

DeLonghi

咖 啡 机

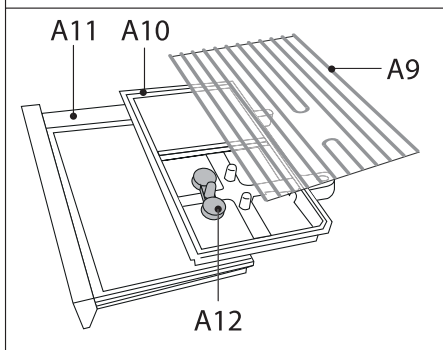
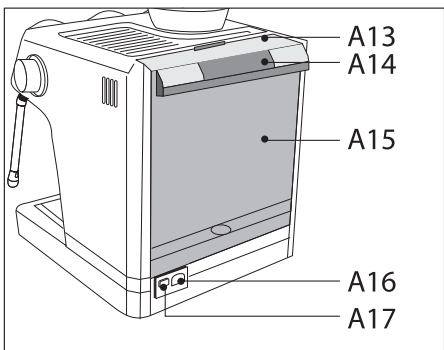
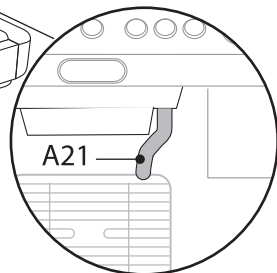
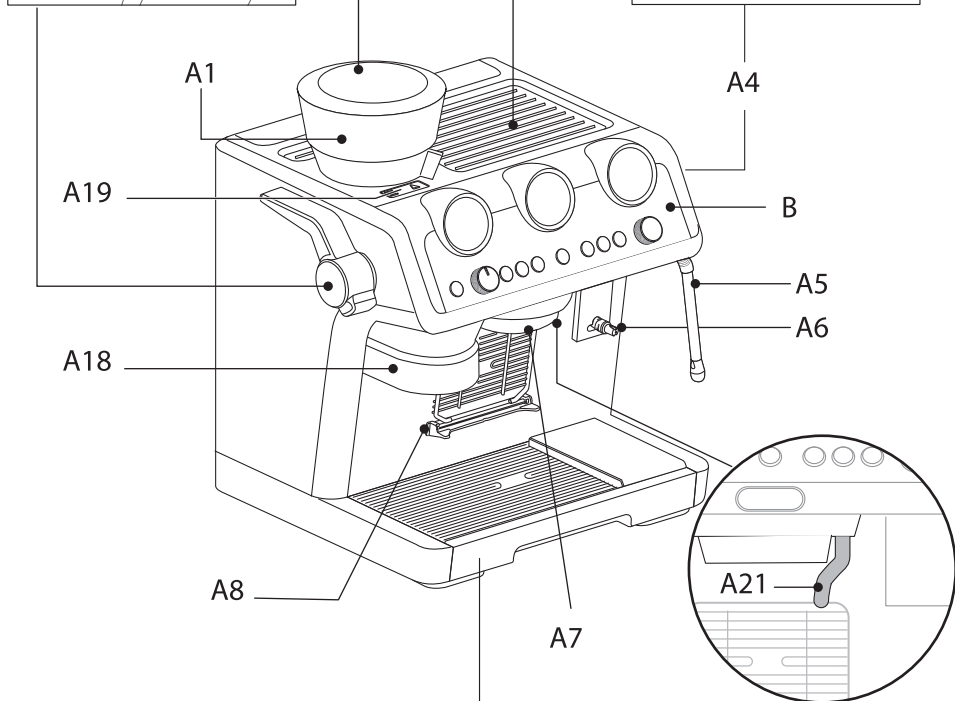
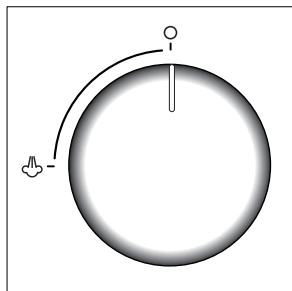
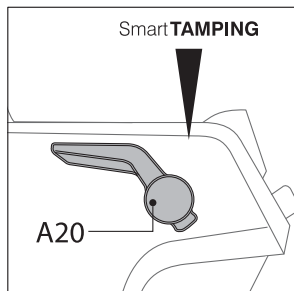
使
用
说
明
书

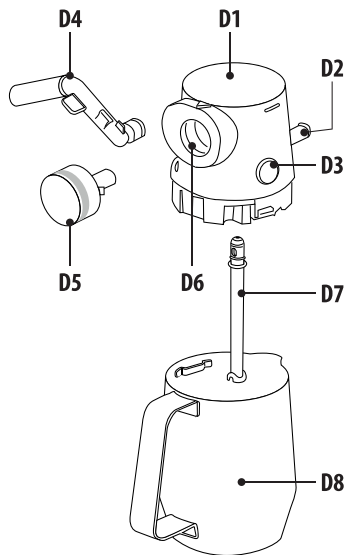
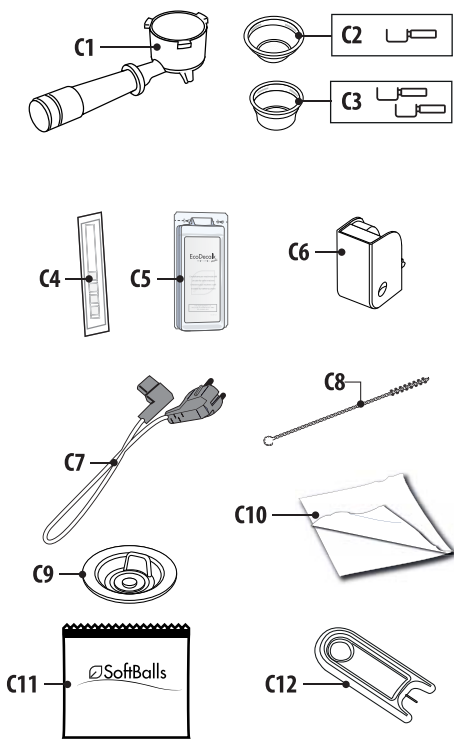
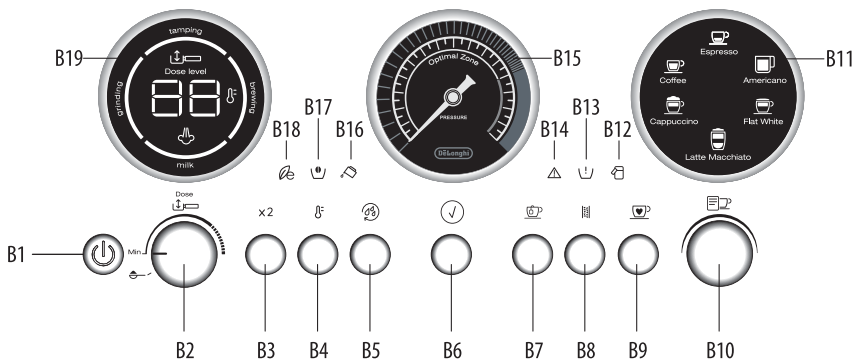
DeLonghi

