

# *the Barista Pro™*

SES878



EN QUICK GUIDE

DE KURZANLEITUNG

FR GUIDE RAPIDE

NL SNELSTARTGIDS

ES GUÍA RÁPIDA

# Sage®

## Contents

# SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST At

Sage® 我们非常注重安全。我们在设计和制造电器时会考虑您的安全性。我们还要**求您在使用任何电器时都要格外小心，并遵守以下预防措施。**

**使用前请阅读所有说明并保存以备将来参考。**  
**sageappliances.com上也提供了本文档的可下载版本。**

首次使用前，请确保您的电源与设备底部的额定标签上的相同。如果您有任何疑问，请联系您当地的电力公司。

- 建议在安装所有电器时安装剩余电流安全开关，以提高安全性。建议使用额定工作电流不超过30 mA的安全开关。向电工咨询专业意见。
- 首次使用前，请安全地取出并丢弃所有包装材料。
- 为了消除年幼儿童窒息的危险，请安全丢弃电源插头上的保护盖。
- 确保在首次使用之前正确组装产品。
- 本设备仅用于家用。请勿将本设备用于其预定目的以外的用途。请勿在移动的车辆或船上使用。不要在户外使用。滥用可能会造成伤害。
- 将设备放置在远离柜台边缘的稳定，耐热，水平，干燥的表面上，并且请勿在热源（例如热板，烤箱或燃气灶）上或附近操作。

- 在操作之前，请完全展开电源线。
  - 请勿将电源线悬在柜台或桌子的边缘。请勿让电源线接触灼热的表面或打结。
  - 使用时请勿将设备无人看管。
  - 如果要使用该设备：-无人看管-清洁-移动-组装；或-存储始终通过按电源按钮将咖啡机关闭，以将其关闭。关闭电源，然后从电源插座上拔下电源。
  - 定期检查电源线，插头和实际设备是否有损坏。如果发现任何形式的损坏，请立即停止使用该设备，并将整个设备退回最近的授权Sage服务中心进行检查，更换或维修。
  - 保持设备和配件清洁。请遵循本书中提供的清洁说明。本说明手册中未列出的任何程序都应在授权的Sage服务中心进行。
- 只有经过安全的监督或指导以指导他们使用本设备，并且年龄在8岁以上的儿童以及肢体、感官或心理能力较弱或缺乏经验和知识的人才能使用本设备。涉及的危险。
  - 儿童请勿玩耍本产品。
  - 除非年龄在8岁或以上并在成人的监督下，否则请勿由儿童清洁设备。
  - 本产品及其电源线应放在8岁及以下儿童接触不到的地方。
  - 请勿使用设备随附的附件以外的附件。
  - 请勿尝试使用本手册中未描述的其他方法来操作设备。
  - 请勿在运行中移动设备。
  - 请勿使用冷干管/城镇用水以外的任何其他液体。我们不建议使用高度过滤，去矿物质或蒸馏水，因为这可能会影响咖啡的味道以及浓缩咖啡机的功能。

·切勿在水箱中没有水的情况下使用设备。

·使用机器之前，请确保已将Portafilter牢固插入并固定在冲泡头中。

·切勿在冲煮过程中由于机器处于压力下而拆下portafilter。

·除用于加热的杯子外，请勿在设备顶部放置任何物品。

·操作机器时请小心，因为金属表面在使用过程中容易变热。

·请勿触摸高温表面。在移动或清洁任何零件之前，请先让产品冷却。

·加热元件表面在使用后会残留热量。

·在清洁，尝试移动或存放之前，请务必确保已关闭设备，拔下电源插头并已使其冷却。

·不得通过外部计时器或单独的远程控制系统来操作设备。

·使用非Sage出售或推荐的附件可能会引起火灾，电击或伤害。

·务必将设备关闭到关闭位置，在电源插座上关闭电源并拔下电源插头

不使用设备时，请在电源插座上。

·除清洁外的任何维护均应由授权的Sage®服务中心进行。

·请勿在水槽排水板上使用本产品。

·如果在封闭空间或橱柜内，请勿操作设备。

·除垢时要小心，因为可能释放出热蒸汽。除垢之前，请确保滴水盘已空并已插入。有关更多说明，请参阅“保养和清洁”。

·料斗盖未安装到位时，请勿操作研磨机。在操作过程中，手指，手，头发，衣服和餐具应远离料斗。

过滤器的特殊说明·过滤器滤芯应放在儿童接触不到的地方。

·将滤筒存放在原始包装中的干燥位置。

·保护墨盒免受高温和阳光直射。

·请勿使用损坏的滤芯。

·请勿打开滤芯。

·如果长时间缺席，请清空水箱并更换墨盒。



所显示的符号表明，请勿将  
本设备作为普通家庭垃圾处理。  
理。



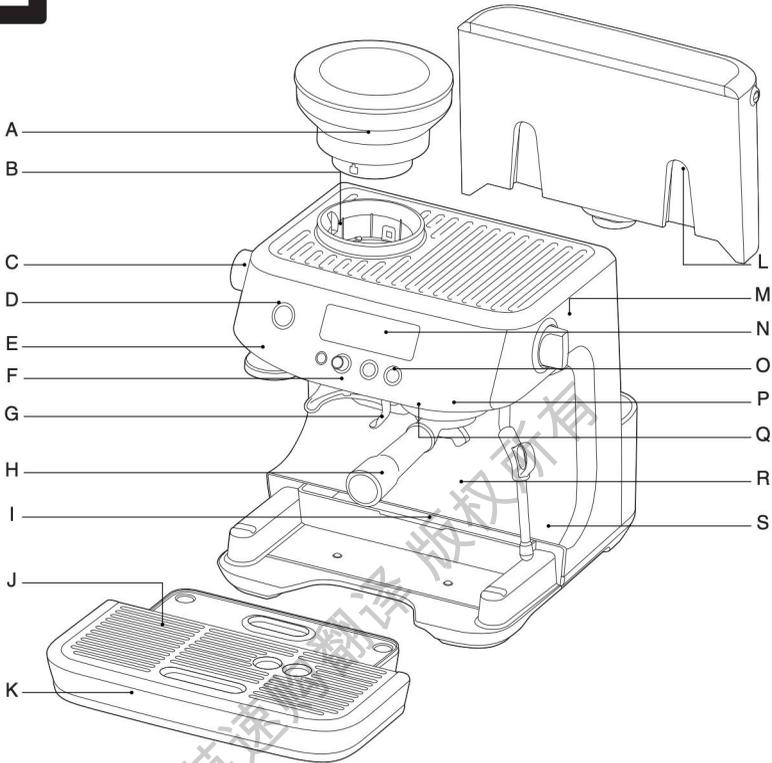
应将其送至为此目的指定的地方当局废物收集中心或提供此服务的经销商。  
有关更多信息，请联系您当地的理事会办公室。

