



義大利迪朗奇家電系列

產品使用說明書

義式濃縮咖啡機

型號：BAR 32



本機器只適合做家庭用途

感謝您購買本公司的產品

請您在使用前務必**詳讀此說明書**，以便正確使用
為防止意外事故，請妥善保管該說明書

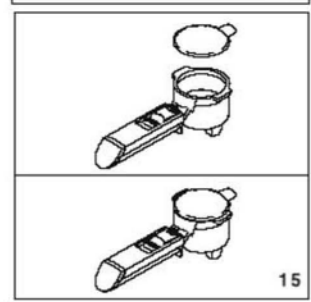
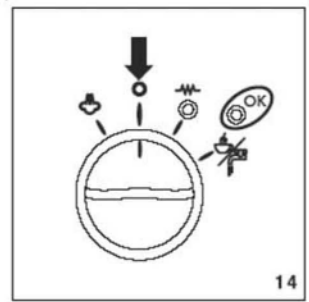
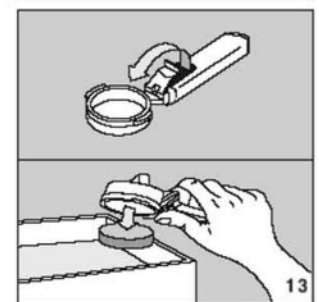
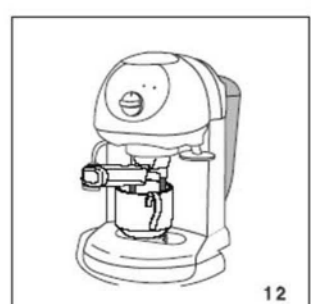
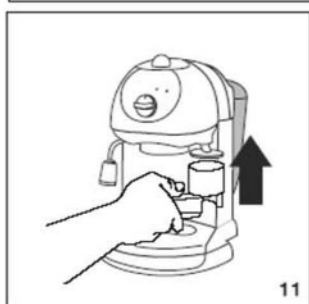
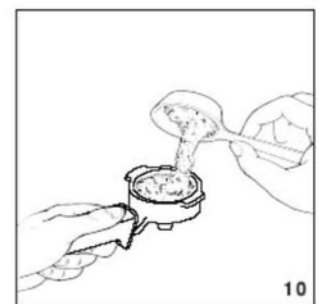
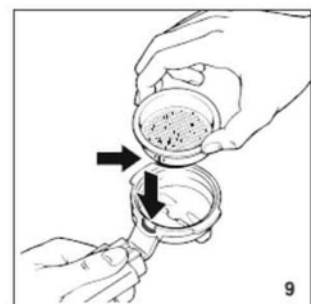
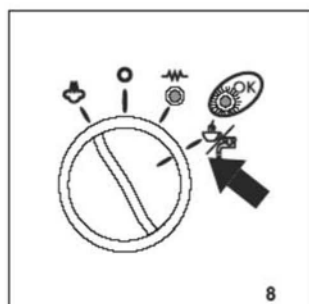
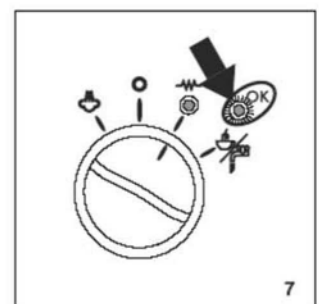
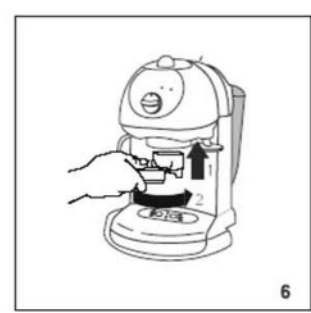
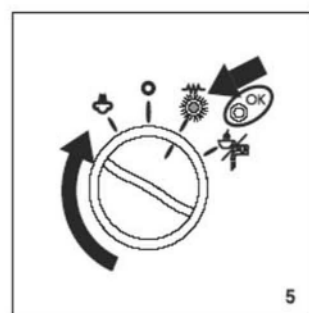
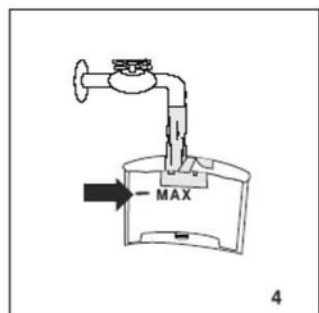
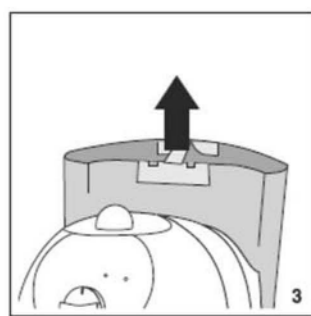
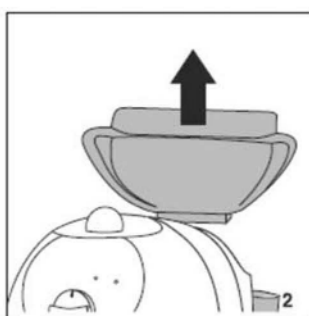
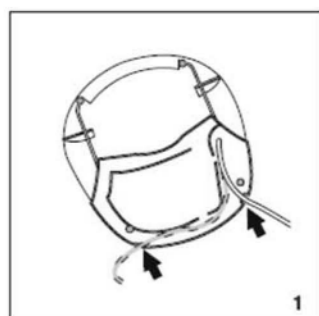
總代理：
(進口商)



