

the Barista Pro™

BES878 / SES878



EN USER GUIDE

AR دليل المستخدم

Sage®



Contents

2	Guarantee
2	Sage® recommends safety first
6	Components
7	Accessories
8	Barista Pro™ features
9	Assembly
11	Functions
18	Care & Cleaning
22	Troubleshooting

GUARANTEE

2 YEAR LIMITED

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

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

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all instructions before use and save for future reference.

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

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

of children aged 8 years and younger.

- Do not use attachments other than those provided with the appliances.
- Do not attempt to operate the appliance by any method other than those described in this booklet.
- Do not move the appliance whilst in operation.
- Do not use any other liquid apart from cold mains/town water. We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralised or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.
- Never use the appliance without water in the water tank.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine. Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure. Failure to follow this instruction may lead to scalding by hot steam or hot coffee.
- Do not place anything, other than cups for warming, on top of the appliance.
- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use.
- Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.
- Always ensure the appliance is turned OFF, unplugged at the power outlet and has been allowed to cool before cleaning, attempting to move or storing.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The use of attachments not sold or recommended by Sage may cause fire, electric shock or injury.
- Always turn the appliance to the off position, switch off at the power outlet and unplug at the power outlet when the appliance is not in use.
- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorised Sage® service centre.
- Do not use the appliance on a sink drain board.
- Do not operate the appliance if it is in an enclosed space, or within a cupboard.
- Use caution when descaling as hot steam may be released. Before descaling, ensure drip tray is empty and inserted. Refer to 'Care & Cleaning' for further instructions.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands,

hair, clothing and utensils away from the hopper during operation.

- 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.



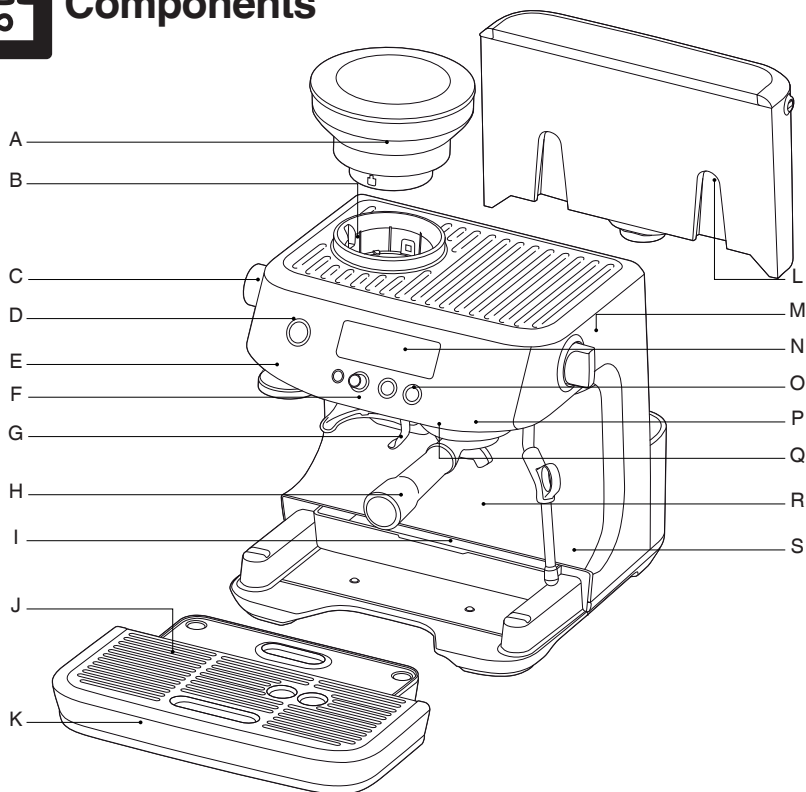
The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste.

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. 250g bean hopper
With locking system for easy removal, storage and transfer of coffee beans.
- B. 40 mm integrated conical burr grinder
- C. Grind size selector
30 espresso grind settings from fine to coarse.
- D. Power button
- E. Integrated removable 54mm tamper
- F. Grinder outlet
- G. Grinding cradle
- H. 54mm stainless steel portafilter
With commercial style spouts.
- I. Storage tray (located behind drip tray)
For storage of accessories.
- J. Removable drip tray grid
- K. Removable drip tray
With tray full indicator.
- L. 2L removable water tank
With replaceable water filters to reduce scale and impurities.
- M. Steam dial
Selector control for steam and hot water.
- N. LCD display
With grinding and extracting progress animations.
- O. Control panel
With menu, GRIND AMOUNT/ FILTER SIZE, 1 cup and 2 cup buttons.
- P. Group head
- Q. Dedicated hot water outlet
For making long blacks and pre-heating cups.
- R. Extra-tall cup clearance
- S. 360° swivel steam wand
Easily adjusts to the perfect position for texturing milk.



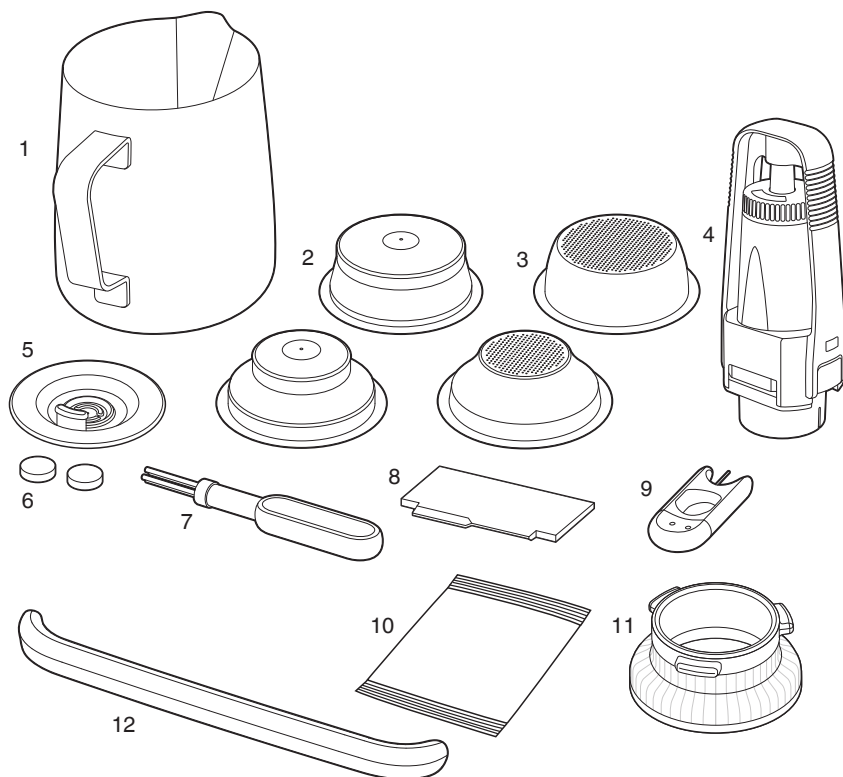
Rating Information

220-240V~ 50 - 60Hz 1380 - 1650W



Accessories

All parts of the Barista Pro™ that come into contact with coffee, water and milk are BPA Free.



1. Stainless steel milk jug
With MIN and MAX markings.
2. Dual wall filter baskets (1 cup & 2 cup)
Use with pre-ground coffee.
3. Single wall filter baskets * (1 cup & 2 cup)
Use when grinding fresh whole coffee beans.
4. Water filter and filter holder
5. Cleaning disc
6. Cleaning tablets
7. Cleaning brush
8. The Razor™ precision dose trimming tool
9. Steam wand and filter basket cleaning tool
10. Descaling powder
11. The Dosing Funnel™ 54
12. Drip Tray Guard
(included with machines in colour only)



NOTE

- * BPA Free Materials
- * Sage makes its BPA free claim for this product based on independent laboratory testing performed for all the food contact plastic materials of the product per EU Commission regulation No 10/2011.
- * 2 cup single wall filter basket comes installed in the portafilter.



Barista Pro™

Features

THERMOJET™ HEATING SYSTEM

Innovative heating system achieves ideal extraction temperature in 3 seconds.

INTEGRATED CONICAL BURR GRINDER

The 40 mm precision conical burrs maximise ground coffee surface area for a full espresso flavour. Upper and lower burrs are removable for cleaning.

ADJUSTABLE GRIND SIZE

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

ADJUSTABLE GRIND AMOUNT

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

AUTOMATIC DOSING

The grinder will dispense the required amount of ground coffee for a single or double cup dose.

HANDS FREE GRINDING

Auto stop for hands free grinding directly into the portafilter.

THE RAZOR™ DOSE TRIMMING TOOL

Patented twist blade trims down the puck to the right level for precision dosing and a consistent extraction.

ADJUSTABLE SHOT TEMPERATURE CONTROL

For optimum coffee flavour.

PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

INSTANT HOT WATER

Dedicated hot water outlet for making Long Blacks and pre-heating cups.

LOW PRESSURE PRE-INFUSION

Applies low water pressure at the start of the extraction to gently expand grinds for an even extraction.

VOLUMETRIC CONTROL

Pre-set 1 & 2 cup volumes, manual over-ride or programmable shot volumes.

DRY PUCK FEATURE

Removes excess water from the ground coffee in the filter basket after extraction for easy disposal of the coffee puck.

LARGE DRIP TRAY

With more usable workspace.



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

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

INSTALLING THE WATER FILTER

- Remove the water filter and water filter holder from the packaging.
- Set the reminder for the next month of replacement. We recommend to replace the filter after 3 months.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.
- Insert the filter into the two parts of the filter holder. Ensure they are connected.
- 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.
- 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.
- Refer to 'Care & Cleaning' on page 18 for further instructions.



NOTE

DO NOT use highly filtered, demineralised or distilled water in this machine. This may affect the taste of the coffee.

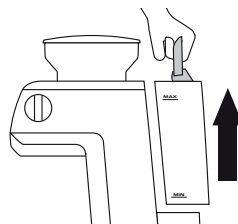


NOTE

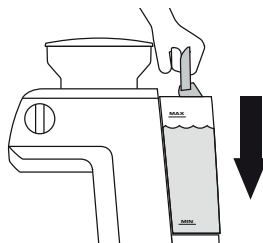
For replacement water filters, visit the Sage webpage or contact Sage Customer Service.

FILLING THE WATER TANK

- Ensure that the hopper is locked into position.
- 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 it up and away from the machine.



- Fill the water tank with cold potable tap water to below 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.

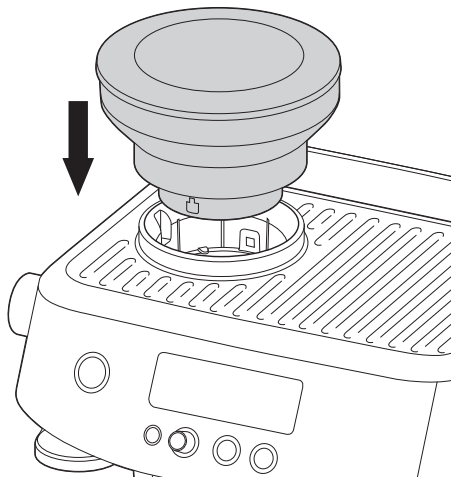


NOTE

Replace the water daily. The water tank should be filled with fresh, cold tap water before each use.

ATTACHING THE HOPPER

Insert the bean hopper into position on top of the machine.



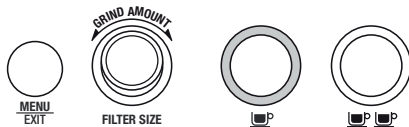
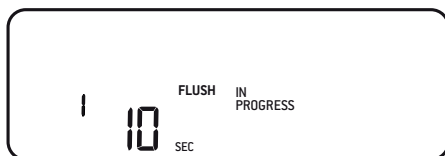
Turn the dial to lock the hopper into place. Fill with fresh coffee beans.



FIRST USE CYCLE

A first use cycle must be completed before the initial use of the machine. The first use cycle rinses the machine and primes the heating system.

1. Fill the water tank.
2. Ensure machine is fully assembled with the bean hopper, drip tray and water tank securely attached to the machine.
3. Press the POWER button. The machine will beep and go into FIRST CYCLE mode.
4. The LCD will display FLUSH and the 1 CUP button will be illuminated.



5. Press the 1 CUP button. The LCD will show a count down for the remaining time of the first use cycle.
6. Once complete, the machine will go into READY mode.



