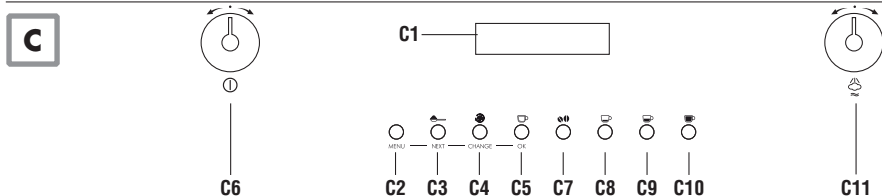
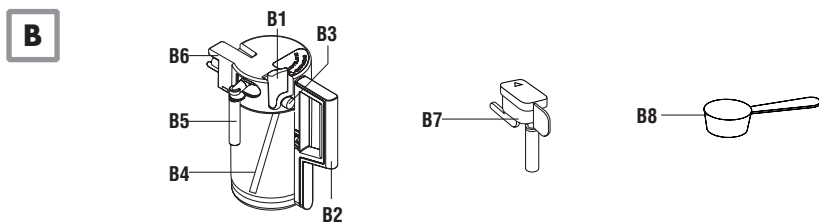
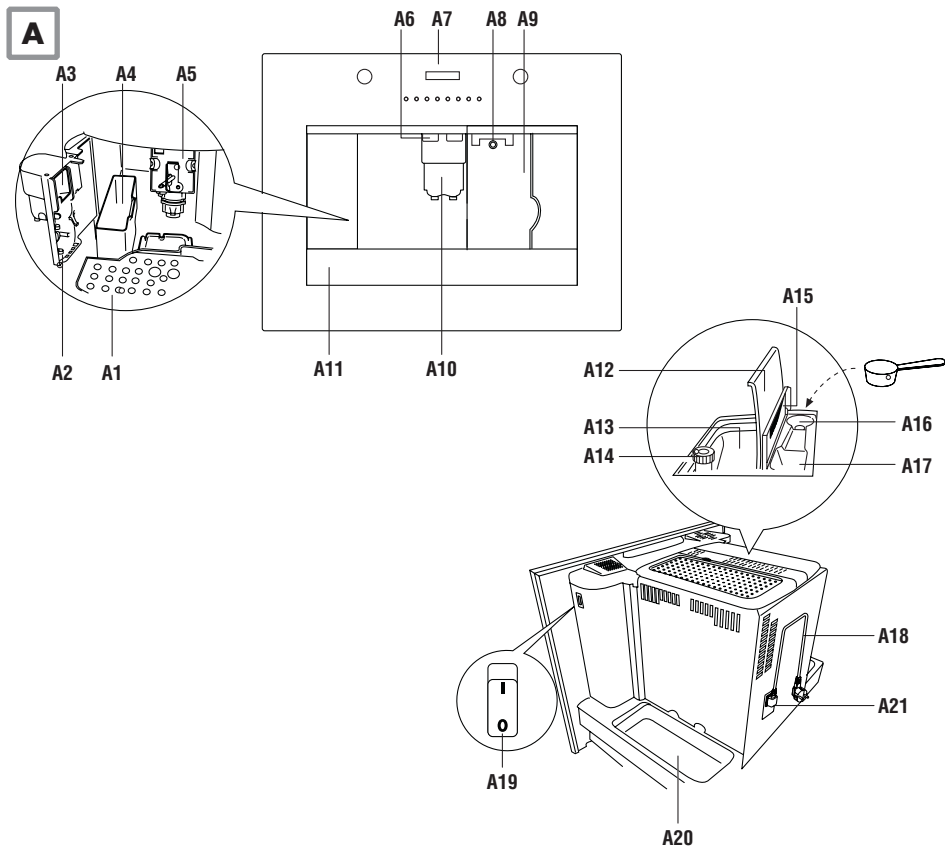
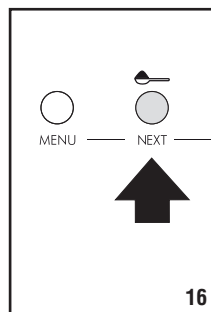
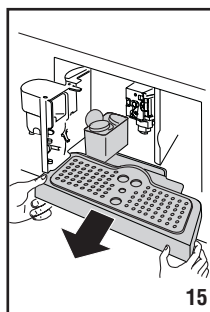
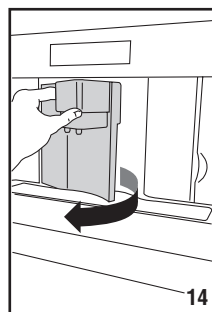
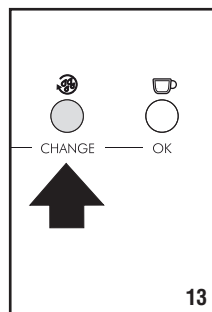
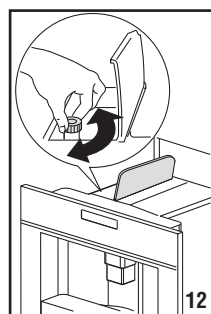
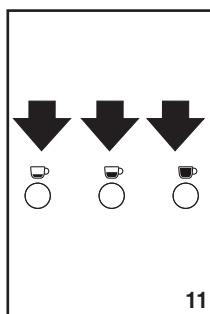
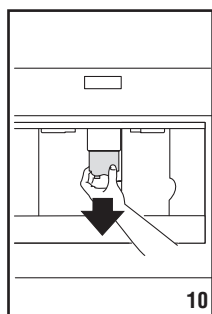
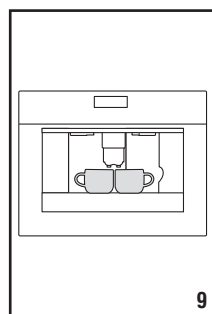
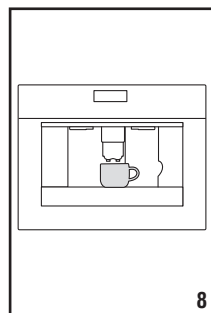
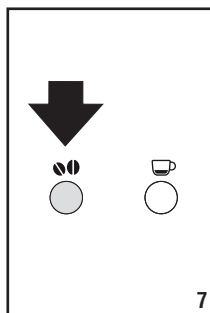
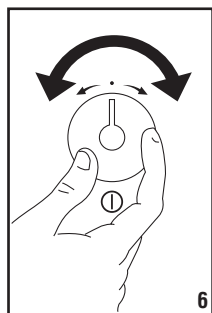
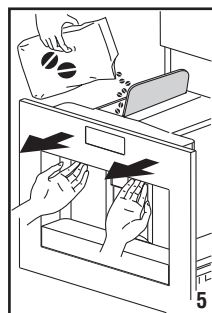
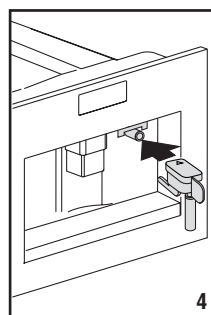
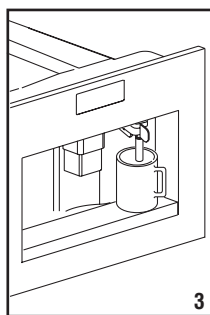
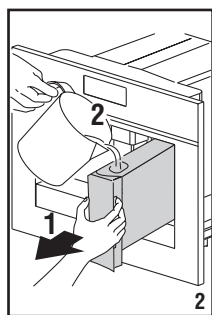
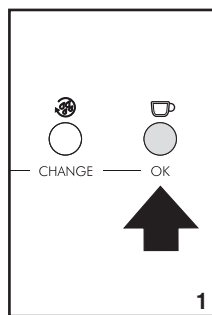
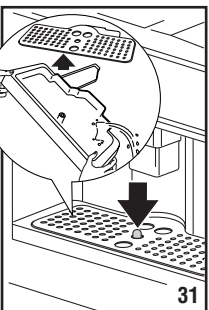
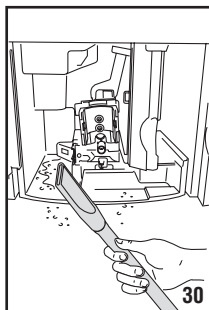
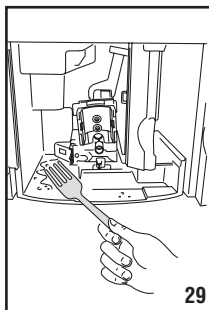
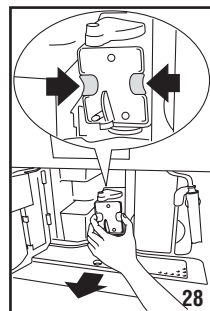
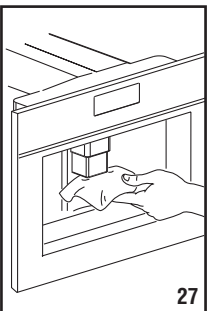
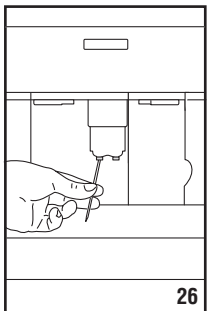
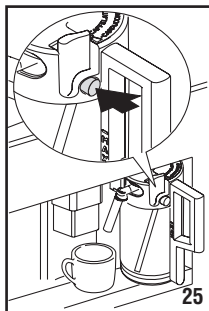
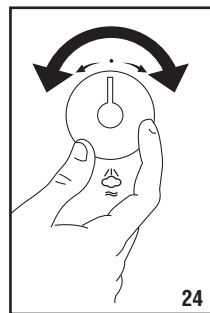
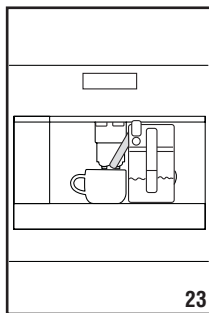
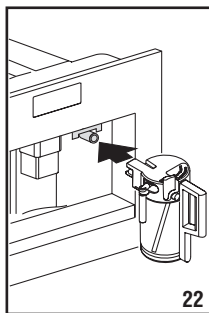
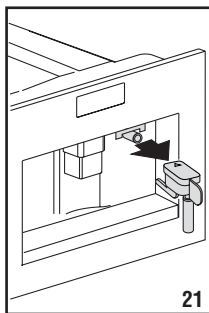
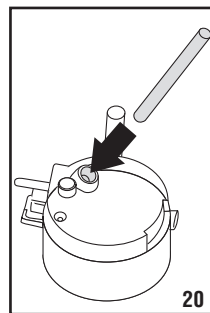
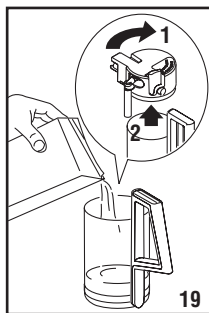
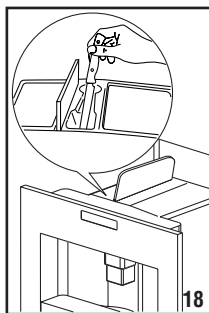
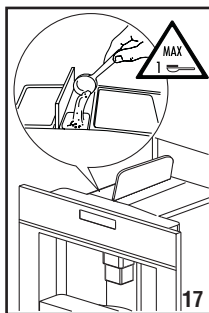