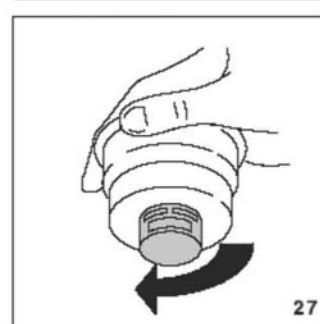
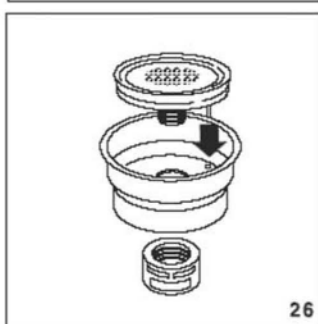
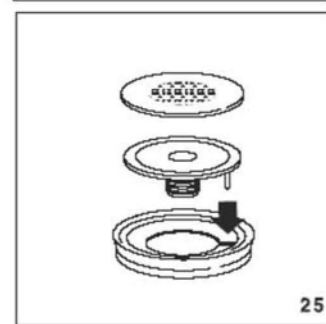
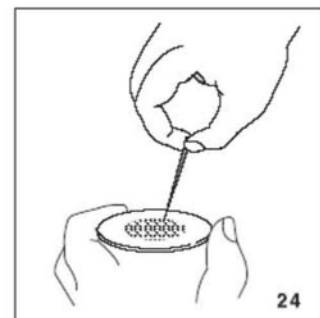
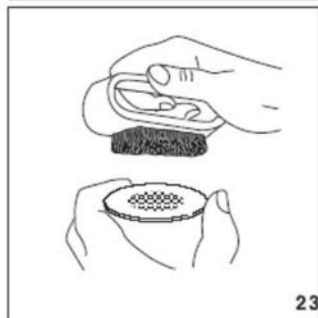
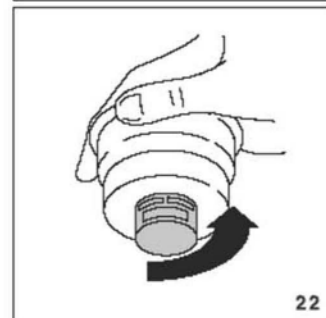
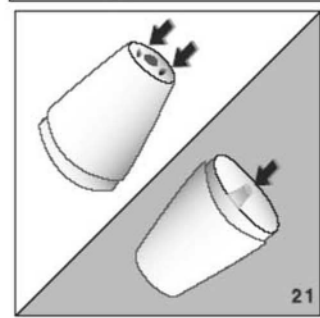
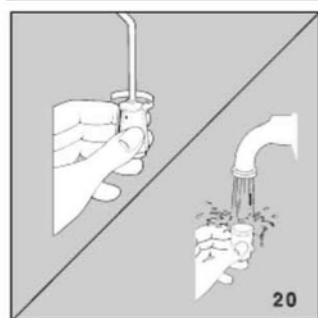
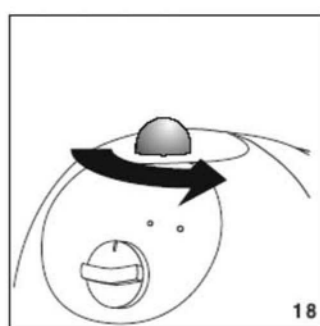
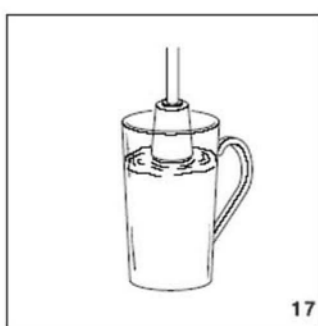
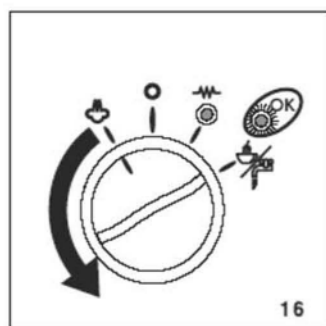
各界貿易有限公司
GREAT JUNGLE TRADING CO., LTD

