

Sage™ by Heston Blumenthal® Customer Service Centre

Freephone (UK Landline): 0808 178 1650

Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

www.sageappliances.co.uk

customerservice@sageappliances.co.uk

Register your product and get more from your purchase

Product registration takes only a few minutes and ensures a record of your purchase. Registration also makes it easier to get support and advice on any questions or issues that you might have in the future. If you wish, we can also send you free recipes and additional hints and tips on making the best of your appliance.

➤ Go to www.sageappliances.co.uk and click on 'Product Registration'.

What's on your mind?

Our constant aim is to improve the quality and features of our appliances. We welcome your comments and ideas in assisting our ongoing development.

➤ Go to www.sageappliances.co.uk and click on 'Support'.

the Oracle®

使用说明



BES980UK

英速购翻译
yinsugou.taobao.com

Sage™ by heston
blumenthal®

Registered in England & Wales No. 8223512. Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

Copyright BRG Appliances 2014.

BES980UK Issue - B14

Sage™ by heston
blumenthal®

4	安全使用须知
9	了解你的咖啡机
12	功能简介
13	使用咖啡机
28	制作咖啡和使用诀窍
32	日常维护和清洁
39	常见问题
44	咖啡饮品



Sage™ by Heston

Blumenthal,

我们非常注重安全。我们在设计和制造电器时，将您的安全视为最重要的前提。您在使用任何电器时，请小心谨慎，并遵守以下预防措施。

重要安全提示

请阅读所有安全提示，并将本手册保存备用。

- 首次使用前，请查看你的供电标准参数是否符合电器的用电要求。如果存在任何疑虑，请联系你的供电公司。
- Sage™ by Heston Blumenthal 咖啡机需要使用13安培的供电电路。
- 如果你需要更换插头，请按照以下步骤操作。
- 请注意，被切断电线的插头，如果还插在插座上，是非常危险的。

- 电线颜色标示如下：
 - 蓝色 = 零线
 - 棕色 = 火线
- 如果你的电源插座/插头颜色不正确，请按以下步骤检查：
 - 蓝色线必须连接“N”标示所对应的接头。
 - 棕色线必须连接“L”标示所对应的接头。
- 如果没有使用13安培电源插头，请使用13安培的电源插头。



- 首次使用咖啡机前，请取下所有包装材料，撕下所有贴纸。
- 插头上的保护套，请取下并妥善丢弃。请特别注意，不要让幼儿、儿童以及其他无行为能力的人群玩耍，避免窒息事件的发生。
- 使用时，不要将电器放在桌子或者操作台边缘。请确保台面水平、清洁并且远离水源或其他液体。
- 不要让电源线挂在桌子或者操作台边缘，也不要让电源线打结。远离锅炉、灶台以及其他热源。
- 如果儿童在年龄在8岁及以上，请监护人按照安全指引，指导并帮助他们使用。监护人需要随时注意和防范可能发生的危险。清洁和维护咖啡机必须由有完全行为能力的人执行。不要将咖啡机和电源线放在让三岁及以下的幼儿能够接触到的地方。
- 本电器可以被身体、感官或智力能力下降或缺乏经验和知识的人使用。前提是，如果他们的监护人按照安全指引，指导并帮助他们使用。监护人需要随时注意和防范可能发生的危险。



- 禁止儿童把玩电器。
- 时常检查电源线、插头和机器是否损坏。如果发现任何损坏，请立即停止使用，并联系相关授权维修机构检测、维修或更换。
- 保留设备和配件干净。请遵循本书中提供的清洁说明。本说明书中未列出的任何程序均应在授权的Sage服务中心执行。
- 建议安装剩余电流装置（安全开关），以便在使用电器时提供额外的安全保护。建议在为设备供电的电路安装额定剩余工作电流不超过30mA的安全开关。请联系您的电工获取专业建议。



BES980UK THE ORAC LE®咖啡机特别说明

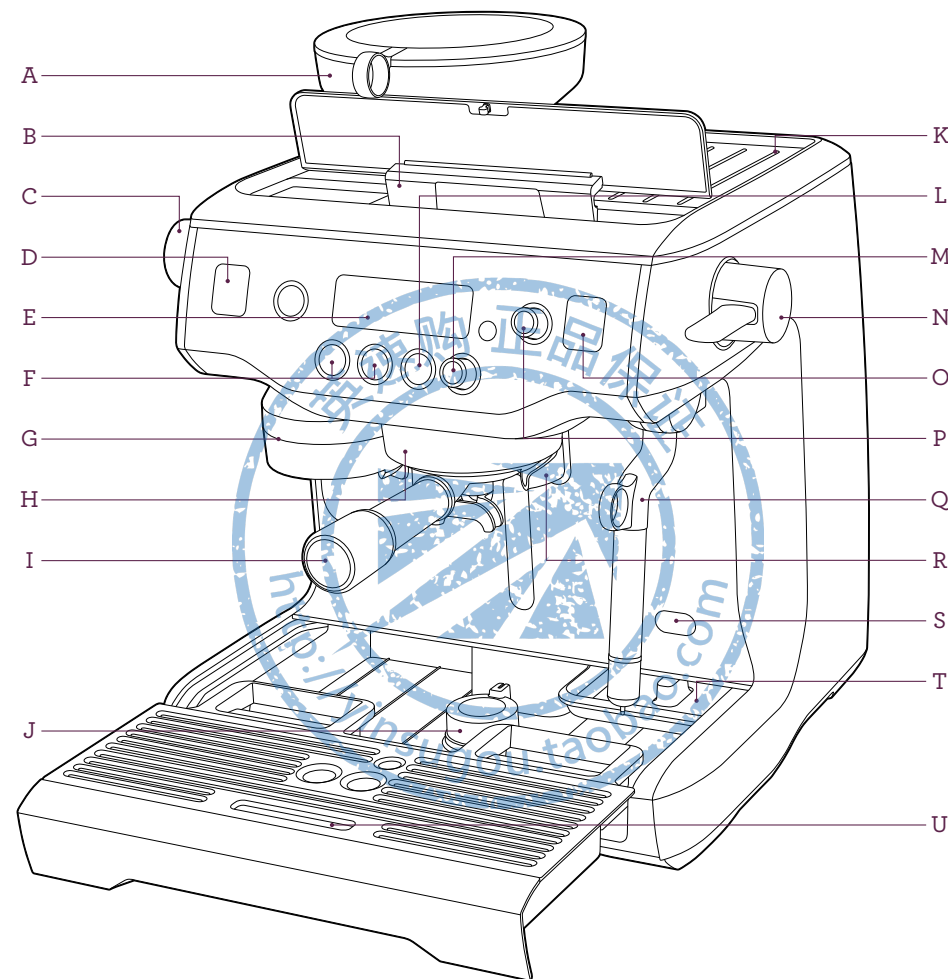
- 本机器是为家庭使用所设计。请不要在其他使用环境使用本机器。不要在汽车或船舶上使用。不要在户外使用。
- 如果机器：
 - 无人看管
 - 清洁
 - 移动
 - 组装
 - 存放
 请先关闭机器。关闭电源开关后拔下插头。
- 在使用前，请确保机器已经安装无误。
- 请使用饮用水。不要使用矿泉水和其他水源。（英国水源和国内不同，英文原文如下：Do not use any other liquid apart from cold mains/town water. We do not recommend the use of highly filtered, demineralised or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.）
 - 萃取前，请确保萃取手柄已经牢固的连接在萃取头上；切勿在萃取过程中，取下萃取手柄。
 - 不要用皮肤接触热的表面。等机器表面冷却后，再清洁或者移动机器。
 - 在使用牛奶发泡功能以后，请小心蒸汽。因为当蒸汽棒降低时，机器的自动清洁功能会使一股蒸汽从蒸汽出口喷出。
 - 在使用机器时也需要小心。因为机器的金属表面可能会在使用过程中变得过热。
 - 在除垢的时候也需要小心蒸汽。在除垢之前，请确保低水盘已经被清空。并插入机器。请参看36页相关说明。

