

Breville

Breville

Barista Express™

複合式研磨濃縮咖啡機
使用說明書

信興展創有限公司 (一般查詢)

地址：香港九龍尖東麼地道67號
半島中心B座909-912室

電話：(852) 2722 0320

傳真：(852) 2724 4839

電郵：shic_marketing@shunhinggroup.com

信興電器服務中心有限公司 (維修服務)

地址：香港新界葵涌勝耀街信興中心19樓

電話：(852) 2406 5666

傳真：(852) 2408 0316

電郵：shescs@shunhinggroup.com

信興電器服務中心有限公司 (維修服務)

地址：澳門慕拉士大馬路193-199號
南嶺工業大廈5樓I座

電話：(853) 2836 2928

傳真：(853) 2833 6405

電郵：shescmacau@shunhinggroup.com

www.breville.com



Breville 為 Breville Pty. Ltd. 的註冊商標，A.B.N. 98 000 092 928。

Breville Pty. Ltd. 2012. 版權所有

由於產品仍在不斷改良，本說明書中的產品插圖／照片可能會與實際產品略有不同。

感謝您

選購 Breville 新產品

目錄

- 4 Breville—締造安全為先的優質生活
- 6 了解您的 Breville 產品
- 10 Breville 產品操作指南
- 20 咖啡沖調技巧與準備工作
- 25 保養及清潔
- 32 疑難排解
- 38 嘗試沖調咖啡

Breville 高度關注產品安全。設計和生產消費產品時，我們始終以客戶安全作首要考慮。我們懇請您謹慎使用任何電器，並遵守以下注意事項。

重要安全指引

使用前請仔細閱讀所有說明，並妥善保管說明書以供將來參考

- 使用前請仔細閱讀所有說明，並妥善保管說明書以供將來參考。
- 首次使用 Barista Express™ 之前，請先妥善拆除並妥善棄置所有包裝材料和促銷標籤或貼紙。
- 請拆除並妥善棄置裝置電源插頭上的防護罩，以免產生任何幼兒窒息意外。
- 使用 Barista Express™ 時，切勿將其置於工作檯或桌子邊緣上，請確保檯面平整、乾淨，沒有水漬或其他雜物。
- 請勿在水槽排水板上使用 Barista Express™。
- 切勿將 Barista Express™ 放在煤氣灶或電磁爐上或附近，或接觸到熱焗爐的地方。
- 將 Barista Express™ 連接到電源插座及使用前，必須確保本機已正確組裝。請按照本說明書中的說明操作本機。
- 不得透過外部計時器或獨立的搖距操作系統操作本裝置。
- 請僅使用 Barista Express™ 隨附的配件。
- 請勿嘗試以本說明書規定以外的任何方式操作 Barista Express™。
- 請勿在未蓋上咖啡存放器蓋時啟動研磨器。機器運行時，請勿讓手指、雙手、頭髮、衣服和廚具與咖啡存放器有任何接觸。

- 只可於水箱中注入冷自來水。切勿注入任何其他液體。
- 切勿在水箱未裝水情況下使用 Barista Express™。
- 使用本機前，請確保將把手插入並牢牢固定在沖煮頭上。
- 切勿在煲煮過程中移除把手，因為此時機器正處於壓力下操作。
- 運行過程中請勿移動 Barista Express™。
- 切勿任由 Barista Express™ 在無人看管下操作。
- 切勿接觸灼熱表面。請待 Barista Express™ 散熱後才移動或清洗部件。
- 除用於加熱的杯子外，切勿在 Barista Express™ 頂部放置任何物品。
- 離開本機範圍、暫停使用、清潔、準備移動、拆卸、組裝或收納前，必須將 Barista Express™ 開關切換至“Off”模式以關機，關閉電源插座並拔掉電源插頭。
- 請保持本機及配件清潔。請按照本說明書中的說明進行清潔。

重要安全指引，適用於所有家電

- 使用前請先將電源線完全鬆開。
- 切勿將電源線懸掛於桌子或櫃檯邊緣，或接觸灼熱表面或打結。
- 為防止觸電，切勿將電源線、電源插頭或機身浸入水中或任何其他液體中。
- 除非有可為其安全負責之人士監督或指導如何使用，否則身體、感知或精神不健全（包括兒童）或缺乏經驗和常識的人士不能使用本設備。
- 兒童必須在監管下使用本機，確保其不會將此產品當作玩具把玩。
- 建議定期檢查設備。如電源線、電源插頭或設備出現任何損壞，切勿使用。請將全套設備送至最近的 Breville 認可維修中心進行檢修。
- 除清潔外的任何維護保養應送至 Breville 認可維修中心進行。
- 本設備僅供家居使用。切勿將本設備用於擬定範圍外用途。請勿在移動的車輛或船隻上使用。請勿在室外使用。
- 建議安裝剩餘電流裝置（安全開關），在使用電子設備提供額外的安全保障。建議在為本設備供電的電路中安裝不超過30毫安額定餘差啟動電流的安全開關。詳情請徵詢電工的專業意見。



警告

請完全鬆開電源線再行使用。

請妥善保管本說明書

了解

您的 Breville 產品

Breville 產品特性

嵌入式錐型磨豆器

不鏽鋼錐型研磨盤可盡量提升咖啡豆表面研磨面積，令沖煮時倍添香濃味美。

可調節研磨粗幼度

備有 18 款不同粗幼度（精細，1-16，粗糙）可供選擇，讓您萃取出至醇香咖啡。

研磨之後自動直接進入把手

自動停止研磨，讓咖啡豆直接進入把手。

自動份量設定

分配一杯或兩杯咖啡所需要的咖啡豆用量。

研磨量調節控制器

根據研磨粗幼度調節用量。

用量調節工具

準確控制咖啡豆用量。

電子式 PID 水溫控制裝置

提高水溫穩定性。

自動清洗

蒸發後自動調節水溫，確保咖啡以最佳溫度萃取。

可調節溫度控制裝置

適度調節水溫，保留咖啡天然醇香滋味。

THERMOCOIL 渦爐加熱系統

嵌入式不鏽鋼水圈，精確控制水溫。

低壓漸進式注水系統

以逐步加壓方式進行萃取，令整個咖啡萃取過程更平穩有致。

咖啡萃取壓力錶

萃取期間，透過把手中的咖啡粉測量水壓。

咖啡渣水分去取功能

釋放濾籃中的咖啡粉的水壓，以輕鬆清理咖啡渣。

1700 瓦大功率

快速加熱和高壓蒸煮。

即用熱水功能

專用熱水出水口，用於調製黑咖啡和預熱杯子。

了解您的 Breville 產品



- A. **自動份量設定**
選擇一個或兩個濾籃。
- B. **機械式離合器保護殼**
- C. **研磨粗幼度調節器**
提供 18 款不同粗幼度以供選擇。
- D. **“Power” (“電源”) 按鈕**
開機時，按鈕邊緣指示燈將會亮起。
- E. **研磨量調節控制器**
控制進入過濾籃的新鮮咖啡粉份量。
- F. **嵌入式可拆卸壓粉器**
確保填壓率一致。
- G. **研磨托架**
將咖啡豆直接送入把手。
- H. **暖杯盤**
- I. **清潔指示燈**
提示用戶進行清潔保養。
- J. **蒸汽燈/熱水**
選用蒸汽或熱水功能時，即會自動亮起以作提示。
- K. **沖煮頭**
- L. **超高杯位，方便放置大咖啡杯**
- M. **可拆卸乾濕咖啡分離器滴水盤**
- N. **滴水盤滿水指示器**
- O. **250克咖啡豆存放器容量**
- P. **嵌入式錐型磨豆器**
不鏽鋼錐型研磨盤可盡量提升咖啡豆表面研磨面積，令沖煮時倍添香濃味美。
- Q. **壓力錶**
顯示咖啡萃取壓力。
- R. **“Program” (“程式”) 按鈕**
自訂咖啡沖調份量及選用進階溫度調節功能。
- S. **蒸汽調節控制器/熱水調節控制器**
方便調節不同蒸汽和熱水量。
- T. **預設杯量**
“1 Cup” (“1 杯”) 和 “2 Cup” (“2 杯”) 按鈕。

