

*icona*

The word "icona" is written in a stylized, lowercase, italicized script font, positioned directly below the machine's base.

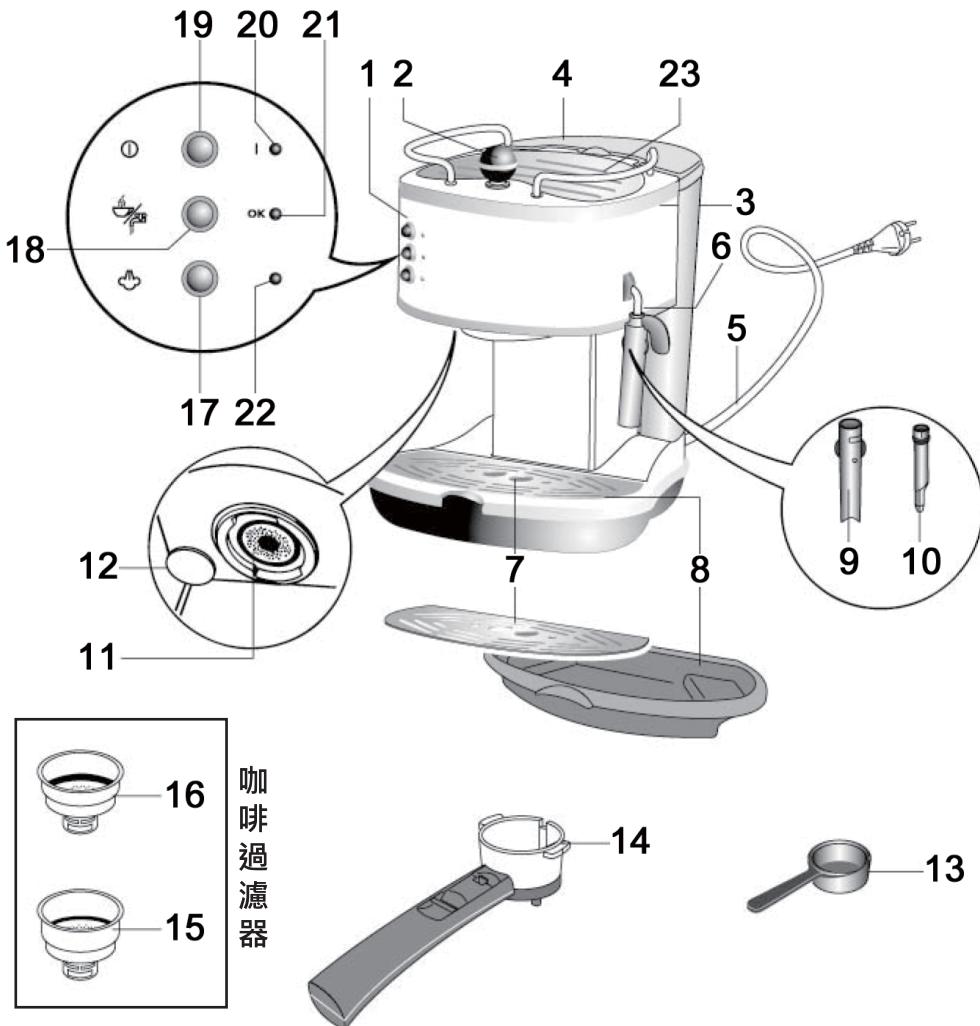
ECO310系列 義式濃縮咖啡機

The text "ECO310系列 義式濃縮咖啡機" is displayed in a clean, modern sans-serif font, centered below the "icona" script.

# 目錄

產品構造圖說明 -----	1
安全注意事項 -----	2
操作準備 -----	3
· 檢查商品 -----	3
· 安裝機器 -----	3
· 連接電源 -----	3
· 水箱裝水 -----	4
開始製作義式濃縮咖啡 -----	4
· 預熱咖啡機 -----	4
· 使用「咖啡粉」製作濃縮咖啡 -----	5
· 使用「咖啡易利包(E.S.E.POD)」製作濃縮咖啡 -----	6
· 使用「奶泡」製作咖啡 -----	7
· 清洗「發泡蒸氣組」 -----	8
· 使用「熱水功能」 -----	8
各式咖啡調理方式 -----	9
清潔與維護 -----	10
· 清洗「咖啡過濾器」 -----	10
· 清洗「流出口」 -----	10
· 清洗「其他配件」 -----	11
· 除垢 -----	11
故障排除 -----	12
售後服務及維修 -----	13