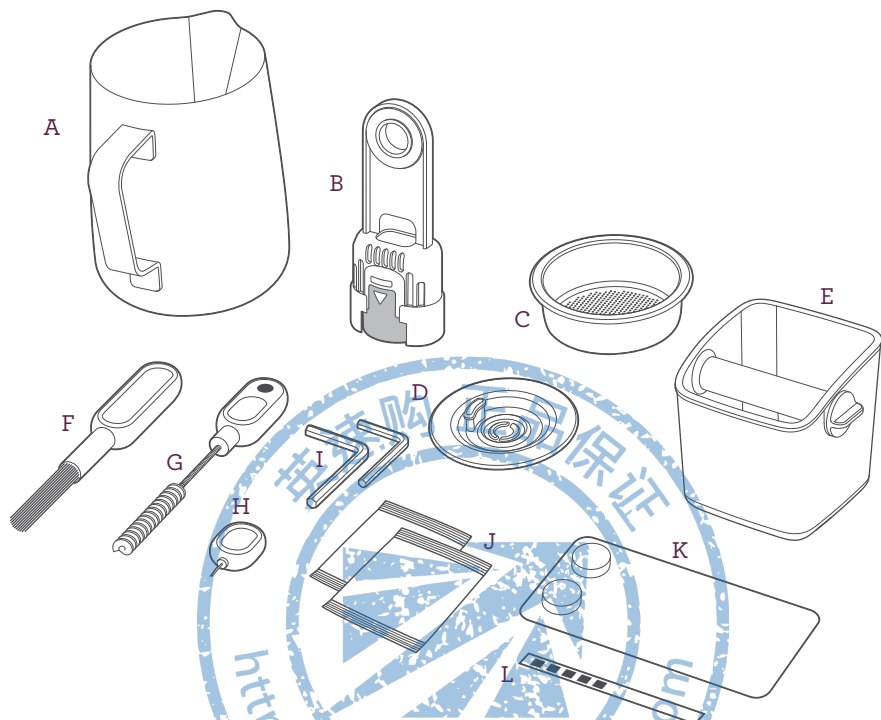


这个图标表示。本机器不能当做一般家庭废物丢弃。本机器需要被带到，当地有能力处理的废物处理机构进行处理和回收。详情请联系当地相关部门。

请妥善保存本说明书。

- A. **集成锥形研磨机**
带可拆卸280g豆仓。
- B. **可顶部进水2.5L可拆卸水箱**
带集成水过滤器和背光水位指示器。
- C. **研磨调整表盘**
调整研磨浓缩咖啡颗粒的大小。
- D. **研磨LCD**
显示当前的研磨设置。
- E. **主LCD**
显示当前设置并简化设置流程。
- F. **1杯和2杯按钮**
具有预设的萃取持续时间，支持手动或可重新设置的萃取持续时间/咖啡水量。
- G. **Grind outlet**
具有自动研磨、定量和压粉功能。
- H. **58mm萃取加热组头，带嵌入式元件**
- I. **58mm全不锈钢萃取手柄**
- J. **旋转脚轮**
放下旋转脚轮可向上提升机器以便于移动机器。
- K. **加热保温杯托**
- L. **热水按钮**
按下开始和停止热水。
- M. **美式咖啡表盘**
具有预设和可记忆自定义的设置。
- N. **蒸汽拉杆**
支持一键式自动奶泡（向下位置）和手动奶泡（向上位置）。
- O. **蒸汽LCD**
显示当前牛奶温度和丰度设置。
- P. **选择表盘**
选择所需的牛奶温度和丰度。同时将此刻度盘与MENU按钮配合使用可设置可编程功能。
- Q. **集成低温点的蒸汽棒**
集成温度传感器。
- R. **专用热水出口**
为美式咖啡和预热杯提供热水。
- S. **除垢介入点**
- T. **工具存储托盘**
放置常用配件。
- U. **可拆卸滴水盘与CLEAN ME水位浮标。**





附件

- A. 不锈钢牛奶拉花杯
- B. 水过滤芯和滤芯固定器
- C. 萃取咖啡粉篮
- D. 清洁碟
- E. 咖啡粉残渣废弃桶
- F. 研磨器刷子
- G. 咖啡研磨出口刷子和压粉卸载磁吸
- H. 蒸汽出口清洁棒
- I. 六角扳手
- J. 蒸汽棒清洁片
- K. 咖啡机除垢片
- L. 水硬度测试条

其他配件 (未在图片中展示)

蒸汽棒附件、蒸汽头、垫圈、O型圈

全自动研磨、定量和压粉

全自动的研磨、定量和压粉功能。告别手忙脚乱。

研磨粗细旋钮

研磨咖啡粉的粗细可以调整，以萃取更好的咖啡。

锥形不锈钢研磨器

最大化扩大研磨器的表面，以获得全面的咖啡口感。

全自动奶泡发泡

为你的咖啡拿铁或卡布奇诺全自动发泡牛奶，以达到想要的温度和质感。当放下牛奶蒸汽棒时，自动启动全自动清洁功能，轻松清洁蒸汽棒上的残余牛奶。

咖啡用水和蒸汽同时制备

两个独立的不锈钢锅炉，可同时加热，分别用于咖啡萃取和蒸汽发泡牛奶。

精准控制

电子PID温度控制

电子温度控制PID系统，用于精确的水温控制，以提供更好的咖啡风味。设置可自定义。

商用专业尺寸咖啡篮

58毫米咖啡萃取组件，用于萃取过程中的热稳定性。

调节萃取压力

过压阀 (OPV) 限制最大压力，以获得最佳浓缩咖啡风味。

低压预萃取

逐渐增加水压，轻轻地扩大萃取范围，以获得均匀的萃取，且可自定义设置。

双锅炉

专用浓缩咖啡和蒸汽锅炉。

可自定义设置萃取温度

根据咖啡来源和烘焙程度调节水温以达到最佳浓缩咖啡风味。

附加功能

一键式美式咖啡

萃取浓缩咖啡后，将热水直接送入杯中。有三种预设和可记忆6种可自定义设置。

萃取时长

显示正在萃取的浓缩咖啡的持续时间。

自动开机

在指定时间打开机器。

自动关机

在10分钟到8小时的指定时间后关闭机器。

准备首次使用

预备机器

移除并丢弃附着在机器上的所有贴纸和包装材料。在丢弃前，请确保所有附件和配件上的包装材料也被去除。

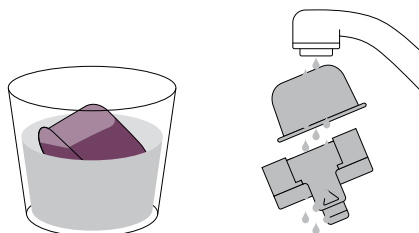
向下按下水箱把手，从机器背后取出水箱。拆下装有过滤器和过滤器固定器的塑料袋，清洁部件和附件，包括水箱、萃取手柄、咖啡萃取组件、牛奶拉花杯。用温水和温和的洗碗液冲洗干净，彻底干燥。

小窍门：

为了方便移动您的机器，使用在滴水盘下的旋转轮盘。旋转到UNLOCK（解锁）位置，放下旋转轮盘并抬身机器，更容易取出水箱；或可轻松将机器移动到另一个位置。

安装水过滤滤芯

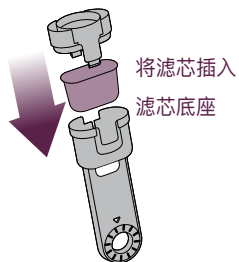
- 将水过滤滤芯和水过滤滤芯底座从包装中拆除。
- 将水过滤滤芯浸没在清水中五分钟，然后在自来水中冲洗。
- 用凉水冲洗水过滤滤芯底座；在冲洗不锈钢滤网的时候，要特别小心。



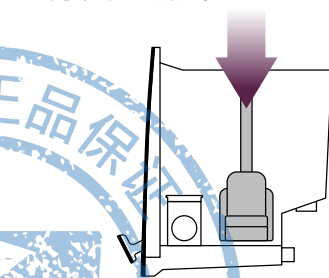
将滤芯浸泡5分钟

冲洗滤网和滤芯

滤芯放入滤芯底座。将两部分滤芯底座组装。



- 将组装完成部件插入水箱对应位置，向下推入锁定。



- 将水箱中注满饮用水，然后将水箱从机器后部推入机器，并锁定。

请注意：

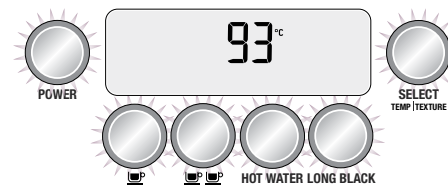
咖啡和蒸汽用水选择饮用水，不要使用矿泉水。

请注意：

滤芯需要每两个月更换一次。请联系相关销售机构购买滤芯。

首次使用

- 确保水箱中已经注满饮用水。你可以从机器上部打开水箱盖。或者从后部取出整个水箱注水。
- 按下机器电源键POWER，启动机器。
- 机器主液晶屏将会显示hrd3。推荐你此时对机器进行水硬度设置。水硬度设置将会涉及到以后除垢或滤芯警示提醒到频率。



设置水硬度

- 从包装上拆下供应的水硬度测试条。
- 把试纸浸在水里，等一分钟。水的硬度设置是由试纸上显示的红色正方形的数目来表示的。例如，在测试带上，三个红色正方形表示水硬度设置为三。旋转选择拨盘到试纸所示的水硬度：Hrd1（最软水）到Hrd5（最硬水）。
- 按下选择按钮确认。机器会滴一声提示确认。

- 此时你将会听到水泵压水振动的声音，这表示空锅炉正在第一次注水。主LCD液晶屏将会显示当前锅炉的温度，并闪烁显示“HEATING”（加热）。
- 大约五分钟后，机器将达到预设的工作温度——93°C。此时，六个按键将会常亮。机器将进入待机模式，等待进行下一步操作。冲洗内部管道。

冲洗内部管道

当机器进入待机模式（STANDBY）后：

- 按下“2 CUP”两杯咖啡按键，让热水从萃出口流出，大约需时30秒。
- 按下热水按键，让热水从热水出口流出。30秒钟后，再次按下热水按键，停止热水。
- 提起蒸汽制作杠杆到手动模式，蒸汽将会从蒸汽棒中喷出。大约30秒钟后，放下蒸汽制作杠杆，到OFF关闭模式。
- 重复步骤1-3两次。
- 如果有必要，重新将水箱中注水，并清空滴水盘。

液晶屏闪烁“MANUAL”提示

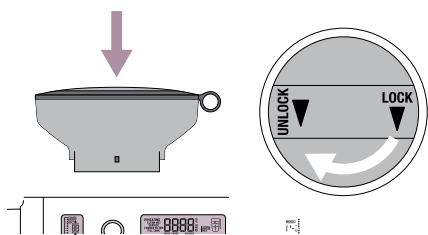
如果蒸汽制作杆处于手动制作模式，机器将不会达到预热温度。蒸汽液晶屏将会闪烁“Manual”。请放下蒸汽制作杆到中位OFF位置。当SELECT旋钮常亮时，即可开始蒸汽。

请注意：

如果机器没有进入待机模式STANDBY，你将不能够选择制作一杯、两杯或者美式咖啡功能，也不能进入菜单中的清洁功能。如果这些功能中的任意功能被选择，机器将会嘀三声提示。

研磨

将料斗插入机器顶部的位置，旋转旋钮锁住料斗，将新鲜的咖啡豆放入料斗中。



小窍门：

我们建议使用优质100%阿拉比卡咖啡豆，并在袋子上盖上“烤好”日期，而不是“Best Before”或“Use By”日期。咖啡豆最好在“烤好”日期后的5-20天内食用。过期的咖啡可能会从过滤嘴中太快流出，味道苦涩和风味寡淡。

选择研磨程度

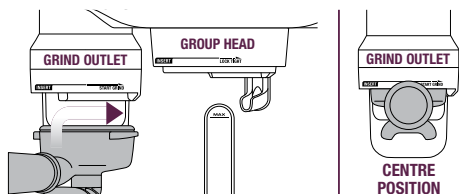
有45种浓缩咖啡研磨程度设置（1号 - 最细，45号 - 最粗），使您能够为咖啡豆选择合适的研磨尺寸，并实现完美的浓缩咖啡萃取。