台北市內湖區行愛路172號1樓 Tel: (02) 2793-3939
1F., NO. 172, Xing-Ai Rd., Taipei, Taiwan, R.O.C.
[http: www.delonghi.com.tw](http://www.delonghi.com.tw)
[email: service@delonghi.com.tw](mailto:service@delonghi.com.tw)

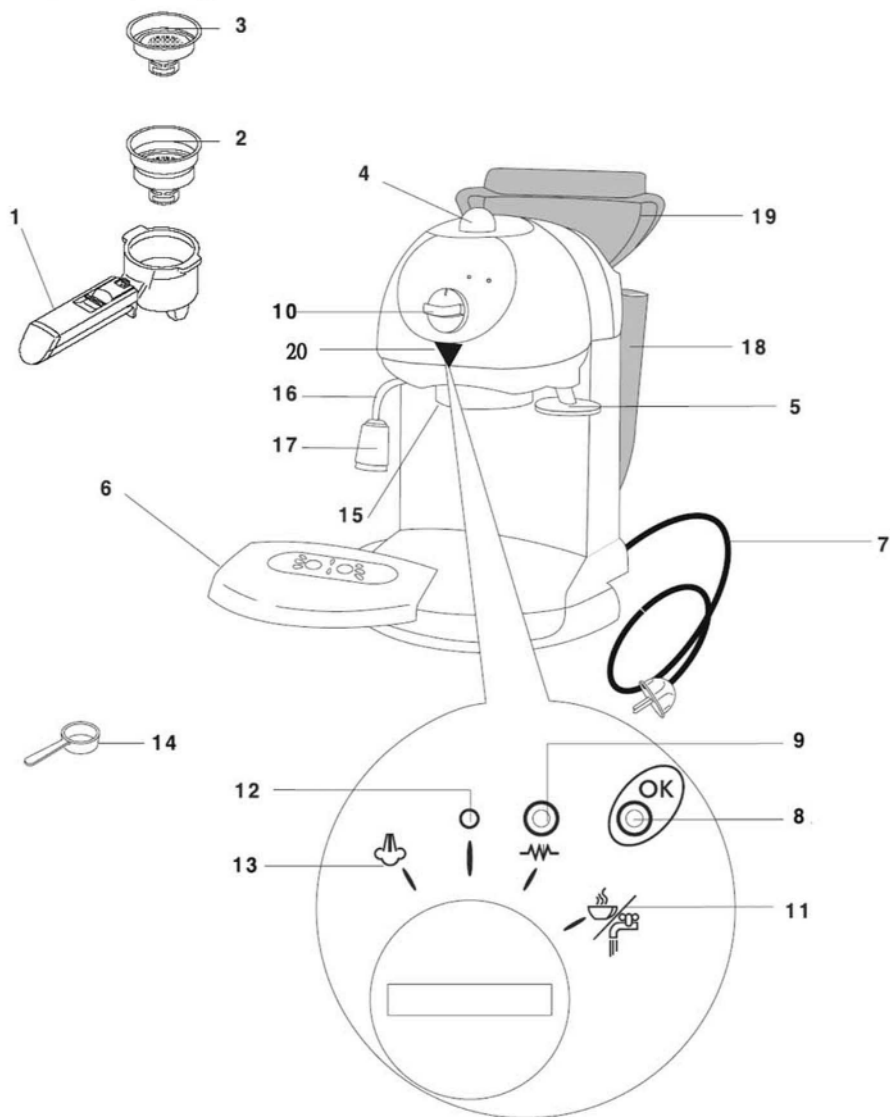
操作示意圖(1)