了解您的 Breville 產品



- U. **即用熱水功能**
專用熱水出水口，用於調製黑咖啡和預熱杯子。
- V. **不鏽鋼把手**
配備商用式噴嘴。
- W. **360° 旋轉蒸汽棒**
角度隨意調校，助您輕鬆打出棉密奶泡。
- 自選配件**
 1. **用量調節工具**
 2. **單層過濾籃**，適用於即磨咖啡。
 3. **480 毫升不鏽鋼奶壺**
- 清潔配件**
 - 清潔工具/刷
 - 清潔劑
 - 清潔轉盤
 - 六角扳手
- 未顯示部件**
 - PID 水溫控制裝置**
提高水溫穩定性。
 - 可調節溫度控制裝置**
適度調節水溫，保留咖啡天然醇香滋味。
 - 低壓漸進式萃取系統**
以逐步加壓方式進行萃取，令整個咖啡萃取過程更平穩有致。
 - 1700瓦大功率**
快速加熱和高壓蒸煮。
 - 濾水器**
內置於水箱之中。
 - 可拆式 2 公升水箱**
利用嵌入式濾水器從頂部注水。
 - 儲存托盤**
設於滴水盤後方，用於存放配件。
 - 藏線槽**
設於水箱下方。

Breville 產品 操作指南

Breville 產品操作指南

首次使用前

準備事項

取下並棄置附於咖啡機上的所有標籤和包裝材料。棄置包裝前，確保已取下所有部件和配件。

使用溫水與溫和洗潔精清潔部件和配件（水箱、把手、濾籃和水壺），並以清水沖洗乾淨。使用柔軟的濕抹布徹底擦乾外殼、咖啡豆料斗和滴水盤。請勿將外殼、電源線或電源插頭浸入清水或其他液體中。

清洗水箱前，請先取出水箱內的濾水器。

調節濾水器

- 將濾水器從塑料袋中取出，放入水杯浸泡 5 分鐘後取出。
- 以冷自來水清洗濾水器。
- 以冷水清洗塑料過濾裝置中的不鏽鋼濾網。
- 將濾網插入濾網托架。
- 利用旋鈕將日期設於 2 個月後。
- 安裝濾網時，請將網身往下按壓至鎖定到位。
- 將水箱向內推入至鎖定到位。

注意

如需購買濾水器，請致電
信興電器服務中心有限公司（維修服務）
地址：香港新界葵涌勝耀街信興中心19樓
電話：(852) 2406 5666
傳真：(852) 2408 0316
電郵：shescs@shunhinggroup.com

首次使用

首次啟動

- 將水箱注滿清水
- 按下“Power”（“電源”）按鈕
- 機器將發出一聲泵響。機器將達到運行溫度，並進入“待機”模式。

沖洗機器

請將機器徹底沖洗乾淨，並注意不要殘留任何咖啡粉末，以確保機器保持良好操作條件。

機器處於“待機”模式時，請執行以下 2 個步驟。

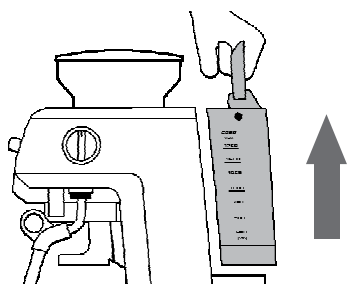
- 按下“2 Cup”（“2 杯”）按鈕，以熱水沖洗沖煮頭 30 秒。
- 啟動蒸汽功能（10 秒）。
- 重複執行以上步驟，直到水箱清空為止。

注意

請勿將任何部件或配件放入洗碗機內清洗。

為水箱注水

- 確保濾水器已牢固插入水箱中。
- 在水箱注入冷自來水，直至到達水箱一側的最大刻度，然後將水箱推回機器背部原來位置。
- 將電源插頭插入電源插座。然後將電源插座切換至“開”。
- 按下“Power”（“電源”）按鈕。機器加熱時，該按鈕指示燈將會閃動。當達到對應溫度時，控制面板上的所有按鈕都會亮起。



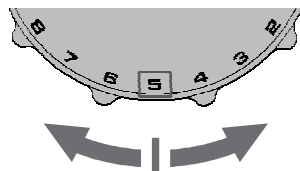
注意

使用前請檢查水位，並每日更換一次用水。使用之前，水箱中應注入新鮮的冷自來水。請勿使用脫礦物質水、蒸餾水或任何其他液體。

設定研磨粗幼度

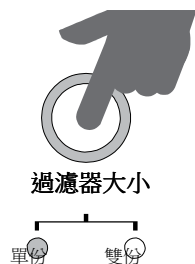
研磨粗幼度將影響水在濾籃中流過咖啡的速度，以及咖啡口感。設定研磨粗幼度時，應將其設為精細（但不應使其設於過度幼細或成粉狀）。

研磨粗幼度旋鈕設有 18 款粗幼度可供選擇；數字越小，研磨的顆粒越細。數字越大，研磨的顆粒越粗。我們建議您從第 5 重設定開始，並按需要進行調節。



研磨咖啡

- 將新鮮咖啡豆放入咖啡存放器中。
 - 將把手放入研磨托架。
 - 將所需的濾籃插入把手。
- 按下“過濾器大小”按鈕，選擇過濾器大小（單份還是雙份）。

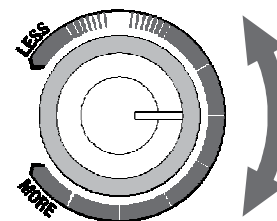


自動份量設定

- 推動並鬆開把手，以啟動研磨開關，然後將設好份量的即磨咖啡粉裝入把手。
- 按下“過濾器大小”按鈕，即可停止單份或雙份研磨功能。

調節研磨量

將研磨量旋鈕撥動至 3 點鐘位置，將其作為加豆量的起點。根據需要將撥盤向“LESS”（“減少”）或“MORE”（“增加”）方向撥動，以調節加豆量；在填壓之後，裝料壓粉器應與濾籃邊緣頂部保持於同一水平。