要选择研磨尺寸，逆时针旋转研磨尺寸拨盘以增加研磨粗糙度或顺时针旋转以提高研磨细腻度。

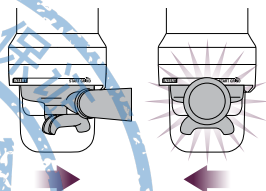
我们建议您从30号开始，并根据需要进行调整以控制浓缩咖啡的流速。

自动定量和压粉

过滤器手柄与研磨出口上的INSERT位置对齐。抬起以将萃取手柄插入研磨出口并旋转至中心位置。



要启动自动研磨，自动定量和压粉功能，将萃取手柄向右旋转，然后轻轻引导回到中心位置。研磨将开始。



当自动研磨，定量和压粉功能完成后，将萃取手柄旋转至INSERT位置，然后降低并移出。

意式咖啡萃取

将萃取手柄与萃取组头上的INSERT位置对齐。抬起以将萃取手柄插入组头并朝向LOCK TIGHT位置旋转，直到感觉到阻力。

萃取指南

单杯按钮和双杯意式咖啡按钮使用萃取所需的持续时间来控制浓缩咖啡量。持续时间是预设的，但可以设定（参见“修改咖啡水量/持续时间”，第19页）。或者，如果您希望使用体积控制而不是持续时间来确定咖啡萃取量，请参看第25页：“流量测量方法（VoL）”。

单杯咖啡按键

按下一杯咖啡按键，即可萃取一杯标准杯（a single shot）意式咖啡。萃取时间为20秒。萃取最开始，会以低压浸润咖啡粉，对咖啡进行预萃取。



在萃取完一杯咖啡以后，机器将进入待机模式。

双杯咖啡按键

按下双杯咖啡按键，即可一次萃取两杯标准杯（或一杯double shot）意式咖啡。萃取时间为30秒。萃取最开始，会以低压浸润咖啡粉，对咖啡进行预萃取。



在萃取完咖啡以后，机器将进入待机模式。

手动萃取

长按且不松开单杯或者双杯咖啡制作按键，此时机器将会开始预萃取程序。当达到需要当预萃取要求后，松开对应按键。此时机器开始萃取咖啡。

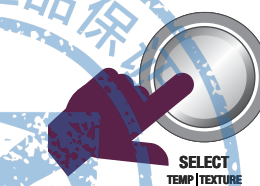
当达到需要的咖啡水量后，按下对应按键，停止萃取。

牛奶发泡

SELECT旋钮是用于选择设定牛奶发泡的温度和牛奶奶泡的丰度。按下旋钮在奶泡温度和丰度之间选择。闪烁的值可以通过旋转旋钮选择确认。

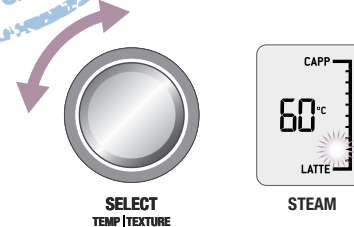
调整牛奶奶泡温度

按下SELECT旋钮直到牛奶温度（temp）闪烁。旋转SELECT旋钮来增加或降低牛奶奶泡的温度。被选择的温度将会显示在蒸汽液晶屏幕上。理想的牛奶奶泡温度在55°C-65°C之间，屏幕上也会对应的显示一个笑脸。



调整奶泡丰度

按下SELECT旋钮直到牛奶丰度功能（texture）闪烁。旋转SELECT旋钮到“CAPP”增加或到“LATTE”降低牛奶奶泡的丰度。被选择的丰度会显示在蒸汽液晶屏幕上。



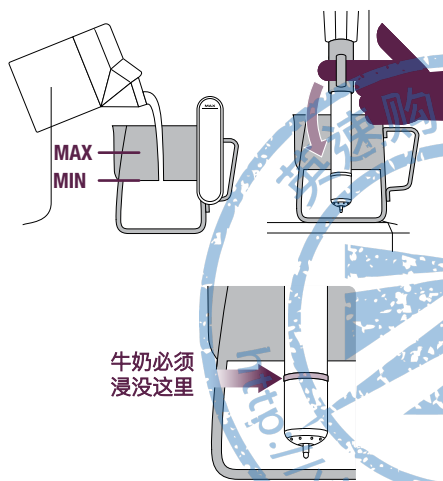
不同的牛奶品牌和规格可能会造成牛奶发泡丰度的不同。可能需要按照你的需求重新调整奶泡的丰度。

请注意：

在发泡牛奶之前，总是通过暂时按下蒸汽拉杆来清洗蒸汽棒。

全自动发泡牛奶

使用新鲜的冷牛奶。将牛奶倒入牛奶拉花杯，然后放到蒸汽喷口下方。提起蒸汽棒并插入拉花杯。降低蒸汽棒，确保其完全向下放到位。拉花杯放在滴水盘上，蒸汽出口完全被牛奶浸没。



要开始，请按下并释放蒸汽拉杆。液晶屏将显示加热时牛奶的温度。当达到选定的牛奶温度时，牛奶发泡将自动停止。提起蒸汽棒取出牛奶拉花杯。用湿布擦拭蒸汽棒和蒸汽喷嘴。降低蒸汽棒，将蒸汽棒降低确保其完全向下放到位，蒸汽棒将自动清洗。

手动发泡牛奶

启用手动发泡功能，自动发泡和自动停止发泡将会被禁用。

将蒸汽棒插入拉花杯中。提起蒸汽杆以激活手动蒸汽模式（不要将拉花杯放置于滴水盘上）。一旦达到所需的牛奶丰度和温度，将蒸汽拉杆降低到中心OFF位置。用湿布擦拭蒸汽棒和蒸汽喷嘴。降低蒸汽棒，将蒸汽棒降低确保其完全向下放到位，蒸汽棒将自动清洗。

⚠ 警告：小心烫伤

即使在关闭状态下，机器仍然可能释
儿童必须始终在监护人监督下使用。

请注意

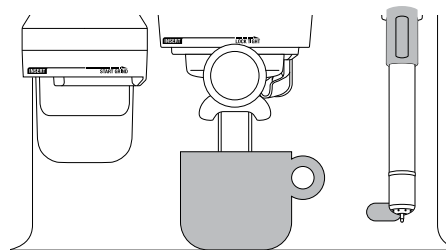
如果机器持续运行30分钟，为预防机器过热，请让机器冷却5分钟。

美式咖啡

美式咖啡有3种预设 - 小杯，中杯和杯。请按以下步骤操作：

1. 通过自动研磨，定量和压粉功能填充咖啡粉到萃取手柄中。
2. 将萃取手柄插入萃取组件中。
3. 在滴水盘上放一只咖啡杯，杯口范围可及咖啡萃取出口和热水出口。
4. 扭动美式咖啡旋钮选择所需咖啡水量。

预设咖啡种类	咖啡水量
小杯	大约 180ml
中杯	大约 240ml
大杯	大约 355ml



长按住美式咖啡LONG BLACK拨盘激活预萃取。松开LONG BLACK拨盘开始萃取浓缩咖啡。

按下美式咖啡LONG BLACK拨盘停止浓缩咖啡，然后开始制备热水。

再次按下美式咖啡LONG BLACK拨盘可停止热水。

萃取的水量只是近似值。实际萃取量可能会因为咖啡的品种、混合度、烘焙程度、新鲜程度以及研磨程度的不同而有差异。这些因素都会影响萃取率和萃取浓度。

5. 通过按下LONG BLACK美式咖啡旋钮按键开始萃取。咖啡机会首先萃取咖啡，然后热水从热水出口流入咖啡中。

请注意：

中途按下LONG BLACK 按键可以中止咖啡萃取。随后，热水从热水出口流入咖啡中。再次按下LONG BLACK 按键即可停止热水。

小窍门：

如果当前美式咖啡的设置不符合你的预期，你可以设置6种不同的美式咖啡搭配。在你设置了你自己的美式咖啡后，该搭配将会显示在3种预设的美式咖啡菜单后。请参看第22页：“调整美式咖啡-自定义设定。”章节。

手动制作美式咖啡

这使您可以完全控制美式咖啡的制作进程：预萃取、浓缩咖啡水量和热水用量。在手动制作美式咖啡模式下，液晶显示屏将显示移动杯子的图标。

小窍门：

您既可以每次进行手动制作美式咖啡，或将其设定记忆到咖啡机的自定义设置中。设置完成后，在你设置了你自己的美式咖啡后，该搭配将会显示在3种预设的美式咖啡菜单后。请参看第22页：“调整美式咖啡-自定义设定。”章节。

热水

HOT WATER按钮可用于预热杯子或手动添加热水。

要停止咖啡制作并开始倒入热水，请按热水按钮。

为了确保水温正确，大约在约30秒钟后热水将停止分配。如果需要更多热水，您可再次按下HOT WATER按钮。

**请注意：**

萃取咖啡和制备热水不能同时进行。

可自定义设置功能

要进入程序设定模式，请按MENU（菜单）按钮。将SELECT转盘旋转到所需的功能。

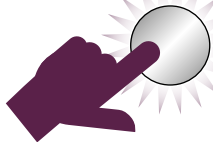
程序设定模式允许您自定义：

- 咖啡萃取水量
- 咖啡萃取温度
- 清洁循环
- 设置时钟
- 自动开机
- 自动关机
- 压粉设置
- 预萃取
- 美式咖啡设置

退出程序设定模式，按下MENU（菜单）键即可。



MENU
EXIT



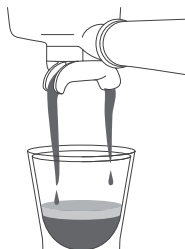
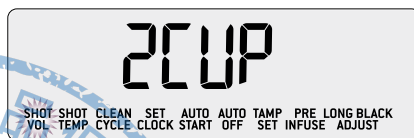
请注意：