# 產品構造圖說明



- (1) 操作面板
- (2) 蒸氣旋鈕
- (3) 水箱
- (4) 水箱上蓋
- (5) 電源線
- (6) 發泡蒸氣管
- (7) 杯架
- (8) 滴漏盤

- (9) 發泡蒸氣噴嘴蓋
- (10) 發泡蒸氣噴嘴管
- (11) 流出口
- (12) 咖啡粉填壓器
- (13) 咖啡粉量匙
- (14) 咖啡沖泡器/把手
- (15) 雙人份咖啡過濾器
- (16) 單人份咖啡/POD式過濾器

- (17) 蒸氣功能開關
- (18) 咖啡/熱水開關
- (19) 電源開關
- (20) 開機指示燈
- (21) 咖啡OK指示燈
- (22) 蒸氣OK指示燈
- (23) 溫杯架

# ECO310系列 義式濃縮咖啡機

首先感謝您購買義大利迪朗奇ECO310系列咖啡機，為使您操作順暢及安全，我們建議您在使用商品前仔細閱讀本說明書。請將說明書保存好，使用前所有包裝和機器上的功能簡介標籤或貼紙都拆卸，並清洗所有配件，請看第9頁「清潔與維護」。初次使用或長期未使用後的使用，請務必依照第4頁「操作準備」的指示先將機器過水，以確保機器能順暢的操作。

本說明書所使用的警示符號：



**危險!** 如不遵守，則可能導致觸電或電擊，造成人體傷害。



**注意!** 如不遵守，則可能造成人體傷害，或機器毀損。



**高溫!** 如不遵守，則可能造成燙傷或灼傷。



**重要!** 該符號用於強調針對用戶的建議和重要訊息。

## 安全注意事項



**危險!** 由於本機器是靠電流運轉，因此不排除有觸電的可能性。請依照以下安全規則：

- 為避免觸電之危險，嚴禁濕的手碰觸或接近電源插頭或插座。
- 為防止突發意外，請使用明顯與可即時拔插之電源插座。
- 拔除插頭時，嚴禁直接扯拉電線，此易造成危險與產品損壞，請從插頭端小心拔除。
- 若要將機器完全斷電，請將機器關機，並拔除插頭即可。
- 為了使用者安全，當機器的電源線或插頭有明顯的缺陷，或機器故障及外力因素造成機器損害無法正常運作，或產品使用過程中無法正常運作，請即停止使用並拔除電源，勿再繼續使用，盡快聯繫迪朗奇總代理「各界貿易有限公司」服務中心進行維修。請勿自行拆解或維修，任何不正確、錯誤或不合理之使用所造成的損壞與危險，非為廠商所承諾與保障的安全範圍，廠商亦不負其責。



**注意!** 請將咖啡機內部包裝的所有紙條、塑膠袋、保麗龍、說明書、以及其他附加物品拿出來並且保管好並放在兒童拿不到的地方。



**注意!** 對於兒童及其他無法認知危險或無法即時應變意外之人士，嚴禁使其單獨接近或使用本產品。如要使用，宜由已詳閱本說明書並能正確使用之人士從旁進行協助或在場看管下方可使用。



**高溫!** 此機器是以高溫運作，產生的熱水及蒸氣溫度很高，容易對人體造成燙傷。  
當機器在運作時，機器外殼以及出咖啡的地方會很燙。請記得正確使用機器上的手把、旋轉鈕、以及按鈕。請勿摸金屬的部位、溫杯架、或出咖啡的地方，以免燙傷。  
為了安全起見，使用時請務必注意身旁兒童的安全。



**重要!** 本產品之設計與使用係針對家用環境，勿移做營業用途或其他環境使用。  
任何因使用者不正確、錯誤或不合理使用所造成之損壞或危險，非為廠商所承諾與保障的安全範圍，廠商亦不負其責。



**重要!** 本產品為家用電器產品，為達到最佳使用效果與保障使用者安全，請於使用前詳細閱讀使用說明書並依照相關內容以正確方式使用。若未依照說明書內容使用、存放或保養等，容易造成產品之損壞與危險，也非廠商所負責之範圍。



**重要!** 請妥善的將說明書保存好。若將本產品交由他人使用前，亦必須將附上說明書，並充分提醒與說明本產品之正確使用方式與安全注意事項。

## 操作準備

### 檢查商品

為了您的權益與使用安全，拆箱後請先確認機器外觀上有無任何損傷或瑕疵，並詳細清點應附之配件。若發現損傷或缺件，請勿使用，並向您購買通路商聯繫。

### 安裝機器

安裝機器時必須遵守以下安全措施：

- 為防止漏電的情形發生，請勿將電源線、插頭、或機器浸泡在水裡，或放置在水槽旁。
- 將機器放置或收納在0°C以上室溫的地方，以免咖啡機裡所殘留的水凍結，導致內部零件損壞。
- 請勿將電源線懸垂在桌緣外側，避免發生勾絆之意外與產品損壞；並避免靠近其他發熱物體或運作中的電器商品旁。

