

the Oracle™ Touch

BES990 / SES990



EN USER GUIDE

AR دليل المستخدم

Sage®



Contents

2	Guarantee
2	Sage® Recommends Safety First
6	Components
7	Accessories
8	Oracle™ Touch Features
9	Functions
13	Care & Cleaning
16	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
 - storedAlways 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 years 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 it's cord should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.

- Do not use attachments other than those provided with the appliance.
- 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.
- Use caution after milk texturing as the 'Auto Purge' function may purge hot steam when the steam wand is lowered.
- Use caution when using the de-scale feature as hot steam may be released. Before de-scaling, ensure drip tray is empty and inserted.
- 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 embedded into your appliance. This memory storage consists of a small chip to collect certain information about your appliance including the frequency of use of the appliance and the manner in which your appliance is being used. In the event your appliance is returned for service, the information collected from the chip enables us to quickly and efficiently service your appliance.

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

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

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



CAUTION

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



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



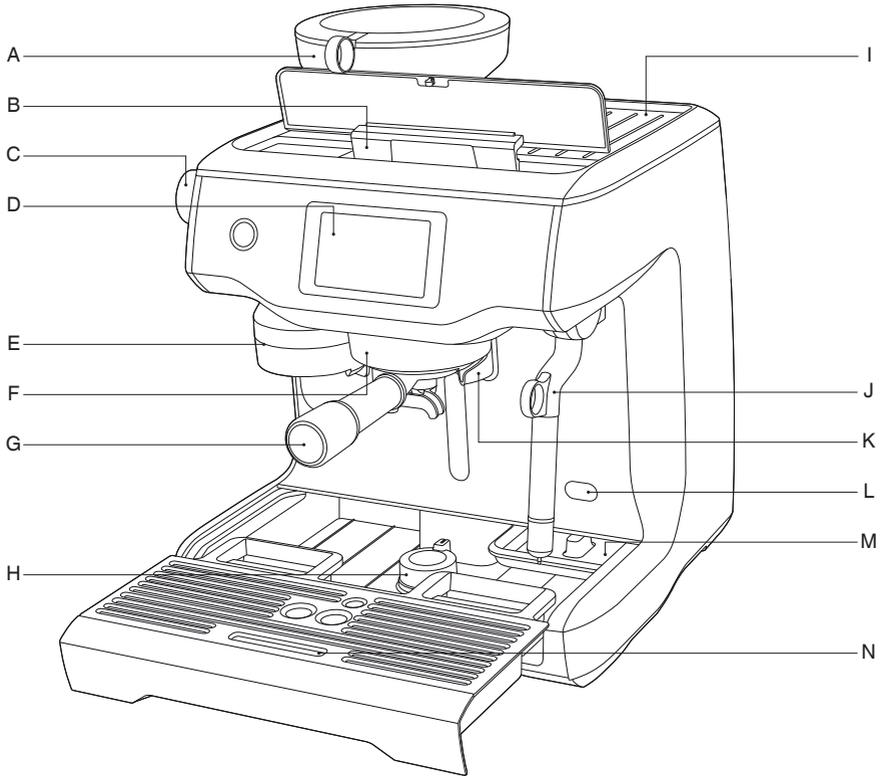
The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste.

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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components



- A. 40mm Baratza European Precision Burrs
- B. Top-fill 2.5L removable water tank
- C. Grind size dial
- D. Touch screen control panel
- E. Grind outlet
- F. 58mm group head
- G. 58mm stainless steel portafilter
- H. Drop down swivel foot

- I. Heated cup warming tray
- J. Cool touch steam wand
- K. Dedicated hot water outlet
- L. Descal access point
- M. Tool storage tray
- N. Removable drip tray

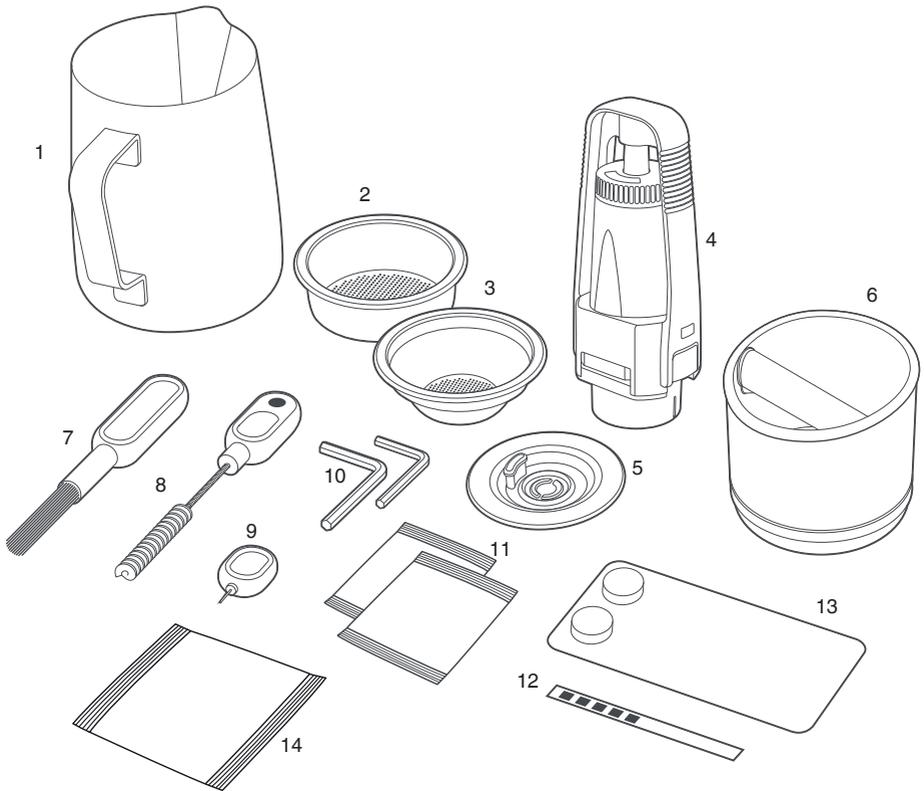


Rating Information

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



Accessories



1. Stainless steel milk jug
2. 2 cup single wall filter basket*
3. 1 cup single wall filter basket
4. Water filter holder with filter
5. Cleaning disc
6. The Knock Box™ 10
7. Grinder burr brush
8. Grind outlet brush & tamp removal magnet
9. Cleaning tool for steam wand tip

10. Two hex keys
11. Steam wand cleaning powder
12. Water hardness test strip
13. Espresso cleaning tablets
14. Descaling Powder

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



Oracle™ Touch Features

COLOUR TOUCH SCREEN CONTROL PANEL

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

HANDS FREE AUTOMATIC GRIND, DOSE & TAMP

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

GRIND SIZE DIAL

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

40 MM BARATZA EUROPEAN PRECISION BURRS

Maximize ground coffee surface area for a full espresso flavour.

AUTOMATIC HANDS FREE MILK TEXTURING

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

SIMULTANEOUS COFFEE & STEAM

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

PRECISION CONTROL

Electronic PID Temperature Control

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

Actively Heated Group Head

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

Regulated Extraction Pressure

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

Low Pressure Pre-Infusion

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

Dual Pumps

Dedicated Italian made espresso and steam boiler pumps.

Programmable Shot Temperature

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

ADDITIONAL FEATURES

Auto Start

Switches machine on at a specified time.

Auto Off

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

Adjustable Dose

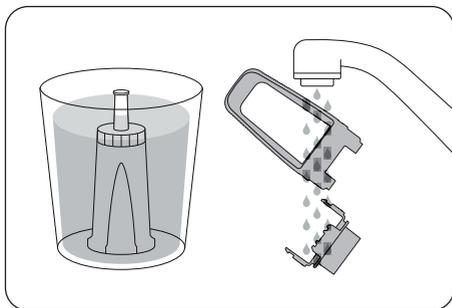
Adjustable fan height that helps vary the amount of coffee into the portafilter.



