



Living innovation

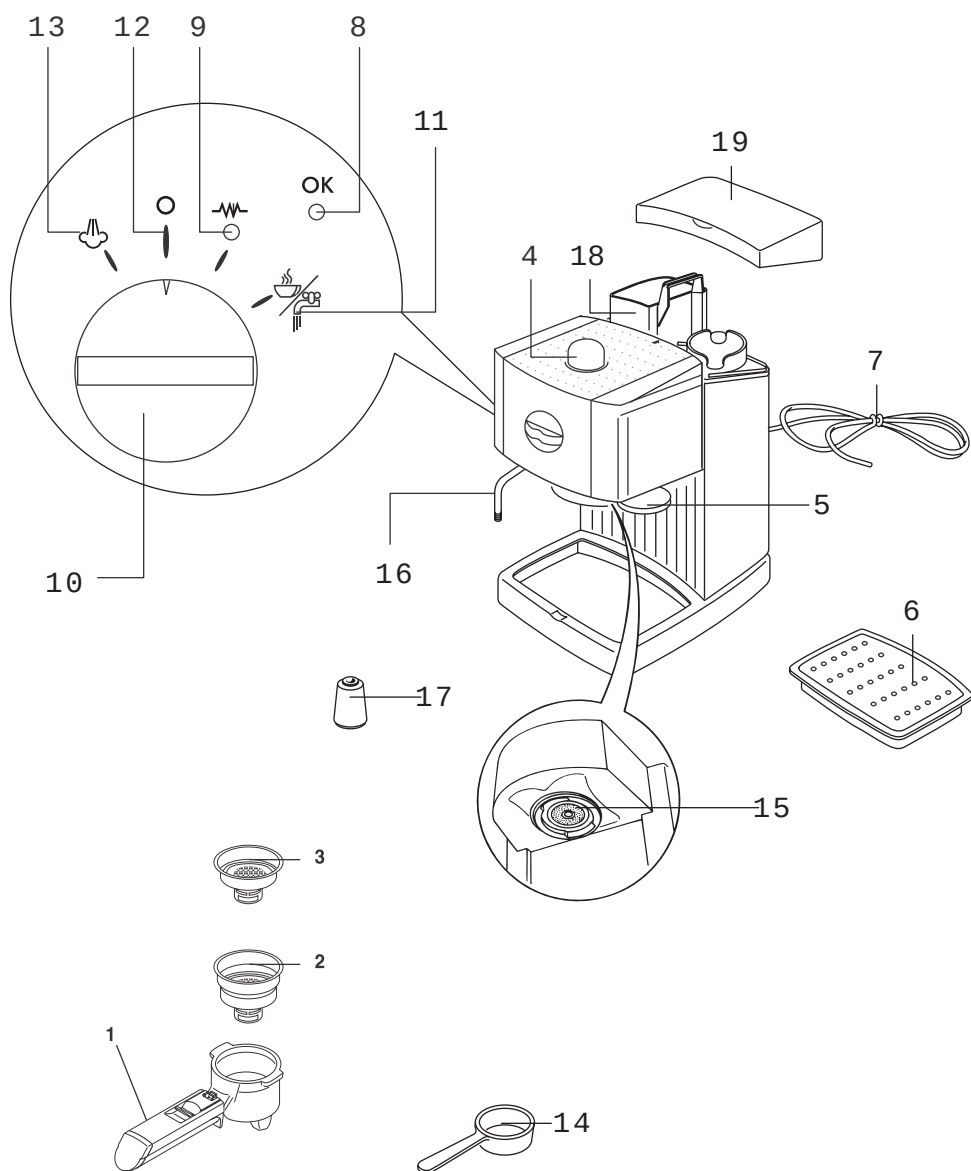
意大利·德龙

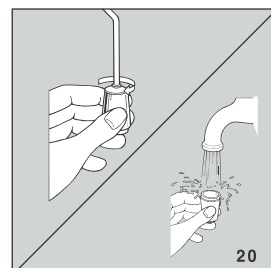
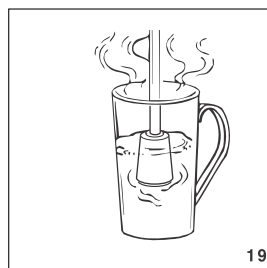
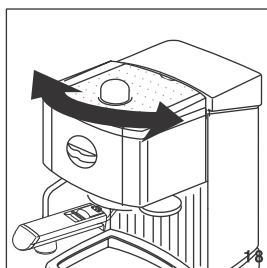
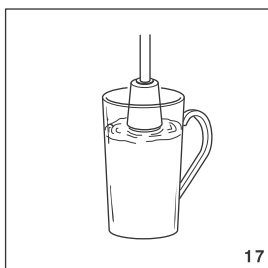
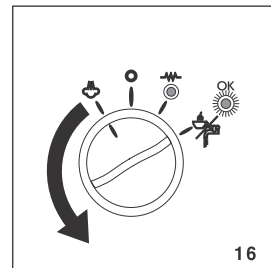
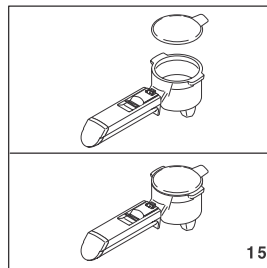
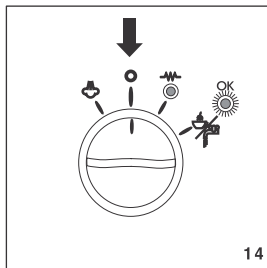
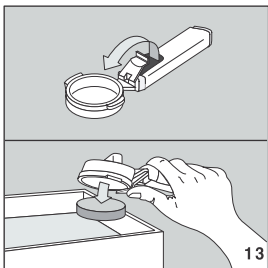
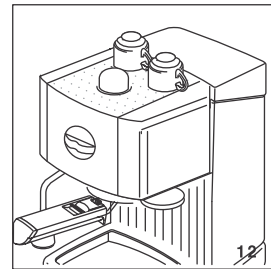
