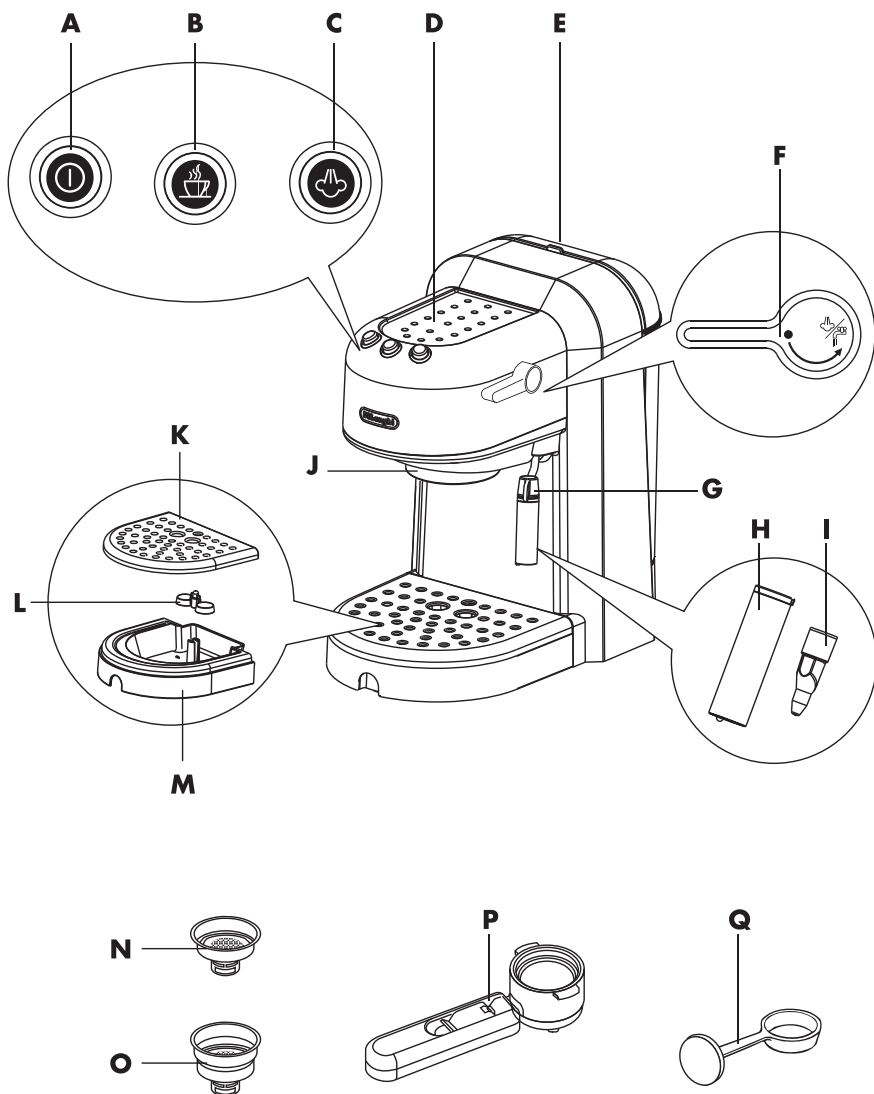
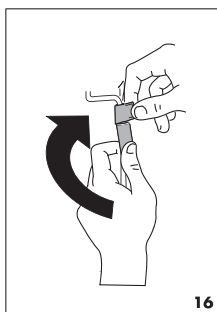
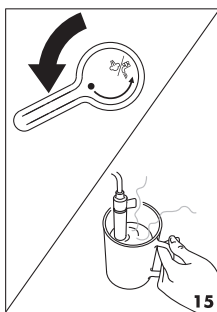
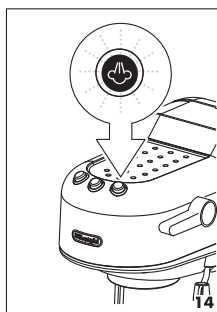
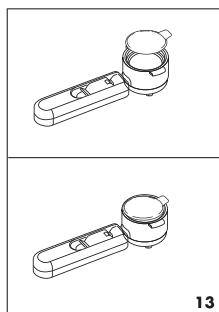
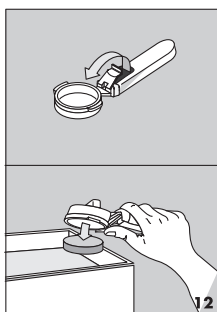
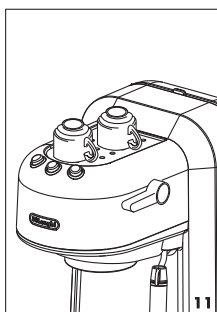
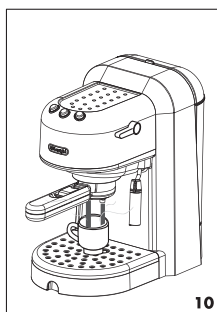
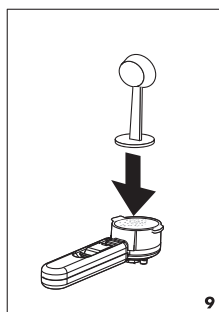
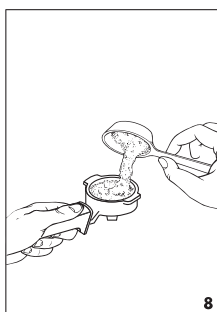
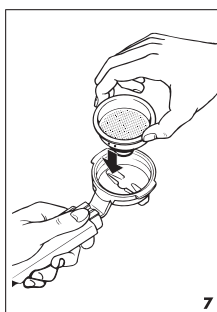
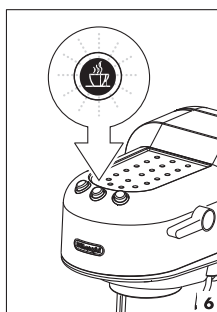
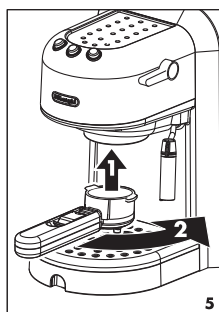
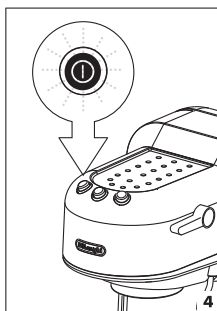
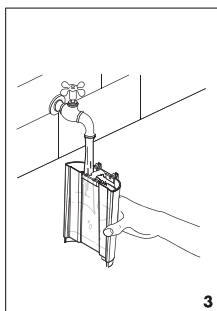
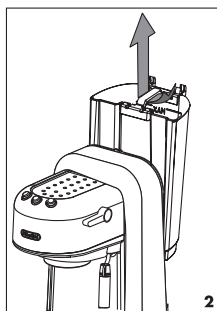
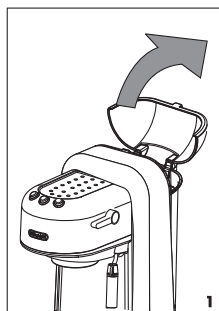


