عملية الاستخراج.
- اضغط على زر 1 CUP مرة أخرى لإيقاف الاستخراج. سيتم حفظ الحجم المعدل.

لضبط حجم 2 CUP، اتبع الخطوات المذكورة أعلاه ولكن حدد زر 2 CUP لبدء عملية الاستخراج وإيقافها.

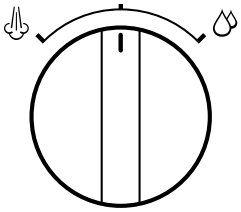
استخدام الماء الساخن

تحتوي الماكينة على مخرج مخصص للمياه الساخنة.

- أدر القرص الموجود على اليمين، من وضع الاستعداد إلى الماء الساخن.



- أعد القرص مرة أخرى إلى وضع الاستعداد لإيقاف تدفق الماء الساخن.

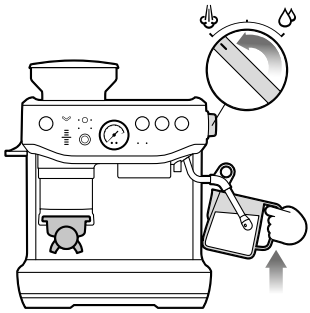


- الحد الأقصى لتدفق الماء الساخن هو 240 مل.

تحذير

درجة حرارة الكوب حوالي 90 درجة مئوية (194 درجة فهرنهايت). كن حذرا في التعامل مع المشروبات الساخنة.

حليب القوام



هناك مرحلتان لتكوين الحليب، التمدد والتسخين. يجب أن تمتزج هاتان العمليتان في عملية واحدة بهدف الحصول على حليب ناعم الملمس عند درجة الحرارة الصحيحة.

- ابدأ بالحليب البارد الطازج الذي تختاره.
- املأ إبريق الحليب بين المستوى الأدنى والحد الأقصى.
- ضع طرف البخار فوق صينية التنقيط وأدر القرص من وضع الاستعداد إلى البخار وانتظر حتى يتدفق البخار بقوة.
- أدر قرص البخار إلى وضع الاستعداد لإيقاف البخار مؤقتًا، ثم في غضون 8 ثوانٍ، أدخل طرف عصا البخار في إبريق الحليب وأدر القرص مرة أخرى إلى وضع البخار.
- أدخل طرف البخار بمقدار 2-1 سم تحت سطح الحليب بالقرب من الجانب الأيمن من الإبريق عند موضع الساعة 3.
- أبقِ الطرف أسفل سطح الحليب مباشرةً حتى يدور الحليب في اتجاه عقارب الساعة، مما ينتج عنه دوامة (تأثير الدوامة).
- أثناء دوران الحليب، اخفض الإبريق ببطء. سيؤدي ذلك إلى رفع طرف البخار إلى سطح الحليب والبدء في إدخال الهواء إلى الحليب. قد تضطر إلى كسر سطح الحليب برفق باستخدام الطرف حتى يدور الحليب بسرعة كافية.
- أبقِ الطرف عند السطح أو أسفله قليلًا، مع الاستمرار في الحفاظ على الدوامة. قم بتركيب الحليب حتى يتم الحصول على حجم كافٍ.
- قم بخفض الطرف تحت السطح مع الحفاظ على دوامة الحليب. يكون الحليب في درجة الحرارة الصحيحة (65-60 درجة مئوية) عندما يكون الإبريق ساخنًا بحيث يمكن لمسه بشكل مريح.
- حرك قرص البخار إلى وضع الاستعداد قبل إخراج الطرف من الحليب.
- اضبط الإبريق على جانب واحد، وأدر القرص إلى وضع البخار لإزالة أي حليب متبقي من عصا البخار، ثم امسح عصا البخار بقطعة قماش مبللة.
- اضغط على الإبريق الموجود على المقعد لطي أي فقاعات.
- قم بتدوير الإبريق لتلميع وإعادة دمج الملمس.
- صب الحليب مباشرة في الاسبريسو.
- المفتاح هو العمل بسرعة، قبل أن يبدأ الحليب في الانفصال.