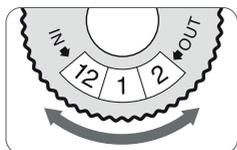
Functions

INSTALLING THE WATER FILTER

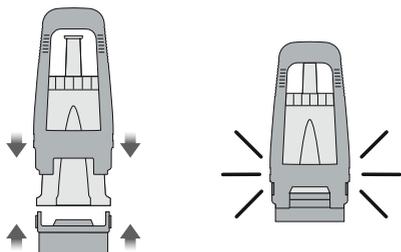
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.



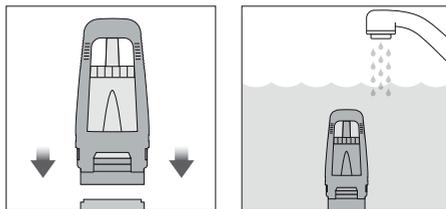
- Set the reminder for next month of replacement. We recommend to replace the filter after 3 months.



- Insert the filter into the two parts of the filter holder.

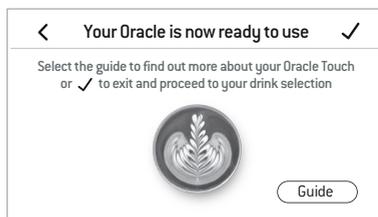


- To install the assembled filter holder into the water tank, align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.
- Fill the water tank with cold water, slide and lock back into position.



FIRST USE

1. Press **POWER** button to turn the machine on.
2. Follow the instructions on screen to guide you through first use setup.
3. After completing setup, the machine will tell that it is ready to use.



The machine is now in **STANDBY** mode.

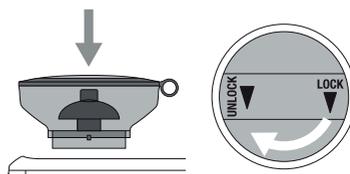


NOTE

If your water hardness is either 4 or 5 when tested, we strongly recommend you change to an alternate water source.

GRINDING OPERATION

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



DRINK SELECTION

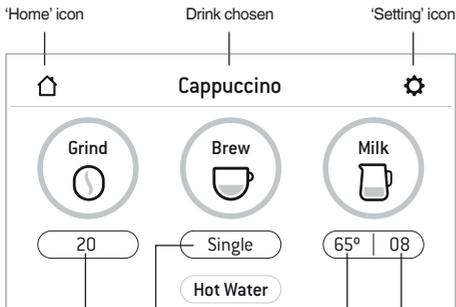
To enter Drinks Menu screen, touch the Home icon . Swipe & select your drink. Touch the 'Help & Tip' icon  to see Oracle™ Touch Guide.



NOTE

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

DRINK SCREEN



Grind size

Adjust using the dial on the side of the machine

Brew setting: touch this button to scroll

Espresso – single shot / double shot / custom extraction time

Long Black – small / medium / large

Milk froth level

Milk temperature

SELECTING GRIND SIZE

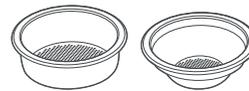
NOTE

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

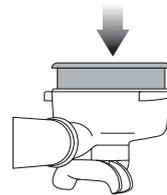
There are 45 grind size settings (No. 1 – finest, No. 45 – coarsest).

We recommend you start at No. 30 and adjust – finer if extraction is too fast, coarser if too slow. Espresso should start to flow within 8–12 seconds.

SELECTING YOUR FILTER BASKET

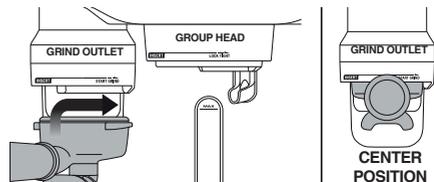


2 Cup Filter Basket 1 Cup Filter Basket

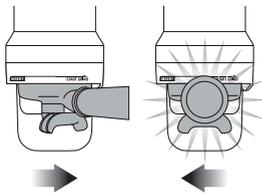


AUTO GRIND DOSE & TAMP

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



To start the auto grind, dose & tamp function, touch the 'Grind' button on the display. Grinding will commence.



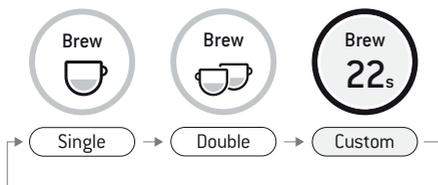
When the auto grind, dose & tamp function is complete, rotate the portafilter handle to the INSERT position and lower to remove.

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

ESPRESSO EXTRACTION

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

Press 'Brew' button on the display to start extraction. You can change the shot volume.

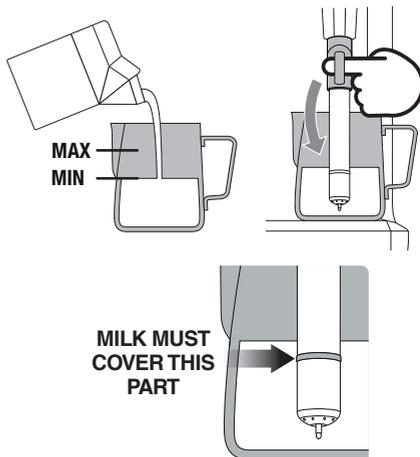


MANUAL OVERRIDE

Press and hold the 'Brew' button (approx 2 secs) to enter manual extraction mode. Touch the 'Brew' button to start the extraction, touch the 'Brew' button to stop the extraction.

AUTO TEXTURING MILK

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



To start, touch the 'Milk' button. The screen will display the temperature of the milk as it heats. Milk texturing will stop automatically when the selected milk temperature is reached. Lift steam wand to remove milk jug. **Wipe the wand & tip with a clean damp cloth.** Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.

MANUAL MILK TEXTURING

Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing mode. Lift the steam wand. Start frothing by touching the button. When frothing is done, touch the Milk button to stop.

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



CAUTION: BURN HAZARD

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

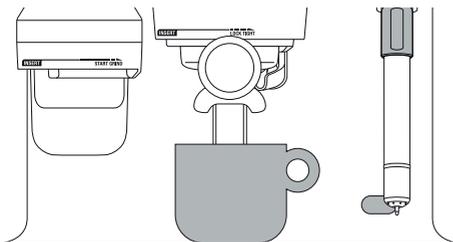
Children must always be supervised.

AMERICANO

There are 3 preset Americano settings – small, medium and large.

Grind dose & tamp your porta-filter & insert into the group head. Position your cup underneath the porta-filter spouts & the hot water spout.

Espresso will be extracted first, the hot water is delivered automatically after the espresso.



PRESET CUP SIZE

AMOUNT BREWED

Small	Approx. 6oz / 180ml
Medium	Approx. 8oz / 240ml
Large	Approx. 12oz / 360ml

CAFÉ CREMA

There are 3 presets for the Café Crema setting, Small (120ml), Medium (150ml), Large (180ml). Insert the single cup filter basket, adjust grinder to a coarse setting as prompted on screen.

HOT WATER

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

To start & stop hot water, touch 'Hot Water' on the screen.

ADDING NEW DRINK

Touch 'Create New' in the menu screen to create a customised drink. You can adjust parameters based on a standard style and save your own.



Add New

Alternatively, after manually adjusting parameters touch the small icon  to save the current setting.

SETTINGS

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

TRANSPORTING AND STORING

We recommend draining both boilers completely before transporting the machine or storing for an extended period of time. Refer to the Descale section for the step by step instructions.

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

AUTO OFF MODE

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



Care & Cleaning

COLOUR TOUCH SCREEN DISPLAY

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

CLEANING CYCLE

- A message for cleaning will be displayed to indicate when a cleaning cycle is required (approx. 200 shots). Or you can start cleaning cycle by choosing 'Clean Cycle' in 'Settings'. The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head.
- Follow the instruction on the touch screen.

INSTALLING THE WATER FILTER

Refer to section.

CLEANING THE STEAM WAND



IMPORTANT

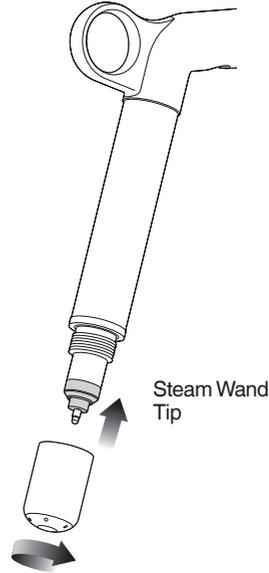
After every use, thoroughly wipe the steam wand and tip with a damp cloth & purge immediately. Failure to clean the steam wand may affect the milk texturing performance.