### 連接電源



**注意!** 基於安全要求，使用前請先檢查插座與機器之電壓規格是否相符合：

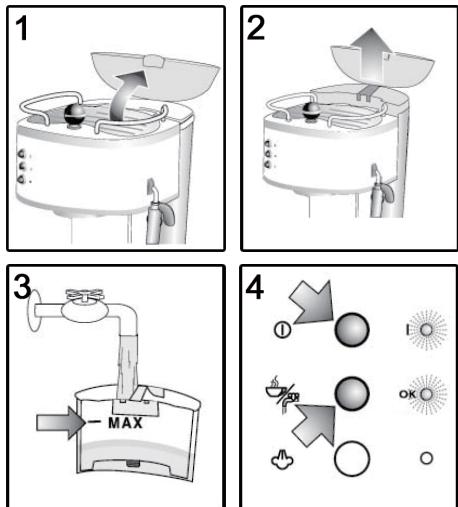
- 本機器之適用電壓為110V/60Hz。
- 如果電源插座與機器插頭不吻合，建議洽合資格的電工來更換插座。
- 如果電源線或插頭發生任何損壞，請停止使用以避免危險，並立即送回迪朗奇總代理「各界貿易有限公司」服務中心進行維修，嚴禁自行拆解或更換。

## 水箱裝水

1. 使用前，請將所有配件徹底的清洗乾淨。清潔前，請先確認已拔除電源插頭，為防止漏電的情形發生，嚴禁將電源線、插頭、或機器浸在水裡。
2. 初次使用，請先依照圖示1和圖示2將水箱取出然後裝滿水，勿超過水箱上的MAX線如圖示3，然後對準機器背後的卡榫將水箱裝回去，一但水箱裝回，下面的吸入口就會起泡泡，代表有過水。或者也可以不用將水箱取出，直接將水倒入水箱裡即可。



**注意!** 請勿在水箱無水的情況下操作機器。當水箱裡的水距底部不足3公分時，請務必再加水。



**重要!** 水箱底部的隔艙會有積水是正常現象，用乾淨的海綿擦乾即可。



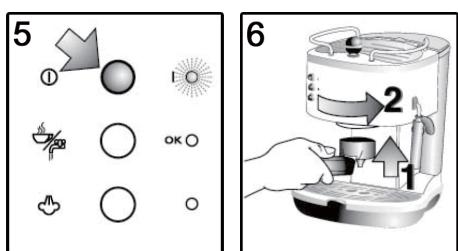
**重要!** 請依照圖示4將(19)「電源開關」及(18)「咖啡/熱水開關」同時按下，然後又同時將兩個按鈕按掉，重複此動作直到出水，並且讓水流出大約90cc，將幫浦裡的空氣排出，並清洗機器裡的管道。此動作完成即可按照以下的操作步驟開始製作咖啡。

## 開始製作義式濃縮咖啡

### 預熱咖啡機

為了讓煮出來的Espresso (義式濃縮咖啡) 的溫度及品質達到一定口感和水準，請按照以下步驟來預熱咖啡機：

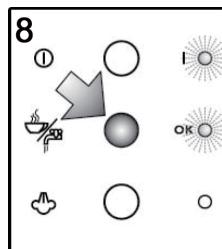
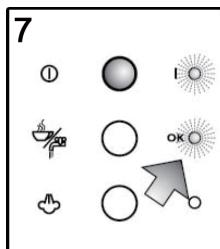
1. 請依照圖示5，將(19)「電源開關」按下 (右邊的指示燈會亮起，代表機器已開始啟動)。然後依照圖示6，將(14)「咖啡沖泡器/把手」逆時針方向，向中央鎖緊。
2. 在(14)「咖啡沖泡器/把手」底下放一個空咖啡杯。建議您使用即將飲用的咖啡杯，可先將杯子預熱。



- 依照圖示7，等(21)「咖啡OK指示燈」亮起後，依照圖示8按下(18)「咖啡/熱水開關」，讓熱水出來，直到(21)「咖啡OK指示燈」熄滅，再按下(18)「咖啡/熱水開關」，讓熱水停止流出。