تنبيه: خطر الحرق

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

ضبط درجة حرارة الماء

قد تتطلب الفاصوليا المختلفة درجات حرارة مختلفة للمياه لاستخراج نكهتها المثالية. يمكن ضبط درجة الحرارة +/- 2 درجة مئوية بزيادات 1 درجة مئوية من الإعداد الافتراضي:

1. قم بإيقاف تشغيل الجهاز.
2. اضغط مع الاستمرار على الفلتر، 1 كوب و2 كوب، ثم اضغط مع الاستمرار على زر الطاقة.
3. سوف يصدر الجهاز صوت تنبيه مرة واحدة ويعرض درجة الحرارة الحالية.
4. اضغط على أحد الأزرار أدناه خلال 5 ثواني:

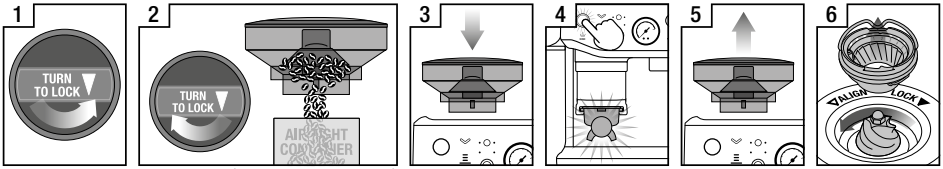
- زيادة 1 درجة مئوية – 2 كوب
- زيادة 2 درجة مئوية - الطاقة
- إنقاص 1 درجة مئوية – الجرعة اليدوية
- انخفاض 2 درجة مئوية – الجرعة

سيصدر الجهاز صوت تنبيه مرتين لتأكيد التغيير والعودة إلى وضع الاستعداد.

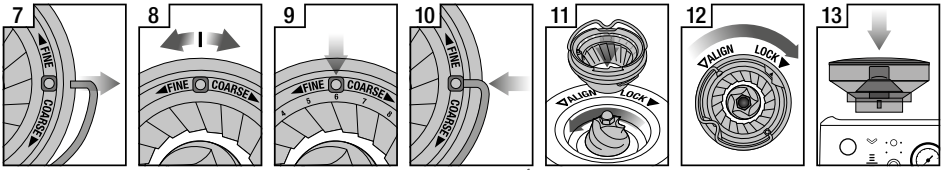
5. العودة إلى درجة الحرارة الافتراضية – اضغط على زر 1 CUP.

ضبط نتوءات المخروطية

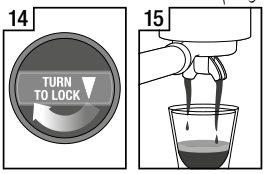
قد تتطلب بعض أنواع القهوة نطاق طحن أوسع للحصول على استخلاص أو تحضير مثالي. إحدى ميزات Barista Express Impress™ هي القدرة على توسيع هذا النطاق من خلال نتوء علوي قابل للتعديل. نوصي بإجراء تعديل واحد فقط في كل مرة.



فتح القادوس | أمسك القادوس فوق الحاوية وأدر القرص لتحرير الحبوب إلى الحاوية | قم بمحاذاة القادوس في موضعه | قم بتشغيل المطحنة حتى تصبح فارغة | إزالة القادوس | إزالة لدغ العلوي



إزالة مقبض السلك من جانبي لدغ | قم بتحريك الشفرة العلوية القابلة للتعديل، رقم واحد، خشن أو ناعم | قم بمحاذاة الرقم مع فتحة المقبض | أدخل مقبض السلك من جانبي الثقب | ادفع الغالف العلوي بقوة إلى موضعه | قفل لدغ العلوي | قم بمحاذاة القادوس في موضعه



قادوس القفل | تحقق من استخراجك

إعادة ضبط الإعدادات الافتراضية

إعادة ضبط وقت الجرعة التلقائية

يوصى بإعادة ضبط وقت الجرعة التلقائية إذا كان هناك تغيير كبير في حجم الطحن أو كانت هناك جرعة مزدوجة عرضية في مرشح القهوة.

يجب أن يكون الجهاز في وضع الاستعداد.

- اضغط مع الاستمرار على زر "الجرعة اليدوية" وزر "التصفية" لمدة 3 ثوانٍ لإعادة ضبط وقت الطحن على إعدادات المصنع.
- ستؤكد الماكينة إعادة الضبط عندما تومض أضواء لوحة التحكم الخاصة بالمرشح ووضع الطحن والقرص 3 مرات مع صدور أصوات تنبيه.
- سيعود الجهاز إلى وضع الاستعداد.

إعادة ضبط وقت الاستخراج

يجب أن يكون الجهاز في وضع الاستعداد.

- اضغط مع الاستمرار على زر "Filter" و1 CUP و2 CUP لمدة 3 ثوانٍ.
- سوف يصدر الجهاز صوت تنبيه 3 مرات.
- سينتقل الجهاز بعد ذلك إلى وضع الاستعداد عند التشغيل التالي.

تنبيهات

لا يوجد تحذير هوبر

تومض أضواء الفلتر بين حجم السلة الفردية والمزدوجة، ولم يتم تركيب القادوس بشكل صحيح.