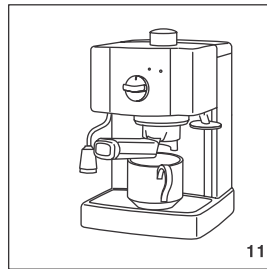
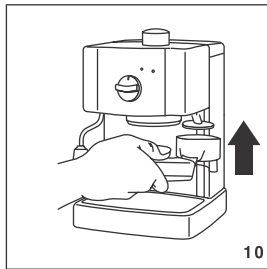
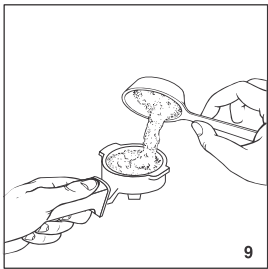
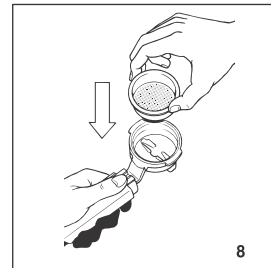
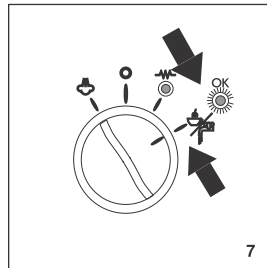
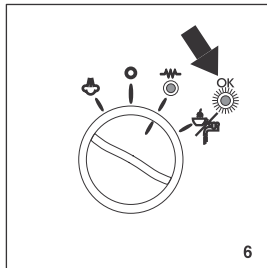
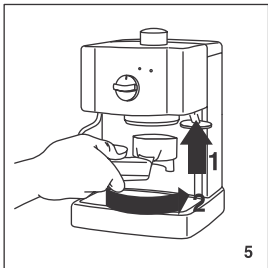
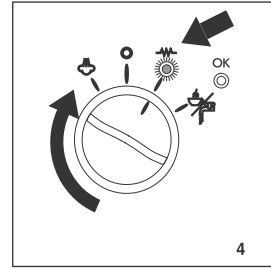
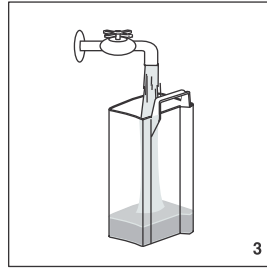
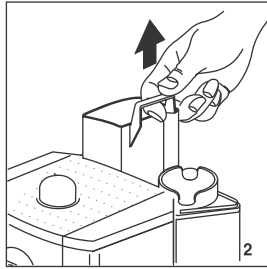
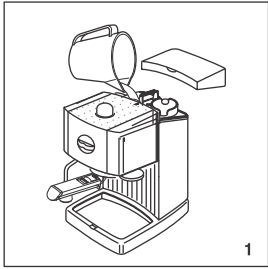
COFFEE MAKER

