

the Oracle™ Dual Boiler

SES995



EN USER GUIDE

AR دليل المستخدم

Sage®



Contents

2	Guarantee
2	Sage® recommends safety first
7	Components
8	Accessories
9	Features
10	Connecting to your Espresso Machine
20	Assembly
21	Guide and Settings
22	Care and Cleaning
27	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.

- Remove and discard any packaging materials safely before use.
- Ensure the product is properly assembled before use and fully unwind the power cord before operating.
- Before using for the first time, please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance. If you have any concerns, please contact your local electricity company.
- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide

additional safety when using all electrical appliances. Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.

- Regularly inspect the power cord, plug and appliance for any damage. If found to be damaged in any way, immediately cease use of the appliance, and return the entire appliance to the nearest authorised Sage Service Centre for examination, replacement, or repair.
- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- Do not touch hot surfaces. Always ensure the appliance has been allowed to cool; if the appliance is to be: left unattended, cleaned, moved, assembled, or stored, always switch off the espresso machine by pressing the POWER button to OFF. Switch off and unplug from the power outlet.
- Children must not play with the appliance. Do not leave the appliance unattended when in use. Do not move the appliance whilst in operation.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and maintenance tasks must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
- Position the appliance on a stable, heat resistant, level, dry surface away from the counter edge, and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven, or gas hob.
- Do not operate the appliance in an enclosed space, or inside a cupboard.

- Do not use attachments other than those provided with the appliances. The use of attachments not sold or recommended by Sage may cause fire, electric shock, or injury.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- Improper use of the appliance, incorrectly operated or unprofessionally repaired will void any warranty claim. No warranty for any damages can be accepted.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use. Heating element is subject to residual heat after use.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing, and utensils away from the hopper during operation.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the rightmost position of the

group head before starting an extraction. Never remove the portafilter during the extraction process. Failure to follow this instruction may lead to scalding by hot steam or hot coffee.

- 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.
- Do not open or remove any components of the coffee machine during operation.

Power Management Function

This appliance has a power management function. After a certain time from your last use or operation of any controls, the appliance automatically enters power management mode. Under this mode, the appliance consumes low power if it is kept plugged into a switched-on GPO.



To save energy, switch off the GPO or unplug the appliance if the appliance is not in use. For details, please refer to online information by scanning the QR Code*.

*The QR code will only be activated after 9/5/2025

The appliance automatically switches to Off mode or Networked mode after 20 minutes of inactivity.

- Do not use the appliance without water in the water tank.
- Do not fill water tank with hot water or milk.
- The front top fill is not for milk. Do not pour milk in the front top fill.
- Use caution when descaling as hot steam may be released. Before descaling, ensure drip tray is empty and inserted back in the machine. Refer to 'Care & Cleaning' for further instructions.
- Use caution after milk texturing, as the 'Auto Purge' function may purge hot steam when steam wand is lowered.
- Wipe the outer surface with a soft dry cloth. Keep the appliance and accessories clean.
- The drip tray grill is sharp. Use caution, when handling and cleaning the drip tray grill.
- Servicing other than cleaning should only be performed by an authorised service representative or at an authorised Sage Service Centre.

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

BT BLE:
2402MHz-2480MHz@4.6dBm
2402MHz-2480MHz@4.6dBm
EIRP

Bluetooth:
2402MHz-2480MHz@1.58dBm
2402MHz-2480MHz@1.58dBm
EIRP

2.4G WiFi:
2412MHz-
2472MHz@16.52dBm
2412MHz-
2472MHz@16.52dBm
EIRP

5G WiFi:
5180MHz-
5825MHz@18.96dBm
5180MHz-
5825MHz@18.96dBm
EIRP

The device is restricted to indoor use when operation in the 5150-5350 MHz frequency range.



WARNING

To avoid the risk of injury, do not open the brew chamber during the brew process.



To protect against, fire, 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.



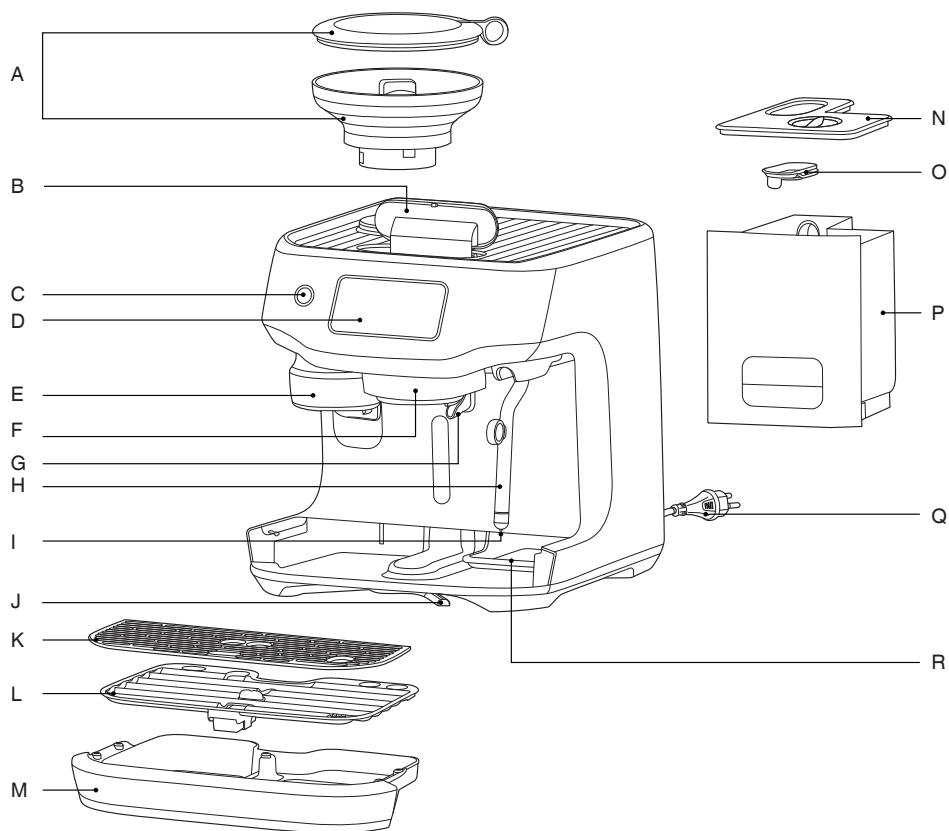
NOTE

To prevent damage to the appliance, do not use alkaline cleaning agents. Use a clean soft cloth instead.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components



A. 340g bean hopper

B. Front top water fill

C. Power button

D. 5.7 inch HD touch screen

E. Grind and tamp outlet

F. Heated 58mm group head

G. Dedicated hot water outlet

H. Auto MilQ™ steam wand

I. Milk temperature sensor

J. Front lever 3rd wheel

K. Drip tray grill

L. Drip tray baffle

M. Drip tray

N. Water tank lid

O. Water tank mesh lid

P. Water tank with latch lock

Q. Power cord with storage

R. Hidden tool storage tray

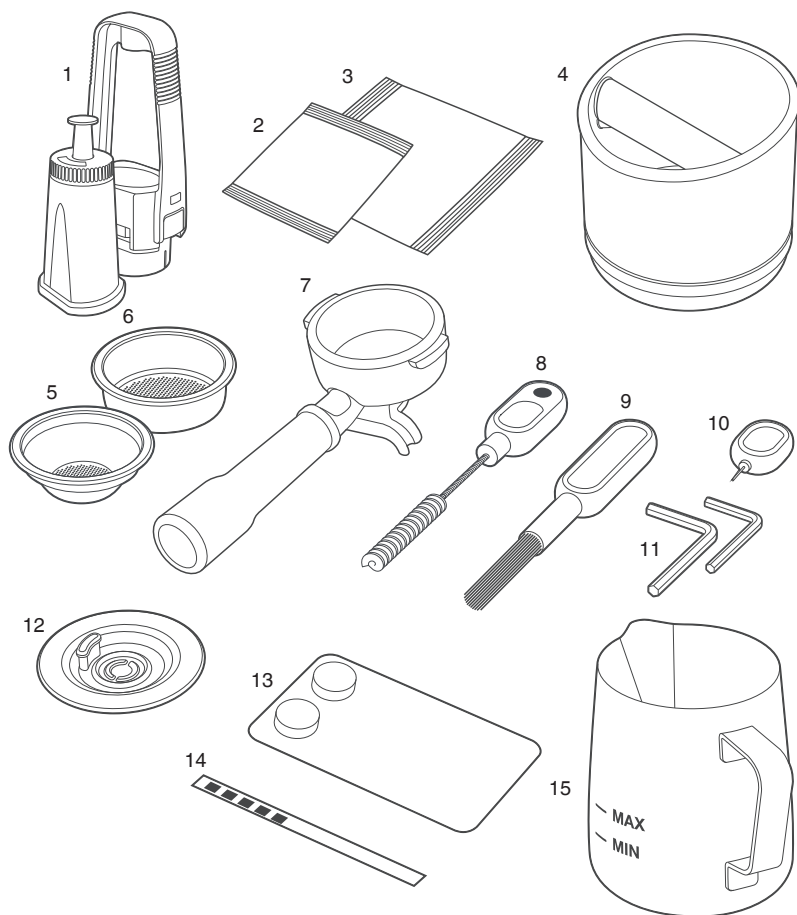


Rating Information

220-240V ~ 50-60Hz 1900-2300 W



Accessories



1. Water filter and filter holder
2. Steam wand cleaning powder
3. Descaling powder
4. Knock Box™ 10
5. Single wall 1 cup filter basket
6. Single wall 2 cup filter basket*
7. 58 mm Stainless steel portafilter
8. Grind outlet brush and tamp removal magnet
9. Cleaning brush

10. Cleaning tool for steam wand tip
11. Two hex keys
12. Cleaning disc
13. Cleaning tablets
14. Water hardness strip
15. Stainless steel milk jug

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



Features

5.7 INCH HD TOUCH SCREEN

The new ultra rich, immersive and fast 5.7 inch display screen. You can swipe, select and enjoy in high definition.

AUTO DIAL-IN SYSTEM

An extraction control system that monitors each espresso shot. If the machine detects the espresso shot was not ideal, it will make grind size adjustments automatically to improve your next espresso shot. If you prefer to control the grind size adjustments, you can turn off this feature in settings.

AUTO GRIND DOSE & TAMP

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

MOTORISED GRIND SIZE ADJUSTMENT

Adjust your grind settings easily from fine to coarse via the touch screen.

AUTO MILQ™

Silky smooth microfoam with settings for dairy, soy, almond and oat. Adjustable temperatures (45 °C to 75 °C) and 9 texture levels.

PRECISION CONTROL

Dual Boiler Heating System

Experience the power of simultaneous extraction and steaming. The espresso and steam stainless steel boilers, and heated group head ensure that water reaches the perfect temperature for maximum flavour potential, shot after shot.

PID Temperature Control

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

Low Pressure Pre-Infusion

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

Regulated Extraction Pressure

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

ADDITIONAL FEATURES

MANUAL MODE

On the coffee drinks screen, swipe up for a new Manual Mode experience. View real-time feedback with the pressure gauge display and control your manual extraction by customising pre-infusion, blooming and extraction time.

AUTO START

Switches machine on at a specified time.

AUTO OFF

When machine is inactive it switches off automatically after a specified time between 5 min and 60 min. Specified time can be set from the main settings.

SAGE+ COFFEE APP

The coffee app unlocks connectivity features including notifications, tutorials, remote power on/off and more. Simply download the Sage+ Coffee app and pair your machine to access these features.



NOTE

On this "Off mode", this machine uses a low power consumption of at least 0.483 W if it is kept plugged-in. To save more energy, switch off or unplug the appliance when the appliance is not in use.

DEDICATED HOT WATERSPOUT

Dedicated hot water outlet for making long blacks, teas, and pre heating cups.

AUTOMATIC SYSTEM PURGE (Double Tap Purge)

Double tap on the grind, brew or steam icons to automatically purge the system ready for your brew.



Connecting to your Espresso Machine

The Oracle™ Dual Boiler can be paired to a mobile device using the Sage+ Coffee App. If the appliance is not connected to the Wi-Fi, the espresso machine can still be operated in the same way as an espresso machine with no network connection.



NOTE

The Coffee App is only available in selected countries and may not be accessible in all regions. Please check your local app store for availability.



NOTE

We are constantly working to improve the Sage+ Coffee App, which may lead to changes in functionality and setup steps.

Please rely on the instructions in the latest version of the App to guide you through the setup process.

INITIAL SET-UP

1. Download the Sage+ Coffee App from Apple App Store or Google Play Store on your mobile device.
2. Create an account.
3. Turn on the appliance for the first time, and follow the prompts, proceed to the screen with the pairing QR code.
4. On your mobile device, press 'Add Oracle Dual Boiler' on the appliance tab.
5. Scan QR code from the appliance.