افحص القادوس وتأكد من إدخال قادوس الحبوب بشكل صحيح وتأمينه في مكانه.

تحذير من انخفاض حبوب البن

سيومض زر "الجرعة" وأضواء "مستوى الجرعة" بمصباحين LED باللون الأحمر ويصدران 3 أصوات تنبيه. أضف حبوب القهوة إلى القادوس.

تامب الرافعة ليست في وضع المنزل

يصدر الجهاز صوت تنبيه 3 مرات ويوقف دورة الجرعة مؤقتًا. أعد الرافعة إلى الوضع العلوي أو المنزلي واضغط على زر Dose للمتابعة.

العناية والتنظيف

استبدال فلتر المياه في خزان المياه



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

تحذير

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

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

ملحوظة

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

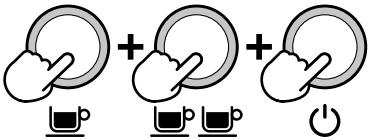
دورة التنظيف

ملحوظة

هذه دورة تنظيف خلفي ومنفصلة عن إزالة الترسبات الكلسية.

ضوء التنظيف/إزالة الترسبات [i] سيومض عند الحاجة إلى دورة تنظيف.

1. أدخل سلة الفلتر ذات الكوب الواحد في مرشح القهوة، متبوعًا بقرص التنظيف المرفق، متبوعًا بقرص تنظيف واحد.
2. قم بتثبيت فلتر القهوة في رأس المجموعة ثم ضع حاوية كبيرة أسفل فتحات فلتر القهوة.
3. تأكد من امتلاء خزان المياه بالماء البارد وأن صينية التنقيط فارغة.
4. اضغط على زر الطاقة لإيقاف تشغيل الجهاز.
5. **اضغط مع الاستمرار 1 كوب، 2 كوب وأزرار الطاقة لمدة 3 ثوان.**



6. ستبدأ دورة التنظيف وتستمر لمدة 5 دقائق تقريبًا. خلال هذا الوقت، سوف يتدفق الماء بشكل متقطع إلى مرشح القهوة لإذابة قرص التنظيف ثم يعود إلى رأس المجموعة.

ملحوظة

لا ينبغي أن يمر الماء من خلال مرشح القهوة.

7. قم بإزالة مرشح القهوة وتأكد من ذوبان القرص بالكامل. إذا لم يذوب القرص. كرر ذلك من الخطوة 4 من دورة التنظيف حتى يذوب القرص.
8. بمجرد أن يذوب القرص تمامًا، قم بإزالة قرص التنظيف، وأعد إدخال فلتر القهوة واضغط على الزر 2 CUP لشطف رأس التحضير. يوصى بوضع حاوية أسفل فوهة مرشح القهوة لتجنب تناثر الماء على الجهاز. بمجرد الانتهاء، تأكد من مسح أي بقع بقطعة قماش ناعمة وجافة

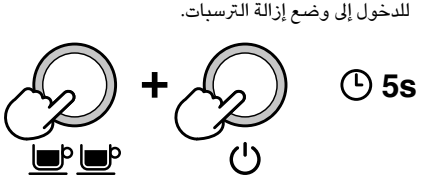
إزالة الترسبات

ملحوظة

- تأكد من إزالة فلتر الماء من خزان المياه قبل إضافة مسحوق إزالة الترسبات عند إزالة الترسبات من الجهاز.
- ومع أن دورة التنظيف مهمة للحفاظ على المشروب، إلا أن الرأس نظيف من زيوت القهوة؛ تعد دورة إزالة الترسبات ضرورية لضمان الحفاظ على نظافة الماكينة من الداخل وخالية من تراكم المعادن.
- لا تستخدم المياه المعبأة في زجاجات عند إزالة الترسبات. قد تحتوي معظم المياه المعبأة على مواد صلبة ذائبة يمكن أن تترك رواسب داخل الجهاز.

ضوء التنظيف/إزالة الترسبات سوف يضيء بشكل ثابت عند الحاجة إلى إزالة الترسبات

1. قم بإذابة كيس واحد من مسحوق Sage لإزالة الترسبات الكلسية بالكامل في 1 لتر من الماء ثم املأ خزان المياه (ابدأ العملية بعد إذابة المسحوق بالكامل).
2. تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز؛ ثم **اضغط مع الاستمرار** على زري CUP وPOWER في وقت واحد لمدة 5 ثوانٍ للدخول إلى وضع إزالة الترسبات.



ستسخن الوحدة كجزء من بدء عملية إزالة الترسبات، وأثناء عملية التسخين، يجب أن تومض أزرار الطاقة و2 CUP بشكل مستمر.