浓缩咖啡及卡布奇诺咖啡机







目录	
介绍	7
本说明书使用的符号	7
括号内的文字	7
问题与修复	7
安全	7
重要的安全警告	7
指定使用用途	8
使用说明	8
机器的描述	8
机器的描述	8
牛奶容器与配件的描述	8
控制面板的描述	8
预备操作	8
机器的检查	8
机器的安装	9
机器的连接	9
咖啡杯盘自动照明	9
嵌入式安装	9
首次使用机器	11
开启及预热	11
制作咖啡(使用咖啡豆)	11
改变咖啡杯内咖啡的量	13
咖啡研磨程度调节	13
使用咖啡粉制做浓缩咖啡(代替咖啡豆) ..	13
制做热水	13
改变热水水量	14
制做卡布奇诺(牛奶泡沫和咖啡)	14
制做牛奶泡沫(无咖啡)	14
设定卡布奇诺中咖啡和牛奶的量	15
清洁和维护	15
清洁机器	15
清洁咖啡盛渣盒	15
清洁滴水盘	15
清洁水箱	15
清洁咖啡流出口	15
清洁咖啡粉进料管	15
清洁机器内部	16
清洁萃取器	16
清洁牛奶容器	16
更改并设置菜单参数	17
设置时钟	17
设置自动开启时间	17
除垢	17
设置咖啡的温度	18
设置开启时间	18
设置水质硬度	18
返回出厂设置(重置)	18
进行清洗	18
更改语言	18
关闭机器	18
技术规格	19
废旧处理	19
显示屏上显示的信息	20
常见的故障处理	21
不同咖啡的做法	22

介绍

感谢您选择Smeg全自动意式和卡布奇诺咖啡机。祝您使用愉快。请花几分钟的时间阅读本使用说明书。由此避免导致危险或损坏机器。

本说明书中使用的符号

这些符号表示重要的警告。必须严格遵守这些警告事项。错误地遵守说明内容，可能导致触电、严重受伤、烫伤、火灾或损坏机器。



危险！

不遵守该警告可能导致危及生命的触电伤害。



注意！

不遵守该警告可能导致受伤或损坏机器。



小心烫伤！

不遵守该警告可能导致烫伤或烧伤。



小贴士：

该符号特别表明对用户重要的建议和信息。

括号中的文字

括号中的内容对应机器描述部分（第3页）的图例。

故障处理与检修

若出现问题，首先按照“显示器上可见信息”及“常见故障处理”章节中的信息尝试解决问题。若这些仍不能解决问题或者您需要更加详尽的信息，建议向客服咨询，致电“顾客服务”卡上的电话号码。若卡上未涉及您所在的国家，请致电保修卡上的电话号码。如需维修，请务必联系技术支持部门。相关售后地址请参见随咖啡机附上的售后证书。

安全

重要的安全警告

有身体、感官或心理障碍或不具备足够经验或知识的人员（包括儿童）不得使用该电器，除非有对他们的安全的负责人密切监督并进行指导。

必须监督儿童，确保他们不玩弄该电器。

由使用者进行的清洁和维护工作不得由儿童在未经监督下进行。

清理时不得将机器浸入水中。

本电器仅为家用电器。不适用于：商场的员工餐厅，办

公室及其他工作环境，度假农庄，旅店，汽车旅馆及其他招待场所，家庭式旅馆。

如果机器的插头或电源线损坏，必须由Smeg指定的售后人员进行更换，以避免各种危险。

仅针对欧洲市场：

8岁以上的儿童可以使用本机器，但需处于监督下或接受过有关电器的安全使用说明并了解相关危险。由使用者进行的清洁和维护工作不得由儿童进行，除非儿童在8岁以上并有人监督。本电器及其电源线要远离8岁以下的儿童存放。

有身体、感官或心理障碍或不具备足够经验或知识的人员（包括儿童）可以使用该电器，但是要处于监督下或接受过有关电器的安全使用说明并了解相关危险。

儿童不得玩弄该电器。

如果电器无人看守及在安装、拆卸或清洁之前，总是要拔下电源线。



在使用过程中，标有该符号的表面会变热（该符号仅在某些型号可见）。



注意！ 该电器仅供家庭使用。



危险！ 由于该电器连接电源工作，不可排除触电的可能。

因此，请遵守以下的安全警告：

- 切勿用湿的手接触该机器。
- 切勿用湿的手接触插头。
- 确保能随时接近机器使用的插座，必要时能够拔下机器的插头。
- 如要从插座上拔下插头，请直接拔插头。不要拉扯电源线，以免对电源线造成损坏。
- 要完全断开机器的电源，请将位于机器边侧的总开关（A19）按到位置0。
- 如果机器发生故障，请不要试图自己检修。