**注意!** 首次使用咖啡機，請將上述(3.)的步驟重覆至少5次，以便對機器所有配件及管路清洗乾淨。



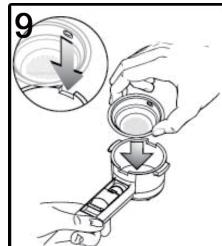
**注意!** 當(14)「咖啡沖泡器/把手」拆下時，會有些許蒸氣釋放出來，這是正常現象。

## 使用「咖啡粉」製作濃縮咖啡

- 請依照圖示9，對準(14)「咖啡沖泡器/把手」上的凹陷，將(15)或(16)「咖啡過濾器」裝上。製作一杯咖啡請裝上(16)「單人份咖啡/POD式過濾器」。製作兩杯咖啡，就請裝上(15)「雙人份咖啡過濾器」。
- 照圖示10，如果要做一杯，請用(13)「咖啡粉量匙」取一平匙的咖啡粉(大約7克)，放入(16)「單人份咖啡/POD式過濾器」裡。如果是要做兩杯，就請取少於兩平匙的咖啡粉(約6+6克)，放入(15)「雙人份咖啡過濾器」裡。



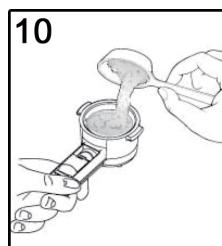
**注意!** 當您要繼續沖泡咖啡時，為了不影響下一杯咖啡的品質，請確認「咖啡過濾器」裡沒有殘留任何咖啡渣。



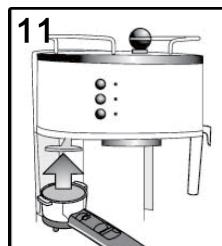
- 依照圖示11，利用(12)「咖啡粉填壓器」將「咖啡過濾器」裡的咖啡粉輕輕壓平。



**重要!** 咖啡粉填壓對於製作義式咖啡的口感非常重要。如果壓太緊，咖啡的流量速度就會很慢，相對的濃度會很濃，且咖啡裡的油脂(CREMA)也會很多。如果壓太輕，咖啡的流量速度就會很快，相對的濃度會很淡，咖啡裡的油脂(CREMA)也會很少。此外，咖啡粉的粗細度也會影響咖啡的流量速度和口感。



- 將「咖啡過濾器」邊框殘留的咖啡粉清除，再將(14)「咖啡沖泡器/把手」如第4頁圖示6鎖上去。請轉緊，以免產生漏水。



5. 依照**圖示12**，將杯子放在(14)「咖啡沖泡器/把手」底下。建議製作咖啡前用熱水沖洗杯子，或者依照**圖示13**將杯子放在咖啡機頂部的(23)「溫杯架」，大約15至20分鐘。
6. 如第5頁**圖示7**，**圖示8**，當(21)「咖啡OK指示燈」亮起後，按下(18)「咖啡/熱水開關」，讓咖啡流出，直到您要的咖啡量為止。要停止咖啡流出，就再按下(18)「咖啡/熱水開關」即可。

