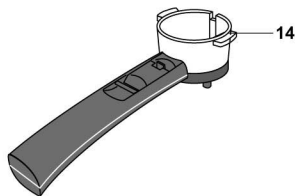
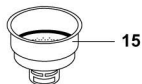
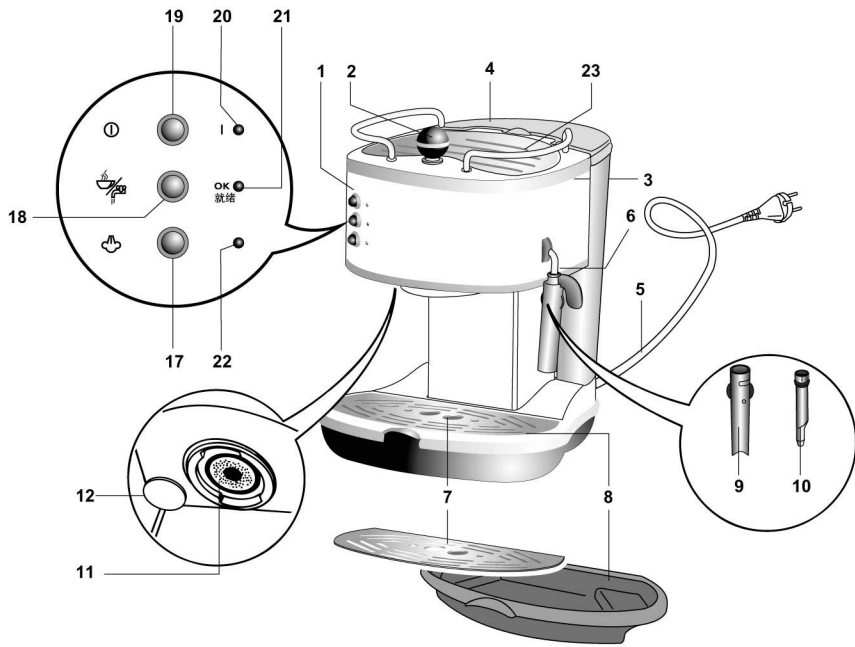
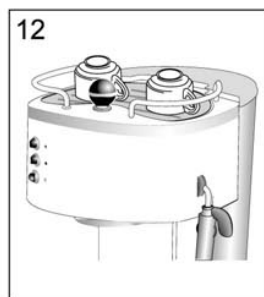
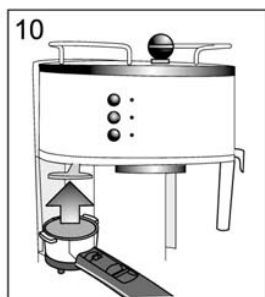
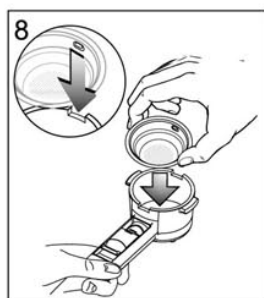
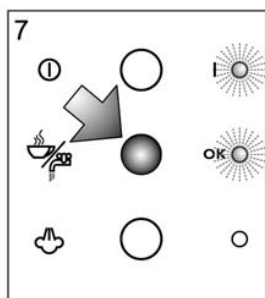
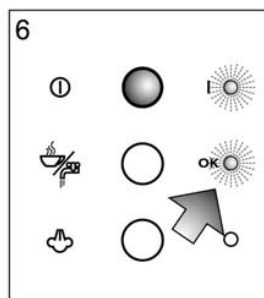
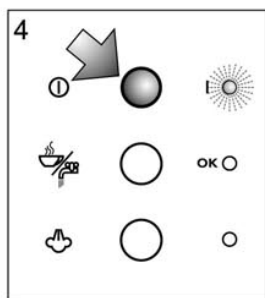
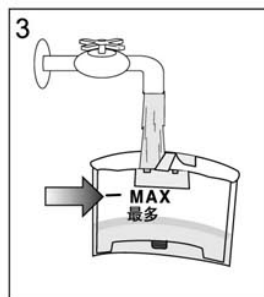
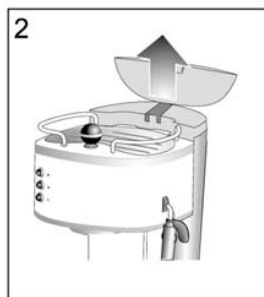
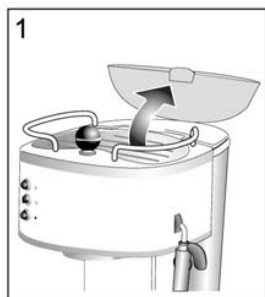