Functions

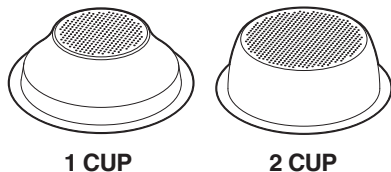
TURNING OFF THE MACHINE

To turn the machine off, press the **POWER** button. Alternatively, the machine has auto-off, if it is not used for 30 minutes.

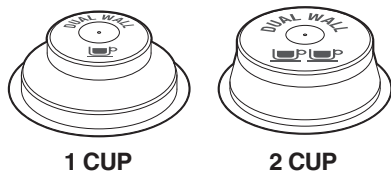
FILTER BASKETS

This machine includes 4 filter baskets;
2 x Single Wall and 2 x Dual Wall.

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 should be used when using pre-ground coffee. They regulate the pressure and help to optimise the extraction regardless of the grind, dose and tamp pressure or freshness.



Regardless of whether you use Single Wall or Dual Wall filters baskets, use the 1 CUP basket when brewing a single cup and the 2 CUP basket when brewing two cups or a stronger single cup or mug.

You will need to adjust the grind amount and size if switching from a single to a double basket, or vice versa.

The provided filter baskets are designed for:
1 CUP basket = approx. 8–11g
2 CUP basket = approx. 16–19g



NOTE

You may need to experiment with how much coffee is dosed into the filter basket 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.

THE GRIND

When grinding coffee beans, the grind size should be fine, but not too fine. The grind size will affect the rate at which water flows through the ground coffee in the filter basket and the taste of the espresso.

If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between the fingers), the water will not flow through the coffee, even when under pressure. The resulting espresso will be **OVER EXTRACTED**, dark in colour and bitter in flavour.

If the grind is too coarse, the water will flow through the ground coffee in the filter basket too quickly. The resulting espresso will be **UNDER EXTRACTED** and lacking in colour and flavour.

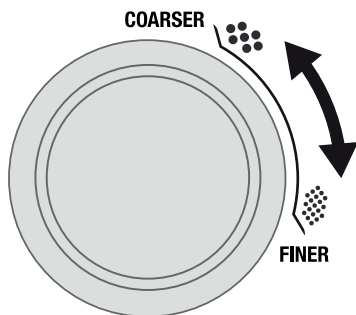
SETTING THE GRIND SIZE

This machine has 30 grind settings to select from, with the size selected displayed on the LCD screen. The default grind size is 15.

When adjusting the grind size, a bar will display on the LCD indicating a faster or slower pour.

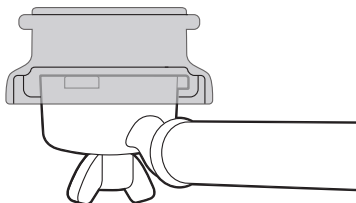


Use the GRIND SIZE selector on the left side of the machine to adjust the grind size.



DOSING THE COFFEE

- Fill the hopper with fresh coffee beans.
- Insert the required filter basket into the portafilter.
- Attach and twist the dosing funnel onto the portafilter.
- Insert the portafilter (with the dosing funnel) into the grinding cradle.



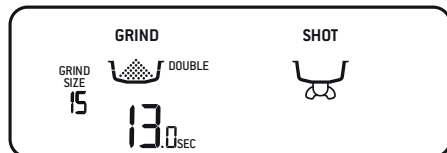
- If required, press the FILTER SIZE button to select the filter basket size; Single or Double.
- If required, turn the GRIND AMOUNT dial to change the grind time; clockwise to increase the time and anti-clockwise to decrease.



NOTE

The default grind times are 9.5 seconds for a 1 cup filter and 13 seconds for a 2 cup filter.

- Press and release the portafilter to activate the automatic dosing. The LCD will show the filter basket filling.



- If you need to pause the grinding function, press and release the portafilter. The LCD will show **PAUSED**, it will remain paused for 10 seconds before returning to **READY** mode.
- Press and release the portafilter to resume grinding.



NOTE

It is normal for the portafilter to appear overfilled with ground coffee.

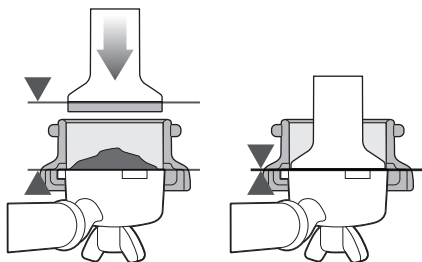
MANUAL DOSING

To manually dose the coffee, press and hold the portafilter in the grinding cradle until the desired amount of ground coffee has been dosed. To stop grinding, release the portafilter.

The timer will count up, displaying the grind time.

TAMPING THE GROUND COFFEE

- Remove the portafilter from the grinding cradle.
- Tap the portafilter several times to collapse and distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Using the tamper, tamp down firmly (approx. 10-15kg of pressure). The amount of pressure is not as important as the consistent pressure every time.
- After tamping, remove the dosing funnel from the portafilter



NOTE

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

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

TRIMMING THE DOSE

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

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

- Rotate the Razor™ dose trimming tool back and forth while holding the portafilter on an angle over a knock box to trim off excess coffee grinds. Your filter basket 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

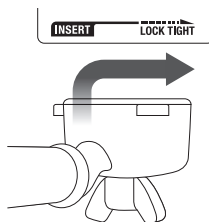
Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing the 1 CUP button. This will stabilise the temperature prior to extraction and preheat the portafilter for a consistent shot temperature.

INSERTING THE PORTAFILTER

WARNING

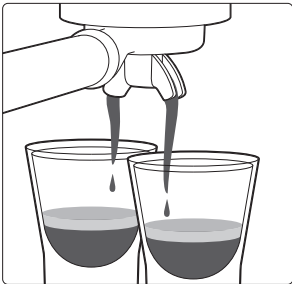
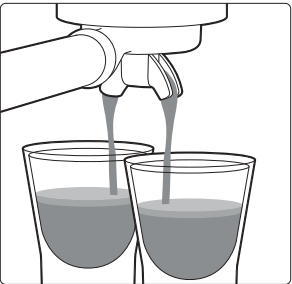
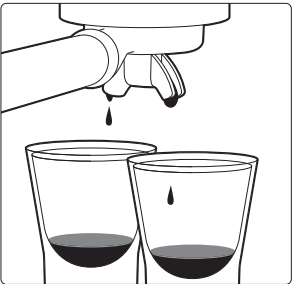
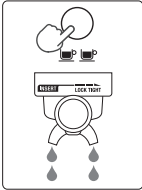
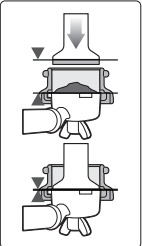
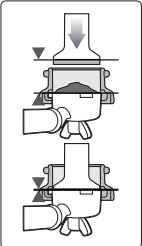
DO NOT insert the portafilter with the dosing funnel in the group-head.

- 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 firm resistance is felt.



EXTRACTING ESPRESSO

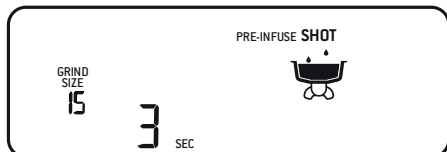
- As a guide the espresso will start to flow after 8–12 seconds (infusion time) and should be the consistency of dripping honey.
- If the espresso starts to flow after less than 7 seconds, you have either under dosed the filter basket and /or the grind is too coarse. This is an **UNDER EXTRACTED** shot.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

CORRECT EXTRACTION	UNDER EXTRACTION	OVER 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	 • Flow starts after 1–7 secs • Flow fast like water • Crema is thin and pale • Espresso is pale brown • Tastes bitter/sharp, weak and watery	 • 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
AFTER EXTRACTION REMOVE USED GRINDS  Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.	SOLUTIONS  FINE SLOWER EXTRACTION Adjust & re-test  COARSE FASTER EXTRACTION Adjust & re-test	SOLUTIONS  FINE SLOWER EXTRACTION Adjust & re-test  COARSE FASTER EXTRACTION Adjust & re-test
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.	 Tamp using 10-15kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping. Remove the dosing funnel from the portafilter then trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.	 Tamp using 10-15kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping. Remove the dosing funnel from the portafilter then trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.

	GRIND	GRIND DOSE	TAMP
OVER EXTRATED			
BITTER • ASTRINGENT	Too fine	Too much Use razor to trim	Too heavy
BALANCED	Optimum	8–11g (1 cup) 16–19g (2 cup)	10-15kgs
UNDER EXTRACTED			
UNDERDEVELOPED • SOUR	Too coarse	Too little Increase dose & use razor to trim	Too light

PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME – 1 CUP

- Press the 1 CUP button once, the button will flash, indicating that it has been selected. The LCD will display PRE-INFUSE and the shot clock will start counting up. Once pre-infusion is complete, the shot will start extracting. A pre-set single espresso volume of approx. 30ml 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 and the LCD will display PRE-INFUSE and the shot clock will start counting up. Once pre-infusion is complete, the shot will start extracting. A pre-set double espresso volume of approx. 60ml will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



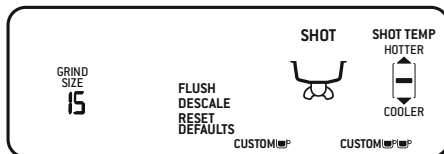
MANUAL PRE-INFUSION & EXTRACTION

- Press and hold the 1 CUP or 2 CUP button for the desired pre-infusion time. Release the button to commence the extraction. Press the flashing button to stop the extraction.



PROGRAMMING ESPRESSO SHOT

- Press the MENU button to enter the main menu.



- Use the GRIND AMOUNT dial to navigate through the menu to the custom or custom. To select, press the dial.
- Press the desired CUP button to start the default pre-infusion. To customise the pre-infusion, press and hold the same CUP button for the desired pre-infusion time. Release the button to commence the extraction.
- To stop the extraction at the desired level, press the CUP button. The LCD and CUP button will stop flashing and the machine will beep to indicate that the custom setting has been remembered. The machine will then return to READY mode. The custom setting can now be activated by pressing the desired CUP button selected.

ADJUSTING SHOT TEMPERATURE

- Press the MENU button to enter the main menu.
- Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu and press to select SHOT TEMP.



- Use the GRIND AMOUNT dial to increase or decrease the shot temperature as displayed on the LCD.
- Press the dial to confirm the desired temperature. The machine will return to READY mode.

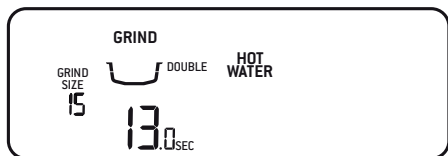
RESETTING TO DEFAULTS

- Press the MENU button to enter the main menu.
- Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu and select RESET DEFAULTS.
- The GRIND AMOUNT, FILTER SIZE, SHOT TEMP, 1 CUP and 2 CUP SHOT settings will all return to the default settings. The machine will return to READY mode.

USING HOT WATER OUTLET

The hot water function can be used to pre-heat cups or to add hot water manually.

To activate the hot water, turn the STEAM dial to .



- The LCD will show that HOT WATER has been activated.
- To stop the hot water, turn the dial back to the centre, vertical position.
- The hot water will stop after 60 seconds, but the dial must be turned back manually to the standby position.

TEXTURING MILK

It is recommended to momentarily purge the steam wand prior to texturing milk.

Position the steam wand over the drip tray and turn the STEAM dial to the . The LCD will display STEAM when activated. Turn the STEAM dial back to a vertical position to stop steaming.

Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently.

- Start with fresh cold milk.
- 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.
- Turn the STEAM dial to the .
- 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.



- Once the desired temperature has been achieved, turn the STEAM dial back to the vertical position.
- Remove the steam wand from the milk jug.
- Wipe the steam wand with a clean, damp cloth. Then return to lowered position over the drip tray.



CAUTION: BURN HAZARD

Pressurised steam can still be released, even after machine has been switched off.

Children must always be supervised.



NOTE

Ensure the STEAM dial is in the vertical position before removing the steam wand from the milk jug.