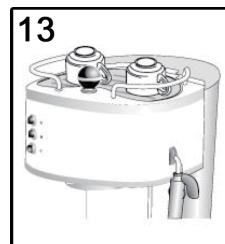
**i 重要!** 咖啡流出勿超過45秒，以免影響咖啡的口感及溫度的穩定性。

7. 將(14)「咖啡沖泡器/把手」順時針方向轉到左邊，鬆開並且取下。

**⚠ 高溫!** 為了避免燙傷或灼傷，請勿在沖泡的過程時將(14)「咖啡沖泡器/把手」取下。

8. 依照**圖示14**，將(14)「咖啡沖泡器/把手」上的槓桿往上推，並且壓住「咖啡過濾器」，倒轉並輕敲(14)「咖啡沖泡器/把手」，讓咖啡渣掉出來。

9. 如第4頁**圖示5**，按下(19)「電源開關」關機。

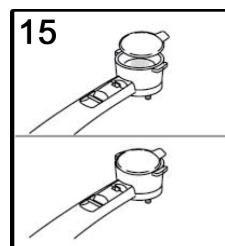


## 使用「咖啡易利包 (E.S.E. POD)」製作濃縮咖啡

**i 重要!** 請使用符合E.S.E. 標準 (如右圖) 的咖啡易利包 (包裝上需印有此標誌)。E.S.E. 標準是一種咖啡易利包的標準系統，可以簡單方便的製作咖啡。



1. 如第4頁「預熱咖啡機」的步驟，先將咖啡機準備好，以獲得理想的沖泡咖啡的溫度。
2. 依照**圖示15**，(16)「單人份咖啡/POD式過濾器」對準(14)「咖啡沖泡器/把手」放入後。請照您購買的“咖啡易利包”包裝上的指示，將易利包裝在(16)「單人份咖啡/POD式過濾器」裡。
3. 依照第4頁**圖示6**，將含“咖啡易利包”的(14)「咖啡沖泡器/把手」逆時針方向，向中央鎖緊。
4. 接下來請依照第5頁-使用「咖啡粉」製作濃縮咖啡的步驟5至7，依序操作。



## 使用「奶泡」製作咖啡

1. 請先依照前述步驟，製作好濃縮咖啡，並裝在較大的咖啡杯裡，以便容納咖啡和奶泡。

2. 依照圖示16，按下(17)「蒸氣功能開關」。

3. 此時可先將鮮奶倒入鋼杯裡，鮮奶不可超過杯子1/3的空間，以免因奶泡膨脹而溢出來。

**i 重要!** 鮮奶必須是全脂鮮奶，並保持冷藏溫度(+/-5°C)。不能是熱的！

4. 如圖示17，待(22)「蒸氣OK指示燈」亮起，再依照圖示19旋開(2)「蒸氣旋鈕」，將裡面殘留的水釋放出來直到變成蒸氣後，再把(2)「蒸氣旋鈕」關起來。

5. 如圖示18，將(9)「發泡蒸氣噴嘴蓋」浸入鋼杯的牛奶裡，注意！如圖示18勿讓牛奶超過箭頭所指的“界線”。

6. 如圖示19，將(2)「蒸氣旋鈕」旋開，並利用左右轉來調整蒸氣大小。蒸氣越大，奶泡就越綿密。為了讓鮮奶達到最佳泡沫效果，請緩慢的將鋼杯上下移動。

7. 當鮮奶已膨脹一倍後，將鋼杯往上移直到(9)「發泡蒸氣噴嘴蓋」碰到鋼杯底部，讓它形成更多奶泡並且讓底部的鮮奶加熱。

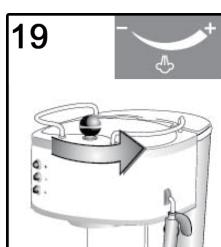
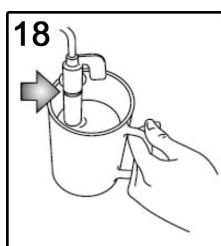
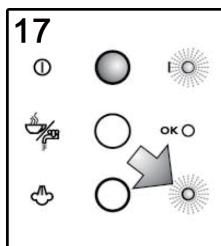
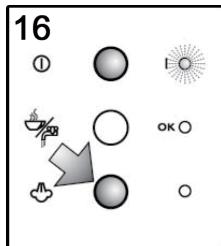
8. 當奶泡已達到理想狀態，並且溫度有60°C以上時，就可以將(2)「蒸氣旋鈕」關起來，然後輕輕的將鋼杯脫離(9)「發泡蒸氣噴嘴蓋」。若不再繼續製作奶泡，就請按下(17)「蒸氣功能開關」關閉。

9. 將製作好的奶泡倒入先前所準備含濃縮咖啡的杯子裡。此時就完成了泡沫咖啡。

**i 重要！**

· 每一次製作奶泡時，請勿將蒸氣釋放超過60秒，也請勿連續超過3次。

· 奶泡製作完成後必須將剩下的蒸氣釋放出來，並讓機器稍微冷卻，之後才能再繼續沖泡咖啡。先放個容器在(11)「流出口」底下，按下(17)「蒸氣功能開關」釋放些熱水出來，直到(22)「蒸氣OK指示燈」熄滅後，就可以繼續沖泡咖啡。

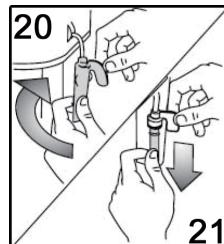


## 清洗「發泡蒸氣組」



注意! 使用前及使用後，必須清洗「發泡蒸氣組」，以確保衛生並避免管路堵塞。

1. 依照第7頁「使用奶泡製作咖啡」的步驟2、4所述，並如第7頁圖示19將(2)「蒸氣旋鈕」轉開，釋放出少量蒸氣幾秒鐘。如此一來，就可將「發泡蒸氣組」裡殘留的鮮奶排出，以避免堵塞。再按下(19)「電源開關」關機。