ستشير الماكينة إلى أنها جاهزة لإزالة الترسبات عندما يضيء كل من زر الطاقة وزر 2 كوب ومؤشر التنظيف / إزالة الترسبات ومؤشر الماء الساخن / البخار بشكل ثابت.

إزالة الترسبات الكلسية من مكونات القهوة

3. اضغط على الزر 2 CUP لبدء عملية إزالة الترسبات الكلسية لمكون القهوة في الماكينة. تستغرق عملية إزالة الترسبات الكلسية من مكونات القهوة حوالي 25 ثانية. يجب أن يومض الزر 2 CUP بشكل مستمر ويظل ثابتًا بمجرد انتهاء عملية إزالة الترسبات. لإنهاء عملية إزالة الترسبات الكلسية خلال 25 ثانية، اضغط على الزر 2 CUP مرة أخرى.

سيتم تشغيل الاستخراج لمدة 25 ثانية أو يقوم المستخدم بالضغط على زر 2 CUP. ستقوم الوحدة بتأكيد دورة إزالة الترسبات من مكونات القهوة من خلال إصدار صوت تنبيه ويتحول ضوء 2 CUP إلى حالة ثابتة.

قم بإزالة الترسبات الكلسية من مكونات البخار والماء الساخن

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

4. قم بإزالة الترسبات الكلسية من مكون البخار عن طريق تحويل قرص البخار إلى اليمين باتجاه أيقونة البخار.
5. قم بإزالة الترسبات الكلسية من مكون الماء الساخن عن طريق تحويل قرص البخار إلى اليسار باتجاه رمز الماء الساخن.

كرر العمليات لإكمال عملية إزالة الترسبات الكلسية

بعد العمليات المذكورة أعلاه، يجب ترك حوالي نصف (0.5 لتر) من محلول إزالة الترسبات في خزان المياه.

6. كرر الخطوات من 3 إلى 5 أعلاه لإكمال عملية إزالة الترسبات لتفريغ المحلول في الخزان.

شطف محلول إزالة الترسبات

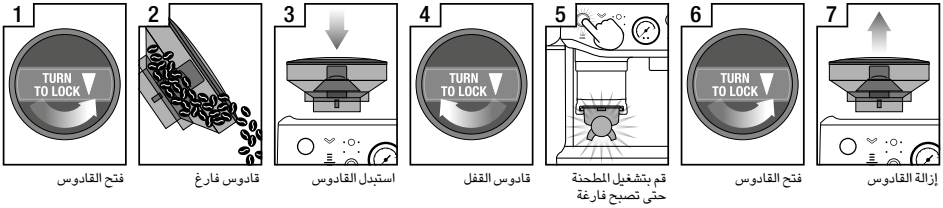
7. بعد إزالة الترسبات الكلسية، قم بإزالة خزان المياه واشطفه جيدًا ثم أعد ملئه بالماء البارد النظيف إلى أقصى سعة (2 لتر) وكرر الخطوات من 4 إلى 6 لتنظيف الجهاز بشكل أكبر من أي بقايا لمحلول التنظيف تمامًا.
8. اضغط على زر الطاقة لإنهاء عملية إزالة الترسبات الكلسية. سيتم الإشارة إلى ذلك من خلال إيقاف تشغيل مصابيح LED.

ملحوظة

يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا إذا لم يتم اتخاذ أي إجراء لمدة 5 دقائق في وضع إزالة الترسبات الكلسية. لاستئناف عملية إزالة الترسبات الكلسية، ابدأ من الخطوة 2.

تنظيف نتوءات المخروطية

يساعد التنظيف المنتظم للشفرات على تحقيق نتائج طحن متسقة.

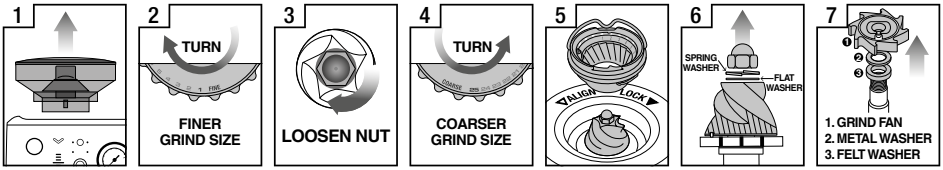


فتح القادوس | قادوس فارغ | استبدل القادوس | قادوس القفل | قم بتشغيل المطحنة حتى تصبح فارغة | فتح القادوس | إزالة القادوس