NOTE

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



NOTE

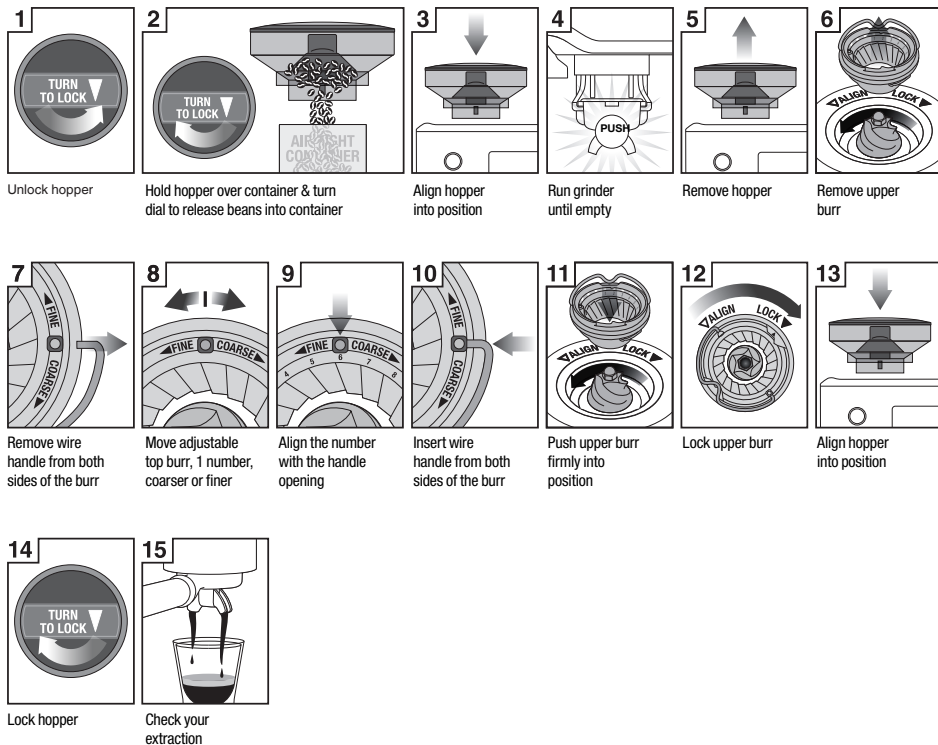
Use only the supplied stainless steel milk jug to froth milk using this machine. The use of other containers may lead to dangerous conditions.

STEAM WAND PURGING

After texturing milk, it is recommended to purge the steam wand. With the steam wand positioned over the drip tray and turn the STEAM dial to the , and allow the machine to purge. Turn the STEAM dial back to a vertical position to stop steaming.

ADJUSTING CONICAL BURRS

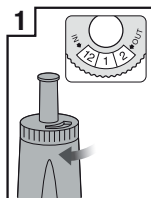
Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew. A feature of your Barista Pro™ is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.



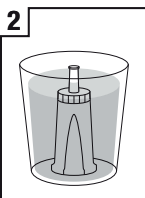


Care & Cleaning

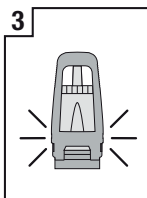
INSTALLING THE WATER FILTER



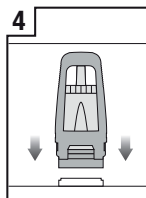
Set current month



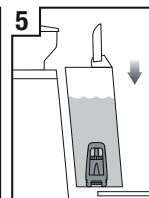
Soak filter for 5 min



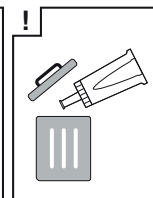
Ensure parts are connected



Install filter in tank



Install water tank



Replace filter after 90 days or after 40L

1. Remove the water filter and water filter holder from the packaging. Set the reminder for the next month of replacement. We recommend to replace the filter after 3 months.
2. Soak the filter in cold water for 5 minutes.
3. Wash the filter holder with cold water.
4. Insert the filter into the two parts of the filter holder. Ensure they are connected.
5. 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.
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.

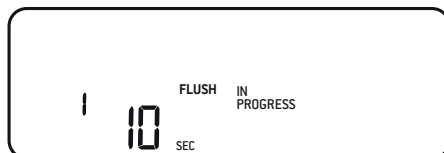


NOTE

Replacement water filters can be purchased from the Sage website or by contacting Sage Customer Service.

FLUSH CLEANING CYCLE

The LCD will display a FLUSH alert when a cleaning cycle is required. The cleaning cycle is separate from descaling.



1. Insert the 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.
5. Fill the water tank to the MAX line then reattach to the machine.
6. Press the MENU button to enter the main menu.
7. Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu to FLUSH, then press to select. The 1 CUP button will illuminate.
8. Press the 1 CUP button to start the cleaning cycle. The remaining time for the cleaning cycle will be displayed on the LCD.
9. Once the cleaning cycle is complete, the machine will beep and return to READY mode. If any of the cleaning tablet remains in the cleaning disc, repeat the cycle.
10. Empty and rinse the portafilter, cleaning disc and drip tray.

DESCALING

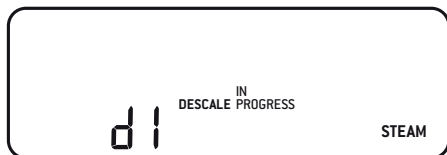


NOTE

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

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 LCD will display a DESCALE alert, when a descaling cycle is required.

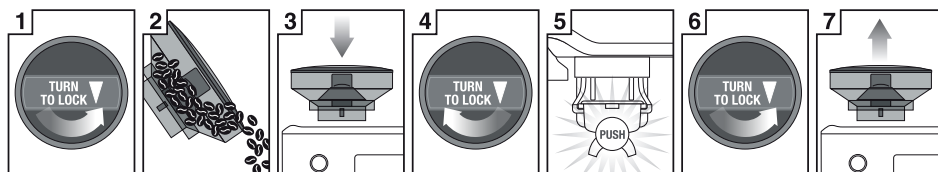
1. Empty the drip tray and reattach to the machine. Remove the water tank from the machine and remove the filter from the water tank.
2. Fill the water tank to the DESCALE line indicated and add the descaling agent to the water. Reattach the water tank to the machine.
3. Press the MENU button to enter the main menu. Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu to DESCALE, then press to select. The 1 CUP button will illuminate.
4. Press the 1 CUP button to start the descaling cycle. The descale cycle cleans in 3 stages; coffee, hot water and steam. After each stage is complete, the machine will beep. The STEAM DIAL must be manually turned to the HOT WATER and STEAM position when indicated on the LCD.
6. Remove and empty the drip tray then replace onto the machine. Empty any remaining descaling liquid from the water tank, then fill the water tank to the MAX line and reattached to the machine.
7. Press the 1 CUP button to commence the rinse cycle. The rinse cycle is also 3 stages. The LCD will show which stage it is up to. After each stage, the machine will beep.
8. Once the rinse cycle is complete, the machine will beep and return to READY mode.
9. Remove and rinse the drip tray and water tank. Dry thoroughly before replacing them on the machine.



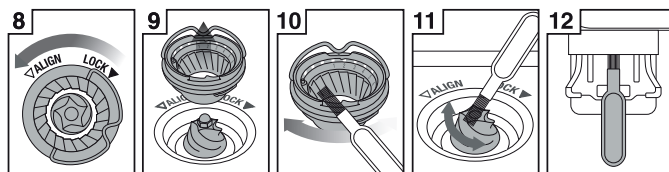
5. Once the descale cycle is complete, the machine needs to complete a rinse cycle. The 1 CUP button will illuminate. As with the descale cycle, the STEAM DIAL must be manually turned to correct position when indicated on the LCD.

CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

This grinder cleaning cycle removes oil build-up on the burrs which can impede performance.



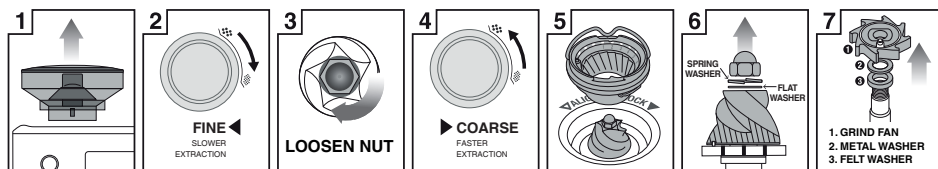
Unlock hopper Empty hopper Replace hopper Lock hopper Run grinder empty Unlock hopper Remove hopper



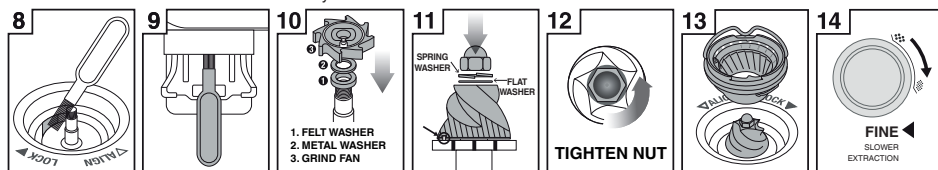
Unlock top burr Remove top burr Clean top burr with brush Clean lower burr with brush Clean chute with brush

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.



Remove hopper Set GRIND SIZE to 1 (finest) Use 10mm socket. Rotate clockwise to loosen the nut only Set GRIND SIZE to 30 (coarsest) Unlock & remove top burr Remove nut, spring & flat washer. Carefully remove lower burr Remove grind fan, metal washer & washers using long-nose pliers



Unblock the grinds exit chute using the brush or a pipe cleaner Clean chute with brush Insert washers & grind fan using long-nose pliers Insert lower burr (drive pin & cavity to align). Insert flat washer & spring washer Rotate counter-clockwise to tighten nut Insert & lock top burr Set GRIND SIZE to 15. Replace & lock hopper



WARNING

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

CLEANING THE STEAM WAND



NOTE

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

- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth.
- After use, it is recommended to purge the steam wand for a couple of seconds, to clear any remaining milk. With the steam wand positioned down over the drip tray, turn the STEAM dial to  for a couple of seconds allow the machine to create steam for a couple of seconds before turning it back to the vertical position.
- If the steam tip hole becomes blocked, it will reduce frothing performance. Use the provided steam wand cleaning tool to clear the opening.
- If the steam wand is still blocked, use the spanner in the middle of the steam wand cleaning tool to unscrew the tip. Soak the tip in hot water before using the cleaning tool to unblock again. Replace the tip back on the steam wand, using the tool.

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 holes.
- If the holes 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 GROUP HEAD

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

CLEANING THE DRIP TRAY

1. The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray full indicator is showing **EMPTY ME!**
2. Remove the drip tray from the machine and separate the parts. The **EMPTY ME!** 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 before reassembling and attaching to the machine.
3. The storage tray (located behind the drip tray) can be removed and cleaned with a soft, damp cloth.



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.



WARNING

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

CLEANING THE OUTER HOUSING

Wipe the outer housing with a soft, damp cloth and then polish with a soft, dry cloth.

STORING YOUR MACHINE

Before storing, press the **POWER** button to turn the machine off then turn off and remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder (see page 20), empty the water tank and the drip tray. Ensure the machine is cool, clean and dry. Place accessories in the storage tray.

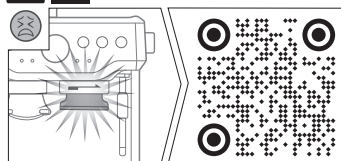
Store the machine upright and do not store anything on top.

ERROR MODE

If your machine displays **E r** on the LCD, contact Sage Customer Service.



Troubleshooting



EUK

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
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.
Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.	• 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'.
	• Coffee is ground too finely.	• Use slightly coarser grind. Refer to 'Setting the Grind Size' section and 'Over Extraction' section.
	• Too much coffee in the filter basket.	• Lower dose of coffee. Refer to 'Dosing' section and 'Over Extraction' section. • After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
	• 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). • 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.
	• Machine needs to be descaled.	• Perform descale cycle.
Water doesn't come through (the machine makes loud noise).	• Water tank is empty or water level is below MIN.	• Fill tank.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Espresso runs out too quickly.	• Coffee is ground too coarsely.	• Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size' section and 'Under Extraction' section.
	• Not enough coffee in the filter basket.	• Increase dose of coffee. Refer to 'Dosing' section and 'Under Extraction' section. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.
	• 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 'Dosing' 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 descaled.	• 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.		

