

the Bambino™ Plus

BES500 / SES500



EN USER GUIDE

AR دليل المستخدم

Sage®



Contents

- 2 Guarantee
- 2 Sage® recommends safety first
- 6 Components
- 7 Accessories
- 8 Assembly
- 9 Functions
- 15 Care & Cleaning
- 19 Troubleshooting

GUARANTEE

2 YEAR LIMITED

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

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

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Sage® we are very safety conscious. We design and manufacture appliances with your safety foremost in mind. We also ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all instructions before use and save for future reference.

- Before using for the first time, please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance. If you have any concerns please contact your local electricity company.
- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all electrical appliances. Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.

- Remove and discard any packaging materials safely, before first use.
- To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
- Ensure the product is properly assembled before first use.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.

Misuse may cause injury.

- Position the appliance on a stable, heat and water resistant, level, dry surface away from the counter edge, and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven or gas hob.
- Fully unwind the power cord before operating.
- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- If the appliance is to be:
 - left unattended
 - cleaned
 - moved
 - assembled; or
 - stored
 always switch off the espresso machine by pressing the POWER button to OFF. Switch off and unplug from the power outlet.
- Regularly inspect the power cord, plug and actual appliance for any damage. If found to be damaged in any way, immediately cease use of the appliance and return the entire appliance to the nearest authorised Sage Service Centre for examination, replacement or repair.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Any procedure not listed in this instruction booklet should be performed at an authorised Sage Service Centre.
- The appliance can be used by children aged 8 or older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should not play with the appliance.
- Cleaning of the appliance should not be carried out by children unless they are 8 years or older and under adult supervision.
- The appliance and its cord should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.
- Do not use attachments other than those provided with the appliances.

- Do not attempt to operate the appliance by any method other than those described in this booklet.

- Do not move the appliance whilst in operation.

- Do not use any other liquid apart from cold mains/town water.

We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralised or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.

- Never use the appliance without water in the water tank.

- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine. Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure. Failure to follow this instruction may lead to scalding by hot steam or hot coffee.

- Do not place anything on top of the appliance.

- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use.

- Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.

- Heating element surface is subject to residual heat after use.

- Always ensure the appliance is turned OFF, unplugged at the power outlet and has been allowed to cool before cleaning, attempting to move or storing.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- The use of attachments not sold or recommended by Sage may cause fire, electric shock or injury.

- Always turn the appliance to the off position, switch off at the power outlet and unplug at the power outlet when the appliance is not in use.

- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorised Sage® service centre.

- Do not use the appliance on a sink drain board.

- Do not operate the appliance if it is in an enclosed space, or within a cupboard.

- Use caution when descaling as hot steam may be released. Before descaling, ensure drip tray is empty and inserted. Refer to 'Care & Cleaning' for further instructions.

- Use caution after milk texturing as the 'Auto Purge' function may purge hot steam when the steam wand is lowered.

- Improper use of the machine such as brewing coffee in the

portafilter without one of the provided filter baskets, may cause injury and/or damage to surfaces surrounding the machine.

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE

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

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

contact us at
privacy@sageappliances.com

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

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



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



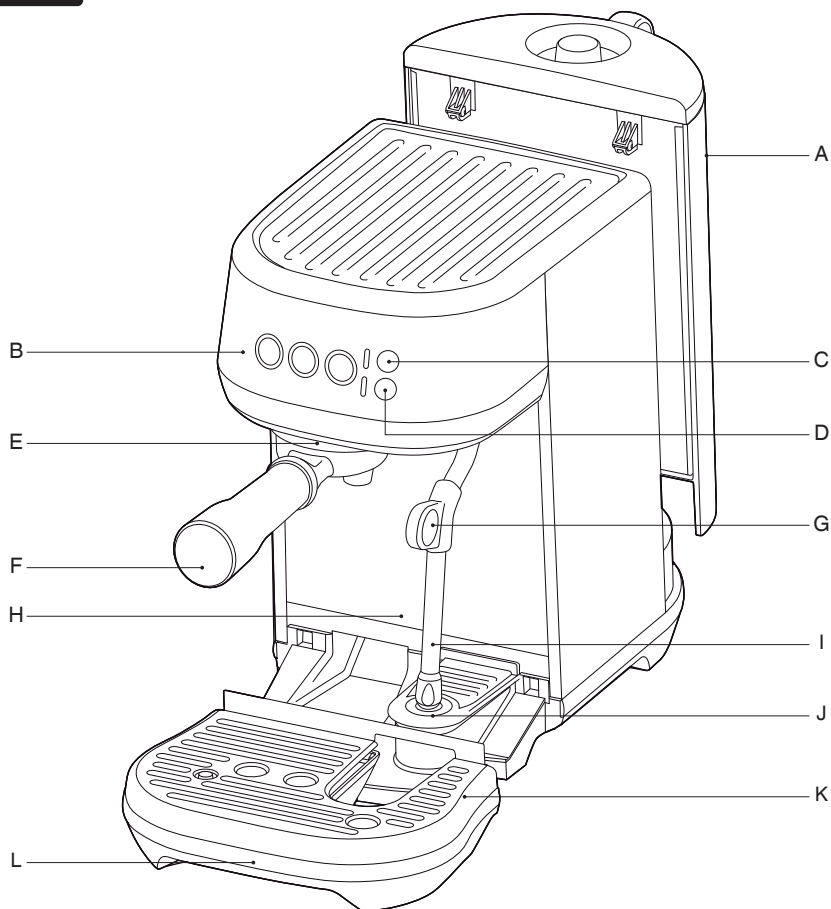
The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste.

It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



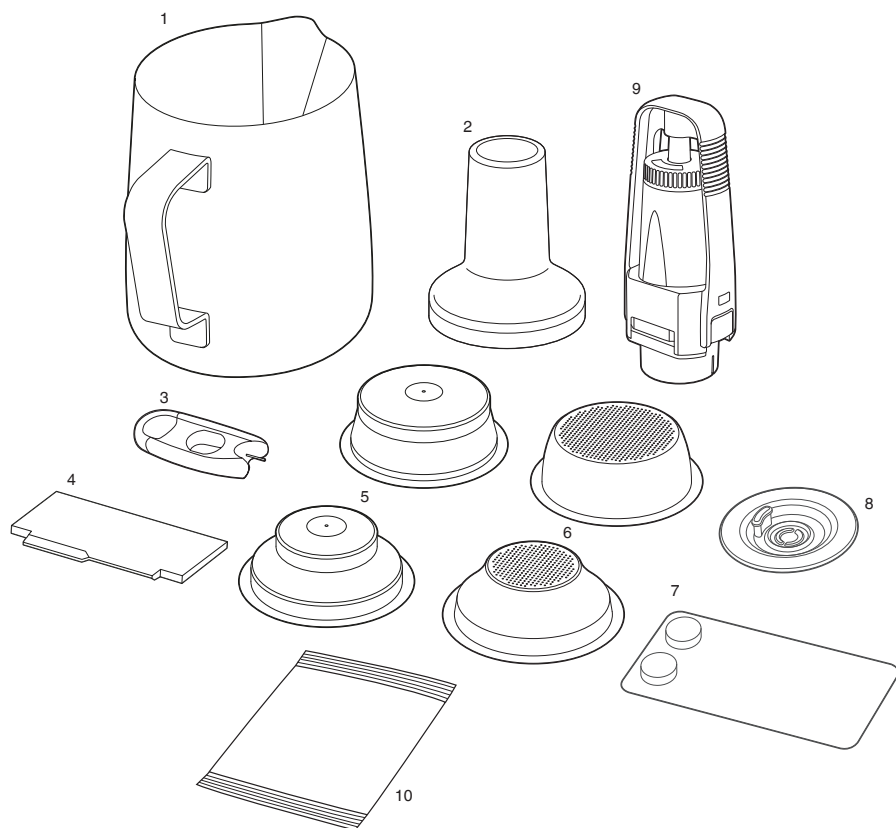
Components



- | | |
|---|--|
| A. 1.9L removable water tank | G. Steam wand grip |
| B. Control panel
1 CUP, 2 CUP and STEAM buttons
With preset shot durations or programmable
durations and volumes | H. Extra-tall cup clearance for tall mugs |
| C. MILK TEMP settings
Select from Warm, Ideal and Hot | I. Steam wand
With automatic milk texturing |
| D. MILK FOAM settings
Select from Low, Medium and High | J. Milk jug temperature sensor |
| E. Group head | K. Removable drip tray grid |
| F. 54mm stainless steel portafilter | L. Removable drip tray
With full indicator |



Accessories



1. Stainless steel milk jug
With MIN and MAX markings
2. 54mm tamper
3. Steam wand tip cleaning tool
(Located under the water tank)
4. The Razor™ precision trimming tool
5. Dual wall filter baskets (1 cup & 2 cup)
Use with pre-ground coffee.
6. Single wall filter baskets * (1 cup & 2 cup)
Use when grinding fresh whole coffee beans.
7. Espresso cleaning tablets
8. Cleaning disc
9. Water filter holder with filter
10. Descaling powder

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



Rating Information
220-240V ~50-60Hz 1300-1600W



Assembly

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

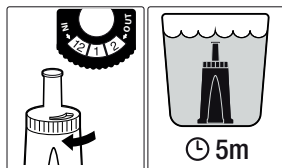
Remove and discard all labels and packaging materials attached to your machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

Clean the drip tray, drip tray grid, portafilter, filter baskets and milk jugs using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well and dry thoroughly before use.

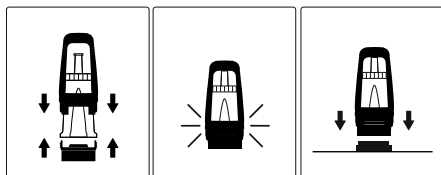


INSTALLING THE WATER FILTER

1. Remove the water filter and water filter holder from the packaging.
2. Set the reminder for the next month of replacement. We recommend to replace the filter after 3 months.

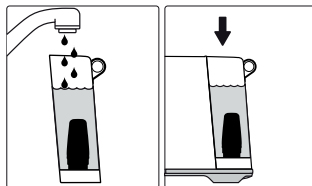


3. Soak the filter in cold water for 5 minutes.
4. Wash the filter holder with cold water.



5. Insert the filter into the two parts of the filter holder. Ensure they are connected.

6. Remove the water tank from the machine. Align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.



7. Fill the water tank with cold potable water and reattached the machine, ensuring it is properly attached and sitting flush to the back of the machine.



Functions

FIRST USE

1. Ensure that the hopper is locked into position.
2. Ensure that the water filter is securely fitted inside the water tank.
3. Remove the water tank and fill with potable water to the indicated MAX line. Replace the water tank onto the machine.
4. Ensure that the drip tray is correctly positioned on the machine.
5. Plug the power cord in the power outlet, and the 1 Cup button illuminates.
6. Press the 1 CUP button and the machine will commence its first use cycle.
7. Once complete, the machine will go into ready mode and all lights will be illuminated. The first use cycle is to rinse the machine and prime the heating system.