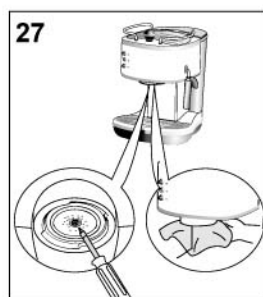
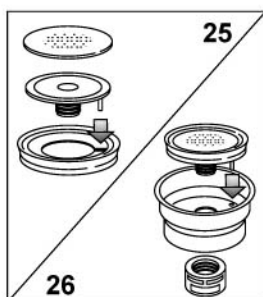
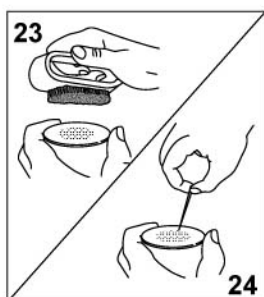
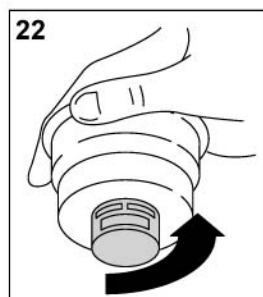
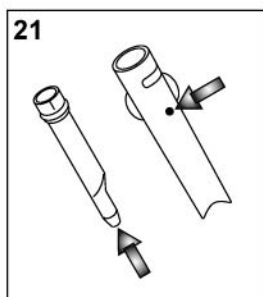
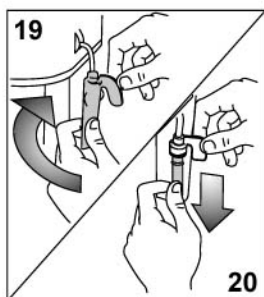
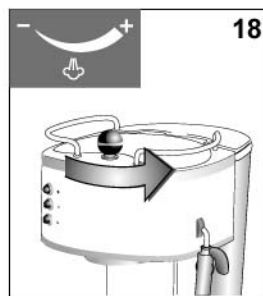
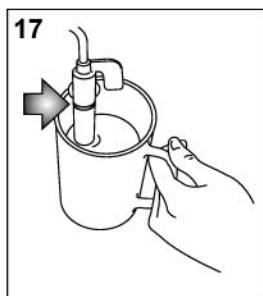
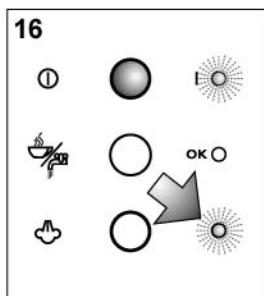
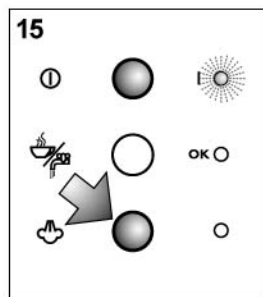
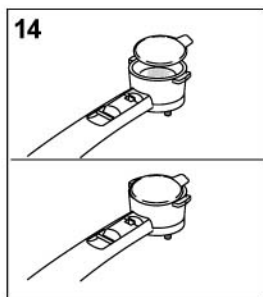