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
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.
Coffee not hot enough.	• Cups not pre-heated.	• Rinse cups under hot water outlet.
	• Portafilter not pre-heated.	• Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
	• Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc).	• Texture milk for a longer period of time.
	• Water temperature needs to be adjusted.	• Increase the brew temperature refer to 'Adjusting Shot Temperature' section.
No crema.	• Coffee tamped too lightly.	• Tamp between 8-10kg of pressure.
	• Coffee is ground too coarsely.	• Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size' section and 'Under Extraction' 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). • If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	• Single Wall filter baskets are being used with pre-ground coffee.	• Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.
Water leaking.	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	• Push water tank down completely to lock into place.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Machine is on but ceases to operate.	The safety thermal-cut out may have activated due to the pump or grinder overheating.	- Press the POWER button to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30–60 minutes. - If problem persists, call Sage Support.
No ground coffee coming from grinder.	No coffee beans in hopper.	Filler hopper with fresh coffee beans.
	Blocked grinder chamber or chute.	Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder' section.
	Water / moisture in grinder chamber and chute.	Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder' section. Ensure burrs are thoroughly dry before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the grinder chamber.
Too much/too little ground coffee is being delivered to the filter basket.	Grind amount settings are incorrect for particular grind size.	Use the grind duration button to increase or decrease the grind amount. Refer to 'Dosing' section and 'Extraction Guide' section.
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 'Setting the Grind Size' section, 'Dosing' section and 'Extraction Guide' section.
Grinder is making a loud noise.	Blockage or foreign object in grinder.	Remove hopper, check for debris or blockage. If necessary, clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder' section.



Notes

Barista Pro™

BES878 / SES878



AR دليل المستخدم

Sage®

توصي شركة SAGE® بالسلامة أولاً

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

اقرأ جميع التعليمات قبل الاستخدام واحفظها للرجوع إليها في المستقبل

- قبل الاستخدام لأول مرة، يرجى التأكد من أن مصدر الكهرباء لديك هو نفسه الموضح على ملصق التصنيف الموجود على الجانب السفلي من الجهاز. إذا كانت لديك أية مخاوف، يرجى الاتصال بشركة الكهرباء المحلية.
- يوصى بتركيب مفتاح أمان التيار المتبقي لتوفير مزيد من الأمان عند استخدام كافة الأجهزة الكهربائية. يوصى باستخدام مفاتيح أمان ذات تيار تشغيل مُقدر لا يزيد عن 30 ميلي أمبير. استشر خبير كهربائي للحصول على المشورة المهنية.
- قم بإزالة أي مواد تغليف بشكل آمن والتخلص منها قبل الاستخدام الأول.
- لتجنب خطر الاختناق بالنسبة للأطفال الصغار، تخلص من الغطاء الواقعي 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.

المحتويات



2	ضمان
2	توصي شركة Sage® بالسلامة أولاً
5	العناصر
6	الملحقات
7	مميزات Barista Pro™
8	التجميع والتركيب
10	الوظائف
17	العناية والتنظيف
21	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

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

كما أن المعلومات التي تم جمعها تشكل أيضًا موردًا قيمًا 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 الاتصال بنا على privacy@sageappliances.com

تعليمات خاصة بفلتر المياه

- ينبغي إبقاء خرطوشة الفلتر بعيدًا عن متناول الأطفال.
- قم بتخزين خرطيش الفلتر في مكان جاف في العبوة الأصلية.
- احمي الخرطيش من الحرارة وأشعة الشمس المباشرة.
- لا تستخدم خرطيش الفلتر التالفة.
- لا تفتح خرطيش 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.

- قم دائمًا بإيقاف تشغيل الجهاز، ثم قم بإيقاف تشغيله من مقبس الطاقة وفصله من منفذ الطاقة عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- يجب إجراء أي صيانة أخرى غير التنظيف بواسطة مركز خدمة معتمد لدى شركة Sage®.

- لا تستخدم الجهاز على لوح تصريف الحوض.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان في مكان مغلق أو داخل خزانة.

- توخ الحذر عند إزالة الترسبات، حيث قد يؤدي ذلك إلى خروج بخار ساخن. قبل إزالة الترسبات الكلسية وتأكد من أن صينية التنقيط فارغة ومُدخلة في مكانها. راجع قسم "العناية والتنظيف" للحصول على إرشادات إضافية.

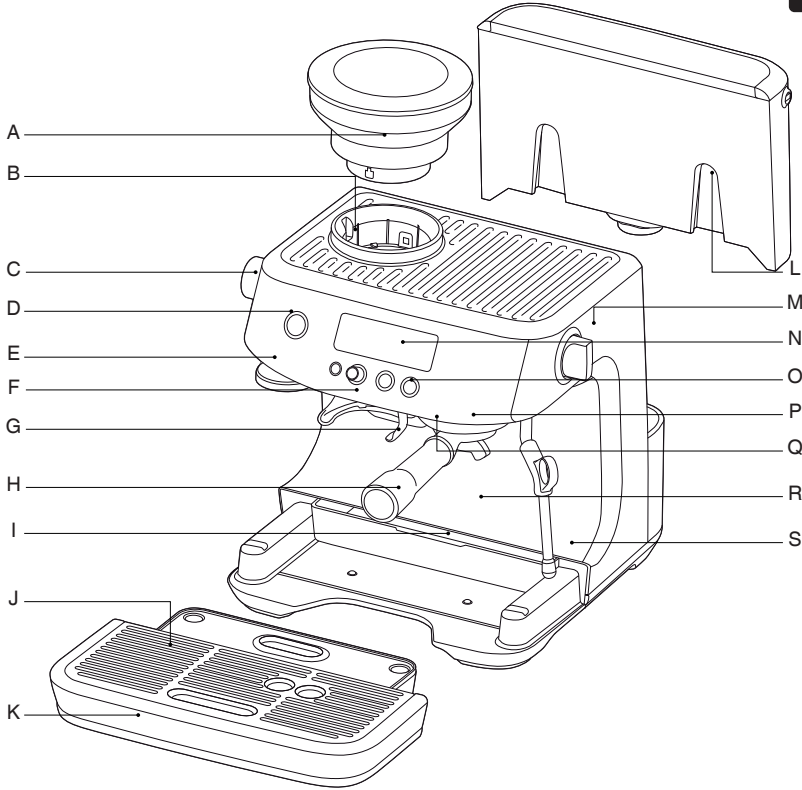
- لا تقم بتشغيل المطحنة دون وضع غطاء القادوس في موضعه. ابقِ الأصابع واليدين والشعر والملابس والأواني بعيدًا عن القادوس أثناء التشغيل.

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

إشعار للعملاء بخصوص تخزين الذاكرة

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

للاستخدام المنزلي فقط
احفظ هذه التعليمات



L. خزان مياه قابل للإزالة سعة 2 لتر مع فلاتر مياه قابلة للاستبدال لتقليل الترسبات والشوائب.

M. قرص البخار للتحكم في اختيار البخار والماء الساخن.

N. شاشة LCD مع صور متحركة للتقدم في عملية الطحن والاستخراج.

O. لوحة التحكم مع القائمة، كمية الطحن/ حجم الفلتر، أزرار 1 cup و 2 cup.

P. رأس المجموعة

Q. منفذ مخصص للمياه الساخنة لصنع القهوة السوداء الطويلة وأكواب التسخين المسبق.

R. مسافة فاصلة طويلة للكأس

S. عصا بخار تدور 360 درجة وتتكيف بسهولة مع الوضع المثالي لتكوين قوام الحليب.

A. وعاء حبوب البن سعة 250 جرام مع نظام قفل لسهولة إزالة وتخزين ونقل حبوب البن.

B. مطحنة ذات شفرة مخروطية دقيقة مقاس 40 مم

C. محدد حجم الطحن 30 إعدادًا لطحن الإسبريسو من الناعم إلى الخشن.

D. زر POWER

E. ضاغط مدمج قابل للإزالة مقاس 54 مم

F. مخرج المطحنة

G. حامل الطحن

H. بورتا فلتر من الفولاذ المقاوم للصدأ مقاس 54 مم مع فوهات على الطراز التجاري.

I. صينية تخزين (تقع خلف صينية التنقيط) لتخزين الملحقات.

J. شبكة صينية التنقيط القابلة للإزالة

K. صينية تنقيط قابلة للإزالة مع مؤشر امتلاء الصينية.

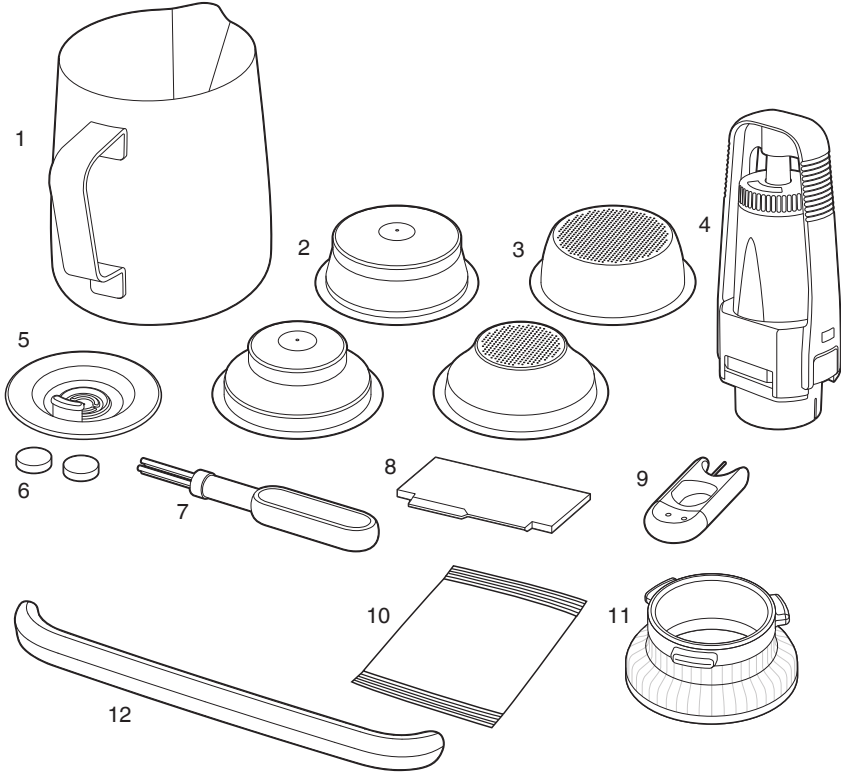
معلومات التقييم

240-220 فولت ~ 50 - 60 هرتز 1380 - 1650 واط



جميع أجزاء جهاز Barista Pro™
التي تلامس القهوة والماء والحليب
خالية من مادة BPA.

الملحقات



8. أداة تشذيب الجرعة الدقيقة Razor™.

9. أداة تنظيف عصا البخار وسلة الفلتر

10. مسحوق إزالة الترسبات

Dosing Funnel™ 54. 11

12. واقى صينية التنقيط

(متضمن مع الماكينات الملونة فقط)

1. إبريق حليب من الفولاذ المقاوم للصدأ مع علامتي MIN و MAX.

2. سلال فلتر مزدوجة الجدار (cup 1 و cup 2) تستخدم مع القهوة المطحونة مسبقاً.

3. سلال فلتر ذات جدار واحد * (cup 1 و cup 2) تستخدم عند طحن حبوب القهوة الكاملة الطازجة.

4. فلتر المياه وحامل الفلتر

5. قرص التنظيف

6. أقراص التنظيف

7. فرشاة التنظيف

ملحوظة



* مواد خالية من مادة BPA

* تقدم شركة Sage ادعاءها بأن هذا المنتج خال من مادة BPA بناءً على الاختبارات المعملية المستقلة التي تم إجراؤها على جميع المواد البلاستيكية الملامسة للأغذية في المنتج وفقاً للوائح المفوضية الأوروبية رقم 10/2011.

* تأتي سلة الفلتر ذات الجدار الواحد بسعة 2 كوب مثبتة في بورتا فلتر.

مميزات Barista Pro™



نظام التدفئة THERMOJET™

يحقق نظام التدفئة المبتكر درجة حرارة الاستخراج المثالية في 3 ثوانٍ.

مطحنة ذات شفرة مخروطية متكاملة

تعمل الشفرة المخروطية الدقيقة بمقاس 40 ملم على زيادة مساحة سطح القهوة المطحونة للحصول على نكهة إسبريسو كاملة. يمكن إزالة الشفرة العلوية والسفلية لتسهيل التنظيف.

حجم طحن قابل للتعديل

30 إعدادًا لطحن الإسبريسو من الناعم إلى الخشن للحصول على استخلاص مثالي.

كمية طحن قابلة للتعديل

قم بضبط كمية القهوة المطحونة الطازجة المضافة إلى سلة الفلتر لتناسب مع درجة نعومة أو خشونة الطحن.

الجرعات التلقائية

ستقوم المطحنة بتوزيع الكمية المطلوبة من القهوة المطحونة لكوب واحد أو كوبين.

الطحن بدون استخدام اليدين

إيقاف تلقائي للطحن بدون استخدام اليدين مباشرة في بورتا فلتر.

أداة تشذيب الجرة THE RAZOR™

تقوم الشفرة الملتوية الحاصلة على براءة اختراع بتقليم القرص إلى المستوى المناسب لتحديد الجرعة بدقة واستخراج متسق.