MENU菜单按键在萃取咖啡或制备热水的时候是被禁用的。

设置咖啡萃取水量/持续时间

使用自动研磨，定量和压粉功能填充萃取手柄。将萃取手柄插入咖啡萃取组件。

当液晶显示屏上显示“SHOT VOL”时，将SELECT转盘旋转至“1 CUP”以重新编程1 CUP按钮，或“2 CUP”重新编程2 CUP按钮。按下SELECT转盘启动浓缩咖啡萃取。萃取所需的浓咖啡量或达到所需萃取时间后，按SELECT转盘停止萃取。机器将发出一声哔声以确认新的萃取水量/持续时间。

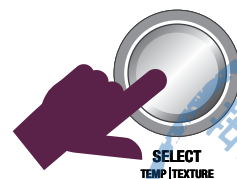


请注意：

1 CUP和2 CUP按钮使用咖啡萃取持续时间来控制浓缩咖啡量。此功能为高阶功能，仅供专业设置使用。如果您希望使用咖啡水量控制而不是持续时间来确定浓缩咖啡量，请参看第25页“流量测量方法（VOL）”。

设置咖啡萃取温度

当液晶显示屏上显示“SHOT TEMP”时，按下SELECT转盘。当前温度会闪烁。将SELECT转盘转到所需温度，然后按SELECT转盘进行设置。机器将发出一声哔声，确认新的温度设置成功。



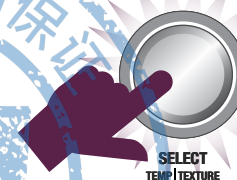
清洁循环

清洁循环功能用于清洁咖啡萃取组件。当液晶显示屏显示“CLEAN ME!”时选择此功能。请参阅第32页的“清洁循环”。



设置时钟

设置时钟是可选的。当液晶显示屏上显示“SET CLOCK”时，按下SELECT转盘。当前时间会闪烁。如果尚未设置时间，则默认为12.00AM。向左或向右转动SELECT转盘调整时间。更快或更慢地转动SELECT转盘将改变调整的速率。达到所需时间后，按下SELECT转盘进行选定。机器将发出一声哔声以确认时钟已设定。



设定自动开机

自动开机是可选的。它允许您设置机器自动开机的时间。通过设定机器自动开机时间，您将不必等待它预热。我们建议您设置为在计划使用30分钟前开机。

请注意：

必须先设置时钟，然后才能设置自动开机时间。如果在未先设置时钟的情况下尝试启用自动开机，机器将发出3次哔声。

向左或向右转动SELECT转盘选择所需的自动开机时间。更快或更慢地转动SELECT转盘将改变调整速率。达到所需时间后，按下SELECT转盘进行选定。启用自动开机功能后，LCD上将显示一个小时钟图标。

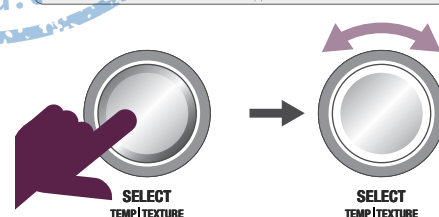
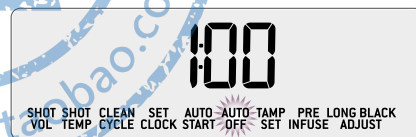
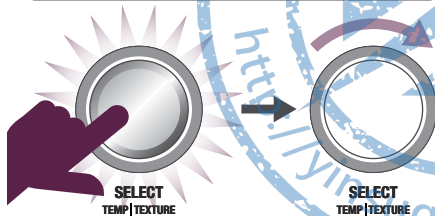


自动关机

当液晶显示屏上显示“AUTO START”（自动开机）时，按下SELECT转盘。将SELECT转盘转到“开”或“关”。按SELECT转盘进行设置。

此功能是用以设置机器在自动关闭之前保持待机的时间。它可以设置为10分钟、30分钟、1小时、2小时、3小时、4小时、5小时、6小时、7小时或8小时，直到自动关机程序运行。

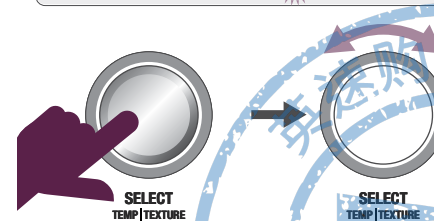
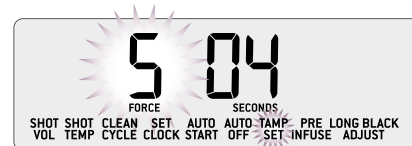
当液晶显示屏上显示“自动关机”时，按下SELECT转盘。将SELECT转盘转到所需的时间，然后按SELECT转盘进行选定。机器将发出一声哔声以确认选择。



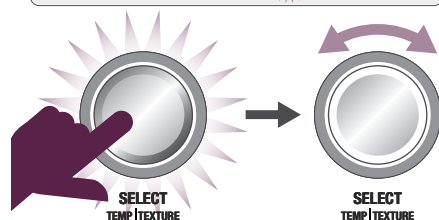
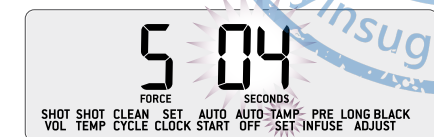
压粉设置

此功能为高阶功能，仅供专业设置使用。

调整压粉参数允许微调咖啡压实和平整持续时间。当液晶显示屏上显示“TAMP SET”时，按下SELECT转盘选定。随后，压粉强度设置将闪烁。将SELECT转盘转到设置1-9。



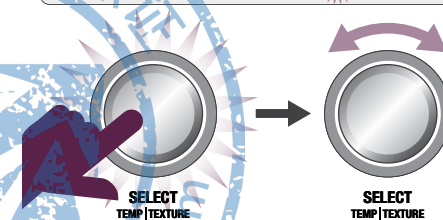
按SELECT转盘设置，当前平整持续时间将闪烁。转动SELECT转盘选择2-7秒。按SELECT转盘选定。机器将发出一声哔声以确认设置。



设定预萃取

此功能为高阶功能，仅供专业设置使用。

低压预萃取允许您控制浓缩咖啡预萃取的压力和持续时间。当液晶显示屏上显示“PRE INFUSE”时，按下SELECT转盘。泵功率（pump power）设置将闪烁。转动SELECT转盘可增加或减少预萃取的萃取压力。按下SELECT转盘选定，随后预萃取持续时间（duration）将闪烁。转动SELECT转盘调整秒数。按下SELECT转盘进行选定。机器将发出一声哔声以确认设置。



调整美式咖啡-自定义设定

有6种自定义美式咖啡设置可供您根据您的杯子尺寸和强度偏好进行设定。按以下步骤操作：

1. 通过自动研磨，定量和压粉功能填充咖啡粉到萃取手柄中。
2. 将萃取手柄插入萃取组件中。
3. 在滴水盘上放一只咖啡杯，杯口范围可及咖啡萃出口和热水出口

4. 按MENU按钮。旋转SELECT转盘到“LONG BLACK ADJUST”（调整美式咖啡）然后按下SELECT转盘选定。



5. 将SELECT转盘旋转到您要编程的自定义设置—“SET 1”到“SET 6”。已经设置过的设定选项将会显示一个杯子图标。

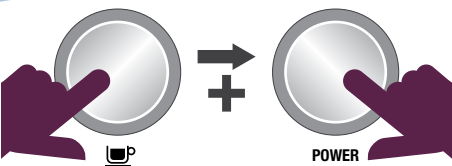


没有被设定



已经设定

6. 要开始设定，请按下SELECT转盘选定。液晶显示屏将显示一个移动的小杯图标，浓咖啡将从咖啡出口中流出。当到达所需水量后，按下SELECT转盘停止萃取；浓缩咖啡萃取停止，随后开始制备热水。当达到所需热水水量时，按下SELECT转盘停止热水制备。液晶显示屏将显示一个杯形图标，机器将发出哔声以确认您的美式咖啡已经设置成功。



已经设定

7. 要使用自定义设置的美式咖啡菜单，请旋转LONG BLACK拨盘。您的自定义美式咖啡设置将出现在预设的小杯、中杯和大杯咖啡之后。按下LONG BLACK拨盘选定，您自定义的美式咖啡Long Black设置将开始萃取制作。

请注意：

自定义设定美式咖啡菜单可以重复设定，请重复步骤1-6。

高阶晋级功能

只有经验丰富的用户才推荐使用这些功能。

要访问高阶功能，请关闭机器，按住1 CUP按钮；然后同时按住POWER按钮3秒钟。将SELECT转盘旋转到所需的功能。按SELECT转盘访问功能选定。

可以随时按MENU按钮退出高阶功能。

请注意：

如果30秒内没有用户操作、按下POWER按钮或者MENU按钮，机器将退出高阶功能。

重置默认设置 (rSEt)

使用此功能可将所有用户设置值重置为默认设置。机器出厂默认设置如下：

1. 蒸汽温度：93°C
2. 低压预萃取：PP60，PT7秒
3. 牛奶温度：60°C
4. 自动开机：关闭（上午8:00）
5. 自动关机：1小时
6. 时钟：凌晨12:00
7. 1 CUP萃取持续时间：20秒
8. 2 CUP萃取持续时间：30秒

当液晶显示屏上显示“rSEt”时，按下SELECT转盘将所有设置重置为出厂默认值。



“Hrd3”将在屏幕上闪烁。机器现在处于水硬度设置模式。请参阅“水硬度 (Hrd3)”进行设置。

除垢 (dESc)

选择此功能可运行除垢程序。有关随附说明，请参阅第36页。

水硬度 (Hrd3)

用水硬度试纸测定水的硬度。请参阅第14页的“设置水硬度”。

将SELECT转盘旋转到“Hrd1”（水质最软）到“Hrd5”（水质最硬）所需的设置。按SELECT转盘进行设置。机器将发出一声哔声以确认选择。

设定水硬度将决定除垢“DESCALE”和更换滤芯“CHANGE FILTER”警示的规律性。

单位 (SEt)

将单位设置为公制或英制。将SELECT转盘旋转到所需的单位。按SELECT转盘进行设置。机器将发出一声哔声以确认选择。

LCD背光 (Lcd)

调整LCD亮度/对比度。将SELECT转盘旋转到所需的亮度。按SELECT转盘进行设置。机器将发出一声哔声以确认选择。

聚光灯 (SPot)