注意

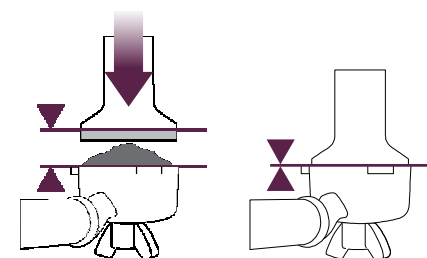
您可能需要多次調節研磨量旋鈕，才可達到所需的研磨量。

手動份量設定

- 插入把手後，推動並向下按住開關，直至裝好所需的咖啡粉份量。
- 要在手動研磨期間停止使用此功能，只需鬆開把手即可。這將解除已啟動的開關，停止研磨功能。

填壓咖啡粉

- 研磨功能結束後，將把手小心從研磨托架取出；請務必謹慎操作，不要溢出任何咖啡粉；輕輕敲打被壓實的咖啡粉至崩散，然後使用內嵌式壓粉器將咖啡粉向下壓緊（壓力約為 15–20 千克）。



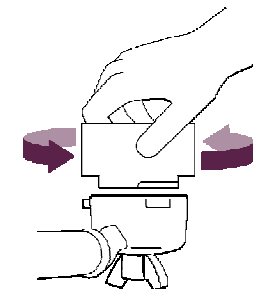
調節份量設定

Razor™ 精準份量設定調節工具讓您可按需要調節咖啡渣，令整個萃取平均一致。



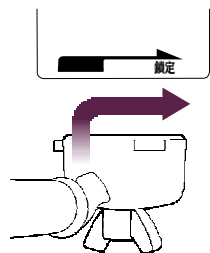
將 Razor™ 插入咖啡濾籃，直到工具的凹位位置落在濾籃邊緣。份量設定工具的刀片應插入填壓咖啡的表面。

將 Razor™ 份量設定工具來回轉動，同時與敲粉盒保持一定角度地握住把手，抹平多餘的咖啡。



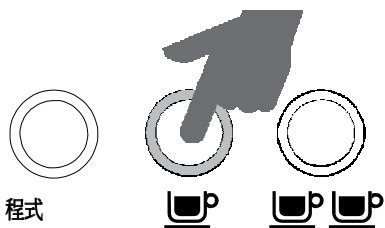
現在，您的咖啡濾籃已裝好相應份量的咖啡。

將把手插入沖煮頭以萃取咖啡。



預設杯量 出液量 - 1 杯

按一下“1 Cup”（“1 杯”）按鈕。將萃取預設一份咖啡所需之濃縮咖啡（約 30 毫升）。機器將在萃取預設份量的咖啡後自動停止運行。

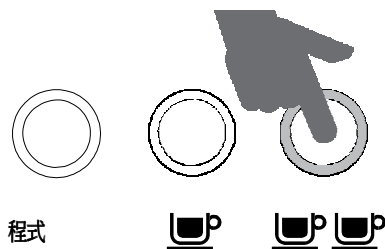


注意

杯中的萃取咖啡份量將視乎研磨粗幼度和研磨量而定。

預設杯量 出液量 - 2 杯

按一下“2 Cup”（“2 杯”）按鈕。將萃取預設雙份咖啡所需之濃縮咖啡（約 60 毫升）。機器將在萃取預設份量的咖啡後自動停止運行。



注意

啟動預設杯量萃取濃縮咖啡期間按“1 Cup”（“1 杯”）或“2 Cup”（“2 杯”）按鈕，機器將立即停止萃取。

以預設杯量沖調一份濃縮咖啡

1. 要開始程式化操作，請按一下“Program”（“程式”）按鈕。機器將發出“嗶”一聲，“Program”（“程式”）按鈕將開始閃爍。這表示機器正進入程式化模式。
2. 按“1 Cup”（“1 杯”）按鈕開始萃取濃縮咖啡。萃取完所需份量的濃縮咖啡後，再按一次“1 Cup”（“1 杯”）按鈕。機器將發出 2 次“嗶”聲，表示將設定再沖調另 1 杯咖啡。

以預設杯量沖調雙份濃縮咖啡

1. 要開始程式化操作，按下“Program”（“程式”）按鈕。機器將發出“嗶”一聲，“Program”（“程式”）按鈕將開始閃爍。這表示機器正進入程式化模式。
2. 按下“2 Cup”（“2 杯”）按鈕開始萃取濃縮咖啡。萃取完所需份量的濃縮咖啡後，再按一次“2 Cup”（“2 杯”）按鈕。機器將發出 2 次“嗶”聲，表示已設定再沖調另外 2 杯咖啡。

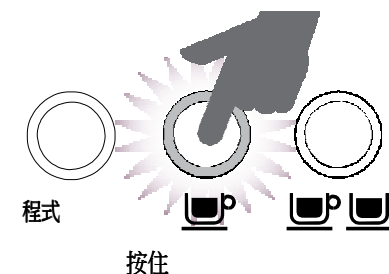
重設預設份量

要將機器重設為預設的 1 杯和 2 杯出液量和濃縮咖啡水溫，按住“Program”（“程式”）按鈕，直到機器發出 3 次“嗶”聲。鬆開“Program”（“程式”）按鈕。機器將還原至初始預設設定。

注意

預設設定：1 杯出液量約為 30 毫升。
2 杯出液量約為 60 毫升。

手動沖調濃縮咖啡份量



按住“1 Cup”（“1 杯”）或“2 Cup”（“2 杯”）按鈕。達到充足的預注水時間後，即可鬆開此按鈕；系統將進行全泵壓操作。萃取出足量的濃縮咖啡後，按“1 Cup”（“1 杯”）或“2 Cup”（“2 杯”）按鈕。

注意

要沖調出一杯香濃咖啡，如使用 1 杯濾籃，應萃取約 30 毫升咖啡。使用 2 杯濾籃時，則應萃取約 60 毫升咖啡。



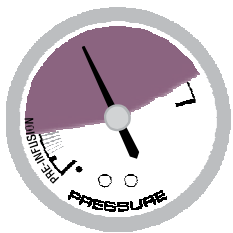
警告

把手的金屬部件可能非常灼熱。

濃縮咖啡壓力計

理想萃取狀態

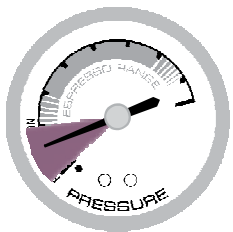
萃取過程中，當指針指向正中區域，即表明萃取壓力處於理想狀態。



萃取不足狀態

萃取過程中，當指針指向儀表盤靠左方位置時，即表明萃取壓力不足。發生這種情況是因為水流過研磨咖啡時速度太快，以致萃取過程未能充分完成，令咖啡水分過多，泡沫少，味道不夠濃郁。

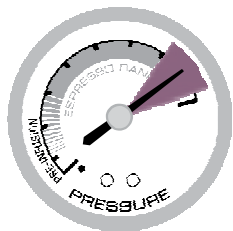
導致萃取過程未能充分完成的原因可能是咖啡粉顆粒過粗及/或濾網中咖啡粉太少及/或濾網堵塞。