为防止电击，请勿将电源线，电源插头或设备浸入水中或任何其他液体中。

仅供家庭使用/ 保存说明书



## Components



A. 250克咖啡豆漏斗，带有锁定系统，可轻松拆卸，储存和转移咖啡豆。

B. 集成式锥形毛刺研磨机

C. 研磨尺寸选择器30浓咖啡研磨设置从精细到粗糙。

D. 电源按钮

E. 集成式可移动54毫米研磨机出口

G. 研磨架

H. 54毫米不锈钢Portafilter带有商业型喷嘴。

I. 存放盘（位于滴盘后面），用于存放附件。

J. 可移动滴水盘网格

K. 可移动滴水盘带托盘和满载指示灯。

L. 2L可移动水箱带有可更换的过滤器，以减少水垢和杂质。

M. 蒸汽拨盘用于蒸汽和热水的选择器控制。

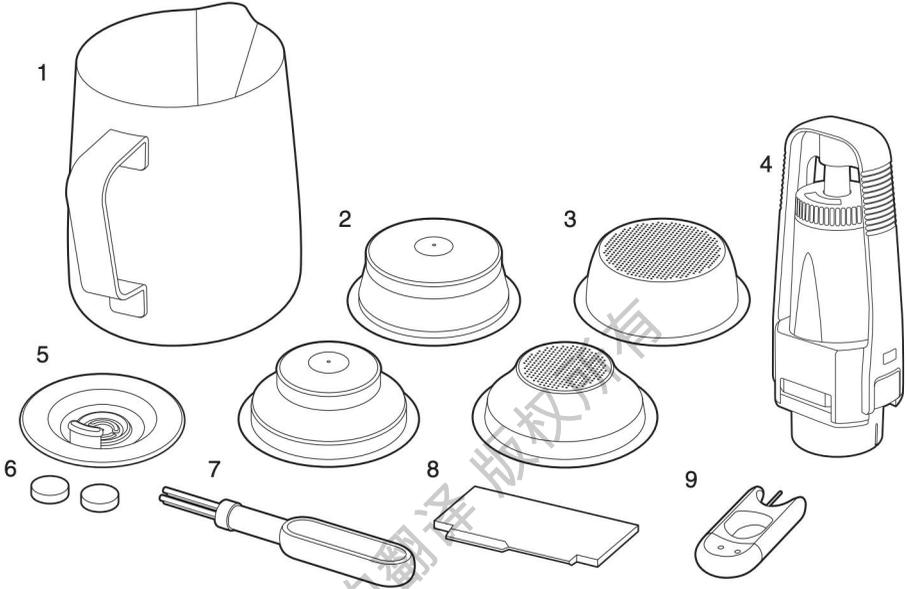
N. LCD显示屏具有研磨和提取进度动画的功能。

O. 控制面板带有菜单，研磨量/过滤尺寸，1个杯子和2个杯子按钮。

Q. 专用热水出口用于制作黑色长发和预热杯。

R. 超高杯间隙S. 360°旋转式蒸汽棒，轻松调整到使牛奶变形的理想位置。

Barista Pro™与咖啡，水和牛奶接触的所有部件均不含BPA。



**配件1.不锈钢奶壶，带有MIN和MAX标记**

**2.双壁滤篮（1杯和2杯）与预磨咖啡一起使用。**

**3.单壁滤篮（1杯和2杯）在研磨新鲜的整个咖啡豆时使用。**

**4.滤水器和滤水器支架**

5.清洁片

6.清洁片

7.清洁刷

8. Razor™精密剂量修整工具

9.蒸汽棒和滤篮清洁工具

\* Sage根据欧盟委员会第10/2011号法规，对该产品的所有与食品接触的塑料材料进行了独立的实验室测试，因此对该产品无BPA要求。

**电压区间：220-240V- 50-60Hz 功率区间：1380-1650W**



## Barista Pro™ Features

THERMOJET™ 加热系统创新的加热系统可在3秒内达到理想的提取温度。

集成式锥形毛刺研磨器不锈钢锥形毛刺使咖啡粉表面积最大化，从而散发出浓郁的意式浓缩咖啡风味。上部和下部毛刺可移动以进行清洁。

可调节的研磨尺寸30种意式浓缩咖啡研磨设置（从精细到粗糙）可实现最佳提取效果。

可调研磨量调整加入滤网的新鲜研磨咖啡量，以适应研磨的细度或粗度。

自动计量研磨机将按单杯或双杯剂量分配所需量的研磨咖啡。

免打磨自动停止，可将免打磨直接磨入过滤器。

RAZOR™ 剂量修整工具中获得专利的扭曲刀片可将圆盘修整到正确的高度，以实现精确计量和一致的抽取。

可调的拍摄温度控制以获得最佳的咖啡风味。

PID温度控制电子PID温度控制可提高温度稳定性。

即时热水用于制作长黑和预热杯的专用热水出口。

低压预浸在萃取开始时施加低水压，以使研磨物缓慢膨胀以实现均匀萃取。

体积控制预设1和2杯体积，手动超控或可编程注射量。

干冰球功能提取后，从过滤篮中的研磨咖啡中去除多余的水分，以便于处理咖啡冰球。

大滴液带有更多可用的工作空间。



## Assembly

### BEFORE FIRST USE

**机器准备：**除去并丢弃咖啡机上粘贴的所有标签和包装材料。在丢弃包装之前，请确保已卸下所有零件和配件。拆下包装和装有滤水器 and 滤水器支架的塑料袋。

使用温水和温和的洗碗液清洁水箱，便携式过滤器，滤篮，牛奶罐和滴水盘。冲洗干净，然后在重新组装之前彻底干燥。安装滤水器·从包装中取出滤水器和滤水器支架。

·设置下个月更换的提醒。我们建议3个月后更换过滤器。

·将过滤器浸入冷水中5分钟。

·用冷水清洗过滤器支架。

·将过滤器插入过滤器支架的两个部分。确保它们已连接。

·从机器上取下水箱。

将过滤器支架的底部与水箱内的适配器对齐。按下以锁定到位。

·向水箱中注满冷饮用水，然后重新安装机器，确保其正确安装并与机器背面齐平。

·有关更多说明，请参阅第18页上的“\*保养与清洁”。

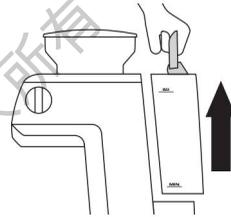
<□>注意请勿在本机中使用经过高度过滤，去离子或蒸馏的水。这可能会影响咖啡的味道。