NOTE

If you are pairing later, you can find the QR code in Settings > Connectivity > Connect to app in your Espresso Machine

Connecting the Precision Scale™ Duo via Bluetooth®

This guide describes how to pair the Precision Scale Duo with the SES995 espresso machine using Bluetooth.

Before You Begin

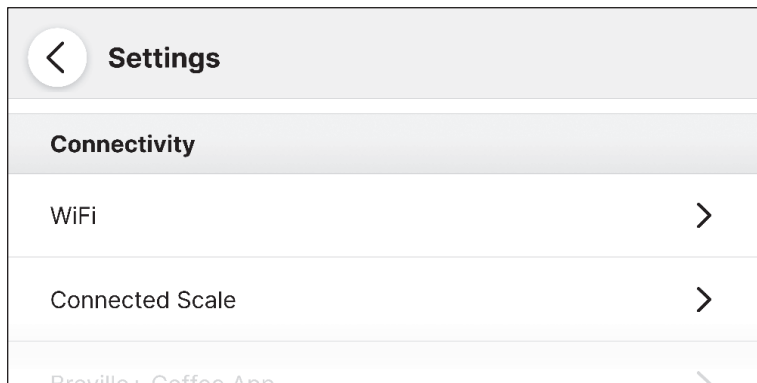
Place the scale within close range of the espresso machine, power it on, and confirm that Bluetooth is enabled on the scale. Refer to the scale user manual for instructions.

Pairing Procedure

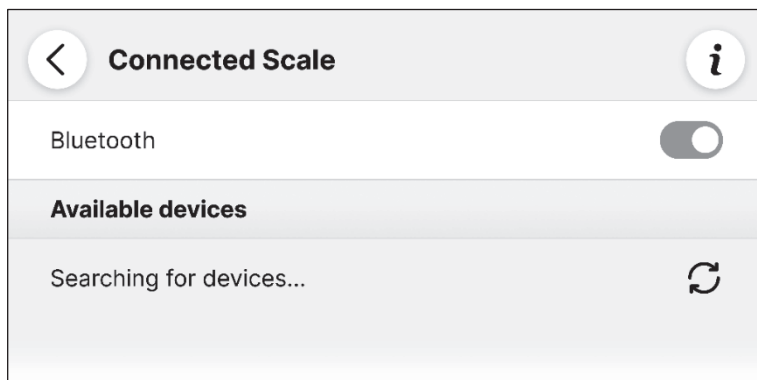
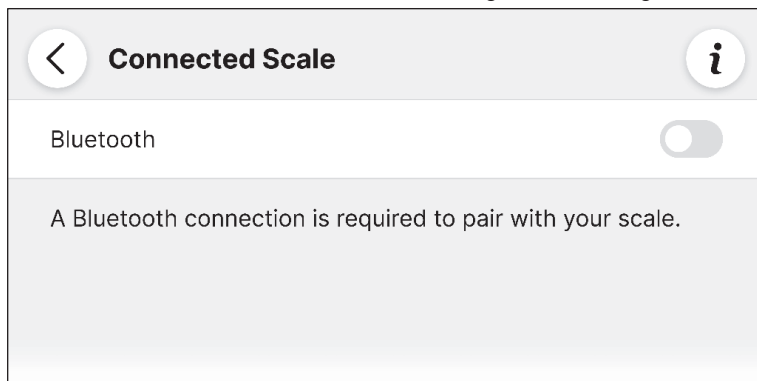
1. Power on the espresso machine
2. On the display screen, tap the Settings  icon.



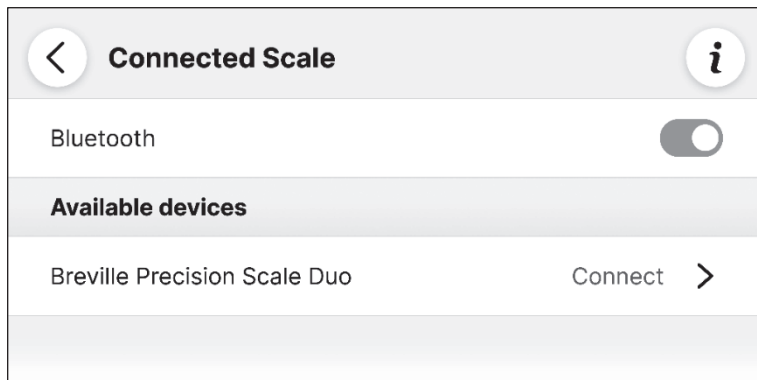
3. Scroll to Connectivity, then select Connected Scale.



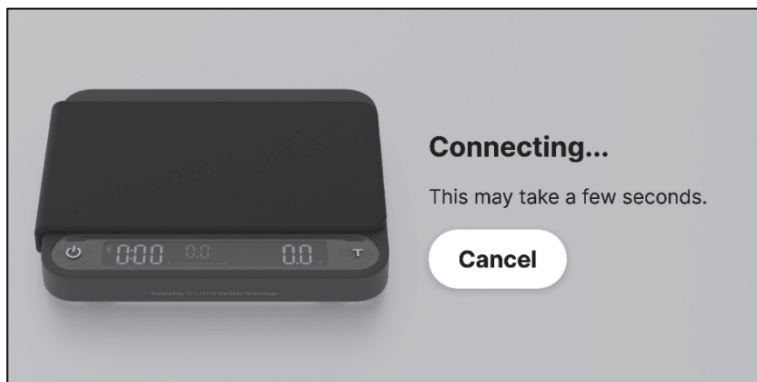
4. Set Bluetooth to ON. The machine begins searching for nearby scales.



5. Select the Breville coffee scale from the list, then tap Connect.

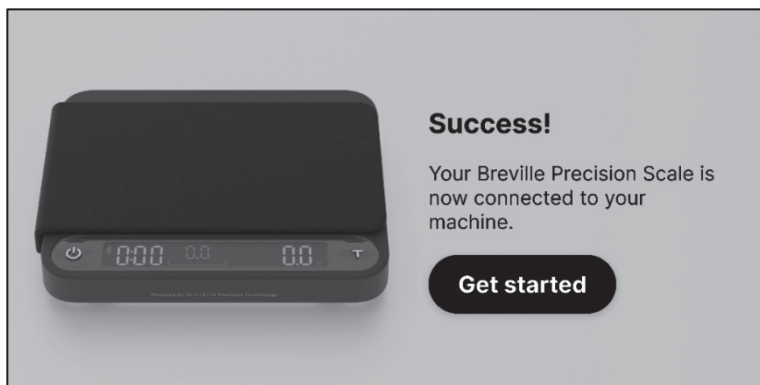


6. Wait for pairing to complete. This may take several seconds.



Result

The display confirms a successful connection. The scale is now paired and ready to use.



NOTE

If pairing fails, confirm the scale is powered on and within range, then repeat the procedure.

Tap **Get Started** to begin the onboarding tutorial. A chevron appears at the end of each animation — tap it to continue to the next step and advance through to each screen until the tutorial is complete. The display shows a series of tutorial illustrations covering Brew by Weight in Auto Mode, Brew Settings, Adjusting the Weight Target, Scale Button Settings, Scale Status Icons, Brew by Weight in Manual Mode, Auto Tare, and Auto Stop

TIP: The quick start guide is printed on the reverse side of the coffee scale's silicone mat.

AUTO MODE OPERATION

1. Select your drink from the carousel. A default target weight of 45 g is displayed.
2. To adjust the target weight, tap the weight value beneath the drink icon (default: 45 g) and select your desired target weight. Tap the drink icon once to save target weight.
3. Insert the portafilter into the grinding cradle.
4. Grind the coffee.
5. Insert the portafilter into the group head and lock it firmly.
6. Place the coffee scale beneath the group head.
7. Place your cup on the scale.

NOTE:

Do not press any buttons on the scale — manual taring is unnecessary, as the scale auto-tares when extraction begins. When paired with the machine, the scale's Auto Modes 1 and 2 are overridden, and the machine controls operation.

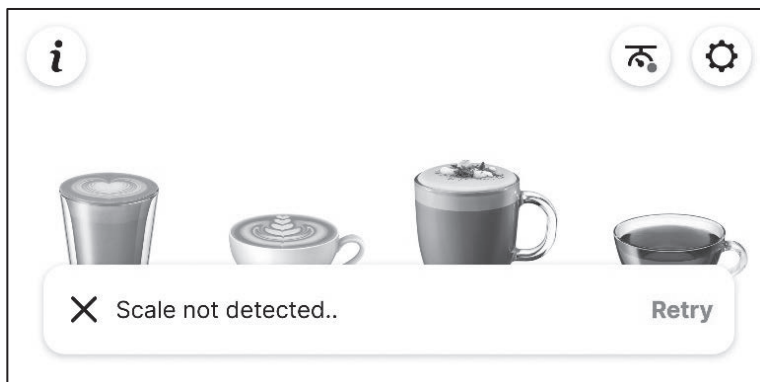
8. Tap the drink icon to begin extraction. The scale will automatically tare as extraction begins.

9. The weight and timer will remain synchronised between the scale and the espresso machine during extraction.

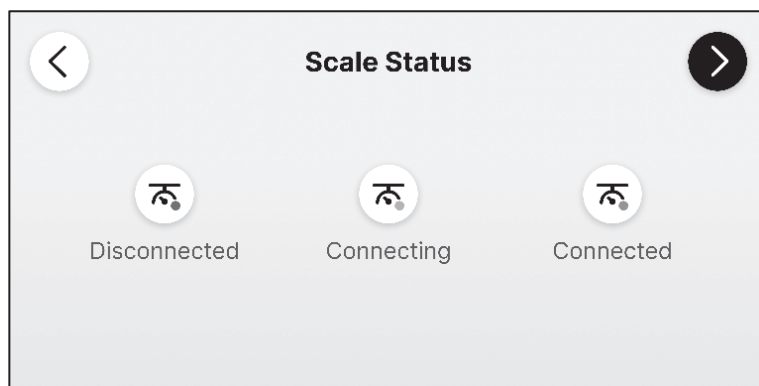
10. Extraction will stop automatically when the selected target weight is reached. Serve as espresso or continue with milk texturing for milk-based drinks.

TIP

If the display shows this message “Scale not detected..” - Tap Retry to begin scanning for the scale again.



The icons below indicate the scale's connection status:



MANUAL MODE OPERATION

1. Select Manual Mode on the machine's touch screen.
2. Insert the portafilter into the grinding cradle.
3. Grind the coffee.
4. Insert the portafilter into the group head and lock it firmly.
5. Place the coffee scale beneath the group head.
6. Place your cup on the scale.

NOTE:

Do not press any buttons on the scale — manual taring is unnecessary, as the scale auto-tares when extraction begins. When paired with the machine, the scale's Auto Modes 1 and 2 are overridden, and the machine controls operation.

7. To adjust the target weight, press and hold the Brew button. Select your desired target weight, then tap the tick to confirm.
8. To turn Brew by Weight off, tap the toggle. When the toggle is greyed out, Brew by Weight is off.
9. Tap the Brew button once to begin extraction. The scale will automatically tare as extraction begins.
10. The weight and timer will remain synchronised between the scale and the espresso machine during extraction.
11. When Brew by Weight is enabled, extraction will stop automatically when the selected target weight is reached.
Serve as espresso or continue with milk texturing for milk-based drinks.

SCALE SETTINGS:

Setting	Options
Units	G (grams) or Oz (ounces)
Mute	Toggle – Off (grey) / On (green) – default: Off
Sleep Delay	5, 10, 20, 30, 60 min, or Off — default: 5 min
Replay Tutorial	Enters onboarding tutorial



Precision Scale Duo



Units

Grams (g) >

Mute



Sleep Delay

20 minutes >

Replay Tutorial

>

RANGE TABLE

ESPRESSO RANGE = 15 – 120 g

INCREMENT = 1 g

SHOT SIZE GUIDE = Single = 30 g | Double = 45 g | Lungo = 70 g

ESPRESSO: HOT & COLD

Input Range:

- 15 to 120 g (1 g increments)

g table (Metric)

Brew Size	Assumed Basket	Ratio	Output Target Grams (g)	Range Grams (g)
Ristretto	Single	1:2.25	22.5	15-24
Single	Single	1:3	30	25-32
Single+	Double	1:1.7	35	33-39
Double	Double	1:2.1	45	40-49
Double+	Double	1:2.6	55	50-62
Lungo	Double	1:3.3	70	63-80
Lungo+	Double	1:4.3	90	81+

LONG BLACK / AMERICANO HOT WATER

Input Range:

- 50 to 250 g (5 g increments)

g table (Metric)

Hot Water Dose	Output Target Grams (g)	Range Grams (g)
Small	100	50-125
Medium	150	126-175
Large	200	176-250

COLD BREW

Input Range:

- 75 to 250 g (5 g increments)

g table (Metric)

<i>Brew Size</i>	<i>Assumed Basket</i>	<i>Ratio</i>	<i>Output Target Grams (g)</i>	<i>Range Grams (g)</i>
Small	Double	1:4.7	100	75-124
Medium	Double	1:7	150	125-174
Large	Double	1:9.5	200	175-250

CAFÉ CREMA

Input Range:

- 75 to 250 g (5 g increments)

g table (Metric)

<i>Brew Size</i>	<i>Assumed Basket</i>	<i>Ratio</i>	<i>Output Target Grams (g)</i>	<i>Range Grams (g)</i>
Small	Double	1:5.7	120	75-139
Medium	Double	1:8.4	160	140-189
Large	Double	1:11.6	220	190-250



Assembly

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

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

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

Remove the water tank located at the back of the machine unlocking the latch and pulling the water tank from the latch handle.