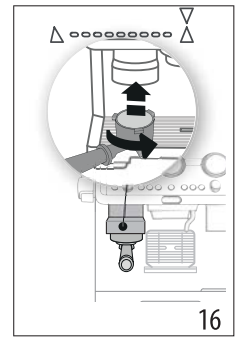
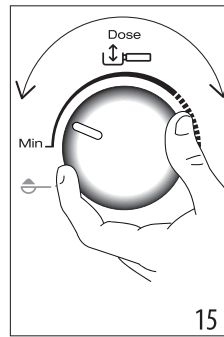
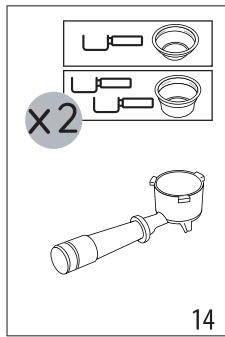
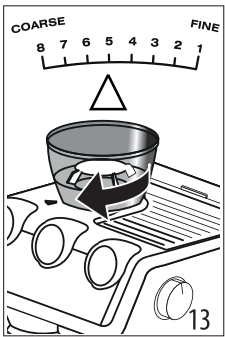
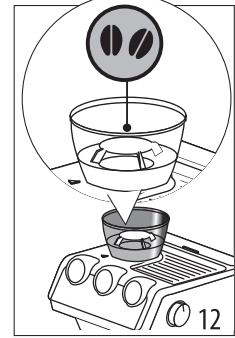
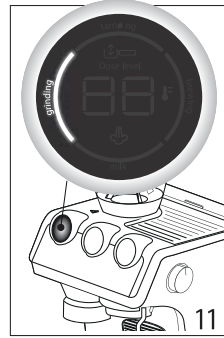
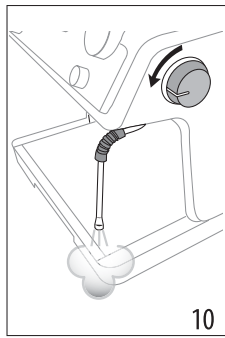
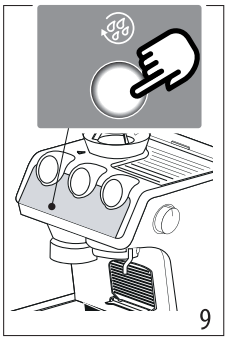
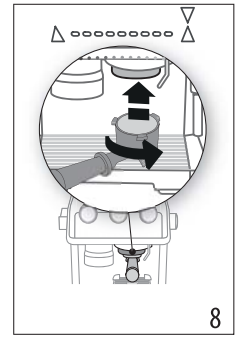
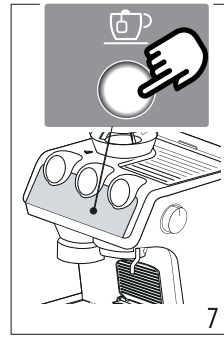
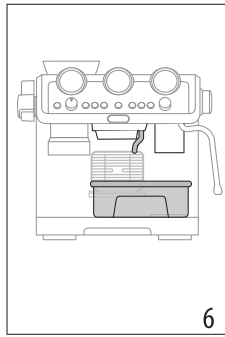
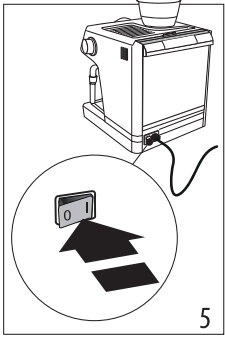
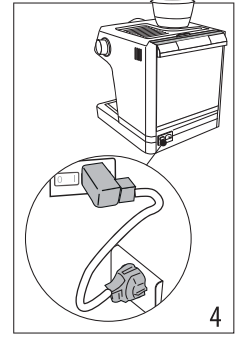
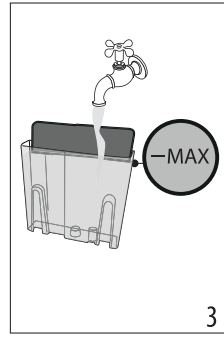
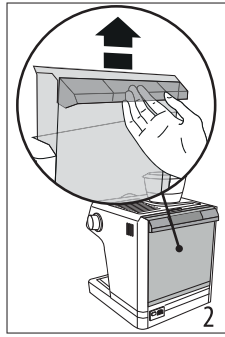
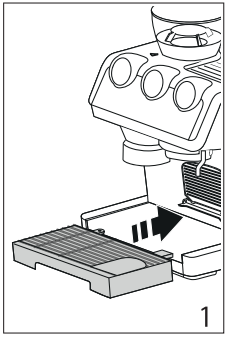
EC9665.M

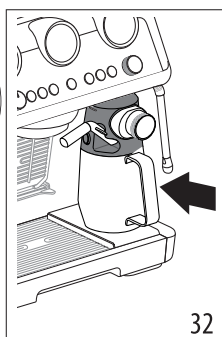
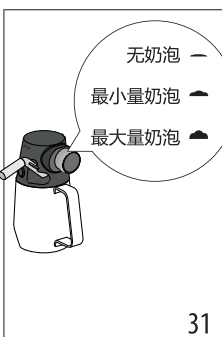
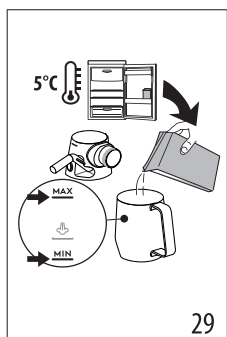
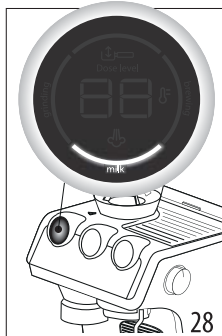
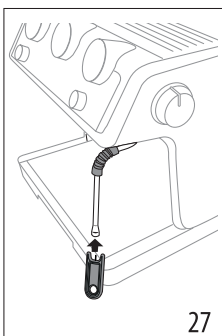
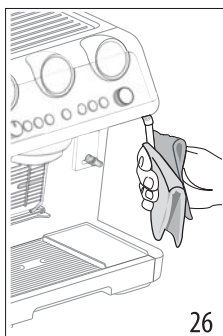
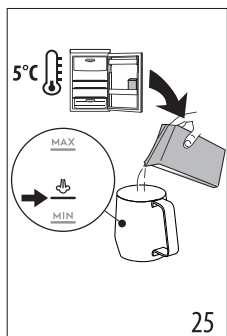
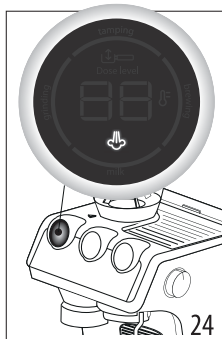
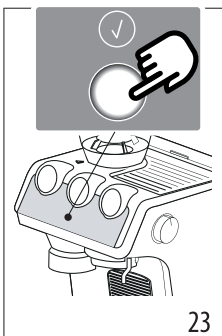
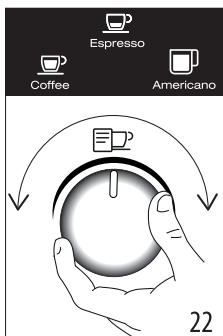
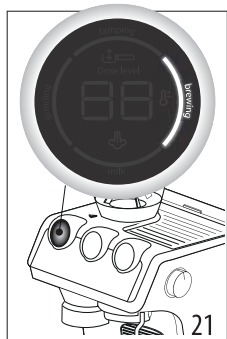
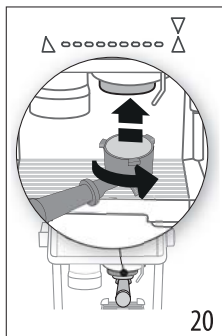
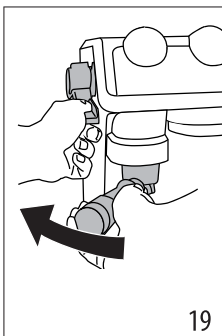
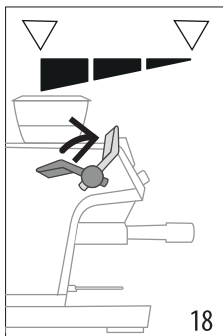
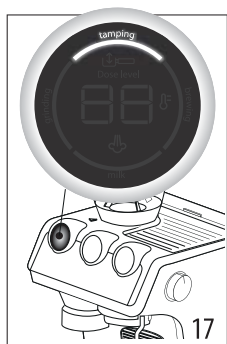
目 录

1.基本安全警告	5	7.4第三步：萃取	9
2.基本信息	5	7.5使用咖啡粉制作咖啡	10
2.1使用说明	5	8.制作含牛奶的饮品	10
3.使用之前	6	8.1手动制作奶泡	10
3.1机器检查	6	8.2使用LatteCrema系统制作奶泡	11
3.2机器安装	6	9. 使用  按钮定制咖啡饮品杯量	12
3.3机器连接	6	10.菜单设置	12
3.4机器设置	6	11. 清洁与维护	13
3.5与食品接触部分的清洗与维护	6	11.1清洁咖啡流出口	13
3.6制作卡布奇诺咖啡和含牛奶咖啡	6	11.2清洁咖啡豆容器	14
4.产品描述	7	11.3清洁研磨器刀架	14
4.1机器部件描述-A	7	11.4更换研磨器刀架	14
4.2控制面板描述-B	7	11.5清洁“智能压粉器”	15
4.3机器配件描述-C	7	11.6清洁LatteCrema系统	15
4.4 可选清洁配件	7	12.水硬度	16
4.5 LatteCrema系统描述-D	8	13.使用Softballs软水珠	16
5.使用前的准备工作	8	14.除垢	16
6.首次使用	8	15.功能指示灯说明	18
7.制作咖啡	8	16.故障处理	20
7.1第一步：磨豆	8		
7.2调整咖啡粉量	9		
7.3第二步：压粉	9		