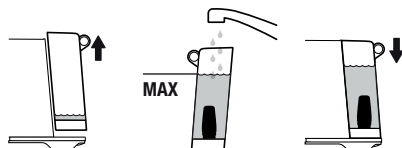
TURNING OFF MACHINE

To turn the machine off, press the 1 CUP and STEAM button simultaneously.



FILLING THE WATER TANK

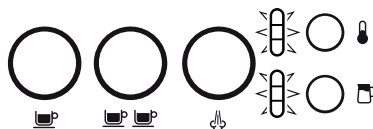
Lift the water tank from the machine. Remove the water tank lid and add potable water to the water tank, filling to the MAX marking indicated.



Replace the water tank onto the machine, ensuring it is properly attached and sitting flush against the back of the machine.

If the 1 CUP, 2 CUP and STEAM buttons illuminate, the water tank has been correctly attached.

The machine will detect when the water level is low. The 1 CUP, 2 CUP and STEAM buttons will not be illuminated.



When this occurs, add water to the water tank. Once there is sufficient water, all buttons will be illuminated and the machine can be used.

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.

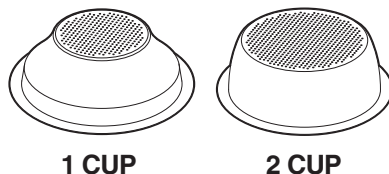
The provided filter baskets are designed for:

1 Cup filter basket = 8-11g

2 Cup filter basket = 16-19g

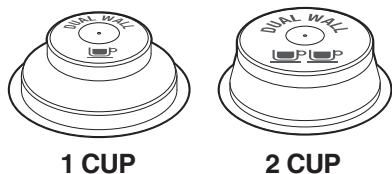
SINGLE WALL FILTER BASKETS

Single Wall filter baskets should be used when grinding fresh whole coffee beans. They allow you to experiment with grind, dose and tamp to create a more balanced espresso.



DUAL WALL FILTER BASKETS

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 optimise the extraction regardless of the grind, dose and tamp pressure or freshness.

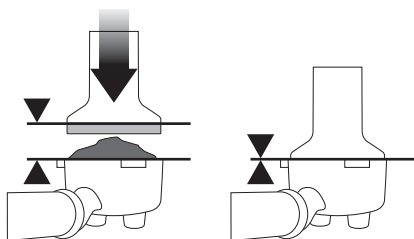


NOTE

You may need to experiment with how much coffee is dosed into the filter baskets or how long the grinder needs to run to achieve the correct dose. For example; when using a finer espresso grind with the Single Wall filter baskets, you may need to increase the grind amount to ensure the filter basket is correctly dosed.

COFFEE DOSE AND TAMPING

- Insert the filter basket into the portafilter.
- Grind enough coffee to fill the filter basket.
- Tap the portafilter several times to collapse and distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Using the tamper, tamp down firmly (approx. 10-15kgs of pressure). The amount of pressure is not as important as the consistent pressure every time.



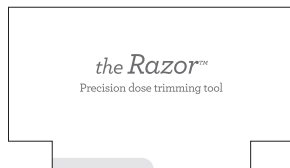
- As a guide, the top edge of the cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER the coffee has been tamped.

NOTE

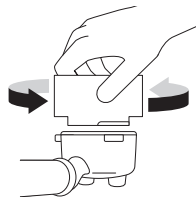
Use Razor™ dose trimming tool to precisely control the dose of ground coffee AFTER you tamp.

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™ tool into the coffee basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the basket.
- Rotate the Razor™ dosing tool back and forth while holding the portafilter on an angle over the knock box to trim off excess coffee grinds. Your coffee filter is now dosed with the correct amount of coffee.



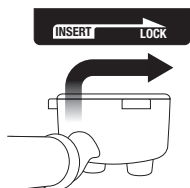
- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

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 stabilise the temperature prior to extraction.

INSERTING THE PORTAFILTER

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

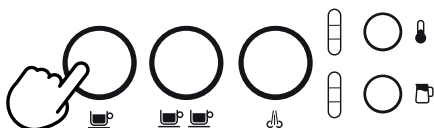


Place your cup/s under the portafilter on the drip tray.

PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME

- 1 CUP

Press the 1 CUP button once, the button will flash indicating that it has been selected. A preset single espresso volume of approximately 30mls will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME

- 2 CUP

Press the 2 CUP button once, the button will flash indicating that it has been selected. A preset single espresso volume of approximately 60mls will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



NOTE

Pressing the 1 CUP or 2 CUP buttons during a programmed espresso will immediately stop the extraction.

MANUAL PRE-INFUSION AND SHOT VOLUME

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 flashing button again to stop the extraction.

PROGRAMMING SHOT VOLUME

Press and hold the 1 CUP and 2 CUP buttons for 2 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.

SETTING THE MILK TEMPERATURE

The machine has 3 milk temperature settings;

- 1 Warm
- 2 Ideal
- 3 Hot



When turning on the espresso machine, the milk temperature setting will default to the last chosen setting. Press the MILK TEMP button until the desired temperature is illuminated.

SETTING THE MILK FOAM

The machine has 3 milk foam settings;

- 1 Low
- 2 Medium
- 3 High



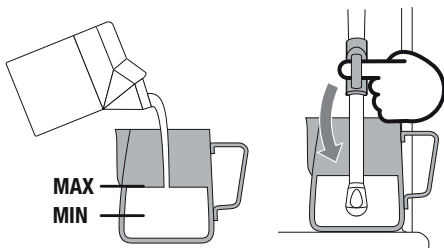
When turning on the machine, the milk foam setting will default to the last chosen setting. Press the MILK FOAM button until the desired foam setting is illuminated.



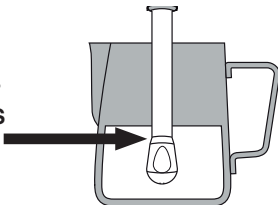
NOTE

Prior to texturing milk, it is recommended to momentarily purge the steam wand. To do this press the STEAM button to start purging and press it again to stop.

- Start with fresh cold milk.
- Fill the milk jug to between the min and max position.
- Lift the steam wand and insert into the milk jug.
- Lower the steam wand, ensuring it is fully down.
- The milk jug must rest on the milk temperature sensor located on the drip tray and the milk should cover the steam wand tip.



MILK MUST COVER THIS PART



- Press the MILK TEMP and MILK FOAM buttons to select the desired settings.
- Press the STEAM button, the button will flash while texturing.
- The milk texturing will stop automatically when the selected milk temperature is reached.
- Lift the steam wand to remove the milk jug.
- Wipe the wand and tip with a clean damp cloth.
- Lower the steam wand to the down position and the steam wand will automatically purge.



NOTE

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



NOTE

When the machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is normal operation.



NOTE

Use only the supplied stainless steel milk jug to froth milk using this machine. The use of other containers may lead to dangerous conditions.

MANUAL MILK TEXTURING

- Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing.
- Fill the milk jug to between the MIN and MAX markings.
- Lift the steam wand and insert into the milk jug with the steam wand tip 1-2cm below the surface of the milk, close to the right-hand side of the jug at a 3 o'clock position.
- Press the STEAM button to begin texturing.



- Keep the steam wand 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 wand tip to the surface of the milk and start to introduce air into the milk.
- Gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the steam wand tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lift the jug to lower the tip beneath the surface but keep the vortex spinning. The milk is at the correct temperature (60-65°C) when the jug is hot to touch.



- When texturing is complete, press the STEAM button.
- Remove the steam wand from the milk jug.
- Wipe the wand and tip with a clean, damp cloth.
- Lower the steam wand to the down position and the steam wand will automatically purge.

STEAM WAND PURGING

After texturing milk, the steam wand must be returned to the lowered position and allowed to automatically purge. Not doing so, could result in the steam wand blocking.

If the steam wand remains in the raised position, the machine will display a lower steam wand alert; illuminating the MILK TEMP and MILK FOAM lights in a downwards pattern, identifying that the steam wand needs to be lowered.

To manually commence the steam wand purge, with the steam wand lowered, press and hold the STEAM button for 5 seconds.

HOT WATER OPERATION

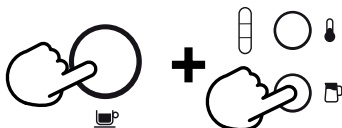
Hot water through the steam wand:

When the machine is in 'ready mode', follow these steps:

- Lift the steam wand and place a cup under the steam wand.

CAUTION: Do not hold the steam wand while hot water is running.

- Press 1 CUP and MILK FOAM buttons together, and hot water will start to flow through the steam wand.
- Press the 1 CUP button to stop hot water flow.



WARNING

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

EXTRACTION TIPS

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, dose of ground coffee and tamping pressure.

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

CORRECT EXTRACTION



- Flow starts after 8-12 secs
- Flow slow like warm honey
- Crema is golden brown with a fine mousse texture
- Espresso is dark brown

AFTER EXTRACTION

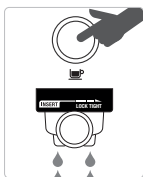
REMOVE USED GRINDS

Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.

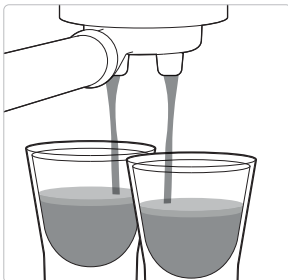


RINSE FILTER BASKET

Keep the filter basket clean to prevent blockages. Without ground coffee in the filter basket, lock the portafilter into the machine and run hot water through.



UNDER EXTRACTION



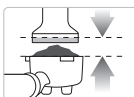
- Flow starts after 1- 6 secs
- Flow fast like water
- Crema is thin and pale
- Espresso is pale brown
- Tastes bitter/sharp, weak and watery

SOLUTIONS

EXPERIMENT WITH GRIND:

- Grind needs to be finer for a slower extraction.
- Ensure you are controlling dose with the Razor™.

Adjust & re-test



ALWAYS TAMP TO LINE

Adjust & re-test

Tamp using 10-15kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.

Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.

OVER EXTRACTION



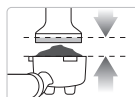
- Flow starts after 12 secs
- Flow drips or not at all
- Crema is dark and spotty
- Espresso is very dark brown
- Tastes bitter and burnt

SOLUTIONS

EXPERIMENT WITH GRIND:

- Grind needs to be coarser for a faster extraction.
- Ensure you are controlling dose with the Razor™.

Adjust & re-test



ALWAYS TAMP TO LINE

Adjust & re-test

Tamp using 10-15kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.