過度萃取狀態

萃取過程中，當指針指向儀表盤靠右方位置時，即表明萃取壓力過高。發生這種情況是因為水流過研磨咖啡時速度太慢，導致萃取過度，令咖啡顏色暗沉，味苦，泡沫色雜不均勻。

導致過度萃取的原因包括咖啡粉顆粒過於幼細及/或濾網中裝有過量咖啡粉。



製作奶泡

Breville Barista Express™ 還配備一枝商用式 360° 不鏽鋼蒸汽棒。

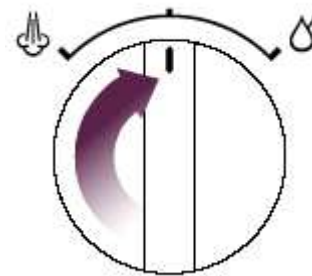


警告

將蒸汽棒移離泡沫壺前，請務必確保蒸汽調節控制器處於“待機”模式。

蒸汽調節控制器使用說明

- 將蒸汽噴頭置於滴水盤上方。將蒸汽調節控制器旋轉至“蒸汽”位置。白色蒸汽指示燈開始閃爍，表明機器正在加熱及備製蒸汽。
- 當蒸汽指示燈停止閃爍時，即可準備使用蒸汽棒。
- 將蒸汽棒放入牛奶中之前，請將蒸汽調節控制器旋轉至“待機”位置，暫停蒸汽模式。這樣可避免杯中牛奶濺瀉出來（暫停功能在退出蒸汽模式前可暫停約8秒鐘）。
- 將蒸汽棒放入牛奶中，並將蒸汽調節控制器從“待機”旋轉至“蒸汽”位置，開始打奶泡。
- 將蒸汽調節控制器旋轉至“待機”位置以停止蒸汽模式，並移開牛奶壺。



注意

濃縮咖啡機在產生蒸汽時會發出抽吸聲，這是意大利15bar高壓泵工作時的正常現象。

注意

連續製備蒸汽5分鐘後，機器會自動關閉蒸汽功能，這時蒸汽指示燈會自動閃爍。出現這種情況時，請將蒸汽調節控制器旋轉至“待機”位置。

熱水出水口使用說明

將蒸汽/熱水調節控制器旋轉至“熱水”位置。白色蒸汽指示燈將開始閃爍，表明機器正在將水加熱。

當蒸汽指示燈停止閃爍時，即表明熱水已加熱到所需溫度。

將蒸汽調節控制器旋轉至“待機”位置，即可停止熱水模式。

自動清洗

本機配備自動清洗功能，讓你可以選用蒸汽功能後立即萃取濃縮咖啡。

自動清洗功能可確保機器不會使用起初流經加熱器的過熱熱水煲煮研磨咖啡。機器會自動將水從內部引至滴水盤，以確保加熱器達到萃取濃縮咖啡的最佳溫度。

本機將全面確保咖啡以最佳溫度萃取，讓你享受風味絕佳的香濃咖啡。

進階模式

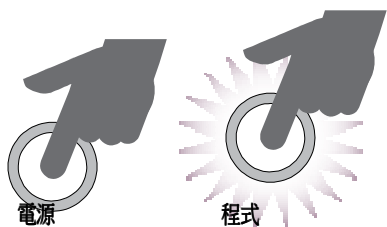
調節水溫

不同的咖啡豆需要使用不同的水溫進行萃取，以保留咖啡的最佳風味。

Barista Express™ 允許您在預設溫度基礎上以 1 °C 為單位，將水溫上調或下調 2 °C。

要進入進階溫度設定模式：

1. 關閉機器
2. 按住“Program”（“程式”）按鈕，然後按“Power”（“電源”）按鈕。機器將發出“嗶”一聲。按鈕將亮起，標示當前選擇的溫度。進入進階模式後，如在 5 秒內亦未有按下任何按鈕，機器將不會執行任何操作，並自動返回至加熱／待機模式。



3. 要選擇變更溫度，請在進入進階模式 5 秒內按下此按鈕，以選擇所需的溫度。您將聽到 2 次“嗶”聲，表示確認變更。如未按下任何按鈕，溫度將保持不變，機器將返回“待機”模式。

4. 預設溫度設定：在進階模式中，按“Program”（“程式”）按鈕。

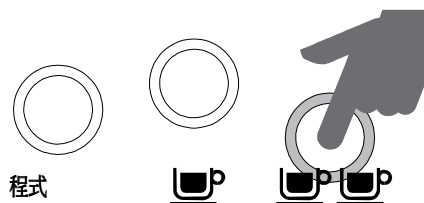


5. 將水溫上調 1 °C：

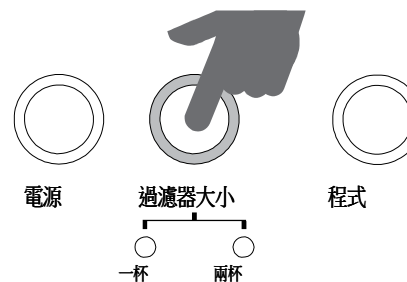
在進階模式中，按 1 杯按鈕。



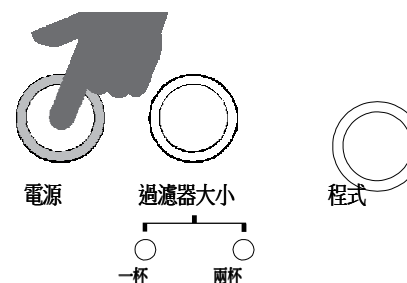
6. 將水溫上調 2 °C：在進階模式中，按“2 Cup”（“2 杯”）按鈕。



7. 將水溫下調 1 °C：
在進階模式中，按“過濾”按鈕。



8. 將水溫下調 2 °C：
在進階模式中，按“Power”（“電源”）按鈕。



咖啡沖調技巧 與準備工作

咖啡沖調技巧與準備工作

預熱

加熱咖啡杯或玻璃杯

預熱杯子將有助於保持咖啡的最佳溫度。要為杯子預熱，可先以熱水沖洗杯子，再將其置於暖杯盤上保溫。

使用熱水出水口

將蒸汽/熱水調節控制器旋轉至“熱水”位置。前面板上的蒸汽/熱水 LED 燈將開始閃爍，標示“熱水”功能已選定，內鍋溫度將上升。熱水將從熱水噴口流出。將調節控制器轉回“待機”位置，熱水將停止流出。

加熱把手和濾籃

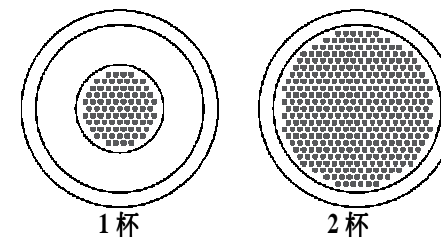
冷的把手和濾籃可顯著降低萃取溫度，這將對濃縮咖啡的質量產生顯著影響。初次使用前，請確保把手和濾籃均已預熱。