1.基本安全警告

- 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，确保他们不把玩该电器。
- 指定用途：本电器设计和制造的用途是制作咖啡和加热饮料。在水箱中仅能使用饮用水。切勿用配件制作说明书上未标明的饮品。任何其他用途都必需考虑是否适合以避免危险。制造商对于未正确使用该电器引起的损害概不负责。
- 机器使用后，加热元件仍有热度，且根据使用时长，机器外壳的热度也可能持续数分钟。
- 彻底清洁所有部件，特别注意与牛奶接触的部件。
- 请勿让儿童在无人监管的情况下清洗、维护本产品。
- 在清洗的过程中，切勿将机器浸入水中。
- 重要：为防止损坏机器，请勿使用碱性清洁剂清洁；请使用软布，以及在适用情况下使用中性清洁剂清洁机器。
- 本电器仅限家庭使用，不适用于如下场所：商店员工厨房，办公室或其他工作环境；牧场旅馆；旅馆、汽车旅馆或其他住宅性环境；家庭式旅馆。
- 如果机器插头或电源线损坏，必须且只能由德龙指定的售后服务人员进行更换，以避免发生各种危险。
- 带有可拆卸电源线的机器：避免机器背面的电源线连接器或插座被溅水。
- 重要：表面为玻璃材质的机器：如果表面破裂，请勿使用。
- 使用过程中，切勿将咖啡机放在橱柜或厨房用具内。

这是一台电器设备，因此可能导致触电。

因此您应该重视以下安全警告：

- 切勿用湿手或湿脚接触该电器。
- 切勿用湿手接触插头。
- 确保能随时接近电器使用的插座，必要时能拔下电器插头。
- 直接拔下电源插头，切勿拉扯电源线，以免损坏电源线。
- 要完全断开电器电源，将电源线从插座上拔下。
- 如果发现机器有故障，不要试图自己检修。关闭电源，拔下电源插头，并与德龙指定的售后服务中心联系。
- 在对机器进行外部清洁之前，请先关闭机器，拔下电源插头，并待机器冷却。
- 如果发现机器有故障，不要试图自己检修。关闭电源，拔下电源插头，并与德龙指定的售后服务中心联系。
- 在对机器进行外部清洁之前，请先关闭机器，拔下电源插头，并待机器冷却。

重要提示!

请将所有包装材料（塑料袋、泡沫塑料）置于儿童接触不到的位置。

窒息危险。本产品可能含有较小的零部件。清洗和维护期间可能需要拆卸其中的一些小零件。请小心装卸，把小零件置于儿童够不到的地方。

烫伤危险!

本电器运作时可能会产生热水和蒸汽，在操作过程中（自动冲洗、热饮输送、蒸汽输送、清洁等），请勿接触溅出的热水或蒸汽。当机器运行时，杯架可能会变得非常热。

2.基本信息

2.1使用说明

使用本机器前，请仔细阅读此说明书。不遵守本使用说明可能导致机器烫伤或损坏。制造商对由此造成的损坏不负任何责任。

请注意：

此安全警告适用于所有德龙品牌的咖啡机。

请将手册与机器随附的说明书放在一起，方便查阅。

如果转让该机器给其他人，请确保将说明书同时附送。

3.使用之前

3.1机器检查

打开包装后，确保机器表面完好无损，同时所有配件齐全。如果机器存在明显的损坏痕迹，请勿使用该机器。请与德龙售后服务中心联系。

3.2机器安装

安装机器的时候，应该重视以下安全警告：

- 机器会释放出热气，因此将机器放置于工作台时，机器表面、侧面及靠墙部分需留出至少3厘米的空间，咖啡机上方需要留出至少15厘米的空间。
- 若有水渗入，会损坏机器。切勿将该机器放置在水龙头或者水槽附近。
- 若机器中的水结冰会损坏机器，切勿将机器安放在一个室温可能低于零度的房间内。
- 电源线切勿放置在尖锐物体的边缘或接触热的物体的表面（如电热板），这会损坏电源线。

3.3机器连接

请检查并确认所使用的电源电压与该机器底部铭牌所标示的电源电压是否一致。本机器必须与具备有效的接地线的电源正确连接，且最小的额定电流只能为10安培。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。

3.4机器设置

首次使用机器时，水回路中应无液体。机器在使用中会发出噪音。噪音会随着回路中液体的增加逐渐减小。

3.5与食品接触部分的清洗与维护

- 首次使用本机器或不使用超过3或4天时，请用热水冲洗可能与水或牛奶接触的所有可拆卸配件。
- 如本机器超过3或4天未使用，请在制作第一种饮料之前，按照本说明书中的说明冲洗水回路。
- 当机器通过显示屏或说明书中描述的指示灯向您提出建议时，请严格按照建议执行自动清洁和指导维护。

3.6制作卡布奇诺咖啡和含牛奶咖啡

- 本机器已通过测试，可用于含牛奶或以下植物来源的产品：大豆、大米和杏仁。不得使用其他类型的牛奶或植物来源的产品。
- 在使用任何类型的牛奶后，请对系统进行清洁。请遵循说明书中描述的标准程序进行操作。
- 由制造商提供的，或在说明书中描述的清洁方法无法保证完全去除过敏源。
- 如果发现已确认或疑似的过敏或不耐受症状，请确保您的机器在以前没有使用过含有能使您产生过敏反应的过敏源或能使您产生不耐受反应的任何以牛奶或植物来源为基础的产品。

使用本机器前，请仔细阅读此安全警告。









本机器不适宜儿童使用。请将机器及其电源线置于儿童接触不到的位置。

4. 产品描述

4.1 机器部件描述-A

- A1. 咖啡豆容器
- A2. 咖啡豆容器盖
- A3. 暖杯盘
- A4. 蒸汽旋钮
- A5. 蒸汽杆
- A6. LatteCrema系统连接头
- A7. 咖啡流出口
- A8. 意式浓缩咖啡杯盘
- A9. 玻璃杯/马克杯盘
- A10. 滴水盘网格盖板
- A11. 滴水盘
- A12. 滴水盘水位指示浮标
- A13. 水箱盖
- A14. 水箱把手
- A15. 水箱
- A16. 电源线连接口
- A17. 主电源开关（开启/关闭）
- A18. 咖啡粉研磨出口（压粉器）
- A19. 咖啡粉研磨度指示
- A20. 压粉控制杆
- A21. 热水流出口

4.2 控制面板描述-B

- B1.  开机/待机按钮
- B2.  咖啡粉量调节旋钮
- B3. X2按钮：使用2杯咖啡过滤器
- B4.  咖啡温度调节按钮
- B5.  冲洗按钮
- B6.  制作饮品/确认
- B7.  热水按钮
- B8.  除垢按钮
- B9.  定制饮品杯量
- B10. 饮品选择旋钮
- B11. 饮品选择指示灯：
 - 黑咖啡
 - 意式浓缩咖啡

• 美式咖啡

• 咖啡

含牛奶的咖啡饮品

• 卡布奇诺

• 澳白

• 拿铁玛奇朵

B12. 清洁牛奶容器指示灯

B13. 未安装咖啡豆容器指示灯

B14. 通用警示灯

B15. 压力计

B16. 水箱缺水指示灯

B17. 咖啡豆容器空指示灯

B18. 节能指示灯

B19. LED显示屏：

• 显示机器制作咖啡的进程

• 咖啡粉量指数

• 萃取温度设置

4.3 机器配件描述-C

C1. 过滤器手柄

C2. 1杯咖啡过滤器

C3. 2杯咖啡过滤器

C4. 水硬度测试纸

C5. 除垢剂

C6. 除垢配件

C7. 可拆卸电源线

C8. 咖啡管道清洁刷

C9. 咖啡流出口清洁盘

C10. 清洁布

C11. SoftBalls软水珠

C12. 蒸汽杆清洁针

4.4 可选清洁配件



清洁片

（参见“11.1 清洁咖啡流出口”章节）



德龙咖啡机多功能清洁剂

国际条码：8004399333307

4.5 LatteCrema系统描述-D

- D1. 牛奶容器盖
- D2. 牛奶容器连接口
- D3. 牛奶容器盖开启按钮
- D4. 牛奶流出口（可调节高度）
- D5. 奶泡调节旋钮
- D6. 旋钮外壳
- D7. 进奶管
- D8. 牛奶容器