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

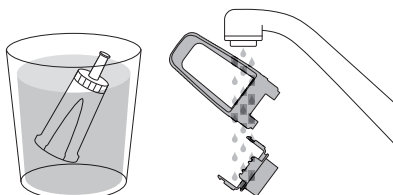


TIP

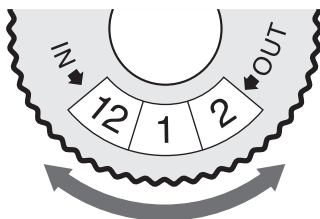
To easily manoeuvre your machine, use the lever located under the drip tray. When the lever is moved from right to left, the swivel foot drops down and lifts the machine upwards, making it easier to access the removable water tank or reposition the machine to another location.

INSTALLING THE WATER FILTER

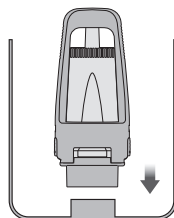
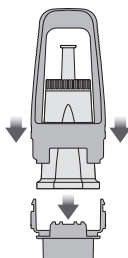
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Rinse the filter holder with cold water.



- Set the reminder for next month of replacement. We recommend to replace the filter every 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.



NOTE

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



NOTE

Input the water hardness test strip result to the machine. If result is 4 or 5 bars when tested, we strongly recommend to change to an alternate water source. Filtered water will extend both the life of your built-in filter and descale intervals as well as provide superior taste. Ensure to test the water hardness of the alternative water source you've chosen and input into the machine accordingly. Avoid using overly filtered water, like RO water unless some mineral content is being added back to the final water. Never use distilled water, or water with no or low mineral content as this will affect the taste of coffee.



Guide and Settings

INFORMATION GUIDE

Dial-In Tutorial - Takes you through the startup tutorial on how to make a coffee with the machine.

Tips and Tricks - Access handy hints on the extra features of the machine like the Manual Mode and Double Tap Purge.

QR code links - Provides QR code links to areas such as Support, Machine Registration and Maintenance Products.

About your Oracle Dual Boiler - Describes the key components of your coffee machine.

SETTINGS

Switch to manual mode - Select this option to set the machine to manual mode.

Drink Settings

Auto Dial-in - In auto mode, the Auto Dial-In System monitors the espresso shot. If the machine identifies the shot is not ideal, the system will automatically adjust the grind size for your next shot to help improve its quality.

Brew control settings - Switch between volume and time based modes.

The auto and manual modes have sub-menu options between volume and time-based brew settings.

E.g.:

- Volume based setting can be approximately 30 ml for a single shot.
- Time based can be customisable to run for 25 seconds per drink.



NOTE

On volume based mode, the volume cannot be adjusted.

Temperature settings - Adjust the brew temperature.

Milk type settings - Adjust the default type of milk with settings for dairy, soy, almond and oat.

Maintenance

Clean steam wand - Guides you through cleaning the steam wand to remove any blockage for better steaming performance.

Deep clean steam wand - Guides you through unblocking the steam tip using a steam wand cleaning powder for a deeper clean to help produce sufficient microfoam volume.

Group head clean - Cleans the group head of oils and residue. Will require an espresso cleaning tablet or powder.

Descale - Descaling prevents excess mineral and scale build-up. Will require descaling powder or solution.

Change Water Filter - To ensure machine has clean water to use.

Water hardness test - Measures the mineral levels in the water your machine is using. You will need an unused test strip.

Empty boilers - Use this cycle to empty the boilers before shipping the machine or storing it away.

Machine Settings

Default mode - Select the machine default mode between auto or manual modes.

Theme - Switch between light or dark mode.

Time and Date - Set the time and date on the machine.

Schedule Auto-Start - Set and select a day and time to automatically start the machine.

Auto Off - Set the time to power off after last use.

Sound - Adjusts the volume of the interface.

Screen brightness - Adjusts the brightness of the screen.

Light brightness - Adjust the brightness of the LED lights.

Units - Switch between imperial and metric units.

Location and Language - Select your region and preferred language on screen.

Wi-Fi - Connect to Wi-Fi to use the app and to receive the latest software updates.

Reset factory settings - Use this function to reset all programmable values back to the factory settings and delete all custom drinks.

Demo mode - Looping video to to showcase key features of the machine.

About the machine - Shows the serial number and firmware version of the machine.



WARNING

Do not unplug the machine while it is performing a factory reset or a software update.



Care and Cleaning

HD TOUCH SCREEN DISPLAY

Excess dirt and grime can get in the crevices of your touch screen impairing its functionality. Keep the touch screen dry and clean to ensure optimal functionality. Use a screen cleaning wipe or a dry soft cloth.

CLEANING CYCLE

There will be a message prompt when a cleaning cycle is required.

This is a cleaning cycle and is separate from descaling. There is also the option to start the cleaning cycle by choosing 'Group Head Clean' in 'Settings'. The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head to remove the build up of coffee and oils.

Follow instructions on the screen.

DESCALING

There will be a message prompt when a descale cycle is required.

Even with the provided water filter, it is recommended to descale if there is scale buildup in the water tank.

There is also the option to start the descale cycle by choosing 'Descale' in the 'Settings'.

Follow instructions on the screen.

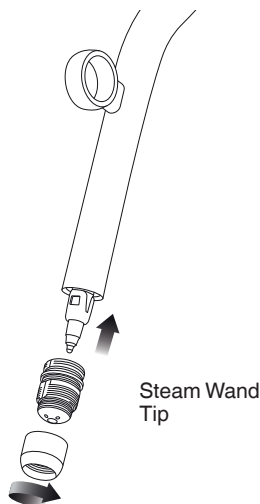
CLEANING THE STEAM WAND

- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth.
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, it may reduce frothing performance.
- Go to 'Settings' and either select '**Clean steam wand**' for general maintenance or '**Deep clean steam wand**' for when there is a persistent blockage and follow instructions on the screen.



NOTE

Ensure the steam wand tip is tightly fastened after cleaning.



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 approximately 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. Tap the brew image and let it run for 20 seconds.

CLEANING THE GROUP HEAD

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



NOTE

Ensure the drip tray is firmly in place when purging the machine.

CLEANING THE DRIP TRAY & STORAGE TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray is full.
- Remove the grill from the drip tray. Lift the drip tray baffle and dispose of any coffee grounds. Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.
- The storage tray (located behind the drip tray) can be removed and cleaned with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.

CLEANING THE OUTER HOUSING

The outer housing 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.

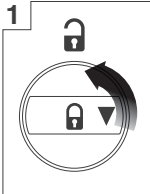


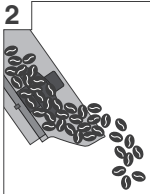
NOTE

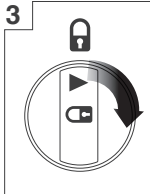
All parts should be cleaned by hand using warm water and a gentle dish washing liquid. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

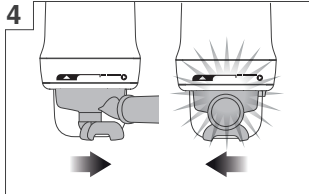
CLEANING CONICAL BURRS

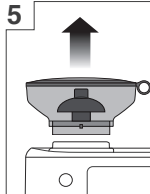
Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results which is especially important when grinding for espresso.

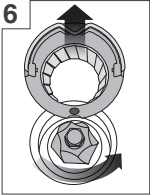
- 

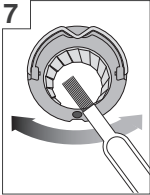
1 Unlock the hopper
- 

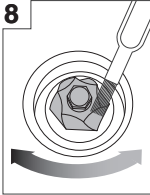
2 Remove beans
- 

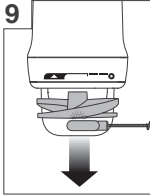
3 Replace & lock the hopper
- 

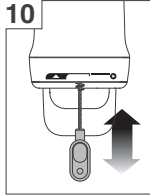
4 Run grinder until empty
- 

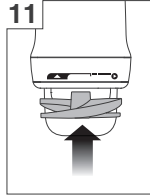
5 Remove the lid, unlock and remove the hopper
- 

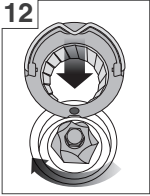
6 Remove the upper burr
- 

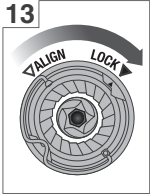
7 Clean the upper burr with the burr brush
- 

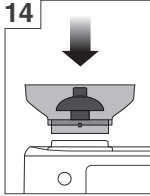
8 Clean the lower burr with the burr brush
- 

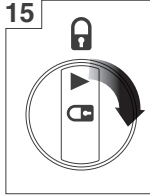
9 Remove tamping fan with tamp removal magnet
- 

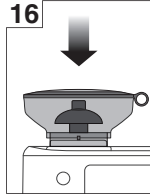
10 Clean grind outlet with grind outlet brush
- 

11 Replace tamping fan by hand
- 

12 Push the upper burr firmly into position
- 

13 Lock the upper burr
- 

14 Place the hopper back on to the machine
- 

15 Lock the hopper
- 

16 Cover the hopper with the lid



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.



TIP

It is recommended to use quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, 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 spouts and taste bitter and watery.

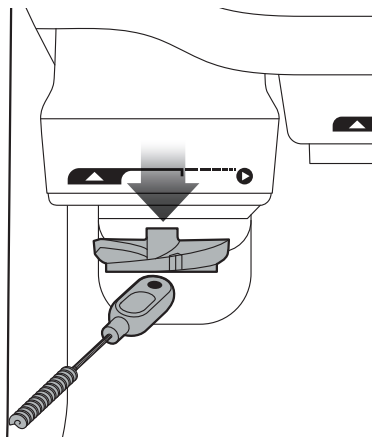
ADJUSTING TAMPING HEIGHT FROM THE GRIND COLLAR

Turn off and disconnect the machine from the power source. To adjust the tamping height, use the hex key provided. Pull the tamping fan down from the grind collar, and then pull down on the fan coupling inside the grind collar 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.

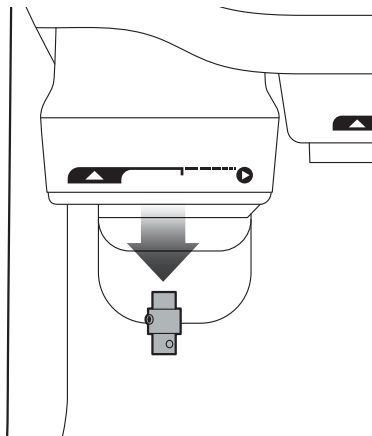
ADJUSTING TAMPING HEIGHT FROM THE GRIND COLLAR

Steps to adjust the tamper height.

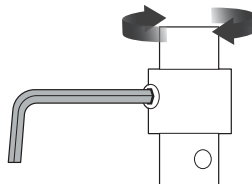
1. Turn off and disconnect the machine from the power source.
2. Pull the fan down from the grind collar using the grinder outlet tool with tamp adjust magnet.



3. Reach in and unscrew the tamp fan connector counter clockwise.



4. Use the hex key to adjust grub screw.
5. To adjust the connector length, turn clockwise (shorten) or anti-clockwise (lengthen). It is recommended changing the tamp height connector by maximum 1 turn and rechecking the results. The connector must not be longer than 29.2 mm.