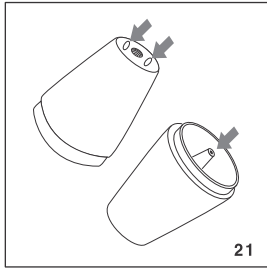
咖啡机

使用说明书

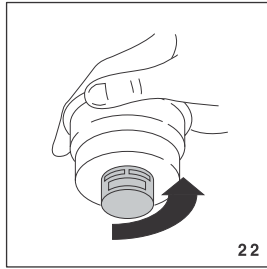
 **EC155**



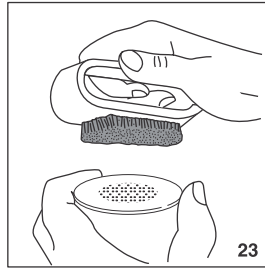




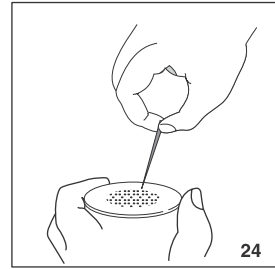
21



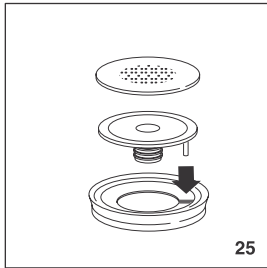
22



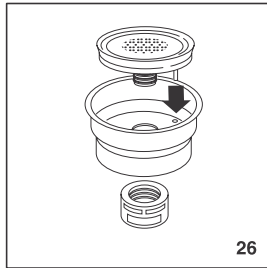
23



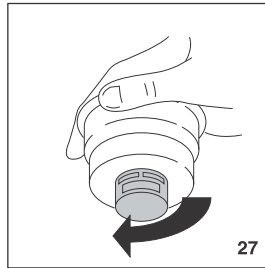
24



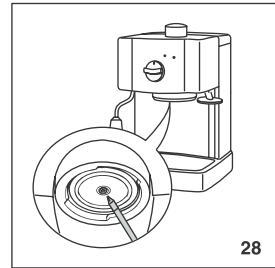
25



26



27



28

EC155

首先感谢您使用德龙咖啡机，为使您制作出最优质的咖啡，我们建议您在使用咖啡机前请仔细阅读本说明书。它可以在确保您安全的同时制作出优质纯正美味的咖啡。

各部件名称: (见图例)

1. 咖啡过滤器手柄
2. 为2杯咖啡配置的大过滤器
3. 为1杯咖啡配置的小过滤器
4. 蒸汽量调节旋钮
5. 咖啡压粉器
6. 滴水杯盘
7. 电源线
8. 温度OK灯 (咖啡/热水或蒸汽)
9. 灯 (咖啡机通电启动)
10. 功能选择调节旋钮
11. 咖啡/热水开关控制档位
12. 咖啡机关闭档位
13. 蒸汽功能档位
14. 咖啡粉用量测量勺
15. 煮壶出水口
16. 蒸汽/热水导管
17. Cappuccino发泡器
18. 水箱
19. 水箱上盖