请注意：

我们不断改进产品，因此德龙公司保留一切更改产品技术参数和外观特点的权利，且恕不需另行通知。

5. 使用前的准备工作

用温水和洗涤剂清洗所有配件，然后请按如下步骤操作：

1. 插入滴水盘（A11），同时安装玻璃杯/马克杯盘（A9）和滴水盘网格盖板（A10）（如图1）。
2. 取出水箱（A15）（如图2），注入干净的水，注意不要超过-MAX-（最高位置）线（如图3）。
3. 把水箱安装回机器。

重要提示：切勿在水箱里没有水或没有水箱的情况下操作机器。

请注意：请您参考“10. 菜单设置”章节的描述设置水硬度。

6. 首次使用

1. 将电源线（C7）一端插入机器背面的电源线连接口（A16）（如图4），另一端插入电源插座。并确保机器背面的主电源开关（A17）按下并位于 I 位置（如图5）。
2. 在咖啡和热水流出口以及卡布奇诺系统下方放置一个最小容积为100毫升的容器（如图6）。
3. 按下 ☹️ 灯对应的按钮（B7）（如图7）。此时机器开始出热水，并且自动停止。放水完毕后清空该容器。

在使用这台机器之前，您必须冲洗机器内部回路。请按如下步骤操作：

4. 将过滤器手柄（C1）连同咖啡过滤器一起安装到机器上。为正确安装，请先将过滤器手柄对准咖啡机出水口 △（插入）位置（如图8），然后向右旋转直到与 ▽（关闭）位置对齐。

5. 在过滤器手柄和蒸汽杆（A5）下方放置一个容器。

6. 按下 ☹️ 灯对应的按钮（B5）。开始释放热水（如图9）。

7. 完成热水释放后，转动蒸汽旋钮（A4）（如图10），释放几秒蒸汽，以冲洗蒸汽回路；我们建议您在制作奶泡前重复此操作3-4次，以获得更好的蒸汽性能。

请注意：当您已长时间未使用该机器，我们建议您清洗咖啡机内部回路。

在最初使用机器时，可能需要制作4-5杯咖啡后，才能达到令人满意的效果。特别注意咖啡过滤器（C2或C3）中咖啡粉的量（参见“7.1 第一步：磨豆”章节中的说明）。

参照“理想咖啡粉量”一节的描述进行操作。

7. 制作咖啡

7.1 第一步：磨豆（如图11）

1. 检查咖啡豆容器是否已正确安装：当 ▲ 箭头与 ☹️ 标志对齐并听到咔嚓声，咖啡豆容器已正确插入。

在咖啡豆容器（A1）中加入咖啡豆至MAX（如图12）。请使用新鲜咖啡豆，加入您所需的量。

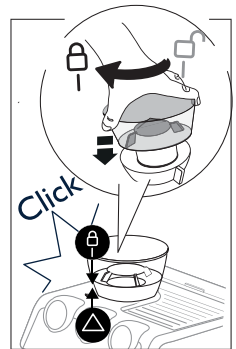
2. 选择研磨度（如图13）：出厂默认值为5（属于中度研磨）。如果咖啡粉研磨过粗，

请顺时针朝1方向（细）旋转。如果咖啡粉研磨过细，请逆时针朝8方向（粗）旋转。

请注意，仅在机器磨豆的时候，才可以旋转并调整研磨度选择器，每次转动不要超过1格。根据个人口味调整研磨度及所选用的咖啡豆，参考咖啡指南手册了解更多信息。

3. 选择一杯或两杯咖啡过滤器，安装在过滤器手柄中（如图14）。如果您需要使用两杯咖啡过滤器，请按X2按钮（B3）。

请注意：X2按钮也会使意式浓缩咖啡的杯量增加一倍。



4. 从Min最小值开始旋转粉量调节旋钮以设置制作咖啡所需的咖啡粉量指数。

请注意：

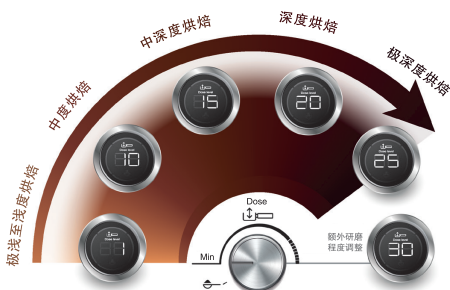


显示屏 (B19) 上的数字是过滤器手柄中所使用咖啡粉量的参考指数，它与研磨器设置无关，也不与测量单位 (克/盎司) 或研磨时间相对应。

请参照“理想咖啡粉量”一节的描述进行设置。

5. 将装有咖啡过滤器的过滤器手柄安装至咖啡粉研磨出口 (A18)，与 Δ (插入) 对齐，然后将手柄向右转动 (如图16)。当过滤器手柄旋转到 Σ (关闭) 位置后，将自动开始研磨，之后自动停止。

7.2调整咖啡粉量



在研磨过程中，不同类型的咖啡豆会呈现出不同的状态。这就是为什么在最开始设定粉量时需要格外谨慎。

以上图解介绍了如何调节咖啡粉量。请注意，咖啡粉量指数是基于咖啡豆烘焙程度而设定的，这对于制作咖啡有很好的参照作用。但根据您所用咖啡豆的具体类型，参数范围可能会略有不同。

1. 从Min最小位置开始设置粉量指数。
2. 查看咖啡豆的烘焙程度，在此基础上慢慢转动粉量调节旋钮至合适位置。

7.3第二步：压粉 (如图17)

1. 研磨后，尽可能往下按压压粉控制杆 (A20) (不要取出过滤器手柄)。您可以重复一次该操作以获取优质出杯效果。
2. 取下过滤器手柄时，需要保持压粉控制杆位置不变 (如图19)。取出过滤器手柄后，将压粉控制杆复位。
3. 检查咖啡粉量 (参见“理想咖啡粉量”一节)，并把过滤器手柄安装到咖啡流出口 (A7) 上 (如图20)。

理想咖啡粉量



• 咖啡过滤器上已标记出一条“向内凹”的参考线，由此在咖啡过滤器内部可观察到经过压粉后咖啡粉研磨量的理想位置。

如果粉量高于或低于此参考线的位置，制作出咖啡的结果可能不会令人满意。

• 完成压粉后，请确保咖啡粉量处于推荐的粉量水平。您可能需要多次调整粉量旋钮，以达到理想粉量。

如果您的粉量指数已设置在理想范围内，但咖啡出现过度萃取或萃取不足的情况，请调整咖啡研磨器的设置为更细或更粗 (参照“7.1第一步：磨豆” (如图11))。过度萃取的咖啡 (咖啡流出太慢) 需要研磨得更粗；萃取不足的咖啡 (咖啡流出太快) 需要研磨得更细。

• 制作咖啡小贴士：按压压粉控制杆 (A20) 的同时，将过滤器手柄取出，粉饼的表面会更加光滑。

7.4第三步：萃取 (如图21)

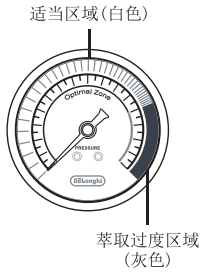
1. 转动模式选择旋钮选择所需制作的饮品 (如图22)。
2. 按下按钮 \checkmark (B6) 开始制作咖啡，制作完成后自动停止。

注：当咖啡制作完成后，咖啡渣渣饼有可能会吸附在咖啡流出口，这是正常现象。

建议每次制作完成后，等待 \checkmark 灯常亮后再取下手柄，可减少此情况发生。

压力计

当萃取制作咖啡时，压力计可以帮助您检查压力是否正确（如右图）。在制作咖啡时，该压力计指针将旋转至白色区域“optimal zone”（适当区域）内，显示萃取过程中的压力。



重要提示：压力计只在咖啡饮品制作时才显示压力。如果您正在制作热水“☕”或使用蒸汽功能，压力计指针不动。

此压力计只是显示制作咖啡时的口味，即使指针到了灰色萃取过度区，机器还能正常工作，没有危险。

萃取温度范围 ☺

• 根据咖啡豆的不同种类，有5档温度可供选择（显示屏上显示01-05的数字）。

设置01: $\approx 90^{\circ}\text{C}$ 设置03: $\approx 94^{\circ}\text{C}$ 设置05: $\approx 98^{\circ}\text{C}$
设置02: $\approx 92^{\circ}\text{C}$ 设置04: $\approx 96^{\circ}\text{C}$