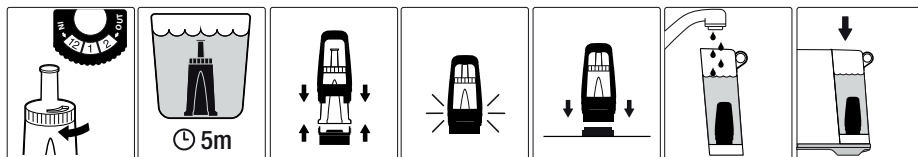
Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.



Care & Cleaning



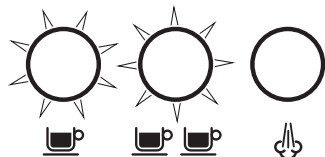
REPLACING THE WATER FILTER



It is recommended to descale your unit every 90 days when water hardness is at level 4; and when water hardness is at level 6, descale your unit every 60 days.

CLEANING CYCLE

The machine will detect when 200 extractions have been carried out since the last cleaning cycle; this will be shown by the 1 CUP and 2 CUP buttons alternately flashing.



1. Insert the provided cleaning disc into the filter basket in the portafilter.
2. Place a cleaning tablet on top of the cleaning disc.
3. Lock the portafilter into the group head.
4. Empty the drip tray and replace onto the machine. Place a 2L / 68 fl.oz container under the portafilter and steam wand sitting on the drip tray.



5. Fill the water tank to the MAX line then reattached to the machine, ensuring it is correctly attached.

6. Press and hold the 1 CUP and 2 CUP buttons for 5 seconds to enter the cleaning cycle mode.



7. The 1 CUP and 2 CUP buttons will remain illuminated. Press either 1 CUP or 2 CUP to begin the cleaning cycle. When the cycle is in progress, the lights will alternately flash.
8. Once the cycle is complete the machine will go back to ready mode.
9. Remove and rinse the portafilter, cleaning disc, drip tray and container.



NOTE

The user can also manually enter the cleaning cycle mode before the cleaning cycle alert is triggered. Press and hold 2 CUP and STEAM buttons simultaneously for five seconds when the unit is at off mode (all lights are off)



DESCALING

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 the taste of the espresso.

The machine will indicate that it requires descaling when the 1 CUP and STEAM button and the 2 CUP button flash alternately for 15 seconds. Pressing any of these buttons will cancel the alert and return the machine to ready mode.



WARNING

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

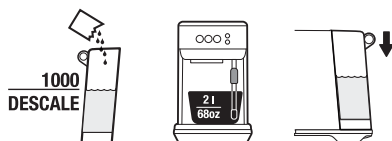
TO DESCALE



NOTE

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

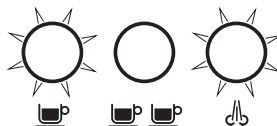
1. Empty the drip tray and re-insert into position on the machine.
2. Fill the water tank to the DESCALE line with hot tap water, and add and dissolve the descaling agent by stirring gently.



3. Place a 2L / 68 fl.oz container under the grouphead and steam wand.
4. Turn the machine off by simultaneously pressing the 1 CUP and STEAM buttons, and allow it to completely cool before descaling.



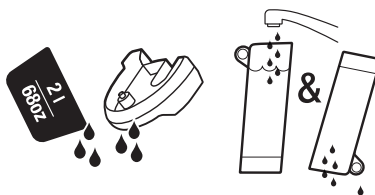
5. With the machine off, press the 1 CUP and STEAM buttons simultaneously for 5 seconds to enter descale mode.



6. The 1 CUP and STEAM buttons will illuminate, indicating that the machine is ready to start descaling.



7. Press the 1 CUP or STEAM button to begin the descale cycle. These buttons will alternately flash throughout the cycle.
8. Once the descale solution has been used up, the descale mode will pause. Refill the water tank to the MAX line and empty the waste water container, then replace both parts on to the machine.
9. The 1 CUP and STEAM buttons will illuminate when the machine is ready. Press the 1 CUP or STEAM button to resume descaling.
10. When descaling is complete, the 1CUP and STEAM button will alternately flash. The machine will then go into standby mode.



11. Remove and empty the waste water container. Rinse the drip tray and water tank and dry thoroughly before replacing them back onto the machine.

STEAM WAND BLOCKED

During milk texturing, if the machine detects that the steam wand is blocked, it will immediately stop operating and the STEAM button light will be off. Both the milk temperature and milk foam lights will fully illuminate and flash. These lights will flash until a manual steam purge has been completed.



CLEANING THE STEAM WAND

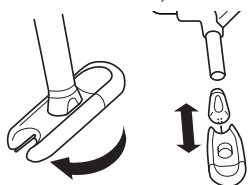
The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth.



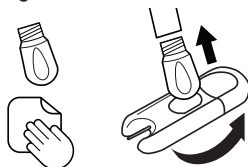
NOTE

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

- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, it may reduce frothing performance. Manually purge the steam wand to try and clear the holes.
- If the steam wand remains blocked, unscrew the steam wand tip using the steam tip cleaning tool. Then use the cleaning tool to unblock the holes. Cleaning tool is located in the back of the machine, under the water tank.



- Rinse the steam tip and wipe with a clean, dry cloth. Reassemble the steam wand by screwing the steam tip back on to the steam wand. Purge the steam wand after cleaning.



CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

- The filter baskets and portafilter should be rinsed under hot water directly after use to remove all residual coffee oils.
- If the holes in the filter baskets become blocked, use the steam wand cleaning tool to unblock the holes.

CLEANING THE SHOWER SCREEN

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

CLEANING THE DRIP TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use or when the drip tray indicator rises through the drip tray grid.
- Remove the drip tray grid and wash both parts in warm soapy water.
- Cleaning the Outer Housing
- Wipe the outer housing with a soft, damp cloth and then polish with a soft, dry cloth.



NOTE

Do not use any abrasive cleaners, pads or cloths which can scratch the surfaces of the machine.



NOTE

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



WARNING

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

STORING YOUR MACHINE

Before storing, turn the machine off, switch off and remove the power plug from the power outlet. Empty the water tank and drip tray and ensure the machine is cool, clean and dry. Store in an upright position.

Do not place anything on top of machine.

RESET FACTORY ESPRESSO VOLUME SETTINGS

1. Turn the machine off, by pressing the 1 CUP and STEAM buttons simultaneously for 5 seconds.
2. Press and hold the 1 CUP and 2 CUP buttons for 5 seconds. Buttons will illuminate.
3. Press the 1 CUP or 2 CUP buttons and the light will flash 3 times to indicate that all volumes have been reset.
4. Machine will then return to ready mode.



NOTE

Press any other button to exit factory reset mode.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Water does not flow from the group head. No hot water.	• Water tank is empty.	Fill tank.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	• Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
	• Coffee is ground too finely and/or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked.	See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.
Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.	• Coffee is ground too finely.	Use slightly coarser grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' section and 'Extraction Tips' section.
	• Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' section and 'Extraction Tips' section.
	• Coffee tamped too firmly.	Tamp between 10–15kg of pressure.
	• Water tank is empty.	Fill tank.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	• The filter basket may be blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
	• Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
	• Water tank is empty or water level is below MIN.	Fill tank.
Water doesn't come through (the machine makes loud noise).	• Water filter has been inserted without soaking.	Ensure that the water filter has been soaked for 5 minutes before inserting into the water tank.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Espresso runs out too quickly.	Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' section and 'Extraction Tips' section.
	Not enough coffee in the filter basket.	Increase dose of coffee. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' section and 'Extraction Tips' section.
	Coffee tamped too lightly.	Tamp between 10–15kg of pressure.
Espresso runs out around the edge of the portafilter.	Portafilter not inserted in the group head correctly.	Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
	There are coffee grounds around the filter basket rim.	Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
	Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' section. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
No steam.	Machine has not reached operating temperature.	Allow time for the machine to reach operating temperature.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	Machine needs to be decalcified.	Perform descale cycle.
	Steam wand is blocked.	Refer to 'Cleaning the Steam Wand' section.
 NOTE If the portafilter is inserted in the group head, make sure to let the machine cool down, and then remove the portafilter, before turning the machine back on.		
Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.	The machine is carrying out the normal operation of the pump.	No action required as this is the normal operation of the machine.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Coffee not hot enough.	Portafilter not pre-heated	Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly
Milk too hot.	Jug incorrectly positioned.	Ensure milk jug is correctly positioned on sensor. Adjust milk temperature setting.
No crema.	Coffee tamped too lightly.	Tamp between 8 or 10–15kg of pressure.
	Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' section and 'Extraction Tips' section.
	Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh.	If grinding fresh whole coffee beans, use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date. If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.
	The filter basket may be blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
	Single Wall filter baskets are being used with pre-ground coffee.	Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee
Water leaking.	Auto purge feature. Immediately after the steam function, the machine will purge water into the drip tray. This ensures the thermocoil is at the optimal temperature.	Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the indicator is displayed.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
Machine is on but ceases to operate.	The safety thermal-cut out may have activated due to the pump overheating.	Press the 1 CUP and STEAM button simultaneously for 5 seconds to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30–60 minutes. If problem persists, call Sage Support.
Too much/too little espresso is being delivered to the cup.	Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment.	Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' section and 'Extraction Tips' section.
Froth and temperature lights flashes together.	- Steam function error. - Water tank may be empty.	Press and hold steam button for 3 seconds to purge the system. Fill the water tank.



Notes

Bambino™ Plus

BES500 / SES500



دليل المستخدم AR

Sage®

توصي شركة SAGE® بالسلامة أولاً



المحتويات

إننا في شركة Sage® نهتم بالسلامة كثيراً. نقوم بتصميم وتصنيع الأجهزة مع وضع سلامتك في المقام الأول. بالإضافة إلى ذلك، نطلب منك أن تمارس قدرًا من الحذر عند استخدام أي جهاز كهربائي وأن تلتزم بالاحتياطات التالية.