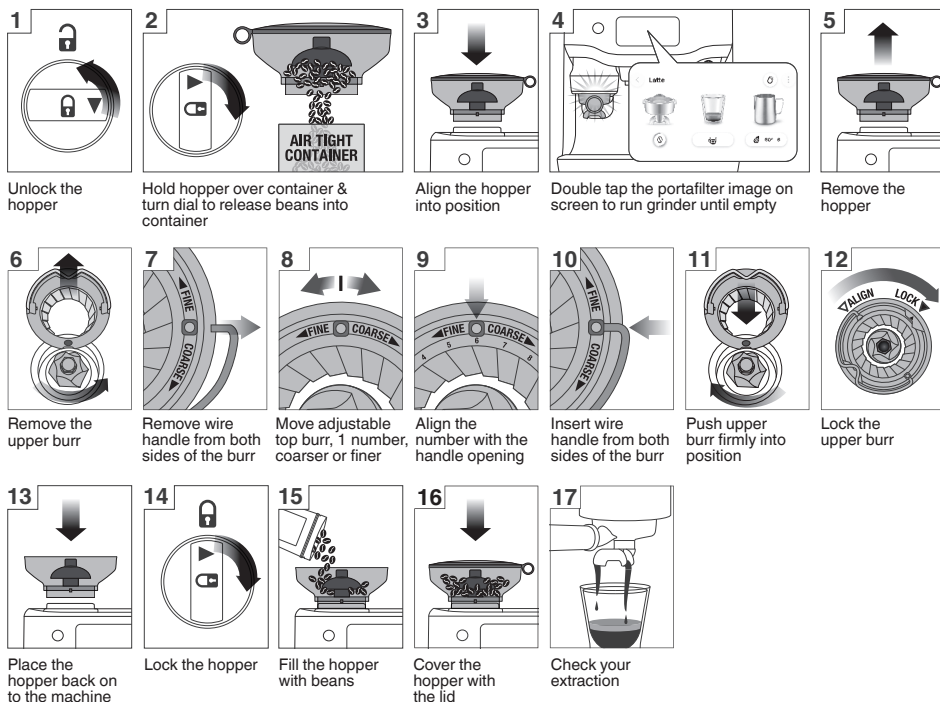
6. Refasten the screw after adjustment. Screw must be fastened onto the plane step instead of the screw thread, otherwise will damage the screw thread.
7. Reassemble the tamp height connector by pushing upwards until it clicks in place.
8. Reinsert the fan by pushing upwards and aligning to the tamp height connector.

ADJUSTING CONICAL BURRS

Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew.

A feature of your Oracle Dual Boiler is the ability to extend this range with an adjustable upper burr.

We recommend making only one adjustment at a time.





Troubleshooting

CONNECTING YOUR ORACLE DUAL BOILER

The Oracle Dual Boiler is a Wi-Fi-enabled machine that will support downloading the latest software version. If the machine is not connecting to Wi-Fi, the machine can still be operated in the same way as an espresso machine with no network connection.



NOTE

We are constantly working to improve the software that may lead to changes in functionality and setup steps. Please rely on the instructions in the latest version by upgrading the software to guide you through the setup process.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Grinder Motor starts but no ground coffee coming from grind outlet	- No coffee beans in bean hopper. - Grinder/bean hopper is blocked. - Coffee bean may have become stuck in hopper.	- Fill bean hopper with fresh coffee beans. - Remove bean hopper. Inspect bean hopper & grinding burrs for blockage. Replace parts and try again. - Clean the chute.
Grinder motor unable to start	- Grinder is blocked with foreign item or chute is blocked - Moisture clogging grinder.	Turn the machine off. Inspect and remove foreign object and clean the chute.
Unable to lock bean hopper into position	Coffee beans obstructing bean hopper locking device.	Remove bean hopper. Clear coffee beans from top of burrs. Re-lock bean hopper into position.
Portafilter overfills	- Tamping fan was removed for cleaning and not replaced. - Inserted a portafilter that was already full.	- Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft. Refer to the 'Cleaning Conical Burrs' under Care & Cleaning. - Make sure that portafilter is empty before inserting it.
Grinder Emergency stop		- Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function. - Unplug power cord from power outlet.
Grinder overheat		Turn the power to OFF and unplug the machine from the outlet. Wait a few minutes before plugging and starting the machine back on.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Grinder running continuously	No beans in hopper.	- Fill hopper with beans. - Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function.
	Tamping fan has been removed.	Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft. Refer to the 'Cleaning Conical Burrs' under  Care & Cleaning.
Espresso runs out around the edge of the portafilter	Portafilter not inserted in the group head correctly.	Ensure portafilter is rotated to the right until the handle is past the center and is securely locked in place. Rotating past the centre will not damage the silicone seal.
and/or		
Portafilter comes out of the group head during an extraction	There are coffee grounds around the filter basket rim.	Clean excess coffee from the rim of the filter basket after grinding to ensure a proper seal in group head.
	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.	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	Clock not set or clock is set with incorrect time.	Verify that the time zone is accurate and ensure the clock and Auto Start time are programmed correctly.
Operation Error message on the touch screen	A fault has occurred and machine cannot operate.	Contact Sage Customer Service Centre.
Pumps continue to operate / Steam is very wet / Hot water outlet leaks	Using highly filtered, demineralised or distilled water which is affecting how the machine is designed to function.	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.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Water does not flow from the group head	• Machine has not reached operating temperature.	• Allow time for the machine to reach operating temperature.
	• Water tank is empty.	• Fill tank. Prime the system by: 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.
	• Water tank not fully inserted & locked.	• Push water tank in fully and lock latch closed.
Display says "Water tank empty" but water tank is full	• Water tank not fully inserted & locked.	• Push water tank in fully and lock latch closed.
No steam or hot water	• Machine is not turned on or up to operating temperature.	• Ensure the machine is plugged in and ready for use.
No hot water	• Water tank is empty.	• Fill water tank.
No steam	• Steam wand is blocked.	• Refer to 'Cleaning the Steam Wand' under  Care & Cleaning section.
The machine is 'On' but won't operate		• 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		• Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. • If problem persists, call Sage Consumer Support.
Coffee not hot enough	• Cups not pre-heated.	• Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Not-Ideal milk temperature	Milk temperature is too high or too low (if making cappuccino or latté etc).	Adjust milk temperature in the settings menu.
No crema	Coffee beans are stale.	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.
Not enough milk texture	Steam wand is blocked.	- Refer to 'Cleaning the Steam Wand' under  Care & Cleaning section. - 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 (Espresso flows out too quickly)	- Coffee is ground too coarsely. - Coffee beans are stale.	- 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 (Espresso drips on a restricted flow)	Coffee is ground too finely.	- Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser. - Customise extraction time by touching the 'Single'/'Double' button. - Shot duration / volume needs to be adjusted. - Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.
Amount of coffee extracted has changed, but all settings are the same.	As coffee beans age, the extraction rate changes and can affect the shot volume.	- 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.

QR Code Links



Extraction Guide

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/extraction>



Clean Steam Wand

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/cleansteamwand>



Tutorial

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/tutorials>



Descale

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/descale>



Texture Milk

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/milktexturing>

UK PSTI Statement of Compliance

1. Product type: **Coffee Machine**
2. Model name: **SES995**
3. Name and address of manufacturer: **Breville Pty Ltd.
Suite 2, 170-180 Bourke Road
Alexandria, NSW, 2015, AUSTRALIA**
4. This declaration of compliance is prepared by the manufacturer of this product.
5. To the best of their knowledge, the manufacturer has complied with the deemed compliance conditions in Schedule 2:

UK Product Security and Telecommunications Infrastructure Act 2022 and UK PSTI Regulations 2023 - Security Requirements for Relevant Connectable Products, Schedule 2.

6. References to the relevant standards in relation to which conformity is declared:

ETSI EN 303 645 V2.1.1 (issued 2020-06)

Provisions:

- 5.1-1 and 5.1-2 for passwords (if applicable) 5.2-1 for reporting security issues
5.3-1 for minimum security update periods

7. **Defined support period for the product.** The support period of the connected product listed will have a minimum of 5 (five) years from its first commercial launch in August 2025.

**Signed for and on behalf of
the manufacturer:**

Breville Pty Ltd Australia

Place and date of issue:

Place: Sydney

Date: 28 November 2024

Name:

Brendan Foxlee

Function:

Head of Compliance and Market Expansion

Signature:





EU and UK Declaration of Conformity

Hereby, Breville Pty Ltd, address: Ground Floor, Suite 2, 170-180 Bourke Road, Alexandria, NSW, 2015, Australia, declares under its sole responsibility that the following equipment complies with the relevant Union harmonization legislation.

Product Description: Espresso Machine

Model: BES995 XXX /Z, SES995 XXX /Z ("XXX" indicates different colour, can be '0-9', 'A-Z'. "/Z" can be '/A-Z' and it is used as service code or blank.)

Trademark: Sage

The object of this declaration conforms with the applicable Union harmonization legislation.

EU: Radio Equipment Directive: 2014/53/EU UK: Radio Equipment Directive (RED) 2017	Article 3.1a: EN IEC 62311:2020, EN 60335-2-15: 2016 +A11: 2018 +A1: 2021 +A2: 2021 + A12: 2021, EN IEC 60335-2-14: 2023 +A1: 2023 +A11: 2023, EN 60335-1: 2012 +A11: 2014 +A13: 2017 +A1: 2019 +A14: 2019 +A2: 2019 +A15: 2021 +A16: 2023 EN 62233: 2008 Article 3.1b: EN IEC 55014-1: 2021, EN IEC 55014-2: 2021, EN 61000-3-3: 2013+ A1:2019+A2:2021, EN IEC 61000-3-2: 2019+A1:2021, EN 301 489-1 V2.2.3, EN 301 489-3 V2.3.2, EN 301 489-17 V3.3.1 Article 3.2: EN 300 328 V2.2.2, EN 301 893 V2.1.1, EN 300 440 V2.2.1 Article 3.3d: EN 18031-1:2024
---	--

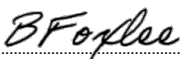
Furthermore, The Notified Body [SGS North America, Inc.], with Notified Body number [2906] performed Modules B in Annex III of Directive [2014/53/EU], and issued the EU TEC No. NB2906.2025.000048-01

Cybersecurity requirements were performed by the Notified Body [SGS Fimko OY], with Notified Body number [0598] as per requirements set out in Article 3,3d of Radio Equipment Directive [2014/53/EU], and issued the EU TEC No. [RED-4082]

Signed for and on behalf of the manufacturer: **Breville Pty Ltd (Australia)**

Sydney, 25/10/2025

.....
Place and Date of issue

.....

 Brendan Foxlee, Head of Compliance and Market Expansion
Name, signature and function of authorized person

Manufacturer
 Breville Pty Ltd.
 Suite 2, 170-180 Bourke Road, Alexandria,
 NSW, 2015, Australia
<https://www.breville.com>

EU Importer & Representative
 Sage Appliances GmbH
 Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
 Deutschland
 HRB 81309 · USt.-IdNr.: DE315834628 ·
 WEEE Reg.-
 Nr.: DE38398035
www.sageappliances.com

UK Importer
 BRG Appliances Limited – UK 86-90 Paul
 Street, London, EC2A 4NE, United Kingdom
www.sageappliances.com



Notes

the Oracle™ Dual Boiler

SES995



دليل المستخدم AR

Sage®

توصي SAGE® باتباع تعليمات السلامة أولاً

محتويات



نحن في Sage® نولي السلامة اهتماماً بالغاً. نصمم ونصنع أجهزة تنامع مراعاة سلامتك في المقام الأول. كما نرجو منك اتباع درجة من الحذر عند استخدام أي جهاز كهربائي، والالتزام بالاحتياطات التالية:

تعليمات السلامة الهامة

اقرأ جميع التعليمات قبل الاستخدام واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

- قم بإزالة أي مواد تغليف بشكل آمن والتخلص منها قبل الاستخدام الأول.
- تأكد من تجميع المنتج بشكل صحيح قبل الاستخدام وفك سلك الطاقة بالكامل قبل التشغيل.
- قبل الاستخدام لأول مرة، يرجى التأكد من أن مصدر الكهرباء لديك هو نفسه الموضح على ملصق التصنيف الموجود على الجانب السفلي من الجهاز. 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 مُقدَّر لا يزيد عن 30 ميلي أمبير. استشر خبير كهربائي للحصول على المشورة المهنية.
- قم بفحص سلك الطاقة والقابس والجهاز بانتظام بحثاً عن أي ضرر. في حالة اكتشاف أي تلف في الجهاز، توقف فوراً عن استخدامه وأعد الجهاز بالكامل إلى أقرب مركز خدمة Sage معتمد للفحص أو الاستبدال أو الإصلاح.