使用总开关（A19）关闭电器，从插座上拔下插头并与售后服务中心联系。



注意！ 各种包装物品（塑料袋、聚苯乙烯泡沫塑料）必须远离儿童存放。



小心烫伤！ 本机器运作时可能会产生热水和蒸汽。请注意不要接触到飞溅的热水或蒸汽。在使用家用电器时，不要接触发烫的表面。使用把手或手柄。



注意！ 当从家具上拿走时，不要紧握咖啡机。不要在本电器上放置含有液体、易燃或腐蚀性物质，请使用配件盛置物品来存放必要的咖啡准备用具（如咖啡粉量勺）。不要在本电器上放置会阻碍移动大型物体或者不稳定物体。



注意！ 切勿在电器被拉出时用准备饮品，出热水和蒸汽：在拉出之前总要注意设备是否处于待机状态。未遵守以上警告可能对设备造成损害！

指定使用用途

本电器的设计和制造是用于制作咖啡和热饮。任何其他用途都被认为是不恰当的。本机器不适用于商业用途。制造商对未正确使用该电器而引起的损害概不负责。本电器可被安装在嵌入式烤箱上，若烤箱门上配有散热风扇（烤箱最大功率3kW）。

使用说明

在使用本机器之前请仔细阅读本说明书。

- 妥善保存本说明书。将机器转让给其他人时，请将本说明书同时附送出去。
- 不遵守本说明书可能引起受伤或对机器造成损害。制造商对未正确使用该电器引起的损害概不负责。

机器的描述

机器的描述

(第三页 — A)

- A1. 咖啡杯盘
- A2. 咖啡杯架
- A3. 咖啡输送器
- A4. 咖啡盛渣盒
- A5. 萃取器
- A6. 杯灯
- A7. 控制面板

A8. 热水和蒸汽喷嘴

A9. 水箱

A10. 咖啡流出口（可调节高度）

A11. 滴水盘

A12. 咖啡豆容器盖

A13. 咖啡豆容器

A14. 咖啡豆研磨程度调节旋钮

A15. 咖啡粉进料管盖

A16. 咖啡粉量勺放置格

A17. 咖啡粉进料管

A18. 电源线

A19. 总开关ON/OFF

A20. 咖啡杯架

A21. IEC 连接器

牛奶容器及附件描述

(第3页—B)

B1. 牛奶泡沫指针

B2. 牛奶容器手柄

B3. 清洁按钮

B4. 牛奶吸入管

B5. 牛奶泡沫流出口

B6. 牛奶气泡装置

B7. 热水流出口

B8. 咖啡粉量勺

控制面板描述

(第3页—C)

控制面板上的某些按钮具有双重功能：这些都在描述中用括号标记出来。

C1. 显示屏：指导用户使用本机器。

C2. 按钮菜单 用于开启或关闭菜单中设置参数的模式

C3. 按钮  用于选择研磨咖啡

（当进入菜单时：按钮“下一个”，按下后可以显示菜单中接下来的参数。）

C4. 按钮  冲洗：进行一次短暂的冲洗来加热萃取器组。

（当进入菜单时：按钮“更改”，按下后可以修改菜单中的参数。）

C5. 旋钮  用于流出热水。

（当进入菜单时：按钮“确认”，按下来确认菜单的参数。）

C6. 旋钮①：开启或关闭机器。

C7. 按钮  用于选择咖啡的口味

C8. 按钮  用于制作一杯或两杯浓咖啡

C9. 按钮  用于制作一杯或两杯标准咖啡

C10. 按钮  用于制作一杯或两杯淡咖啡

C11. 按钮 ：用于制作卡布奇诺或牛奶泡沫

准备操作

检查运输情况

在打开包装后, 确认机器表面完好且没有损坏, 同时所有配件齐全。若机器有明显的损坏, 请不要使用。联系售后服务。

机器的安装

! **注意!** 在安装机器的时候, 需要遵守以下的安全警告:

- 安装必须由有资历的技术人员根据当地现行准则来执行(见“安装”部分)。
- 包装的构件(塑料袋, 聚酯, 等等)不应该放到儿童可以触及的地方, 因为具有潜在的危險性。
- 不要在温度到达0°C或更低的环境安装电器(水结冰可能损坏机器)。
- 建议及早根据“设置水的硬度”章节的说明来设置水的硬度。

机器的连接

⚡ **危险!** 确认所使用的电源电压与该机器铭牌所标示的电源电压一致。将本机器与有效地接地线的电源正确连接, 并且该电源最小的额定电流只能为10安培。若如果电源插座与机器插头不匹配, 需由有专业资质的技术人员来替换相匹配的插座。为遵守相关安全指令, 在安装过程中需要使用与接点距离至少3 mm的全极开关。切勿使用多路插头或延长插头。要学会使电器正确地运行, 在第一次使用时, 仔细遵照以下段落提供的细致说明。

! **注意!** 电源网络内必须包含符合国家安装规范的断连设备。

咖啡杯盘自动照明

机器开启时, 杯灯(A6)自动照亮出咖啡口和咖啡杯盘。直到机器关闭, 杯灯一直保持点亮状态。咖啡、蒸汽和热水流出时, 开启冷却风扇。一旦结束运行, 机器保持避免机器内部形成冷凝的冷却风扇继续开启: 几分钟后风扇会自动停止。

i **小贴士:** 即使在关闭时, 也可通过将旋钮①(C6)向右或向左侧扭动来完成执行该项功能。



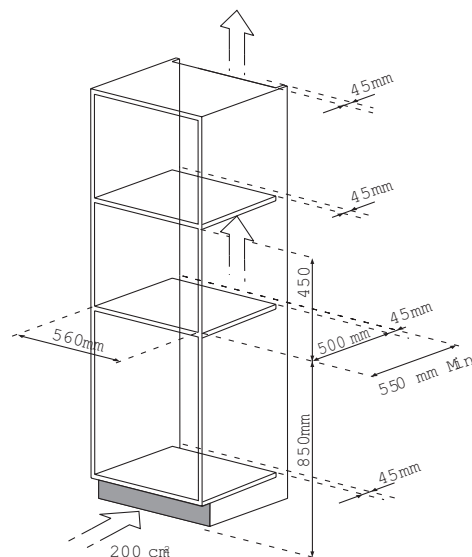
注意! 切勿直接或使用光学工具观察杯灯。

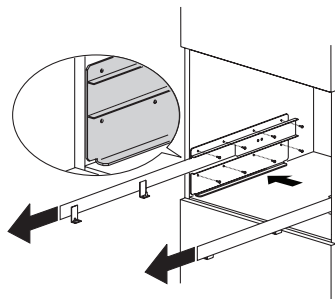
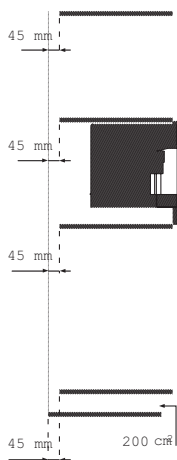
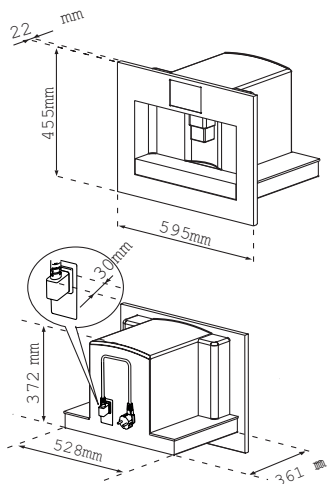
嵌入式安装

核实正确安装电器必需的最小空间范围。咖啡机必须安装在柱状物上, 该柱状物必须由商业支架紧密地固定在墙上。

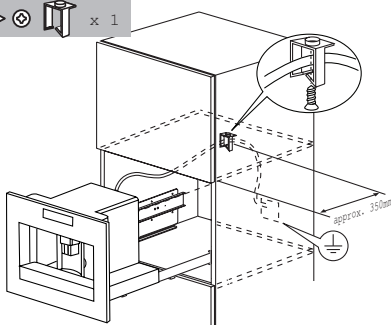
注意:

- 重要事项: 在执行任何安装或维护干预措施时, 机器都必须与电网断连。
- 厨房内直接接触机器的家具必须耐热(最低65°C)。
- 为确保正确的散热, 在家居底部留出空间(见图上所示范围)。

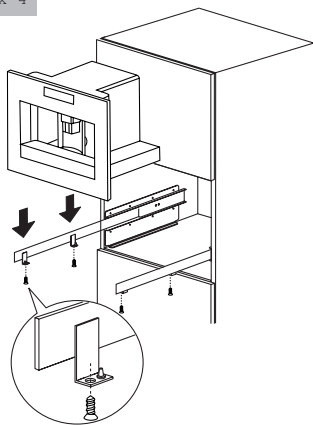




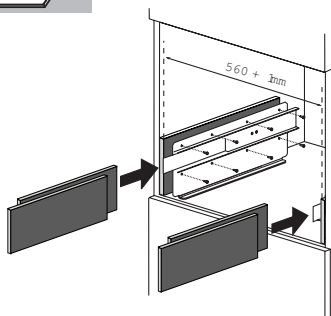
将导槽放在家具表面的边侧，如图示。
用螺丝将导槽固定，然后完全拉出。
如果咖啡机要被安装在“加热保温抽屉”（最高500W）的上方，那么使用后者的上部表面作为放置导槽的参照物。在此情况下，不会有支撑搁架。



用夹子固定好电源线，以避免电源线缠绕无法抽出或伸入电器。电源线的长度必须足够允许在添加咖啡豆时可以将机器从家具拉出。根据法律规定，必须使用接地设备。电源连接必须由具备专业资质的技术人员根据制造商说明以及当地现行准则来执行。电源插座必须可以得到。



将电器放在导槽上，确保中心点正确插入到座轨，用配备的螺丝固定好。



若要调整机器的中心对准，将配备的间隔物放到支架下方或旁边。

机器的首次使用

- 咖啡机在出厂前都会进行测试，因此在机器内发现一些咖啡粉乃正常现象。我们保证本机器是全新的。
- 建议尽快按照“设置水的硬度”章节中的内容来设置水的硬度。

1. 将机器连接电路并按下总开关ON/OFF (A19)。

必需选择想要的语言：

2. 若要设置语言为中文，请等待显示屏出现信息：“按下确认来设置中文”。在看到信息时，保持按下确认按钮 (C5) 至少3秒钟的时间 (图1)，直到出现信息“中文设置成功”。若不小心选择了不需要的语言，请按照“更改语言”章节中描述的内容来选择正确的语言。然后根据机器显示的说明进行操作：

3. 5秒钟之后，机器显示“填满水箱”：为填满水箱，将其拉出 (图2)，用水冲洗并倒入清水，不要超过MAX线。然后再将水箱推回机器放好。

4. 然后将杯子放到热水流出口下 (图3)。(若没有插入热水流出口，机器显示信息“插入热水流出口”，将其如图4所示安装好。此时机器显示信息：“热水 按下确认”。按下按钮确认 (C5) (图1)，几秒钟后，会有少量热水流出。(热水流出会自动停止)。

5. 此时机器显示信息：“正在关闭……请等待”然后机器关闭。

6. 将电器向外拉出，注意使用相应的拉手 (图5)；打开咖啡豆容器盖并填满，之后关上盖子并将电器向里退回。



注意！ 为避免运作不良，永远不要放入研磨咖啡、冻干咖啡、焦糖颗粒以及可能损坏机器的东西。

现在咖啡机准备好正常使用了。



小贴士： 首次使用时，需要制做4-5杯咖啡和4-5杯卡布奇诺后，机器才会达到令人满意的效果。



小贴士： 每次使用总开关ON/OFF (A19) 开启时，机器会自动进行自我诊断功能并自动关闭，再次向右或向左扭动旋钮① (C6)。

开启和预热

每次开启机器时,会自动执行一次预热和冲洗循环,此过程不能中断。机器只有在完成此循环之后方可使用。



小心烫伤! 在冲洗过程中,咖啡流出口会流出少量热水。请注意不要接触到飞溅的热水。

为开启机器,将旋钮①(C6)向右或向左旋转(图6):显示屏上出现信息“预热中……请等待”。

预热一旦完成,机器显示另一条信息:“冲洗”;通过这个方法,除了加热锅炉之外,机器还将热水输送到内部管道,因为管道也要预热。

显示屏上出现信息“标准口味准备就绪”,机器达到工作温度。

准备咖啡(使用咖啡豆)

1. 机器在出厂前已经被预置好供应标准口味的咖啡。您还可以选择特淡、淡、浓或特浓口味的咖啡。如需选择想要的咖啡口味,按下按钮☛(C7)(图7):咖啡口味在显示屏上显示出来。

2. 若需要一杯咖啡(图8),则在咖啡流出口的下方放置一个咖啡杯,或者两杯咖啡放置两个咖啡杯(图9)。要想获得理想的咖啡沫,将咖啡流出口尽可能向下接近咖啡杯(图10)。

3. 按下按钮☛(C8)来获得浓咖啡(图11)或者按钮☛(C9)来获得标准咖啡又或者按钮☛(C10)来获得淡咖啡。

相反,如果想要获得两杯咖啡,按两次按钮(2秒钟之内)。如果想要改变机器自动注入杯中的咖啡的量,按照下一章描述的内容进行。(在这种情况下,机器磨碎咖啡豆并将咖啡注入咖啡杯。一旦获得预先设定的咖啡的量,机器自动停止出咖啡并将用过的咖啡渣片排出到咖啡盛渣盒)。

4. 几秒钟之后,机器重新显示准备就绪的信息,并且可以再次准备咖啡。

5. 要关闭机器,将旋钮①(C6)向右或向左旋转。

(在关闭之前,机器自动完成一次循环冲洗:再冲洗过程中,咖啡流出口会流出少量热水到下面的滴水盘中。注意避免接触到飞溅的热水)。

注1:如果咖啡的流出速度过慢或者根本不出咖啡,请按顺时针方向旋转一格研磨调节旋钮(图12)(见“调节咖啡豆研磨程度”章节)。每次转动一格,直到获得满意的效果。

注2:如果咖啡流出速度过快,而且咖啡沫效果并不满意,请按逆时针方向旋转一格研磨调节旋钮(图12)(见“调节咖啡豆研磨程度”章节)。

注意不要过多旋转研磨调节旋钮,否则在制做两杯咖啡时,咖啡可能淅沥流出。

注3:制作更热咖啡的小贴士:

- 如果机器刚刚开启时,要制做一杯浓咖啡(低于60cc),使用热水冲洗的方式预热咖啡杯。

相反,如果在制做完最后一杯咖啡后,经过了2/3分钟,在制做下一杯咖啡前,需要按下按钮☛(C4)预热萃取器(图13)。

然后,让水流入滴水盘,或者装入要使用的咖啡杯中(之后再倒出)以达到预热咖啡杯的目的。

- 不要使用过厚的咖啡杯,因它会吸收过多的热量,除非杯子经过预热。

- 使用事先用热水预热过的杯子。

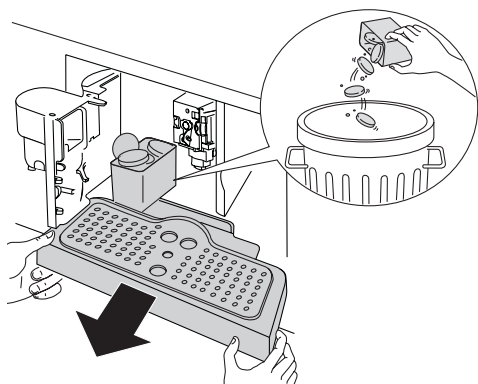
注4:在机器制作咖啡时,可在任何时刻按下之前选择的按钮☛(C8)或者☛(C9)亦或☛(C10)使咖啡停止流出。

注5:咖啡刚停止流出时,如果要增加杯中的咖啡量,只需保持按住之前选择的按钮☛(C8)或者☛(C9)亦或☛(C10),直到获得想要的咖啡量(该操作必须在咖啡停止流下3秒内执行)。