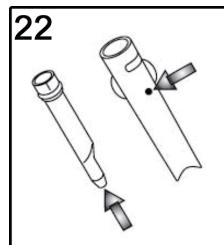


2. 依照圖示20，用手抓住「發泡蒸氣組」上的把手，再用另一隻手將(9)「發泡蒸氣噴嘴蓋」以順時針方向轉開後，取下。



高溫! 在拆卸「發泡蒸氣組」時要注意上方的不鏽鋼鐵管，以免燙傷。

3. 再依照圖示21，將(10)「發泡蒸氣噴嘴管」直接取下後，順手用濕抹布將「發泡蒸氣組」上方的不鏽鋼鐵管擦乾淨。



4. 用溫水將(9)「發泡蒸氣噴嘴蓋」以及(10)「發泡蒸氣噴嘴管」仔細沖洗乾淨。

5. 依照圖示22，確認(9)「發泡蒸氣噴嘴蓋」以及(10)「發泡蒸氣噴嘴管」上的小孔(箭頭指示)沒有堵塞，若有，請用針頭戳一戳去除污垢。

6. 將(10)「發泡蒸氣噴嘴管」裝回去，並注意是否有裝緊。再將(9)「發泡蒸氣噴嘴蓋」裝回去，並以逆時針方向轉緊。

## 使用「熱水功能」

1. 如第4頁圖示5，按下(19)「電源開關」，待(21)「咖啡OK指示燈」亮起(第5頁圖示7)。再放個容器在「發泡蒸氣組」底下。
2. 如第5頁圖示8，按下(18)「咖啡/熱水開關」將(2)「蒸氣旋鈕」轉開(第7頁圖示19)，熱水就會從「發泡蒸氣組」流出來。
3. 要停止，就直接將(2)「蒸氣旋鈕」關閉，並再次按下(18)「咖啡/熱水開關」(第5頁圖示7)。



注意! 建議使用熱水勿超過60秒。

# 各式咖啡調理方式

種類	調理方式	比例
Espresso 濃縮咖啡	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 使用70cc咖啡杯</li> <li>· 30cc 濃縮咖啡 (咖啡流出時 · 含少量的淡色尾巴)</li> </ul>	咖啡 : 鮮奶 : 奶泡 : 熱水 1 : 0 : 0 : 0
Ristretto 濃縮咖啡(特濃)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 使用70cc咖啡杯</li> <li>· 15cc 濃縮咖啡 (咖啡流出時 · 不含淡色的尾巴)</li> </ul>	咖啡 : 鮮奶 : 奶泡 : 熱水 1 : 0 : 0 : 0
Macchiato 瑪奇朵咖啡	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 使用70cc咖啡杯</li> <li>· 30cc 濃縮咖啡 (咖啡流出時 · 含少量的淡色尾巴)</li> <li>· 少量的奶泡在上面 (無含鮮熱奶)</li> </ul>	咖啡 : 鮮奶 : 奶泡 : 熱水 1 : 0 : 1 : 0
Americano 美式黑咖啡	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 使用150cc咖啡杯</li> <li>· 60cc 濃縮咖啡 (咖啡流出時 · 含多量的淡色尾巴)</li> <li>· 加15-30cc熱水在濃縮咖啡裡</li> </ul>	咖啡 : 鮮奶 : 奶泡 : 熱水 2 : 0 : 0 : 1
Latte 拿鐵咖啡	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 使用230cc咖啡杯</li> <li>· 30cc 濃縮咖啡 (咖啡流出時 · 含少量的淡色尾巴)</li> <li>· 加多量熱鮮奶 &amp; 適量的奶泡</li> </ul>	咖啡 : 鮮奶 : 奶泡 : 熱水 1 : 2 : 1 : 0
Cappuccino 卡布奇諾咖啡	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 使用190cc咖啡杯</li> <li>· 30cc 濃縮咖啡 (咖啡流出時 · 含少量的淡色尾巴)</li> <li>· 加適量奶泡 &amp; 適量的熱鮮奶</li> </ul>	咖啡 : 鮮奶 : 奶泡 : 熱水 1 : 1 : 1 : 0