الضمان	2
توصي Sage® باتباع تعليمات السلامة أولاً	2
المكونات	6
الملحقات	7
الميزات	8
توصيل جهاز الإسبريسو الخاص بك	9
التركيب	10
الدليل والإعدادات	11
العناية والتنظيف	12
اكتشاف الأعطال وإصلاحها	17

الضمان

ضمان محدود لمدة سنتين

تضمن Sage Appliances هذا المنتج للاستخدام المنزلي في الأراضي المحددة لمدة سنتين من تاريخ الشراء ضد العيوب الناتجة عن خلل في التصنيع أو المواد. خلال فترة الضمان هذه، ستقوم Sage Appliances بإصلاح أو استبدال أو رد قيمة أي منتج معيب (وفقاً لتقدير شركة Sage Appliances وحدها). جميع الحقوق القانونية بموجب القوانين الوطنية المعمول بها سيتم احترامها ولن تتأثر بهذا الضمان. للاطلاع على الشروط والأحكام الكاملة الخاصة بالضمان، بالإضافة إلى تعليمات تقديم المطالبة، يُرجى زيارة الموقع: www.sageappliances.com

- لا تترك سلك الطاقة معلقًا على حافة المنضدة أو الطاولة. لا تدع سلك الطاقة يلامس الأسطح الساخنة أو يصبح متشابكًا.
- لا تلمس الأسطح الساخنة. تأكد دائمًا من ترك الجهاز ليبرد؛ إذا كان سيتم ترك الجهاز دون مراقبة، أو تنظيفه، أو نقله، أو تجميعه، أو تخزينه، فقم دائمًا بإيقاف تشغيل آلة الإسبريسو بالضغط على زر الطاقة لإيقاف التشغيل. قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن منفذ الطاقة.
- لا ينبغي للأطفال اللعب بالجهاز. لا تترك الجهاز دون مراقبة عند استخدامه. لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فما فوق إذا تم تقديم الإشراف أو التعليمات لهم بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا كانوا يفهمون المخاطر المرتبطة بذلك. لا يجوز للأطفال القيام بمهام التنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات وتحت الإشراف. احتفظ بالجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
- يمكن للأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة استخدام الأجهزة إذا تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي تنطوي عليها.
- لتجنب خطر الاختناق بالنسبة للأطفال الصغار، تخلص من الغطاء الواقي المثبت على قابس الطاقة بشكل آمن.
- ضع الجهاز على سطح ثابت ومقاوم للحرارة ومستو وجاف بعيدًا عن حافة المنضدة، ولا تقم بتشغيله على أو بالقرب من مصدر حرارة مثل اللوحة الساخنة أو الفرن أو موقد الغاز.
- لا تقم بتشغيل الجهاز في مكان مغلق أو داخل خزانة.
- لا تستخدم ملحقات أخرى غير تلك المرفقة مع الأجهزة. قد يؤدي استخدام الملحقات غير المباحة أو الموصى بها من قبل شركة Sage إلى نشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية أو إصابة.
- 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.
- سيؤدي الاستخدام غير السليم للجهاز أو تشغيله بشكل غير صحيح أو إصلاحه بشكل غير احترافي إلى إبطال أي مطالبة بالضمان. لا يمكن قبول أي ضمان لأي أضرار.
- الجهاز ليس مصمم لتشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- توخ الحذر عند تشغيل الجهاز، حيث أن الأسطح المعدنية قد تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. يتعرض سطح أداة التسخين للحرارة المتبقية بعد الاستخدام.
- لا تقم بتشغيل مطحنة بدون وضع غطاء القادوس في مكانه. ابقِ الأصابع واليدين والشعر والملابس والأواني بعيدًا عن القادوس أثناء التشغيل.
- تأكد من إدخال فلتر القهوة بإحكام وتثبيتته في أقصى موضع على يمين رأس المجموعة قبل البدء في عملية الاستخلاص. لا تقم أبدًا بإزالة حامل الفلتر أثناء عملية الاستخلاص. قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى التعرض للحروق بسبب البخار الساخن أو القهوة الساخنة.
- قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح للجهاز، مثل تحضير القهوة في حامل الفلتر بدون إحدى سلال الفلتر المتوفرة، إلى حدوث إصابة و/أو تلف للأسطح المحيطة بالجهاز.

• لا تفتح أو تزيل أي مكونات من ماكينة القهوة أثناء التشغيل.

• لا تستخدم الجهاز دون وجود الماء في خزان المياه.

• لا تملأ خزان المياه بالماء الساخن أو الحليب.

• توخ الحذر بعد تحضير الحليب، حيث أن وظيفة "التطهير التلقائي" قد تقوم بتطهير البخار الساخن عند خفض عصا التبخير.

• الفتحة العلوية الأمامية ليست مخصصة للحليب. لا تصب الحليب في الفتحة العلوية الأمامية.

• يُرجى توخي الحذر عند إزالة الترسبات الكلسية، فقد ينبعث بخار ساخن. قبل البدء، تأكد من أن صينية التنقيط فارغة ومثبتة بشكل صحيح في الماكينة. راجع قسم "العناية والتنظيف" للحصول على مزيد من التعليمات.

• امسح السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وجافة. احرص على إبقاء الجهاز وملحقاته نظيفة.

• الشبكة العلوية لصينية التنقيط حادة. توخ الحذر عند التعامل معها أو تنظيفها.

• يجب أن تتم عمليات الصيانة، ما عدا التنظيف، بواسطة ممثل خدمة معتمد فقط أو في مركز خدمة معتمد من Sage.

إشعار للعملاء بخصوص تخزين البيانات

يرجى ملاحظة أنه من أجل تقديم خدمة أفضل لعملائنا، تم تضمين وحدة تخزين داخلية صغيرة في هذا الجهاز لتحسين مستوى الخدمة. تقوم هذه الوحدة بجمع بعض المعلومات حول استخدام الجهاز، مثل عدد مرات الاستخدام وطريقة الاستخدام. تقوم هذه الوحدة بجمع بعض المعلومات حول استخدام الجهاز، مثل عدد مرات الاستخدام وطريقة الاستخدام.

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 التواصل معنا على

privacy@sageappliances.com

BT BLE: 2402 ميغا هرتز-2480- ميغا هرتز@2402 4.6dBm ميغا هرتز-2480 4.6dBm EIRP

Bluetooth: 2402 ميغا هرتز-2480- ميغا هرتز@2402 1.58dBm ميغا هرتز-2480- ميغا هرتز@1.58dBm إرب

2.4G WiFi: 2412MHz-2472MHz@16.52dBm 2412MHz-2472MHz@16.52dBm EIRP

5G WiFi: 5180MHz-5825MHz@18.96dBm 5180MHz-5825MHz@18.96dBm EIRP

يقتصر استخدام الجهاز على الاستخدام الداخلي عند التشغيل في نطاق التردد 5150-5350 ميغا هرتز.

وظيفة إدارة الطاقة

يحتوي هذا الجهاز على وظيفة إدارة الطاقة. بعد فترة معينة من آخر استخدام لك أو تشغيل لأي من عناصر التحكم، يدخل الجهاز تلقائيًا في وضع إدارة الطاقة. تحت هذا الوضع، يستهلك الجهاز طاقة منخفضة إذا تم إبقاؤه موصولًا بمأخذ طاقة مفعّل.

للحفاظ على الطاقة، قم بإيقاف تشغيل المقبس أو افصل الجهاز إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام.



للحصول على التفاصيل، يرجى الرجوع إلى المعلومات المتوفرة عبر الإنترنت عن طريق مسح رمز الاستجابة السريعة.

سيتم تفعيل رمز الاستجابة السريعة فقط بعد 2025/5/9.

يتحول الجهاز تلقائياً إلى وضع الإيقاف أو الوضع الشبكي بعد 20 دقيقة من عدم النشاط.

تنبيه



لتجنب خطر الإصابة، لا تفتح حجرة التحضير أثناء عملية التخمير.

لحمايتك من خطر الحريق أو الصدمة الكهربائية، لا تغمر سلك الطاقة أو القابس أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

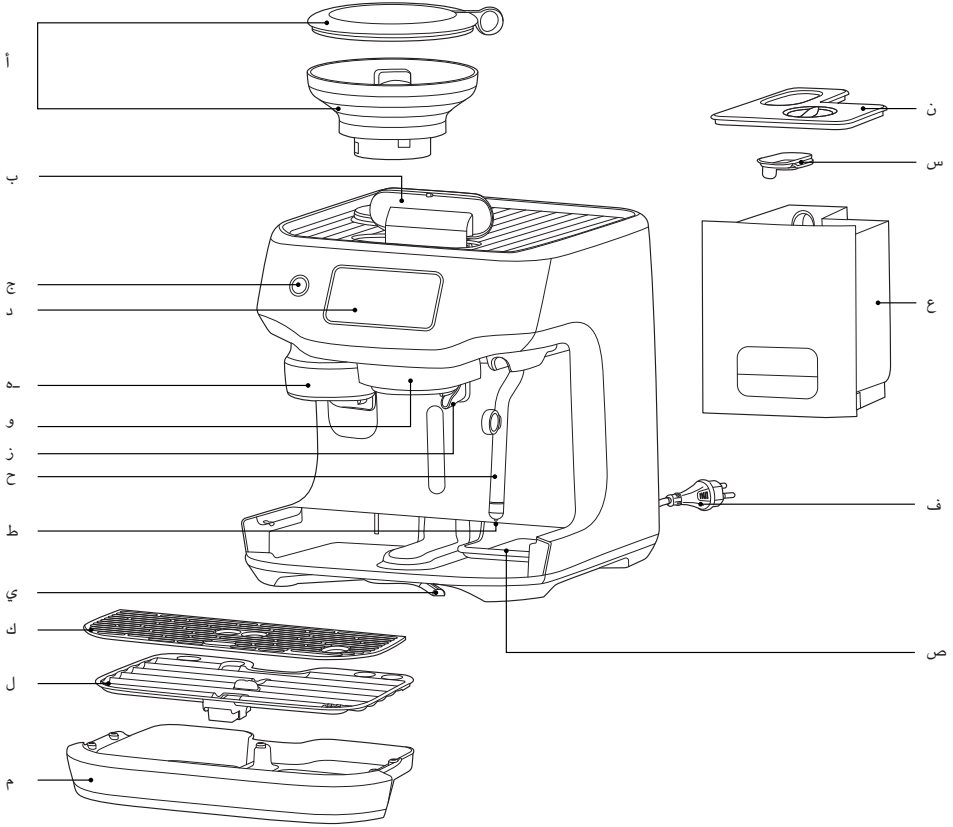


ملحوظة



لتجنب إتلاف الجهاز، لا تستخدم مواد التنظيف القلوية. استخدم قطعة قماش ناعمة ونظيفة بدلاً من ذلك.

للاستخدام المنزلي فقط، اتبع هذه التعليمات

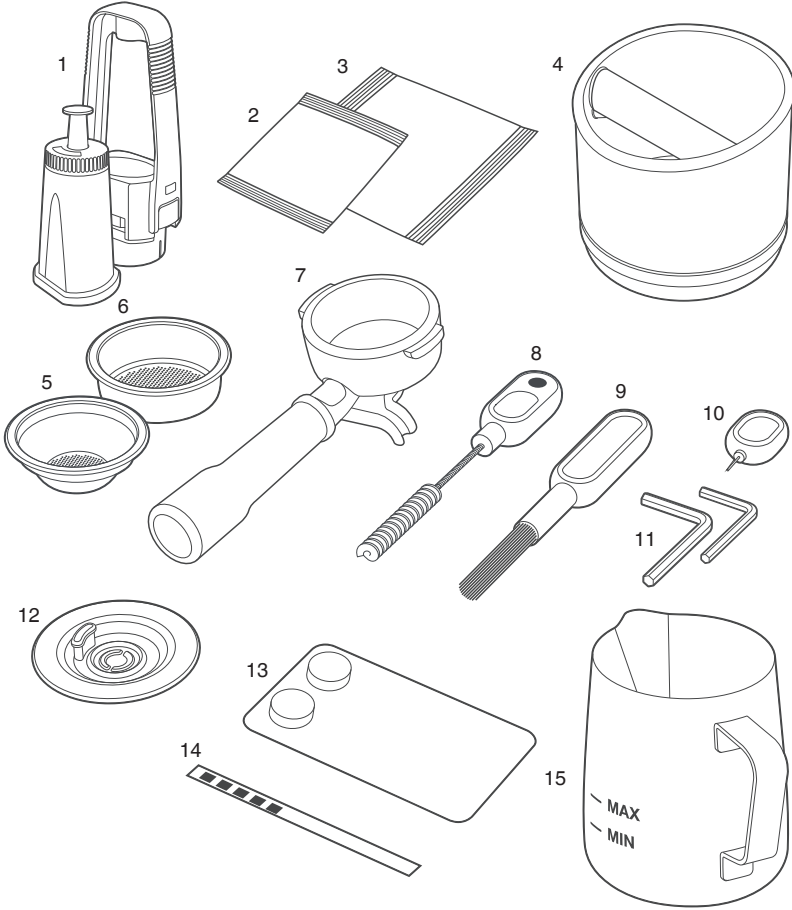


- A. حاوية حبوب البن بسعة 340 جم
B. فتحة تعبئة المياه من الأعلى من الجهة الأمامية
C. زر التشغيل
D. شاشة لمس عالية الدقة مقاس 5.7 بوصة
E. منفذ الطحن والكبس
F. رأس مجموعة تسخين بقطر 58 مم
G. منفذ مخصص للمياه الساخنة
H. عصا تبخير MilQ Auto™
I. مستشعر درجة حرارة الحليب
J. رافعة أمامية للعلبة الثالثة
K. شبك صينية التقطير
L. حاجز صينية التقطير
M. صينية التقطير
N. غطاء خزان الماء
O. غطاء شبكي لخزان المياه
P. خزان ماء مزود بقفل مشبك
Q. سلك الكهرباء مزود بحيز تخزين
R. درج تخزين أدوات مخفي

معلومات التصنيف الكهربائي
220-240 فولت ~ 50-60 هرتز 1900-2300 واط



الملحقات



10. أداة تنظيف لطرف عصا التبخير

11. مفتاحين سداسيين

12. قرص التنظيف

13. أقراص التنظيف

14. شريط صلابة المياه

15. إبريق حليب من الفولاذ المقاوم للصدأ

1. فلتر المياه وحامل الفلتر

2. مسحوق تنظيف عصا التبخير

3. مسحوق إزالة الترسبات الكلسية

4. Knock Box™ 10

5. سلة فلتر ذات جدار واحد بسعة كوب واحد

6. سلة فلتر ذات جدار واحد بسعة 2 كوب*

7. حامل فلتر من الفولاذ المقاوم للصدأ بمقاس 58 مم

8. فرشاة مخرج الطحن ومغناطيس إزالة الضغط

9. فرشاة التنظيف

* سلة فلتر ذات جدار واحد بسعة 2 كوب تأتي مثبتة في حامل الفلتر.