NOTE

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

- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the machine stopped steaming and unblock using the steam tip cleaning tool.
- If steam wand remains blocked, remove the tip and soak together with steam wand using the provided steam wand cleaning powder (instructions below). Screw tip back onto the steam wand after rinsing.



- The steam wand can be left immersed in the milk jug filled with water when not in use to reduce the risk of blockages.

Steam Wand Cleaning Powder

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



NOTE

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

CLEANING THE FILTER BASKET AND PORTAFILTER

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

CLEAR WATER BACKFLUSH

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

CLEANING THE SHOWER SCREEN

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically, run hot water through the group head with the filter basket and portafilter in place, but without ground coffee. This will remove any residual ground coffee particles from the shower screen.
- If there seems to be stubborn build up on the shower screen, use the hex key to undo the screw in the middle of the shower screen, making note of which side faces into the group head.

CLEANING THE DRIP TRAY & STORAGE TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use.
- Remove grill from the drip tray. Wash the drip tray in warm soapy water.
- The storage tray can be removed and cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

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



NOTE

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

DESCALE

- Use this function to access the descale procedure when promoted on screen.
- The machine will enter descale mode if you choose to descale from the pop-up message or if you choose 'Settings' > 'Descale Cycle'. Follow the instruction on the touch screen.
- Please ensure you allow approximately 1.5 hours to complete the entire descale process and follow the step by step instructions. **If you've just finished using your machine, please ensure to turn the machine off and allow to cool for at least 1 hour before starting your descale process.**

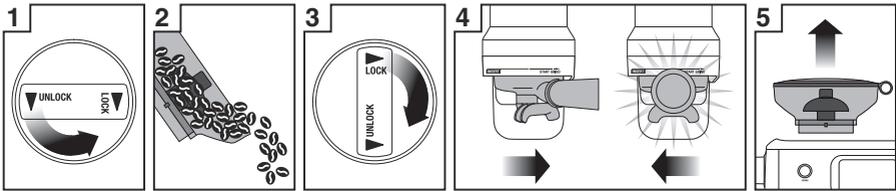


NOTE

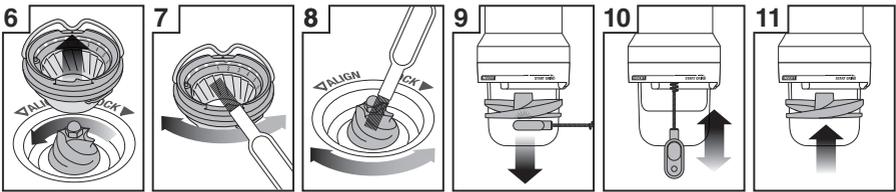
DO NOT attempt to descale your machine without using the Descale procedure in the Settings menu. Damage to your machine could occur.

CLEANING CONICAL BURRS

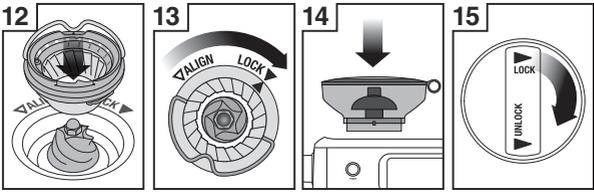
Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results which is especially important when grinding for espresso.



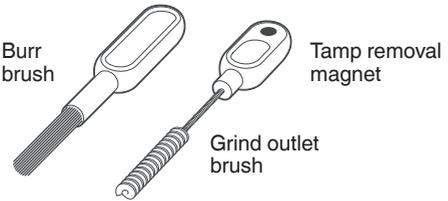
Unlock hopper Remove beans Replace & lock hopper Run grinder until empty Unlock & remove hopper



Remove upper burr Clean upper burr with burr brush Clean lower burr with burr brush Remove tamping fan with tamp removal magnet Clean grind outlet with grind outlet brush Replace tamping fan by hand



Push upper burr firmly into position Lock upper burr Insert hopper Lock hopper





Troubleshooting

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Espresso runs out around the edge of the portafilter	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not inserted in the group head correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure portafilter is rotated to the right until the handle is past the centre and is securely locked in place. Rotating past the centre will not damage the silicone seal.
and/or	<ul style="list-style-type: none"> There are coffee grounds around the filter basket rim. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean excess coffee from the rim of the filter basket after grinding to ensure a proper seal in group head.
Portafilter comes out of the group head during an extraction	<ul style="list-style-type: none"> Filter basket rim is wet or underside of portafilter lugs are wet. Wet surfaces reduce the friction required to hold the portafilter in place whilst under pressure during an extraction. 	<ul style="list-style-type: none"> Always ensure filter basket and portafilter are dried thoroughly before filling with coffee, tamping and inserting into the group head.
Issues with the Auto Start feature	<ul style="list-style-type: none"> Clock not set or clock is set with incorrect time. 	<ul style="list-style-type: none"> Check that the clock and Auto Start time have been programmed correctly.
Operation Error message on the touch screen	<ul style="list-style-type: none"> A major fault has occurred and machine cannot operate. 	<ul style="list-style-type: none"> Contact Sage Customer Service Centre.
Pumps continue to operate / Steam is very wet / Hot water outlet leaks	<ul style="list-style-type: none"> Using highly filtered, demineralised or distilled water which is affecting how the machine is designed to function. 	<ul style="list-style-type: none"> We recommend using cold, filtered water. We do not recommend using water with no/low mineral content such as highly filtered, demineralised or distilled water. If the problem persists, contact Sage Consumer Support.
Water does not flow from the group head	<ul style="list-style-type: none"> Machine has not reached operating temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Allow time for the machine to reach operating temperature.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill tank. Prime the system by: <ol style="list-style-type: none"> 1) Touching the 'Brew' button to run water through the group head for 30 seconds. 2) Touching 'Hot Water' to run water through the hot water outlet for 30 seconds.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank not fully inserted & locked. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank in fully and lock latch closed.
Display says "Water tank empty" but water tank is full	<ul style="list-style-type: none"> Water tank not fully inserted & locked. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank in fully and lock latch closed.
No steam or hot water	<ul style="list-style-type: none"> Machine is not turned on or up to operating temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure the machine is plugged in and ready for use. You may have a blockage in scale. Please run the descale process.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
No hot water	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill water tank.
No steam	<ul style="list-style-type: none"> Steam wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Cleaning the Steam Wand' section. You may have a blockage in scale. Please run the descale process. <p> 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.</p>
The machine is 'On' but won't operate		<ul style="list-style-type: none"> Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Sage Consumer Support.
Steam pouring out of group head		<ul style="list-style-type: none"> Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Sage Consumer Support.
Espresso only drips from the portafilter spouts, restricted flow	<ul style="list-style-type: none"> Coffee is ground too finely. 	<ul style="list-style-type: none"> Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser. You may have a blockage in scale. Please run the descale process.
Espresso flows out too quickly	<ul style="list-style-type: none"> The coffee is ground too coarsely. Coffee beans are stale. 	<ul style="list-style-type: none"> Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date.
Coffee not hot enough	<ul style="list-style-type: none"> Cups not pre-heated. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> Milk not hot enough (if making cappuccino or latté etc). 	<ul style="list-style-type: none"> Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> Increase the milk temperature in settings menu.
No crema	<ul style="list-style-type: none"> Coffee beans are stale. 	<ul style="list-style-type: none"> Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Not enough milk texture	<ul style="list-style-type: none"> • Steam wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to 'Cleaning the Steam Wand' section. • You may have a blockage in scale. Please run the descale process. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the froth level accordingly.
Too much coffee extracted	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too coarsely. • Shot duration/volume needs to be adjusted. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. • Customise extraction time by touching the 'Single' / 'Double' button.
Not enough coffee extracted	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too finely. • Shot duration/volume needs to be adjusted. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser. • Customise extraction time by touching the 'Single' / 'Double' button.
Amount of coffee extracted has changed, but all settings are the same.	<ul style="list-style-type: none"> • As coffee beans age, the extraction rate changes and can affect the shot volume. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. • Customise extraction time by touching the 'Single' / 'Double' button. • Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date.