注6:当显示屏显示信息:“填满水箱”需要填满水箱否则机器不再出咖啡。(在信息显示时水箱内仍有少量水乃是正常现象)。

注7:机器在每制做14次单杯咖啡后(或7次双杯咖啡),显示信息:“清空咖啡盛渣盒”提醒咖啡盛渣盒已满,需要清空并清理。若不清理咖啡盛渣盒,先前的信息会一直显示,而且机器不会制做咖啡。尽管盛渣盒未满但是在首次制作咖啡后经过72小时时,该电器仍会显示需要进行清理。(为了正确计数72小时,切勿将机器的总开关放在位置0上)。

要进行清理,拉开对应的拉手打开前部的咖啡杯架(图14),然后拉出滴水盘(图15),清空并清理盛渣盒。



在进行清理时，总是要将滴水盘完全拉出，以避免在拉出盛渣盒时滴水盘掉落。
仔细清空并清理盛渣盒，注意将底部积存的残渣全部倒出。

注意！ 在拉出滴水盘时一定要将咖啡盛渣盒清理干净，即使积存的残渣并不多。如果这个操作进行不彻底，可能会发生在接下来制作咖啡时，盛渣盒装满的速度快于预计速度并且机器发生堵塞。

注8：在咖啡从机器流出时，永远不要拉出水箱。相反，如果水箱被拉出，机器随后不会再制作咖啡并显示信息：“咖啡研磨过细调整研磨旋钮并插入水供应按下确认”。要重新启动机器，必需插入水供应（图4），一旦插好，按下按钮确认（C5）使水流出几秒钟。

更改咖啡杯内的咖啡量

本机器在出厂时已经预设了自动制做以下种类的咖啡：

- 浓咖啡，若按下按钮 ☐ (C8)；
- 标准咖啡，若按下按钮 ☐ (C9)；
- 淡咖啡，若按下按钮 ☐ (C10)。

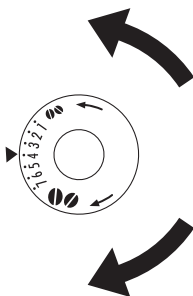
如果想要更改这些咖啡量，则进行以下的方法：

- 保持按住想要更改咖啡量的按钮 ☐ (C8) (或者 ☐ (C9) 或者 ☐ (C10)) 3秒钟，直到显示屏显示信息“咖啡量程序”，并且机器开始出咖啡；
- 一旦杯内的咖啡达到想要的咖啡量，再按一次相同的按钮来记住新的咖啡量。

此时，根据新的设置机器重新被编程，且在显示屏上出现文字“准备就绪”：

咖啡研磨程度调节

咖啡的研磨无需调节，至少在起初阶段，因为已经在厂内预设置好以便获得正确的咖啡供应效果。不过，在做过最初的几杯咖啡之后，出咖啡过快或者过慢（一滴一滴出来），有必要用咖啡研磨程度调节旋钮进行纠正（图12）。顺时针旋转一格（一个数字），出咖啡速度加快（不会一滴一滴出）。逆时针旋转一格，出咖啡速度减慢而且咖啡沫效果改善。该调整的效果仅在至少2杯咖啡之后才可以感觉出来。调节旋钮必须仅在研磨咖啡运行时旋转。



为获得咖啡流出缓慢并提高咖啡沫效果，逆时针旋转一格（=咖啡研磨更细）。
为获得咖啡流出更快（不是一滴一滴流出），顺时针旋转一格（=咖啡研磨更粗）。
（咖啡机在出厂前都会使用咖啡进行测试，所以在机器内存有些许咖啡属于正常现象。我们保证本机器是全新的。）

用咖啡粉制作浓缩咖啡(代替咖啡豆)

- 按下按钮 ☐ (C3) (图16) 以选择咖啡粉功能（由此排除研磨咖啡功能）。机器显示信息咖啡粉准备就绪。
- 将机器向外拉出；注意使用相应的拉手。
- 将中部的小盖子抬起，放入一勺量的咖啡粉（图17）；将机器向里推入并进行“准备咖啡（使用咖啡豆）”章节描述的操作。小贴士：可以按一次按钮 ☐ (C8) 或者 ☐ (C9) 或者 ☐ (C10)，一次制作一杯咖啡。
- 如果在使用咖啡粉制作咖啡功能后，想要返回使用咖啡豆制作咖啡，需要重新按下按钮 ☐ (C7) 关闭使用咖啡粉功能并研磨咖啡重新启动运作。

注1：永远不要在机器处于关闭状态时添加咖啡粉，以避免咖啡粉在机器内部分散开。

注2：永远不要放入多于一勺的咖啡，否则机器不会制作咖啡而且咖啡粉会弄脏机器在内部浪费掉，或者一滴一滴地出咖啡。

注3:仅使用配备的咖啡粉量勺来确定添加咖啡粉的量。

注4:仅给浓缩咖啡机添加咖啡粉:永远不要添加咖啡豆,冻干咖啡或其他可能损坏机器的物质。

注5:如果添加多于一勺的咖啡粉导致过滤斗堵塞,使用小刀使咖啡落下(图18),然后按照“清洁萃取器”章节的描述,取下并清洁萃取器和机器。

制作热水

- 总是检查机器处于使用准备就绪的状态。
- 确保热水流出口与喷嘴挂好(图4);
- 在出水口下放置一个容器(图3)。
- 按下按钮 ☐ (C5)(图1)。

机器显示信息“热水”并且热水从出水口流出填满下方的容器(建议出热水不要超过2分钟)。按下按钮 ☐ (C5)来停止出水。机器在获得预设热水水量时,会自动停止出水。

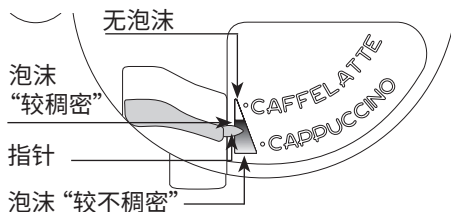
改变热水水量

机器在出厂时已将默认出水量设置为约200毫升。如需改变出水量,请按如下步骤操作:

- 挂好出水口(图4)。
- 在出水口下方放置一个容器(图3)。
- 持续按住按钮 ☐ (C5)至少2秒然后松开,直到机器显示信息“热水量程序”并且有热水从出水口流出。
- 当杯中的热水达到所需的量时,再次按下按钮 ☐ (C5)来记住新的出水量。(建议热水出水时间不要超过2分钟)。

制做卡布奇诺(牛奶泡沫和咖啡)

- 按下按钮 ●● (C7),选择所需的咖啡口味来准备卡布奇诺。
- 取下牛奶容器盖。
- 为每一份要准备的卡布奇诺向牛奶容器中倒入约100克的牛奶(图19),不要超过容器上标注的MAX线(大约相当于750毫升)。最好使用全脱脂或半脱脂牛奶且为冰箱温度(大约5°C)。
- 确保牛奶吸入管已正确插到底部(图20),然后重新盖好牛奶容器盖。
- 将牛奶泡沫指针(B1)放在牛奶容器盖上标注的文字卡布奇诺和咖啡拿铁之间。可调节泡沫的量:轻轻将指针移向文字咖啡拿铁,可获得更稠密的泡沫。相反,移向文字卡布奇诺,可获得不太稠密的泡沫。



- 取下热水出水口(图 21) 并将牛奶容器挂到喷嘴上(图 22)。
- 按照图 23所示移动牛奶流出管并在咖啡流出口和牛奶流出管的下方放置一个足够大小的杯子。
- 将旋钮 ☞ (C11)向右旋转。机器显示信息:“卡布奇诺……”且在几秒钟后,牛奶泡沫从牛奶流出管流下并填满下面的杯子。(牛奶流下会自动停止)。
- 之后机器研磨咖啡豆,流出咖啡,机器重新处于准备就绪状态。
- 现在卡布奇诺就做好了:随口味添加糖,并且若有需要的话,在泡沫上撒上一些可可粉。