<○>注意有关更换滤水器的信息，请访问 Sage网页或联系Sage客户服务。

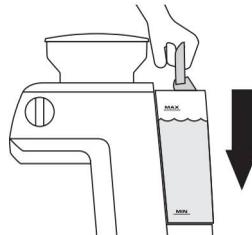
填充水箱·确保将水过滤器牢固地安装在水箱内。

·使用水箱顶部的手柄来帮助将其提起并从机器中移开。



·在水箱中注满冷的自来水，使其低于水箱侧面指示的MAX标记以下。

·将水箱放回机器上，向下按以确保其正确放置并固定在机器上。

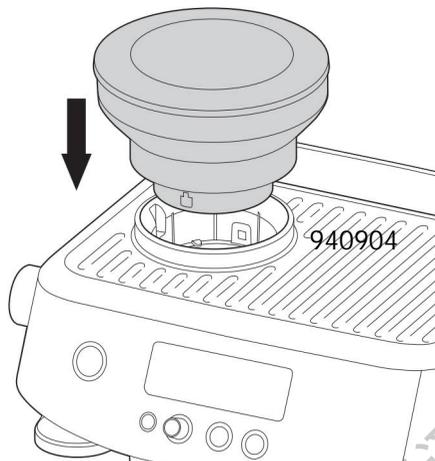


<○>注意每天更换水。在每次使用之前，水箱应装满新鲜的冷自来水。e.



## Assembly

安装料斗将豆料斗插入机器顶部的位置。



转动转盘将料斗锁定到位。装满新鲜的咖啡豆。



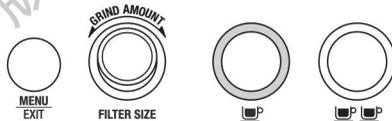
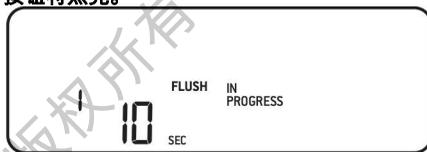
初次使用周期必须在首次使用机器之前完成一次初次使用周期。第一个使用周期冲洗机器并灌注加热系统。

1. 加满水箱。

2. 确保机器已完全组装，并且咖啡豆槽，滴水盘和水箱已牢固地连接到机器。

3. 按电源按钮。机器将发出蜂鸣声并进入“第一循环”模式。

4. LCD显示屏将显示FLUSH，并且1 CUP按钮将点亮。



5. 按下1 CUP按钮。LCD将在第一个使用周期的剩余时间内显示倒数计数。

6. 完成后，机器将进入就绪模式。

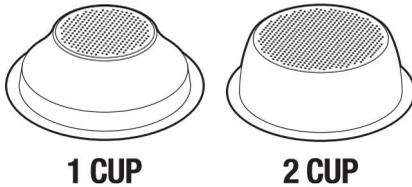


## Functions

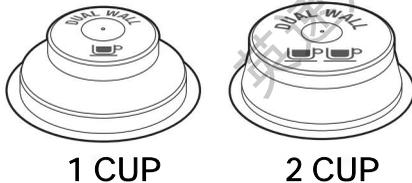
关闭机器要关闭机器，请按电源按钮。  
或者，如果30分钟未使用本机，则会自动关闭。

滤篮本机包括4个滤篮；每个滤篮包括2个滤篮。2 x 单壁和2 x 双壁。

研磨新鲜的整个咖啡豆时，应使用单壁滤篮。它们使您可以进行研磨，剂量和夯实实验，以创造出更加均衡的意式浓缩咖啡。



使用预磨咖啡粉时，应使用双壁滤篮。它们可以调节压力，并有助于优化提取效果，无论研磨，剂量和夯实压力或新鲜程度如何。



无论使用单壁还是双壁过滤篮，冲泡单个杯子时都使用1 CUP篮，冲泡两个杯子或更坚固的单杯子或杯子时使用2 CUP篮。

如果从单篮到双篮，则需要调整研磨量和大小，反之亦然。



提供的滤篮设计用于：1个CUP篮=大约1个。8-10克2杯筐=大约 19-22g <math>\lt; \square ></math>注意您可能需要试验将多少咖啡加入到过滤篮中，或者研磨机需要运行多长时间才能达到正确的剂量。例如：在单壁滤篮上使用更细的意式浓缩咖啡研磨时，可能需要增加研磨量以确保正确分配滤篮。

研磨研磨咖啡豆时，研磨尺寸应该合适，但不要太细。研磨尺寸会影响水流过滤篮中的研磨咖啡的速度和浓咖啡的味道。

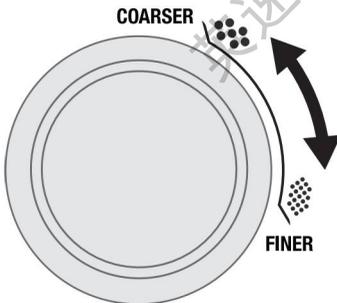
如果研磨太细（看起来像粉末，并且在手指之间摩擦时感觉像面粉），即使在压力下，水也不会流过咖啡。所得的意式浓缩咖啡将被过度提取，颜色深且味苦。