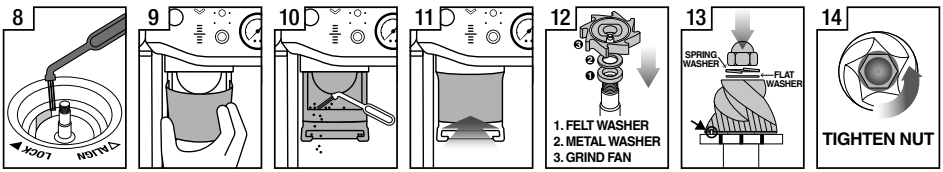
فتح لدغ العلوي | إزالة لدغ العلوي | تنظيف الجزء العلوي بالفرشاة | تنظيف الجزء السفلي بالفرشاة | إزالة غطاء تامب | تنظيف المزلق بالفرشاة | استبدل غطاء الحشو

تنظيف متقدم للمطحنة المخروطية

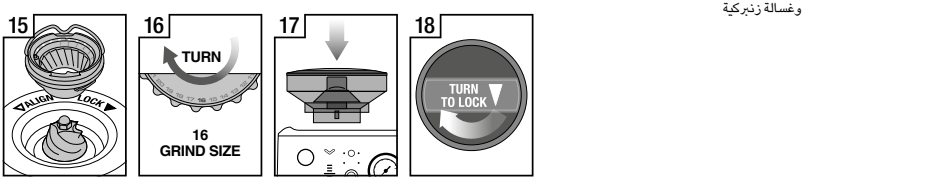
هذه الخطوة مطلوبة فقط في حالة وجود انسداد بين نتوءات الطحن ومخرج المطحنة.



إزالة القادوس | اضبط حجم الطحن على 1 (الأفضل) | استخدم مقبس 10 ملم. قم بالتدوير في اتجاه عقارب الساعة لفك الجوز فقط | اضبط حجم الطحن على 25 (الخشن) | فتح وإزالة لدغ العلوي | قم بإزالة الجوز والزنبرك والغسالة المسطحة. إزالة لدغ أقل بعناية | قم بإزالة مروحة الطحن والغسالات باستخدام كماشة طويلة الأنف



قم بإلغاء حظر شلال خروج الطحن باستخدام الفرشاة أو منظف الأنابيب | إزالة غطاء تامب | تنظيف المزلق بالفرشاة | استبدل غطاء الحشو | أدخل الغسالات واطحن المروحة باستخدام الكماشة ذات الأنف الطويل | أدخل نتوءًا سفليًا (دبوس المحرك) والتجويف للمحاذاة). أدخل غسالة مسطحة وغسالة زنبركية | تدوير عكس اتجاه عقارب الساعة لتشديد الجوز



إدراج وقفل لدغ العلوي | اضبط حجم الطحن على 16 | استبدل القادوس | قادوس القفل

تحذير

يجب توخي الحذر لأن نتوءات المطحنة حادة للغاية.

تنظيف نظام تامب



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

تنظيف عصا البخار

- يجب دائمًا تنظيف عصا البخار بعد تركيب الحليب. امسح عصا البخار بقطعة قماش مبللة. بعد ذلك، مع توجيه طرف عصا البخار فوق صينية التنقيط، اضبط قرص البخار / الماء الساخن لفترة وجيزة على وضع البخار. سيؤدي ذلك إلى إزالة أي حليب متبقي من داخل عصا البخار.
- إذا أصبحت أي من الفتحات الموجودة في طرف عصا البخار مسدودة، فتأكد من أن قرص البخار / الماء الساخن في وضع الاستعداد. اضغط على زر الطاقة لإيقاف تشغيل الجهاز واتركه ليبرد. استخدم الدبوس الموجود في نهاية أداة التنظيف المرفقة لفتح الفتحة (الفتحات) المسدودة.
- إذا ظلت عصا البخار مسدودة، قم بإزالة طرفها باستخدام المفتاح المدمج في أداة التنظيف وانقعها في الماء الساخن. استخدم الدبوس الموجود في نهاية أداة التنظيف المرفقة لفتح الفتحة (الفتحات) قبل إعادة توصيلها بعصا البخار.

تنظيف سلال الفلتر وفلتر القهوة

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

تنظيف شاشة الدش

- يجب مسح الجزء الداخلي لرأس المجموعة وشاشة الدش بقطعة قماش مبللة لإزالة أي جزيئات قهوة مطحونة.
- تطهير الجهاز بشكل دوري. ضع سلة الفلتر الفارغة وفلتر القهوة في رأس المجموعة.
- اضغط مع الاستمرار على زر 1 CUP وقم بتشغيل تدفق قصير من الماء لشطف أي قهوة متبقية.