操作示意圖(2)



產品解剖圖



- | | |
|--------------------------|-----------------|
| 1. 研磨咖啡手把 | 11. "☕" 咖啡/熱水功能 |
| 2. 兩杯研磨咖啡過濾器 | 12. "○" 機器停止狀態 |
| 3. 一杯研磨咖啡過濾器
/易利包(通用) | 13. "☁" 蒸氣功能 |
| 4. 蒸氣釋放旋鈕 | 14. 咖啡量匙 |
| 5. 研磨咖啡填塞裝置 | 15. 蒸氣鍋爐出水孔 |
| 6. 咖啡杯放置盤 | 16. 蒸氣輸送管 |
| 7. 電源線 | 17. 卡布奇諾噴嘴 |
| 8. OK指示燈 | 18. 水箱 |
| 9. 開關指示燈(預熱) | 19. 水箱蓋 |
| 10. 功能選擇鈕 | 20. 咖啡手把正確位置 |

安全注意事項

使用咖啡機時，應遵循下列安全說明：

- + 詳閱此說明書。
- + 切勿觸摸表面，使用把手及握柄。
- + 為預防火災、電擊及個人傷害，勿將電線、插頭或咖啡機浸入水或其他液體中。
- + 不使用時或清理前需將插頭拔離插座。
- + 安裝或拆除零件及清洗電器前須先等機器冷卻。
- + 咖啡機故障或有任何損壞，請將商品送至代理商服務站或經授權的服務中心進行檢查、修理或調整。
- + 代理商不建議使用會導致火災、電擊或個人傷害的附屬品或備用零件。
- + 勿於戶外使用。
- + 切勿將電線懸掛於桌子或櫃檯邊緣，或與熱表面接觸。
- + 勿置於靠近熱瓦斯或電爐上，或加熱的烤箱中。
- + 如欲將插座與機器分開，請將電源開關關閉之後再將插頭從牆壁插座中移除。
- + 為安全起見，本咖啡機配置稍短的電源線，以避免過長得電線發生糾纏或絆倒。

安全警告

- + 本產品的功能為沖煮濃縮咖啡及加熱飲料，請避免不當的使用方式以免被熱水或蒸氣所燙傷。
- + 當機器在運轉時，請勿觸摸機器發燙的部位。
- + 一經拆箱，請確認產品處於良好的狀態；如有疑問請向您購買處詢問。
- + 請勿將包裝材料(如塑膠袋、保利龍)棄置於孩童可取得之處，因為這些物品可能造成危險。
- + 本產品僅能提供一般性的使用，其他的使用不當，容易造成危險，若因不當使用而造成危險時，代理商一概不負責。
- + 當手潮濕時，請勿觸碰本產品以免發生危險。
- + 本產品不適合讓幼童或無判斷能力之成年人在無人監督的情況下使用。
- + 如機器發生故障時，請立即將其關閉並不要觸碰它。如欲修理時請聯絡本產品代理商授權的技術服務中心，並堅持使用原廠的零件。若違反此原則可能有損機器的安全性。
- + 切忌擅自更換電源線，因為更換時需要特殊工具。如果電源線出現問題而需要更換時，請洽代理商或經代理商授權的技術服務中心。