如果研磨太粗，水将过快地流过滤篮中的研磨咖啡。所得的意式浓缩咖啡将被抽出，并且没有颜色和味道。

设置研磨尺寸本机有30种研磨设置可供选择，所选尺寸显示在LCD屏幕上。默认研磨尺寸为15。调整研磨尺寸时，LCD上将显示一条条，指示倒入的速度更快或更慢。



使用机器左侧的GRIND SIZE选择器调节研磨尺寸。



计量咖啡·将新鲜的咖啡豆装满漏斗。

·将所需的滤篮插入portafilter。·将portafilter放入研磨支架。

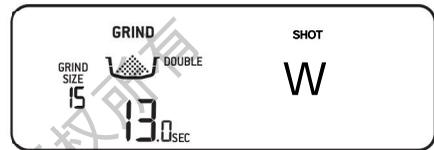
·如果需要，按FILTER SIZE按钮选择滤篮尺寸；单人或双人。

·如果需要，请旋转GRIND AMOUNT拨盘以更改研磨时间。顺时针方向增加时间，逆时针方向减少。

## NOTE

1杯过滤器的默认研磨时间为9.5秒，2杯过滤器的默认研磨时间为13秒。

·按下并释放portafilter以激活自动加液。液晶显示屏将显示滤篮的注水情况。



·如果需要暂停研磨功能，请按下并松开门过滤器。液晶显示屏将显示PAUSED（已暂停），它将暂停10秒钟，然后返回READY（就绪）模式。

·按下并释放门过滤器以恢复研磨。

## NOTE

<0>门过滤器充满咖啡粉是正常的。

手动添加要手动添加咖啡，请按住磨粉机支架中的portafilter，直到添加了所需量的咖啡粉。

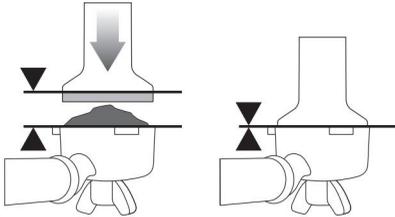
·要停止研磨，请松开portafilter。

计时器将开始计时，显示研磨时间。

**捣碎咖啡**·从磨碎的支架上拆下便携式过滤器。

·在portafilter上放几个定时器，以折叠并均匀地将咖啡分配到滤篮中。

·使用夯锤，牢固夯实（大约15-20kg的压力）。每次压力的大小都不如恒定压力重要。



·作为一个指南，在夯实咖啡后，夯实机盖的顶部应与滤篮的顶部齐平。

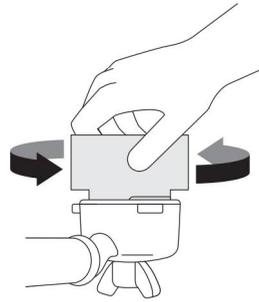


<o>注意我们建议使用质量100%的阿拉比卡咖啡豆，并在包装袋上标有“Roasted On”日期，而不是“Best Before”或“\* Use By”日期。最好在“烤开”日期后5到20天之间食用咖啡豆。过时的咖啡可能会从过滤器中倒出太快，并产生苦涩和水味。

修剪剂量Razor™精密剂量修剪工具可让您将冰球修剪到合适的水平，以实现一致的提取。

·将Razor™剂量修整工具插入滤篮，直到工具的肩膀靠在滤篮的边缘。剂量修整工具的刀片应穿透夯实的咖啡表面。

·前后旋转Razor™剂量修整工具，同时将过滤器放在敲打盒上方一定角度，以修剪掉多余的咖啡渣后滤篮现在已加入正确量的咖啡。

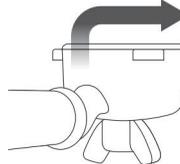


·从滤篮的边缘擦去多余的咖啡，以确保在组头中正确密封。

推入组头在将过滤器放入组头之前，按下1 CUP按钮使水流过组头。

这样可以在提取之前稳定温度，并预热，以使过滤器获得一致的喷射温度。

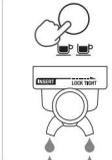
插入门把手·将门把手过滤器置于组头下方，使手柄与INSERT位置对准。将过滤器插入组头，然后将手柄向中心旋转，直到感觉到牢固的阻力。



提取浓缩咖啡·Asa浓缩咖啡将在8-10秒（注入时间）后开始流动，应保持滴蜂蜜的稠度。

·如果浓缩咖啡在不到6秒钟后开始流动，则说明您的过滤篮剂量不足和/或研磨度太粗。这是一张提取不足的镜头。

·如果浓缩咖啡开始滴落，但在15秒后没有流出，则表示研磨太细了。这是研磨过度。

| CORRECT EXTRACTION   | UNDER EXTRACTION   | OVER EXTRACTION   |
|--|--|---|
|   |   |    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>·流动在8到12秒后开始·流动像温暖的蜂蜜一样缓慢</li> <li>·油脂是金棕色的，具有慕斯质地细腻</li> <li>·浓咖啡是深棕色</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>·流动在1到7秒后开始</li> <li>·流动像水一样快速</li> <li>·奶油稀薄而苍白</li> <li>·浓咖啡呈浅棕色</li> <li>·味苦/尖锐，微弱而水样</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>·流量在13秒钟后开始</li> <li>·流量是否滴落或根本没有</li> <li>·奶油黑且斑点</li> <li>·浓咖啡很深褐色</li> <li>·味苦而燃烧</li> </ul>  |
|  <p>提取后取出用过的研磨粉研磨过的研磨粉将形成咖啡球。如果咖啡球是湿的，请参考“提取不足”部分。</p>      | <p>SOLUTIONS</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="420 829 554 989"> <p>精细研磨<br/>取速度慢N</p> <p>Adjust &amp; re-test</p> </div> <div data-bbox="565 829 694 989"> <p>增加研磨量</p> <p>Adjust &amp; re-test</p> </div> </div> | <p>SOLUTIONS</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="722 829 856 989"> <p>粗提取</p> <p>Adjust &amp; re-test</p> </div> <div data-bbox="868 829 996 989"> <p>降低研磨量</p> <p>Adjust &amp; re-test</p> </div> </div> |
|  <p>冲洗滤篮保持滤篮清洁以防堵塞。在过滤篮中没有咖啡粉的情况下，将过滤器锁定在咖啡机中，并让热水流过。</p> |  <p>ALWAYS TAMP TO LINE</p> <p>Adjust &amp; re-test</p> <p>使用15-20kgs压力夯实。夯实后，夯实机上金属盖的顶部边缘应与滤篮的顶部齐平。</p> <p>使用Razor™精密剂量修整工具将冰球修剪到正确的高度。</p>                                  |  <p>ALWAYS TAMP TO LINE</p> <p>Adjust &amp; re-test</p> <p>使用15-20kgs压力夯实。夯实后，夯实机上金属盖的顶部边缘应与滤篮的顶部齐平。</p> <p>使用Razor™精密剂量修整工具将冰球修剪到正确的高度。</p>                       |

|             | 研磨 | 研磨剂量               | 用力程度    |
|-------------|----|--------------------|---------|
| 过分的苦涩· 涩味   | 过细 | 用Razor修剪           | 过重      |
| 均衡          | 最佳 | 8-1克（1杯）19-22克（2杯） | 15-20kg |
| 提取不足开发不足· 酸 | 粗糙 | 增加剂量过少并用Razor修剪    | 太轻      |