ضمانات الحماية الهامة

اقرأ جميع التعليمات قبل الاستخدام
واحفظها للرجوع إليها في المستقبل

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

2	ضمان
2	توصي شركة Sage® بالسلامة أولاً
5	العناصر
6	الملحقات
7	التجميع والتركيب
8	الوظائف
14	العناية والتنظيف
18	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

ضمان

محدود لمدة سنتين

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

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

www.sageappliances.com

- لا تحاول تشغيل الجهاز بأي طريقة أخرى غير تلك الموضحة في هذا الكتيب.
- لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل.
- لا تستخدم أي سائل آخر غير الماء البارد الرئيسي/ مياه المدينة.
- لا ننصح باستخدام الماء المفلتر أو منزوع المعادن أو المقطر لأن ذلك قد يؤثر على طعم القهوة وكيفية تصميم ماكينة الإسبريسو للعمل.
- لا تستخدم الجهاز أبداً دون وجود ماء في خزان المياه.
- تأكد من إدخال بورتا فلتر وتثبيتته بإحكام في رأس التخمير قبل استخدام الماكينة. لا تقم أبداً بإزالة بورتا فلتر أثناء عملية التخمير لأن الماكينة تكون تحت الضغط. عدم اتباع هذه التعليمات قد يؤدي إلى الحروق بسبب البخار الساخن أو القهوة الساخنة.
- لا تضع أي شيء فوق الجهاز.
- توخ الحذر عند تشغيل الماكينة، حيث أن الأسطح المعدنية قد تصبح ساخنة أثناء الاستخدام.
- لا تلمس الأسطح الساخنة.
- اترك المنتج حتى يبرد قبل نقله أو تنظيف أي أجزاء منه.
- يتعرض سطح عنصر التسخين للحرارة المتبقية بعد الاستخدام.
- تأكد دائماً من إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن منفذ الطاقة والسماح له بالتبريد قبل تنظيفه أو محاولة نقله أو تخزينه.
- الجهاز غير مخصص للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم منفصل عن بعد.
- قد يؤدي استخدام الملحقات التي لا تتبعها أو توصي بها شركة Sage إلى نشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية أو إصابة.
- قم دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز، ثم قم بإيقاف تشغيله من مقبس الطاقة وفصله من منفذ الطاقة عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- يجب إجراء أي صيانة أخرى غير التنظيف بواسطة مركز خدمة معتمد لدى شركة Sage®.
- ضع الجهاز على سطح ثابت ومقاوم للحرارة والماء وجاف بعيداً عن حافة المنضدة، ولا تقم بتشغيله على أو بالقرب من مصدر حرارة مثل الصفيحة الساخنة أو الفرن أو موقد الغاز.
- قم بفك سلك الطاقة بالكامل قبل التشغيل.
- لا تترك سلك الطاقة معلقاً على حافة المنضدة أو الطاولة. لا تدع سلك الطاقة يلامس الأسطح الساخنة أو يصبح متشابكاً.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة عند استخدامه.
- إذا كان من المقرر: - ترك الجهاز دون مراقبة - تنظيفه - نقله - تجميعه: أو - تخزينه، قم دائماً بإيقاف تشغيل آلة الإسبريسو بالضغط على زر **POWER** لإيقاف التشغيل. قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن منفذ الطاقة.
- قم بفحص سلك الطاقة والقابس والجهاز الفعلي بانتظام بحثاً عن أي ضرر. إذا وجد أي تلف في الجهاز، فتوقف فوراً عن استخدامه وأعد الجهاز بالكامل إلى أقرب مركز خدمة Sage معتمد للفحص أو الاستبدال أو الإصلاح.
- احرص على إبقاء الجهاز وملحقاته نظيفة. اتبع تعليمات التنظيف الواردة في هذا الكتاب. يجب إجراء أي إجراء غير مدرج في كتيب التعليمات هذا في مركز خدمة معتمد لدى شركة Sage.
- يمكن للأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات أو أكثر والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة استخدام الجهاز، فقط إذا تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي تنطوي عليها.
- لا ينبغي للأطفال اللعب بالجهاز.
- لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز إلا إذا كانوا بعمر 8 سنوات أو أكثر وتحت إشراف شخص بالغ.
- يجب إبقاء الجهاز والسلوك الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات أو أقل.
- لا تستخدم ملحقات أخرى غير تلك المرفقة مع الأجهزة.

تعليمات خاصة بفلتر المياه

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



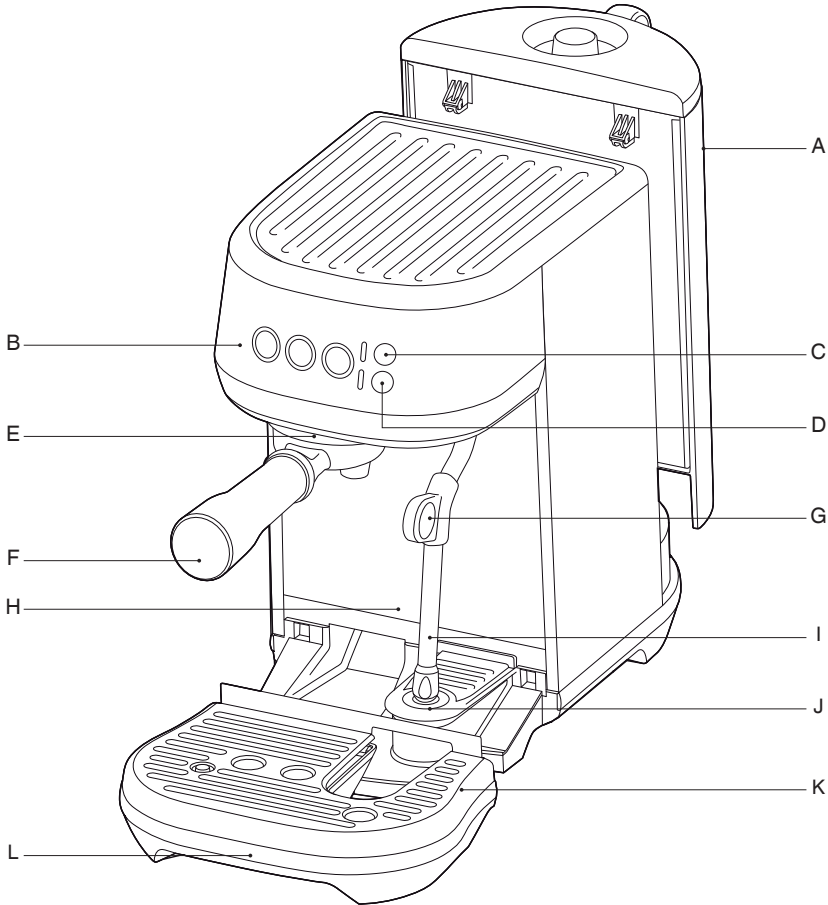
- لا تستخدم الجهاز على لوح تصريف الحوض.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان في مكان مغلق أو داخل خزانة.
- توخ الحذر عند إزالة الترسبات، حيث قد يؤدي ذلك إلى خروج بخار ساخن. قبل إزالة الترسبات الكلسية وتأكد من أن صينية التنقيط فارغة ومُدخلة في مكانها. راجع قسم "العناية والتنظيف" للحصول على إرشادات إضافية.
- توخ الحذر بعد تحضير الحليب، حيث إن وظيفة "Auto Purge" قد تقوم بتطهير البخار الساخن عند خفض عصا البخار.
- قد يؤدي الاستخدام غير السليم للجهاز، مثل تحضير القهوة في بورتا فلتر بدون إحدى سلال الفلتر المتوفرة، إلى حدوث إصابة و/أو تلف للأسطح المحيطة بالجهاز.

إشعار للمعلماء بخصوص تخزين الذاكرة

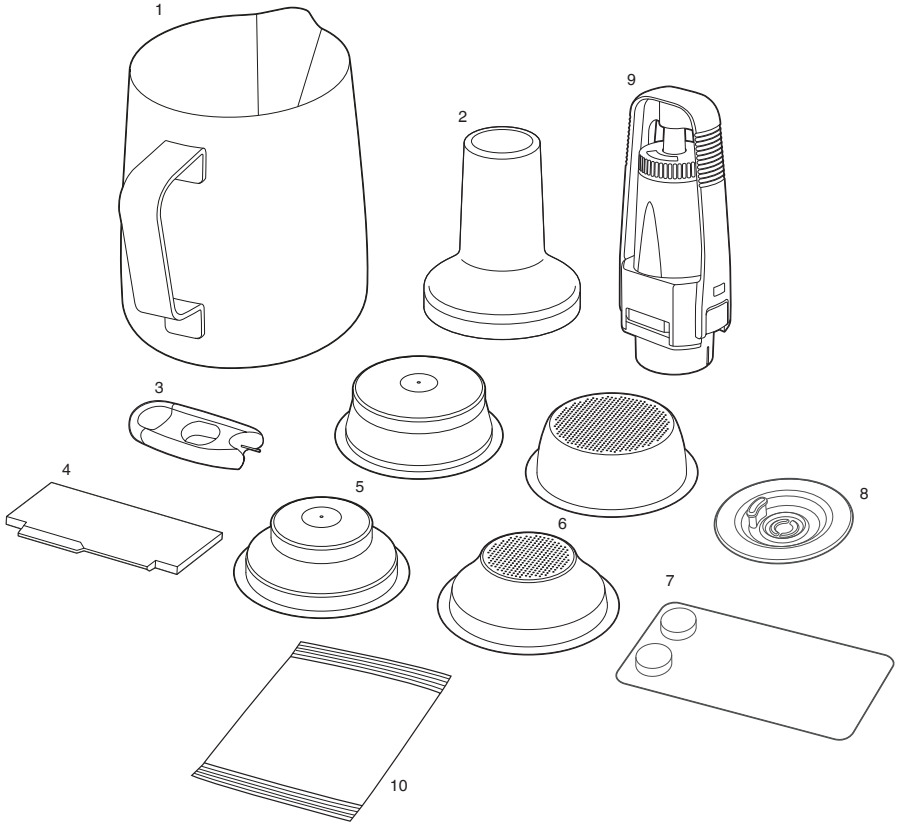
يرجى ملاحظة تم تضمين ذاكرة تخزين داخلية في جهازك أنه من أجل تقديم خدمة أفضل لعملائنا. تتكون وحدة تخزين الذاكرة هذه من شريحة صغيرة لجمع معلومات معينة حول جهازك بما في ذلك تكرار استخدام الجهاز والطريقة التي يتم بها استخدام جهازك. في حالة إرجاع جهازك للصيانة، فإن المعلومات التي يتم جمعها من الشريحة يمكننا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

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

للاستخدام المنزلي فقط
احفظ هذه التعليمات



- A. خزان مياه قابل للإزالة سعة 1.9 لتر
- B. لوحة التحكم أزرار **CUP 1** و **CUP 2** و **STEAM** مع فترات زمنية محددة مسبقاً للجرعة أو فترات زمنية وحجم قابل للبرمجة
- C. إعدادات درجة حرارة الحليب اختر من بين الدافئ والمثلج والساخن
- D. إعدادات رغوة الحليب اختر من بين منخفضة ومتوسطة وعالية
- E. رأس المجموعة
- F. بورتا فلتر من الفولاذ المقاوم للصدأ مقاس 54 مم
- G. قبضة عصا البخار
- H. مساحة إضافية كبيرة للأكواب الطويلة
- I. عصا البخار مع قوام الحليب التلقائي
- J. مستشعر درجة حرارة إبريق الحليب
- K. شبكة صينية التنقيط القابلة للإزالة
- L. صينية تنقيط قابلة للإزالة مع مؤشر الامتلاء



6. سلال فلتر ذات جدار واحد * (cup 1 و cup 2) تستخدم عند طحن حبوب القهوة الكاملة الطازجة.
 7. أقراص تنظيف الإسبريسو.
 8. قرص التنظيف.
 9. حامل فلتر المياه مع فلتر.
 10. مسحوق إزالة الترسبات.
- * سلة فلتر ذات جدار واحد بسعة cup 2 تأتي مثبتة في بورتا فلتر.