注1:在制作卡布奇诺的过程中,可以将旋钮 ☞ (C11)向右旋转,终止牛奶泡沫或咖啡的流出。

注2:若在牛奶泡沫流出时,容器内牛奶用完,拿下容器并添加牛奶。然后重新挂好容器并将旋钮 ☞ (C11)向右旋转来重新制作卡布奇诺。

注3:为保证清洁彻底及牛奶喷嘴的卫生,一旦结束制做卡布奇诺,对牛奶容器盖的内部进行清理:

- 在牛奶流出管下放置一个容器;
- 按下并保持按住位于盖子上的按钮清洁3秒钟(图 25)。机器显示信息“正在清洁”。一旦结束清理,将牛奶容器取下并放在冰箱中。不建议将牛奶在冰箱外放置超过15分钟。

注4:如果需要改变机器自动向杯内流出的咖啡或牛奶泡沫的量,进行“改变卡布奇诺咖啡和牛奶的量”章节描述的内容。

准备牛奶泡沫(无咖啡)

- 取下牛奶容器盖。
- 倒入要准备的牛奶量(图 19)。
- 重新把盖子盖到牛奶容器上。
- 将牛奶容器放回机器上(图 22)。
- 将一个足够大的杯子放在牛奶流出管下方(图 23)。

- 将旋钮  (C11)向左旋转。机器显示欣喜“牛奶泡沫”且在几秒钟后,牛奶泡沫从牛奶流出管流出并填满下面的杯子。
- 制作结束,按照前一章节描述的内容(注3),按下按钮清洁,清理牛奶容器的内部管道。

改变卡布奇诺咖啡和牛奶的量

机器出厂时已默认预设自动制作标准卡布奇诺。如果需要改变流出量,请按如下步骤操作:

- 将牛奶倒入牛奶容器直到到达容器本身标注的最大量;
- 将旋钮  (C11)向右旋转并保持旋转3秒钟直到机器显示信息“改变卡布奇诺牛奶量”。然后放开旋钮。机器开始有牛奶流出。
- 当达到所需的量时,为记住该量,将旋钮  (C11)向右旋转,停止出牛奶。(建议不要连续出牛奶超过3分钟)。
- 在几秒钟之后,机器流出咖啡并显示信息“改变卡布奇诺咖啡的量”。
- 当达到所需的量时,为记住该量,将旋钮  (C11)向右旋转,停止出咖啡。

此时,机器根据新的设置重新被编程,并且显示屏出现文字“准备就绪”。

清洁和维护

在进行任何清洁之前,机器必须处于冷却状态并断开电连。

永远不要将机器浸入水中:这是一个电子设备。

不可使用溶剂或研磨性清洁剂来清洁机器。潮湿且柔软的抹布已经足够。机器的全部组件都绝对不可在洗碗机清洁,牛奶容器除外。

机器的清洁

以下的机器部分应该进行定期清洁:

- 咖啡盛渣盒(A4)。
- 滴水盘(A11)。
- 水箱(A9)。
- 咖啡流出口(A10)。
- 导入咖啡粉过滤斗(A17)。
- 打开咖啡杯架后可触及的机器整体(A2)。
- 萃取器(A5)。

清洁咖啡盛渣盒

当显示屏出现文字“清空盛渣盒”时,需要进行清空和清洁。显示屏上会一直显示这个信息,直到咖啡盛渣盒清空,并且机器不再制作咖啡。要进行清洁:

- 打开前面的咖啡杯架(A2)(图 14),拉出滴水盘(A11)(图 15),清空并清洁。
- 仔细清空并清洁盛渣盒,注意盛渣盒底部积存的残留物。



注意! 当滴水盘被拉出时**必须**总是清空咖啡盛渣盒尽管里面只有一点点残渣。如果不进行这个操作,下次可能发生在制作咖啡时,盛渣盒在预期前填满且堵塞机器。

清洁滴水盘



注意! 滴水盘不需要定期清空,里面的水可能从边缘溢出并穿透到机器内部或边部。这可能会损坏机器和家具。

滴水盘配有一个水位指示浮标(红色)(图 31)。在该指示浮标开始突出咖啡杯盘时,必须清空和清洗滴水盘。取出滴水盘:

1. 打开咖啡杯架(A2)(图14)。
2. 拉出滴水盘(A11)和咖啡盛渣盒(A4)(图 15)。
3. 清空滴水盘和咖啡盛渣盒,并冲洗干净。
4. 重新将滴水盘和咖啡盛渣盒装回机器。
5. 关闭咖啡杯架。

清洁水箱

1. 用一块湿布和一点中性清洁剂定期(约一个月一次)清洁水箱(A9)。
2. 在清理并去除所有清洁剂残留后,仔细用流水清洗水箱。

清洁咖啡流出口

1. 用海绵或布定期清洁咖啡流出口(A10)(图27)。
2. 检查咖啡流出口上的小孔是否堵塞。如必要,可以用牙签清除咖啡残留物(图 26)。

清洁咖啡粉进料管

- 定期(约一个月一次)检查咖啡粉进料管(A17)是否堵塞。如有必要,用小刀去除积存的咖啡(图 18)。



危险 在进行任何清洁操作之前,必须按下总开关ON/OFF (A19)使机器处于关闭状态并断电。
永远不要将机器浸入水中。

清洁机器内部

1. 定期(约一个月一次)检查机器内部是否很脏。如有必要,用小刀和海绵取掉积存的咖啡。
2. 用吸尘器吸走所有的残留物(图 30)。

清洁萃取器

萃取器(A5)必须至少一个月清洁一次。



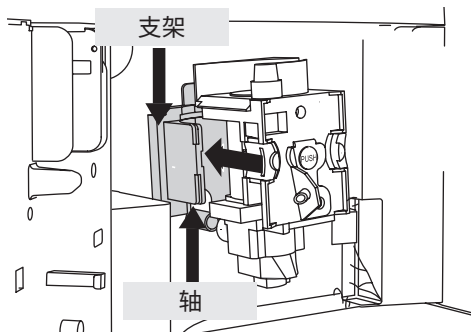
注意! 萃取器(A5)不能在机器开启时取出。不要试图用力取下萃取器,因为可能损坏机器。

1. 确保机器正确地执行了关闭(见“关闭”)。
2. 打开咖啡杯架(A2) (图 14)。
3. 拉出滴水盘(A11)以及盛渣盒(图 15)。
4. 往里按住两个红色的按钮,同时将萃取器向外拉(图 28)。



注意! 不要使用清洁剂进行清洗,因为活塞的内部经过润滑处理,清洁剂可能除掉润滑油,导致粘连并使萃取器不可使用。

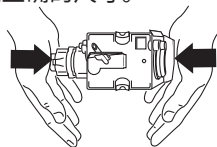
5. 将萃取器在水中浸泡大约5分钟,然后用自来水冲洗干净。
6. 清洗完毕后,将萃取器(A5)重新推入到支架和下部槽轴的位置;



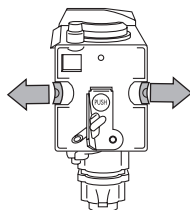
然后按住“PUSH”直到听到咔嗒的声响,表示萃取器已被安回原位。



小贴士: 如果萃取器很难装回原位,在安装前可通过按压图片中所示的两个操作杆来使它适应正确的尺寸。



7. 萃取器一旦安装好,确保两个红色的按钮都已弹出来。
8. 重新放入滴水盘(A11)和盛渣盒。
9. 关闭咖啡杯架(A2)。

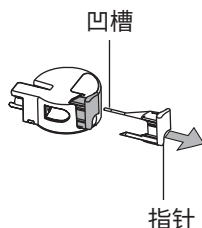
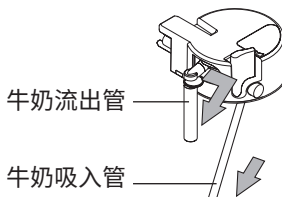


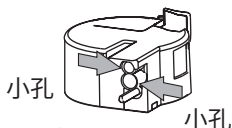
清洁牛奶容器



注意! 每次准备完牛奶之后,请清洁牛奶容器(B)。如果容器内仍然含有牛奶,不要将其长期放置在冰箱以外。每次按照“制做卡布奇诺”章节准备牛奶之后,请清洁牛奶容器。可将所有组件放到洗碗机内洗涤,但要放在洗碗机上方的篮子里。