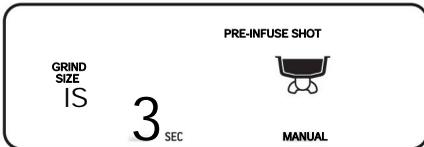
预先设定的拍摄音量-1 CUP·按下1 CUP按钮一次，该按钮将闪烁，表明已被选择。液晶显示屏将显示PRE-INFUSE（预注入），并且拍摄时钟将开始计数。一旦完成预注射，注射液将开始提取。预设的单杯意式浓缩咖啡量约为 将提取30ml。提取预设音量后，机器将自动停止。



预先设定的SHOT VOLUME-2 CUP·按下2 CUP按钮一次，该按钮将闪烁，表明已被选择，并且LCD将显示PRE-INFUSE，并且拍摄时钟将开始计数。一旦完成预注射，注射液将开始提取。预设的双浓缩咖啡量约为 将提取60ml。提取预设音量后，机器将自动停止。

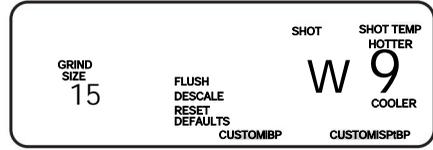


手动预注入和提取·按住1 CUP或2 CUP按钮一段所需的预注入时间。释放按钮以开始提取。按下闪烁的按钮停止提取。



## PROGRAMMING ESPRESSO SHOT

· Press the MENU button to enter the main menu.



·使用GRIND AMOUNT拨盘在菜单中导航至自定义选择，然后按一下拨盘。

·按所需的CUP按钮开始默认的预输液。

·定制预输液，按住相同的CUP按钮以达到所需的预输液时间。释放按钮以开始提取。

·要将提取停止在所需水平，请按CUP按钮。LCD和CUP按钮将停止闪烁，并且设备将发出蜂鸣声，表明已记住了自定义设置。然后机器将返回到就绪模式。现在可以通过按下所需的CUP按钮来激活自定义设置。

·调整拍摄温度·按MENU按钮进入主菜单。

·使用GRIND AMOUNT拨盘导航菜单，然后按选择SHOTTEMP



·使用GRIND AMOUNT拨盘提高或降低LCD上显示的注射温度。

·按转盘确认所需温度。

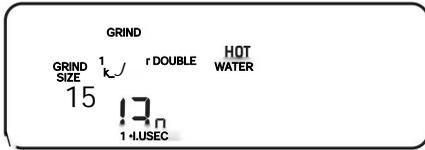
·机器会回到就绪模式

恢复默认设置·按MENU按钮进入主菜单。·使用GRIND AMOUNT拨盘导航菜单，然后选择RESET DEFAULTS。

·GRIND AMOUNT，FILTER SIZE，SHOT TEMR 1 CUP和2 CUP SHOT设置将全部恢复为默认设置。机器将返回就绪模式。

## 使用热水出口热水功能可用于预热杯子或手动添加热水。

要启动热水，请将蒸汽拨盘转到ty。



液晶显示屏将显示热水已被激活。

·停止热水，将转盘转回到垂直位置。

·60秒后热水将停止，但必须将拨盘手动转回待机位置。

变形牛奶建议在变形牛奶之前先吹扫蒸汽棒。

将蒸汽棒放在滴水盘上方，并将STEAM拨盘转到<^>。激活后，LCD将显示STEAM。将STEAM拨盘转回到垂直位置以停止蒸煮。

牛奶的不同品牌和类型以及牛奶替代品的质地会有所不同。

·从新鲜的冷牛奶开始。

·将牛奶壶装满MIN和MAX标记之间。

·抬起蒸汽棒，将蒸汽棒的尖端插入牛奶罐，位于牛奶表面下方1-2厘米处，并在3点钟位置靠近罐子的右侧。

·将STEAM拨盘转到·将蒸汽棒的尖端保持在牛奶表面下方，直到牛奶顺时针旋转，产生涡流（漩涡效应）。

·随着牛奶旋转，慢慢降低水壶。这会将蒸汽棒尖端带到牛奶表面，并开始将空气引入牛奶。

·用尖端轻轻打碎牛奶表面，以使牛奶旋转得足够快。

·保持蒸汽棒尖端在表面以下或稍低于表面，继续保持涡流。使牛奶质地直至获得足够的体积。

·提起水罐以将吸头降低到表面以下，但保持涡流旋转。当水罐很热时，牛奶处于正确的温度（60-65°C）。



·达到所需温度后，将蒸汽拨盘转回到垂直位置。

·从牛奶罐中取出蒸汽棒。

·用干净的湿布擦拭蒸汽棒。然后返回到滴水盘上方的降低位置。



注意：灼伤危险即使关闭了机器，高压蒸汽仍然可以释放。必须始终对儿童进行监督。



注意：在从奶罐中取出蒸汽棒之前，请确保蒸汽拨盘处于垂直位置。



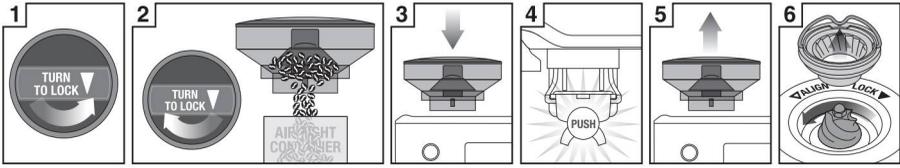
注意当机器产生蒸汽时，会听到泵声。这是正常操作。



注意使用本机只能使用提供的不锈钢奶壶使牛奶起泡。使用其他容器可能会导致危险情况。

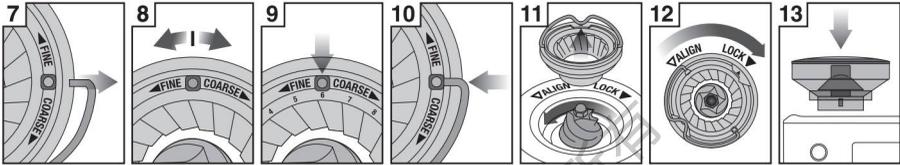
蒸汽棒清洗牛奶膨化后，建议清洗蒸汽棒。将蒸汽棒放在滴水盘上方，并将蒸汽拨盘转到<§>，然后吹扫机器。将蒸汽拨盘转回到垂直位置以停止蒸煮。