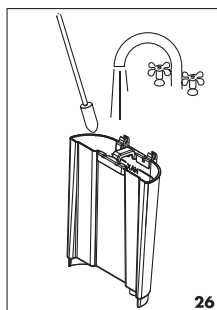
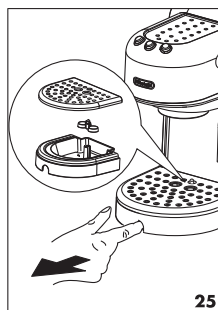
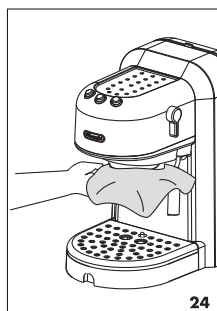
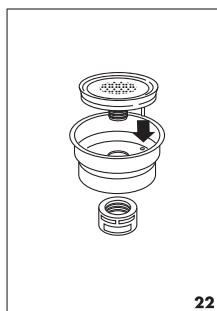
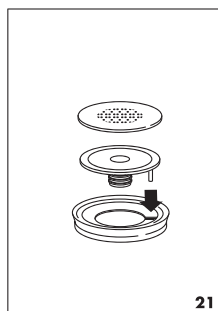
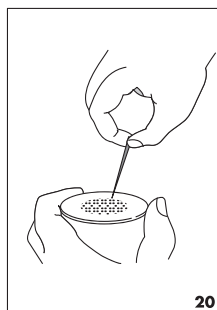
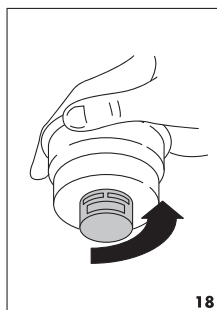
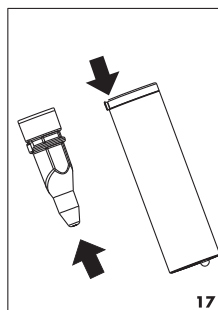