• 请参考咖啡指南手册上的设置表，选择理想的温度范围；


• 该温度不是最终的杯内咖啡温度，而是制作咖啡的水温。我们建议您预热杯子，以保持饮品的理想温度；

• 如需设置制作咖啡的温度，请按 ☺ 灯对应的按钮来切换温度设置，直到选择到所需的温度范围。



7.5 使用咖啡粉制作咖啡

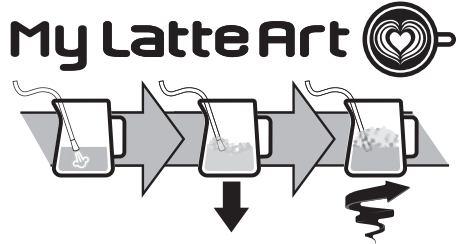
1. 将咖啡过滤器（C2）或（C3）装入过滤器手柄（C1）中（如图14）；
2. 将一定量的咖啡粉放入咖啡过滤器中；
3. 将咖啡粉量调节旋钮（B2）转到 ☺ 位置，使咖啡研磨器不进行研磨；
4. 将过滤器手柄安装在咖啡粉研磨出口（A18）上，将过滤器手柄与 Δ （插入）对齐，然后将手柄向右转动（如图16）。

5. 尽可能地下拉压粉控制杆（A20）。压粉控制杆上的图示表示施加的压力（）（如图18）。

6. 压粉完毕，向左旋转以拆卸过滤器手柄。

8. 制作含牛奶的饮品

8.1 手工制作奶泡（如图24）



1. 牛奶容器（D8）中倒入新鲜的牛奶。使用冰箱冷藏（大约 5°C ）过的牛奶是最理想的。请注意牛奶打发后的体积最多能增加到原来的三倍（如图25）。

2. 将蒸汽杆（A5）浸入牛奶液面下方适当位置，旋转蒸汽旋钮至 ☺ 位置开始制作奶泡。蒸汽冲力会把空气混合进牛奶，形成的细密的奶泡。

3. 蒸汽杆（A5）应始终浸入牛奶液面，不要让太多空气进入，避免产生大气泡。

4. 将蒸汽喷嘴插入到牛奶液面下方：蒸汽冲力在牛奶中产生涡流。当达到理想的奶泡状态时，关闭蒸汽旋钮，蒸汽完全停止后，取下牛奶容器。

制作咖啡小贴士：

• 使用新鲜牛奶效果最佳：请使用新鲜的冷藏牛奶。

• 推荐使用全脂牛奶，以获取优质奶泡效果。乳制品和非乳制品替代品种类的不同，打发的奶泡质地会有差别。

• 制作完奶泡后，轻摇转动牛奶容器有助于消除多余的气泡。

清洁蒸汽杆：






1. 每次使用蒸汽杆后，用一块柔软的湿布擦除蒸汽杆上的牛奶残留物（如图26）。推荐使用

德龙咖啡机多功能清洁剂以获取更好的清洁效果。多功能清洁剂可以有效去除牛奶中的蛋白质和脂肪，保证机器的清洁卫生。

2. 使用蒸汽功能做更深度的清洁（如图10）。
3. 等待蒸汽杆冷却，使用随机配备的蒸汽杆清洁针（C12）疏通3孔蒸汽喷嘴，维持蒸汽杆良好的使用性能（如图27）。

8.2使用LatteCrema系统制作奶泡

1. 牛奶容器（D8）中倒入新鲜的冷藏牛奶（大约5℃）（如图29）。
2. 盖上牛奶容器盖（D1）（如图30）。
3. 转动奶泡调节旋钮（D5）选择所需的奶泡绵密度（如图31）。


奶泡调节旋钮位置				
				
CLEAN				INSERT
每次使用后清洁LatteCrema系统	最大量奶泡	最少量奶泡	无奶泡	向外拔出或插入奶泡调节旋钮

4. 安装牛奶容器。
5. 设置理想咖啡粉量（参照“7.1第一步：磨豆”（如图11）以及“7.3第二步：压粉”（如图17）的描述操作），并安装好过滤器手柄。
6. 选择所需制作的饮品（如图33）。



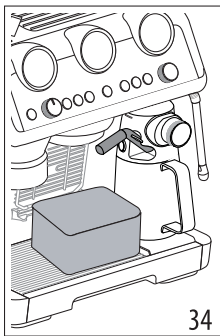
饮品	意式浓缩咖啡	牛奶	奶泡	杯量 (ml)	X2 (ml)
Cappuccino 卡布奇诺	1	✓	✓	≈150	≈230
Latte Macchiato 拿铁玛奇朵	1	✓	✓	≈250	≈330
Flat White 澳白	1	✓	✗	≈150	≈230

双倍量（x2）含牛奶饮品：

- 向牛奶容器（D8）中倒入足量牛奶，但不要超过牛奶容器上标注的MAX（最高位置）线（如图25）。
 - 使用冰箱冷藏的新鲜全脂牛奶，以获得更佳奶泡效果。
7. 按下  按钮（B6）开始制作含牛奶饮品（如图23），机器将依次制作咖啡和奶泡。

使用后清洁LatteCrema系统：

1. 无需取下牛奶容器，也不需要清空。在牛奶流出口（D4）下方放置一个杯子或其他容器（如图34）。
2. 旋转奶泡调节旋钮至“CLEAN”（清洁）位置（如图35）。



3. 清洁将自动开始，随后自动停止。
注意：清洁完成后，将奶泡调节旋钮转回牛奶泡沫位置。
4. 取下牛奶容器，放入冰箱冷藏以备后续使用。
推荐使用德龙咖啡机多功能清洁剂以获取更好的清洁效果。多功能清洁剂可以有效去除牛奶中的蛋白质和脂肪，保证机器的清洁卫生。

9. 使用☕按钮 (B9) 定制咖啡饮品杯量

- 使用本机器制作1-2杯咖啡饮品，只要将过滤器手柄 (C1) 连同装有咖啡粉的咖啡过滤器 (C2 或C3) 安装到咖啡流出口。如果您定制了含牛奶的饮品，请安装牛奶容器。
- 转动模式选择旋钮 (B10) 选择您想要定制的饮品。
- 按下☕按钮：☑按钮 (B6) 对应的指示灯长亮，☕按钮对应的指示灯闪烁。
- 按下☑按钮开始制作饮品。☑按钮和☕按钮对应的指示灯闪烁。
- 当饮品达到所需杯量，再次按下☑按钮。
如果配方中含有另一种材料，机器开始制作：当饮品达到所需杯量，再次按下☑按钮。
- 按下☕按钮以保存新设置。机器再次准备就绪，按☕按钮仍然是亮起的状态。
如果不希望保存新设置，请按任何其他按钮。

请注意：

- 咖啡饮品可以定制，但蒸汽和热水不能定制。
- 饮品定制会改变饮品的杯量，但不会改变咖啡粉量。
- “X2”饮品可以分别定制。
- 如需重置默认饮品杯量，长按按钮直至对应的指示灯熄灭。所选饮品杯量被重置为默认值。

咖啡	杯量	可设定杯量
 Espresso 意式浓缩咖啡	35毫升	25-90毫升
 X2 Espresso 意式浓缩咖啡	70毫升	50-180毫升
 Coffee 咖啡	80毫升	50-120毫升
 X2 Coffee 咖啡	160毫升	120-240毫升
 Americano 美式咖啡	100毫升	<ul style="list-style-type: none"> 水：25-60毫升 意式浓缩咖啡：25-120毫升
 X2 Americano 美式咖啡	200毫升	<ul style="list-style-type: none"> 水：50-240毫升 意式浓缩咖啡：50-120毫升

10. 菜单设置

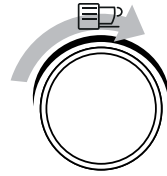
1. 预热完成后进入设置菜单

同时按下两个按钮5秒

















x2



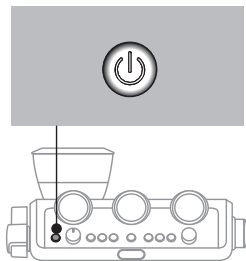
2. 选择设置



转动饮品选择旋钮，选择与要设置的功能相对应的饮品指示灯

饮品	对应的功能	如何设置:按下指示灯对应的按键
 Espresso 意式浓缩咖啡	节能模式	 节能模式 长亮 开启
		 节能模式 长亮 关闭
 Coffee 咖啡	自动关机	 9分钟 长亮
		 1.5小时 长亮
		 3小时 长亮
 Cappuccino 卡布奇诺	提示音	 开启 长亮
		 关闭 长亮
 Latte 拿铁玛奇朵	额外研磨调整	 第1档 长亮
		 第2档 长亮
 Flat White 澳白	默认值	长按☑按钮5秒，直到指示灯长亮
 Americano 美式咖啡	水硬度	 软水 长亮
		 中度硬度 长亮
		 硬水或非常硬的水 长亮

3. 按下开机/待机按钮 (B1) 保存新设置












11. 清洁与维护




重要提示!