Notes

Oracle™ Touch

BES990 / SES990



AR دليل المستخدم

Sage®

توصي شركة SAGE® بالسلامة أولاً

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

ضمانات الحماية الهامة

اقرأ جميع التعليمات قبل الاستخدام واحفظها للرجوع إليها في المستقبل

- قبل الاستخدام لأول مرة، يرجى التأكد من أن مصدر الكهرباء لديك هو نفسه الموضح على ملصق التصنيف الموجود على الجانب السفلي من الجهاز. إذا كانت لديك أية مخاوف، يرجى الاتصال بشركة الكهرباء المحلية.
- يوصى بتركيب مفتاح أمان التيار المتبقي لتوفير مزيد من الأمان عند استخدام كافة الأجهزة الكهربائية. يوصى باستخدام مفاتيح أمان ذات تيار تشغيل مُقَدَّر لا يزيد عن 30 ملي أمبير. استشر كهربائياً 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.
- 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.

المحتويات



2	ضمان
2	توصي شركة SAGE® بالسلامة أولاً
6	العناصر
7	الملحقات
8	مميزات Oracle™ Touch
9	الوظائف
13	العناية والتنظيف
16	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 التشريرات 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

- قم بفك سلك الطاقة بالكامل قبل التشغيل.
- لا تترك سلك الطاقة معلقًا على حافة المنضدة أو الطاولة. لا تدع سلك الطاقة يلامس الأسطح الساخنة أو يصبح متشابكًا.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة عند استخدامه.
- إذا كان من المقرر للجهاز: - ترك الجهاز دون مراقبة - تنظيفه - نقله - تجميعه؛ أو - تخزينه قم دائمًا بإيقاف تشغيل ماكينة صنع الإسبريسو بالضغط على زر **POWER** لإيقاف التشغيل. قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن منفذ الطاقة.
- قم بفحص سلك الطاقة والقابس والجهاز الفعلي بانتظام بحثًا عن أي ضرر. إذا وجد أي تلف في الجهاز، فتوقف فورًا 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 Sage المعتمد.
- 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 إعطاؤهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي تنطوي عليها.
- لا ينبغي للأطفال اللعب بالجهاز.
- لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز إلا إذا كانوا بعمر 8 سنوات أو أكثر وتحت إشراف شخص بالغ.
- يجب إبقاء الجهاز وسلوكه بعيدًا عن متناول الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات أو أقل.
- لا تستخدم ملحقات أخرى غير تلك المرفقة مع الجهاز.
- 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 آلة الإسبريسو للعمل.
- لا تستخدم الجهاز أبدًا دون وجود ماء في خزان المياه.
- تأكد من إدخال بورتا فلتر وتثبيتته بإحكام في رأس التخمير قبل استخدام الماكينة. لا تقم أبدًا 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.
- توخ الحذر بعد تحضير الحليب، حيث إن وظيفة "Auto Purge" قد تقوم بتطهير البخار الساخن عند خفض عصا البخار.
- توخ الحذر عند استخدام ميزة إزالة الترسبات الكلسية حيث قد يؤدي ذلك إلى خروج بخار ساخن.
- قبل إزالة الترسبات الكلسية، تأكد من أن صينية التقطيف فارغة ومُدخلة في مكانها.
- 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.

تعليمات خاصة بفلتر المياه

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



حذر

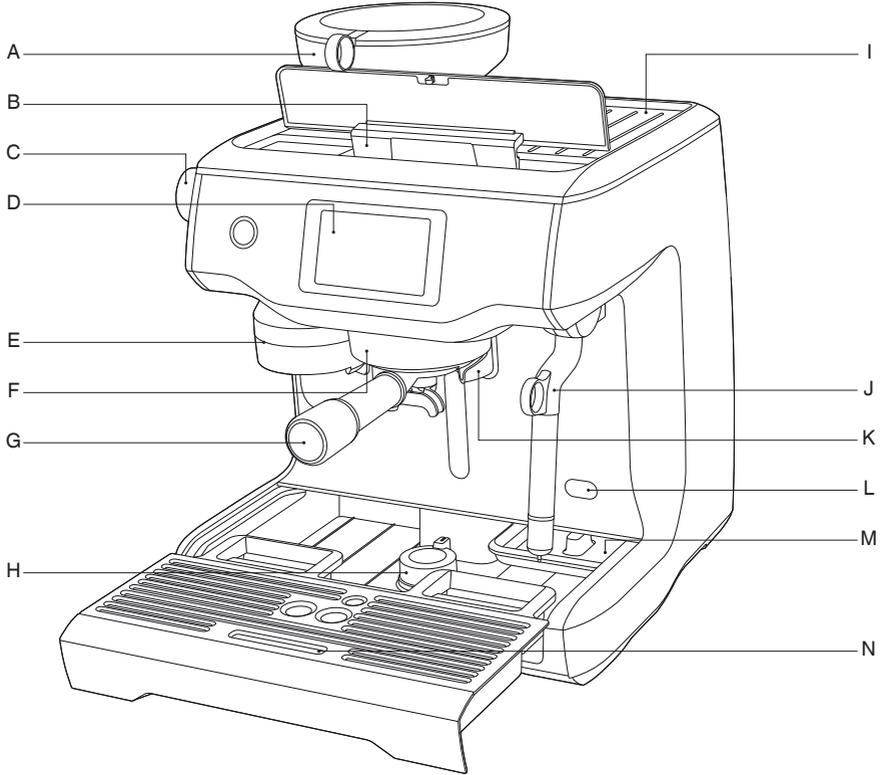
لمنع تلف الجهاز، لا تستخدم مواد التنظيف القلوية أثناء التنظيف، بل استخدم قطعة قماش ناعمة ومنظفًا خفيفًا.

إشعار للعملاء بخصوص تخزين الذاكرة

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

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

للاستخدام المنزلي فقط
احفظ هذه التعليمات



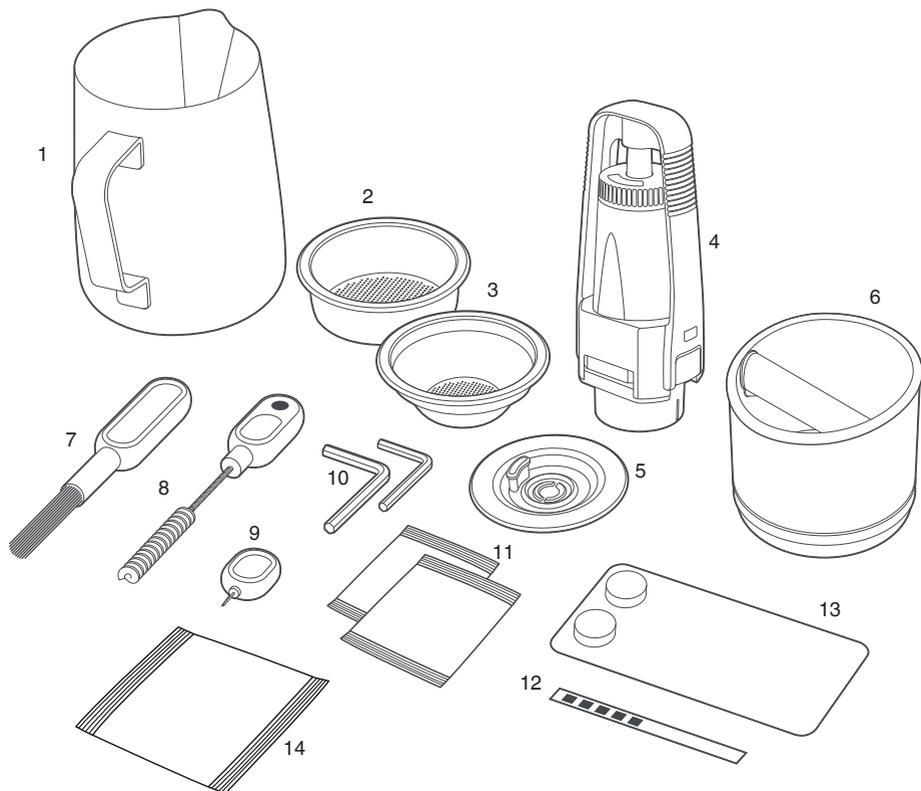
- .A صينية تدفئة الكوب الساخنة
.B عصا بخار باردة للمس
.K منفذ مخصص للمياه الساخنة
.L نقطة الوصول لإزالة الترسبات
.M صينية تخزين الأدوات
.N صينية التنقيط القابلة للإزالة