安全注意事项:

- 咖啡机蒸汽部分具有制作牛奶泡沫和加热饮料的功能，但要防止热水和蒸汽外溅，避免一些错误的使用方法。
- 本咖啡机只供家庭使用。请勿其他场合使用，以免危险。
- 制造商对由于任何使用不当所引起的损坏均不负任何责任。
- 当用户使用咖啡机时，不要直接触摸机器金属导热表面部分。请使用旋钮和把手。
- 咖啡机在没有大人在场的情况下不宜让儿童使用。
- 要告知儿童，不可任意操作机器。
- 机器一旦出现问题或工作异常时，请马上关掉电源，请勿自行拆卸修理。
如需修理，请与授权的维修中心联系维修，请使用原厂的零配件。
若对此条款不加以重视，可能会影响机器使用的安全性。

安装注意事项:

- 在开箱验机时，检查产品是否有破损划伤、完整齐全。若有疑问请不要使用，并直接与技术人员取得联系。
- 包装物（如塑料袋，塑料泡沫）需远离儿童所能接触的地方。因为对于小孩子这些包装物是潜在的危险物品。
- 请将咖啡机放置在远离水滴，水池和热源的地方。

- 使用时要将机器放置在平整的表面，且注意在机器与所放置的周围物品之间需有5~10厘米的距离，咖啡机的后背板与墙壁间的距离至少应在20厘米以上。
- 不要将咖啡机放置在摄氏零度或零度以下的房间使用（冰冻会引起电器损坏）。
- 检查所使用场所的电源与机器标牌上显示的电源数据是否相符，将机器安全的接入到电源接口，电源接口应最低额为10A（安培），厂商对于电源接头、接口不正规所产生的问题不负有责任。
- 如果接入电源插头与机器插头不相符，需请专业维修工程师进行更换。
- 本机的电源部分切勿由用户自行修改，因为更换电源线需要专业工具。如果电源线损坏或需要更换，请到厂商在当地所授权的维修中心进行维修。

如何制作ESPRESSO咖啡:

向水箱注水:

1. 打开水箱上盖（图例1），然后向上轻推，取出水箱（图例2）。
2. 向水箱注入新鲜的清水，注意水位高度不要超过最大（MAX刻度）高度（图例3）。重新放置好水箱，安装时要卡放到位。

3. 水箱在不取出的情况下也同样可以注水。

通过把水箱底部的阀门与机器基座上的人水口连接，放置水箱。

警告: 在水箱底部存留些水是完全正常的，这些水可用洁净的海绵吸干。

特别注意: 在水箱没有水的情况下切勿使用机器，且当水位到底部只有几厘米时，要及时加水。

预热咖啡机:

要保证机器达到最佳使用状态和制作咖啡的理想温度，预热的工作必不可少。在制作咖啡前，将旋转工作档位调节旋钮放在  位置（图例4）至少15到30分钟，此时过滤手柄需与咖啡机保持接触（同时一定要保证蒸汽旋钮是关闭的状态）。

确认咖啡过滤器（不放入咖啡粉的）装入咖啡过滤器手柄中，然后按照从左至右的方向将其安装到咖啡机出水口上（图例5），拧紧。

等半个小时，即可按下一节示范的步骤制作咖啡。

另外，也可选择以下快捷操作方式预热咖啡机:

1. 将选择手柄转至通电工作状态 （图4），将空的过滤器手柄接到机器上。
2. 在过滤器手柄下放即将使用的咖啡杯，这样使杯子预热。
3. 等到“OK”指示灯亮起（图6），将选择手柄扭到  位置（图7）。把水放出直到“OK”灯熄灭，然后停止放水，把旋钮扭至  位置（图6）。
4. 倒空杯子，等待“OK”灯重新亮起，再重复以上过程一遍。

如何使用过滤器手柄，用咖啡粉制作ESPRESSO:

1. 在完成上述预热工作之后，在咖啡过滤器内加入咖啡粉，确认滤网的正确安装（图8）。当只做一杯量咖啡的时候，选用较小的过滤器，制作两杯量咖啡的时候，用较大的那只。
2. 当只做一杯咖啡的时候，在过滤器中填入适量的咖啡粉，大约为一平勺7克（图9），当用户制作两杯量咖啡的时候，放松散的2勺，咖啡粉克数（约6+6克）。每次加一点，防止掉落出来。

重要提示: 正确操作应是在向咖啡过滤器里填入咖啡粉时，一定要确保过滤器干净，不要有任何以前做咖啡时遗留的残渣。

3. 当放入咖啡粉时，需要通过咖啡压垫，轻轻将填入的咖啡粉压平压实（图10）。
提示：为了制作出口味纯正的浓缩咖啡，压咖啡粉的工作十分重要。如果压咖啡粉的过于用力，会造成咖啡流量很小流速很慢，油脂也会呈暗黑色；相反，如果压咖啡粉过轻，咖啡的流出量会过大流速过快，油脂的成色也会十分淡。
4. 去除过滤器里多余的咖啡粉，然后正确地连接到咖啡机的出水口上。咖啡过滤器手柄需牢固的安装（图5）以防止萃取咖啡时出水口两侧有水外溢。
5. 咖啡杯放置在可取的滴水盛接盘上（图11）（也可直接用流出的热水暖杯）。建议制作咖啡前，用少量热水冲洗咖啡杯，或将咖啡杯置于暖杯盘上15-20分钟进行暖杯（图12）。
6. 确认“OK”灯亮起后（图6）（如未亮起，请等待至该指示灯亮起），旋转旋钮到☞（图7）上，开始萃取咖啡。当您接到自己所需量的咖啡时，就可以将调节旋钮调回到☜上。（图4）
7. 萃取完咖啡后，需要从右向左拿下过滤器。
注意：为了防止外溅，当机器正在萃取咖啡的时候，切勿取下咖啡过滤器手柄。
8. 要倒掉咖啡过滤器中的咖啡渣时，请握住过滤器手柄，并推开安装在手柄上的卡扣装置，这样就可以安全彻底的倾倒过滤器中的咖啡渣了（图13）。
9. 使用完毕后，将选择旋钮至关闭位置“O”（图14）。
注意：在首次使用咖啡机之前，必须要对机器进行预洗工作，清洗所有咖啡机配件及内部可清洗部分，按照预热咖啡机的步骤操作，至少应在无咖啡粉的状态下使用5次，以达到洗机和试机的效果。

如何使用过滤器手柄，用咖啡粉包制作ESPRESSO（为携带2个过滤器的机型配）：

1. 首先要按照上述预热咖啡机步骤进行预热工作，并确认过滤器正确安装。

提示：请使用标有以下标识的ESE标准的咖啡粉包：



ESE（易理包）的标准已被世界所有咖啡机手柄加工商普遍认可。

2. 将咖啡粉包过滤器安装在过滤器手柄上，确认正确安装（图8）。
3. 将咖啡粉包尽可能插入过滤器中心（图18），请将其位置摆放正确。
4. 将过滤器手柄安装到咖啡机上，拧紧（图5）。
5. 按前述第5、6、7步骤完成咖啡制作。

如何制作卡布奇诺（CAPPUCCINO）咖啡：

1. 首先制作出意式浓缩咖啡（ESPRESSO），并准备足够大的杯子盛放。
2. 选择调节旋钮到卡布奇诺功能档位上☞（图16），并等待“OK”灯亮起（图6）。这时，加热器已将制作牛奶泡沫所需的蒸汽准备完毕。
3. 同时请准备牛奶。每杯咖啡约配牛奶100克左右。牛奶最好经冰箱冷藏（不能用热牛奶！），在选择打奶容器的时候要注意：打出牛奶泡沫后的奶量会多出原放奶量的2~3倍。