التحكم في درجة حرارة الجرعة القابلة للتعديل

للحصول على نكهة القهوة المثالية.

التحكم في درجة الحرارة PID

التحكم الإلكتروني في درجة الحرارة PID لتحسين استقرار درجة الحرارة.

الماء الساخن الفوري

منفذ مخصص للمياه الساخنة لصنع القهوة السوداء الطويلة وأكواب التسخين المسبق.

التسريب المسبق منخفض الضغط

يتم تطبيق ضغط ماء منخفض في بداية الاستخلاص لتوسيع الطحن بشكل لطيف للحصول على استخلاص متساوي.

التحكم الحجمي

أحجام محددة مسبقًا لكوب واحد وكوبين، أو التحكم اليدوي أو أحجام الجرعة القابلة للبرمجة.

ميزة القرص الجاف

يقوم بإزالة الماء الزائد من القهوة المطحونة في سلة الفلتر بعد الاستخلاص للتخلص بسهولة من قرص القهوة.

صينية تنقيط كبيرة

مع مساحة عمل أكثر قابلية للاستخدام.

التجميع والتركيب



قبل الاستخدام الأول

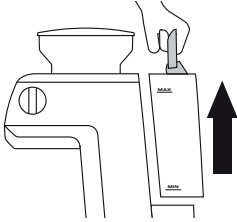
ملحوظة



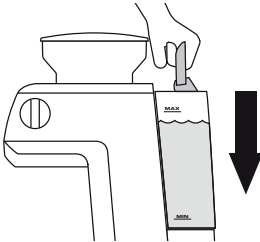
للحصول على فلترات مياه بديلة، تفضل بزيارة صفحة Sage على الويب أو اتصل بخدمة عملاء Sage.

ملء خزان المياه

- تأكد من أن القادوس مثبت في موضعه.
- تأكد من تثبيت فلتر المياه بشكل آمن داخل خزان المياه.
- استخدم المقبض الموجود في الجزء العلوي من خزان المياه للمساعدة في رفعه وإبعاده عن الماكينة.



- املاً خزان المياه بمياه الصنبور الباردة الصالحة للشرب حتى يصل مستوى الماء إلى أقل من علامة MAX الموضحة على جانب خزان المياه.
- قم بإعادة خزان المياه إلى مكانه في الماكينة، واضغط لأسفل للتأكد من وضعه بشكل صحيح وتثبيته بالماكينة.



ملحوظة



قم بتغيير الماء يومياً. ينبغي ملء خزان المياه بمياه الصنبور العذبة الباردة قبل كل استخدام.

إعداد الماكينة

قم بإزالة جميع المصقات ومواد التغليف المرفقة بماكينة صنع الإسبريسو الخاصة بك وتخلص منها. تأكد من إزالة جميع الأجزاء والملحقات قبل التخلص من العبوة. قم بإزالة العبوة والأكياس البلاستيكية التي تحتوي على فلتر المياه وحامل فلتر المياه.

قم بتنظيف خزان المياه، وبورتا فلتر، وسمال المرشح، وإبريق الحليب، وصينية التنقيط باستخدام الماء الدافئ وسائل غسيل الأطباق اللطيف. اشطفيه جيداً، ثم جففيه جيداً قبل إعادة التجميع.

تركيب فلتر المياه

- قم بإزالة فلتر المياه وحامل فلتر المياه من العبوة.
- ضبط التذكير للشهر القادم للاستبدال. نوصي باستبدال الفلتر بعد 3 أشهر.
- انقع الفلتر في الماء البارد لمدة 5 دقائق.
- اغسل حامل الفلتر بالماء البارد.
- قم بإدخال الفلتر في جزأي حامل الفلتر. تأكد من اتصالهما.
- قم بإزالة خزان المياه من الماكينة.
- قم بمحاذاة قاعدة حامل الفلتر مع المحول الموجود داخل خزان المياه. ادفع للأسفل لتثبيته في مكانه.
- املاً خزان المياه بمياه الصنبور الباردة وأعد توصيل الماكينة، مع التأكد من توصيله بشكل صحيح ووضعه في مكان مسنوّ في الجزء الخلفي من الماكينة.
- راجع "العناية والتنظيف" على الصفحة 18 لمزيد من التعليمات.

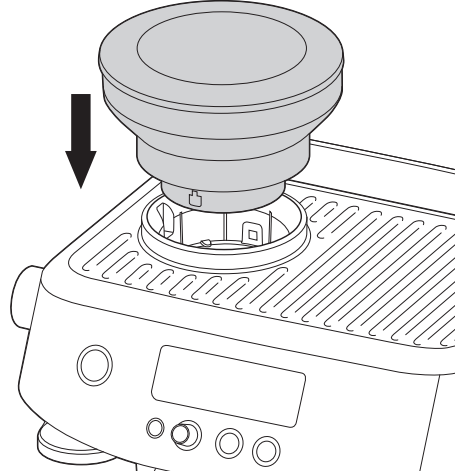
ملحوظة



لا تستخدم الماء المفلتر أو منزوع المعادن أو المقطر في هذه الماكينة. قد يؤثر هذا على طعم القهوة.

ربط القادوس

قم بإدخال قادوس الحبوب في مكانه أعلى الماكينة.



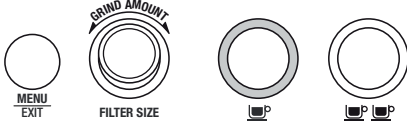
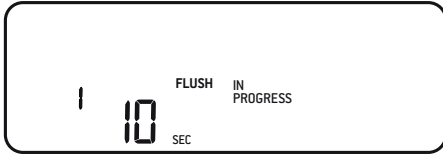
قم بتدوير القرص لتثبيت القادوس في مكانه.
إملأها بحبوب القهوة الطازجة.



دورة الاستخدام الأولى

يجب إكمال دورة الاستخدام الأولى قبل الاستخدام الأولي للماكينة.
تقوم دورة الاستخدام الأولى بشطف الماكينة وتحضير نظام التسخين.

1. إملأ خزان المياه.
2. تأكد من تجميع الماكينة بالكامل مع قادوس الحبوب وصينية التنقيط وخزان المياه مثبتين بشكل آمن بالماكينة.
3. اضغط على زر POWER. ستصدر الماكينة صوت تنبيه وستنتقل إلى وضع FIRST CYCLE.
4. ستعرض شاشة LCD كلمة FLUSH وسيضيء زر CUP 1.



5. اضغط على زر CUP 1. ستعرض شاشة LCD العد التنازلي للوقت المتبقي من دورة الاستخدام الأولى.
6. بمجرد اكتمال العملية، ستنتقل الماكينة إلى وضع READY.



الطحن

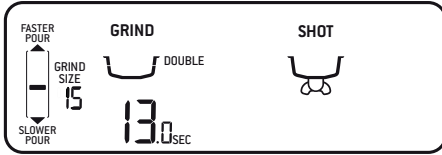
عند طحن حبوب القهوة، يجب أن يكون حجم الطحن ناعماً، ولكن ليس ناعماً جداً. سيؤثر حجم الطحن على معدل تدفق الماء عبر القهوة المطحونة في سلة الفلتر وعلى طعم الإسبريسو.

إذا كان الطحن ناعماً جداً (يبدو مثل المسحوق ويشبه الدقيق عند فركه بين الأصابع)، فلن يتدفق الماء عبر القهوة، حتى تحت الضغط. سيكون الإسبريسو الناتج مستخرجاً بشكل مفرط، داكن اللون ومرير النكهة. إذا كان الطحن خشناً جداً، فسوف يتدفق الماء عبر القهوة المطحونة في سلة الفلتر بسرعة كبيرة. ستكون مشروبات الإسبريسو الناتجة غير مستخرجة بشكل جيد وستكون خالية من اللون والنكهة.

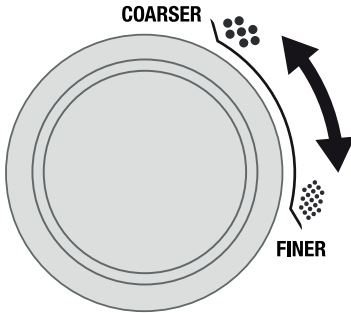
ضبط حجم الطحن

تحتوي هذه الماكينة على 30 إعداداً للطحن للاختيار من بينها، مع عرض الحجم المحدد على شاشة LCD. حجم الطحن الافتراضي هو 15.

عند ضبط حجم الطحن، سيتم عرض شريط على شاشة LCD يشير إلى صب أسرع أو أبطأ.



استخدم محدد حجم الطحن على الجانب الأيسر من الماكينة لضبط حجم الطحن.



جرعة القهوة

- إملأ القادوس بحبوب القهوة الطازجة.
- قم بإدخال سلة الفلتر المطلوبة في بورتا فلتر.
- قم بتركيب قمع الجرعة ولفه على بورتا فلتر.
- قم بإدخال بورتا فلتر (مع قمع الجرعة) في حامل الطحن.

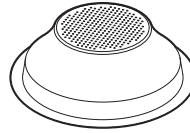
إيقاف تشغيل الماكينة

لإيقاف تشغيل الماكينة، اضغط على زر POWER. وبدلاً من ذلك، تتمتع الماكينة بإيقاف التشغيل التلقائي إذا لم يتم استخدامها لمدة 30 دقيقة.

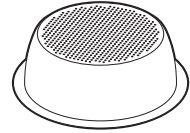
سلال التصفية

تحتوي هذه الماكينة على 4 سلال فلتر، 2 بجدار واحد و2 بجدار مزدوج.

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

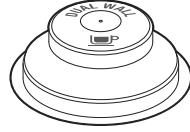


1 CUP



2 CUP

يجب استخدام سلال الفلتر ذات الجدار المزدوج عند استخدام القهوة المطحونة مسبقاً. إنها تعمل على تنظيم الضغط وتساعد على تحسين عملية الاستخلاص بغض النظر عن الطحن أو الجرعة أو الضغط أو النضارة.



1 CUP



2 CUP

بغض النظر عما إذا كنت تستخدم سلال المرشحات ذات الجدار المفرد أو الجدار المزدوج، استخدم سلة الكوب الواحد عند تحضير كوب واحد وسلة الكوب الثاني عند تحضير كوبين أو كوب واحد أو كوب أقوى. سوف تحتاج إلى ضبط كمية الطحن وحجمه إذا كنت تريد التبديل من سلة واحدة إلى سلة مزدوجة، أو العكس.

تم تصميم سلال الفلتر المقدمة لـ: سلة سعة كوب واحد = تقريباً 8-11 جرام سلة سعة كوبين = تقريباً 16-19 جرام

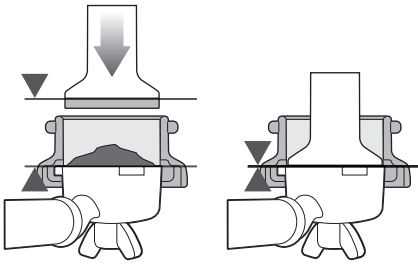
ملحوظة



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

ضغط القهوة المطحونة

- قم بإزالة بورتا فلتر من حامل الطحن.
- قم بالضرب على بورتا فلتر عدة مرات حتى يتم طي القهوة وتوزيعها بالتساوي في سلة الفلتر.
- استخدم الضاغط، وقم بالضغط بقوة (حوالي 10-15 كجم من الضغط). كمية الضغط ليست مهمة بقدر أهمية الضغط المستمر في كل مرة.
- بعد الضغط، قم بإزالة قمع الجرعة من بورتا فلتر



ملحوظة



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

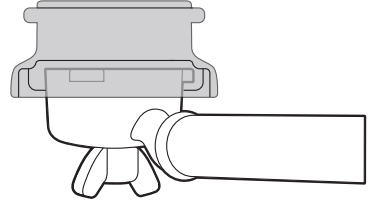
ملحوظة



نوصي باستخدام حبوب قهوة أرابيكا عالية الجودة بنسبة 100% والتي تحمل تاريخ "التحميص" المختوم على الأكياس، وليس تاريخ "الأفضل قبل" أو "الاستخدام بحلول". من الأفضل استهلاك حبوب البن خلال فترة تتراوح بين 5 إلى 20 يوماً بعد تاريخ "التحميص". قد تتسرب القهوة القديمة بسرعة كبيرة من بورتا فلتر وتصبح مذاقها مرًا ومائًا.