调整圆锥形毛刺某些类型的咖啡可能需要更宽的研磨范围才能实现理想的提取或冲泡。Barista Pro™的一个功能是可以调的上毛刺扩展此范围。我们建议一次只进行一次调整。



解锁料斗将料斗保持在容器上方并转动对齐料斗运行研磨机卸下料斗卸下刻度盘以将咖啡豆释放到合适的位置，直到排空

burr



从研磨器的两侧  
取下电线手柄

移动可调节的顶部  
研磨档位，选择一个  
或多个，更粗或  
更细

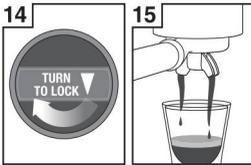
将数字与手柄开  
口对齐

从毛刺的两侧插  
入电手柄

用力将上研磨器  
推入到位

锁上转盘

将料斗对齐



锁料斗

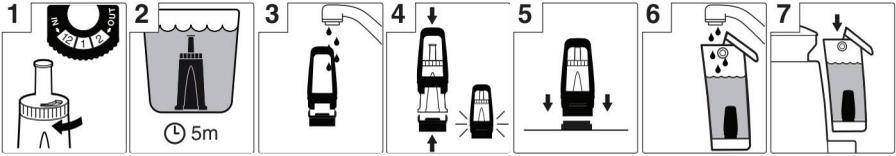
检查您的咖  
啡提取

英速购翻译版权



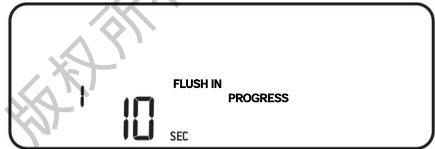
## Care & Cleaning

### 安装滤水器



1. 从包装中取出滤水器和滤水器支架。设置下个月更换的提醒。我们建议3个月后更换过滤器。
2. 将过滤器浸入冷水中5分钟。
3. 用冷水清洗过滤器支架。
4. 将过滤器插入过滤器支架的两个部分。确保它们已连接。
5. 从机器上卸下水箱。将过滤器支架的底部与水箱内的适配器对齐。按下以锁定到位。
6. 从机器上卸下水箱。将过滤器支架的底部与水箱内的适配器对齐。按下以锁定到位。
7. 向水箱中注满冷饮用水，然后重新安装机器，确保已正确安装并与机器背面齐平。

**冲洗周期**当需要清洗周期时，LCD将显示**冲洗警报**。清洗周期与除垢是分开的。



1. 将清洁光盘插入portafilter的过滤篮中。
2. 将清洁平板电脑放在清洁光盘的顶部。
3. 将portafilter锁定在组头中。
4. 清空滴水盘并将其放到机器上。
5. 将水箱注满至MAX线，然后重新连接至机器。
6. 按菜单按钮进入主菜单。 7. 使用GRIND AMOUNT拨盘将菜单导航到FLUSH，然后按进行选择。

1 CUP按钮将点亮。

8. 按1 CUP按钮开始清洗周期。清洗周期的剩余时间将显示在液晶显示屏上。

9. 清洗周期结束后，机器将发出蜂鸣声并返回到就绪模式。如果清洁盘中残留有任何清洁片，请重复该循环。

10. 清空并冲洗Portafilter，清洁盘和滴水盘。



注意可以从Sage网站上购买可更换的滤水器，或与Sage客户服务联系。

定期使用后，硬水会导致矿物质在许多内部功能组件内部和内部积聚，从而降低冲煮流量，冲煮温度，咖啡机功率和浓咖啡的味道。需要除垢周期时，LCD将显示DESCALE警报。

1. 清空滴水盘并重新安装到机器上。从机器上取下水箱，然后从水箱上取下过滤器。

2. 将水箱注满指示的DESCALE线，然后在水中添加除垢剂。将水箱重新安装到机器上。

3. 按菜单按钮进入主菜单。使用GRIND AMOUNT拨盘将菜单导航至DESCALE，然后按进行选择。1 CUP按钮将点亮。

4. 按1 CUP按钮开始除垢循环。除垢周期分为三个阶段：咖啡，热水和蒸汽。每个阶段完成后，机器将发出蜂鸣声。当液晶显示屏上显示STEAM DIAL（蒸汽拨盘）时，必须手动将其拨至“热水和蒸汽”位置。



5. 除垢循环完成后，机器需要完成漂洗循环。1 CUP按钮将点亮。与除垢周期一样，当LCD上显示STEAM DIAL时，必须手动将其旋转至正确位置。

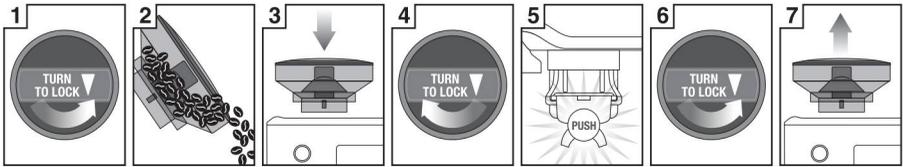
6. 卸下并清空滴水盘，然后装回机器。清空水箱中所有残留的除垢液，然后将水箱注满至MAX线并重新连接至机器。