- 切勿使用化学溶剂、带研磨性清洁剂或酒精清洗咖啡机。
- 切勿使用金属物体除垢或去除咖啡沉淀物，以避免擦伤咖啡机的金属表面或塑料表面。
- 如果机器超过一周未使用，我们建议您在再次使用之前进行一次冲洗循环。


危险!

- 咖啡机是一种电器，清洁时，切勿将机器浸入水中。
- 在对机器进行任何外部清洁之前，请先关闭机器，从电源插座拔掉电源插头，并待机器冷却。

	 洗碗机	 德龙咖啡机 多功能清洁剂	 清洁布	 清水冲洗	 手洗
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓

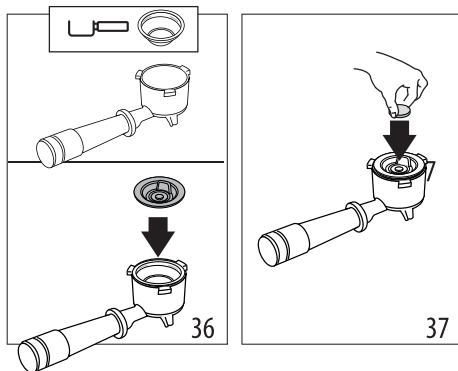
	×	×	✓	✓	×
	×	×	×	✓	✓
	✓	✓	×	✓	✓


11.1 清洁咖啡流出口


当  指示灯显示为红色 (B5)，务必清洁咖啡流出口。如需进行清洁，您需要购买有咖啡机专用清洗标签的清洁片。

请按如下步骤操作：

- 将1杯咖啡过滤器 (C2) 装入过滤器手柄 (C1) 中 (如图36)。
- 在咖啡过滤器上安装专用清洁盘 (C9) (如图36)，并将其压至底部。




- 将清洁片装在清洁盘上 (如图37)。
- 将过滤器手柄安装到咖啡流出口 (A7)。
- 往水箱 (A15) 中加水；确保滴水盘 (A11) 是空的。
- 长按  按钮，直到对应的指示灯开始闪烁 (红色)；几分钟后清洗程序将自动停止。
- 取下过滤器手柄及清洁盘配件。
- 使用清水冲洗过滤器手柄及咖啡过滤器。

9. 再次安装过滤器手柄，按下  按钮进行一次冲洗循环。冲洗时，请在咖啡流出口下方放置一个容器。

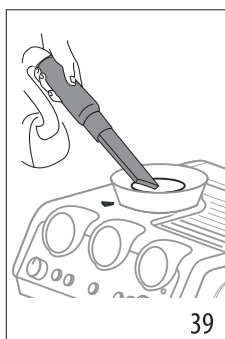
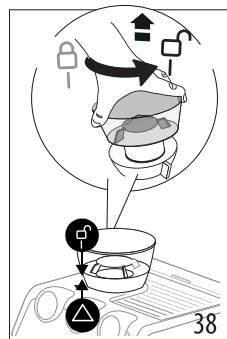
10. 取下并清空滴水盘。

请注意：

按下  按钮（B5）几秒钟后开始进行冲洗；若要取消此操作，请再次按下此按钮10秒钟。

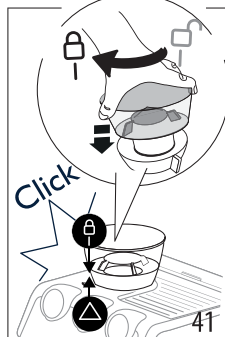
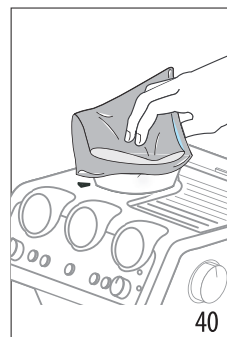
11.2 清洁咖啡豆容器


1. 确保咖啡豆容器（A1）是空的。如有必要，操作咖啡粉研磨器以清空咖啡豆容器。
2. 逆时针旋转咖啡豆容器使其松动，然后从机器上取下（如图38）。



3. 使用真空吸尘器清除咖啡残渣（如图39）。

4. 用湿布清洁咖啡豆容器外壳并擦干（如图40）。



5. 将咖啡豆容器装回咖啡粉研磨器中。当 ▲ 箭头与  标志对齐并听到咔嚓声时，说明咖啡豆容器正确插入（如图41）。

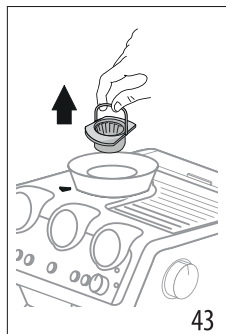
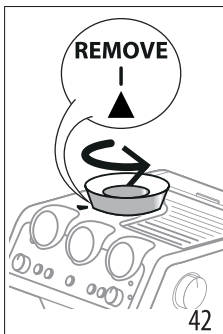
11.3 清洁研磨器刀架

清洁咖啡豆容器（A1）的同时用湿布清洁容器外壳和上刀架。刀架可拆除，也可联系德龙授权的售后服务中心进行更换。

当研磨器被异物堵塞时，您可能需要取下刀架。

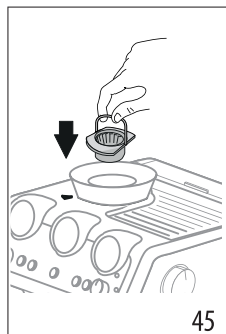
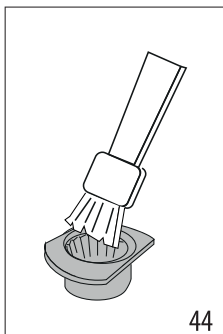
如果发生这种情况，请按照以下步骤清理：

1. 安装过滤器手柄，在没有咖啡豆的情况下操作研磨器，以清空咖啡粉导管。
2. 关闭机器。
3. 将研磨度选择器逆时针旋转到“REMOVE”（移除）位置（如图42）。



4. 抓手柄取出研磨器的上刀架（如图43）。

5. 用刷子（未配备）清洁上刀架（如图44），并用真空吸尘器去除咖啡残渣（如图39）。



6. 将上刀架正确插入研磨器中（如图45）。

7. 转动研磨度选择器，选择所需的研磨程度（如图13）；通过拉环拉动上刀架，确保上刀架插入正确。如果插入正确，则不会移动。

11.4 更换研磨器刀架

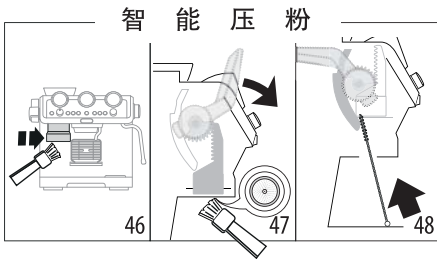
当咖啡粉的研磨量减少时，请联系售后服务中心更换研磨器上刀架，然后按照如下方式重新调整研磨器。进入设置菜单（参见“10. 菜单设置”章节），选择“额外研磨调整”的第一档范围。

然后将咖啡粉量调节旋钮（B2）旋转到最小位置，然后将粉量设置成第一次使用时的粉量（参见“理想咖啡粉量”一节）。

11.5 清洁“智能压粉器”

为保证高质量研磨，请按照如下步骤定期清洁“智能压粉器”：

1. 用刷子清洁附着区域（如图46）。
2. 向下拉动压粉控制杆（A20），用刷子清洁压粉器筒（如图47）。然后松开压粉控制杆。
3. 用咖啡管道清洁刷（C8）清洁咖啡粉进料管（如图48）。