注意

設定咖啡粉份量之前，請先擦乾濾網和濾網托架，以確保萃取期間水流能在咖啡粉中的流通。

單層濾網

單層濾網（1 杯和 2 杯）特別過濾即磨咖啡而設；濾網可讓您試驗不同研磨選擇和份量設定所產生的不同效果，從而沖調出味道更均衡細緻的濃縮咖啡。



研磨顆粒

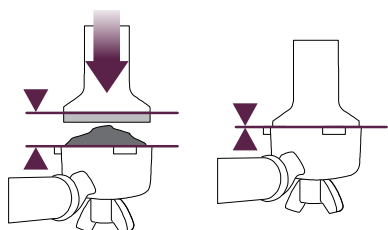
研磨咖啡豆時的粗幼度當以精細為佳，但亦應注意不要將咖啡豆研磨至過於精細。研磨粗幼度將影響水在濾籃中流經咖啡粉的速度，以及咖啡口感。

如將咖啡豆研磨得過於精細（看起來像粉末；用手搓揉時質感則如麵粉般軟糯），當我們對咖啡粉施壓時，水將無法順利流經咖啡粉，從而導致咖啡出現過度萃取狀態，令咖啡顏色暗沉而味苦。

如將咖啡豆研磨得過於粗糙，水在濾籃中流經咖啡粉的速度將變得太快。從而導致咖啡出現萃取不足狀態，令沖出來的咖啡欠缺應有色澤和香味。

咖啡份量設定和填壓

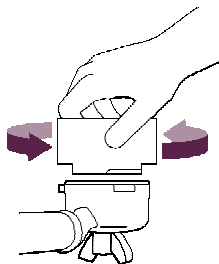
- 使用一塊乾布擦拭咖啡濾籃。
- 使用單面濾籃充分研磨咖啡豆，並將磨好的咖啡粉填入咖啡濾籃。您可能需要反覆轉動“Grind Amount”（“研磨量”）旋鈕，以調節至所需份量設定。
- 輕按把手多次，以在濾籃中均勻壓碎並鋪好咖啡粉。
- 向下壓緊（使用約 15–20 千克的壓力）。請注意均勻分佈施壓力道，因為壓力分佈的均勻程度往往較壓力的力度來得重要。



- 設定份量小貼士：填壓咖啡後，壓粉器的金屬蓋頂部邊緣應與濾籃的頂部保持於同一水平。

調節份量設定

- 將 Razor™ 份量設定工具插入咖啡濾籃，直到工具的凹位位置落在濾籃邊緣。份量設定工具的刀片應插入填壓咖啡的表面。
- 將 Razor™ 份量設定工具來回轉動，同時與敲粉盒保持一定角度地握住把手，抹平多餘的咖啡。現在，您的咖啡濾籃已裝好相應份量的咖啡。



- 抹去濾籃邊緣多餘的咖啡，確保沖煮頭完全密封。

注意

如萃取速度過快，則將研磨度調至更精細並重複上述步驟。
如萃取速度過慢，則將研磨度調至更粗糙並重複上述步驟。

萃取指南

	研磨粗幼度	研磨份量設定	填壓	出液時間
過度萃取 苦·澀	過於精細	過多	過重	超過 40 秒
適度萃取	適中	10克** 1 杯 18克** 2 杯	15-20 千克	25-35 秒
萃取不足 清淡·酸	過於粗糙	過少	過輕	20 秒內

清理沖煮頭

- 將把手放入沖煮頭前，按“1 Cup”（“1 杯”）按鈕用水稍微沖洗一下沖煮頭。這將清洗沖煮頭上的所有殘餘咖啡粉，並在萃取前穩定沖煮頭的溫度。

插入把手

將把手置於沖煮頭下方，使其與“插入”位置保持於同一水平。將把手插入沖煮頭，並將把手向中心方向旋轉，直至感到把手已被旋緊。

萃取濃縮咖啡

- 將已預熱的杯子置於把手下方，然後按所需份量按下“1 Cup”（“1 杯”）或“2 Cup”（“2 杯”）按鈕。
- 最理想的萃取狀態濃縮咖啡在 4–8 秒（注水時間）後開始流動，且滴出來的咖啡濃度應如蜂蜜般濃稠，濃度並應維持一致。
- 如濃縮咖啡在 3 秒內開始流出，則可能是由於濾籃內的咖啡粉份量不足及／或咖啡粉顆粒過粗。這是一杯萃取不足的咖啡。
- 如濃縮咖啡在 10 秒內仍未開始流出，則可能是由於濾籃內的咖啡粉份量過多及／或咖啡粉顆粒過於精細。這是一杯過度萃取的咖啡。

上等的濃縮咖啡需在甜味、酸味和苦味之間達到微妙平衡。

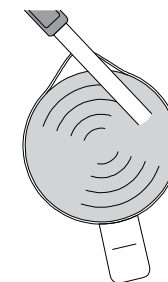
咖啡的味道取決於很多因素，如咖啡豆的種類、烘焙程度、新鮮度、研磨的粗糙度或精幼度、咖啡粉的份量設定和填壓壓力。

沖調咖啡時，每次可嘗試對以上其中一項稍作調節，慢慢探索並沖調出您所鍾情的獨特滋味。

製作奶泡

製作奶泡可細分為兩個步驟：拉花和加熱。這兩個步驟應互相配合，令製出來的奶泡能達致溫度適中、柔滑如絲的理想狀態。

- 只選用新鮮的冷牛奶製作。
- 在壺中倒入牛奶，高度不應超過噴嘴底部的“V”字位置。
- 將蒸汽噴嘴撥至滴水盤上方，將蒸汽熱水調節控制器從“待機”撥動至蒸汽位置，等待蒸汽噴出。
- 將蒸汽調節控制器撥至“待機”位置，暫停釋放蒸汽；在 8 秒內將蒸汽棒放入裝有牛奶的壺中，並將調節控制器撥回至“蒸汽”位置。
- 將蒸汽棒伸入離牛奶面 1–2 厘米、接近壺右側 3 點鐘位置。
- 將蒸汽棒尖端伸入牛奶中，直到牛奶按順時針方向旋轉，形成旋渦（旋渦效應）。



當牛奶在壺內轉動時，慢慢將壺身降低。這會將蒸汽棒帶回至牛奶面層，並開始將空氣摻入牛奶中。您可以利用蒸汽棒輕輕攪動牛奶面層，讓牛奶以合適的速度轉動。

- 將蒸汽棒置於與牛奶面層保持同一水平或稍低於面層的位置，讓牛奶持續轉動並產生渦紋。維持操作直至奶身達至所需濃稠度。

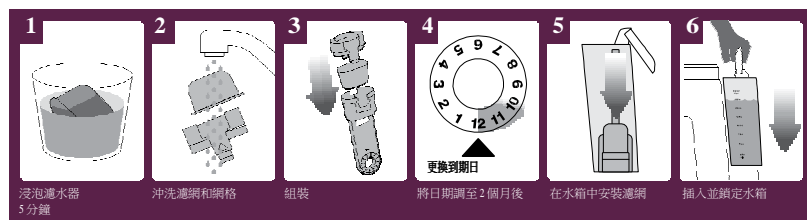
- 將蒸汽棒插入壺內較深位置，期間應確保牛奶保持被攪動狀態。當感到壺身燙手時，牛奶即達到所需溫度（60–65 °C）。
- 將蒸汽棒從牛奶中取出之前，請將蒸汽調節控制器撥回至“待機”位置。
- 將壺置於一側，先排出蒸汽清理蒸汽棒上殘留的牛奶，再以濕布擦拭蒸汽棒。
- 在工作檯上輕敲壺身，打散所有泡泡。
- 轉動壺身，以進一步調整牛奶質地。
- 將牛奶直接倒入濃縮咖啡。
- 拉花秘訣在於在牛奶化開之前迅速行動。