7. 按下1 CUP按钮开始漂洗周期。漂洗周期也分为三个阶段。液晶显示屏将显示它正在进入哪个阶段。在每个阶段之后，机器都会发出蜂鸣声。

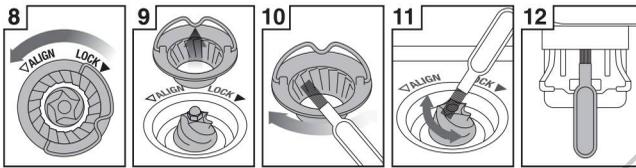
8. 漂洗周期完成后，机器将发出蜂鸣声并返回到就绪模式。

9. 卸下并冲洗滴水盘和水箱。在将它们更换到机器上之前，请彻底干燥。

**清洁圆锥形毛刺研磨机**此研磨机的清洁周期可消除积聚在毛刺上的油脂，这些油脂会妨碍性能。



解锁料斗清空料斗更换料斗锁定料斗运行研磨机解锁料斗卸下料斗



解锁顶部毛刺去除顶部毛刺清洁顶部毛刺

用刷子

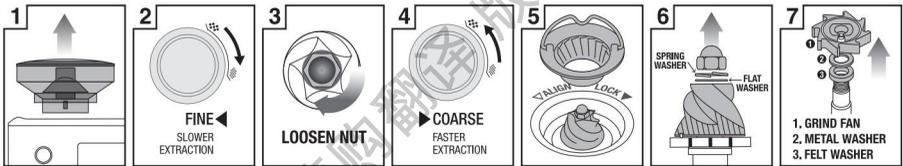
清洁底部

用刷子

清洁凹槽

用刷子

**圆锥形毛刺粉碎机的高级清洁**仅当研磨毛刺和研磨机出口之间存在堵塞时，才需要执行此步骤。



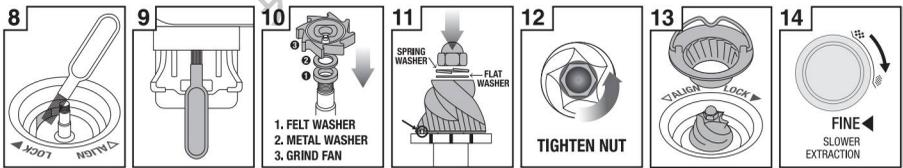
卸下料斗

设置GRIND SIZE使用10mm套筒 顺时针旋转至30 (最粗)  
。设定GRIND SIZE 到1 (最佳) 仅松开螺母

解锁并去除毛刺

卸下螺母，弹簧和平垫圈。小心去除下毛刺

使用长嘴钳卸下研磨风扇和垫圈



疏通研磨扇用刷子或管道清洁器清洁斜槽出口斜槽

使用长嘴钳插入垫圈和研磨风扇

插入下毛刺 (驱动销和型腔对齐)。插入平垫圈和弹簧垫圈

逆时针旋转-以拧紧螺母

插入并锁定顶部毛刺

将GRIND SIZE 设置为15。更换并锁定料斗



**警告**

由于砂轮刺非常锋利，因此必须小心。

**清洁蒸汽棒·加奶后应始终清洁蒸汽棒。用湿布擦拭蒸汽棒。**

·使用**后**，建议将蒸汽棒吹扫几秒钟，以清除残留的牛奶。将蒸汽棒向下放置在滴水盘上方，将STEAM拨盘转到几秒钟，以使机器产生几秒钟的蒸汽，然后再将其转回到垂直位置。

·如果蒸汽喷嘴孔被堵塞，则会降低起泡性能。使用提供的蒸汽棒清洁工具清理开口。

·如果蒸汽棒仍被堵塞，请使用蒸汽棒清洁工具中间的扳手拧松尖端。在使用清洁工具再次解除堵塞之前，将尖端浸入热水中。使用工具将尖端放回蒸汽棒上。

**清洁滤网篮和便携式过滤器·使用后应立即用热水冲洗滤网篮和便携式过滤器，以清除所有残留的咖啡油。**

·如果过滤篮中的任何孔被堵塞，请使用随附的清洁工具末端的销钉松开孔。

·如果孔仍然堵塞，请将清洁片溶解在热水中，然后将滤篮和portafilter浸泡在溶液中约25秒钟。20分钟。彻底冲洗。

**清洁喷头·使用后，应用湿布擦拭喷头内部和淋浴屏，以清除咖啡粉。**

·定期清洗机器。将空的滤篮和portafilter放入组头。按下1 CUP按钮，并用少量水冲洗掉残留的咖啡。再按一次1 CUP按钮停止热水。拆下portafilter并彻底冲洗。

**清洁滴水盘1.应当定期取下，清空和清洁滴水盘，特别是当滴水盘已满指示灯显示EMPTY！**

- 2.从机器上取下滴水盘，然后分开各部分。空我！向上拉动释放侧闩，也可以从滴水盘上卸下指示器。用软布在温肥皂水中清洗所有零件。重新组装并连接到机器之前，请彻底冲洗并干燥。
- 3.可以取下并用柔软的湿布清洁储物托盘（位于滴水托盘的后面）。



#### NOTE

应使用温水和温和的洗碗液手工清洗所有零件。请勿使用会刮擦表面的研磨清洁剂，垫子或布。请勿清洁洗碗机中的任何零件或配件。



警告请勿将电源线，电源插头或设备浸入水中或任何其他液体中。

清洁外壳用柔软的湿布擦拭外壳，然后用干燥的软布擦拭。

存储机器存放之前，请按电源按钮关闭机器电源，然后关闭电源并从电源插座上按下插头。从料斗中取出未使用的豆，清洁研磨机（请参见第18页），清空水箱和滴水盘。确保机器凉爽，清洁和干燥。将附件放在存储托盘中。

垂直存放机器，不要在上面存放任何东西。

错误模式如果您的机器在液晶显示屏上显示E「，请联系Sage客户服务。



## 故障排除

| PROBLEM                 | POSSIBLE CAUSES       | WHAT TO DO   |
|-------------------------|-----------------------|--|
| 水不会从喷头流出。<br>没有热水。      | · 水箱为空                | · 加水水箱   |
|                         | · 水箱未完全插入并锁定到位。       | · 完全向下推水箱锁定到位。   |
|                         | · 机器需要除垢。             | · 执行除垢循环。  |
|                         | · 咖啡研磨得太细<br>浓缩咖啡仅会滴入 | · 参见下文   |
| 浓缩咖啡仅从喷嘴<br>过滤口滴下或根本不滴。 | · 咖啡研磨得太细。            | · 使用稍微粗糙的研磨。<br>请参阅第12页上的“设置研磨尺寸”<br>和第14页上的“过度提取5”。   |
|                         | · 在过滤器中浸入大量咖啡         | · 降低咖啡剂量，<br>请参阅第12页的“加量”和第14<br>页的“过度提取”。<br>· 夯实后，使用Razor™剂量<br>调节工具调节咖啡剂量。                              |
|                         | · 咖啡饼压得太紧。            | · 夯实压力或15-20kg。  |
|                         | · 水箱为空                | · 加水水箱   |
|                         | · 水箱未完全插入并锁定到位。       | · 将水箱完全向下推<br>锁定到位。  |
|                         | · 滤篮受阻。               | · 使用针头末端的针<br>提供的清洁工具可以疏通孔。<br>· 如果孔仍然堵塞，请将清洁片<br>溶解在热水中，然后将滤篮和<br>portafilter浸泡在溶液中约25秒钟<br>。 20分钟。 彻底冲洗。 |
|                         | · 机器需要除垢。             | · 执行除垢循环。  |
|                         | · 机器需要除垢。             | · 执行除垢循环。  |
| 水没有通过 ( 机器发出很大的声音 ) 。   | · 水箱已空或水<br>水位低于MIN。  | · 加水箱  |