- .A شفرات Barazza الأوروبية الدقيقة مقاس 40 مم
.B خزان مياه قابل للإزالة بسعة 2,5 لتر
.C قرص grind size
.D لوحة التحكم بشاشة تعمل باللمس
.E منفذ الطحن
.F رأس المجموعة 58 مم
.G بورتا فلتر من الفولاذ المقاوم للصدأ مقاس 58 مم
.H قدم دوارة قابلة للإزالة

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



الملحقات



1. إبريق الحليب من الفولاذ المقاوم للصدأ
 2. سلة فلتر ذات جدار واحد بسعة 2 كوب*
 3. سلة فلتر ذات جدار واحد بسعة 1 كوب
 4. حامل فلتر المياه مع فلتر
 5. قرص التنظيف
 6. صندوق الطرق 10™
 7. فرشاة طحن
 8. فرشاة مخرج الطحن ومغناطيس إزالة الضغط
 9. أداة تنظيف لطرف عصا البخار
 10. مفتاحين سداسيين
 11. مسحوق تنظيف عصا البخار
 12. شريط اختبار صلابة الماء
 13. أقراص تنظيف الإسبريسو
 14. مسحوق إزالة الترسبات
- * سلة فلتر ذات جدار واحد بسعة 2 cup تأتي مثبتة في بورنا فلتر.

مميزات Oracle™ Touch



التحكم الدقيق

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

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

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

التسريب المسبق منخفض الضغط
يزيد ضغط الماء تدريجيًا لتوسيع الطحن بلطف من أجل الحصول على استخلاص متساوي.

مضخات مزدوجة
مضخات الإسبريسو والبخار المخصصة المصنوعة في إيطاليا.

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

مميزات إضافية

بدء التشغيل التلقائي
يتم تشغيل الماكينة في وقت محدد.

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

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

لوحة تحكم بشاشة تعمل باللمس ملونة

مرر واختر من قائمة المشروبات. قم بضبط قوة القهوة أو قوام الحليب أو درجة حرارة الحليب، ثم احفظها كمفضلتك الشخصية.

طحن وضبط الجرعة والضغط تلقائيًا دون استخدام

اليدين

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

قرص GRIND SIZE

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

شفرات BARATZA الأوروبية الدقيقة مقاس 40

مم

قم بزيادة مساحة سطح القهوة المطحونة للحصول على نكهة إسبريسو كاملة.

إضفاء قوام الحليب تلقائيًا دون استخدام اليدين

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

قهوة وبخار في نفس الوقت

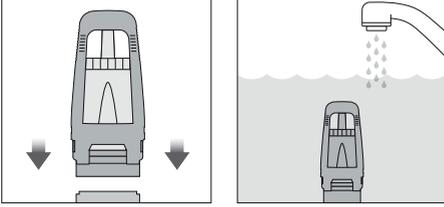
غلايتان من الفولاذ المقاوم للصدأ، كل منهما مخصصة للإسبريسو والبخار لتحضير قوام الحليب واستخلاص الإسبريسو في نفس الوقت.

الوظائف



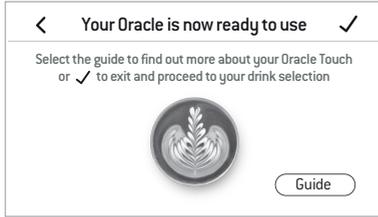
تركيب فلتر المياه

- انقع الفلتر في الماء البارد لمدة 5 دقائق.
- اغسل حامل الفلتر بالماء البارد.



الاستخدام الأول

1. اضغط على زر **POWER** لتشغيل الماكينة.
2. اتبع الإرشادات التي تظهر على الشاشة لإرشادك خلال عملية الإعداد للاستخدام الأول.
3. بعد الانتهاء من عملية الإعداد، ستخبرك الماكينة أنها جاهزة للاستخدام.



الآن أصبحت الماكينة في وضع **STANDBY**.

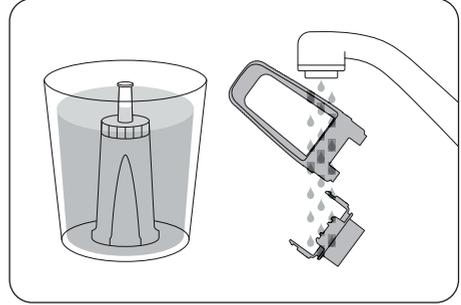
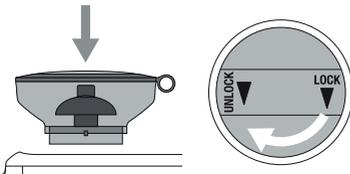
ملحوظة



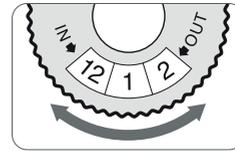
إذا كانت درجة عسر الماء لديك 4 أو 5 عند الاختبار، فإننا نوصيك بشدة بالتغيير إلى مصدر بديل للمياه.

عملية الطحن

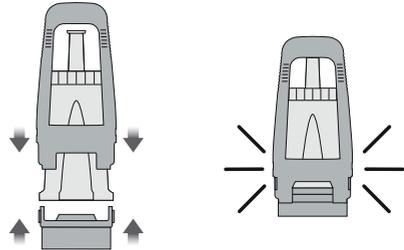
قم بإدخال قادوس الحبوب في مكانه أعلى الماكينة. قم بتدوير القرص لتثبيته في مكانه. إملأ القادوس بالحبوب الطازجة.



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



- قم بإدخال الفلتر في جزأي حامل الفلتر.



- لتثبيت حامل الفلتر المجمع في خزان المياه، قم بمحاذاة قاعدة حامل الفلتر مع المحول الموجود داخل خزان المياه. ادفع للأسفل لتثبيته في مكانه.
- املأ خزان المياه بالماء البارد، ثم حركه وأعدّه إلى مكانه.

اختيار المشروبات

للدخول إلى شاشة قائمة المشروبات، المس أيقونة  الصفحة الرئيسية .مرر واختر مشروبك. المس أيقونة  "المساعدة والنصيحة" لرؤية دليل .Oracle™ Touch



ملحوظة



يرجى الحفاظ على شاشة اللمس جافة ونظيفة لضمان عمل الماكينة بشكل صحيح

شاشة الشرب



اختيار حجم الطحن

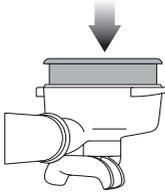
ملحوظة



تم تصميم هذه الماكينة فقط لحبوب القهوة المحمصة بالكامل. تجنب طحن حبوب القهوة الخضراء غير المحمصة أو غير المحمصة جيداً. إنها كثيفة وليست هشّة بما يكفي لتمريرها عبر شفرة مطحنة القهوة. سيؤدي هذا إلى إتلاف أو كسر شفرة مطحنة القهوة وحتى يشكل خطراً على السلامة. هناك 45 إعداداً لحجم الطحن (رقم 1 - الأفضل، رقم 45 - الأكثر خشونة).

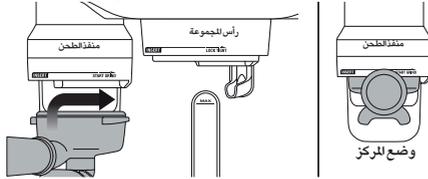
ننصحك بالبدء من رقم 30 ثم التعديل - أدق إذا كان الاستخراج سريعاً جداً، وأكثر خشونة إذا كان الاستخراج بطيئاً جداً. يجب أن يبدأ تدفق الإسبريسو خلال 8 إلى 12 ثانية.