安裝注意事項

- + 請將本產品放置於平坦處，並遠離水龍頭及洗碗槽。
- + 確定電壓數與機器上所標示得一樣。本產品必須連接至少10安培以上。
- + 若機器插頭與插座不合而必須更換插頭時，請洽詢代理商更換適合的款式。
- + 請勿在氣溫低於或等於0℃時安裝本產品(如果水結冰的話將損害機器)。
- + 電源線(位於機器底部)可調整至機器左方或右方以方便連接於鄰近的插座位置。(如圖1)

如何泡一杯濃縮咖啡

將水注入水箱

方法一

1. 將水箱的上蓋向上打開(如圖2)
2. 將水箱中間的握把向上拉起(如圖3)
3. 將水箱注入乾淨的水,最高水位不超過"MAX"處(如圖4),
4. 將水箱放回原位並輕輕按下,以便開啟位於水箱底部的活門閘

方法二

1. 將水壺或裝水容器裝新鮮的水直接注入水箱中

預告:水箱底部有水是正常的,必要時可以用吸水海綿來吸乾它

注意:水箱沒水時,不得操作咖啡機,以免造成機器損壞

預熱咖啡機(暖機及溫杯)

為獲得正確理想的咖啡溫度,建議先將咖啡機預熱,步驟如下:

1. 泡製咖啡的前10分鐘,請先將功能鈕上面的指示鈕轉至"待機"(如圖5)。

注意:蒸氣釋放旋鈕必須是關閉的。

2. 將咖啡研磨手把(請不要放咖啡粉放置於鍋爐出水口下方做預熱的動作。
將手把握於手中並將手把中心向左15度來定位;將手把向上推,讓手把與鍋爐出水口結合,之後再將手把向右轉到咖啡機於機器上方▼位置即可。
(如圖6)

注意:咖啡手把不一定要與咖啡機的中心點為一直線,只要咖啡手把有平行放置於鍋爐出水孔下方即可。

3. 將調製咖啡的杯子置放於咖啡手把下方,讓杯子也做預熱的動作。
4. 等到橘色的OK指示燈亮起(如圖7),將功能旋鈕轉至"煮咖啡"(如圖8),讓水流出直到OK指示燈熄滅,然後將功能旋鈕轉至"預熱"的位置。
5. 將杯子的熱水倒掉再等到OK指示燈亮起,再重覆上述的"步驟4"一次。

製作義式濃縮咖啡

方法一:使用研磨咖啡手把

1. 將咖啡機做好預熱動作之後,將研磨咖啡過濾器放入研磨咖啡手把中。
(請確認過濾器有如圖9的位置擺放)
2. 用咖啡量匙將所需咖啡粉放置於研磨過濾器中。(如圖10)
*如需調製一杯濃縮咖啡,請裝填一量匙的研磨咖啡粉(約7公克)
*如需調製二杯濃縮咖啡,請裝填二量匙的研磨咖啡粉(約6+6公克)
3. 均勻分散研磨咖啡粉,並將研磨咖啡手把放至置於研磨咖啡填塞裝置下輕輕向上壓實。(如圖11)
4. 將咖啡手把拴住於鍋爐出水口下方,並將咖啡杯(最好藉由熱水充洗預熱)置於研磨咖啡手把噴嘴下。(如圖12)

5. 等待OK指示燈亮後(如圖7),將功能選擇鈕轉至"☕ 煮咖啡"(如圖8)等OK燈滅時或流至想要的量時,再將功能選擇鈕轉至"☒ 待機"狀態(如圖5)。

建議:*7公克量匙的研磨咖啡粉可調製一杯約50cc的濃縮咖啡

*6+6公克量匙的研磨咖啡粉可調製兩杯約各50cc的濃縮咖啡

(以上建議僅供參考,主要是依照個人喜好的濃淡去調配)