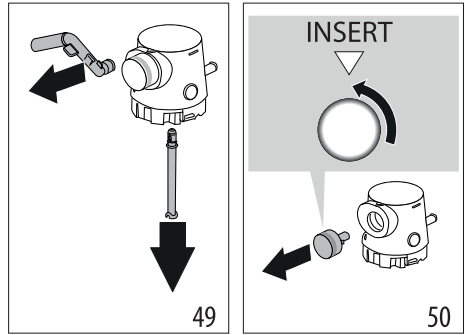


11.6 清洁LatteCrema系统

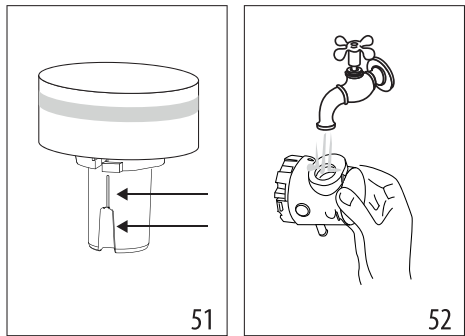
牛奶容器盖的所有部件均可机洗，但需将它们放置于洗碗机最上层的篮筐中。如果您没有洗碗机，请按照本章节最后的说明手动清洗。

每次制作牛奶时，请按照如下步骤清洗牛奶容器：

1. 按下牛奶容器盖开启按钮（D3），取下牛奶容器盖（D1）。
2. 取下牛奶流出口（D4）和进奶管（D7）（如图49）。



3. 逆时针转动奶泡调节旋钮（D5）至 Δ INSERT（插入）位置（如图50）并向外拉。
4. 请确保旋钮下方的小洞和沟槽中没有牛奶残留（如图51）：如有必要，请用牙签辅助清洗。



5. 用流水冲洗奶泡调节旋钮底座的内部（如图52）。
6. 确认进奶管和牛奶流出口没有被牛奶残留物堵塞。
7. 重新组装牛奶容器盖所有部件。
8. 仔细清洗牛奶容器（D8）。
9. 将牛奶容器盖装回牛奶容器。

注意：手动清洗须知

在洗碗机中清洗牛奶容器盖可保证彻底清洁所有部件。手动清洗时，先用热水彻底清洗牛奶容器盖的所有部件，再将其置入热水盆中，浸泡30分钟，然后按上述第4点进行操作。

12.水硬度

机器使用一段时间后，预先根据水硬度设置好的除垢指示灯（B8）将亮起。您还可以根据不同地区供水的实际情况对机器进行水硬度设置，在这种情况下，所需除垢次数可能会更少。

1. 从包装中取出水硬度测试纸（C4）。
2. 把试纸完全浸入一杯水中一秒钟。
3. 从水中取出试纸，轻轻摇晃。大约一分钟后，根据水硬度的不同，试纸上会出现1、2、3或4个红色小方块。每个小方块对应一个水硬度。

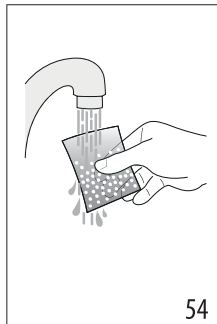
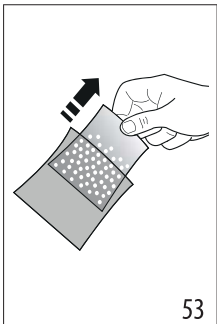
水硬度测试结果	按钮	水硬度
	×2	1 软水
		2 中度硬水
		3 硬水或非 常硬的水

4. 参照“10. 菜单设置”章节的描述对机器进行设置。

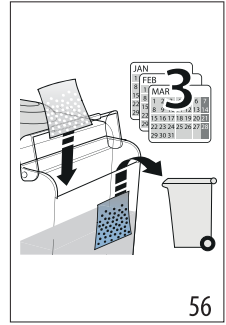
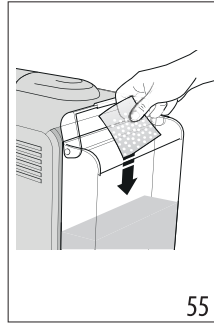
13.使用Softballs软水珠

Softballs软水珠是一个创新配方，可以延长机器的使用寿命，但不会改变水的特性，进而保证咖啡的油脂和香气。

1. 从包装中取出Softballs软水珠（如图53）。



2. 用清水冲洗Softballs软水珠（如图54）。
3. 把整包软水珠放进水箱中（如图55）。



4. 每3个月更换一次软水珠（如图56）。

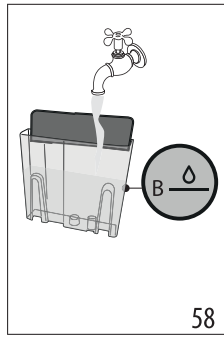
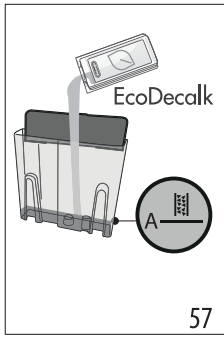
14.除垢

请注意：

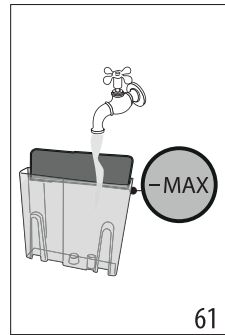
- 在除垢前，请阅读除垢剂（C5）包装上的说明书和标签。
 - 仅可使用德龙除垢剂。因除垢剂使用不当和/或未按正确的除垢步骤进行除垢而引起机器损坏，不在制造商保修范围内。
- 除垢剂可能会损伤脆弱表面。如果除垢剂意外溅出，请立即擦干。

除垢	
除垢剂	德龙除垢剂
容器	2个1升容器
时间	约40分钟

1. 取下软水过滤器（如有）。将除垢剂倒入水箱内，直至水箱水位升至A位置（相当于100毫升）（如图57）。

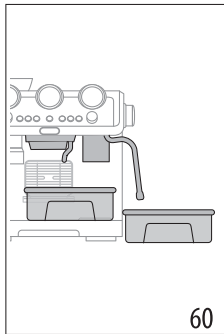
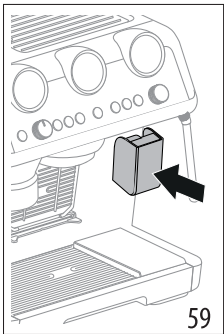



8. 取下水箱，清空除垢剂残留，用流水冲洗干净，并注入清水至—MAX（最高位置）线（如图61）；将水箱装回咖啡机。



2. 再加500毫升水至 0 B 位置（如图58）；然后把水箱重新装入机器。

3. 将除垢配件（C6）插入LatteCrema系统连接头（A6）（如图59）。



9. 长按  按钮直到相应的指示灯开始闪烁，开始冲洗。



10. 冲洗完成后，停止放水，机器再次准备就绪。

11. 清空收集水的容器。


12. 取出并清空滴水盘，然后装回机器。

此时，机器已可进行使用。


请注意：

- 如您想进行除垢循环，长按  按钮3秒。
- 如您误触发除垢功能，请长按  按钮10秒取消除垢；如机器已执行至清水冲洗阶段，则必须完成剩余进程，冲洗循环不可中断，否则无法制作咖啡。