اختيار سلة الفلتر الخاصة بك



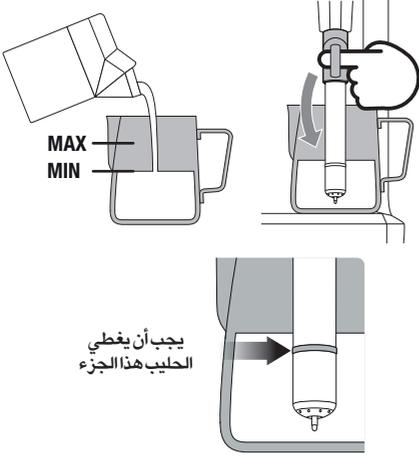
جرعة الطحن التلقائية والضغط

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



حليب التكسير التلقائي

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



للبدء، المس زر "Milk". ستعرض الشاشة درجة حرارة الحليب أثناء تسخينه، سيتم إيقاف تكوين الحليب تلقائياً عند الوصول إلى درجة حرارة الحليب المحددة. ارفع عصا البخار لإزالة إبريق الحليب. امسح العصا والطرف بقطعة قماش نظيفة ورطبة. قم بخفض عصا البخار إلى الوضع السفلي وسوف تقوم العصا بالتنظيف تلقائياً.

قوام الحليب اليدوي

يتم تعطيل auto shut-off و Auto milk texturing أثناء وضع manual milk texturing. ارفع عصا البخار. ابدأ بالرغوة عن طريق لمس الزر. عند الانتهاء من الرغوة، المس زر Milk لإيقافها.

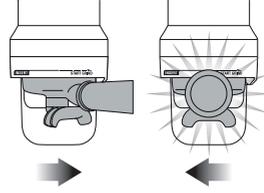
امسح العصا والطرف بقطعة قماش نظيفة ورطبة. قم بخفض عصا البخار إلى الوضع السفلي وسوف تقوم العصا بالتنظيف تلقائياً.

تحذير: خطر الحرق



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

لبدء تشغيل وظيفة الطحن التلقائي وتحديد الجرعة والضغط، المس زر "Grind" على الشاشة. سوف تبدأ عملية الطحن.



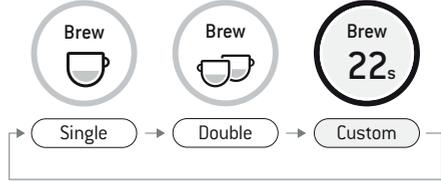
عند اكتمال وظيفة الطحن التلقائي والجرعة والضغط، قم بتدوير مقبض بورتا فلتر إلى موضع الإخالة ثم قم بخفضه للإزالة.

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

استخلاص الإسبريسو

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

اضغط على زر "Brew" على الشاشة لبدء عملية الاستخراج. يمكنك تغيير حجم الجرعة.



التجاوز اليدوي

اضغط مع الاستمرار على زر "Brew" (لمدة ثانيتين تقريباً) للدخول إلى وضع manual extraction. المس زر "Brew" لبدء عملية الاستخراج، والمس زر "Brew" لإيقاف عملية الاستخراج.

ضبط العلامات استنادًا إلى نمط قياسي وحفظ نمطك الخاص.



Add New

وبدلاً من ذلك، بعد ضبط العلامات يدويًا، المس الرمز  الصغير لحفظ الإعداد الحالي.

إعدادات

للدخول إلى قائمة الإعدادات، المس الرمز  الموجود في أعلى يمين الشاشة.

النقل والتخزين

ننصح بتفريغ الغلاييتين بالكامل قبل نقل الماكينة أو تخزينها لفترة طويلة من الزمن. راجع قسم إزالة الترسبات للحصول على تعليمات خطوة بخطوة. كما يهدف هذا الإجراء أيضًا إلى أن يكون بمثابة إجراء مضاد للتجمد في حالة تعرض الجهاز لدرجات حرارة باردة للغاية.

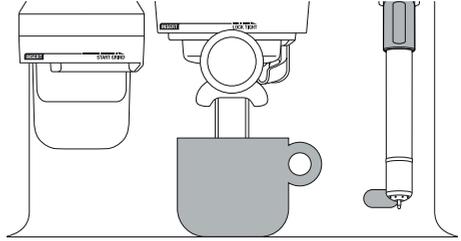
وضع AUTO OFF

تتحول الماكينة تلقائيًا إلى وضع AUTO OFF بعد 30 دقيقة.

أمريكي

هناك 3 إعدادات مسبقة للأمريكانو - صغير ومتوسط وكبير.

قم بطحن الجرعة وضغط بورتا فلتر الخاص بك ثم أدخله في رأس المجموعة. ضع الكوب الخاص بك أسفل صنبور بورتا فلتر وصنبور الماء الساخن. سيتم استخراج الإسبريسو أولاً، ومن ثم يتم توصيل الماء الساخن تلقائيًا بعد الإسبريسو.



الكمية المخمرة

حجم الكوب المحدد مسبقًا

صغير	تقريبًا 6 أونصة / 180 مل
متوسط	تقريبًا 8 أونصة / 240 مل
كبير	تقريبًا 12 أونصة / 360 مل

مقهى كريما

هناك 3 إعدادات مسبقة لإعداد Café Crema، صغير (120 مل)، متوسط (150 مل)، كبير (180 مل). قم بإدخال سلة الفلتر ذات الكوب الواحد، ثم اضبط المطحنة على إعداد خشن كما هو موضح على الشاشة.

الماء الساخن

يمكن استخدام وظيفة الماء الساخن لتسخين الأكواب مسبقًا أو إضافة الماء الساخن يدويًا.

لبدء أو إيقاف الماء الساخن، المس "الماء الساخن" على الشاشة.

إضافة مشروب جديد

المس "إنشاء جديد" في شاشة القائمة لإنشاء مشروب مخصص. يمكنك

العناية والتنظيف



شاشة عرض ملوثة تعمل باللمس

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

دورة التنظيف

- سيتم عرض رسالة للتنظيف للإشارة إلى وقت الحاجة إلى دورة تنظيف (حوالي 200 جرعة). أو يمكنك بدء دورة التنظيف عن طريق اختيار "دورة التنظيف" في "الإعدادات".
- تعمل دورة التنظيف على تنظيف شاشة العرض وتنظيف رأس المجموعة.
- اتبع التعليمات الموجودة على شاشة اللمس.

تركيب فلتر المياه

راجع القسم.

تنظيف عصا البخار

مهم



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

ملحوظة



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

- إذا أصبح أي من الثقوب الموجودة في طرف عصا البخار مسدودًا، فتأكد من توقف الجهاز عن التبخر ثم قم بإزالة الانسداد باستخدام أداة تنظيف طرف عصا البخار.
- إذا ظلت عصا البخار مسدودة، قم بإزالة الطرف وانقعها مع عصا البخار باستخدام مسحوق تنظيف عصا البخار المقدم (التعليمات أدناه). قم بربط الطرف مرة أخرى على عصا البخار بعد الشطف.



- يمكن ترك عصا البخار مغمورة في إبريق الحليب المملوء بالماء عند عدم استخدامها لتقليل خطر الانسدادات.

مسحوق تنظيف عصا البخار

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



ملحوظة

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

تنظيف سلة الفلتر وبورتا فلتر

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

تدقيق المياه النقية

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

تنظيف شاشة العرض

- ينبغي مسح الجزء الداخلي لرأس المجموعة وشاشة العرض بقطعة قماش مبللة لإزالة أي جزيئات من القهوة المطحونة.
- من وقت لآخر، قم بتمرير الماء الساخن عبر رأس المجموعة مع وجود سلة الفلتر وبورتا فلتر في مكانهما، ولكن بدون القهوة المطحونة. سيؤدي هذا إلى إزالة أي جزيئات متبقية من القهوة المطحونة من شاشة العرض.
- إذا بدأ أن هناك تراكمًا عنيديًا على شاشة الدش، فاستخدم المفتاح السداسي لفك السمار الموجود في منتصف شاشة العرض، مع ملاحظة الجانب المواجه لرأس المجموعة.