调整照亮滴水盘区域LED灯的亮度。将SELECT转盘旋转到所需的亮度。按下SELECT转盘进行设置。机器将发出一声哔声以确认选择。

蒸汽温度 (StEA)

调整蒸汽锅炉温度，这也影响控制蒸汽压力。将SELECT转盘旋转到所需温度。默认值为130°C。按SELECT转盘进行设置。机器将发出一声哔声以确认选择。

空气泵延迟 (Air)

此功能仅供高阶使用。在自动牛奶发泡期间延迟空气泵的操作。将SELECT转盘旋转到所需的延迟时间。默认设置为2秒。按下SELECT转盘确定。屏幕将显示空气泵关闭的默认温度。将SELECT转盘旋转到所需温度。按SELECT转盘进行设置。机器将发出一声哔声以确认选择。

声音 (Snd)

调整声音警报。将SELECT转盘旋转到所需的设置。选择关 (OFF)，低 (Lo) 或高 (Hi)。按SELECT进行设置。根据所选设置，机器可能会发出一次哔声以确认选择。

风扇控制 (FAn)

调整内部冷却风扇的速度。将SELECT转盘旋转到所需的风扇速度。选择小声 (SILt)，标准 (StNd) 或冷 (Cool)。按SELECT转盘设置。机器将发出一声哔声以确认选择。

禁用清洁我！警报 (Cln)

禁用“CLEAN ME!” (清洁我) 警报。将SELECT转盘旋转到开 (On) 或关 (OFF)。默认设置为开。按SELECT转盘进行设置。机器将发出一声哔声以确认选择。

12h或24h时钟 (CLoC)

以12h或24h格式显示时间。将SELECT转盘旋转到所需的单位。按SELECT转盘进行设置。机器将发出一声哔声以确认选择。

流量测量方法 (VoL)

在浓缩咖啡剂量测量的基于体积 (FLo) 或基于时间 (SEc) 的方法之间进行选择。将SELECT转盘旋转到所需的方法。按SELECT转盘进行设置。机器将发出一声哔声以确认选择。

警报ALERTS

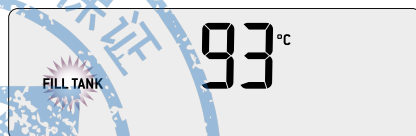
MANUAL在蒸汽LCD上闪烁

如果蒸汽杆处于MANUAL位置，机器将不会达到工作温度 (STANDBY模式)。蒸汽LCD将显示“MANUAL”。将蒸汽杆降低到中间OFF位置。

SELECT转盘亮起时，蒸汽操作就绪。

填充水箱 FILL TANK

机器将检测到低水位。液晶显示屏将显示“FILL TANK”。



用冷饮用水填充水箱。当水箱为空时，机器将无法制作咖啡或热水。

清洁我！ CLEAN ME!

每进行200次萃取后，机器将显示该警告，用于提示需要运行管道清洁。

管道清洁用于清洁机器内部管道和萃取组头。有关如何清洁机器的信息，请参阅第32页的“管道清洁”。



加热 Heating

指示机器在加热时或在使用过程中温度是否过度下降。

锁住豆仓 Lock Hopper

指示豆仓料斗是否未正确插入并锁定到位。在此期间无法使用自动研磨，定量和压粉功能，如果用户尝试激活，则会发出3声嘟嘟声。

过热请等待 Overheat Please

Wait

指示是否过度使用研磨机并需要时间冷却。在此期间无法使用自动研磨，定量和压粉功能，如果用户尝试激活，则会发出3声嘟嘟声。

更换过滤器 Change Filter

指示何时需要更换水箱中的滤水器。有关更换过滤器的信息，请参阅第13页的“安装过滤滤芯”。

此警报的规律性由所设置的水硬度设置 (Hrd1-Hrd5) 决定。有关信息，请参阅第14页的“设置水的硬度”和第24页的“水的硬度 (Hrd3)”。

运输和储存

我们建议在运输机器或长期存放之前对机器中的两台锅炉进行完全排水程序。

如果机器暴露在极冷的温度下，该程序也可用作防冻措施。

⚠ 警告

机器仍然很热时，切勿打开除垢入口DESCALE ACCESS阀门。在开始除垢过程之前，务必关闭机器并让其冷却至少1小时。

⚠ 警告

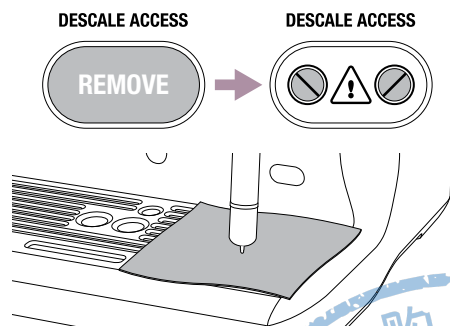
在除垢过程中，水可能会流过萃取组头，滴水盘会充满水。

第1步 - 准备

1. 确保机器关闭并冷却至少1小时。
2. 清空水箱，取下水过滤器，然后将水箱锁回原位。
3. 确保滴水盘已清空并完全插入到位。

第2步 — 清空锅炉液体

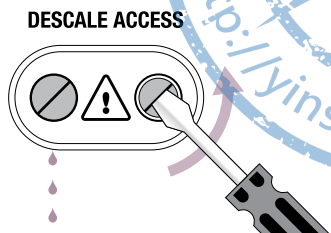
4. 取下标有DESCALE ACCESS的下前面板上的灰色硅胶盖。在布上放一块布滴水盘防止蒸汽逃逸。



5. 使用平头螺丝刀逆时针旋转右边螺丝，直至阀门完全打开。当阀门打开时，可能会释放蒸汽。

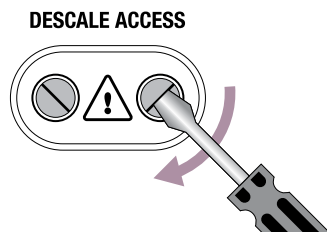
⚠ 警告

小心热水和蒸汽烫伤！！



6. 接下来，在左螺丝上重复上述过程。当阀门打开时，水可能开始流入滴水盘。
7. 让阀门保持打开，直到没有水或蒸汽逸出。

8. 顺时针旋转螺丝关闭两个阀门直至螺丝到位。但不要拧得太紧，以免损坏阀门。安装阀门上的灰色硅胶盖。



9. 清空滴水盘并插回机器到位。由于来自锅炉的水和蒸汽，滴水盘可能会很热，因此请小心。

预热

加热杯子

温暖的杯子有助于保持咖啡的最佳温度。从热水出口制备热水，用热水冲洗预热杯子并放在顶部暖杯盘上。

加热萃取手柄和咖啡萃取篮

冷的萃取器和萃取篮会将萃取咖啡的温度降低到足以显著影响浓缩咖啡的质量。在初次使用之前，务必确保使用热水出口的热水平先预热萃取手柄和萃取篮。

请注意：

在加入研磨咖啡之前，务必擦拭萃取篮和过滤器，使其保持干燥，因为水分会引起咖啡“窜流”——水在萃取过程中绕过咖啡粉末。

研磨

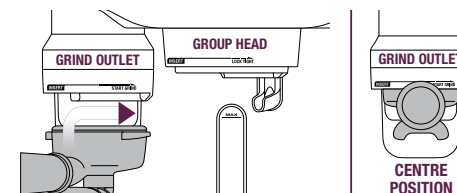
研磨浓缩咖啡的咖啡豆时，研磨颗粒应该适当不能太细也不能太粗。研磨颗粒的大小将影响水流过萃取篮中的研磨咖啡的速度和浓缩咖啡的味道。

如果研磨太细（看起来像粉末，并且在手指之间摩擦时感觉像面粉），即使在压力下，水会带出咖啡级细小的颗粒而不是充分萃取。由此产生的意式浓缩咖啡叫做过度萃取（OVER EXTRACTED），颜色深，味道苦涩。

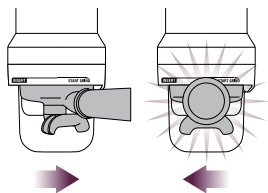
如果研磨太粗糙，水将过快地流萃取篮中的研磨咖啡粉末的空隙，没有充分的时间萃取咖啡原液。由此萃取的浓缩咖啡将缺乏颜色和味道（UNDER EXTRACTED）。

自动研磨、定量和压粉

- 确保咖啡豆仓充满新鲜的咖啡豆。我们建议使用优质100%阿拉比卡咖啡豆，并在袋子上盖上“烤好”日期，而不是‘Best Before’或‘Use By’日期。咖啡豆最好在“烤好”日期后的5-20天内使用。过期的咖啡可能会从过滤嘴中流出太快，味道苦涩和风味寡淡。切勿将预磨咖啡放入料斗。
- 将过滤手柄与研磨出口上的INSERT位置对齐。抬起以将萃取手柄插入研磨出口并旋转至中心位置。



- 要启动自动研磨，自动定量和压粉功能，将萃取手柄向右旋转，然后轻轻引导回到中心位置。研磨将开始。



- 当自动研磨，定量和压粉功能完成后，将萃取手柄旋转至INSERT位置，然后降低并移出。
- 从萃取篮的边缘擦去多余的咖啡，以确保手柄与萃取组头更好的密封。

冲洗萃取组头组件

在将萃取手柄放入组头之前，按下1个CUP按钮，从组头中流出一小段热水。让热水流5秒钟，然后再按1 CUP按钮停止水流。这将从组头中清除任何磨碎的咖啡残余物并在萃取之前预热组头和稳定水温。

插入萃取手柄

将萃取手柄与萃取组头上的INSERT位置对齐。抬起以将萃取手柄插入萃取组头并朝向LOCK TIGHT (紧密锁定) 位置旋转，直到感觉到明显阻力。

萃取意式咖啡ESPRESSO

- 将预热的杯子放在萃取器出水口下方，然后按下1 CUP或2 CUP按钮。
- 作为参考，浓缩咖啡将开始在9-14秒之后流动（这包括预萃取时间）。萃取出的咖啡应该犹如温暖的蜂蜜一般的质地。
- 如果咖啡在9秒内流出，则咖啡粉磨得过于粗糙。这是咖啡未被充分萃取。请将研磨尺寸向细腻调整。
- 如果浓缩咖啡在14秒后才开始滴水或流出，则咖啡粉研磨过细。这时咖啡过度萃取。请将研磨尺寸向粗糙调整。