6. 欲取下研磨咖啡手把,需將咖啡手把從右方轉至左方。為避免噴出,當機器正在調製咖啡時,不得移除研磨咖啡手把。

注意:壓實研磨手把內的咖啡粉是很重要的。

如果壓實太緊,咖啡會流的很慢,相對的,咖啡的顏色會比較深。

如果壓實太鬆,咖啡會流的很快,相對的,咖啡的顏色會比較淡。

7. 欲除去咖啡手把內的咖啡粉殘渣,請將研磨咖啡手把握柄上鉤扣推向前,卡住研磨咖啡手把邊緣,將研磨咖啡手把顛倒並敲擊,使咖啡殘渣掉落。(如圖13)

8. 咖啡調製完後,如欲將咖啡機關機,請將功能選擇鈕轉至"○ 關機"位置。(如圖14)

注意:當第一次使用咖啡機或長時間沒有使用時,請清洗咖啡機所附的所有配件,並且將咖啡機依上述調製咖啡的方式將咖啡機內部做清潔至少2~3次(做此動作時,請勿放置咖啡粉於咖啡手把內)

方法二:使用易利咖啡包手把

1. 如同"預熱咖啡機"節中的步驟預熱咖啡機並將易利包手把拴住於鍋爐出水口下方,以便讓咖啡機可以在最佳狀態中調製咖啡。

2. 將易利包放置於"一杯量"的研磨咖啡過濾器內(如圖15)。

注意:請使用符合ESE規範的易利包,依據圖形如下。



3. 將研磨咖啡手把拴住於鍋爐出水孔下方(如圖6)。

方法:將手把中心向左15度來定位;將手把向上推,讓手把與鍋爐出水口結合,之後再將手把向右轉到咖啡機中心點右方5度直到咖啡機手把拴住於出水口。

注意:若在使用易利包咖啡之前有使用過咖啡粉來調製咖啡,請先做鍋爐下方出水部分的清潔,以免造成出水孔被咖啡粉賭塞之情形發生。

4. 等待OK指示燈亮後(如圖7),將功能旋鈕轉至"☕ 煮咖啡"(如圖8)讓咖啡流至想要的量時,再將功能旋鈕轉至"☒ 待機"狀態(如圖5)。

建議:一片易利包即為一杯義式咖啡的量,約50cc。

5. 欲取下研磨咖啡手把,需將咖啡手把從右方轉至左方。為避免噴出,當機器正在調製咖啡時,不得移除研磨咖啡手把。

6. 咖啡泡製完後,請直接將易利包取出丟棄即可。

7. 咖啡調製完後,如欲將咖啡機關機,請將功能選擇鈕轉至"○ 關機"位置。(如圖14)

如何調製卡布奇諾

1. 調製好咖啡，並準備一個夠大的杯子來製作卡布奇諾。
(請參照如何調製咖啡章節)
2. 將功能旋鈕轉至"蒸氣"的位置(如圖16)，等橘色ok指示燈變亮。
(此步驟是要讓鍋爐達到蒸氣的溫度)
3. 同時將新鮮全脂冰鮮奶倒入容器中，牛奶的量必須於容器的1/2，因為經由蒸氣將牛奶加熱會產生奶泡。
注意:如使用低脂鮮奶來製造奶泡效果會比較不佳。
4. 讓蒸氣管最下方的"卡布奇諾噴嘴"0.5~1.0公分處平放浸入牛奶容器中。(如圖17)，再將蒸氣釋放選鈕以逆時鐘的方向打開(如圖18)，在此牛奶會開始加熱並慢慢出現奶泡。
5. 當牛奶的量增加時，請將"卡布奇諾噴嘴"完全置入於牛奶容器中，並繼續將牛奶加熱。當牛奶達到理想溫度時(參考溫度是60°C)將蒸氣釋放旋鈕以順時針方向來關閉，並將功能旋鈕轉至"關機"(如圖14)。
6. 將奶泡倒入裝有咖啡的杯子中，這樣就完成一杯卡布奇諾了。可再依個人喜好將肉桂粉或巧克力粉灑在奶泡上。

注意:如果要先製造奶泡之後在調製咖啡，請先讓鍋爐冷卻，否則鍋爐會過熱。

冷卻鍋爐的方法:將一個容器放置於鍋爐出水孔下方，將功能選擇鈕轉至"煮咖啡"位置，並讓水流出直到橘色Ok指示燈熄滅，之後再將功能選鈕轉至"待機"位置，然後再依照如何調製咖啡章節中的步驟來調咖啡。