1. 顺时针旋转牛奶容器盖并取下。
2. 取下流出管和吸入管。





3. 向外拉取下指针。
4. 用热水和中性洗涤剂仔细清洗所有组件。特别留意小孔和指针的细头上的凹槽里面没有残留的牛奶。
5. 同时确保吸入管和流出管没有被牛奶残留物堵塞。
6. 重新安装指针, 牛奶流出管和吸入管。
7. 将牛奶容器盖装回原位。

更改并设置菜单参数

在将旋钮① (C6)向右或向左扭转之后, 等待机器准备就绪, 可在菜单内部进行操作来修改以下参数或功能:

- 时钟
- 7:30开启
- 自动开启 否
- 除垢 否
- 中等温度
- 1小时后关机
- 水的硬度4
- 出厂值 否

设置时钟

要调整机器的时间, 按以下步骤进行:

- 按下按钮菜单 (C2)然后重复按下按钮下一个 (C3), 直到机器显示消息“时间.....00:00”
- 按下按钮更改 (C4)来设置时钟的时间。(如果长按按钮更改(C4), 可以快速更改时间)。
- 按下按钮 确认 (C5)来确认日期;
- 按下按钮菜单 (C2)从编程模式退出, 或者按下下一个 (C3)来修改其他参数。

设置自动开启时间

该功能允许设置机器自动开启准备使用的时间。

- 确保机器的时间按照前面一章描述的内容设置好。
- 按下按钮菜单 (C2)然后重复按下按钮下一个 (C3)直到机器显示消息“启动.....00:00”。
- 按下按钮更改 (C4)来设置自动开启的时间。(如果长按按钮更改 (C4), 可以快速更改时间)。

- 按下按钮 确认 (C5)来确认日期;
 - 按一下按钮 下一个(C3), 机器显示信息“自动启动 否”
 - 按下按钮更改 (C4)来更改功能 (机器显示文字“自动启动 是”);
 - 按下按钮确认 (C5)来激活自动启动功能;
- 注:当机器关闭时, 且已经设置好自动启动时间, 显示屏显示时间旁边不光亮处也会出现符号.
- 按下按钮 菜单 (C2)来退出程序设置模式, 或者按下下一个 (C3)来更改其他参数。

除垢



注意! 在进行除垢之前, 确保软水机过滤器已经取下。



注意! 除垢液含有酸性物质, 可能刺激皮肤和眼睛。请严格遵守除垢包装上生产商的安全警告, 若万一不慎接触到了皮肤和眼睛, 请按照相关步骤进行处理。



小贴士: 仅使用制造商推荐的除垢液进行除垢。若情况相反, 则保质失效。除此以外, 若除垢未按以下步骤操作, 保质也会失效。

由于持续对水加热来制作咖啡, 随着时间机器内部管道充满水垢为正常现象。当机器显示信息“除垢”时, 需要执行除垢操作。进行以下的步骤:

- 按下按钮菜单 (C2)并按下按钮下一个 (C3)直到出现信息“除垢 否”;
- 按下按钮更改 (C4)并且机器显示消息“除垢 是”;
- 按下按钮确认 (C5)来启动除垢程序;
- 清空水箱, 遵守除垢剂包装上的说明, 将除垢剂小瓶内的液体倒入, 然后添加清水。对于接下来的操作, 使用同品牌、同类型、同剂量的除垢剂 (德龙授权售后服务中心有售), 或者是售后服务中心推荐的除垢剂: 总是要遵守包装上的说明来使用。
- 将热水流出口在喷嘴上好挂;
- 在热水流出口下方放置一个容积最小为2升的容器(图 3);
- 按下按钮确认 (C5);除垢剂溶剂从热水流出口流下并流到下方的容器中。机器显示信息“除垢进行中”;
- 除垢程序自动进行一系列的冲洗和暂停, 以清除机器内部的残留物;

- 大约30分钟后,机器显示信息“冲洗 水箱加水”。

此时,需要进行加水来清除机器内部除垢液的残留物,进行以下的步骤:

- 清空水箱,用清水冲洗并重新倒入清水;
- 重新装入水箱;
- 清空装满液体的容器并将其重新放置在热水流出口下方;
- 按下按钮确认 (C5)。热水流出,进入下面的容器并且机器显示信息“冲洗”;
- 当机器清空水箱时,显示信息“冲洗完成.....按下确认”;
- 按下按钮确认 (C5)并重新把清水装入水箱。
- 除垢程序现在结束,机器已准备好再次制作咖啡。

注:如果在操作结束之前终止程序,机器仍然显示除垢信息并且必须再次从头执行操作。清空水箱,冲洗,装入清水并制做一杯热水。



注意! 如果除垢未按计划执行,保质会失效。

设置咖啡的温度

为设置流出咖啡的温度,进行以下步骤:

- 按下菜单 (C2)按钮,然后重复按下按钮下一个 (C3)直到机器显示信息“温度高.....”;
- 按下按钮 更改 (C4) 直到机器显示所需的咖啡温度;
- 按下按钮确认 (C5)来确认选择的温度;
- 按下按钮菜单 (C2)来退出编程模式或者按下下一个 (C3)来修改其他参数。

更改开启时长

机器在出厂时已经预设置在最后一次使用的30分钟后自动关闭。若要更改这个时长间隔(最长120分钟),按照以下步骤操作:

- 按下按钮菜单 (C2) (按钮上方的指示灯亮起)并重复按下按钮下一个 (C3)直到机器显示信息“.....后关闭”;
- 按下按钮更改 (C4)来更改需要机器保持开启状态的时间;
- 按下按钮确认 (C5)来确认数值;
- 按下按钮菜单 (C2)来退出编程模式或按下按钮下一个 (C3)来修改其他参数。

设置水质硬度

除垢信息是根据水质硬度在经过一段时间之后,在显示屏上显示出来的,这是出厂时考虑到使用中水内含有的最大石灰质含量而设置的。可以按照意愿相应地延长该运行时间,因此除垢的时间会随机器设置的水质硬度不同而发生变化。按照以下步骤进行:

- 在除掉外包装,将“水质硬度测试纸”(附于第2页)完全浸入水中几秒钟。然后将其取出并等待约30秒(直到颜色改变并形成红色的小方块)。
- 向右或向左扭动旋钮① (C6)开启机器。(图 6);
- 按下按钮菜单 (C2)然后重复按下按钮下一个 (C3)直到机器显示信息“水质硬度4”;
- 多次按下更改 (C4)直到显示试纸上形成的红色小方块的数量(例,如果试纸上形成3个红色小方块,则需要按下三次按钮来使信息显示为“水质硬度3”);
- 按下按钮确认 (C5)来确认数值。此时,机器被设定为根据实际水质硬度来发出必要的除垢通知。

返回出厂设置(重置)

可以返回机器原始设置(尽管用户后来进行了修改),按照以下步骤进行:

- 按下按钮菜单 (C2),然后重复按下按钮下一个 (C3)直到机器显示信息: 出厂值 否;
- 按下按钮更改 (C4)并且机器显示信息“出厂值 是”;
- 按下按钮确认 (C5)来返回出厂设置;
- 机器返回出厂设置并且显示信息“准备就绪”。