1. إبريق حليب من الفولاذ المقاوم للصدأ مع علامات MIN و MAX.
2. الضاغط 54 مم.
3. أداة تنظيف طرف عصا البخار (توجد أسفل خزان المياه).
4. أداة التشذيب الدقيقة Razor™.
5. سلال فلتر مزدوجة الجدار (cup 1 و cup 2) تستخدم مع القهوة المطحونة مسبقاً.

معلومات التصنيف 240-220 فولت ~ 50-60
هرتز 1600-1300 واط



التجميع والتركيب



قبل الاستخدام الأول

إعداد الماكينة

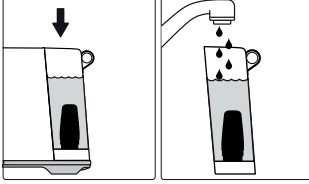
قم بإزالة وتخلص من جميع المصصقات ومواد التغليف المرفقة بماكينتك. تأكد من إزالة جميع الأجزاء والملحقات قبل التخلص من العبوة.

قم بتنظيف صينية التنقيط، وشبكة صينية التنقيط، وبورتا فلتر، وسلال المرشح، وأباريق الحليب باستخدام الماء الدافئ وسائل غسيل الأطباق اللطيف. اشطفه جيدًا وجففيه جيدًا قبل الاستخدام.

تركيب فلتر المياه



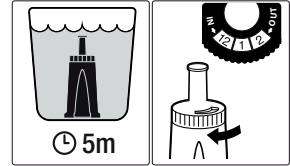
6. قم بإزالة خزان المياه من الماكينة. قم بمحاذاة قاعدة حامل الفلتر مع المحول الموجود داخل خزان المياه. ادفع للأسفل لتثبيتته في مكانه.



7. املأ خزان المياه بمياه الشرب الباردة وأعد توصيل الماكينة، مع التأكد من توصيله بشكل صحيح ووضعه في مكان مستوي في الجزء الخلفي من الماكينة.

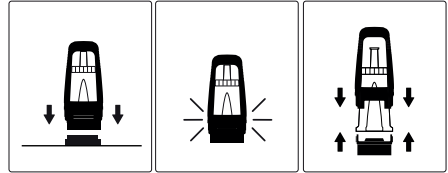
1. قم بإزالة فلتر المياه وحامل فلتر المياه من العبوة.

2. ضبط التذكير للشهر القادم للاستبدال. نوصي باستبدال الفلتر بعد 3 أشهر.



3. انتقع الفلتر في الماء البارد لمدة 5 دقائق.

4. اغسل حامل الفلتر بالماء البارد.

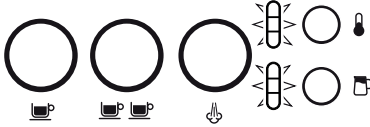


5. قم بإدخال الفلتر في جزأي حامل الفلتر. تأكد من اتصالهما.



الاستخدام الأول

قم بوضع خزان المياه في مكانه في الماكينة، مع التأكد من تركيبه بشكل صحيح ووضعه في مكان مسطح مقابل الجزء الخلفي من الماكينة.
إذا أضأت الأزرار **Cup 1** و **Cup 2** والبخار، فهذا يعني أن خزان المياه تم تركيبه بشكل صحيح.
سوف تكتشف الماكينة متى يكون مستوى الماء منخفضاً. لن تضيء الأزرار **CUP 1** و **CUP 2** و **STEAM**.



عندما يحدث هذا، قم بإضافة الماء إلى خزان المياه. بمجرد توفر كمية كافية من الماء، سيتم إضاءة جميع الأزرار ويمكن استخدام الجهاز.

سلال التصفية

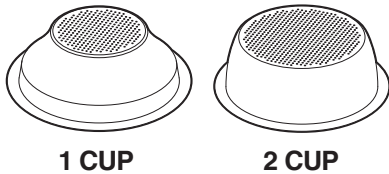
تتضمن هذه الماكينة كلاً من الوحدة الفردية والوحدة المزدوجة
سلال فلتر الحائط سعة **Cup 1** و **Cup 2**. استخدم سلة الفلتر ذات الكوب الواحد عند تحضير كوب واحد وسلة الفلتر ذات الكوبين عند تحضير كوبين أو كوب واحد أو كوب أقوى.

اضبط كمية الطحن وحجمه إذا كنت تريد التبديل من سلة واحدة إلى سلة مزدوجة، أو العكس.

تم تصميم سلال الفلتر المقدمة من أجل:
سلة فلتر سعة **Cup 1 = 8-11** جرام
سلة فلتر سعة **Cup 2 = 16-19** جرام

سلال فلتر ذات جدار واحد

ينبغي استخدام سلال الفلتر ذات الجدار المفرد عند طحن حبوب القهوة الكاملة الطازجة. إنها تسمح لك بتجربة الطحن والجرعة والضغط لإنشاء إسبريسو أكثر توازناً.



1. تأكد من أن القادوس مثبت في موضعه.
2. تأكد من تركيب فلتر المياه بشكل آمن داخل خزان المياه.
3. قم بإزالة خزان المياه وقم بملئه بالمياه الصالحة للشرب حتى خط **MAX** المشار إليه. قم بتركيب خزان المياه في الماكينة.
4. تأكد من أن صينية التنقيط موضوعة بشكل صحيح على الماكينة.
5. قم بتوصيل سلك الطاقة بمأخذ الطاقة، وسوف يضيء زر **Cup 1**.
6. اضغط على زر **CUP 1** وستبدأ الماكينة دورة الاستخدام الأولى.
7. بمجرد اكتمال العملية، ستنتقل الماكينة إلى وضع **ready** وستتم إضاءة جميع الأضواء. دورة الاستخدام الأولى هي شطف الماكينة وتحضير نظام التسخين.

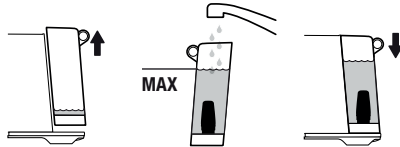
إيقاف تشغيل الماكينة

لإيقاف تشغيل الماكينة، اضغط على زر **CUP 1** و **STEAM** في نفس الوقت.



ملء خزان المياه

أرفع خزان المياه من الماكينة. قم بإزالة غطاء خزان المياه وأضف مياه الشرب إلى خزان المياه، وقم بملئه حتى العلامة **MAX** المشار إليها.



ملحوظة



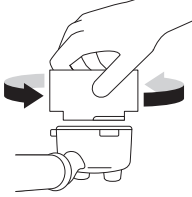
استخدم أداة تحديد الجرعة **TM Razor** للتحكم بدقة في جرعة القهوة المطحونة بعد الضغط عليها.

تقليص الجرعة

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



- قم بإدخال أداة **TM Razor** في سلة القهوة حتى تستقر أكتاف الأداة على حافة السلة.
- قم بتدوير أداة تحديد الجرعة **TM Razor** ذهابًا وإيابًا أثناء تثبيت بورتا فلتر بزواية فوق صندوق الدق لتقليم بقايا القهوة الزائدة. لقد تم الآن تزويد فلتر القهوة الخاص بك بالكمية الصحيحة من القهوة.



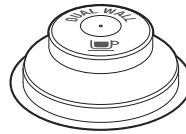
- امسح كمية القهوة الزائدة من حافة سلة الفلتر للتأكد من تحقيق إغلاق مناسب في رأس المجموعة.

تطهير رأس المجموعة

قبل وضع بورتا فلتر في رأس المجموعة، قم بتمرير تدفق قصير من الماء عبر رأس المجموعة بالضغط على زر **CUP 1**. سيؤدي هذا إلى استقرار درجة الحرارة قبل الاستخراج.

سلال فلتر مزدوجة الجدار

يجب استخدام سلال الفلتر ذات الجدار المزدوج عند استخدام القهوة المطحونة مسبقًا وحبوب القهوة القديمة التي تجاوز تاريخ تحميلها 30 يومًا. تعمل على تنظيم الضغط وتساعد على تحسين عملية الاستخلاص بغض النظر عن الطحن أو الجرعة أو الضغط أو النضارة.



1 CUP



2 CUP

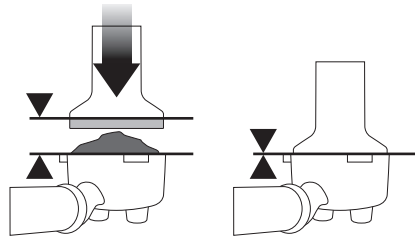
ملحوظة



قد تحتاج إلى تجربة كمية القهوة التي يتم وضعها في سلال الفلتر أو المدة التي تحتاجها المطحنة للتشغيل لتحقيق الجرعة الصحيحة. على سبيل المثال: عند استخدام طحن إسبرسو ناعم مع سلال الفلتر ذات الجدار المفرد، قد تحتاج إلى زيادة كمية الطحن لضمان ضبط سلة الفلتر بشكل صحيح.

جرعة القهوة والضغط

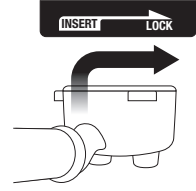
- قم بإدخال سلة الفلتر داخل بورتا فلتر.
- قم بطحن كمية كافية من القهوة لملاء سلة الفلتر.
- قم بالضرب على بورتا فلتر عدة مرات حتى يتم طيه وتوزيع القهوة بالتساوي في سلة الفلتر.
- استخدم الضغط، واضغط بقوة (حوالي 10-15 كجم من الضغط). كمية الضغط ليست مهمة بقدر أهمية الضغط المستمر في كل مرة.



- كمرجع، يجب أن تكون الحافة العلوية للغطاء الموجود على الضغط على نفس مستوى الجزء العلوي من سلة الفلتر بعد دك القهوة.

إدخال بورتا فلتر

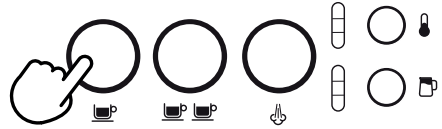
قم بوضع بورتا فلتر أسفل رأس المجموعة بحيث يصبح المقبض محاذياً لموضع الإدخال. قم بإدخال بورتا فلتر في رأس المجموعة ثم قم بتدوير المقبض نحو المركز حتى تشعر بالمقاومة.