تنظيف صينية التنقيط وصينية التخزين

- ينبغي إزالة صينية التنقيط وتفريغها وتنظيفها بعد كل استخدام.
- قم بإزالة الشوابة من صينية التنقيط. اغسل صينية التنقيط بالماء الدافئ والصابون.
- يمكن إزالة صينية التخزين وتنظيفها بقطعة قماش ناعمة ورطبة (لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الفوط أو الأقمشة التي يمكن أن تخدش السطح).

تنظيف الغلاف الخارجي وصينية تدفئة الكوب

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

ملحوظة



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

إزالة الترسبات

- استخدم هذه الوظيفة للوصول إلى إجراء إزالة الترسبات الكلسية عند عرضها على الشاشة.
- سيدخل الجهاز في وضع **descalc** إذا اخترت إزالة الترسبات الكلسية من الرسالة المنبثقة أو إذا اخترت **"Descalc" > "Settings" > "Cycle"**. اتبع التعليمات الموجودة على شاشة اللمس.
- يرجى التأكد من تخصيص 1,5 ساعة تقريباً لإكمال عملية إزالة الترسبات بالكامل واتباع التعليمات خطوة بخطوة. إذا انتهيت للتو من استخدام جهازك، فيرجى التأكد من إيقاف تشغيله وتركه ليبرد لمدة ساعة على الأقل قبل بدء عملية إزالة الترسبات الكلسية.

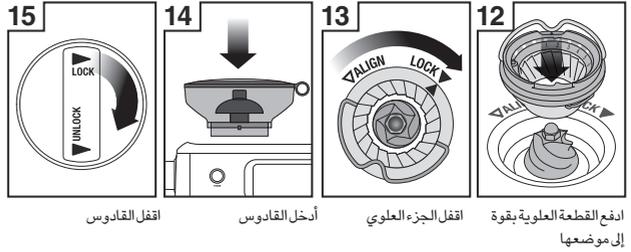
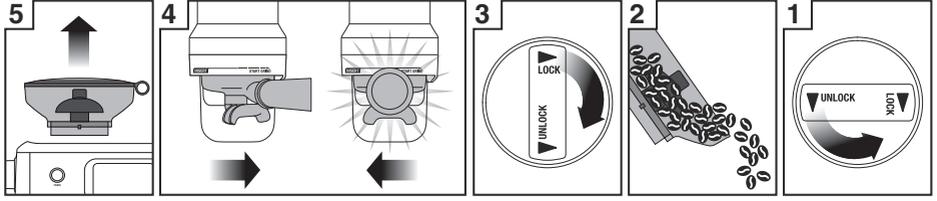
ملحوظة



لا تحاول إزالة الترسبات الكلسية من جهازك دون استخدام إجراء إزالة الترسبات الكلسية في قائمة الإعدادات. من الممكن أن يحدث ضرر لجهازك.

تنظيف الشفرة المخروطية

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



استكشاف الأخطاء وإصلاحها



مشكلة	السبب المحتمل	ما يجب القيام به
يبدأ تشغيل محرك المطحنة ولكن لا يوجد قهوة مطحونة تخرج من مخرج الطحن	<ul style="list-style-type: none"> لا يوجد حبوب قهوة في قادوس الحبوب. تم حظر المطحنة/قادوس الحبوب. ربما تكون حبة البن عالقة في القادوس. 	<ul style="list-style-type: none"> إملاً قادوس الحبوب بحبوب القهوة الطازجة. أزل قادوس الحبوب. افحص قادوس الحبوب ورؤوس الطحن بحثاً عن أي انسداد. استبدل الأجزاء وحاول مرة أخرى.
يبدأ تشغيل محرك المطحنة ولكنه يعمل بوضوءاء "نقر" عالية	<ul style="list-style-type: none"> تم حظر المطحنة بواسطة عنصر غريب أو تم حظر المنحدر. مطحنة انسداد الرطوبة. 	<ul style="list-style-type: none"> قم بإزالة قادوس الحبوب، وافحص الحواف وإزالة أي جسم غريب. قم بتنظيف نتوءات الطحن ومخرج الطحن، راجع القسم. اترك الشفرة لتجف تماماً قبل إعادة التجميع. من الممكن استخدام مجفف الشعر لتفخ الهواء في منطقة الشفرة لتسريع عملية التجفيف.
غير قادر على قفل قادوس الحبوب في مكانه	<ul style="list-style-type: none"> حبوب القهوة تعيق جهاز قفل قادوس الحبوب. 	<ul style="list-style-type: none"> أزل قادوس الحبوب. قم بإزالة حبوب القهوة من أعلى الشفرة. أعد قفل قادوس الحبوب في مكانه.
بورتا فلتر ممتلئ أكثر من اللازم	<ul style="list-style-type: none"> تم إزالة مروحة الضغط للتنظيف ولم يتم استبدالها. 	<ul style="list-style-type: none"> تأكد من أن مروحة الضغط مثبتة في مكانها ومثبتة بشكل صحيح على عمود القيادة، راجع كتاب التعليمات على موقع Sage الإلكتروني.
توقف الطاحونة في حالات الطوارئ؟		<ul style="list-style-type: none"> قم بتدوير بورتا فلتر إلى اليسار لإيقاف وظيفة الطحن التلقائي وتحديد الجرعة والضغط. افصل سك الطاقة من منفذ الطاقة.
المطحنة تعمل بشكل مستمر	<ul style="list-style-type: none"> لا يوجد حبوب في القادوس. 	<ul style="list-style-type: none"> إملاً القادوس بالحبوب. قم بتدوير بورتا فلتر إلى اليسار لإيقاف وظيفة الطحن التلقائي وتحديد الجرعة والضغط.
	<ul style="list-style-type: none"> تمت إزالة مروحة الضغط. 	<ul style="list-style-type: none"> تأكد من أن مروحة الضغط مثبتة في مكانها ومثبتة بشكل صحيح على عمود القيادة، راجع كتاب التعليمات على موقع Sage الإلكتروني.

مشكلة	السبب المحتمل	ما يجب القيام به
يتدفق الإسبريسو حول حافة بورتا فلتر	<ul style="list-style-type: none"> لم يتم إدخال بورتا فلتر في رأس المجموعة بشكل صحيح. 	<ul style="list-style-type: none"> تأكد من تدوير بورتا فلتر إلى اليمين حتى يتجاوز المقبض المركز ويتم تثبيته بشكل آمن في مكانه. لن يؤدي الدوران بعد المركز إلى إلحاق ختم السيليكون.
و/أو	<ul style="list-style-type: none"> توجد بقايا القهوة حول حافة سلة الفلتر. 	<ul style="list-style-type: none"> قم بتنظيف القهوة الزائدة من حافة سلة الفلتر بعد الطحن لضمان إغلاق مناسب لرأس المجموعة.
يخرج بورتا فلتر من رأس المجموعة أثناء عملية الاستخراج	<ul style="list-style-type: none"> حافة سلة الفلتر مبللة أو الجانب السفلي من نتوءات بورتا فلتر مبللة. تقلل الأسطح الرطبة من الاحتكاك المطلوب لإبقاء بورتا فلتر في مكانه أثناء الضغط أثناء الاستخراج. 	<ul style="list-style-type: none"> تأكد دائماً من تجفيف سلة الفلتر وبورتا فلتر جيداً قبل ملئها بالقهوة وضغطها وإدخالها في رأس المجموعة.
مشاكل مع ميزة التشغيل التلقائي	<ul style="list-style-type: none"> الساعة غير مضبوطة أو تم ضبط الساعة على وقت غير صحيح. 	<ul style="list-style-type: none"> تأكد من أن الساعة ووقت البدء التلقائي قد تم برمجتهما بشكل صحيح.
رسالة خطأ التشغيل على شاشة اللمس	<ul style="list-style-type: none"> لقد حدث خلل كبير ولم يعد بالإمكان تشغيل الجهاز. 	<ul style="list-style-type: none"> اتصل بمركز خدمة عملاء Sage.
تستمر المضخات في العمل / البخار رطب للغاية / تسرب مخرج الماء الساخن	<ul style="list-style-type: none"> استخدام المياه المفلترة أو منزوعة المعادن أو المقطرة بشكل كبير مما يؤثر على كيفية تصميم الماكينة لعملها. 	<ul style="list-style-type: none"> ننصح باستخدام الماء البارد المفلتر. لا ننصح باستخدام المياه التي تحتوي على نسبة منخفضة من المعادن أو خالية منها مثل المياه المفلترة أو منزوعة المعادن أو المقطرة. إذا استمرت المشكلة، اتصل بدعم المستهلكين في Sage.
لا يتدفق الماء من رأس المجموعة	<ul style="list-style-type: none"> لم تصل الماكينة إلى درجة حرارة التشغيل. 	<ul style="list-style-type: none"> امنح الماكينة بعض الوقت حتى تصل إلى درجة حرارة التشغيل.
	<ul style="list-style-type: none"> خزان المياه فارغ. 	<ul style="list-style-type: none"> املاً الخزان. قم بتحضير النظام من خلال: 1) لمس زر "Brew" لتشغيل الماء عبر رأس المجموعة لمدة 30 ثانية.
	<ul style="list-style-type: none"> خزان المياه غير مدمج بالكامل ومغلق. 	<ul style="list-style-type: none"> 2) لمس "الماء الساخن" لتشغيل الماء عبر مخرج الماء الساخن لمدة 30 ثانية.
	<ul style="list-style-type: none"> خزان المياه غير مدمج بالكامل ومغلق. 	<ul style="list-style-type: none"> ادفع خزان المياه إلى الداخل بالكامل وأغلق المزلاج.
	<ul style="list-style-type: none"> خزان المياه غير مدمج بالكامل ومغلق. 	<ul style="list-style-type: none"> ادفع خزان المياه إلى الداخل بالكامل وأغلق المزلاج.
		<ul style="list-style-type: none"> تظهر على الشاشة عبارة "خزان المياه فارغ" ولكن خزان المياه ممتلئ