4. 确保没有安装过滤器手柄（C1），在咖啡流出口和热水流出口下方放置一个容器，在蒸汽杆（A5）下方放置另一个容器（如图60）。

5. 开机预热完成后，长按  按钮（B8）直到相应的除垢指示灯开始闪烁。开始除垢。









6. 除垢程序开始，除垢剂从蒸汽杆和咖啡流出口流出。除垢程序通过自动执行一系列的冲洗及暂停冲洗，去除机器内部的水垢沉淀物，直到清空水箱。

放水停止，指示灯  变成白色。则表示需要继续进行冲洗。


7. 清空用于收集除垢剂的容器，然后重新放回机器。

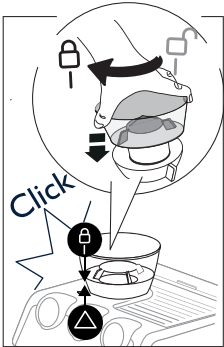
15.功能指示灯说明

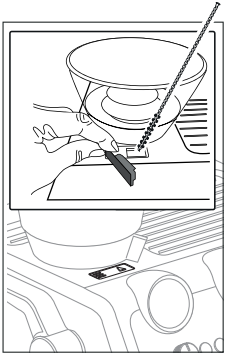
指示灯情况	指示灯说明	操作
所有指示灯均短暂闪烁	开启机器	自我诊断
 亮	机器第一次开机时，水回路须加满水	请参照“6. 机器设置”章节的描述操作
 亮	节能模式已启用	如果您想禁用此功能，请参见“10. 菜单设置”章节
 亮	咖啡豆容器（A1）是空的	加满咖啡豆容器
 闪烁	制作饮品过程中，咖啡豆容器（A1）中无咖啡豆	加满咖啡豆容器
 亮	水箱（A15）内水量不足或水箱未正确插入	水箱需要加水或取出水箱并正确放置
 闪烁	制作饮品过程中，水箱（A15）中无水	往水箱中加水
 亮	通用警示	联系德龙售后服务中心
 亮	未安装咖啡豆容器	正确安装咖啡豆容器（A1）或检查是否已正确安装
 闪烁	咖啡豆研磨不正确，容器底部的选择器位置不在1-8之间	在从粗到细的8个级别范围内调节选择器，请注意： •一定要在磨豆时调整研磨度选择器 •每次只调整一个研磨度，至少制作5杯咖啡才能再次调整
	咖啡豆容器（A1）未正确拧紧到位，机器出于安全原因停止工作	检查咖啡豆容器是否已安装到位
 亮	每次使用后，请清洁LatteCrema系统	牛奶饮品制作好后，转动奶泡调节旋钮至“CLEAN”（清洁）位置以进行自动清洁
 亮	机器开启且准备就绪	机器达到可以制作蒸汽的温度。如需制作蒸汽，请转动蒸汽旋钮（A4）
 闪烁	机器已开启，节能模式已启用。蒸汽旋钮（A4）处于蒸汽排出位置	指示灯闪烁，表示机器准备制作蒸汽。当机器达到规定温度时，立即开始释放蒸汽
	机器在制作蒸汽的过程中	待指示灯稳定亮起时，机器达到规定温度，可以开始制作蒸汽
	机器正释放蒸汽	
 亮起（红色）	机器需除垢	请参照“14. 除垢”章节的描述对机器进行除垢
 闪烁（红色）	正在除垢	请参照“14. 除垢”章节的描述完成操作：指示灯变为白色时，进行除垢冲洗循环

指示灯情况	指示灯说明	操 作
 亮起（白色）	必须进行除垢冲洗循环	
 闪烁（白色）	正在进行除垢冲洗循环	
 亮起（红色）	必须清洁咖啡流出口	请参照“11.1清洁咖啡流出口”章节的描述操作
 闪烁（红色）	正在清洁咖啡流出口	
 闪烁（白色）	正在进行冲洗	
 和  闪烁	如安装了软水过滤器，机器内部回路可能有气泡，而阻碍咖啡制作	按下  指示灯对应的按钮（B7）。机器开始自动出水，然后自动停止。
	咖啡豆研磨得太细，导致咖啡制作速度很慢或根本不出咖啡	取下过滤器手柄（C1），请参照“7.1第一步：磨豆”（如图11）以及“7.3第二步：压粉”（如图17）的描述操作。
	咖啡过滤器（C2或C3）被堵塞	使用流动的水冲洗咖啡过滤器或使用冲洗功能。
	水箱（A15）安装不正确，底部的阀门没有打开	轻轻按下水箱，打开底部阀门。
	水路有水垢	请参照“14.除垢”章节的描述进行除垢。

16.故障处理

故障	原因	解决方案
滴水盘（A11）中有水	这是由内部水回路运行引起的正常现象	定期清空并清洁滴水盘
无法制作意式浓缩咖啡	水箱（A15）没有水	往水箱中加水
	 灯（B7）亮起，表示咖啡或蒸汽回路是空的	按下与  灯对应的按钮为水回路加水
	咖啡过滤器（C2或C3）被堵塞	使用流动的水冲洗咖啡过滤器或使用自动冲洗功能
	水箱安装不正确，底部的阀门没有打开	轻轻按下水箱，打开底部阀门
	水回路有水垢	参照“14. 除垢”章节的描述进行除垢
	咖啡粉研磨得太细	取下过滤器手柄（C1），请参照“7.1第一步：磨豆”（如图11）以及“7.3第二步：压粉”（如图17）的描述操作
过滤器手柄无法安装到机器上	咖啡粉研磨完毕未压粉，或咖啡粉过多	取下过滤器手柄（C1），请参照“7.1第一步：磨豆”（如图11）以及“7.3第二步：压粉”（如图17）的描述操作
意式浓缩咖啡从过滤器手柄的边缘滴出，而不是从咖啡流出口滴出	过滤器手柄安装不正确	正确安装过滤器手柄，并尽可能将其旋紧
	意式浓缩咖啡流出口的橡皮垫圈失去弹性或有水垢	请与售后服务中心联系更换意式浓缩咖啡流出口橡皮垫圈
	咖啡过滤器（C2或C3）被堵塞	使用流动的水冲洗咖啡过滤器或使用冲洗功能
咖啡油脂较少（咖啡从咖啡流出口流出的速度太快）	需要检查机器设置	取下过滤器手柄（C1），请参照“7.1第一步：磨豆”（如图11）以及“7.3第二步：压粉”（如图17）的描述操作
咖啡油脂较厚（咖啡从咖啡流出口流出的速度太慢）	需要检查机器设置	取下过滤器手柄（C1），请参照“7.1第一步：磨豆”（如图11）以及“7.3第二步：压粉”（如图17）的描述操作

故障	原因	解决方案
用LatteCrema系统制作卡布奇诺时，牛奶不起泡	牛奶不够冰	务必使用冰箱冷藏的牛奶
	奶泡调节旋钮（D5）未旋转至正确位置	检查并旋转奶泡调节旋钮至正确位置（▲ 最大量奶泡；- 最小量奶泡；- 无奶泡）
	LatteCrema系统脏污	参照“11.6清洁LatteCrema系统”章节的描述清洁牛奶容器
	水路有水垢	参照“14. 除垢”章节的描述进行除垢
除垢结束后，机器提示需要进一步冲洗	在冲洗过程中，水箱没有加水至-MAX（最高位置）线	重复冲洗过程（参见“14. 除垢”章节）
机器不研磨咖啡	咖啡研磨器内有异物导致无法研磨咖啡	参照“11.3清洁研磨器刀架”章节的描述清洁刀架，确保在取出刀架之前，将所有咖啡豆从咖啡豆容器（A1）中取出。 在放回刀架之前，使用吸尘器将残留物从外壳中清除
	咖啡豆容器（A1）未放置在正确位置	将咖啡豆容器正确装回咖啡粉研磨器中。当▲ 箭头与🔒标志对齐并听到咔嚓声时，说明咖啡豆容器正确插入 

故障	原因	解决方案
如果您想改变咖啡的种类	您必须清除机器内所有咖啡豆	<ul style="list-style-type: none"> • 清空咖啡豆容器（如有必要，在不装咖啡豆的情况下操作咖啡粉研磨器，或使用真空吸尘器清除剩余的咖啡豆） • 安装过滤器手柄，在没有放置咖啡豆的情况下，多次操作咖啡粉研磨器，以排空管道内的咖啡粉。将过滤器手柄连接到咖啡粉研磨出口（A18），将其与△（插入）对齐，然后向右转动。过滤器手柄转动到（关闭）位置后开始研磨，之后研磨自动停止，操作压粉控制杆按压，然后将粉倒掉。一直重复直到咖啡过滤器内没有咖啡粉 • 将新的咖啡豆放入咖啡豆容器 <p>如果咖啡粉的量不足以达到理想量，按照按第一次使用时的要求设置机器</p>
<p>研磨后，咖啡过滤器是空的</p> <p>研磨后，过滤器里的咖啡过多</p>	咖啡研磨器的咖啡粉进料管堵塞	<p>参照“11.5清洁‘智能压粉器’”章节的描述进行清洁。如果问题仍然存在，请打开咖啡豆仓，使用清洁刷疏通咖啡粉进料管</p> 
研磨后，过滤器中的咖啡粉没有达到“理想粉量”	<p>“智能压粉器”需要清洁</p> <p>咖啡粉的量需要调节</p> <p>随着时间的推移，研磨器刀架逐渐磨损</p>	<p>参照“11.5清洁‘智能压粉器’”章节的描述进行清洁，然后再次研磨</p> <p>使用咖啡粉量调节旋钮（B2）调节咖啡粉量。如果旋钮已经调至最大值，参照“10.菜单设置”章节中“额外研磨调整”的描述进行操作</p> <p>参照“11.4更换研磨器刀架”章节的描述更换刀架</p>



★若有任何需求请与下述地址联系:

☆德龙电器(上海)有限公司

地址:上海市中山北路3553号2101-2116室

电话:(021) 3135 8858 传真:(021) 3135 8262 邮编:200062

客服热线:400 827 1668

网址:www.delonghi.com.cn