咖啡机

使用说明书







在安装和使用机器前请仔细阅读此说明书，这是达到最佳使用效果及最大安全的保证。

机器描述

这些术语会在以后的说明书中不断重复出现。

- A、开启/关闭按钮  (带指示灯)
- B、制作咖啡按钮  (带咖啡准备就绪指示灯)
- C、蒸汽按钮  (带蒸汽准备就绪指示灯)
- D、暖杯盘
- E、可拆卸式水箱 (带水箱盖)
- F、蒸汽旋钮
- G、蒸汽/热水流出口
- H、卡布奇诺发泡器
- I、卡布奇诺喷嘴
- J、咖啡流出口
- K、咖啡杯盘
- L、水位指示浮标
- M、滴水盘
- N、1杯咖啡或易理包过滤器
- O、2杯咖啡过滤器
- P、过滤器手柄
- Q、带压粉功能量勺

安全警告

- 本机器仅限于制作咖啡及热饮料。使用时请小心被热水或蒸汽烫伤。
- 切勿接触热的部分。
- 拆开包装后，请确认机器配件是否完整。如有疑问请勿使用机器，并与售后服务中心联系。
- 包装材料（塑料袋、聚苯乙烯泡沫等）请远离儿童放置，这些对儿童是潜在的危险。
- 本机器仅限家庭使用，任何其他的用途都是不合适的，且存在风险。
- 任何不适当地使用或错误地操作本机器造成的机器损坏，制造商不承担保修责任。
- 切勿用湿的手或脚去接触机器。
- 如果机器碎裂或不能正常的工作，请关闭机器，切勿试图自己去修理。如果需要修理请与授权的售后服务中心联系，并要求授权的售后服务中心使用原厂零件更换。无视这一点，可能会危及机器的安全使用。
- 机器的电源线不能由用户自己进行更换，需要用专业的工具进行更换。如果机器电源线损坏

或需要更换，请与授权的售后服务中心联系，以避免危险。

- 有心理、身体或者感官障碍、或不具备足够的经验或者知识的人员（包括儿童）不允许使用该电器，除非有对他们的安全负责的人密切监督并进行指导。必须监督儿童，确保他们不会玩弄该电器。
- 本机器所使用的材料和配件均符合欧盟关于 EEC 1935/2004号指令的规定。

机器安装

- 将机器放置在一个远离水龙头和水槽的工作台面上。
- 确认所使用的电源电压与机器铭牌所标示的电源电压是否一致，并确保有效接有地线，且最小电流为10安培。由于不正确地接地线引起的机器损坏，制造商不负责任。
- 如果机器插头与电源线的插座不匹配，请专业的电工更换相匹配的插座。
- 切勿将机器放置一个室温0℃或低于的0℃房间内(如果机器内部的水结冰会损坏机器)。

如何制作意式浓缩咖啡

往水箱中倒入水

- 取下水箱盖（如图1），然后往上提取出水箱（如图2）。
- 往水箱中倒入新鲜干净的饮用水，倒入的水切勿超过MAX（最高水位）线（如图3）。
- 按一下水箱，即可打开水箱底座上的阀门，将水箱装回原位。
- 更简单的方法，不取出水箱，直接用一個壺往水箱倒水。

重要：水箱与水箱底座的间隔部分有水属于正常现象。可以用一个干净的海绵把水吸出来。

小贴士：

水箱没水时请不要操作机器，当水箱的水只剩几厘米时请及时往水箱加水。

咖啡机预热

为达到制作咖啡的理想温度，请按如下方法进行咖啡机的预热工作：

- 1、按一下开启/关闭按钮开启机器（开启/关闭

指示灯亮起)(如图4)，然后将未装咖啡粉的过滤器手柄装到机器上(如图5)。

- 2、在过滤器手柄的下方放置一个杯子，放置的这个杯子同时用于盛装咖啡，以起到暖杯的作用。
- 3、等待咖啡准备就绪指示灯亮起(如图6)，立即按一下制作咖啡按钮，然后让热水流出来，直到指示灯熄灭，再次按下刚才的制作咖啡按钮，停止热水流出。
- 4、清空杯子中的水，等待咖啡准备就绪指示灯再次亮起，然后再重复刚才的操作步骤。