一杯好的浓缩咖啡是在甜度，酸度和苦味之间实现完美平衡。

咖啡的味道取决于许多因素，例如咖啡豆的类型、烘焙程度、新鲜度、研磨的细腻度。

请通过多次调整这些因素进行实验，以达到您喜欢的味道。

萃取指南

萃取类型	颗粒	萃取时间
过度萃取 (苦涩)	太细	超过 45 秒
推荐萃取	适当	15-40 秒
未充分萃取 (酸平淡)	太粗	少于 15 秒

提示：

如果机器连续运行30分钟，请让机器冷却3分钟后再继续使用。

奶泡

该机器允许您自动和手动发泡奶泡。

自动奶泡

- 设置奶泡温度：按下SELECT转盘切换到奶泡温度功能，屏幕闪烁提示：奶泡温度milk temperature。将SELECT转盘旋转到所需的奶泡温度，然后按下拨盘进行选择。
- 设置奶泡丰度：按下SELECT旋钮切换到奶泡丰度功能，屏幕有三角形闪烁指示：当前奶泡丰度。将SELECT旋钮朝'CAPP'旋转以提高丰度，或将'LATTE'旋转以减少丰度，然后按下拨盘进行选择。
- 始终使用新鲜冷奶。
- 将拉花杯放到蒸汽喷口位置下方。确保杯中至少应该有足够的牛奶，使得蒸汽喷嘴完全浸没于液体中。
- 从系统中清除任何冷凝水，请确保蒸汽棒是在滴水盘上方的向下位置然后暂时抬起机器右边的蒸汽制作杆。
- 提起蒸汽棒并插入拉花杯中。降低蒸汽棒，确保完全向下。将拉花杯放在滴水盘上。
- 按下并释放蒸汽制作杆以开始自动发泡。
- 蒸汽LCD将显示当前奶泡的温度。
- 达到所选温度时，发泡将自动停止。
- 抬起并从拉花杯中取出蒸汽棒。
- 用湿布擦拭蒸汽棒及其顶端喷嘴。将蒸汽棒降低到向下位置，棒将喷出热水和蒸汽，自动清洁。**高温！**

小窍门：

为了获得最佳的牛奶丰度，保持蒸汽喷嘴的清洁是至关重要的。即使小孔的部分堵塞也会影响蒸汽棒产生足够泡沫的能力。

在将蒸汽棒放回到向下位置之前，务必用湿布擦拭蒸汽棒和喷嘴。擦拭蒸汽棒将去除大部分牛奶，允许自动清洗功能更有效地去除其他牛奶残留。

- 将拉花杯竖直敲击工作台面可以去除奶泡中过大的气泡。
- 旋转拉花杯，增加奶泡牛奶的整合性、流动性和顺滑性。
- 将奶泡直接倒入浓缩咖啡中。
- 关键是要在牛奶和奶泡开始分离前完成拉花。

手动奶泡

在手制作奶泡模式期间，自动奶泡功能和自动关机功能将被禁用。

- 始终使用新鲜冷奶。
- 将拉花杯放到蒸汽喷口位置下方。确保杯中至少应该有足够的牛奶，使得蒸汽喷嘴完全浸没于液体中。
- 从系统中清除任何冷凝水，请确保蒸汽棒是在滴水盘上方的向下位置然后暂时抬起机器右边的蒸汽制作杆。
- 将蒸汽喷嘴插入牛奶表面下方1-2厘米处，靠近拉花杯右侧3点钟方向。
- 提起蒸汽拉杆以开始释放蒸汽。
- 将尖端保持在牛奶表面下方，直到牛奶顺时针旋转，产生漩涡（漩涡效应）。

- 随着牛奶旋转，慢慢降低拉花杯。这将使蒸汽喷嘴到达牛奶表面并开始将空气引入牛奶中。您可能需要用喷嘴轻轻地探出牛奶表面，以使牛奶足够快地旋转。
- 将尖端保持在表面或略低于表面，继续保持涡流。直至奶泡获得足够的体积。
- 抬起拉花杯使蒸汽喷嘴降低到表面以下，但务必保持牛奶继续以漩涡式旋转。通过蒸汽液晶屏监测牛奶温度。我们建议奶泡最终温度需要控制在55°C-65°C之间。
- 在降低拉花杯之前将蒸汽杆移至中间OFF位置，然后将蒸汽棒从拉花杯中移出。
- 用湿布擦拭蒸汽棒和蒸汽喷头。将蒸汽棒降低到向下位置，棒将自动清洗。**高温！**
- 将拉花杯垂直敲击工作台面可以去除奶泡中过大的气泡。
- 旋转拉花杯，增加奶泡牛奶的整合性、流动性和顺滑性。
- 将奶泡直接倒入浓缩咖啡中。
- 关键是要在牛奶和奶泡开始分离前完成拉花。

选择咖啡豆窍门

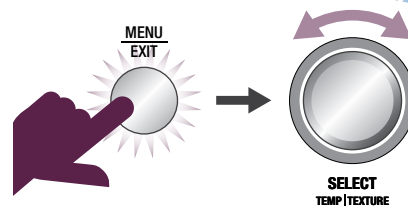
- 新鲜，优质的咖啡豆将为您提供最佳的萃取。
- 我们建议使用优质100%阿拉比卡咖啡豆，并在袋子上盖上“烤好”日期，而不是'Best Before'或'Use By'日期。
- 咖啡豆最好在“烤开”日期后的5-20天内使用。理想情况下，仅在萃取前直接研磨以最大化风味。
- 小批量购买咖啡豆以减少存储时间。
- 将咖啡豆存放在阴凉、干燥的容器中。如果可能，真空密封。

管道清洁

- CLEAN ME! 清洁我！显示在液晶显示屏上。每进行200次萃取后，机器将显示该警告，用于提示需要运行管道清洁，用于清洁机器内部管道和萃取组头。



- 将随附的灰色硅胶清洁盘，放上1个清洁药片插入萃取篮。
- 将萃取头锁定到组头中。
- 确保水箱充满冷水且滴水盘是空的。
- 按MENU按钮并旋转SELECT转盘，直到液晶显示屏上显示“CLEAN CYCLE”和“PUSH”。



- 按SELECT转盘开始管道清洁。

- 液晶显示屏将显示倒数计时器，显示管道清洁的剩余时间（以秒为单位）



- 清洁周期结束后，取下萃取头，确保清洁药片完全溶解。如果药片未完全溶解，请重复这些步骤，而无需插入新的药片。
- 萃取咖啡前彻底冲洗萃取篮和萃取手柄。
- 萃取一杯浓缩咖啡以清洗掉残余味道。请确保清除机器中任何剩余的清洁剂。

安装滤水器

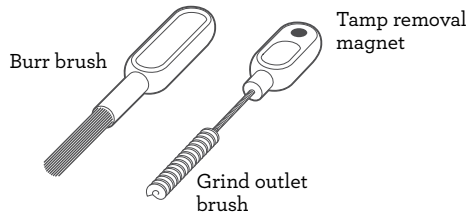
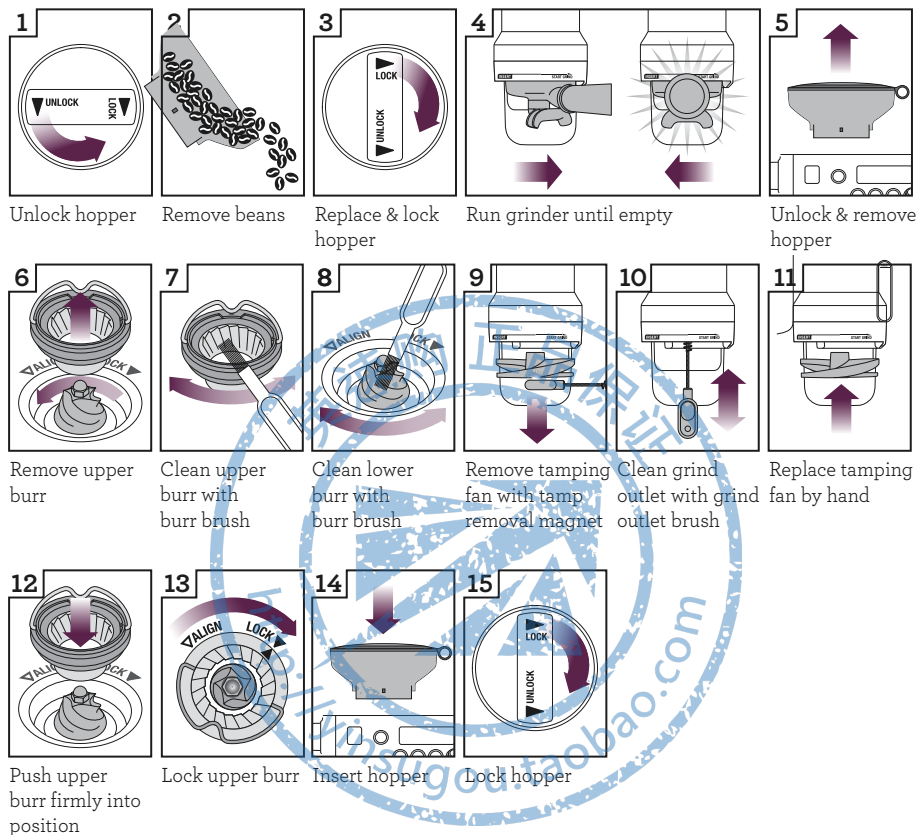
- 丢弃用过的水过滤滤芯。将新过滤滤芯浸泡在一杯水中5分钟，然后在冷水下冲洗。
- 用冷水清洗过滤器支架，特别注意冲洗不锈钢网。
- 将新过滤器插入过滤器支架的两个部分。
- 要将组装好的过滤器支架安装到水箱中，请将过滤器支架的底座与水箱内的适配器对齐，并向下推以锁定到位。
- 向水箱中注入冷水，然后再滑回机器后部并锁定到位。