\* Crema = 是濃縮咖啡流出來後，浮在上面的淡咖啡色油脂。

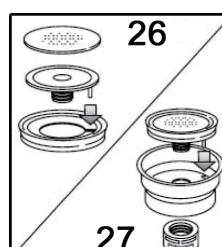
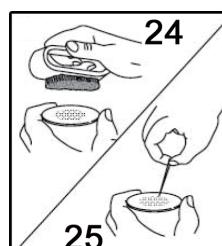
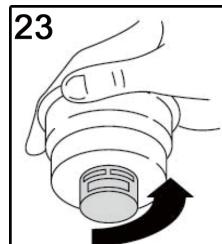
# 清潔與維護



注意! 在清潔咖啡機前，請務必將咖啡機關閉及拔掉插頭，並且等待稍微冷卻後再進行清潔動作。以下清潔及除垢程序若沒執行，導致故障或無法正常運作，非為廠商所承諾與保障的安全範圍，廠商亦不負其責。

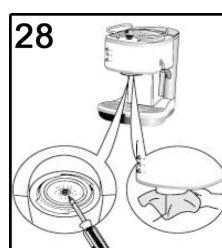
## 清洗「咖啡過濾器」

1. 沖泡300杯後或當咖啡的流出不順暢，表示您該清洗(15)(16)「咖啡過濾器」。
2. 依照圖示23裡的箭頭方向，將(15)(16)「咖啡過濾器」底部的過濾器底蓋轉開。
3. 再從(15)(16)「咖啡過濾器」底部將黑色螺旋物往上推，並將濾杯、過濾器底蓋、黑色橡皮墊圈、黑色小圓盤、及小鐵網都一一拆開(共必須要5個配件)。
4. 再將所有拆開的配件都用熱水沖洗，並依照圖示24，用刷子刷，或依照圖示25將鐵網上所堵塞的洞用針頭清除。
5. 沖洗完後再依照圖示26，將Crema濾器(黑色橡皮墊圈、黑色小圓盤、及小鐵網)都組起來，並依照圖示26的箭頭指示將黑色小圓盤底下的凸點依序裝進黑色橡皮墊圈旁的圓洞裡。
6. 依照圖示27，將組裝好的Crema濾器裝回濾杯，並依照圖示27的箭頭指示將Crema濾器底下的凸點依序裝進濾杯旁的圓洞裡。
7. 再將過濾器底蓋鎖回去。



## 清洗「流出口」

1. 沖泡300杯後或當咖啡的流出不順暢，表示您該清洗(11)「流出口」。
2. 依照圖示28，將(11)「流出口」上的鐵網，用螺絲起子鬆開。
3. 拆下鐵網。
4. 依照圖示28，用微濕的抹布將出口擦拭。
5. 將剛拆下的鐵網用熱水沖洗，並依照圖示24用刷子刷，或依照圖示25將鐵網上堵塞的洞用針頭清除。之後，再用水沖洗及搓乾淨。
6. 把鐵網裝回去，並確認橡皮墊圈必需裝好並鎖緊螺絲，以免漏水。



## 清洗「其他配件」

1. 使用完咖啡機後，請務必清洗(7)「杯架」、(8)「滴漏盤」、(14)「咖啡沖泡器/把手」。
2. 用微濕的抹布來擦機身以及(23)「溫杯架」。請勿用粗布、清潔劑，以免刮傷。嚴禁將機器泡在水裡清洗。
3. 用洗瓶子的刷子清洗(3)「水箱」。勿將水一直留在水箱裡。使用機器完畢後，請將水箱裡的水倒掉。

## 除垢

1. 沖泡200杯咖啡後，機器需進行除垢，建議使用迪朗奇“除垢劑”來清洗鍋爐及管路。如需購買，請洽代理商或迪朗奇全省門市及專櫃。
2. 請依照以下的步驟來進行除垢：
  - A. 根據除垢劑包裝上的說明，用水稀釋除垢劑，讓它完全變成液體後再倒進(3)「水箱」裡。
  - B. 按下(19)「電源開關」，等(20)「開機指示燈」亮起。
  - C. 確認(14)「咖啡沖泡器/把手」沒裝上，將大容器放在(11)「流出口」底下。
  - D. 按下(18)「咖啡/熱水開關」讓水箱裡大約1/4含除垢劑的水流出，並不斷的轉動(2)「蒸氣旋鈕」讓少量的除垢劑流出後，按下(18)「咖啡/熱水開關」，中斷動作，讓除垢劑產生作用大約5分鐘。
  - E. 重複步驟“D”3次，直到水箱裡的水都用完。
  - F. 為了清除(3)「水箱」裡殘留的除垢劑和水垢，請務必將(3)「水箱」沖洗乾淨，並再倒入純水到(3)「水箱」裡，這時候不需要再加除垢劑。
  - G. 按下(18)「咖啡/熱水開關」讓水箱裡的水都流完。
  - H. 再次重覆步驟“F”及“G”。