如何用咖啡粉制作咖啡

- 1、按上述章节的描述预热好咖啡机后，将咖啡过滤器安装到过滤器手柄上，并确保安装到过滤器手柄的正确位置(如图7)。机器配有两个咖啡过滤器，小的咖啡过滤器用于制作1杯咖啡，大的咖啡过滤器用于制作2杯咖啡。
- 2、如需制作1杯咖啡，在咖啡过滤器中装入1量勺咖啡粉，大约为7克(如图8)。如需制作2杯咖啡，在咖啡过滤器中装入松散的2量勺咖啡粉(大约为6+6克)。每次加少量的咖啡粉，以防止咖啡粉溅出来。

重要：正确的操作方法为：在向咖啡过滤器中装入咖啡粉时，确保咖啡过滤器中没有以前制作咖啡时遗留的残渣。

- 3、装入咖啡粉，并用带压粉功能的量勺轻轻压一下(如图9)。

小贴士：正确的按压咖啡粉对于制作一杯好的咖啡至关重要。如果咖啡粉按压过紧，咖啡的流出速度变慢，且咖啡油脂变黑。如果咖啡粉按压过松，咖啡的流出速度过快，且咖啡的油脂变淡。

- 4、去除咖啡过滤器边缘多余的咖啡粉，然后将咖啡过滤器手柄装到机器上，并将咖啡过滤器手柄旋紧(如图5)，以防止水漏出来。
- 5、在咖啡流出口的下面放置一个或二个杯子(如图10)。建议您在制作咖啡前先用热水冲洗咖啡杯或在机器顶部的暖杯盘上放置至少15-20分钟进行咖啡杯预热工作(如图11)。
- 6、等待咖啡准备就绪指示灯亮起(如图6)如果指示灯熄灭，请等待到指示灯亮起)，然

后按一下制作咖啡按钮。一旦达到所需的咖啡量，可再次按下刚才的制作咖啡按钮，停止咖啡的流出(如图6)。

- 7、从右往左旋转，可以拆下过滤器手柄。

重要：为了防止热水飞溅，当机器正在萃取咖啡的时候，不要取下过滤器手柄。

- 8、清除咖啡过滤器中的咖啡渣，用过滤器手柄上的锁扣锁住咖啡过滤器，然后再上下晃动和轻轻敲打咖啡过滤器，倒出咖啡渣(如图12)。

- 9、按一下开启/关闭按钮，关闭咖啡机(如图4)。

重要：第一次使用机器时，需要清洗所有配件。

在无咖啡粉的情况下，至少制作5次咖啡，以达到清洗咖啡的目的。

如何用易理包来制作咖啡(使用1杯咖啡过滤器)

- 1、按“咖啡机预热”章节的描述来预热咖啡机，确保过滤器手柄已安装到机器上。这有利于制作一杯更热的咖啡。

小贴士：使用符合ESE标准的易理包，在易理包的包装上标有如下的标志：



ESE易理包是由领先的咖啡容器生产商所认可的体系，并使用制作意式浓缩咖啡变得十分简单，而且没有杂质。

- 2、将1杯咖啡过滤器或易理包过滤器装入过滤器手柄，并确保过滤器正确地安装到相关的位置(如图7)。
- 3、将易理包安装到过滤器，尽可能地易理包放置在过滤器的中间(如图13)，按易理包包装上的说明将易理包正确地安装到过滤器中。
- 4、将过滤器手柄装到机器上，并尽量地旋紧(如图5)。
- 5、按上述章节中第5、6、7点进行操作。

如何制作卡布奇诺咖啡

- 1、请使用足够大的杯子，按照之前章节的描述制作意式浓缩咖啡。
- 2、按一下蒸汽按钮 (如图14)。

- 3、于此同时，准备好牛奶，每杯卡布奇诺咖啡需要100毫升的牛奶。请使用冰箱冷藏的牛奶（切勿使用热牛奶）。选择容器大小时，请考虑牛奶打发后体积会增加2-3倍。

小贴士：建议使用冰箱冷藏的半脱脂牛奶。

- 4、将盛有牛奶的容器放置在卡布奇诺发泡器下面。
- 5、等待蒸汽准备就绪指示灯  亮起，这时表示锅炉已达到制作蒸汽的理想温度。
- 6、将卡布奇诺发泡器插入到牛奶大约5毫米，然后再逆时针旋转蒸汽旋钮(如图15)，此时牛奶的量开始增加，且开始出现奶泡。
- 7、当牛奶的体积增加2倍时，将卡布奇诺发泡器再深入地插入到牛奶中，继续加热牛奶。当达到理想的温度(理想温度为60℃)时，顺时针旋转蒸汽旋钮停止释放蒸汽，同时再按一下蒸汽按钮 。按一下开启/关闭器按钮，关闭机器(如图4)（指示灯熄灭）。
- 8、将牛奶泡沫倒入之前制作好的意式浓缩咖啡中。卡布奇诺咖啡制作完成，可根据个人的口味加入糖或喷撒一些可可粉。