تنظيف صينية التقطير وصينية التخزين

- يجب إزالة صينية التنقيط وإفراغها وتنظيفها على فترات منتظمة، خاصة عندما يكون مؤشر امتلاء صينية التنقيط عائمًا بشكل واضح.
- قم بإزالة الشبكة من صينية التنقيط. ارفع فاصل طحن القهوة وتخلص من أي بقايا قهوة. يمكن أيضًا إزالة مؤشر امتلاء درج التنقيط من درج التنقيط عن طريق سحبه لأعلى لتحرير المزالج الجانبية. اغسل جميع الأجزاء بالماء الدافئ والصابون بقطعة قماش ناعمة. شطف وجفف جيدا.
- يمكن إزالة صينية التخزين (الموجودة خلف صينية التنقيط) وتنظيفها بقطعة قماش ناعمة ورطبة. لا تستخدم المنظفات أو الفوط أو الأقمشة الكاشطة التي يمكن أن تخدش السطح.

ملحوظة

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

تنظيف المبيت الخارجي وصينية تدفئة الأكواب

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

تخزين جهازك

- قبل التخزين، اضغط على زر الطاقة لإيقاف التشغيل، وأدر قرص البخار إلى مفتاح الاستعداد (STANDBY) عند إيقاف التشغيل عند مأخذ الطاقة وافصل القابس. قم بإزالة الحبوب غير المستخدمة من القادوس، ونظف المطحنة، وأفرغ خزان المياه وصينية التنقيط.
- تأكد من أن الجهاز بارد ونظيف وجاف. أدخل جميع الملحقات في مكانها أو في درج التخزين. تخزين في وضع مستقيم. لا تضع أي شيء على القمة.

تحذير

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

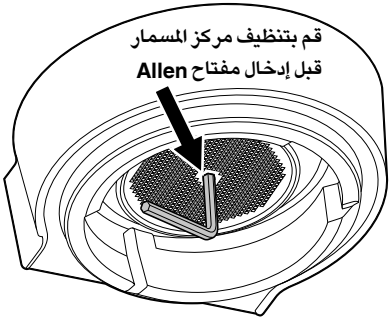
تحذير

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

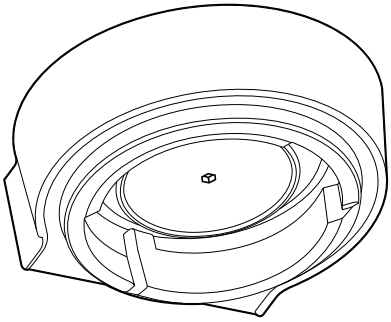
استخدام مفتاح ألين

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

1. اضغط على زر الطاقة لإيقاف تشغيل الجهاز وفصل الكبل من مأخذ الطاقة.
2. قم بإزالة خزان المياه وصينية التنقيط بعناية، مع الحرص بشكل خاص إذا كانا ممتلئين.
3. باستخدام سيخ أو ما شابه، قم بتنظيف وسط المسمار من أي بقايا قهوة.
4. أدخل الطرف الأقصر لمفتاح Allen في منتصف المسمار. أدر عكس اتجاه عقارب الساعة لفك المسمار.



5. بمجرد فكه، قم بإزالة المسمار وشاشة الدش المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ واحتفظ بها بعناية. قم بتدوين جانب شاشة الدش المتجه للأسفل. وهذا سيجعل إعادة التجميع أسهل. اغسل شاشة الدش بالماء الدافئ والصابون، ثم جففيها جيدًا.
6. قم بإزالة ختم السيليكون بأصابعك أو كماشة طويلة الأنف. أدخل الختم الجديد، الجانب المسطح أولاً، بحيث يكون الجانب المضلع في مواجهتك.



7. أعد إدخال شاشة الدش، ثم المسمار. بأصابعك، أدر المسمار في اتجاه عقارب الساعة لمدة 3-2 دورات ثم أدخل مفتاح Allen للربط حتى يصبح المسمار متسقًا مع شاشة الدش.
8. أعد إدخال صينية التنقيط وخزان المياه.