الميزات



مقياس الضغط والتحكم في الاستخلاص اليدوي عن طريق تخصيص وقت ما قبل التسريب والإزهار والاستخلاص.

بدء التشغيل التلقائي

يمكن ضبط وقت لتشغيل الجهاز تلقائيًا.

إيقاف التشغيل التلقائي

عندما تكون الماكينة غير نشطة، يتم إيقاف تشغيلها تلقائيًا بعد فترة زمنية محددة تتراوح بين 5 دقائق و60 دقيقة. يمكن ضبط الوقت المحدد من الإعدادات الرئيسية.

تطبيق SAGE+ للقهوة

يتيح لك تطبيق القهوة ميزات الاتصال مثل الإشعارات، والدروس التعليمية، وتشغيل/إيقاف التشغيل عن بُعد، والمزيد.

ما عليك سوى تحميل تطبيق Sage+ للقهوة وتوصيل جهازك للاستفادة من هذه الميزات.

ملحوظة



في "وضع إيقاف التشغيل" هذا، يستخدم هذا الجهاز استهلاكًا منخفضًا للطاقة يبلغ 0.483 وات على الأقل إذا تم إبقاؤه متصلًا بالكهرباء. لتوفير المزيد من الطاقة، قم بإيقاف تشغيل الجهاز أو فصله عن الكهرباء عندما لا يكون قيد الاستخدام.

فوهة مخصصة للماء الساخن

مخصصة لتحضير مشروبات مثل "لونغ بلاك" والشاي وتسخين الأكواب.

التنظيف التلقائي للنظام (التطهير بنقرة مزدوجة)

انقر نقرًا مزدوجًا على أيقونات الطحن أو التخمير أو التبخير لتنظيف النظام تلقائيًا استعدادًا لتخمير قهوتك.

شاشة لمس عالية الدقة مقاس 5.7 بوصة

شاشة عرض فائقة الوضوح، سريعة وتفاعلية مقاس 5.7 بوصة. تتيح لك السحب والتحديد والاستمتاع بتجربة استخدام عالية الدقة.

نظام الضغط التلقائي للاستخلاص

نظام التحكم في الاستخلاص الذي يراقب كل جرعة إسبرسو. إذا اكتشفت الماكينة أن جرعة الإسبرسو لم تكن مثالية، فسوف تقوم بتعديل حجم الطحن تلقائيًا لتحسين جرعة الإسبرسو التالية. إذا كنت تفضل التحكم في تعديلات درجة الطحن، فيمكنك إيقاف تشغيل هذه الميزة في الإعدادات.

الطحن والتوزيع والكبس التلقائي

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

ضبط آلي لدرجة الطحن

يمكنك ضبط إعدادات الطحن بسهولة من الناعم إلى الخشن عبر شاشة اللمس.

TM AUTO MILQ

رغوة دقيقة وناعمة، مزودة بإعدادات لأنواع الحليب: العادي، الصويا، اللوز، والشوفان. يمكن التحكم بدرجة الحرارة (من 45 إلى 75 درجة مئوية) و9 مستويات من القوام.

التحكم الدقيق

نظام التسخين بالغالبية المزدوجة

استمتع بقوة الاستخلاص والتبخير في وقت واحد. تضمن غلايات الإسبريسو والبخار المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، ورأس المجموعة المسخنة، وصول الماء إلى درجة الحرارة المثالية للحصول على أقصى قدر من النكهة، جرعة بعد جرعة.

التحكم في درجة الحرارة بواسطة PID

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

التمهيد بالضغط المنخفض

يزيد ضغط الماء تدريجيًا لتوزيع متساوٍ للماء على البن للحصول على استخلاص متساوٍ.

ضغط الاستخلاص المنظم

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

ميزات إضافية

الوضع اليدوي

على شاشة مشروبات القهوة، مرر لأعلى للحصول على تجربة الوضع اليدوي الجديدة. يمكنك عرض التعليقات المباشرة باستخدام شاشة

توصيل جهاز الإسبريسو الخاص بك



يمكن إقران جهاز The Oracle™ Dual Boiler بجهاز محمول باستخدام تطبيق Sage+ Coffee. في حال عدم الاتصال بشبكة Wi-Fi، يمكن تشغيل الجهاز كآلة إسبريسو عادية دون الاتصال بالشبكة.

ملحوظة



تتوفر تطبيق Coffee فقط في بعض البلدان المحددة وقد لا يكون متاحًا في جميع المناطق. يرجى التحقق من توفره في متجر التطبيقات المحلي.

ملحوظة



نحن نعمل باستمرار على تحسين تطبيق Sage+ Coffee، مما قد يؤدي إلى تغييرات في الوظائف وخطوات الإعداد. يرجى الاعتماد على الإرشادات الموجودة في أحدث إصدار من التطبيق لإرشادك خلال عملية الإعداد.

إعداد الاتصال الأولي

1. قم بتنزيل تطبيق Sage+ Coffee من Apple App Store أو Google Play Store على جهازك المحمول.
2. أنشئ حسابًا جديدًا.
3. شغّل الجهاز لأول مرة، واتبع الإرشادات حتى تصل إلى شاشة رمز QR.
4. على هاتفك، اضغط على "إضافة Oracle Dual Boiler" في تبويب الأجهزة.
5. امسح رمز QR من على شاشة الجهاز.

ملحوظة



إذا كنت تقوم بالإقران لاحقًا، فيمكنك العثور على رمز QR في الإعدادات > الاتصال > الاتصال بالتطبيق في آلة الإسبريسو الخاصة بك

التركيب



قبل الاستخدام الأول

تحضير الآلة

قم بإزالة وتخلص من جميع الملصقات ومواد التغليف المرفقة بآلة الإسبريسو الخاصة بك.

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

قم بإزالة خزان المياه الموجود في الجزء الخلفي من الماكينة عن طريق فتح القفل وسحب خزان المياه من مقبض القفل.

قم بتنظيف الأجزاء والملحقات (خزان المياه، مرشح القهوة، سلال المرشح، إبريق الحليب) باستخدام الماء الدافئ وسائل غسيل الأطباق اللطيف. اشطفها ثم جففها جيداً.

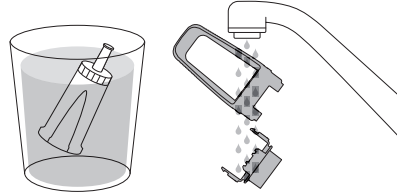
نصيحة



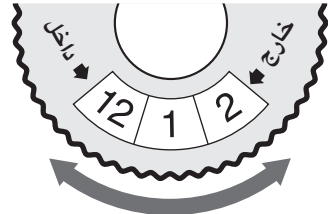
لتحريك الجهاز بسهولة، استخدم الرافعة الموجودة أسفل صينية التقطير. عندما يتم تحريك الرافعة من اليمين إلى اليسار، تنخفض الدوارة لأسفل وترفع الماكينة إلى الأعلى، مما يجعل من السهل الوصول إلى خزان المياه القابل للإزالة أو إعادة وضع الماكينة في مكان آخر.

تركيب فلتر المياه

- قم بإزالة فلتر المياه وحامل فلتر المياه من الكيس البلاستيكي.
- انقع الفلتر في الماء البارد لمدة 5 دقائق.
- اشطف حامل الفلتر بالماء البارد.

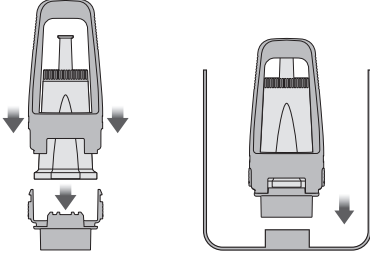


- اضغط تذكير استبدال الفلتر في الشهر التالي. نوصي باستبدال الفلتر كل 3 أشهر.



- قم بإدخال الفلتر في جزئي حامل الفلتر.

- لتثبيت حامل الفلتر المجمع في خزان المياه، قم بمحاذاة قاعدة حامل الفلتر مع الحول الموجود داخل خزان المياه. اضغط لأسفل لتثبيتته في مكانه.



ملحوظة



استبدال الفلتر كل 3 أشهر يقلل من الحاجة لإزالة الترسبات الكلسية من الجهاز. يمكن شراء المرشحات من www.sageappliances.com

ملحوظة



أدخل نتيجة شريط اختبار صلاحية المياه إلى الجهاز. إذا كانت النتيجة 4 أو 5 أشربة، فإننا نوصي بشدة بالتغيير إلى مصدر مياه بديل. ستعمل المياه المفلترة على إطالة عمر الفلتر المدمج لديك وفترات إزالة الترسبات، فضلاً عن توفير مذاق رائع. تأكد من اختيار صلاحية المياه لمصدر المياه البديل الذي اخترته وأدخله في الجهاز وفقاً لذلك. تجنب استخدام المياه المفلترة بشكل مفرط، مثل مياه التناضح العكسي، ما لم تتم إضافة بعض المحتوى المعدني إلى المياه النهائية. لا تستخدم أبداً الماء المقطر، أو الماء الذي يحتوي على نسبة قليلة من المعادن أو لا يحتوي عليها، لأن ذلك سيؤثر على طعم القهوة.

الدليل والإعدادات



دليل المعلومات

برنامج تعليمي للاتصال الهاتفي - يأخذك خلال البرنامج التعليمي لبدء التشغيل حول كيفية صنع القهوة باستخدام الماكينة.

نصائح وحيل - الوصول إلى حيل مفيدة حول الميزات الإضافية للجهاز مثل الوضع اليدوي والتنظيف بنقرة مزدوجة.

روابط رمز QR - يوفر روابط رمز QR لمجالات مثل الدعم وتسجيل الأجهزة ومنتجات الصيانة.

حول جهاز Oracle Dual Boiler الخاص بك - يشرح المكونات الأساسية لجهاز تحضير القهوة.

الإعدادات

التبديل إلى الوضع اليدوي - حدد هذا الخيار لتعيين الجهاز إلى الوضع اليدوي.

إعدادات المشروبات

الاتصال التلقائي - في الوضع التلقائي، يقوم نظام الاتصال الهاتفي التلقائي بمراقبة جرعة الإسبريسو. إذا حددت الماكينة أن اللقطة ليست مثالية، فسوف يقوم النظام تلقائيًا بضبط درجة الطحن للجرعة التالية للمساعدة في تحسين جودتها.

إعدادات التحكم في التخмир - التبديل بين اوضاعي التحكم بالحجم أو الزمن.

تحتوي الأوضاع التلقائية واليدوية على خيارات قائمة فرعية بين إعدادات التخمر القائمة على الحجم والزمن.

مثال:

- في الوضع الحجمي: مثلاً، يمكن تعيين حجم القهوة الفردية على 30 مل.
- في الوضع الزمني: مثلاً، يمكن ضبط زمن التشغيل على 25 ثانية لكل مشروب.

ملحوظة



في الوضع المعتمد على مستوى الصوت، لا يمكن تعديل مستوى الصوت.

إعدادات درجة الحرارة - ضبط درجة حرارة التخمر.

إعدادات نوع الحليب - ضبط نوع الحليب الافتراضي بإعدادات الألبان والصويا واللوز والشوفان.

الصيانة

عصا التبخر النظيفة - يرشدك خلال تنظيف عصا التبخر لإزالة أي انسداد للحصول على أداء أفضل للبخار.

عصا التبخر للتنظيف العميق - يرشدك خلال إزالة انسداد طرف البخار باستخدام مسحوق تنظيف عصا التبخر للحصول على تنظيف أعمق للمساعدة في إنتاج حجم كافٍ من الرغوة الدقيقة.

تنظيف رأس المجموعة - يقوم بتنظيف رأس المجموعة من الزيوت والبقايا. سوف يتطلب قرص أو مسحوق تنظيف الإسبريسو.

إزالة الترسبات الكلسية - إزالة الترسبات الكلسية تمنع تراكم المعادن الزائدة والترسبات الكلسية. سوف يتطلب مسح أو محلول إزالة الترسبات الكلسية.

تغيير فلتر المياه - للتأكد من أن الماكينة لديها مياه نظيفة للاستخدام. **اختبار صلابه المياه** - قياس مستويات المعادن في الماء الذي يستخدمه جهازك. سوف تحتاج إلى شريط اختبار غير مستخدم.

الغلايات الفارغة - استخدم هذه الدورة لتفريغ الغلايات قبل شحن الجهاز أو تخزينه.