مشكلة	السبب المحتمل	ما يجب القيام به
لا يوجد بخار أو ماء ساخن	<ul style="list-style-type: none"> لم يتم تشغيل الماكينة أو رفعها إلى درجة حرارة التشغيل. 	<ul style="list-style-type: none"> تأكد من توصيل الجهاز بالكهرباء وجاهزيته للاستخدام. قد يكون لديك انسداد في الحجم. يرجى تشغيل عملية إزالة الترسبات.
لا يوجد ماء ساخن	<ul style="list-style-type: none"> خزان المياه فارغ. 	<ul style="list-style-type: none"> إملاً خزان المياه.
لا يوجد بخار	<ul style="list-style-type: none"> تم حظر عصا البخار. 	<ul style="list-style-type: none"> راجع قسم "تنظيف عصا البخار". قد يكون لديك انسداد في الحجم. يرجى تشغيل عملية إزالة الترسبات.
 ملحوظة		
<p>إذا تم إدخال بورتا فلتر في رأس المجموعة، تأكد من ترك الجهاز ليبرد، ثم قم بإزالة فلتر القهوة قبل تشغيل الجهاز مرة أخرى.</p>		
الجهاز يعمل ولكنه لا يعمل		<ul style="list-style-type: none"> قم بإيقاف تشغيل الماكينة. انتظر لمدة 60 دقيقة ثم قم بتشغيل الماكينة مرة أخرى. إذا استمرت المشكلة، اتصل بدعم عملاء Sage.
البخار يتصاعد من رأس المجموعة		<ul style="list-style-type: none"> قم بإيقاف تشغيل الماكينة. انتظر لمدة 60 دقيقة ثم قم بتشغيل الجهاز مرة أخرى. إذا استمرت المشكلة، اتصل بدعم عملاء Sage.
يقطر الإسبريسو فقط من فوهات بورتا فلتر، تدفق محدود	<ul style="list-style-type: none"> القهوة مطحونة بشكل ناعم للغاية. 	<ul style="list-style-type: none"> قم بضبط حجم الطحن إلى رقم أعلى لجعل حجم الطحن أكثر خشونة قليلاً. قد يكون لديك انسداد في الحجم. يرجى تشغيل عملية إزالة الترسبات.
يتدفق الإسبريسو بسرعة كبيرة	<ul style="list-style-type: none"> القهوة مطحونة بشكل خشن جداً. حبوب القهوة قديمة. 	<ul style="list-style-type: none"> قم بضبط حجم الطحن إلى رقم أقل لجعل حجم الطحن أدق قليلاً. استخدم حبوب القهوة المحمصة حديثاً والتي تحمل تاريخ "التحميص" واستهلكها خلال فترة تتراوح بين 5 إلى 20 يوماً بعد هذا التاريخ.
القهوة ليست ساخنة بما فيه الكفاية	<ul style="list-style-type: none"> الأكواب غير مسخنة مسبقاً. 	<ul style="list-style-type: none"> اشطف الأكواب تحت مخرج الماء الساخن ثم ضعها على صينية تدفئة الأكواب.
	<ul style="list-style-type: none"> الحليب ليس ساخناً بدرجة كافية (إذا كنت تقوم بتحضير الكابتشينو أو اللاتيه وما إلى ذلك). 	<ul style="list-style-type: none"> قم بزيادة درجة حرارة الحليب في قائمة الإعدادات.
لا يوجد كريما	<ul style="list-style-type: none"> حبوب القهوة قديمة. 	<ul style="list-style-type: none"> استخدم حبوب القهوة المحمصة حديثاً والتي تحمل تاريخ "التحميص" واستهلكها خلال فترة تتراوح بين 5 إلى 20 يوماً بعد هذا التاريخ.

مشكلة	السبب المحتمل	ما يجب القيام به
قوام الحليب غير كافي	• تم حظر عصا البخار.	• راجع قسم "تنظيف عصا البخار". • قد يكون لديك انسداد في الحجم. يرجى تشغيل عملية إزالة الترسبات.
تم استخلاص كمية كبيرة من القهوة	• القهوة مطحونة بشكل خشن جدًا. • يجب تعديل Shot duration/ .volume	• تختلف العلامات التجارية وأنواع الحليب وبدائل الحليب في الملمس والقوام. قد تحتاج إلى ضبط مستوى الرغوة وفقًا لذلك. • قم بضبط حجم الطحن إلى رقم أقل لجعل حجم الطحن أدق قليلاً. • قم بتخصيص وقت الاستخراج عن طريق لمس الزر ."Single" / "Double"
لم يتم استخراج كمية كافية من القهوة	• القهوة مطحونة بشكل ناعم للغاية. • يجب تعديل Shot duration/ .volume	• قم بضبط حجم الطحن إلى رقم أعلى لجعل حجم الطحن أكثر خشونة قليلاً. • قم بتخصيص وقت الاستخراج عن طريق لمس الزر ."Single" / "Double"
لقد تغيرت كمية القهوة المستخرجة ولكن جميع الإعدادات هي نفسها.	• مع تقدم عمر حبوب البن، يتغير معدل الاستخلاص ويمكن أن يؤثر ذلك على حجم الجرعة.	• قم بضبط حجم الطحن إلى رقم أقل لجعل حجم الطحن أدق قليلاً. • قم بتخصيص وقت الاستخراج عن طريق لمس الزر ."Single" / "Double" • استخدم حبوب القهوة المحمصة حديثاً والتي تحمل تاريخ "التحميص" واستهلكها خلال فترة تتراوح بين 5 إلى 20 يومًا بعد هذا التاريخ.

GBR

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

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

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland

Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

FRA

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

IRE

Ireland
1800 932 369

NLD

Netherlands
0800 020 1741

ITA

Italy
800 909 773

ESP

Spain
900 838 534

PTR

Portugal
0800 180 243

POL

Poland
00800 121 8713

BEL

Belgium
0800 54 155

CHE

Switzerland
0800 009 933

LUX

Luxembourg
800 880 72

DNK

Denmark
80 820 827

SWE

Sweden
0200 123 797

FIN

Finland
0800 412 143

NOR

Norway
80 024 976

Sage®

www.sageappliances.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Copyright BRG Appliances 2025

BES990 / SES990 UK UG2 – A25