| 问题                   | 可能的原因          | 该怎么办  |
|----------------------|----------------|---|
| 浓缩咖啡用完了太快了。          | ·咖啡研磨得太粗糙。     | · 请使用更精细的研磨。<br>请参阅第12页上的“设置研磨尺寸”和第14页上的“底下提取”。               |
|                      | ·过滤篮中的咖啡不足。    | ·增加咖啡剂量。<br>请参阅第12页的“剂量”和第14页的“提取不足”，然后使用Razor™剂量调节工具除去多余的咖啡。 |
|                      | ·咖啡压得太轻。       | ·夯实压力或15-20kg。  |
| 意式浓缩咖啡在过滤器内用尽。       | ·过滤器未正确插入组头中。  | ·确保过滤器完全插入并旋转直到感觉到阻力为止。                                       |
|                      | ·滤篮边缘周围有咖啡渣。   | ·清洁滤篮边缘的多余咖啡，以确保组头正确密封。                                       |
|                      | ·过滤篮中的咖啡过多。    | ·降低咖啡剂量。请参阅第12页的“给药”。<br>·夯实后，使用Razor™剂量调节工具调节咖啡剂量。           |
| 没有蒸汽。                | · 机器尚未达到工作温度。  | · 请等待一段时间使机器达到工作温度。   |
|                      | ·水箱已空          | · 加注水箱。   |
|                      | ·水箱未完全插入并锁定到位。 | ·完全向下推水箱以锁定到位。  |
|                      | ·机器需要除垢。       | · 执行除垢循环。   |
|                      | ·蒸汽棒被堵塞。       | · 请参阅第21页的“清洁蒸汽棒”<br>■  |
| 在提取浓缩咖啡或蒸牛奶时发出/泵出声音。 | ·机器正在正常运行泵。    | · 由于这是机器的正常运行，因此无需采取任何措施。                                     |
|                      | ·水箱为空          | · 加注水箱。   |
|                      | ·水箱未完全插入并锁定到位。 | ·完全向下推水箱以锁定到位。  |

| 问题           | 可能的原因                      | 该怎么办   |
|--------------|----------------------------|--|
| 咖啡不够热。       | ·杯子未预热。                    | ·在热水出口下冲洗杯子。   |
|              | ·过滤器未预热。                   | ·在热水出口下冲洗过滤器。。<br>彻底干燥。  |
|              | ·牛奶不够热（如果制作卡布奇诺咖啡等）        | ·使牛奶加热更长一段时间。  |
|              | ·需要调节水温。                   | ·升高冲泡温度，请参阅“调整1第15页冲泡温度”。  |
| 没有咖啡油脂       | ·咖啡压得太轻。                   | ·夯实之间或15-20kg的压力。  |
|              | ·咖啡研磨得太粗糙。                 | ·使用稍细的研磨。<br><br>请参阅第12页上的“设置研磨尺寸”和第14页上的“提取不足”。   |
|              | ·咖啡豆或预磨咖啡不是新鲜的。            | ·如果要研磨新鲜的整个咖啡豆，请使用日期为Boasted On的新鲜烘焙的咖啡豆，并在该日期之后的5-20天之间食用。<br><br>·如果使用预磨咖啡粉，请在一周内使用。   |
|              | · 滤篮可能被堵塞。                 | ·使用提供的清洁工具末端的销钉松开孔。<br><br>·如果孔仍然堵塞，请将清洁片溶解在热水中，然后将滤篮和portafilter浸泡在溶液中约25秒钟。 20分钟。彻底冲洗。 |
|              | ·单壁滤篮与预磨咖啡一起使用。            | ·确保将双壁滤篮与预磨咖啡一起使用。   |
| 漏水。          | ·水箱未完全插入并锁定到位。             | ·完全向下推水箱以锁定到位。   |
| 机器已启动，但停止运行。 | · 由于泵或砂轮机过热，可能已激活了安全热熔保险丝。 | ·按电源按钮关闭机器，然后从电源插座上拔下电源插头。冷却约30-60分钟。<br><br>·如果问题仍然存在，请致电Sage支持。                        |

| 问题                   | 可能的原因  | 该怎么办  |
|----------------------|--|---|
| 没有研磨机的磨碎咖啡。          | <ul style="list-style-type: none"> <li>·漏斗中没有咖啡豆。</li> <li>·研磨室或滑槽堵塞。</li> </ul>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>·装满新鲜咖啡豆的漏斗。</li> <li>·清洁并清理研磨机室和滑槽。请参阅锥形毛刺磨床的高级清洁5，第20页。</li> </ul>   |
|                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>·研磨室和溜槽中的水/湿气。</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>·清洁并清理研磨机室和滑槽。请参阅锥形毛刺磨床的高级清洁5，第20页。在重新组装之前，请确保毛刺完全干燥。可以使用吹风机将空气吹入研磨室。</li> </ul>   |
| 太多/太少的研磨咖啡被输送到滤篮。    | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Grind amount settings are incorrect for particular grind size.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Use the grind duration button to increase or decrease the grind amount. Refer to 'Dosing', page 12 and 'Extraction Guide', page 14.</li> </ul> |
| 太多/太少的意式浓缩咖啡被输送到杯子中。 | <ul style="list-style-type: none"> <li>·研磨量和/或研磨尺寸设置和/或注射量需要调整。</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>·调整研磨量和/或研磨尺寸设置。请参阅第12页的“设置研磨尺寸”，第12页的“加料”和第14页的“提取指南”。</li> </ul>   |
| 磨床发出很大的声音。           | <ul style="list-style-type: none"> <li>·研磨机中有堵塞物或异物。</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>·卸下料斗，检查是否有碎屑或堵塞。如有必要，清洁并清理研磨机腔和斜槽。请参阅“清洁圆锥形毛刺磨床5，第20页”。</li> </ul>  |



## Guarantee

### 2 YEAR LIMITED GUARANTEE

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](http://www.sageappliances.com).

英速购翻译 版权所有

GBR

IRE

BRG Appliances Limited

Unit 3.2, Power Road Studios, 114 Power Road, London, W4 5PY

Freephone (UK Landline): +44 (0)808 178 1650

Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

英速购翻译 版权所有

# Sage<sup>®</sup>

[www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

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 2019.

SES878 UG1 C19