تقليم الجرعة

- تتيج لك أداة تشذيب الجرعة الدقيقة **Razor™** تشذيب القرص إلى المستوى الصحيح للحصول على استخلاص متنسق.
- قم بإدخال أداة تشذيب الجرعة **Razor™** في سلة الفلتر حتى تستقر أكتاف الأداة على حافة السلة. يجب أن تخترق شفرة أداة تقليم الجرعة سطح القهوة المضغوطة.
- قم بتدوير أداة تشذيب الجرعة **Razor™** ناهبًا وإيابًا أثناء تثبيت بورتا فلتر بزواوية فوق صندوق الدق لتقليم بقايا القهوة الزائدة. أصبحت سلة الفلتر الخاصة بك الآن مملوءة بالكمية الصحيحة من القهوة.



- إذا لزم الأمر، اضغط على زر **FILTER SIZE** لتحديد حجم سلة الفلتر: مفردة أو مزدوجة.
- إذا لزم الأمر، قم بتدوير قرص كمية الطحن لتغيير وقت الطحن: في اتجاه عقارب الساعة لزيادة الوقت وعكس اتجاه عقارب الساعة لتقليله.

ملحوظة



- أوقات الطحن الافتراضية هي 9.5 ثانية لفلتر سعة كوب واحد و13 ثانية لفلتر سعة كوبين.
- اضغط على بورتا فلتر ثم حرره لتنشيط الجرعة التلقائية. ستعرض شاشة **LCD** ملء سلة الفلتر.



- إذا كنت بحاجة إلى إيقاف وظيفة الطحن مؤقتًا، فاضغط على بورتا فلتر ثم حرره. ستظهر على شاشة **LCD** رسالة **PAUSED** (متوقف مؤقتًا)، وستظل متوقفة مؤقتًا لمدة 10 ثوانٍ قبل العودة إلى وضع **READY**.
- اضغط على بورتا فلتر ثم حرره لاستئناف الطحن.

ملحوظة



من الطبيعي أن يبدو بورتا فلتر ممتلئًا بالقهوة المطحونة.

الجرعات اليدوية

- لتحديد كمية القهوة يدويًا، اضغط مع الاستمرار على بورتا فلتر في حامل الطحن حتى يتم تحديد الكمية المطلوبة من القهوة المطحونة. حرر بورتا فلتر لإيقاف عملية الطحن.
- سيقيم المؤقت بالعد التصاعدي، وعرض وقت الطحن.



- 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**. سيساعد هذا على استقرار درجة الحرارة قبل الاستخلاص وتسخين بورتا فلتر مسبقاً للحصول على درجة حرارة ثابتة للجرعة.

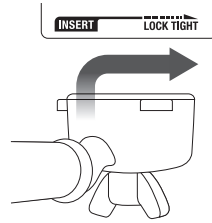
إدخال بورتا فلتر

تحذير



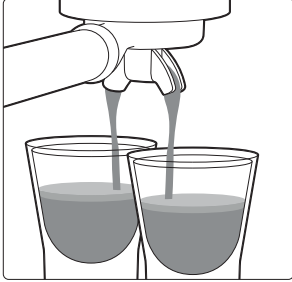
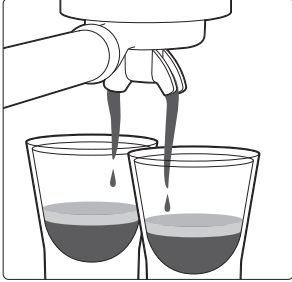
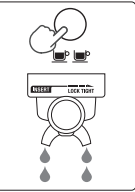
لا تقم بإدخال بورتا فلتر مع قمع الجرعة في رأس المجموعة.

- قم بوضع بورتا فلتر أسفل رأس المجموعة بحيث يصبح المقبض محاذياً لموضع الإدخال. قم بإدخال بورتا فلتر في رأس المجموعة وقم بتدوير المقبض نحو المركز حتى تشعر بمقاومة ثابتة.



استخراج الإسبريسو

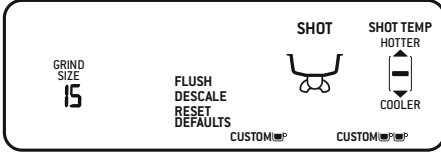
- كمرشد، سيبدأ الإسبريسو في التدفق بعد 12-8 ثانية (وقت النقع) ويجب أن يكون قوامه مثل العسل المقطر.
- إذا بدأ الإسبريسو بالتدفق بعد أقل من 7 ثوانٍ، فهذا يعني أنك قمت بضبط كمية سلة الفلتر بشكل غير كافٍ و/أو أن الطحن خشن للغاية. هذه جرعة غير مستخرجة.
- إذا بدأ الإسبريسو بالتنقيط ولكن لا يتدفق بعد 12 ثانية، فإن الطحن ناعم للغاية. هذه جرعة تم استخراجها بشكل مبالغ فيه.

استخراج مفروط	استخراج غير كافٍ	الاستخراج الصحيح
 • يبدأ التدفق بعد 12 ثانية • يتدفق الماء بالتنقيط أو لا يتدفق على الإطلاق • الكريما داكنة ومنقطعة • الإسبريسو لونه بني غامق جدًا • طعمه مرير ومحروق	 • يبدأ التدفق بعد 7-1 ثوانٍ • تدفق سريع مثل الماء • الكريما تكون رقيقة وشاحبة • الإسبريسو لونه بني باهت • طعمه مر/حاد، ضعيف ومائي	 • 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  تقليل كمية الطحن تعديل وإعادة الاختبار  خشن 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 بإزالة قمع تحديد الجرعة من بورتا فلتر ثم قم بضغط القرص إلى المستوى الصحيح باستخدام أداة قمع الجرعة الدقيقة™ Razor.	الحلول  زيادة كمية الطحن تعديل وإعادة الاختبار  حالة جيدة 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 بإزالة قمع تحديد الجرعة من بورتا فلتر ثم قم بضغط القرص إلى المستوى الصحيح باستخدام أداة قمع الجرعة الدقيقة™ Razor.	بعد الاستخراج  إزالة الطحانات المستعملة بقايا القهوة المطحونة المستخدمة سوف تشكل القرص من القهوة. إذا كان القرص مبللاً، راجع قسم "الاستخراج الغير كافي".  سلة فلتر الشطف احرص على إبقاء سلة الفلتر نظيفة لتجنب الانسدادات، في حالة عدم وجود قهوة مطحونة في سلة الفلتر، قم بغسل بورتا فلتر داخل الماكينة ثم قم بتمرير الماء الساخن من خلاله.

ضغط	جرعة الطحن	لِطْحَن	مبالغ فيه
ثقليل جدا	أكثر مما ينبغي	جيد جدا	مر • قابض
10-15 كجم	8-11 جرام (cup 1)	الأمثل	متوازن
	16-19 جرام (cup 2)		
خفيف جدا	قليل جدا	خشن للغاية	استخراج غير كافٍ
	زيادة الجرعة واستخدام شفرة الخلاقة للتقليل		ناقصة • حامضة

برمجة جرعة الإسبريسو

- اضغط على زر MENU للدخول إلى القائمة الرئيسية.



- استخدم قرص مقدار الطحن للتنقل عبر القائمة إلى المخصص P أو المخصص P. للاختيار، اضغط على القرص.
- اضغط على زر CUP المطلوب لبدء عملية التسريب المسبق الافتراضية. لتخصيص عملية التسريب المسبق، اضغط مع الاستمرار على زر CUP نفسه لمدة التسريب المسبق المطلوبة. حرر الزر لبدء عملية الاستخراج.
- لإيقاف عملية الاستخراج عند المستوى المطلوب، اضغط على زر CUP. سيتوقف زر LCD و CUP عن الوميض وستصدر الماكينة صوت تنبيه للإشارة إلى أنه تم تذكر الإعداد المخصص. وسوف تعود الماكينة بعد ذلك إلى الوضع READY. يمكن الآن تنشيط الإعداد المخصص بالضغط على زر CUP المطلوب المحدد.

ضبط درجة حرارة الجرعة

- اضغط على زر MENU للدخول إلى القائمة الرئيسية.
- استخدم قرص كمية الطحن للتنقل عبر القائمة ثم اضغط لتحديد درجة حرارة الجرعة.



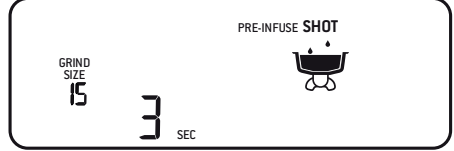
- استخدم قرص كمية الطحن لزيادة أو تقليل درجة حرارة الجرعة كما هو موضح على شاشة LCD.
- اضغط على القرص لتأكيد درجة الحرارة المطلوبة. سوف تعود الماكينة إلى الوضع READY.

إعادة الضبط إلى الإعدادات الافتراضية

- اضغط على زر MENU للدخول إلى القائمة الرئيسية.
- استخدم قرص مقدار الطحن للتنقل عبر القائمة وحدد إعادة تعيين الإعدادات الافتراضية.
- سيتم إرجاع إعدادات كمية الطحن وحجم الفلتر ودرجة حرارة الجرعة، وجرعة CUP 1 و CUP 2 إلى الإعدادات الافتراضية. سوف تعود الماكينة إلى الوضع READY.

حجم الجرعة المبرمج مسبقاً - CUP 1

- اضغط على زر CUP 1 مرة واحدة، وسوف يومض الزر مما يشير إلى أنه تم تحديده. ستعرض شاشة LCD رسالة PRE-INFUSE وستبدأ ساعة الجرعة في العد التصاعدي. ستبدأ الجرعة في الاستخراج بمجرد اكتمال عملية التسريب المسبق. سيتم استخراج كمية محددة مسبقاً من الإسبريسو تبلغ حوالي 30 مل. سوف تتوقف الماكينة تلقائياً بمجرد استخراج الحجم المحدد مسبقاً.



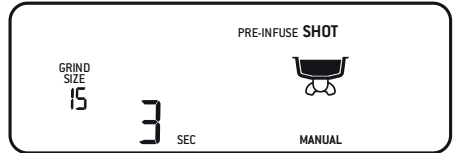
حجم الجرعة المبرمج مسبقاً - CUP 2

- اضغط على زر CUP 2 مرة واحدة، وسيومض الزر مما يشير إلى أنه تم تحديده وستعرض شاشة LCD PRE-INFUSE وستبدأ ساعة الجرعة في العد التصاعدي. ستبدأ الجرعة في الاستخراج بمجرد اكتمال عملية التسريب المسبق. سيتم استخراج كمية مضاعفة من الإسبريسو تبلغ حوالي 60 مل. سوف تتوقف الماكينة تلقائياً بمجرد استخراج الحجم المحدد مسبقاً.



التحضير المسبق والاستخراج اليدوي

- اضغط مع الاستمرار على زر CUP 1 أو CUP 2 للحصول على وقت ما قبل التحمير المطلوب. حرر الزر لبدء عملية الاستخراج. اضغط على زر الوميض لإيقاف عملية الاستخراج.



- ارفع إبريق الخفض الطرف أسفل السطح ولكن حافظ على دوران الدوامة. يصل الحليب إلى درجة الحرارة الصحيحة (65-60 درجة مئوية) عندما يكون الإبريق ساخناً عند اللمس.



- بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، قم بإعادة قرص البخار إلى الوضع الرأسي.
- قم بإزالة عصا البخار من إبريق الحليب.
- امسح عصا البخار بقطعة قماش نظيفة ورطبة. ثم قم بالعودة إلى الوضع المنخفض فوق صينية التنقيط.

تحذير: خطر الحرق



لا يزال من الممكن إطلاق البخار المضغوط حتى بعد إيقاف تشغيل الماكينة.

ينبغي مراقبة الأطفال دائماً.

ملحوظة



تأكد من أن قرص البخار في الوضع الرأسي قبل إزالة عصا البخار من إبريق الحليب.

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.

التطهير باستخدام عصا البخار

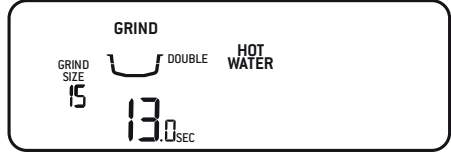
بعد مزج الحليب، يوصى بتطهير عصا البخار. مع وضع عصا البخار فوق صينية التنقيط، قم بتدوير قرص البخار إلى الوضع الرأسي. واترك الماكينة حتى تقوم بالتطهير. قم بإرجاع قرص البخار إلى الوضع الرأسي لإيقاف البخار.

استخدام مخرج الماء الساخن

يمكن استخدام وظيفة الماء الساخن لتسخين الأكواب مسبقاً أو لإضافة الماء الساخن يدوياً.