建議與提示

- 要調製做出兼具香濃風味和誘人口感的咖啡，請使用即磨咖啡粉。
- 使用印有“烘焙”日期的新鮮烘焙咖啡豆，並在“烘焙”日期起計 2 星期內使用。
- 將咖啡豆置於陰涼、陰暗且乾燥的容器內。在可行情況下以真空密封保存。
- 為縮短存放時間，每次應只購買少量咖啡豆；任何時候，存放的咖啡份量都不應超過一星期用量。
- 研磨後請立即沖煮，因為咖啡粉的天然口感與芳香會迅速流失。

保養及清潔

安裝／更換水箱中的濾水器



使用濾水器可防止污垢在機內積聚。當機器用上一段時間後，這些污垢可對機器性能構成影響，並可能導致堵塞及發熱等問題。

每兩個月更換一次濾水器，即可減少為機器除垢的需要。

如您所居住區域正使用硬水，我們建議您更頻密地更換濾水器。

更換濾水器

- 將過濾器從塑料袋中取出，放入水杯浸泡 5 分鐘後取出。
- 以冷自來水清洗濾水器（5 秒）。
- 用水清洗塑料過濾裝置中的不鏽鋼濾網，然後進行組裝。
- 利用旋鈕將日期設於 2 個月後。
- 安裝濾網時，請將網身往下按壓至鎖定到位。

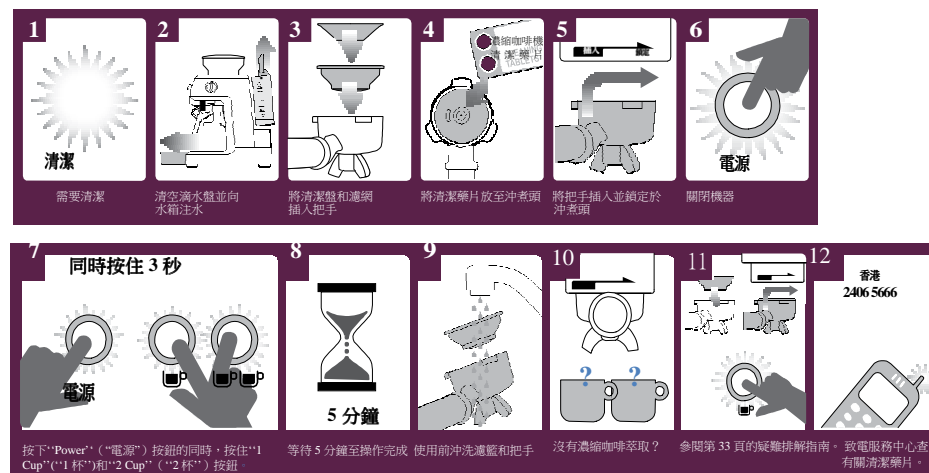
如無需使用濾水器，您可在機器運行時將其從水箱取出。

注意

如需更換濾水器，請致電
 信興電器服務中心有限公司（維修服務）
 地址：香港新界葵涌勝耀街信興中心19樓
 電話：(852) 2406 5666
 傳真：(852) 2408 0316
 電郵：shesccs@shunhinggroup.com

清潔週期

濃縮咖啡機附設內置清潔程序，用戶應定期執行此程序。“CLEAN ME”（“清潔”）指示燈自動亮起時，即表示需要執行清潔程序。



清潔週期步驟指南

如需進行清潔，只需遵守以下步驟和參照機器清潔週期指南即可。

- 將清潔盤插入一杯或兩杯濾盤中。
- 將濾籃放入把手中。
- 將 1 片清潔藥片放入濾網。
- 將把手鎖定至沖煮頭。
- 關閉機器。
- 同時按住“1 Cup”（“1 杯”）、“2 Cup”（“2 杯”）和“Power”（“電源”）按鈕 3 秒。
- 清潔程序將會開始，整個過程將持續約 5 分鐘。清潔完成後，機器將發出 3 次“嗶”聲。取下把手，並確保藥片已完全溶解。

如藥片尚未完全溶解，則重複步驟 5 至 7，直到藥片完全溶解。

*香港及澳門地區銷售之產品，不包含清潔藥片。如欲訂購請聯絡信興展創有限公司，電話：2722 0320

脫鈣

如經常使用本機，硬水將導致內部功能部件的內部和表面積聚礦物質，並令沖煮流速、機器功率和咖啡質量減低。

我們建議您以白醋加水定期（每 2-3 個月一次）為本機脫鈣。

請參閱說明書，或按以下指引進行操作：

脫鈣溶液

稀釋溶液（針對較軟的水質）

- 1 份白醋
- 2 份冷自來水

保養及清潔

濃縮溶液（針對較硬的水質）

- 1 份白醋
- 1 份冷自來水

警告

請勿將電源線、電源插頭或裝置浸入水中或任何其他液體中。脫鈣時，切勿取下水箱或將其完全清空。

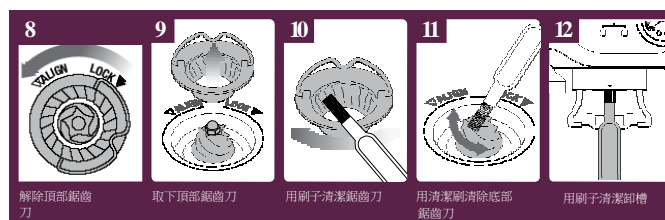
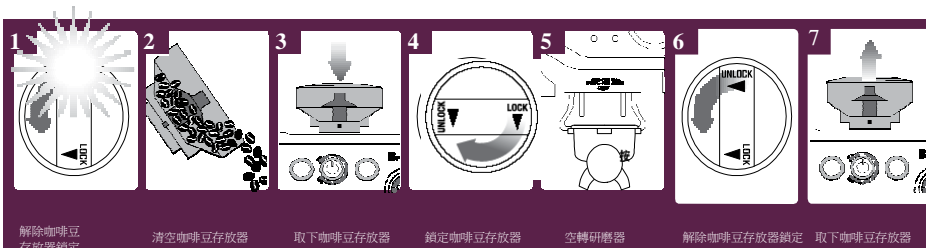
為機器脫鈣

- 取下把手和起泡配件。將混合好的白醋和水倒入水箱。
- 將機器的電源插頭插入電源插座，並按下“On”（“開”）。
- 將“Power”（“電源”）按鈕按至“開”位置。
- 在沖煮頭和蒸汽棒下方放置一個大容器。
- 達到沖煮溫度時，控制面板上的所有按鈕將會亮起。按住“1 Cup”（“1 杯”）或“2 Cup”（“2 杯”）按鈕，開始手動倒入操作。當一半的白醋和水混合物倒入到沖煮頭後，即可鬆開此按鈕。
- 將蒸汽調節控制器設為“蒸汽”位置並允許蒸汽流經蒸汽棒約 2 分鐘。將蒸汽調節控制器撥回至“待機”位置。
- 脫鈣後，取下水箱並徹底沖洗，沖洗後再注滿新鮮的冷水。要沖洗機器，請重複上述步驟。