إعدادات الجهاز

الوضع الافتراضي - حدد الوضع الافتراضي للجهاز بين الوضع التلقائي أو اليدوي.

السمة - التبديل بين الوضع الفاتح أو الداكن.

الوقت والتاريخ - ضبط الوقت والتاريخ على الجهاز.

جدولة التشغيل التلقائي - قم بتحديد يوم ووقت لبدء تشغيل الجهاز تلقائيًا.

إيقاف التشغيل التلقائي - اضبط الوقت لإيقاف التشغيل بعد آخر استخدام.

الصوت - ضبط مستوى صوت الواجهة.

سطوح الشاشة - ضبط سطوح الشاشة.

سطوح الضوء - ضبط سطوح أضواء LED.

الوحدات - اختر بين النظام المترى أو الإمبراطوري.

الموقع واللغة - حدد منطقك واللغة المفضلة على الشاشة.

الاتصال بالشبكة اللاسلكية Wi-Fi - اتصل بشبكة Wi-Fi لاستخدام التطبيق والحصول على آخر تحديثات البرنامج.

إعادة ضبط إعدادات المصنع - يُعيد ضبط جميع القيم والإعدادات إلى الإعدادات الأصلية ويمحو كل المشروبات المُخصّصة.

الوضع التجريبي - فيديو متكرر لعرض ميزات الجهاز.

حول الجهاز - يعرض الرقم التسلسلي وإصدار البرنامج الثابت.

تنبيه



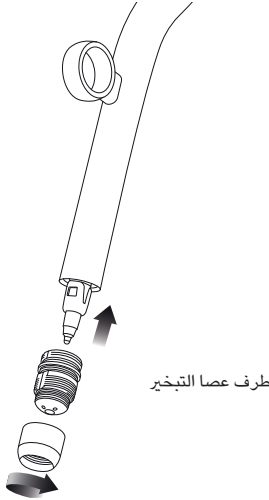
لا تفصل الجهاز عن الكهرباء أثناء تنفيذ إعادة ضبط المصنع أو تحديث البرنامج.



ملحوظة



تأكد من تثبيت طرف عصا التبخير بإحكام بعد التنظيف.



طرف عصا التبخير

تنظيف سلة الفلتر وحامل الفلتر

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

دورة التنظيف الخلفي بالماء فقط

- بعد كل جلسة تحضير قهوة، نوصي بإجراء دورة تنظيف خلفي بالماء فقط قبل إيقاف تشغيل الجهاز. فَرِّغ صينية التقطير. قم بإدخال قرص التنظيف في سلة الفلتر ثم أدخل حامل الفلتر في رأس المجموعة. اضغط على صورة المشروب واتركه يعمل لمدة 20 ثانية.

تنظيف رأس المجموعة

- ينبغي مسح الجزء الداخلي لرأس المجموعة والشاشة الشبكية بقطعة قماش مبللة لإزالة أي جزيئات من القهوة المطحونة.
- قم بتنظيف الجهاز بشكل دوري. قم بوضع سلة الفلتر الفارغة وحامل الفلتر في رأس المجموعة. انقر نقرًا مزدوجًا على أيقونة التحضير على الشاشة ثم قم بتشغيل تدفق قصير من الماء لشطف أي بقايا قهوة.

شاشة لمس عالية الدقة

يمكن أن تتراكم الأوساخ والغبار الزائد في شقوق شاشة اللمس الخاصة بك مما يؤدي إلى إعاقة وظيفتها. احرص على إبقاء شاشة اللمس جافة ونظيفة لضمان الأداء الأمثل. استخدم منديل تنظيف الشاشة أو قطعة قماش ناعمة وجافة.

دورة التنظيف

يظهر إشعار عند الحاجة إلى دورة تنظيف.

هذه دورة تنظيف وهي منفصلة عن إزالة الترسبات الكلسية. هناك أيضًا خيار لبدء دورة التنظيف عن طريق اختيار "تنظيف رأس المجموعة" في "الإعدادات". تعمل دورة التنظيف على تنظيف الشاشة الشبكية وشطف رأس المجموعة مرة أخرى لإزالة تراكم القهوة والزيوت.

اتبع التعليمات التي تظهر على الشاشة.

إزالة الترسبات الكلسية

ستظهر رسالة مطالبة عندما تكون هناك حاجة لدورة إزالة الترسبات الكلسية.

حتى مع وجود فلتر المياه، فمن المستحسن إزالة الترسبات الكلسية إذا كان هناك تراكم في خزان المياه.

هناك أيضًا خيار لبدء دورة إزالة الترسبات الكلسية عن طريق اختيار "إزالة الترسبات الكلسية" في "الإعدادات".

اتبع التعليمات التي تظهر على الشاشة.

تنظيف أنبوب التبخير

- ينبغي دائمًا تنظيف عصا التبخير بعد إضافة قوام الحليب. امسح عصا التبخير بقطعة قماش مبللة.
- إذا أصبحت أي من الثقوب الموجودة في طرف عصا التبخير مسدودة، فقد يؤدي ذلك إلى تقليل أداء الرغوة.
- انتقل إلى "الإعدادات" وحدد "عصا التبخير النظيفة" للصيانة العامة أو "عصا التبخير للتنظيف العميق" في حالة وجود انسداد مستمر، اتبع الإرشادات التي تظهر على الشاشة.

ملحوظة



تأكد من تثبيت صينية التقطير في مكانها بإحكام عند تنظيف الجهاز.

تنظيف صينية التقطير وصينية التخزين

- ينبغي إزالة صينية التقطير وتفريغها وتنظيفها على فترات منتظمة، وخاصة عندما تكون صينية التقطير ممتلئة.
- قم بإزالة الشبكة من صينية التقطير. ارفع حاجز صينية التقطير وتخلص من بقايا القهوة. اغسل جميع الأجزاء بالماء الدافئ والصابون باستخدام قطعة قماش ناعمة. اشطفها وجففها جيداً.
- يمكن إزالة صينية التخزين (الموجودة خلف صينية التقطير) وتنظيفها بقطعة قماش ناعمة ورطبة. لا تستخدم المنظفات أو الفوط أو الأقمشة الكاشطة التي قد تخدش السطح.

تنظيف الهيكل الخارجي

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

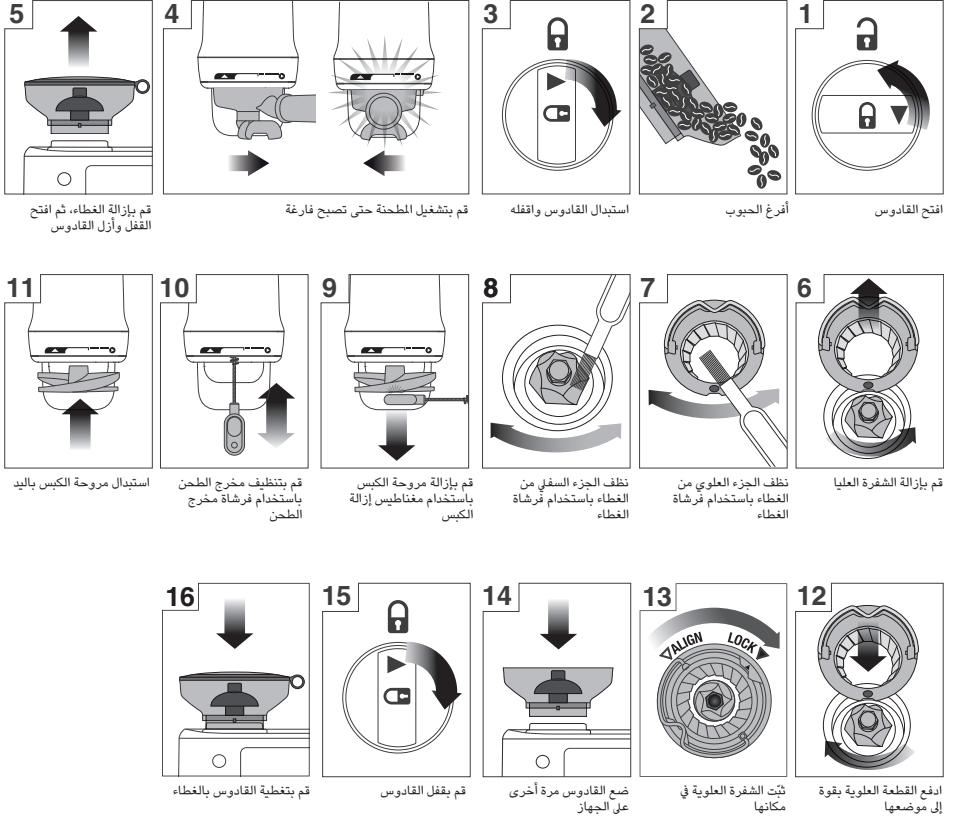
ملحوظة



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

تنظيف الشفرتا المخروطية

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



نصيحة



من المستحسن استخدام حبوب قهوة أرابيكا عالية الجودة بنسبة 100% والتي تحمل تاريخ "التحميص" المطبوع على الكيس، وليس تاريخ "الأفضل قبل" أو "الاستخدام قبل". من الأفضل استهلاك حبوب البن خلال الفترة من 5 إلى 20 يوماً بعد تاريخ "التحميص". قد تتسرب القهوة القديمة بسرعة كبيرة من فوهات مرشح القهوة وقد يكون طعمها مرّاً ومائيّاً.

ملحوظة

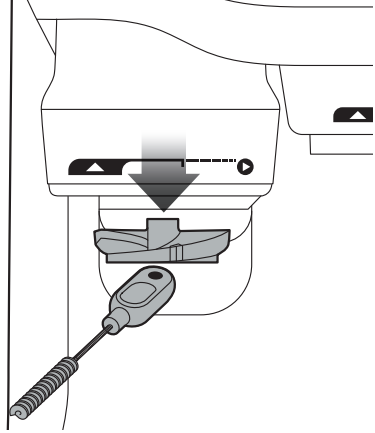


تم تصميم هذه الآلة فقط لحبوب القهوة المحمصّة بالكامل. تجنب طحن حبوب البن الخضراء أو غير المحمصّة جيّداً. هذا النوع من الحبوب كثيف وليس هش بدرجة كافية ليتم طحنه من خلال مطحنة القهوة. سيؤدّي هذا إلى إتلاف أو كسر المطاحن وحتى يشكل خطراً على السلامة.

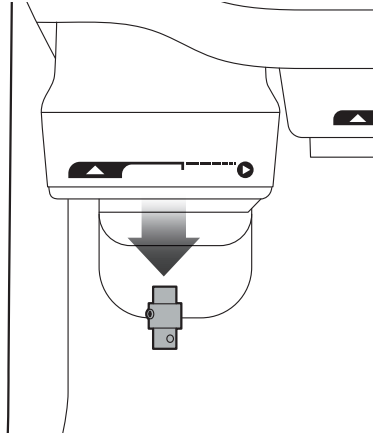
تعديل ارتفاع المكبس من طوق الطحن

خطوات ضبط ارتفاع المكبس

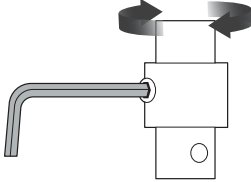
1. أوقف تشغيل الماكينة واقطع اتصالها بمصدر التيار الكهربائي.
2. اسحب المروحة لأسفل من حلقة الطحن باستخدام أداة مخرج المطحنة المزودة بمغناطيس لضبط المكبس.



3. امسك الماكينة وفكّ موصل مروحة المكبس بعكس اتجاه عقارب الساعة.



4. استخدم مفتاحاً سداسياً لضبط مسمار التثبيت.
5. لضبط طول الموصل، أدّره في اتجاه عقارب الساعة (للقصيره) أو بعكس اتجاه عقارب الساعة (للتطويله). يُوصى بتغيير موصل ارتفاع المكبس بحد أقصى لفّة واحدة وإعادة التحقق من النتائج. يجب ألا يزيد طول الموصل عن 29,2 مم.



6. أعد تثبيت المسمار بعد الانتهاء من الضبط. يجب تثبيت المسمار على الجزء المسطح بدلاً من سنّ اللولب، وإلا فسيؤدي ذلك إلى تلف سنّ اللولب.
7. أعد تركيب موصل ارتفاع المكبس من خلال دفعه للأعلى حتى يصدر منه صوت للتأكد من تثبيته في مكانه.
8. أعد إدخال المروحة من خلال دفعها للأعلى مع الحفاظ عليها بمحاذاة موصل ارتفاع المكبس.

تعديل الشفرات المخروطية

قد تتطلب بعض أنواع القهوة نطاق طحن أوسع لتحقيق الاستخلاص أو التحضير المثالي. من ميزات غلاية Oracle Dual Boiler الخاصة بك هي القدرة على توسيع هذا النطاق باستخدام شفرة عليا قابلة للتعديل. نوصي بإجراء تعديل واحد فقط في كل مرة.