ضع الأكواب أسفل بورتا فلتر الموجود على صينية التنقيط.

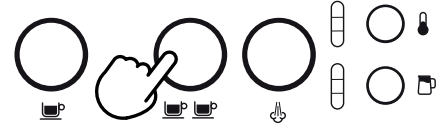
حجم اللقطة المبرمج مسبقاً - CUP 1

اضغط على زر CUP 1 مرة واحدة، وسيومض الزر مشيراً إلى أنه تم تحديده. سيتم استخراج كمية محددة مسبقاً من الإسبريسو تبلغ حوالي 30 مل. سوف تتوقف الماكينة تلقائياً بمجرد استخراج الحجم المحدد مسبقاً.



حجم اللقطة المبرمج مسبقاً - CUP 2

اضغط على زر CUP 2 مرة واحدة، وسيومض الزر مشيراً إلى أنه تم تحديده. سيتم استخراج كمية محددة مسبقاً من الإسبريسو تبلغ حوالي 60 مل. سوف تتوقف الماكينة تلقائياً بمجرد استخراج الحجم المحدد مسبقاً.



ملحوظة



الضغط على أزرار Cup 1 أو Cup 2 أثناء برمجة الإسبريسو سوف يوقف عملية الاستخلاص على الفور.

التسريب المسبق اليدوي وحجم الجرعة

اضغط مع الاستمرار على زر CUP 1 أو CUP 2 للحصول على وقت ما قبل التخمير المطلوب. حرر الزر لبدء عملية الاستخراج. اضغط على زر flashing مرة أخرى لإيقاف عملية الاستخراج.

برمجة حجم الجرعة

اضغط مع الاستمرار على أزرار CUP 1 و CUP 2 لمدة ثانيتين، وسوف تضيء الأزرار وتومض.



لتعيين مستوى صوت Cup 1:

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

لتعيين مستوى صوت CUP 2، اتبع الخطوات المذكورة أعلاه ولكن حدد زر CUP 2 لبدء وإيقاف عملية الاستخراج.

ضبط درجة حرارة الحليب

تحتوي الماكينة على 3 إعدادات لدرجة حرارة الحليب:

- 1 دافئ
 - 2 مثالي
 - 3 ساخن
- عند تشغيل ماكينة صنع

الإسبريسو، سيتم ضبط درجة حرارة الحليب افتراضياً على آخر إعداد تم اختياره. اضغط على زر MILK TEMP حتى تضيء درجة الحرارة المطلوبة.

ضبط رغوة الحليب

تحتوي الماكينة على 3 إعدادات لرغوة الحليب:

- 1 منخفض
 - 2 متوسط
 - 3 مرتفع
- عند تشغيل الماكينة، سيتم

تعيين إعداد رغوة الحليب افتراضياً على الإعداد الأخير الذي تم اختياره. اضغط على زر MILK FOAM حتى يضيء إعداد الرغوة المطلوب.

ملحوظة



عندما تقوم الماكينة بإنشاء البخار يمكن سماع صوت ضخ. هذه عملية طبيعية

ملحوظة



استخدم فقط إبريق الحليب المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ المزود لرغوة الحليب باستخدام هذه الماكينة. قد يؤدي استخدام حاويات أخرى إلى ظروف خطيرة.

قوام الحليب اليدوي

- يتم تعطيل تكوين الحليب التلقائي والإيقاف التلقائي أثناء تكوين الحليب اليدوي.
- املا إبريق الحليب حتى يصل إلى ما بين علامتي MIN و MAX.
- ارفع عصا البخار وأدخلها في إبريق الحليب مع وضع طرف عصا البخار على مسافة 1-2 سم تحت سطح الحليب، بالقرب من الجانب الأيمن للإبريق عند موضع الساعة 3.
- اضغط على زر STEAM لبدء عملية التلوين.



- قم بإبقاء طرف عصا البخار أسفل سطح الحليب مباشرة حتى يبدأ الحليب في الدوران في اتجاه عقارب الساعة، مما ينتج عنه دوامة (تأثير الدوامة).
- أثناء دوران الحليب، قم بخفض الإبريق ببطء. سيؤدي هذا إلى جلب طرف عصا البخار إلى سطح الحليب والبدء في إدخال الهواء إلى الحليب.
- قم بكسر سطح الحليب بلطف باستخدام الطرف للحصول على الحليب يدور بسرعة كافية.
- قم بإبقاء طرف عصا البخار عند السطح أو أسفل قليلاً، مع الاستمرار في الحفاظ على الدوامة. قم بخلط الحليب حتى تحصل على الحجم الكافي.
- ارفع الإبريق لخفض الطرف أسفل السطح ولكن حافظ على دوران الدوامة. يصل الحليب إلى درجة الحرارة الصحيحة (60-65 درجة مئوية) عندما يكون الإبريق ساخناً عند اللمس.

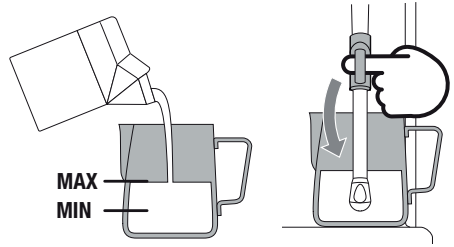


ملحوظة

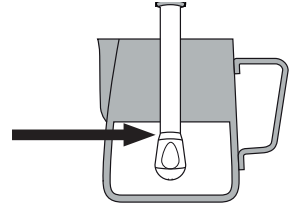


قبل إضافة قوام الحليب، يوصى بتطهير عصا البخار مؤقتاً. للقيام بذلك، اضغط على زر STEAM لبدء التطهير واضغط عليه مرة أخرى للتوقف.

- ابدأ بالحليب البارد الطازج.
- املا إبريق الحليب إلى المستوى بين الحد الأدنى والحد الأقصى.
- ارفع عصا البخار وأدخلها في إبريق الحليب.
- قم بخفض عصا البخار، مع التأكد من أنها موجهة للأسفل بشكل كامل.
- يجب أن يرتكز إبريق الحليب على مستشعر درجة حرارة الحليب الموجود على صينية التنقيط ويجب أن يغطي الحليب طرف عصا البخار.



يجب أن يغطي الحليب هذا الجزء



- اضغط على أزرار MILK TEMP و MILK FOAM لتحديد الإعدادات المطلوبة.
- اضغط على زر STEAM، وسوف يومض الزر أثناء التعديل.
- سيتوقف تكوين الحليب تلقائياً عند الوصول إلى درجة حرارة الحليب المحددة.
- ارفع عصا البخار لإزالة إبريق الحليب.
- امسح العصا والطرف بقطعة قماش نظيفة ورطبة.
- قم بخفض عصا البخار إلى الموضع السفلي وسوف يتم تطهير عصا البخار تلقائياً.

ملحوظة



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

- عند اكتمال عملية التلوين، اضغط على زر STEAM.
- قم بإزالة عصا البخار من إبريق الحليب.
- امسح العصا والطرف بقطعة قماش نظيفة ورطبة.
- قم بخفض عصا البخار إلى الموضع السفلي وسوف يتم تطهير عصا البخار تلقائيًا.

التطهير باستخدام عصا البخار

بعد إضفاء قوام الحليب، يجب إعادة عصا البخار إلى الموضع المنخفض والسماح لها بالتطهير تلقائيًا. عدم القيام بذلك قد يؤدي إلى انسداد عصا البخار.

إذا ظلت عصا البخار في الموضع المرتفع، فستعرض الماكينة تنبيهًا بانخفاض عصا البخار؛ مع إضاءة مصابيح MILK TEMP و MILK FOAM في نمط متجه للأسفل، مما يشير إلى أن عصا البخار تحتاج إلى خفض.

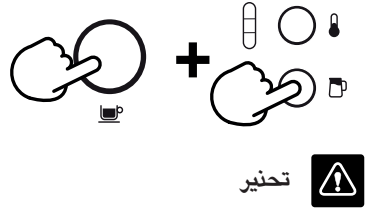
ليبدء تنظيف عصا البخار يدويًا، مع خفض عصا البخار، اضغط مع الاستمرار على زر STEAM لمدة 5 ثوانٍ.

تشغيل الماء الساخن

الماء الساخن من خلال عصا البخار:

عندما يكون الجهاز في "وضع ready"، اتبع الخطوات التالية:

- ارفع عصا البخار ثم ضع كوبًا تحت عصا البخار.
- تنبيه: لا تمسك عصا البخار أثناء تدفق الماء الساخن.
- اضغط على زر CUP 1 وزر MILK FOAM معًا، وسيبدأ الماء الساخن في التدفق عبر عصا البخار.
- اضغط على زر Cup 1 لإيقاف تدفق الماء الساخن.



تصل درجة حرارة الكوب إلى 90 درجة مئوية (194 درجة فهرنهايت). كن حذرًا عند التعامل مع المشروبات الساخنة.

نصائح الاستخراج

يعتمد تحضير الإسبريسو الراجع على تحقيق التوازن المثالي بين الحلاوة والحموضة والمرارة. ستعتمد نكهة القهوة على العديد من العوامل، مثل نوع حبوب البن، ودرجة نضارة التخميص، وخشونة أو نعومة الطحن، وكمية البن المطحون وضغط الدك. جرّب تعديل هذه العوامل واحداً تلو الآخر للوصول إلى الطعم الذي تفضله.

الاستخراج الصحيح



- يبدأ التدفق بعد 12 ثانية
- يتدفق الماء بالتقطيط أو لا يتدفق على الإطلاق
- الكريما داكنة ومنقطعة
- الإسبريسو لونه بني غامق جداً
- طعمه مرير ومحروق

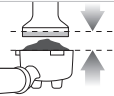
بعد الاستخراج

تجربة الطحن:

- يجب أن تكون الطحونة أكثر خشونة لاستخراج أسرع.
- تأكد من أنك تتحكم في الجرعة مع **TM Razor**.

تعديل وإعادة الاختبار

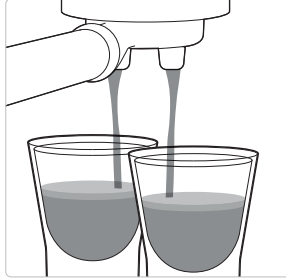
اضغط باستخدام 10-15 كجم من الضغط. يجب أن تكون الحافة العلوية للغطاء المعدني الموجود على الضاغط على نفس مستوى الجزء العلوي من سلة الفلتر بعد الضغط.