保養及清潔

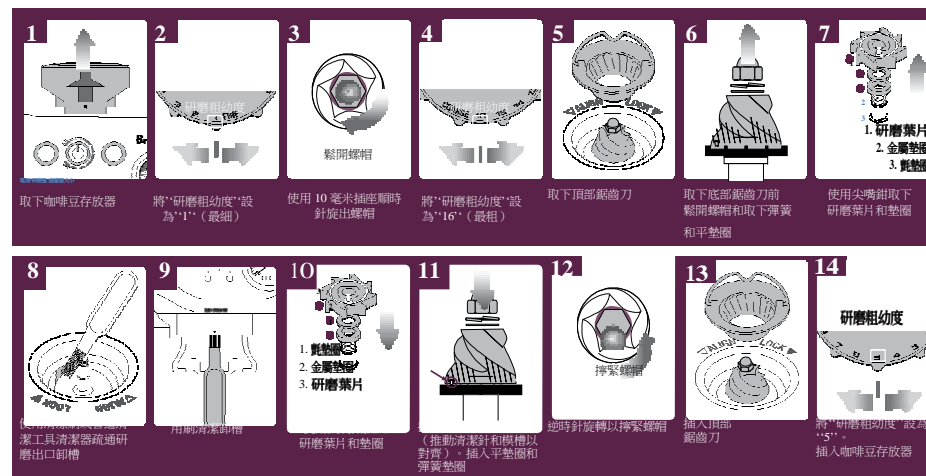
清潔錐型磨豆器

磨豆器清潔程序可去除研磨盤上積聚的油脂，避免機器性能受到影響。



錐形磨豆器的進階清潔

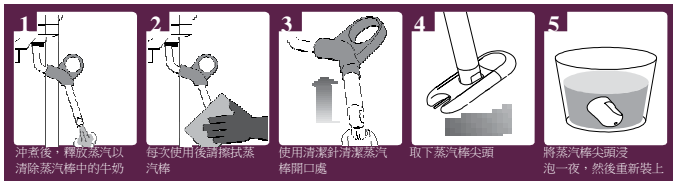
僅在研磨鋸齒刀和研磨器出口之間被堵塞時執行此步驟。



警告

研磨器鋸齒刀極其鋒利，操作時應小心謹慎。

清潔蒸汽棒



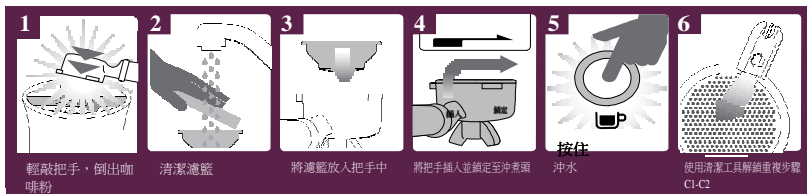
製作奶泡後應緊記清潔蒸汽棒。

- 以濕布擦拭蒸汽棒，然後將蒸汽棒撥回至滴水盤上方；將蒸汽調節控制器設定至“蒸汽”位置。這將清除蒸汽棒內的所有殘餘牛奶。
- 確保蒸汽調節控制器位於“待機”位置。將“Power”（“電源”）按鈕按下至“關”，讓機器冷卻。
- 如蒸汽棒仍被堵塞，請使用清潔工具清潔開口處。

- 如蒸汽棒仍被堵塞，則使用清潔工具中間的蒸汽棒拆卸器取下蒸汽棒。
- 使用清潔工具取下蒸汽棒尖頭。
- 使用清潔工具鬆開開口處前，將蒸汽棒尖頭浸泡在熱水中。將尖頭裝回蒸汽棒，並使用清潔工具固定。

清潔／疏通濾網、把手和沖煮頭

在裝上把手的情況下（確保未裝有咖啡粉）定期用水沖洗機身，以清除任何殘留咖啡微粒。



如濾網的細孔被堵塞，請執行以下步驟：

1. 將濾網放入把手中。將濾網和把手放置妥當（確保未裝有咖啡粉），並將水注入機器。
2. 清潔工具上的細清潔針可用於清潔濾籃細孔。

3. 要清潔單面濾網，只需按下“1 Cup”（“1 杯”）按鈕，使用手動傾倒功能將水注入把手。
4. 如需徹底清潔濾網，則將把手和濾網放置妥當，再運行機器清潔程序。

清潔外殼／暖杯盤

外殼和暖杯盤可使用軟濕布進行清潔。然後再以軟乾布仔細抹拭。

請勿使用磨蝕性清潔劑、襯墊或布擦拭，這些物料可刮花機身表面。

清潔滴水盤

滴水盤應定期取下、清空和清潔，特別是在滴水盤滿水指示器顯示“Empty Me”（“清空”）時！

從滴水盤取下格柵、濾網和“Empty Me”（“清空”）指示器。將濾網上的咖啡粉倒進垃圾箱。使用非磨蝕性清潔劑和溫肥皂水清洗托盤，徹底沖洗乾淨並抹乾。可以向上拉起清潔“Empty Me”（“清空”）指示器。

托盤底座和蓋子可使用洗碗機清洗。

清潔儲液盤

儲液盤位於滴水盤下方，將滴水盤滑出時，將連接儲液盤向前移動。使用軟濕布清潔盤子（請勿使用磨蝕性清潔劑、襯墊或布擦拭，這些物料可能會刮花盤子表面）。

機器的存放

存放前，按下“Power”（“電源”）關機，將蒸汽調節控制器撥回至“待機”位置；關閉電源插座，並將插頭從其中拔出。

去除咖啡豆存放器中未使用的咖啡豆，清潔研磨器（請參閱 29 頁），清空水箱和滴水盤。

確保機器冷卻、乾淨且乾燥。將所有配件插回所屬位置或放入儲液盤內。

直立存放。請勿在上方放置任何物品。



警告
請勿將電源線、電源插頭或裝置浸入水或其他液體中。脫鈣時，切勿取下水箱或將其完全清空。

疑難排解

疑難排解

問題	可能原因	解決方案
機器開機時，蒸汽燈閃爍。	<ul style="list-style-type: none"> 蒸汽調節控制器沒有位於“待命”位置 	將蒸汽調節控制器轉動至“待命”位置。機器將開始正常的加熱程序。
咖啡不流動	<ul style="list-style-type: none"> 機器未開啟或未連接電源 	確保機器連接電源，電源插座已開，並且“Power”（“電源”）已按至“開”。
	<ul style="list-style-type: none"> 水箱已清空 	請參閱第 12 頁“水箱注水”。
	<ul style="list-style-type: none"> 咖啡研磨得過於精細 	確保濃縮咖啡的研磨粗幼度適中。請參閱請參閱第 12 和 21 頁的“設定研磨粗幼度”。
	<ul style="list-style-type: none"> 濾網中的咖啡過多 	請參閱第 13 和 22 頁的“調節研磨量”。
	<ul style="list-style-type: none"> 咖啡填壓得過於緊實 	請參閱第 13 和 22 頁“咖啡份量設定和填壓”。
咖啡流出速度過快	<ul style="list-style-type: none"> 咖啡研磨得過於粗糙 	確保意式濃縮咖啡的研磨粗幼度適中。請參閱第 12 和 21 頁“設定研磨粗幼度”。
	<ul style="list-style-type: none"> 濾網中的咖啡粉份量不足 	請參閱第 13 和 22 頁的“調節研磨量”。
	<ul style="list-style-type: none"> 咖啡粉未壓緊實 	請參閱第 13 和 22 頁“咖啡份量設定和填壓”。