ملحوظة

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

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

مشكلة	الأسباب المحتملة	ما يجب القيام به
الجهاز قيد التشغيل ولكنه يتوقف عن العمل	• الآلة ساخنة جدًا.	قم بإيقاف تشغيل الآلة. انتظر لمدة 60-30 دقيقة وقم بتشغيل الجهاز مرة أخرى. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بدعم عملاء Breville.
الماء لا يتدفق من رأس المجموعة	• لم تصل الآلة إلى درجة حرارة التشغيل.	اترك وقتًا حتى يصل الجهاز إلى درجة حرارة التشغيل.
	• خزان المياه فارغ.	ملء خزان المياه.
	• لم يتم إدخال خزان المياه بشكل كامل أو تثبيته في موضعه.	ادفع خزان المياه بالكامل وأغلق مزلاج القفل.
لا الماء الساخن	• خزان المياه فارغ.	ملء خزان المياه.
انتهى وقت المطحنة	• طحن القهوة جيد جدًا.	قم بتنظيف المطحنة باستخدام أداة التنظيف المتوفرة. راجع "تنظيف المثاقب المخروطية" أسفل **العناية والتنظيف**.
طحن لفترة طويلة جدا	• المزلق مسدود.	تنظيف المزلق باستخدام فرشاة التنظيف المتوفرة. راجع "تنظيف المثاقب المخروطية" أسفل **العناية والتنظيف**.
لن طحن / طحن يتوقف	• خارج الفول.	أضف المزيد من الفول.
	• القادوس غير مقفل (ضوء الجرعة يومض ذهابًا وإيابًا).	قادوس القفل.
	• لم يتم إدخال مرشح القهوة بشكل كامل في حامل الطحن.	أدخل مرشح القهوة بالكامل وشاهد زر ضوء DOSE يضيء.
	• الرافعة منخفضة للغاية ويسد الدك المزلق.	ارفع الرافعة بالكامل إلى الوضع الأصلي.
	• تراكم القهوة يوقف إدخال فلتر القهوة.	تنظيف مهد الطحن بالفرشاة.
مقياس الضغط لا يعمل	• جرعة غير صحيحة أو عدم وجود كمية كافية من القهوة في سلة الفلتر.	استخدم سلالًا مزدوجة الجدار أو استخدم إعدادًا دقيقًا لحجم الطحن. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بدعم عملاء Breville.
	• استخدام حبوب البن بعد تاريخ انتهاء الصلاحية.	استخدم حبوب البن المحمصة حديثًا مع تاريخ "التحميص" واستهلكها بعد 5 إلى 20 يومًا من ذلك التاريخ.
الوقت التلقائي لا يضبط	• الآلة في الوضع "اليدوي".	اضغط على قرص الجرعة اليدوية للعودة إلى الوضع التلقائي.
	• في وضع "أعلى متابعة".	لا تقم بإزالة فلتر القهوة حتى اكتمال الطحن والوصول إلى الجرعة المثالية.

مشكلة	الأسباب المحتملة	ما يجب القيام به
لا يتم تحديث مستوى الجرعة	• الآلة في الوضع "اليدوي".	اضغط على قرص الجرعة اليدوية للعودة إلى الوضع التلقائي. راجع "أوضاع الجرعات" أسفل **المهام**.
المطحنة لا تطحن جميع الحبوب	• لا يوجد ما يكفي من الفاصوليا في القادوس.	أعد ملء القادوس أو استخدم الوضع "اليدوي".
جرعة زائدة شديدة	• سلة واحدة تستخدم في وضع التصفية المزدوجة.	حدد حجم الفلتر الصحيح.
جرعة ناقصة شديدة	• سلة مزدوجة تستخدم في وضع مرشح واحد.	حدد حجم الفلتر الصحيح لجرعتك التالية، ثم "إعادة تعيين وقت الجرعة التلقائي" أسفل **المهام**.
جرعة ناقصة	• يتم تعديل الطحن إلى طحن ناعم.	استخدم "أكثر قليلا" للوصول إلى الجرعة المثالية.
القهوة لا تخرج من مرشح القهوة	• طحن القهوة جيد جدًا.	راجع "ضبط حجم الطحن" و"دليل الاستخراج" أسفل **المهام**.
	• خزان المياه فارغ.	ملء خزان المياه.
القهوة تنفد بسرعة كبيرة	• طحن القهوة خشن جدًا.	راجع "ضبط حجم الطحن" و"دليل الاستخراج" أسفل **المهام**.
القهوة تنفد ببطء شديد	• طحن القهوة جيد جدًا.	راجع "ضبط حجم الطحن" و"دليل الاستخراج" أسفل **المهام**.
لا كريما	• حبوب البن قديمة.	استخدم حبوب البن المحمصة حديثًا مع تاريخ "التحميص" واستهلكها بعد 5 إلى 20 يومًا من ذلك التاريخ.
القهوة باردة جداً	• تكون الأكواب باردة مما يؤدي إلى انخفاض درجة حرارة الاستخلاص.	أكواب التسخين المسبق.
	• عدم تسخين الحليب بدرجة كافية (في حالة تحضير مشروب يحتوي على الحليب).	عندما تصبح قاعدة الإبريق ساخنة عند لمسها، فهذا هو الوقت الذي يتم فيه تسخين الحليب إلى درجة الحرارة الصحيحة. راجع "تركيبة الحليب" تحت **المهام**.