咖啡机

使用说明书







首先感谢您使用德龙咖啡机，为使您制作出最优质的咖啡，我们建议您在用咖啡机前请仔细阅读本说明书。它可以在确保您安全的同时制作出优质纯正美味的咖啡。

说明书中重要信息具有以下图示，请您注意



**危险：** 错误操作会导致触电危险



**注意：** 错误操作会导致受伤或损坏电器



**烫伤危险：** 操作失误会引起烫伤会烧伤。



**提示：** 提示使用者重要信息。

## 安全：

### 基本安全信息



机器使用时，请注意防止触电。

请注意以下安全警告。

- 手脚潮湿时请勿触碰机器。
- 请勿用潮湿的手触碰插头。
- 确保插座在易接触范围，以便拔掉插头。
- 拔掉插头时，不要拽拉电线，防止损坏。
- 不使用机器时，请拔掉插头。
- 机器损坏时请勿自行修理。拔掉电源插座，关闭机器，同时联系售后服务。
- 电源线或者插座损坏时，为避免危险，请联系德龙售后服务为您更换。



**注意：**

包装物(如塑料袋，塑料泡沫)需远离儿童所能接触的地方。因为对于小孩子这些包装物是潜在的危险物品



**注意：**

本电器不适宜没有使用经验或无行为能力(包括孩子)的人士使用。除非在相关人员保证安全的情况下使用。切勿让儿童玩耍本机器。



**烫伤危险：**

机器在运行时会产生蒸汽和热水。机器使用时，请勿触碰咖啡杯预热盘。

### 机器使用：

机器可以制作咖啡或者热饮，且只适合在家庭使用，以下场所不适用：

- 员工餐厅、办公室或其他办公场所
- 农场
- 饭店旅馆或者其他度假场所
- 客房

任何其他不当使用也会引起危险。

### 使用说明

- 在使用本机器前，请仔细阅读说明书。
- 制造商对由于任何使用不当所引起的损坏均不负任何责任。



**提示：**

请仔细遵守以下提示，如机器转送他人，请附说明书。

### 描述：

- 1、控制面板
- 2、蒸汽旋钮
- 3、水箱
- 4、水箱盖
- 5、电源线
- 6、蒸汽/热水管
- 7、杯盘

- 8、滴水盘
- 9、卡布奇诺发泡器
- 10、喷嘴
- 11、热水流出口
- 12、咖啡压粉器
- 13、咖啡粉测量勺
- 14、过滤器手柄
- 15、制作2杯的过滤器
- 16、制作1杯的过滤器
- 17、蒸汽选择按钮
- 18、咖啡/热水控制按钮
- 19、开关按钮
- 20、开启指示灯
- 21、OK指示灯
- 22、蒸汽指示灯
- 23、暖杯盘

## 机器使用前准备工作

### 送货后请检查

在开箱验机时，检查产品是否有破损划伤、完整齐全。若有疑问请不要使用，并直接与技术人员取得联系。

### 机器安装

在安装机器时必须遵从的安全原则：

- 浸入水中会损坏机器，请勿将机器放置在水笼头或水槽旁边。
- 不要将咖啡机放置于零度或零度以下环境使用，会引起电器损坏。
- 请勿将电源线放置在锋利的边缘或热源的表面，以避免损坏电源线。

### 机器连接



**注意：**

- 检查所使用场所的电源与机器标牌上显示的电源数据是否相符，将机器安全的接入到电源接口
- 电源接口应最低额为10A(安培)，厂商对

于电源接头、接口不正规所产生的问题不负有责任。

- 插头和插座不匹配时，请技术人员更换其他插头。

- 机器上所配电线不能用其他电线替代，如电线损坏，请联系售后服务或者生产商替换，以避免引起危险。

### 水箱装水：

1. 打开水箱盖(如图一)，提起水箱，取出水箱(如图二)
2. 水箱注入新鲜的水，水位不要超过MAX线(指水箱最多装水量)(如图三)。水箱底座上的阀门对准机器底座上的小圆孔，轻轻按压就可装好水箱。
3. 更简单的方法，不移动水箱，直接往水箱里面注水。