# 故障排除

問題	可能原因	解決方法
沒有濃縮咖啡流出	<ul style="list-style-type: none"> <li>· (3)「水箱」沒水</li> <li>· (14)「咖啡沖泡器/把手」或</li> <li>· (11)「流出口」的孔堵住了</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 將水箱注滿水</li> <li>· 清潔(14)「咖啡沖泡器/把手」上的孔</li> <li>· 依照第10頁的「清洗流出口」一節所述進行清潔。</li> </ul>
濃縮咖啡是從(14)「咖啡沖泡器/把手」的邊緣，而非經過底下的孔滴下來	<ul style="list-style-type: none"> <li>· (14)「咖啡沖泡器/把手」裝置錯誤</li> <li>· (11)「流出口」襯墊已鬆脫</li> <li>· (14)「咖啡沖泡器/把手」的孔堵住了</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 正確裝(14)「咖啡沖泡器/把手」，並將它旋緊。</li> <li>· 請服務中心代為更換襯墊。</li> <li>· 清理(14)「咖啡沖泡器/把手」的孔。</li> </ul>
濃縮咖啡是冷的	<ul style="list-style-type: none"> <li>· (21)「咖啡OK指示燈」未亮就按下(18)「咖啡/熱水開關」</li> <li>· 未進行預熱</li> <li>· 未預熱杯子</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 等(21)「咖啡OK指示燈」亮啟後再沖泡。</li> <li>· 依照第4頁的「開始預熱咖啡機」一節所述進行預熱動作。</li> <li>· 用熱水淋洗杯子。</li> </ul>
壓縮機聲音過大	<ul style="list-style-type: none"> <li>· (3)「水箱」空了</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 重新注滿(3)「水箱」</li> </ul>
濃縮咖啡Crema太淺(咖啡流出的速度過快)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 咖啡粉填壓得不夠緊實</li> <li>· 使用的咖啡粉量不夠</li> <li>· 咖啡粉磨的不夠細</li> <li>· 使用的咖啡粉不合適</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 將咖啡粉填壓得更緊實。</li> <li>· 增加咖啡量。</li> <li>· 請使用濃縮咖啡該有的研磨細度。</li> <li>· 請使用濃縮咖啡機專用的咖啡粉。</li> </ul>
濃縮咖啡Crema太深(咖啡流出的速度過慢)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 咖啡粉填壓得太緊</li> <li>· 使用的咖啡粉量過多</li> <li>· (11)「流出口」堵住了</li> <li>· 兩種咖啡過濾器堵塞了</li> <li>· 咖啡粉磨太細了</li> <li>· 使用的咖啡粉不合適</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 請不要將咖啡粉填壓得過於緊實。</li> <li>· 減少咖啡量。</li> <li>· 依照第10頁的「清洗流出口」進行清潔。</li> <li>· 照第9頁「清洗咖啡過濾器」進行清潔。</li> <li>· 請使用濃縮咖啡該有的研磨細度。</li> <li>· 請使用濃縮咖啡機專用的咖啡粉。</li> </ul>
咖啡味道偏酸	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 除垢之後未完全洗乾淨</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 依照第10頁「除垢」一節所述清洗機器。</li> </ul>
沖泡Cappuccino時沒有奶泡	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 未使用全脂冰鮮奶</li> <li>· Cappuccino沖泡組髒了</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 請使用冰全脂鮮奶。</li> <li>· 依照第7頁「使用蒸氣功能」的清洗步驟進行清洗Cappuccino沖泡組。</li> </ul>

# 售後服務及維修

- 如有任何操作上的問題或商品上的疑問、故障問題、及保固問題，請與本公司客服人員連繫：
- 客服專線：02-2793-3939
- 客服地址：台北市內湖區行愛路172號1樓
- 客服信箱：[info2009@sgj.com.tw](mailto:info2009@sgj.com.tw)
- 營業時間：9:00AM ~ 6:00PM



若要廢棄，請將商品妥善的回收。

Designed and engineered by  
De'Longhi S.p.A

## Note:

---



總代理 :  各界貿易有限公司  
Great Jungle Trading Co., Ltd.

---

台北市內湖區行愛路172號1樓 Tel:(02)2793-3939  
1F, No.172, Xingai Rd., Neihu District, Taipei City, Taiwan R.O.C.  
Email: info2009@sgj.com.tw [www.delonghi.com.tw](http://www.delonghi.com.tw)