注意:當使用完蒸氣功能，請立即清洗，清洗步驟如下：

- A. 將蒸氣釋放旋鈕以逆時鐘慢慢關上，並讓蒸氣釋放停留在最小狀態約20秒，之後再將蒸氣完全關上。
- B. 以順時鐘方向將卡布奇諾噴嘴轉下(如圖20)，並以溫水來清洗它。
- C. 檢查卡布奇諾噴嘴內的三個孔有無堵塞(如圖21)，如堵塞可用針來清理卡布奇諾中的出孔。
- D. 將蒸氣輸送管清理乾淨，並小心以免燙傷。(可用濕抹布來擦拭)
- E. 將卡布奇諾噴嘴裝回去。

如何製造熱水

1. 將功能選鈕轉至" 待機 "(如圖5)。
2. 將杯子放置於卡布奇諾噴嘴下方。
3. 等到橘色OK指示燈亮時,將功能旋鈕轉至" 煮咖啡",並同時將蒸氣釋放旋鈕以逆時針方向轉開(如圖19),這樣熱水就直接從卡布奇諾噴嘴流出。
4. 預停止熱水流出,請將蒸氣釋放旋鈕以順時鐘方向關上並將功能旋鈕轉至"○ 關機"狀態(如圖14)。

清潔與保養

進行任何清理或保養操作前,請先關掉機器並將插頭拔離插座,並使咖啡機冷卻。

警告:清理時,請勿將咖啡機沉浸於水中。

清洗與保養研磨咖啡手把濾網

每使用300次,請清洗研磨咖啡手把濾網,步驟如下:

1. 將濾網從研磨咖啡手把取出。
2. 將研磨濾網下方的旋扭依照旋鈕上方的指示的方向轉開(如圖22)。
3. 轉開後將黑色塑膠處向上推並讓中間濾片與容器分離。
4. 將黑色襯墊與濾網鐵片分離(如圖25)。
5. 用溫水來清洗所有拆下來的零件及出水孔上的金屬濾網,必要時可用毛刷或針來清理堵塞的出水孔(如圖23&24)。
6. 清洗完後,請將分解的零件組裝回原來的樣子,並確認在塑膠上的尖孔是放入墊片的洞內(如圖25)。
7. 再將第六步驟組好的零件放入金屬研磨濾網容器內,並確認尖孔放入容器上的洞內(如圖26)。
8. 最後再將塑膠旋扭鎖回(如圖27)。

注意:請勿將研磨咖啡手把放入洗碗機中清洗。

清洗咖啡機鍋爐出水口

每沖煮300次咖啡,請清洗咖啡機鍋爐出水口,步驟如下:

1. 清理前,請先確認咖啡機已冷卻,並將插頭從插座中拔出。
2. 使用螺絲起子,鬆開頂住咖啡機鍋爐出口的螺絲。(如圖28)
3. 使用濕布,清理咖啡機鍋爐出口範圍。
4. 以少量洗碗精刷洗出口,直到所有小孔乾淨為止。
5. 於水龍頭下沖洗出口,還要擦洗它。
6. 將螺絲裝回原來的地方。

其他部位清潔

1. 請勿用清潔液清潔咖啡機。請使用乾淨的軟布來擦拭。

2. 取下咖啡杯放置盤並將它清洗乾淨放回原位。

注意:咖啡機為電器用品,清理時,請勿將咖啡機沉浸於水中。

除鈣

建議每調製200杯咖啡應清理咖啡機使用後所產生的鈣,建議使用"濃縮咖啡機器"適用的除鈣商品,如果買不到這些產品時,也可以使用建議除鈣方法。方法如下:

1. 將一公升的水裝入水箱中。
2. 將兩湯匙(約30克)的檸檬酸溶入水中(可在藥局中買到檸檬酸)。
3. 將咖啡機功能選擇鈕轉至" 待機"狀態並等待OK指示燈燈亮起。
4. 確認未裝上研磨咖啡手把或易利咖啡手把,並將一個容器置於鍋爐出水口下方。
5. 將功能選擇旋鈕轉至" 煮咖啡"狀態並讓水箱中一半的水流出。然後再將功能選擇鈕轉至" 關閉"狀態。
6. 讓檸檬酸溶液起作用約持續15分鐘,然後再次重複第5點的步驟讓水流出,直到水箱的水全部流出為止。
7. 欲將剩餘溶液中的鈣加以清除,請再將水箱裝滿乾淨的水,並再將容器置於鍋爐出水口下方。
8. 將功能選擇鈕轉至" 煮咖啡"狀態並讓水箱中的水完全流出於容器中。
9. 將功能選擇鈕轉至" 待機"狀態並再重複一次步驟 7\8。

如未能定期進行上述除鈣的話,由鈣累積所引發的故障修理,並不包含在商品的保證範圍內。

操作問題解說

問 題	可能原因	解決辦法
濃縮咖啡不再產出	*水箱中缺水 *研磨咖啡手把嘴管中孔堵塞 *鍋爐出水口的孔堵塞 *水箱沒有正確插入水箱處,同時期底部的活門匣未開啟	*將水箱裝填乾淨的水 *清理研磨咖啡手把中的孔 *請參照"清理咖啡機鍋爐出水口"的方法清理 *輕輕按下水槽以開啟水箱底部活門匣
濃縮咖啡從研磨咖啡手把邊緣滴落,而非從手把下方	*研磨咖啡手把安裝錯誤 *鍋爐的襯墊已喪失彈性 *研磨咖啡手把嘴管中孔堵塞	*將研磨咖啡手把正確裝入鍋爐接口處,並將手把轉至咖啡機中心點右方一點點 *於經授權的服務中心更換鍋爐的襯墊 *清理研磨咖啡手把中的孔
濃縮咖啡煮出來是冷的	*當功能旋鈕轉至"煮咖啡"時,橘色的OK指示燈未亮 *未預熱咖啡機 *未預熱咖啡杯	*等到橘色OK指示燈亮起後再功能旋鈕轉至"煮咖啡"處 *如同"預熱咖啡機"一節中所示,進行預熱 *藉由熱水沖洗來預熱咖啡杯
咖啡機幫浦聲音太吵雜	*水箱中沒有水 *水箱沒有正確插入水箱處,同時期底部的活門匣未開啟	*將水箱裝填乾淨的水 *輕輕按下水槽以開啟水箱底部活門匣
濃縮咖啡顏色太淡(咖啡從研磨咖啡手把嘴管中流出太快)	*靠在研磨咖啡填塞裝置上的研磨咖啡壓的不夠緊 *研磨咖啡的量不足 *咖啡研磨的不夠細	*將研磨咖啡適度壓實 *增加研磨咖啡量 *使用適用於"濃縮咖啡"機器的磨豆機來研磨咖啡豆
濃縮咖啡顏色太深(咖啡從研磨咖啡手把嘴管中流出太慢)	*靠在研磨咖啡填塞裝置上的研磨咖啡壓的太緊 *鍋爐出水口的孔堵塞 *研磨咖啡的量太多 *咖啡研磨的太細	*壓輕一些 *請參照"清理咖啡機鍋爐出水口"的方法清理 *減少研磨咖啡量 *僅使用適用於"濃縮咖啡"咖啡機器的特定研磨咖啡
咖啡有酸味	*於除鈣過程中沖洗的不夠 *牛奶不夠冷 *卡布奇諾噴嘴太髒了	*請參閱"除鈣"過程指示 *使用冷藏溫度的牛奶 *清理卡布奇諾噴嘴中的小孔,特別是圖21所標記的孔

產品規格

型號:BAR 32

產品尺寸(公釐):220(W) X 270(D) X 320(H) mm

消耗電力:850瓦

電源:110V 60HZ

重量:3 公斤

產品特性:

*幫浦式加壓設計

*雙用咖啡手把計計:可共用研磨咖啡及易利包

*可拆卸式水箱,容量:1公升

*雙人份咖啡分接器

*拆卸式滴盤,方便清洗

*金屬奶泡加熱管

*不鏽鋼鍋爐材質,壽命更長