注意

请访问www.sageappliances.co.uk或联系Sage客户服务中心0808 178 1650购买滤水器。

清洁锥形研磨器

定期清洁研磨器有助于获得一致的研磨效果，这在研磨浓缩咖啡时尤为重要。



清洗蒸汽棒

⚠ 重要

每次使用后，用湿布彻底擦拭蒸汽棒和蒸汽喷嘴并立即放下蒸汽棒等待机器自动清洁。未能清洁蒸汽棒可能会影响牛奶的发泡质量。

- 如果蒸汽棒顶端的小孔发生堵塞，请确保蒸汽杆位于中心OFF位置，并使用蒸汽喷嘴清洁工具疏通堵塞。为了获得最佳的牛奶丰度，保持蒸汽喷嘴的清洁是至关重要的。即使小孔的部分堵塞也会影响蒸汽棒产生足够泡沫的能力。
- 如果蒸汽棒仍然堵塞，请移除蒸汽喷嘴，使用附赠的蒸汽棒清洁粉与蒸汽棒一起浸泡（下面的说明）。冲洗后将蒸汽喷嘴拧回蒸汽棒上。
- 不使用时，蒸汽棒可以浸没在装满水的杯子中，以减少堵塞的风险。

8. 用干净的布擦干蒸汽棒。
9. 倾倒杯中溶液和清洗拉花杯。

请注意：

如果使用替代清洁溶液，请按照替代清洁液的指定说明进行操作。

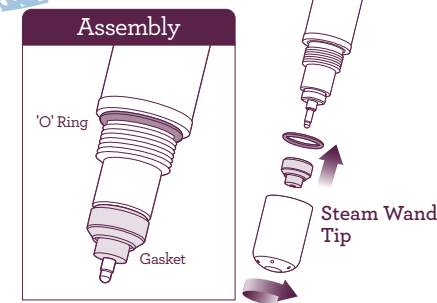
请确保清洁溶液符合食品安全相关规定，且适用于不锈钢和硅胶产品。

蒸汽棒附件

- 清洁蒸汽棒时请小心，以免损坏或丢失硅胶密封圈。
- 但是，如果密封件确实损坏，请使用随机提供的蒸汽棒喷嘴，垫圈和“O”形圈进行更换。
- 如需其他建议，请致电0844 334 5110 UK联系Sage客户服务中心。

蒸汽棒清洁粉末

1. 将一包清洁粉末加入空拉花杯中。
2. 将1杯（240ml）热水加入拉花杯中。
3. 取下蒸汽喷嘴，和蒸汽棒一起放入杯中。
4. 浸泡20分钟。
5. 清洁，冲洗蒸汽喷嘴，然后将其装到蒸汽棒上。将蒸汽棒放回清洗完的拉花杯中并激活蒸汽10秒钟。
6. 再浸泡5分钟。
7. 多次启动蒸汽以清洗蒸汽棒，然后彻底清洁蒸汽棒。



清洁萃取篮和萃取手柄

- 每次咖啡制作后，应在热水下冲洗萃取篮和萃取手柄，以去除所有残留的咖啡油脂。
- 如果萃取篮中的孔堵塞，请将清洁片溶解在热水中，并将萃取篮和萃取手柄浸泡在溶液中约20分钟。然后彻底冲洗。

清水回流冲洗

- 每次咖啡制作后我们建议您在关闭机器前进行清水回流冲洗。请先清空滴水盘。将清洁盘 (D) 放入萃取篮，然后将萃取手柄器插入萃取组头。按下2 CUP按钮，允许压力建立20秒，然后按停止并释放压力。重复此操作5次，以清除冲泡管道中的任何细咖啡渣和残留咖啡油。

清洁多孔出水头

- 应使用湿布擦拭组头内部和其中的多孔出水头，以去除任何磨碎的咖啡颗粒。
- 定期在安装了萃取篮和萃取手柄，但没有研磨咖啡的状态下，使热水通过组头。这将从多孔出水头上除去任何残留的磨碎咖啡颗粒。

清洁滴水盘和存储托盘

- 每次使用后或当滴水盘指示浮标指示Empty Me时，应将其取下，清空和清洁！
- 从滴水盘中取出不锈钢托架。用温肥皂水清洗滴水盘。Empty Me! 指示浮标也可以从滴水盘中取出。
- 可以使用柔软的湿布清洁存储托盘（不要使用可能划伤表面的磨蚀性清洁剂，垫子或布料擦拭）。

清洁外壳和保温杯托

- 外壳和杯子保温被拖可以用柔软的湿布清洁。用柔软的干布擦亮。不要使用可能划伤表面的磨蚀性清洁剂，垫子或布料擦拭。

请注意：

请勿用洗碗机清洗任何部件或配件！

除垢 (dESc)

在研磨LCD上可找到除垢程序，并按照指示逐步进行。

⚠ 警告！

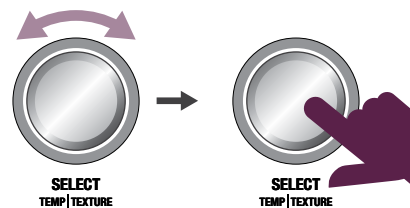
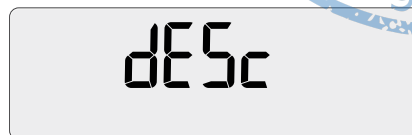
机器仍然很热时，切勿打开除垢阀门DESCALE ACCESS。在开始除垢过程之前，务必关闭机器并让其冷却至少1小时。

⚠ 警告！

在除垢过程中，水可能会流过萃取组头，滴水盘会充满水。

第1步：准备除垢

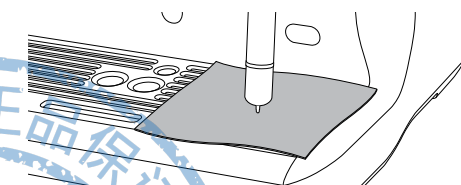
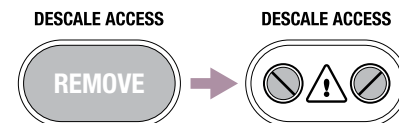
1. 确保滴水盘已清空并完全插入到位。
2. 确保机器已关闭并已冷却至少1小时。关闭机器后，按住1 CUP按钮，然后同时按住POWER按钮3秒钟以访问高级功能。
3. 将SELECT转盘旋转至'dESc'，然后按下SELECT转盘选定。



第2步：清空锅炉

在步骤2过程中，研磨LCD将显示“02”，主LCD将显示“PUSH”。

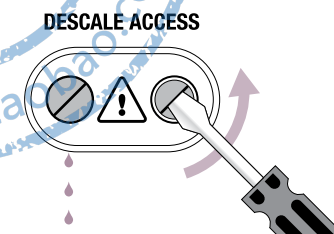
4. 在机器前方右下角的灰色硅胶盖面板DESCALE ACCESS取下。将布放在滴水盘上以阻止蒸汽逸出。



5. 使用平头螺丝刀逆时针旋转右螺钉，直至阀门完全打开。当阀门打开时，可能会释放蒸汽。

⚠ 警告！

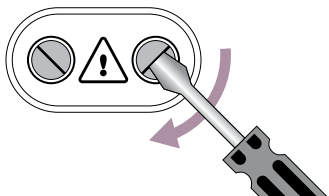
烫伤危险！小心热水和蒸汽！



6. 接下来，在左螺钉上重复上述过程。当阀门打开时，水可能开始流入滴水盘。
7. 让阀门保持打开，直到没有水或蒸汽逸出。

8. 顺时针旋转螺丝关闭两个阀门直至就位。不要拧得太紧，以免损坏阀门。

DESCALE ACCESS



9. 清空滴水盘并重新插入位置。由于来自锅炉的水和蒸汽，滴水盘可能会很热，因此请小心。

10. 清空水箱，取下滤水器。

11. 将除垢溶液倒入水箱中，然后用冷水注入水箱到顶部的MAX线。（如果使用替代清洁溶液，请相应遵循制造商的说明）。将水箱放回机器并确保锁回机器。

请注意：

如果水箱未经取下或水箱为空，水箱LED将闪烁5次，机器将发出3次哔声，液晶显示屏上将显示“FILL TANK”（加水）。

12. 按下SELECT转盘继续下一步。

请注意：

如果锅炉未清空，机器将发出3次哔声，杯灯将闪烁5次，液晶显示屏上将显示“VALV”（阀门）。

第3步：开始除垢

在步骤3过程中，研磨LCD将显示“03”。

13. 20分钟计时器将开始。机器将加热锅炉，并使用除垢溶液来填充锅炉。在此期间，水可能流出萃取组头。等倒数倒计时器到达0:00。这允许除垢试剂充分溶解锅炉中的水垢。

20

第4步：清空的除垢废液

在步骤4过程中，研磨LCD将显示“04”，主LCD将显示“PUSH”。

14. 清空并清洗水箱，然后用清水添加至水箱中MAX线。将水箱锁回机器后部的的位置。
15. 将布放在滴水盘上以阻止蒸汽逸出。
16. 用平头螺丝刀逆时针旋转右螺钉，直到阀门完全打开。当阀门打开时，可能会释放蒸汽。

⚠ 警告！

烫伤危险！小心热水和蒸汽！

17. 接下来，在左螺钉上重复上述过程。当阀门打开时，水可能开始流入滴水盘。
18. 让阀门保持打开，直到没有水或蒸汽逸出。
19. 顺时针旋转螺丝关闭两个阀门，直至就位。不要拧得太紧，以免损坏阀门。

20. 清空滴水盘并重新插入位置。由于来自锅炉的水和蒸汽，滴水盘可能会很热，因此请小心。

21. 按SELECT转盘继续下一步。

第5步：填充锅炉

在步骤5过程中，研磨LCD将显示“05”。

22. 5分钟计时器将开始。在此期间，水可能经萃取组头流出。等倒数倒计时器到达0:00。这将使机器中任何剩余的液体流出。

5

第6步：冲洗锅炉

在步骤6过程中，研磨LCD将显示“06”，主LCD将显示“PUSH”。

23. 清空并冲洗水箱。将新的滤水器装入水箱。
24. 将饮用水注入水箱MAX线，并将水箱锁回机器后部的的位置。
25. 确保滴水盘已空并完全插入到位。
26. 在滴水盘上放一块布以阻止蒸汽逸出。