لتفعيل الماء الساخن، قم بتدوير قرص البخار إلى



- ستظهر شاشة LCD أنه تم تنشيط الماء الساخن.
- لإيقاف الماء الساخن، قم بإرجاع القرص إلى المركز، الوضع الرأسي.
- سيتوقف الماء الساخن بعد 60 ثانية، ولكن يجب إعادة القرص يدوياً إلى وضع الاستعداد.

قوام الحليب

من المستحسن تطهير عصا البخار مؤقتاً قبل تحضير الحليب.

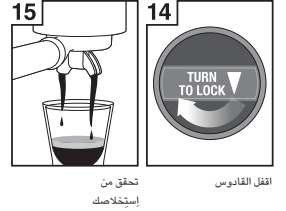
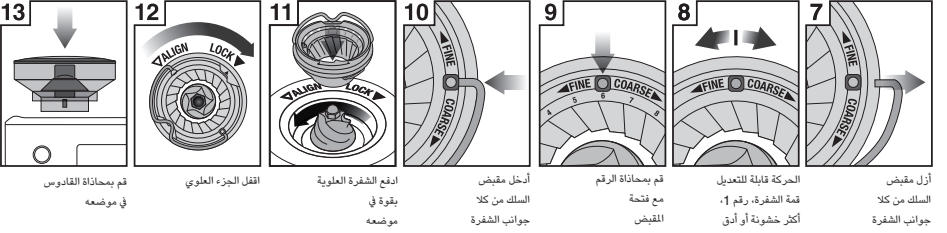
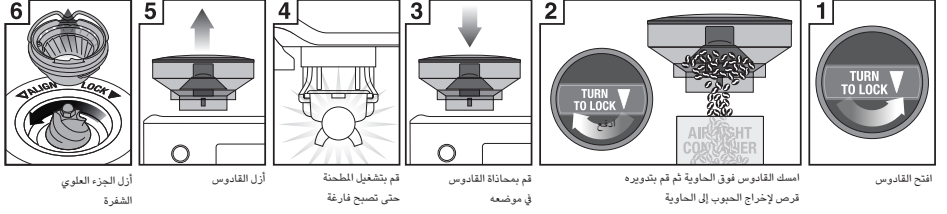
ضع عصا البخار فوق صينية التنقيط ثم قم بتدوير قرص البخار إلى الوضع الرأسي. ستعرض شاشة LCD كلمة STEAM عند تنشيطها. قم بإرجاع قرص البخار إلى الوضع الرأسي لإيقاف البخار.

تختلف العلامات التجارية وأنواع الحليب وبدائل الحليب في اللمس والقوام.

- ابدأ بالحليب البارد الطازج.
- املاً إبريق الحليب حتى يصل إلى ما بين علامتي MIN وMAX.
- 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.
- قم بتدوير قرص STEAM إلى الوضع الرأسي.
- 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.

ضبط الشفرة المخروطية

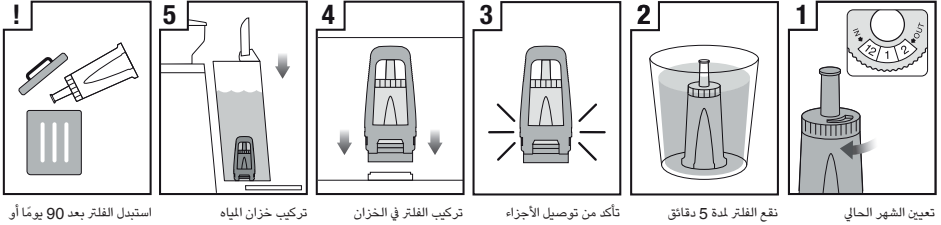
قد تتطلب بعض أنواع القهوة نطاق طحن أوسع لتحقيق الاستخلاص أو التحضير المثالي. من مميزات جهاز Barista ProTM الخاص بك هي القدرة على توسيع هذا النطاق باستخدام شفرة علوية قابلة للتعديل. نوصي بإجراء تعديل واحد فقط في كل مرة.



العناية والتنظيف



تركيب فلتر المياه



استبدل الفلتر بعد 90 يوماً أو
بعد 40 لتراً

تركيب خزان المياه

تركيب الفلتر في الخزان

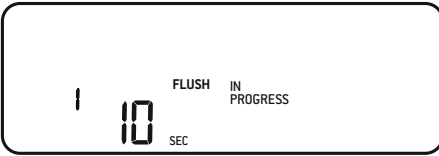
تأكد من توصيل الأجزاء

نقع الفلتر لمدة 5 دقائق

تعيين الشهر الحالي

دورة تنظيف التدفق

ستعرض شاشة LCD تنبيه FLUSH عندما تكون هناك حاجة لدورة تنظيف. دورة التنظيف منفصلة عن إزالة الترسبات.



1. قم بإدخال قرص التنظيف في سلة الفلتر الموجودة في بورتا فلتر.
2. ضع قرص التنظيف أعلى قرص التنظيف.
3. قم بقفل بورتا فلتر في رأس المجموعة.
4. قم بإفراغ صينية التنقيط ثم أعد تركيبها في الماكينة.
5. قم بملء خزان المياه حتى خط MAX ثم قم بإعادة توصيله بالماكينة.
6. اضغط على زر MENU للدخول إلى القائمة الرئيسية.
7. استخدم قرص كمية الطحن للتنقل في القائمة إلى FLUSH، ثم اضغط عليه للاختيار. سيضيء زر CUP 1.
8. اضغط على زر CUP 1 لبدء دورة التنظيف. سيتم عرض الوقت المتبقي لدورة التنظيف على شاشة LCD.
9. بمجرد اكتمال دورة التنظيف، ستصدر الماكينة صوت تنبيه وستعود إلى وضع READY.
10. إذا بقيت أي بقايا من أقراص التنظيف في قرص التنظيف، كرر الدورة.

1. قم بإزالة فلتر المياه وحامل فلتر المياه من العبوة. ضبط التذكير للشهر القادم للاستبدال. نوصي باستبدال الفلتر بعد 3 أشهر.
2. اتقع الفلتر في الماء البارد لمدة 5 دقائق.
3. اغسل حامل الفلتر بالماء البارد.
4. قم بإدخال الفلتر في جزأي حامل الفلتر. تأكد من اتصالهما.
5. قم بإزالة خزان المياه من الماكينة.
6. قم بمحاذاة قاعدة حامل الفلتر مع المحول الموجود داخل خزان المياه. ادفع للأسفل لتثبيته في مكانه.
7. قم بإزالة خزان المياه من الماكينة. قم بمحاذاة قاعدة حامل الفلتر مع المحول الموجود داخل خزان المياه. ادفع للأسفل لتثبيته في مكانه.
8. املاؤ خزان المياه بمياه الشرب الباردة وأعد توصيل الماكينة، مع التأكد من توصيله بشكل صحيح ووضعه في مكان مستوي في الجزء الخلفي من الماكينة.

ملحوظة



يمكن شراء فلاتر المياه البديلة من موقع Sage الإلكتروني أو عن طريق الاتصال بخدمة عملاء Sage.

إزالة الترسبات الكلسية

ملحوظة



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

بعد الاستخدام المنتظم، يمكن أن تتسبب المياه العسيرة في تراكم المعادن في العديد من المكونات الداخلية العاملة، مما يقلل من تدفق التخمير ودرجة حرارة التخمير وقوة الماكينة وطعم الإسبريسو. ستعرض شاشة LCD تنبيه إزالة الترسبات، عندما تكون هناك حاجة لدورة إزالة الترسبات.

1. قم بإفراغ صينية التنقيط ثم أعد تركيبها في الماكينة. قم بإزالة خزان المياه من الماكينة وإزالة الفلتر من خزان المياه.
2. قم بملء خزان المياه حتى خط إزالة الترسبات المشار إليه وأضف عامل إزالة الترسبات إلى الماء. أعد تركيب خزان المياه بالماكينة.
3. اضغط على زر MENU للدخول إلى القائمة الرئيسية. استخدم قرص كمية الطحن للتنقل في القائمة حتى إزالة الترسبات، ثم اضغط عليه للاختيار. سيضيء زر CUP 1.
4. اضغط على زر CUP 1 لبدء دورة إزالة الترسبات الكلسية. دورة إزالة الترسبات تقوم بالتنظيف في 3 مراحل: القهوة والماء الساخن والبخار. بعد اكتمال كل مرحلة، سوف تصدر الماكينة صوت تنبيه. يجب تدوير قرص البخار يدويًا إلى موضع الماء الساخن والبخار عند الإشارة إلى ذلك على شاشة LCD.

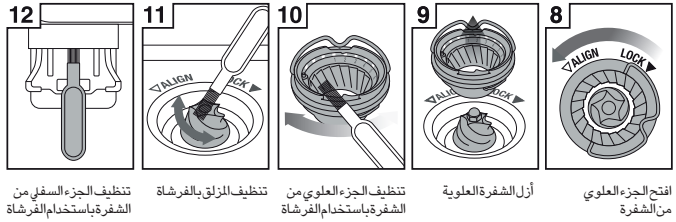
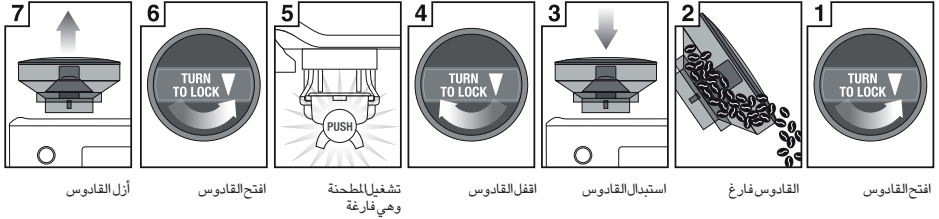


5. بمجرد اكتمال دورة إزالة الترسبات، تحتاج الماكينة إلى إكمال دورة الشطف. سيضيء زر CUP 1. كما هو الحال مع دورة إزالة الترسبات الكلسية، يجب تدوير قرص البخار يدويًا إلى الوضع الصحيح عند الإشارة إلى ذلك على شاشة LCD.

6. قم بإزالة صينية التنقيط وتفريغها ثم أعدها إلى الماكينة. قم بإفراغ أي سائل إزالة الترسبات المتبقية من خزان المياه، ثم املاً خزان المياه إلى خط MAX وأعد توصيله بالماكينة.
7. اضغط على زر CUP 1 لبدء دورة الشطف. وتتكون دورة الشطف أيضًا من 3 مراحل. ستعرض شاشة LCD المرحلة التي وصلت إليها. بعد كل مرحلة، سوف تصدر الماكينة صوت تنبيه.
8. بمجرد اكتمال دورة الشطف، ستصدر الماكينة صوت تنبيه وتعود إلى وضع READY.
9. قم بإزالة وشطف صينية التنقيط وخزان المياه. قم بتجفيفها جيدًا قبل إعادة تركيبها على الماكينة.

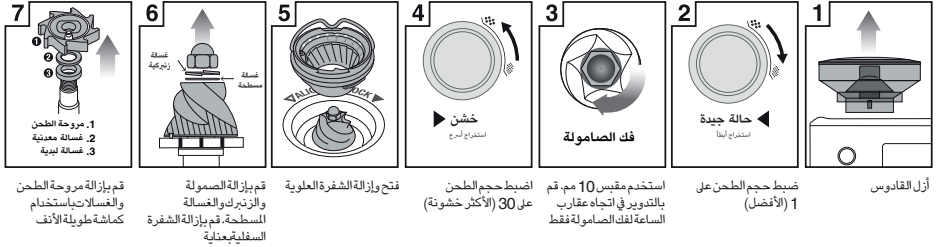
تنظيف مطحنة القهوة ذات الشفرة المخروطية

تعمل دورة تنظيف المطحنة هذه على إزالة تراكم الزيت على شفرة الطحن مما قد يعيق الأداء.



التنظيف المتقدم لطاحونة القهوة ذات الشفرة المخروطية

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



تحذير



يجب توخي الحذر لأن شفرة المطحنة حادة للغاية.

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.

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

• بعد الاستخدام، يوصى بتطهير عصا البخار لبضع ثوانٍ لإزالة أي حليب متبقي. مع وضع عصا البخار في الأسفل فوق صينية التنقيط، قم بتدوير قرص البخار  لبضع ثوانٍ للسماح للماكينة بإنشاء البخار لبضع ثوانٍ قبل إعادته إلى الوضع الرأسي.