اضغط دائماً للوصول إلى الخط

تعديل وإعادة الاختبار

استخراج غير كافي



- يبدأ التدفق بعد 1-6 ثواني
- تدفق سريع مثل الماء
- الكريما تكون رقيقة وشاحبة
- الإسبريسو لونه بني باهت
- طعمه مر/حاد، ضعيف ومائي

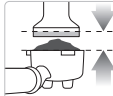
الحلول

تجربة الطحن:

- يجب أن تكون عملية الطحن أكثر دقة للحصول على استخلاص أبطأ.
- تأكد من أنك تتحكم في الجرعة مع **TM Razor**.

تعديل وإعادة الاختبار

اضغط باستخدام 10-15 كجم من الضغط. يجب أن تكون الحافة العلوية للغطاء المعدني الموجود على الضاغط على نفس مستوى الجزء العلوي من سلة الفلتر بعد الضغط.



قم بضغط القرص إلى المستوى الصحيح باستخدام أداة قص الجرعة الدقيقة **TM Razor**.

اضغط دائماً للوصول إلى الخط

تعديل وإعادة الاختبار

استخراج مفرط



- يبدأ التدفق بعد 8-12 ثانية
- تدفق بطيء مثل العسل الدافئ
- كريمة ذات لون بني ذهبي مع ملمس الرغوة الناعم
- الإسبريسو لونه بني غامق

الحلول

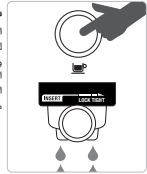
إزالة الطحانات المستعملة

سوف تشكل بقايا القهوة المطحونة المستخدمة "قرص" قهوة، إذا كان القرص مبللاً، راجع قسم "فقد الاستخراج".



سلة فلتر الشطف

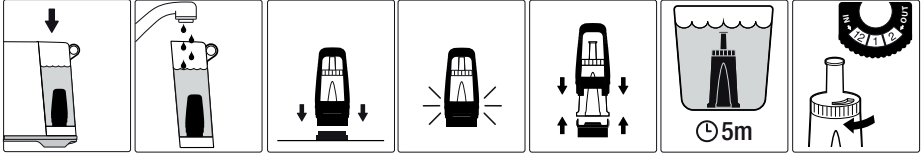
احرص على إبقاء سلة الفلتر نظيفة لتجنب الانسدادات. في حالة عدم وجود قهوة مطحونة في سلة الفلتر، قم بقلب بورنا فلتر داخل الماكينة ثم قم بتمرير الماء الساخن من خلاله.



العناية والتنظيف



استبدال فلتر المياه



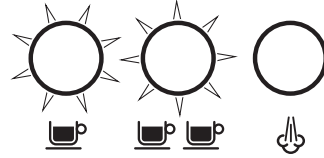
من المستحسن إزالة الترسبات الكلسية من وحدتك كل 90 يوماً عندما يكون عسر الماء عند المستوى 4؛ وعندما يكون عسر الماء عند المستوى 6، قم بإزالة الترسبات الكلسية من وحدتك كل 60 يوماً.

6. اضغط مع الاستمرار على أزرار CUP 2 و CUP 1 لمدة 5 ثوانٍ للدخول إلى وضع cleaning cycle.



دورة التنظيف

سوف تكتشف الماكينة متى تم إجراء 200 عملية استخراج منذ دورة التنظيف الأخيرة؛ وسوف يظهر ذلك من خلال وميض أزرار CUP 1 و CUP 2 بالتناوب.



7. ستظل الأزرار CUP 2 و CUP 1 مضأة. اضغط على زر CUP 1 أو CUP 2 لبدء دورة التنظيف. عندما تكون الدورة جارية، سوف تومض الأضواء بالتناوب.
8. بمجرد اكتمال الدورة، ستعود الماكينة إلى وضع ready.
9. قم بإزالة بورتا فلتر وقرص التنظيف وصينية التثقيط والحاوية ثم قم بشطفها.

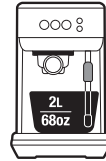
ملحوظة



يمكن للمستخدم أيضاً الدخول يدوياً إلى وضع cleaning cycle قبل تشغيل تنبيه دورة التنظيف. اضغط مع الاستمرار على أزرار CUP و STEAM في نفس الوقت لمدة خمس ثوانٍ عندما تكون الوحدة في وضع off (تكون جميع الأضواء مطفأة)

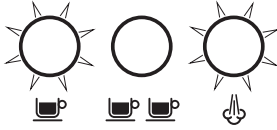
إزالة الترسبات الكلسية

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



5. قم بملء خزان المياه حتى خط MAX ثم أعد توصيله بالماكينة، مع التأكد من توصيله بشكل صحيح.

5. عند إيقاف تشغيل الجهاز، اضغط على أزرار CUP 1 وSTEAM في نفس الوقت لمدة 5 ثوانٍ للدخول إلى وضع descale.



6. ستضيء أزرار CUP 1 وSTEAM، مما يشير إلى أن الجهاز جاهز لبدء إزالة الترسبات الكلسية.

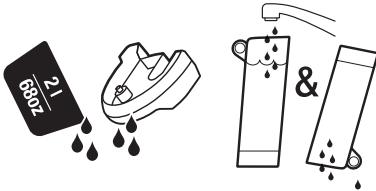


7. اضغط على زر CUP 1 أو STEAM لبدء دورة إزالة الترسبات الكلسية، ستومض هذه الأزرار بالتناوب طوال الدورة.

8. بمجرد استخدام محلول إزالة الترسبات، سيتم إيقاف وضع descale مؤقتًا. قم بإعادة ملء خزان المياه إلى خط MAX وتفرغ حاوية مياه الصرف الصحي، ثم قم بتركيب كلا الجزأين على الماكينة.

9. ستضيء أزرار CUP 1 وSTEAM عندما تكون الماكينة جاهزة. اضغط على زر CUP 1 أو STEAM لاستئناف عملية إزالة الترسبات الكلسية.

10. عند اكتمال عملية إزالة الترسبات الجيرية، سيومض زر CUP 1 وزر STEAM بالتناوب. سينتقل الجهاز بعد ذلك إلى وضع standby.



11. قم بإزالة حاوية مياه الصرف الصحي وتفرغها. اشطف صينية التنقيط وخزان المياه وجففهما جيدًا قبل إعادة وضعهما في الماكينة.

ستشير الماكينة إلى أنها بحاجة إلى إزالة الترسبات الكلسية عندما تومض أزرار CUP 1 وSTEAM وزر 2 بالتناوب لمدة 15 ثانية. الضغط على أي من هذه الأزرار سيؤدي إلى إلغاء التنبيه وإعادة الجهاز إلى وضع ready.

تحذير

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

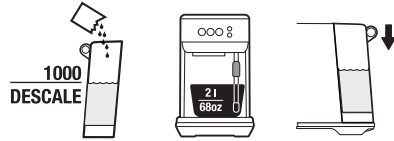
لإزالة الترسبات الكلسية

ملحوظة

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

1. قم بإفراغ صينية التنقيط ثم أعد إدخالها في موضعها على الماكينة.

2. املاً خزان المياه حتى خط إزالة الترسبات بماء الصنبور الساخن، ثم أضف مادة إزالة الترسبات وقم بتدويرها عن طريق التحريك برفق.



3. ضع حاوية سعة 2 لتر / 68 أونصة سائلة أسفل رأس المجموعة وعصا البخار.

4. قم بإيقاف تشغيل الجهاز بالضغط على أزرار CUP 1 وSTEAM في نفس الوقت، واتركه حتى يبرد تمامًا قبل إزالة الترسبات الكلسية.



عصا البخار مسدودة

أثناء تحضير الحليب، إذا اكتشفت الماكينة أن عصا البخار مسدودة، فسوف تتوقف فوراً عن التشغيل وسوف ينطفئ ضوء زر STEAM. سيتم إضاءة كل من أضواء milk temperature و milk foam بشكل كامل ووميض. ستظل هذه الأضواء تومض حتى اكتمال عملية التطهير بالبخار اليدوي.

تنظيف عصا البخار



ينبغي دائماً تنظيف عصا البخار بعد مزج الحليب. امسحي عصا البخار بقطعة قماش مبللة.

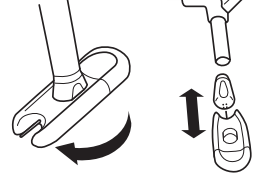
ملحوظة



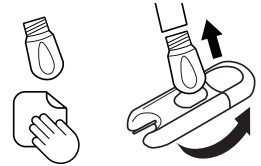
إذا تم إدخال بورتا فلتر في رأس المجموعة، تأكد من ترك الماكينة ليبرد، ثم قم بإزالة بورتا فلتر قبل تشغيل الماكينة مرة أخرى.

- في حالة انسداد أي من الثقوب الموجودة في طرف عصا البخار، فقد يؤدي ذلك إلى تقليل أداء الرغوة. قم بتطهير عصا البخار يدوياً لمحاولة تنظيف الثقوب.

- إذا ظلت عصا البخار مسدودة، قم بفك طرف عصا البخار باستخدام أداة تنظيف طرف البخار. ثم استخدم أداة التنظيف لإزالة الانسدادات من الثقوب. تتواجد أداة التنظيف في الجزء الخلفي من الماكينة أسفل خزان المياه.



- اشطفي طرف البخار ثم امسحيه بقطعة قماش نظيفة وجافة. قم بإعادة تجميع عصا البخار عن طريق تثبيت طرف البخار مرة أخرى على عصا البخار. قم بتطهير عصا البخار بعد التنظيف.



تنظف

يف سلال الفلتر وبورتا فلتر

- ينبغي شطف سلال الفلتر وبورتا فلتر تحت الماء الساخن مباشرة بعد الاستخدام لإزالة جميع زيوت القهوة المتبقية.
- إذا أصبحت الثقوب الموجودة في سلال الفلتر مسدودة، فاستخدم أداة تنظيف عصا البخار لإزالة انسداد الثقوب.

تنظيف شاشة العرض

- ينبغي مسح الجزء الداخلي لرأس المجموعة وشاشة العرض بقطعة قماش مبللة لإزالة أي جزيئات من القهوة المطحونة.
- قم بتمرير الماء الساخن بشكل دوري عبر الماكينة مع وجود سلة الفلتر وبورتا فلتر في مكانهما، دون أي قهوة مطحونة، لشطف أي قهوة متبقية.

تنظيف صينية التنقيط

- يجب إزالة صينية التنقيط وتفريغها وتنظيفها بعد كل استخدام أو عندما يرتفع مؤشر صينية التنقيط عبر شبكة صينية التنقيط.
- قم بإزالة شبكة صينية التنقيط ثم اغسل كلا الجزأين بالماء الدافئ والصابون.
- تنظيف الغلاف الخارجي
- امسح الغلاف الخارجي بقطعة قماش ناعمة ورطبة ثم قم بتلميعه بقطعة قماش ناعمة وجافة.

ملحوظة



لا تستخدم أي منظفات أو وسادات أو قطع قماش كاشطة يمكنها خدش أسطح الماكينة.