小贴士：制作完牛奶泡沫后如还需再次制作咖啡，请先等机器冷却下来。如果机器过热(和指示灯同时亮起)，制作出来的咖啡会发烫。为了快速冷却，可在咖啡机流出口下方放置一个容器，按一下制作咖啡按钮 ，释放热水直到蒸汽准备就绪指示灯  熄灭。然后再次按一下  按钮，停止释放热水。

小贴士：建议蒸汽释放的时间最长不要超过60秒。

重要：每次使用后请清洁卡布奇诺发泡器，具体的操作步骤如下：

- 1、旋转蒸汽旋钮，释放出少量的蒸汽并持续几秒钟(如图15)。
- 2、逆时针旋转取下卡布奇诺发泡器(如图16)，然后用温水清洗。
- 3、确保卡布奇诺发泡器上的两个小孔没有堵塞(如图17)，如有必要，可用大头针进行清洁。
- 4、小心清洗蒸汽管，避免烫伤。
- 5、将卡布奇诺发泡器插入到蒸汽管上，并拧紧。

制作热水

- 1、按一下开启/关闭机器按钮 ，开启机器(开启/关闭指示灯亮起(如图4)。

- 2、在卡布奇诺发泡器下面放置一个容器。

3、当咖啡准备就绪指示灯亮起，按一下相对应的按钮  (如图6)，同时再逆时针旋转蒸汽旋钮(如图15)，热水就会从卡布奇诺发泡器流出。

- 4、顺时针旋转蒸汽旋钮并按一下制作咖啡按钮 ，停止释放热水。如需关闭机器，按一下开启/关闭机器按钮(开启/关闭指示灯熄灭)(如图5)。

小贴士：释放热水的时间最长不要超过60秒。

清洁和保养

在对机器进行清洁之前，请先关闭机器，拔下电源插头并等机器冷却下来。

咖啡过滤器的清洁和保养

每制作300杯咖啡或咖啡从过滤器手柄流出或从咖啡过滤器滴落出来或不出咖啡，请按如下步骤清洗过滤器手柄：

从过滤器手柄中取出咖啡过滤器。

按咖啡过滤器底盖箭头指示的方向拧开咖啡过滤器的底部(如图18)。

通过按压咖啡过滤器的底盖取出过滤网。

取出橡皮垫圈。

用热水和刷子清洗所有的配件和金属过滤网(如图19)。

确保金属过滤网上的小孔没有堵塞，如有必要，可用大头针进行清洁(如图20)。

将过滤网和橡皮垫圈装回塑料底座上(如图21)

。确保塑料盘上的针按箭头所指的方向插入橡皮垫圈上的孔中(如图21)。

将配件装回到过滤器中(如图22)，确保塑料盘上的针按箭头所指的方向插入咖啡过滤器容器上的孔中(如图22)。

最后拧上咖啡过滤器底盖。

如未按照上述说明操作，所造成的机器损坏制造商不负任何责任。

清洗咖啡流出口

每制作300杯咖啡，就必须清洗咖啡流出口，具体的操作步骤如下：

确保机器已经冷却，并拔下机器的电源插头。

用螺丝刀拧下咖啡流出口的螺丝(如图23)。

用一块湿布清洗锅炉（如图24）。

用热水和刷水清洗咖啡流出口，并确保网孔没有堵塞。如有必要，可用大头针进行清洗（如图20）。在水龙头下冲洗咖啡流出口的网孔。

将咖啡流出口装回机器，确保安装到正确的位置。

如未按上述说明操作，所造成的机器损坏制造商不负任何责任。

其他清洁操作

1、切勿用溶剂或具有研磨性的洗涤剂来清洁咖啡机。用一块柔软的湿布清洁即可。

2、定期的清洗过滤器手柄、咖啡过滤器、滴水盘和水箱。

滴水盘配有一个红色的水位指示浮标，当滴水盘需要清空时，红色的水位指示浮标会浮起来。如需清空滴水盘，取出咖啡杯盘（如图25），倒空里面的水，并用湿布清洗滴水盘。清洁完成后，再将滴水盘装回机器的正确位置。