مشكلة	الأسباب المحتملة	ما يجب القيام به
بدون بخار	• عصا البخار مسدودة.	استخدم الدبوس الموجود في نهاية أداة التنظيف المتوفرة. إذا ظلت عصا البخار مسدودة، فارجع إلى "تنظيف عصا البخار" أدناه **العناية والتنظيف** لعملية التنظيف التفصيلية.
	• خزان المياه فارغ.	ملء خزان المياه.
خروج الماء من عصا البخار	• الآلة تسخن.	قم بتطهير عصا البخار قبل تركيب الحليب. راجع "تركيبة الحليب" تحت **المهام**.
الماء الساخن لا يتدفق بشكل مستمر	• الآلة ساخنة جدًا بعد التبخير.	السماح للآلة لتبرد.
من الصعب جدًا دك الرافعة	• جرعة زائدة شديدة.	استخدم أداة التشذيب * لتصحيح الجرعة الحالية. حدد حجم الفلتر الصحيح.
	• تراكم القهوة في الآلية.	قم بإزالة غطاء الكفن (الحشو) ونظفه باستخدام فرشاة التنظيف المتوفرة.
سطح القرص ليس مسطحًا وسلسًا	• طحن القهوة عالق على الوجه.	قم بإزالة غطاء الكفن (الحشو) ونظفه باستخدام فرشاة التنظيف المتوفرة.
يحتوي سطح القرص على بعض الأرضية السائبة في الأعلى	• القهوة المطحونة عالقة على الحشو.	ادفع ذراع الحشو مرة أخرى للحصول على قرص قهوة مصقول للغاية.
	• طحن القهوة عالق في الحشو بسبب الدك بسرعة كبيرة.	ادفع الرافعة لأسفل بشكل أبطأ.
ارتفاع تامب ليس في المستوى المطلوب	• الآلة في الوضع التلقائي، وهذا مخصص للارتفاع المثالي فقط.	استخدم الوضع "اليدوي" للتحكم المخصص.
يستمر ضوء الدك في الوميض ولا توجد قراءة للارتفاع على المقياس بعد الدك	• لم يكتمل إجراء التدك.	ادفع ذراع الحشو لأسفل حتى تسمع صوت الصفير.
عندما مؤشر ضوء الصيانة مضات	• دورة التنظيف مطلوبة.	مؤشر ضوء الصيانة سيومض عند الحاجة إلى دورة تنظيف. اذهب إلى قسم **العناية والتنظيف** لتعليمات التنظيف وإزالة الترسبات.
عندما مؤشر ضوء الصيانة يضيء الصلبة	• مطلوب دورة إزالة الترسبات.	مؤشر ضوء الصيانة يكون على ضوء ثابت عند الحاجة إلى دورة إزالة الترسبات. اذهب إلى قسم **العناية والتنظيف** لتعليمات التنظيف وإزالة الترسبات.

* ماكينة الحلاقة - انظر قائمة الملحقات أسفلها **عناصر**.



الكفالة

2 ضمان محدود لمدة عامين

تضمن شركة Sage Appliances استخدام هذا المنتج للاستخدام المنزلي في مناطق محددة لمدة عامين من تاريخ الشراء ضد العيوب الناجمة عن التصنيع والمواد الخاطئة.
خلال فترة الضمان هذه، ستقوم شركة Sage Appliances بإصلاح أو استبدال أو استرداد أي منتج معيب (وفقًا لتقدير شركة Sage Appliances وحدها).

سيتم احترام جميع حقوق الضمان القانوني بموجب التشريعات الوطنية المعمول بها ولن تتأثر بضماننا.
للحصول على الشروط والأحكام الكاملة للضمان، بالإضافة إلى تعليمات حول كيفية تقديم مطالبة، يرجى زيارة **www.sageappliances.com**

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
Elysées – 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

www.sageappliances.com

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

EN Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.
DE Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.
FR En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.
NL Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.
IT A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.
ES Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.
PT Devido à melhoria contínua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.
PL Ze względu na stale przeprowadzane ulepszenia, produkty przedstawione na ilustracjach lub zdjęciach w tym dokumencie mogą różnić się od używanego produktu.
DA På grund af løbende produktudvikling kan de illustrerede eller fotograferede produkter i dette dokument variere en smule fra det faktiske produkt.
SV På grund av kontinuerlig produktförbättring kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.
FI Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samanlaisia kuin varsinainen tuote.
NO På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan produktene som er vist eller avfotografert i dette dokumentet, variere noe fra det faktiske produktet.

Copyright BRG Appliances 2024