进行清洗

该功能仅可由客服技术人员执行。

更改语言

如果需要改变语言,保持按住按钮更改5秒钟,直到机器显示多种语言的安装信息。然后按照“首次使用机器”章节描述的操作,选择所需的语言。

关闭机器

每次关闭机器时,都会自动执行一次清洗,并且不可被打断。



小心烫伤！ 在清洗期间，会有一些热水从咖啡流出口飞溅出来。注意不要接触到飞溅的热水。

扭转旋钮① (C6)，来关闭机器。机器进行冲洗并关闭。



小贴士： 如果长期不使用机器，也要将位于机器背部的总开关ON/OFF (A19)按到位置0。

技术规格

电压220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A

消耗功率:1350瓦

压力:15巴

水箱容积:1.7升

规格 长x宽x高595 x 455 x 412 毫米

重量:26 千克



机器符合一下CE指令：

- 低压指令2006/95/CE及其后续修正。
- EMC指令2004/108/CE及其后续修正。
- 欧盟待机第 1275/2008 号法规

指定与食品接触的材料和物品符合欧洲法规的要求(CE) N°1935/2004。

机器的废旧处理

根据欧盟有关Europea 2002/96/EC的指令，当机器废弃时不能按照一般的家电进行废旧处理，需将机器交给专门的分类垃圾收集中心进行处理。



显示屏上显示的信息

显示的信息	可能的原因	解决方法
水箱加水	水箱缺水或安装不正确。	往水箱中加水及／或正确安装水箱，尽可能将水箱向深处推。
咖啡研磨过细， 请调节磨具 安装热水流出口并按下 确认 (C5)	咖啡豆研磨过细，因此导致咖啡流出速度过慢。 机器无法制作咖啡因为才水路循环中存有空气。	将研磨调节旋钮向数字7的方向转动一格。 插入热水流出口，按下按钮确认 (C5)，并使热水从流出口流下几秒钟。
插入热水流水口	热水流水口未插入或插入不正确。	插入热水流水口，并尽量插到底。
清空盛渣盒	咖啡盛渣盒(A4)已满，或距离上次制作咖啡到目前已超过3天(该操作意在保证机器的卫生状况)。	清空并清洗盛渣盒，然后再重新安装到机器例。重要：当滴水盘拉出时，必须总是要清空咖啡盛渣盒，尽管盒内只有一点咖啡渣。如果不进行这样的操作，可能在接下来制作咖啡时，盛渣盒比预计先装满而堵塞机器。
放入咖啡盛渣盒	清洗之后，没有将盛渣盒装回机器。	打开咖啡杯架并装回盛渣盒。
放入牛奶容器	未放入牛奶容器。	将牛奶容器插至底部。
放入咖啡粉	选择了使用咖啡粉制作咖啡，但是没有放入咖啡粉。 进料管(A17)堵塞。	拉开机器并在进料内放入咖啡粉。 按照“清洗咖啡粉进料管”章节的描述，在小刀的辅助下清空进料管。
除垢！	表示机器需要除垢。	必须尽快执行“除垢”章节描述的除垢程序。
减少咖啡粉量	使用了太多的咖啡粉。	选择较淡口味的咖啡或者减少咖啡粉的用量，然后重新制作咖啡。
加入咖啡豆	咖啡豆用尽。	在容器中加入咖啡豆。
插入萃取器	清洗之后没有插入萃取器。	按照“清洗萃取器”章节的描述，插入萃取器。
关门	咖啡机门打开。	关闭咖啡机门。
产生警报！	机器内部非常脏。	按照“清洁和维护”章节的描述，仔细清洗机器。如果清洗之后，机器仍然显示该信息，请联系售后服务中心。

故障处理

下表是一些可能出现的运作不良。

如果按照这些方法仍不能解决问题, 请与售后服务中心联系。

故障	可能的原因	解决方法
咖啡不热。	咖啡杯没有预热 由于距离上次制作咖啡已经超过2/3分钟, 萃取器已冷却。	用热水预热咖啡杯或者将咖啡杯在暖杯盘上放置至少20分钟。 在制作咖啡之前, 按下按钮  (C4)来加热萃取器。
咖啡沫不够丰富。	咖啡豆研磨过于粗糙。 咖啡豆类型不正确。	在咖啡研磨器运行时, 转动调节旋钮按逆时针方向向数字1转动一格。 使用浓缩咖啡的咖啡豆。
咖啡流出速度过慢或者一滴一滴流出来。	咖啡豆研磨过细。	在咖啡研磨器运行时, 转动调节旋钮按顺时针方向向数字7转动一格。每次转动一格直到获得满意的咖啡。可见的效果要在制做2杯咖啡之后才会体现出来。
咖啡流出速度过快。	咖啡豆研磨过于粗糙。	在咖啡研磨器运行时, 转动调节旋钮按逆时针方向向数字1转动一格。注意不要旋转过度, 否则, 当制作到第二杯咖啡时, 咖啡可能会一滴一滴流出。可见的效果仅在制做2杯咖啡之后才会体现出来。
咖啡从两个流出口都流不出来。	流出口堵塞。	用一根牙签清洁流出口(图26)。
咖啡未从流出口而是顺着咖啡杯架流出(A2)。	流出口小孔被干燥的咖啡粉堵塞。 咖啡杯架内部的咖啡输送器(A3)堵塞。	用牙签、海绵或厨房用硬毛刷子清洁输送器。 仔细清洁咖啡输送器(A3), 特别是铰链附近。
不流出咖啡只流出水。	咖啡粉滞留堵塞萃取器(A17)。	用木头或塑料叉子清洁萃取器(A17), 清洁整个机器。
牛奶不从流出管(B5)流出。	牛奶吸入管未插入或插入不正确。	将吸入管(B4)正确插入到咖啡容器盖的底部(图20)。
牛奶泡沫少。	牛奶容器盖很脏。 牛奶指针未正确放置。	按照“清洁牛奶容器”段落的描述, 清理牛奶容器盖。 根据“制做卡布奇诺”段落进行调节。

故障	可能的原因	解决措施
牛奶有大量气泡或者从牛奶流出管飞溅而出。	牛奶不够冷或不是半脱脂牛奶。	最好使用全脱脂或者半脱脂牛奶，温度为冰箱温度（约5°C）。如果效果仍然不理想，尝试更换牛奶的品牌。轻轻将指针拨向文字“咖啡拿铁”（见“制做卡布奇诺”段落）。按照“清洁牛奶容器”段落的描述，清洁牛奶盖。不同咖啡的做法
	牛奶泡沫指针调节不当。	
	牛奶容器盖很脏。	

配料

咖啡甜饮

配料（6人份）：

1/2升热咖啡

1/2升白波特酒

1/2升朗姆酒

100克蔗糖

准备：将咖啡倒入锅中，加入朗姆酒并全部加热至沸腾。边品尝变一点点加入蔗糖，直到混合液体足够甜。蔗糖一旦溶解，就将混合液体倒入传统带把的小杯子。

帝王咖啡

配料（3人份）：

3份浓缩咖啡

3个蛋黄

3茶匙糖

3分升牛奶

2小杯白兰地

准备：用糖和白兰地搅拌蛋黄。加入热牛奶和热咖啡。

建议：把牛奶慢慢搅打膨胀并在最后再慢慢加入。

配以一块巧克力蛋糕，味道更佳。

丹麦咖啡

配料：

6枚鸡蛋

磨碎的柠檬皮

100克糖

3/4升浓咖啡，冷的。

1大杯白兰地

准备：搅拌鸡蛋和碎柠檬皮，并一点点地加入少量糖直到获得多泡沫的混合物。继续搅拌，慢慢加入咖啡和白兰地。倒入茶杯中或装有冰块的矮脚杯中。

爱尔兰咖啡

配料（3人份）：

2匙糖

1匙水

9茶匙待搅拌奶油

6匙爱尔兰威士忌

4份热咖啡

准备：将水和糖在一起煮约一分钟，然后加入威士忌和热咖啡。

搅拌并倒入杯中。慢慢将奶油倒在咖啡上（每杯3茶匙）。

建议：慢慢将奶油倒在并停留在咖啡上。也可以加入柑曼怡酒或卡尔瓦多斯酒。

咖啡果汁饮料

配料（4人份）：

精制糖200克

咖啡粉2分升

准备：将糖融化在1/2升水中并用文火煮几分钟准备糖汁；然后让其冷却加入咖啡。一旦搅拌良好，将其过滤，然后放在冰箱冷藏室，时常搅拌直到达到有颗粒的浓度。

冰摇咖啡

配料：

4份浓缩咖啡

4茶匙糖

12块冰

准备：粉碎冰块并加到已经加糖的咖啡中。摇晃调酒器直到获得含奶油且多泡沫的浓度。

建议：在搅拌器里以低速混合并倒入长杯或平底酒杯中。