用一把能接触到底部的刷子清洗水箱（如图26）。

重要：切勿将机器浸入水中，这是一台电子产品。

除垢

大约制作200杯咖啡后，机器需要进行除垢。

请使用意式浓缩咖啡机专用除垢液进行除垢。如果没有专用的除垢产品，具体的操作步骤如下：

- 1、在水箱中倒入1升的水。
- 2、倒入2勺可溶解的柠檬酸（大约30克）（可以在药店购买到）。
- 3、按一下开启/关闭按钮（开启/关闭指示灯亮起）（如图4），然后等待咖啡准备就绪指示灯亮起。
- 4、确保过滤器手柄没有安装到机器上，并在咖啡流出口下方放置一个容器。
- 5、按一下按钮（如图6），然后释放掉水箱中一半的水。再次按一下制作咖啡按钮，停止释放水。
- 6、让溶液在水箱中静置15分钟，然后再释放掉水箱中剩余的水。
- 7、为了去除残留的溶液，请充分的冲洗水箱。往水箱中倒入新鲜的水，然后将水箱装回机器。

8、按一下制作咖啡按钮（如图6），然后再释放掉水箱的水，直到水箱彻底清空。

9、再次按一下制作咖啡按钮（如图6），重复步骤7、8。

如未按上述步骤进行除垢操作，由此产生的机器故障，不属于保修范围。

机器废旧处理

当咖啡机达到使用寿命时，请勿将其作为城市垃圾进行废旧处理，可将超过使用期的咖啡机交给当地专门的分类垃圾收集中心或者提供此项服务的公司。

专项对家电产品进行废旧处理，可以避免由于处理方法不当而影响环境或者人类的健康。同时，对其组成材料进行回收，可以节省大量能源、资源。

为提醒公众家电产品需要单独进行废旧处理，所有产品上都有如图所示的禁止直接扔进垃圾箱的标志。

常见问题的处理

出现问题	可能的原因	解决方法
咖啡流出口不出咖啡	• 水箱没有水 • 咖啡过滤器手柄上网孔堵塞 • 咖啡流出口堵塞	• 往水箱中加水 • 清洗咖啡过滤器手柄上的网孔 • 按“清洁咖啡流出口”章节描述清洗咖啡流出口
咖啡从咖啡过滤器手柄的边缘流出，而不是从正常的出水口流出	• 咖啡过滤器手柄安装不正确 • 咖啡流出口的橡皮垫圈缺乏弹性 • 咖啡过滤器手柄上网孔堵塞	• 正确安装咖啡过滤器手柄，并旋紧 • 更换咖啡流出口橡皮垫圈：请与售后服务中心联系 • 清洗咖啡过滤器手柄上的网孔
咖啡是凉的	• 制作咖啡时咖啡准备就绪指示灯没有亮起 • 没有进行咖啡机预热 • 咖啡杯没有预热	• 待咖啡准备就绪指示灯亮起后再制作咖啡 • 按“咖啡机预热”章节描述进行咖啡预热 • 用热水冲洗咖啡杯
泵的噪音过大	• 水箱没有水	• 往水箱中加水
咖啡油脂比较淡(咖啡从出水口流出很快)	• 咖啡粉没有充分压平 • 咖啡粉不够 • 咖啡粉研磨太粗	• 再次压平咖啡粉 • 增加咖啡粉量 • 使用意式浓缩咖啡机专用的咖啡粉
咖啡油脂比较深(咖啡从出水口流出很慢)	• 咖啡粉挤压过紧 • 咖啡粉过多 • 咖啡流出口堵塞 • 咖啡粉研磨得太细	• 减轻压粉力度 • 减少咖啡粉用量 • 按“清洁咖啡流出口”章节描述清洗咖啡流出口 • 使用意式浓缩咖啡机专用的咖啡粉
咖啡是酸的	• 除垢后除垢液没有彻底的冲洗干净	• 按“除垢”章节的描述彻底的冲洗机器
制作卡布其诺时，没有牛奶泡沫	• 牛奶不够凉 • 卡布其诺发泡器太脏了	• 使用冰箱冷藏的牛奶 • 仔细清洁卡布其诺发泡器上的小孔



★若有任何需求请与下述地址联系:

☆邑隆贸易(上海)有限公司

地址: 上海市中山北路3553号伸大厦1510-1515室

电话: (021) 51086098 传真: (021) 62453368 邮编: 200062

客服热线: 800-988-1668

网址: www.delonghi.com.cn