ملحوظة



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

تحذير



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

تخزين ماكينتك

قبل التخزين، قم بإيقاف تشغيل الماكينة، ثم قم بإيقاف تشغيله وإزالة قابس الطاقة من منفذ الطاقة. قم بتفريغ خزان المياه وصينية التنقيط وتأكد من أن الماكينة باردة ونظيفة وجافة. قم بتخزينه في موضع عمودي. لا تضع أي شيء فوق الماكينة.

إعادة ضبط إعدادات المصنع لمستوى صوت ESPRESSO

1. قم بإيقاف تشغيل الماكينة، بالضغط على أزرار CUP 1 و STEAM في نفس الوقت لمدة 5 ثوانٍ.
2. اضغط مع الاستمرار على أزرار CUP 1 و CUP 2 لمدة 5 ثوانٍ. سيتم إضاءة الأزرار.
3. اضغط على زر CUP 1 أو CUP 2 وسيومض الضوء 3 مرات للإشارة إلى أنه تم إعادة تعيين كافة مستويات الصوت.
4. وسوف تعود الماكينة بعد ذلك إلى وضع ready.

ملحوظة



اضغط على أي زر آخر للخروج من وضع factory reset.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها



مشكلة	الأسباب المحتملة	حل سهل
لا يتدفق الماء من رأس المجموعة.	• خزان المياه فارغ.	املأ الخزان.
لا يوجد ماء ساخن.	• لم يتم إدخال خزان المياه بالكامل وتثبيتته في موضعه.	ادفع خزان المياه إلى الأسفل بالكامل لتثبيتته في مكانه.
	• تحتاج الماكينة إلى إزالة الترسبات.	قم بإجراء دورة إزالة الترسبات.
	• تم طحن القهوة بشكل ناعم للغاية و/أو تم وضع كمية كبيرة جدًا من القهوة في سلة الفلتر و/أو تم الضغط عليها بشكل زائد و/أو تم انسداد سلة الفلتر.	انظر أدناه، "هل يقطر الإسبريسو فقط من فوهات بورتا فلتر أو لا يقطر على الإطلاق".
يقطر الإسبريسو فقط من فوهات بورتا فلتر أو لا يقطر على الإطلاق.	• القهوة مطحونة بشكل ناعم للغاية.	استخدم طحناً أكثر خشونة قليلاً. راجع قسم "جرعة القهوة والضغط" وقسم "نصائح الاستخلاص".
	• كمية كبيرة من القهوة في سلة الفلتر.	جرعة أقل من القهوة. بعد الضغط، قم بقص جرعة القهوة باستخدام أداة قص الجرعة Razor™ . راجع قسم "جرعة القهوة والضغط" وقسم "نصائح الاستخلاص".
	• تم ضغط القهوة بقوة شديدة.	اضغط ما بين 10 إلى 15 كجم من الضغط.
	• خزان المياه فارغ.	املأ الخزان.
	• لم يتم إدخال خزان المياه بالكامل وتثبيتته في موضعه.	ادفع خزان المياه إلى الأسفل بالكامل لتثبيتته في مكانه.
	• قد تكون سلة الفلتر مسدودة.	استخدم الدبوس الموجود في نهاية أداة التنظيف المتوفرة لإزالة انسداد الفتحة (الفتحات).
	• تحتاج الماكينة إلى إزالة الترسبات.	قم بإجراء دورة إزالة الترسبات.
لا يتدفق الماء (الماكينة تصدّر ضوضاء عالية).	• خزان المياه فارغ أو مستوى المياه أقل من الحد الأدنى.	املأ الخزان.
	• تم إدخال فلتر الماء دون نقع.	تأكد من نقع فلتر المياه لمدة 5 دقائق قبل إدخاله في خزان المياه.
ينفذ الإسبريسو بسرعة كبيرة.	• القهوة مطحونة بشكل خشن جدًا.	استخدم طحناً ناعماً قليلاً. راجع قسم "جرعة القهوة والضغط" وقسم "نصائح الاستخلاص".
	• لا يوجد كمية كافية من القهوة في سلة الفلتر.	زيادة جرعة القهوة. اضغط ثم استخدم أداة التشذيب Razor™ لتقليم كمية القهوة الزائدة. راجع قسم "جرعة القهوة والضغط" وقسم "نصائح الاستخلاص".
	• القهوة مضغوطة بشكل خفيف للغاية.	اضغط بين 10 إلى 15 كجم من الضغط.
يخرج الإسبريسو حول حافة بورتا فلتر.	• لم يتم إدخال بورتا فلتر في رأس المجموعة بشكل صحيح.	تأكد من إدخال بورتا فلتر بالكامل وتدويره حتى تشعر بالمقاومة.
	• توجد بقايا القهوة حول حافة سلة الفلتر.	قم بتنظيف القهوة الزائدة من حافة سلة الفلتر لضمان إغلاق مناسب لرأس المجموعة.
	• كمية كبيرة من القهوة في سلة الفلتر.	جرعة أقل من القهوة. راجع قسم "جرعة القهوة والضغط". بعد الضغط، قم بقص جرعة القهوة باستخدام أداة قص الجرعة Razor™ .

مشكلة	الأسباب المحتملة	حل سهل
لا يوجد بخار.	- لم تصل الماكينة إلى درجة حرارة التشغيل. - خزان المياه فارغ.	امنح الماكينة بعض الوقت حتى تصل إلى درجة حرارة التشغيل. املاً الخزان.
	لم يتم إدخال خزان المياه بالكامل وتثبيتته في موضعه.	ادفع خزان المياه إلى الأسفل بالكامل لتثبيتته في مكانه.
	تحتاج الماكينة إلى إزالة الكلس.	قم بإجراء دورة إزالة الترسبات.
	تم حظر عصا البخار.	راجع قسم "تنظيف عصا البخار".
ملحوظة  إذا تم إدخال بورتا فلتر في رأس المجموعة، تأكد من ترك الماكينة ليبرد، ثم قم بإزالة بورتا فلتر قبل تشغيل الماكينة مرة أخرى.		
صوت نبض / ضج أثناء استخراج الإسبريسو أو تبخير الحليب.	تقوم الماكينة بتنفيذ التشغيل العادي للمضخة.	لا يتطلب الأمر اتخاذ أي إجراء حيث أن هذه هي عملية التشغيل الطبيعية للماكينة.
	خزان المياه فارغ.	املاً الخزان.
	لم يتم إدخال خزان المياه بالكامل وتثبيتته في موضعه.	ادفع خزان المياه إلى الأسفل بالكامل لتثبيتته في مكانه.

مشكلة	الأسباب المحتملة	حل سهل
القهوة ليست ساخنة بما فيه الكفاية.	• بورتا فلتر غير مسبقاً	اشطف بورتا فلتر تحت مخرج ماء ساخن. جفف جيداً
الحليب ساخن جداً.	• تم وضع الإبريق بشكل غير صحيح.	تأكد من وضع إبريق الحليب بشكل صحيح على المستشعر. ضبط درجة حرارة الحليب.
لا كريما.	• القهوة مضغوطة بشكل خفيف للغاية. • القهوة مطحونة بشكل خشن جداً.	اضغط بين 10 إلى 15 كجم من الضغط. استخدم طحناً ناعماً قليلاً. راجع قسم "جرعة القهوة والضغط" وقسم "نصائح الاستخلاص".
	• حبوب البن أو القهوة المطحونة مسبقاً ليست طازجة.	إذا كنت تقوم بطحن حبوب قهوة كاملة طازجة، فاستخدم حبوب قهوة محمصة حديثاً تحمل تاريخ "التحميص" واستهلكها خلال فترة تتراوح بين 5 إلى 20 يوماً بعد هذا التاريخ. إذا كنت تستخدم قهوة مطحونة مسبقاً، استخدمها خلال أسبوع من الطحن.
	• قد تكون سلة الفلتر مسدودة.	استخدم الدبوس الموجود في نهاية أداة التنظيف المتوفرة لإزالة انسداد الفتحة (الفتحات).
	• يتم استخدام سلال الفلتر ذات الجدار المفرد مع القهوة المطحونة مسبقاً.	تأكد من استخدام سلال الفلتر ذات الجدار المزدوج مع القهوة المطحونة مسبقاً
تسرب المياه.	• خاصية التطهير التلقائي. بعد وظيفة البخار مباشرة، سوف تقوم الماكينة بتصفية الماء في صينية التنقيط. يضمن هذا أن الملف الحراري يكون على درجة الحرارة المثالية.	تأكد من تثبيت صينية التنقيط بقوة في مكانها وإفراغها عند عرض المؤشر.
	• لم يتم إدخال خزان المياه بالكامل وتثبيتته في موضعه.	ادفع خزان المياه إلى الأسفل بالكامل لتثبيته في مكانه.
الماكينة تعمل ولكنها تتوقف عن العمل.	• من الممكن أن يتم تنشيط قاطع الأمان الحراري بسبب ارتفاع درجة حرارة المضخة.	اضغط على زر CUP 1 و STEAM في نفس الوقت لمدة 5 ثوان لإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن منفذ الطاقة. أتركها لتبرد لمدة 30 إلى 60 دقيقة تقريباً. إذا استمرت المشكلة اتصل بقسم الدعم لدى شركة Sage.
يتم تقديم كمية كبيرة جداً/ قليلة جداً من الإسبريسو إلى الكوب.	• تتطلب إعدادات Grind amount و/أو shot size و grind size و/أو shot volumes التعديل.	ضبط كمية الطحن و/أو إعدادات حجم الطحن. راجع قسم "جرعة القهوة والضغط" وقسم "نصائح الاستخلاص".
يومض ضوء Froth و temperature معاً.	• خطأ في وظيفة Steam. • قد يكون خزان المياه فارغاً.	اضغط مع الاستمرار على زر steam لمدة 3 ثوانٍ لتطهير النظام. إملأ خزان المياه.

ملحوظات



GBR

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

Freephone (UK Landline): 0800 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

NLD

Netherlands
0800 020 1741

CHE

Switzerland
0800 009 933

ITA

Italy
800 909 773

LUX

Luxembourg
800 880 72

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland

Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

ESP

Spain
900 838 534

DNK

Denmark
80 820 827

FRA

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

PTR

Portugal
0800 180 243

SWE

Sweden
0200 123 797

POL

Poland
00800 121 8713

FIN

Finland
0800 412 143

IRE

Ireland
1800 932 369

BEL

Belgium
0800 54 155

NOR

Norway
80 024 976

Sage®

www.sageappliances.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SV På grund av kontinuerlig produktutveckling kan produkterna som er vist eller avfotografert i dette dokumentet, variere noe fra det faktiske produktet.

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

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

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

Copyright BRG Appliances 2025

BES500 / SES500 UK UG2 – A25