問題	可能原因	解決方案
咖啡太冷	• 杯子未預熱	預熱杯子。請參閱“預熱杯子”第 21 頁。
	• 咖啡不夠熱（如沖調卡布奇諾或拿鐵咖啡）	以合適溫度加熱牛奶時，壺底溫度會上升至燙手。請參閱“製作奶泡”，第 23 頁。
無咖啡脂	• 咖啡未壓緊實	請參閱“咖啡份量設定和填壓”，第 13 和 22 頁。
	• 咖啡研磨得過於粗糙	確保濃縮咖啡的研磨粗幼度。請參閱“設定研磨粗幼度”第 12 和 21 頁。
	• 咖啡粉不新鮮	使用即時烘焙或預研磨咖啡豆替換舊咖啡。咖啡粉保留時間不宜超過一星期。
	• 濾網網孔堵塞	使用清潔工具上的清潔針清潔網孔。請參閱第 30 頁的“清潔濾網”。
萃取咖啡或蒸煮牛奶時，機器發出脈衝／泵聲	• 機器正在執行 15 bar 高壓泵的一般功能	無需執行任何操作，這是機器的正常現象。

問題	可能原因	解決方案
咖啡流至濾網托架邊緣	• 濾網托架未正確插入沖煮頭	請參閱第 23 頁的“插入把手”。
	• 濾網邊緣殘留咖啡	清潔濾網托架邊緣的所有殘留咖啡粉，確保其正確裝入沖煮頭。
	• 濾網中的咖啡粉過多	請參閱第 13 和 22 頁的“調節研磨量”。
	• 咖啡粉填壓得過於緊實	請參閱第 13 和 22 頁的“咖啡份量設定和填壓”。
	• 未根據使用的咖啡粉份量使用正確的濾網	確保使用小濾網沖煮 1 杯咖啡，用大濾網沖煮 2 杯咖啡。
萃取咖啡從把手中滴出	• 水箱已清空或水位低	請參閱第 12 頁“水箱注水”。
	• 咖啡研磨得過於精細	確保意式濃縮咖啡的研磨粗細度適中。請參閱請參閱第 12 和 21 頁的“設定研磨粗細度”。
	• 機器被礦物沉澱物堵塞	為機器脫鈣。請參閱第 27 頁的“脫鈣”。
研磨器安全離合器被啟動	• 濾籃充填過多，導致離合器阻塞。	清理並清潔研磨器和研磨室
機器持續發出嘈雜的泵響聲	• 水箱已清空	請參閱第 12 頁“水箱注水”。
	• 水箱未固定就位	請參閱第 12 頁“水箱注水”。

疑難排解

問題	可能原因	解決方案
無蒸汽輸出	<ul style="list-style-type: none"> 機器未打開 	確保機器連接電源並且電源插座已打開， “Power” （“電源”）按至 “開” 。
	<ul style="list-style-type: none"> 水箱已清空 	請參閱第 12 頁 “水箱注水” 。
	<ul style="list-style-type: none"> 蒸汽調節控制器未撥至“蒸汽”位置 	將蒸汽調節控制器轉至蒸汽位置。
	<ul style="list-style-type: none"> 蒸汽棒被堵塞 	使用清潔工具上的清潔針清潔開口處。如蒸汽棒仍被堵塞，則使用清潔工具中間的扳手取下蒸汽棒。請參閱第 30 頁的 “保養與清潔” 。
牛奶拉花後，並非如絲般柔滑	<ul style="list-style-type: none"> 蒸汽不夠 	蒸汽棒可能被堵塞。請參閱第 30 頁的 “保養與清潔” 。 使用冷的新鮮牛奶。請參閱第 23 頁 “製作奶泡” 。
機器未運轉		或因泵或研磨器過熱，因而系統自動啟動了過熱安全斷路器。 關閉機器，讓機器冷卻 30–60 分鐘。

疑難排解

問題	可能原因	解決方案
研磨器中無咖啡粉送出	<ul style="list-style-type: none"> 咖啡存放器中無咖啡豆 	填滿咖啡存放器。
	<ul style="list-style-type: none"> 研磨輸送管被堵塞 	清理並清潔研磨輸送管。請見第 29 頁 “進階研磨器清潔” 。
	<ul style="list-style-type: none"> 研磨輸送管中留有水/水份 	清理並清潔研磨室和輸送管。請見第 29 頁 “進階研磨器清潔” 。
按下小開關後，研磨器未啟動。	<ul style="list-style-type: none"> 咖啡豆咖啡存放器安全鎖未打開，“濾網大小 LED”燈閃爍（咖啡存放器未裝妥） 	取下咖啡存放器，檢查是否有碎屑，然後將咖啡存放器裝回正確位置。
研磨到濾籃的咖啡粉過多/過少	<ul style="list-style-type: none"> 未就特定研磨粗幼度設定正確的研磨量 	使用研磨量旋鈕增加或減少研磨量。
沖泡到杯中的意式濃縮咖啡份量過多/過少	<ul style="list-style-type: none"> 需要變更研磨量設定和或研磨粗幼度 	將機器重設為預設或重新啟動新咖啡份量程式化設定。
研磨器發出嘈雜的 “棘輪” 噪音	<ul style="list-style-type: none"> 研磨器被堵塞或有異物 	立即關閉研磨器。取下咖啡存放器並疏通輸送管。取下頂部鋸齒刀和底部鋸齒刀。請參閱第 29 頁的 “錐形鋸齒刀” 。

嘗試沖調咖啡

嘗試沖調咖啡



卡布奇諾

一份奶泡濃縮咖啡，面層撒上朱古力粉。150–220 毫升／杯。



濃縮咖啡

濃縮咖啡（亦被稱為 short black）味重而香濃。通常使用小咖啡杯或玻璃杯盛載。



拿鐵咖啡

拿鐵咖啡是使用一份濃縮咖啡、奶泡和大約 10 毫升奶泡精製而成。200–220 毫升／玻璃杯。



瑪奇朵

通常以小杯盛載享用；瑪奇朵有時亦以黑咖啡與少量牛奶或少量奶泡倒在一起享用。



黑咖啡

首先加入熱水，然後加入一杯濃縮咖啡（單份或雙份）因此保留咖啡脂。



RISTRETTO（濃縮特濃縮咖啡）

RISTRETTO 是一款極其濃厚的濃縮咖啡（約 15 毫升），因其濃厚的味道和悠長的餘味而得名。