- 1 افتح القادوس
امسك القادوس فوق الحاوية وأدر القرص لإخراج الحبوب إلى الحاوية
- 2 قم بمحاذاة القادوس في مكانه
- 3 انقر نقرًا مزدوجًا فوق صورة مرشح القهوة على الشاشة لتشغيل المحنة حتى تصبح فارغة
- 4 قم بإزالة القادوس
- 5 امسك القادوس فوق الحاوية وأدر القرص لإخراج الحبوب إلى الحاوية
- 6 قم بإزالة الشفرة العليا
من كلا جانبي المثقاب
- 7 قم بإزالة مقبض السلك من كلا جانبي المثقاب
- 8 قم بتحريك الشفرة العليا القابلة للتعديل تجاه الأرقام المطلوبة. رقم 1، أكثر خشونة أو نعومة
- 9 قم بمحاذاة الرقم مع فتحة المقبض
- 10 أدخل مقبض السلك من كلا جانبي المثقاب
- 11 ادفع القطعة العلوية بقوة إلى موضعها
- 12 ثبت الشفرة العلوية في مكانها
- 13 ضع القادوس مرة أخرى على الجهاز
- 14 قم بقفل القادوس
- 15 املأ القادوس بحبوب القهوة
- 16 قم بتغطية القادوس بالغطاء
- 17 تحقق من الاستخلاص الخاص بك

اكتشاف الأعطال وإصلاحها



ملحوظة



نحن نعمل باستمرار على تحسين البرنامج مما قد يؤدي إلى تغييرات في الوظائف وخطوات الإعداد. يرجى الاعتماد على الإرشادات الموجودة في الإصدار الأحدث من خلال ترقية البرنامج لإرشادك خلال عملية الإعداد.

توصيل غلاية ORACLE المزودة

Oracle Dual Boiler هو جهاز مزود بشبكة Wi-Fi ويدعم تنزيل أحدث إصدار من البرنامج. إذا لم يكن الجهاز متصلاً بشبكة Wi-Fi، فلا يزال من الممكن تشغيله بنفس طريقة تشغيل آلة الإسبريسو دون اتصال بالشبكة.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يبدأ تشغيل محرك مطحنة ولكن لا يوجد قهوة مطحونة تخرج من مخرج الطحن	- لا توجد حبوب قهوة في قمع الحبوب. - المطحنة/قمع الحبوب مسدود. - ربما تكون حبة البن عالقة في القادوس.	- املاً قمع حبوب البن بحبوب القهوة الطازجة. - قم بإزالة قمع حبوب القهوة. افحص قمع حبوب القهوة ورؤوس الطحن بحثاً عن أي انسداد. استبدل الأجزاء وحاول مرة أخرى. - نظّف مجرى التفريغ.
محرك المطحنة غير قادر على البدء	- تم سد المطحنة أو مجرى التفريغ بعنصر غريب. - الرطوبة تسد المطحنة.	قم بإيقاف تشغيل الجهاز. قم بفحص وإزالة الجسم الغريب وتنظيف مجرى التفريغ.
لا يمكن تركيب غطاء الحبوب في مكانه	حبوب البن تعيق جهاز قفل قمع حبوب البن.	قم بإزالة قمع حبوب القهوة. قم بإزالة حبوب القهوة من أعلى الشفرات. أعد وضع قمع حبوب القهوة في مكانه.
المصفاة تفيض	- تم إزالة مروحة الكبس للتنظيف ولم يتم استبدالها. - تم إدخال حامل الفلتر الذي كان ممتلئاً بالفعل.	- تأكد من أن مروحة الكبس مثبتة في مكانها ومثبتة بشكل صحيح على عمود الإدارة. راجع "تنظيف تنوءات المخروطية" تحت العناية والتنظيف. - تأكد من أن حامل الفلتر فارغ قبل إدخاله.
توقف مفاجئ للمطحنة		- قم بتدوير مرشح القهوة إلى اليسار لإيقاف وظيفة الطحن التلقائي والجرعة والضغط. - افصل سلك الطاقة من مأخذ الطاقة.
ارتفاع درجة حرارة المطحنة		قم بإيقاف تشغيل الطاقة وفصل الجهاز عن المقبس. انتظر بضع دقائق قبل توصيل الجهاز وتشغيله مرة أخرى.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المطحنة تعمل بشكل مستمر	لا يوجد حبوب قهوة في القادوس.	- إملاء القادوس بحبوب القهوة. - قم بتدوير مرشح القهوة إلى اليسار لإيقاف وظيفة الطحن التلقائي والجرعة والضغط.
الإسبريسو يتدفق حول حافة مرشح القهوة	تمت إزالة مروحة الكبس.	تأكد من أن مروحة الكبس مثبتة في مكانها ومثبتة بشكل صحيح على عمود الإدارة. راجع "تنظيف نتوءات المخروطية" تحت العناية والتنظيف.
فلتر القهوة يخرج من رأس المجموعة أثناء عملية الاستخلاص و/أو	لم يتم إدخال حامل الفلتر في رأس المجموعة بشكل صحيح.	تأكد من تدوير فلتر القهوة إلى اليمين حتى يتجاوز المقبض المركز ويتم تثبيته في مكانه بشكل آمن. تدوير المقبض بعد المنتصف لن يُلغى الحشوة السيليكونية.
فلتر القهوة يخرج من رأس المجموعة أثناء عملية الاستخلاص	توجد بقايا قهوة حول حافة سلة الفلتر.	قم بتنظيف القهوة الزائدة من حافة سلة الفلتر بعد الطحن لضمان إحكام الغلق في رأس المجموعة.
حافة سلة الفلتر مبللة أو الجانب السفلي من شفرات حامل الفلتر ميلل. تقلل الأسطح المبللة من الاحتكاك المطلوب لإبقاء مرشح القهوة في مكانه أثناء الضغط أثناء الاستخلاص.	حافة سلة الفلتر مبللة أو الجانب السفلي من شفرات حامل الفلتر ميلل. تقلل الأسطح المبللة من الاحتكاك المطلوب لإبقاء مرشح القهوة في مكانه أثناء الضغط أثناء الاستخلاص.	تأكد دائمًا من تجفيف سلة الفلتر وحامل الفلتر جيدًا قبل ملئهما بالقهوة وبكهما وإدخالهما في رأس المجموعة.
مشاكل مع خاصية البدء التلقائي	الساعة غير مضبوطة أو تم ضبط الساعة على وقت غير صحيح.	تأكد من دقة المنطقة الزمنية وتأكد من برمجة الساعة ووقت البدء التلقائي بشكل صحيح.
رسالة خطأ التشغيل على شاشة اللمس	لقد حدث خطأ ولا يمكن للآلة أن تعمل.	اتصل بمركز خدمة عملاء Sage.
تستمر المضخات في العمل / البخار رطب جدًا / تسربات من مخرج الماء الساخن	استخدام المياه المفلترة أو منزوعة المعادن أو المقطرة بشكل كبير مما يؤثر على كيفية تصميم الماكينة لعملها.	نوصي باستخدام الماء البارد المفلتر. لا نوصي باستخدام المياه التي تحتوي على نسبة منخفضة من المعادن مثل المياه المفلترة أو منزوعة المعادن أو المقطرة. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بدعم عملاء Sage.
لا يتدفق الماء من رأس المجموعة	لم تصل الماكينة إلى درجة حرارة التشغيل.	امنح الماكينة بعض الوقت حتى تصل إلى درجة حرارة التشغيل.
خزان المياه فارغ.	قم بملء الخزان. قم بتحضير النظام عن طريق:	1) الضغط على زر "التحضير" لتشغيل الماء عبر رأس المجموعة لمدة 30 ثانية. 2) الضغط على "الماء الساخن" لتشغيل الماء عبر مخرج الماء الساخن لمدة 30 ثانية.
خزان المياه غير مدمج بالكامل ومغلق.	خزان المياه غير مدمج بالكامل ومغلق.	ادفع خزان المياه إلى الداخل بالكامل وأغلق المزلاج.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
تظهر على الشاشة عبارة "خزان المياه فارغ" ولكن خزان المياه ممتلئ	• خزان المياه غير مدمج بالكامل ومغلق.	• ادفع خزان المياه إلى الداخل بالكامل وأغلق المزلاج.
لا يوجد بخار أو ماء ساخن	• لم يتم تشغيل الجهاز أو رفعه إلى درجة حرارة التشغيل.	• تأكد من توصيل الجهاز بالكهرباء وجاهزيته للاستخدام.
لا يوجد ماء ساخن	• خزان المياه فارغ.	• إملاً خزان المياه.
لا يوجد بخار	• تم سد عصا التبخير.	• راجع "تنظيف عصا التبخير" تحت قسم العناية والتنظيف .
الجهاز في وضع التشغيل ولكنه لا يعمل		• قم بإيقاف تشغيل الجهاز. انتظر لمدة 60 دقيقة ثم قم بتشغيل الجهاز مرة أخرى. • إذا استمرت المشكلة، فاتصل بدعم عملاء Sage.
البخار يتصاعد من رأس المجموعة		• قم بإيقاف تشغيل الجهاز. انتظر لمدة 60 دقيقة ثم قم بتشغيل الجهاز مرة أخرى. • إذا استمرت المشكلة، اتصل بدعم عملاء Sage.
القهوة ليست ساخنة بما فيه الكفاية	• الأكواب غير مسخنة مسبقاً.	• اشطف الأكواب تحت مخرج الماء الساخن وضعها على صينية تدفئة الأكواب.
درجة حرارة الحليب غير مثالية	• درجة حرارة الحليب مرتفعة جداً أو منخفضة جداً (إذا كنت تقوم بتحضير الكابتشينو أو اللاتيه وما إلى ذلك).	• ضبط درجة حرارة الحليب في قائمة الإعدادات.
لا كريمة	• حبوب البن قديمة.	• استخدم حبوب البن المحمصة حديثاً مع تاريخ "التحميص" واستهلكها بعد ذلك التاريخ بمدة تتراوح بين 5 إلى 20 يوماً.
قوام الحليب غير كافٍ	• تم سد عصا التبخير.	• راجع "تنظيف عصا التبخير" تحت قسم العناية والتنظيف .
		• تختلف العلامات التجارية وأنواع الحليب وبدائل الحليب في الملمس. قد تحتاج إلى ضبط مستوى الرغوة وفقاً لذلك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
تم استخلاص كمية كبيرة جدًا من القهوة (يتدفق الإسبريسو بسرعة كبيرة)	- تم طحن القهوة بشكل خشن للغاية. - حبوب البن قديمة.	- قم بضبط درجة الطحن إلى رقم أقل لجعل البن أنعم قليلاً. - قم بتخصيص وقت الاستخلاص عن طريق لمس زر "فردى"/"مزدوج".
لم يتم استخراج كمية كافية من القهوة (يقطر الإسبريسو على تدفق محدود)	القهوة مطحونة بشكل ناعم للغاية.	- قم بضبط درجة الطحن إلى رقم أعلى لجعل البن أكثر خشونة قليلاً. - قم بتخصيص وقت الاستخلاص عن طريق لمس زر "فردى"/"مزدوج". - يجب ضبط مدة/حجم استخلاص الجرعة. - استخدم حبوب البن المحمصة حديثاً مع تاريخ "التحميص" واستهلكها بعد ذلك التاريخ بمدة تتراوح بين 5 إلى 20 يوماً.
لقد تغيرت كمية القهوة المستخرجة، ولكن جميع الإعدادات هي نفسها.	مع تقدم عمر حبوب البن، يتغير معدل الاستخلاص ويمكن أن يؤثر على حجم الجرعة.	- قم بضبط درجة الطحن إلى رقم أقل لجعل البن أنعم قليلاً. - قم بتخصيص وقت الاستخلاص عن طريق لمس زر "فردى"/"مزدوج". - استخدم حبوب البن المحمصة حديثاً مع تاريخ "التحميص" واستهلكها بعد ذلك التاريخ بمدة تتراوح بين 5 إلى 20 يوماً.

روابط رمز QR

دليل الاستخلاص

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/extraction>



تنظيف عصا التبخير

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/cleansteamwand>



التوجيهات

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/tutorials>



إزالة الترسبات الكلسية

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/descale>



ملمس الحليب

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/milktexturing>





ملحوظات



GBR

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

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

NLD

Netherlands
0800 020 1741

CHE

Switzerland
0800 009 933

ITA

Italy
800 909 773

LUX

Luxembourg
800 880 72

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland

Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

ESP

Spain
900 838 534

DNK

Denmark
80 820 827

PTR

Portugal
0800 180 243

SWE

Sweden
0200 123 797

FRA

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

POL

Poland
00800 121 8713

FIN

Finland
0800 412 143

IRE

Ireland
1800 932 369

UAE

Dubai
+971 800 0120386

BEL

Belgium
0800 54 155

NOR

Norway
80 024 976

Sage®

www.sageappliances.com

Registered in England & Wales No. 8223512

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf)

Registered in France No. 879 449 866 RCS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Copyright BRG Appliances 2026

SES995 UK UG2 – E26