27. 使用平头螺丝刀逆时针旋转右螺钉，直到阀门完全打开。当阀门打开时，可能会释放蒸汽。

⚠ 警告！

烫伤危险！小心热水和蒸汽！

28. 接下来，在左螺钉上重复上述过程。当阀门打开时，水可能开始流入滴水盘。
29. 让阀门保持打开，直到没有水或蒸汽逸出。

30. 顺时针旋转螺丝关闭两个阀门直至就位。不要拧得太紧，以免损坏阀门。将灰色硅胶盖装回。

31. 清空滴水盘并重新插入位置。由于来自锅炉的水和蒸汽，滴水盘可能会很热，因此请小心。

32. 按SELECT转盘完成除垢程序。机器开始进入准备环节，一旦达到工作温度（待机模式），机器就会升温并准备就绪。

出现问题	可能原因	解决方法
电机已启动，但研磨出口没有咖啡粉撒下	<ul style="list-style-type: none"> • 研磨豆仓中没有咖啡豆。 • 研磨机/豆仓被堵塞。 • 咖啡豆可能卡在料斗管道中。 	<ul style="list-style-type: none"> • 用新鲜的咖啡豆填充研磨豆仓。 • 取下咖啡豆漏斗。检查豆漏斗和研磨器是否堵塞。装回部件，然后重试。
电机已启动，但运行时发出巨大的噪音	<ul style="list-style-type: none"> • 研磨机被外来物品堵塞或落粉管道堵塞。 • 过分潮湿，导致研磨机杯余粉堵塞。 	<ul style="list-style-type: none"> • 取下咖啡豆漏斗。检查豆漏斗和研磨器，清除任何异物。 • 清洁研磨机和研磨出口，请参阅第33页。 • 重新组装前，请将研磨机彻底擦干。可以使用吹风机将空气吹入研磨机区域以加快干燥过程。
无法将豆漏斗锁定到位	<ul style="list-style-type: none"> • 咖啡豆过多阻碍豆漏斗锁定装置。 	<ul style="list-style-type: none"> • 移除豆漏斗。清除多余咖啡豆。将豆漏斗重新锁定到位。
研磨手柄溢出	<ul style="list-style-type: none"> • 取下了压实扇片进行清洁，但忘记装回。 	<ul style="list-style-type: none"> • 检查压实扇片是否就位并正确安装到驱动轴上，参看第33页。
紧急停止？		<ul style="list-style-type: none"> • 将研磨手柄向左旋转以停止自动研磨，定量和压实功能。 • 从电源插座上拔下电源线。
LCD上有警报，例如。“OVERHEAT PLEASE WAIT”（过热请等待），“HEATING”（加热）等		<ul style="list-style-type: none"> • 有关警报列表，请参见第25页。 • 如果问题仍然存在，请联系Sage客户服务中心0808 178 1650 或访问 www.sageappliances.co.uk

出现问题	可能原因	解决方法
研磨机持续不断运转	<ul style="list-style-type: none"> • 咖啡豆仓中没有咖啡豆。 	<ul style="list-style-type: none"> • 往豆仓中加入咖啡豆。 • 旋转萃取手柄向左停止自动研磨、定量和压粉功能。
	<ul style="list-style-type: none"> • 压粉扇片已被拆除。 	检查压粉扇片是否就位并正确安装到驱动轴上，第33页。
浓缩咖啡从萃取手柄的边缘流出 和/或 萃取手柄在萃取过程中从萃取组头中滑出来	<ul style="list-style-type: none"> • 萃取手柄未正确插入组头。 	确保萃取手柄向右旋转，直到手柄越过中心并牢固锁定到位。旋转过中心不会损坏硅胶密封圈。
	<ul style="list-style-type: none"> • 萃取篮边缘周围有咖啡渣。 	研磨后，从萃取篮的边缘清除多余的咖啡，以确保在组头中有适当的密封。
	<ul style="list-style-type: none"> • 萃取篮边缘潮湿或者萃取手柄内底部潮湿。潮湿的会减少了萃取过程中的摩擦力，使萃取手柄压力减少而发生位移。 	在萃取手柄插入组头之前，务必确保萃取篮和萃取手柄彻底干燥。
自动启动相关问题	<ul style="list-style-type: none"> • 时钟未设置或设置时间不正确。 	检查时钟和自动启动时间是否已正确设置。设置自动启动时间后，LCD将显示时钟图标。
LCD上显示ERR	<ul style="list-style-type: none"> • 发生严重故障，机器无法运行。 	联系Sage客户服务中心，电话：0844 334 5110。

出现问题	可能原因	解决方法
泵继续运行/蒸汽夹杂很多水汽/热水出口泄漏	<ul style="list-style-type: none"> 使用高度过滤，去矿物质或蒸馏水，这会影 响机器的设计功能。 	我们建议使用冷的过滤水。我们不建议使用没有/低矿物质含量的水，如：高度过滤、去矿物质水或蒸馏水。如果问题仍然存在，请联系Sage客户服务中心。
水不会从组头流出	<ul style="list-style-type: none"> 机器未达到工作温度。 	留出时间让机器达到工作温度。机器准备就绪后，POWER按钮将停止闪烁。
	<ul style="list-style-type: none"> 水箱是空的。 	填充水箱且使内部管道充水： <ul style="list-style-type: none"> 按2 CUP按钮使水通过组头30秒。 按热水按钮使水通过热水出口30秒。
	<ul style="list-style-type: none"> 水箱未完全插入和锁定。 	完全推入水箱到机器中 到位并锁定。
在液晶显示器上填充水箱，但水箱已满	<ul style="list-style-type: none"> 水箱未完全插入和锁定。 	完全推入水箱到机器中 到位并锁定。
没有蒸汽或热水	<ul style="list-style-type: none"> 机器未开启或达不到工作温度。 	确保机器已接通电源且 POWER按钮亮起但未闪烁。
没有热水	<ul style="list-style-type: none"> 水箱是空的 	填充水箱。
没有蒸汽	<ul style="list-style-type: none"> 蒸汽棒被堵住了。 	请参阅第34页的“清洁蒸汽棒”。

出现问题	可能原因	解决方法
机器处于“开启”但没有运行		关闭机器。等待60分钟，然后重新打开机器。如果问题仍然存在，请致电Sage客户服务中心。
蒸汽从萃取组头中溢出		关闭机器。等待60分钟，然后重新打开机器。如果问题仍然存在，请致电Sage客户服务中心。
Espresso从咖啡出口滴下，流量很小	<ul style="list-style-type: none"> 咖啡磨得太细。 	将研磨尺寸调整到更高数，使研磨尺寸稍微粗糙。
浓缩咖啡流出太快	<ul style="list-style-type: none"> 咖啡磨得太粗糙。 咖啡豆不新鲜。 	<ul style="list-style-type: none"> 调整研磨尺寸较低数字使研磨尺寸更细腻。 使用带有咖啡烘烤“Roasted On”日期的新鲜烘焙咖啡豆，并在该日期后5-20天内使用。
咖啡不够热	<ul style="list-style-type: none"> 未预热的杯子。 牛奶不够热（如果制作卡布奇诺或拿铁等）。 	<p>在热水出口下冲洗杯子并放在杯子加热托盘上。</p> <p>提高牛奶温度。参考“调整牛奶温度”，第16页。</p>
没有咖啡油脂Crema	<ul style="list-style-type: none"> 咖啡豆不新鲜。 	使用带有咖啡烘烤“Roasted On”日期的新鲜烘焙咖啡豆，并在该日期后5-20天内使用。

出现问题	可能原因	解决方法
牛奶丰度不够	<ul style="list-style-type: none"> 蒸汽棒被堵住了。 	<p>请参阅第34页的“清洁蒸汽棒”。</p> <p>不同品牌和类型的牛奶和牛奶替代品的质地会有所不同。您可能需要相应地调整丰度级别。请参阅第16页的“调整奶泡丰度”。</p>
萃取太多咖啡	<ul style="list-style-type: none"> 咖啡磨得太粗糙。 萃取持续时间/水量需要重新设置。 	<ul style="list-style-type: none"> 调整研磨尺寸较低的数字使研磨尺寸更细腻。 重新设置萃取持续时间/水量。请参阅“设置萃取量/持续时间”，第19页。
没有足够的咖啡	<ul style="list-style-type: none"> 咖啡磨得太细。 萃取持续时间/水量需要重新设置。 	<ul style="list-style-type: none"> 研磨尺寸调整到更大的数字，使研磨尺寸更粗糙。 重新设置萃取持续时间/水量。请参阅“设置萃取量/持续时间”，第19页。
在没有更改设置的情况下，萃取的咖啡量发生变化。	<ul style="list-style-type: none"> 随着咖啡豆的老化，萃取率会发生变化并影响咖啡萃取量。 	<ul style="list-style-type: none"> 研磨尺寸调整到更大的数字，使研磨尺寸更粗糙。 重新设置萃取持续时间/水量。请参阅“设置萃取量/持续时间”，第19页。 使用带有咖啡烘焙“Roasted On”日期的新鲜烘焙咖啡豆，并在该日期后5-20天内使用。

**卡布奇诺 CAPPUCCINO**

一杯意式浓缩咖啡混合牛奶奶泡，再点缀着巧克力。

**意式浓缩咖啡 ESPRESSO**

浓郁而芳香，也被称为Short Black，以小杯或玻璃杯供应，一般40ml左右。

**拿铁 LATTE**

由意式浓缩咖啡和牛奶奶泡组成，奶泡大约10毫米的厚度。

**玛奇朵 MACCHIATO**

传统的玛奇朵也是一种浓缩咖啡，现在也可以是大杯咖啡。但相同的是，都加少许牛奶或牛奶奶泡。

**美式咖啡 LONG BLACK**

一杯浓咖啡（单份或双份）加上热水。也被称为美式咖啡。

**瑞思催朵 RISTRETTO**

瑞思催朵是一种极短的浓缩咖啡，约15ml，以其浓郁的味道和余味而著称。