提示：推荐使用冰箱冷藏的半脱脂牛奶。

4. 将已装入牛奶的容器放置于发泡器之下（图17）。
5. 制作卡布奇诺（CAPPUCCINO）咖啡时，可把发泡器的最末端浸入牛奶大约5毫米深的位置，然后按逆时针的方向旋转动蒸汽量调节旋钮（图18）。（转动旋钮的多少，可调节奶泡的量）。进行此项操作后，牛奶将会增加体积，同时也会出现奶泡。

6. 当牛奶到2倍量时，插入发泡器，持续加热牛奶（图19）达到您所需要的温度时（理想温度60°C），通过顺时针旋转蒸汽量调节旋钮来停止排出蒸汽，同时将调节旋钮调回到关闭位置“O”（图14）。
7. 将打好的牛奶和奶泡倒入已装好意式浓缩（ESPRESSO）咖啡的咖啡杯中，您的卡布奇诺（CAPPUCCINO）即制作完成了。当然还可再根据自己的习惯适量加一些糖，或在卡布奇诺（CAPPUCCINO）奶泡的表面上撒适量的巧克力粉或肉桂粉。

提示：牛奶打泡以后再做咖啡，首先要冷却煮壶否则咖啡会沸腾。要冷却，将容器放在煮壶出口下将旋钮放到“coffee”位置上把水放光，直到OK灯熄灭，将旋钮扭到-III-位置，如前所述再做咖啡。

重要信息：每次打完奶泡之后，一定要清洗发泡器。步骤如下：

1. 旋转一下蒸汽旋钮（图18），使咖啡机放出蒸汽几秒钟，然后再旋紧。
2. 等几分钟，让蒸汽管冷却。逆时针取下cappuccino发泡器（图20），用温水清洗。
3. 检查发泡器上的小孔是否有堵塞情况（图21）。若有堵塞，可用针状物疏通开。
4. 清洗蒸汽管，当心烫伤。
5. 将发泡器安装回去。

制作热水

1. 将调节旋钮从关闭档位调到电源接通档位-III-上来打开咖啡机。（图4）
2. 在发泡器的下面放置盛接热水用的容器。
3. 当“OK”灯亮起后，旋转工作档位调节旋钮到（图7），同时按逆时针方向旋转蒸汽旋钮（图18），这时热水将会从发泡器中流出。
4. 然后顺时针旋转蒸汽旋钮并将工作档位调节旋钮调回到关闭咖啡机档位“O”上，这样热水停止流出。

清洗和保养

清洗咖啡过滤器

每大约制作200杯咖啡后，请清洗装咖啡粉的过滤器，操作如下：

- 取出咖啡粉过滤器；
- 清洗过滤器手柄内部。严禁使用洗碗机清洗；
- 从底部拧动咖啡过滤器底盖部分，按照（图22）所显示箭头方向旋转；
- 通过按压拿下发泡器部分；
- 取下垫圈；
- 用热水和刷子清洗所有过滤器组成部件和金属过滤网（图23），一定要保证金属过滤网孔不要堵塞，若需要，可以使用针状物疏通（图24）；
- 在塑料盘上安装滤器和垫圈（图25），确保塑料盘上的针按箭头所指的方向插入垫圈上的孔（图26）；
- 安装剩余部件，确保塑料盘上的针按箭头所指的方向插入垫圈上的孔。（图26）
- 最后卡上盖子（图27）。

用户若未按照上述说明去操作所造成的损失，厂商不予承担。

清洗咖啡机出水口：

每大约制作300杯咖啡后，需要按照以下步骤清洗咖啡机出水口：

1. 首先要检查咖啡机出水口不要过热，关闭电源并完全断开电源插头；
2. 用螺丝起子拧下咖啡机出水口螺丝，将出水口部分的过滤网取下（图28），

3. 用刷子和热水彻底清洗出水口及过滤网。一定要确保网孔不要堵塞，若需要，可以使用针状物疏通。
- 用户若未按照上述说明去操作所造成的损失，厂商不予承担。

除垢:

- 我们建议用户在每制作大约200杯咖啡之后，要进行除垢的工作。
- 我们强烈推荐用户使用专用的产品对咖啡机进行定期除垢。
- 若没有专用除垢产品，可按照以下工序来操作：
1. 往水箱加入清水1升；
 2. 放入2勺（大约30克）的柠檬酸溶解于水中（药店有售）。
 3. 将调节旋钮从关闭档位调到  上，等待“OK”灯亮起。
 4. 在不安装过滤器手柄的情况下，在咖啡机出水口下面放置接水容器。
 5. 旋转调节旋钮到  上（图8），允许水箱二分之一流出，然后将调节旋钮调回到关闭咖啡机档位“O”上（图14）。
 6. 要使溶液在咖啡机中停留15分钟，然后清空水箱。
 7. 为减少残留溶液和水垢，将水箱取出进行清洗后注入干净的清水，再按照步骤5进一步清洗。
 8. 旋转调节旋钮到  上，将水完全倒出。
 9. 将调节旋钮从关闭档位调到  上，重复步骤7和步骤8。
- 如果未按上述的操作说明进行定期除垢保养，由此所产生的机器功能失常问题，不在售后保修范围内。

简单故障排除方法:

问题	可能的原因	解决方法
咖啡机出水口不出咖啡	- 水箱没有水 - 过滤器上的网孔堵塞 - 咖啡机出水口堵塞 - 过滤器堵塞 - 水箱没有正确安装，底部的阀门没有打开	- 在水箱中装水 - 疏通堵塞的孔 - 参照“清洗咖啡机出水口”部分的说明，清洗咖啡机出水口 - 参照“清洗咖啡机过滤器”部分的说明，清洗咖啡机过滤器 - 轻轻按下水箱，以便打开底部的阀门或重新安装水箱
咖啡从过滤器边缘流出，而不是从正常的出水口流出	- 过滤器安装位置不正确 - 出水口的O型垫圈缺乏弹性，或破损 - 过滤器网孔堵塞	- 重新按照正确的方法安装过滤器 - 到服务中心更换新垫圈 - 疏通堵塞的网孔
咖啡是凉的	- 当制作咖啡之前，“OK”灯并没有亮起 - 咖啡机没有预热 - 咖啡杯没有预热	- 等待“OK”灯亮起后，再去操作 - 按照“预热咖啡机”步骤进行预热 - 用热水冲咖啡杯的方法来达到暖杯的效果
泵的噪音过大	- 水箱中无水 - 错误的安装了水箱，底部的阀门没有打开	- 往水箱加水 - 轻轻按水箱，以便打开底部的阀门或重新安装水箱

咖啡沫颜色淡（咖啡从出水口流出很快）	- 咖啡粉没有充分压平 - 咖啡粉量不够 - 咖啡粉研磨的过粗了 - 咖啡粉品种不对	- 再次压平咖啡粉（图5） - 增加咖啡粉量 - 使用espresso咖啡机专供的咖啡粉 - 换咖啡粉品种
咖啡沫颜色暗黑（咖啡从出水口流出很慢）	- 咖啡粉挤压得过紧 - 咖啡粉量过多 - 咖啡机出水口堵塞 - 过滤器堵塞 - 咖啡粉研磨的过细了 - 咖啡粉受潮或研磨过细	- 减轻压粉力度（图6） - 减少咖啡粉量 - 参照“清洗咖啡机出水口”部分的说明，清洗咖啡机出水口 - 参照“清洗咖啡机过滤器”部分的说明，清洗咖啡机过滤器 - 使用espresso咖啡机专供的咖啡粉 - 使用espresso咖啡机专供的咖啡粉。并确保咖啡粉干燥可用。
	咖啡粉品种不对	调节咖啡粉研磨程度，不要用潮湿咖啡粉
当制作卡布奇诺咖啡（CAPPUCCINO）时，没有奶泡	- 牛奶温度不够低 - 蒸汽发生器管路堵塞（图19）所示位置	- 使用冰箱冷藏的半脱脂牛奶 - 清洗蒸汽发生器上的小孔，特别是