• إذا أصبح فتحة طرف البخار مسدودة، فسيؤدي ذلك إلى انخفاض أداء الرغوة. استخدم أداة تنظيف عصا البخار المتوفرة لتنظيف الفتحة.

• إذا ظلت عصا البخار مسدودة، استخدم المفتاح الموجود في منتصف أداة تنظيف عصا البخار لفك الطرف. انقع الطرف في الماء الساخن قبل استخدام أداة التنظيف لفك الانسداد مرة أخرى. قم بتركيب الطرف مرة أخرى على عصا البخار باستخدام الأداة.

تنظيف سلال الفلتر وبورتا فلتر

• ينبغي شطف سلال الفلتر وبورتا فلتر تحت الماء الساخن فوراً بعد الاستخدام لإزالة جميع زيوت القهوة المتبقية.

• إذا أصبح أي من الثقوب الموجودة في سلة الفلتر مسدوداً، فاستخدم الدبوس الموجود في نهاية أداة التنظيف المتوفرة لإزالة انسداد الثقوب.

• إذا ظلت الثقوب مسدودة، قم بإزالة قرص التنظيف في الماء الساخن وانقع سلة الفلتر وبورتا فلتر في المحلول لمدة 20 دقيقة تقريباً. اشطفه جيداً.

تنظيف رأس المجموعة

• يجب مسح الجزء الداخلي لرأس المجموعة وشاشة الدش بقطعة قماش مبللة بعد الاستخدام لإزالة أي جزيئات من القهوة المطحونة.

• قم بتطهير الماكينة بشكل دوري. قم بوضع سلة الفلتر الفارغة وبورتا فلتر في رأس المجموعة. اضغط على زر CUP 1 وقم بتشغيل تدفق قصير من الماء لشطف أي قهوة متبقية. اضغط على زر CUP 1 مرة أخرى لإيقاف الماء الساخن. قم بإزالة بورتا فلتر ثم اشطفه جيداً.

تنظيف صينية التنقيط

1. يجب إزالة صينية التنقيط وتفريغها وتنظيفها على فترات منتظمة، خاصة عندما يُظهر مؤشر امتلاء صينية التنقيط رسالة "أفرغني!".

2. قم بإزالة صينية التنقيط من الماكينة وافصل الأجزاء. يمكن أيضاً إزالة مؤشر "إفراغ الجهاز" من صينية التنقيط عن طريق السحب لأعلى لتحرير المزاج الجانبية. اغسل جميع الأجزاء بالماء الدافئ والصابون باستخدام قطعة قماش ناعمة. اشطفه وجففه جيداً قبل إعادة تجميعه وتوصيله بالماكينة.

3. يمكن إزالة صينية التخزين (الموجودة خلف صينية التنقيط) وتنظيفها بقطعة قماش ناعمة ورطبة.



ملحوظة

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



تحذير

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

تنظيف الغلاف الخارجي

امسح الغلاف الخارجي بقطعة قماش ناعمة ورطبة ثم قم بتلميعه بقطعة قماش ناعمة وجافة.

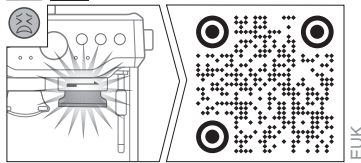
تخزين ماكينتك

قبل التخزين، اضغط على زر POWER لإيقاف تشغيل الماكينة، ثم قم بإيقاف تشغيله وإزالة القابس من منفذ الطاقة. قم بإزالة حبوب البن غير المستخدمة من القادوس، ثم نظف المحلقة (انظر الصفحة 20)، ثم قم بتفريغ خزان المياه وصينية التنقيط. تأكد من أن الماكينة باردة ونظيفة وجافة. ضع الملحقات في صينية التخزين.

قم بتخزين الماكينة في وضع مستقيم ولا تقم بتخزين أي شيء عليها.

وضع ERROR

إذا تم عرض E₇ مابينتك على شاشة LCD، فاتصل بخدمة عملاء Sage.



استكشاف الأخطاء وإصلاحها



مشكلة	الأسباب المحتملة	ما يجب القيام به
لا يتدفق الماء من رأس المجموعة. لا يوجد ماء ساخن.	- خزان المياه فارغ. - لم يتم إدخال خزان المياه بالكامل وتثبيتته في موضعه.	- املأ الخزان. - ادفع خزان المياه إلى الأسفل بالكامل لتثبيتته في مكانه.
	- تحتاج الماكينة إلى 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.	- قم بإجراء دورة إزالة الترسبات. - 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 طحنًا أكثر خشونة قليلًا. - راجع قسم "ضبط حجم الطحن" وقسم "الاستخراج الزائد".
	كمية كبيرة من القهوة في سلة الفلتر.	- جرعة أقل من القهوة. - راجع قسم "الجرعات" وقسم "الإفراط في الاستخراج". - بعد الضغط، قم بقص جرعة القهوة باستخدام أداة قص الجرعة Razor™.
	تم ضغط القهوة بقوة شديدة.	اضغط ما بين 10 إلى 15 كجم من الضغط.
	- خزان المياه فارغ. - لم يتم إدخال خزان المياه بالكامل وتثبيتته في موضعه.	- املأ الخزان. - 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). - إذا ظلت الفتحة (الفتحات) مسدودة، قم بإزالة قرص التنظيف في الماء الساخن وانقع سلة الفلتر وبورتا فلتر في المحلول لمدة 20 دقيقة تقريبًا. اشطفه جيدًا.
	- تحتاج الماكينة إلى إزالة الترسبات. - خزان المياه فارغ أو مستوى المياه أقل من الحد الأدنى.	- قم بإجراء دورة إزالة الترسبات. - املأ الخزان.
لا يتدفق الماء (الماكينة تصدر ضوضاء عالية).		

مشكلة	الأسباب المحتملة	ما يجب القيام به
ينفد الإسبريسو بسرعة كبيرة.	القهوة مطحونة بشكل خشن جدًا.	- استخدم طحناً ناعماً قليلاً. - راجع قسم "ضبط حجم الطحن" وقسم "الاستخراج الغير كافي".
	لا يوجد كمية كافية من القهوة في سلة الفلتر.	- زيادة جرعة القهوة. - راجع قسم "الجرعات" وقسم "الاستخراج الغير كافي". اضغط ثم استخدم أداة التشذيب Razor™ لتقليل كمية القهوة الزائدة.
	القهوة مضغوطة بشكل خفيف للغاية.	اضغط ما 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 "الجرعات". - بعد الضغط، قم بقص جرعة القهوة باستخدام أداة قص الجرعة Razor™.
لا يوجد بخار.	لم تصل الماكينة إلى درجة حرارة التشغيل.	امنح الماكينة بعض الوقت حتى تصل إلى درجة حرارة التشغيل.
	خزان المياه فارغ.	املأ الخزان.
	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 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 / ضخ أثناء استخراج الإسبريسو أو تخدير الحليب.	تقوم الماكينة بتنفيذ التشغيل العادي للمضخة.	لا يتطلب الأمر اتخاذ أي إجراء حيث أن هذه هي عملية التشغيل الطبيعية للماكينة.
	خزان المياه فارغ.	املأ الخزان.
	لم يتم إدخال خزان المياه بالكامل وتثبيتته في موضعه.	ادفع خزان المياه إلى الأسفل بالكامل لتثبيتته في مكانه.

مشكلة	الأسباب المحتملة	ما يجب القيام به
القهوة ليست ساخنة بما فيه الكفاية.	• الأكواب غير مسخنة مسبقاً. • لم يتم تسخين بورتا فلتر مسبقاً.	• اشطف الكؤوس تحت مخرج الماء الساخن. • اشطف بورتا فلتر تحت مخرج ماء ساخن. جفف جيداً.
	• الحليب ليس ساخناً بدرجة كافية (عند تحضير الكابتشينو أو اللاتيه وما إلى ذلك).	• قوام الحليب لمدة أطول من الزمن.
	• يجب تعديل درجة حرارة الماء.	• قم بزيادة درجة حرارة التخمير من خلال الرجوع إلى قسم "ضبط درجة حرارة الجرعة".
لا كريمًا.	• القهوة مضغوطة بشكل خفيف للغاية.	• اضغط بين 10 إلى 15 كجم من الضغط.
	• القهوة مطحونة بشكل خشن جدًا.	• استخدم طحنًا ناعمًا قليلًا. • راجع قسم "ضبط حجم الطحن" وقسم "الاستخراج الغير كافي".
	• 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 يومًا بعد التاريخ. • إذا كنت تستخدم قهوة مطحونة مسبقاً، استخدمها خلال أسبوع من الطحن.
	• قد تكون سلة الفلتر مسدودة.	• استخدم الدبوس الموجود في نهاية أداة التنظيف المتوفرة لإزالة انسداد الفتحة (الفتحات). • إذا ظلت الفتحة (الفتحات) مسدودة، قم بإزالة قرص التنظيف في الماء الساخن وانقع سلة الفلتر وبورتا فلتر في المحلول لمدة 20 دقيقة تقريباً. اشطفه جيداً.
	• يتم استخدام سلال الفلتر ذات الجدار المفرد مع القهوة المطحونة مسبقاً.	• تأكد من استخدام سلال الفلتر ذات الجدار المزدوج مع القهوة المطحونة مسبقاً.
تسرب المياه.	• لم يتم إدخال خزان المياه بالكامل وتثبيتته في موضعه.	• ادفع خزان المياه إلى الأسفل بالكامل لتثبيتته في مكانه.
الماكينة تعمل ولكنها تتوقف عن العمل.	• من الممكن أن يتم تنشيط قاطع الأمان الحراري بسبب ارتفاع درجة حرارة المضخة أو المطحنة.	• اضغط على زر POWER لإيقاف تشغيل الماكينة وفصله عن منفذ الطاقة. اتركها لتبرد لمدة 30 إلى 60 دقيقة تقريباً. • إذا استمرت المشكلة اتصل بقسم الدعم لدى شركة Sage.

مشكلة	الأسباب المحتملة	ما يجب القيام به
لا يوجد قهوة مطحونة قادمة من المطحنة.	- لا يوجد حبوب قهوة في القادوس. - حجرة المطحنة أو المزلق مسدود.	- إملاً القادوس بحبوب القهوة الطازجة. - تنظيف وتطهير حجرة المطحنة والمنحدر. راجع قسم "التنظيف المتقدم لمطحنة القهوة ذات الشفرة المخروطية".
	الماء / الرطوبة في حجرة المطحنة والمنحدر.	تنظيف وتطهير حجرة المطحنة والمنحدر. راجع قسم "التنظيف المتقدم لمطحنة القهوة ذات الشفرة المخروطية". تأكد من أن الشفرة جافة تمامًا قبل إعادة التجميع. من الممكن استخدام مجفف الشعر لنفخ الهواء داخل حجرة المطحنة.
يتم نقل كمية كبيرة / قليلة جدًا من القهوة المطحونة إلى سلة الفلتر.	إعدادات كمية الطحن غير صحيحة لحجم طحن معين.	استخدم زر grind duration لزيادة أو تقليل كمية الطحن. راجع قسم "الجرعات" وقسم "دليل الاستخراج".
يتم تقديم كمية كبيرة جدًا / قليلة جدًا من الإسبريسو إلى الكوب.	تتطلب إعدادات Grind amount و/أو grind size و/أو shot volumes التعديل.	ضبط كمية الطحن و/أو إعدادات حجم الطحن. راجع قسم "ضبط حجم الطحن" وقسم "الجرعة" وقسم "دليل الاستخراج".
المطحنة تصدر صوتًا عاليًا.	انسداد أو جسم غريب في المطحنة.	قم بإزالة القادوس، وتحقق من عدم وجود أي حطام أو انسداد. إذا لزم الأمر، قم بتنظيف حجرة المطحنة والمنحدر. راجع قسم "تنظيف مطحنة القهوة ذات الشفرة المخروطية".

ملحوظات



GBR

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

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

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland

Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

FRA

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

IRE

Ireland
1800 932 369

NLD

Netherlands
0800 020 1741

ITA

Italy
800 909 773

ESP

Spain
900 838 534

PTR

Portugal
0800 180 243

POL

Poland
00800 121 8713

BEL

Belgium
0800 54 155

CHE

Switzerland
0800 009 933

LUX

Luxembourg
800 880 72

DNK

Denmark
80 820 827

SWE

Sweden
0200 123 977

FIN

Finland
0800 412 143

NOR

Norway
80 024 976



www.sageappliances.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FI Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samankaltaisia 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

BES878 / SES878 UK UG2 – A25