**注意：**在水箱没有水的情况下，切勿使用机器。水位只有几厘米时要及时加水



**提示：**水箱底部残留些水是正常的，这些水可以用海绵吸掉。

## 如何制作意式浓缩咖啡

### 咖啡机预热

想要一杯达到理想温度的咖啡，建议按以上步骤预热机器：

1. 按一下ON/OFF按钮(相应指示灯会亮起)(如图四)，同时保持空的过滤器手柄与咖啡机接触(如图五)
2. 在过滤器手柄下放置一个杯子，并使用同一个杯子喝咖啡，这样可预热杯子。
3. 等到OK指示灯亮起(如图六)，然后再按一下咖啡选择按钮(图七)，让水流出来直到OK指示灯熄灭。然后再次按一下咖啡选择按钮，停止放水(图七)。
4. 倒空杯子，等待OK指示灯亮起，再重复一遍以上操作。(移开手柄时，会放出少量蒸汽，

属于正常现象)

### 如何用咖啡粉制作意式浓缩咖啡：

1. 如上述步骤预热咖啡机后，将咖啡粉过滤器装到过滤器手柄中，确保过滤器正确的安装到相关的位置(如图八)。使用一杯咖啡量过滤器制作一杯咖啡，或使用两杯量过滤器制作两杯咖啡。
2. 如需制作一杯咖啡，过滤器中填入适量的咖啡粉，大约为一平勺7克(如图九)。如需制作两杯咖啡，需松散的咖啡粉两勺(大约6+6克)，每次加一点，防止咖啡粉掉落。



#### 注意：

在向咖啡过滤器加咖啡粉时，确保过滤器中没有以前做咖啡时留下的残渣。

3. 加入咖啡粉后，需用咖啡粉压粉器轻压一下，将填入的咖啡粉压平实(如图十)。制作出口味纯正的咖啡，压咖啡粉很重要，如果咖啡粉压得过紧，咖啡流出缓慢，且咖啡油脂变深。相反，如果咖啡粉没有压紧，咖啡流出过快，且咖啡粉油脂变淡。
4. 去除过滤器边缘多余的咖啡粉，然后将过滤器手柄加过滤器安装到机器上，同时向右旋紧避免漏水(如图五)。
5. 将咖啡杯放在过滤器容器出水口下面(如图十一。)建议制作咖啡前，用少量热水先预热一下咖啡杯，或置于暖杯盘上15-20分钟进行暖杯(如图十二)。
6. 确认OK指示灯亮起后(如图六)(如果指示灯没有亮起，请等到指示灯亮起)，按一下咖啡按钮(如图七)。开始萃取咖啡，当接到所需咖啡量时，再次按一下咖啡按钮(如图七)(建议每次接取咖啡不要超过45秒)
7. 萃取完咖啡后，从右向左旋转取下过滤器手柄。



#### 注意：

机器正在萃咖啡时，切勿取下咖啡

过滤器手柄，以防止咖啡外溅。

8. 清除咖啡过滤器中的咖啡渣时，请按住过滤器手柄，并推开过滤器手柄上的过滤器锁扣，这样就可以倾倒咖啡渣(如图十三)。
9. 关闭咖啡机，按一下“ON/OFF”按钮(如图四)。

首次使用咖啡机时，需要清洗所有配件及机内部可清洗部分。在无咖啡粉的情况下至少制作5次咖啡，以达到清洗机器的目的。

### 如何用易理包制作意式咖啡

1. 按“咖啡机预热”章节描述预热咖啡机，确保过滤器手柄与机器连接。



#### 提示：

请使用有以下标识的ESE标准的咖啡。ESE(易理包)标准已被世界所有咖啡机手柄加工商普遍认可。



2. 将小的过滤器安装在过滤器手柄上，确保过滤器正确安装到相关位置(如图八)。
3. 将易理包装入到过滤器中(如图十四)，将其位置摆放正确。
4. 过滤器手柄安装到咖啡机上，拧紧(如图五)。
5. 按照前节5.6.7步操作。

### 如何制作卡布奇诺咖啡：

1. 首先制作意式咖啡，并确保杯子足够大可以盛放卡布其诺咖啡。
2. 按下蒸汽按钮(如图十五)。
3. 同时准备牛奶，每杯卡布其诺需在容器中倒入大约100G牛奶。牛奶需经冰箱冷藏。(不能用热牛奶!)记住牛奶在打泡后，体积会增加2-3倍。

**i** 提示:

建议使用冰箱冷藏的半脱脂牛奶

4. 将已装入牛奶的容器置于发泡器下
5. 等到蒸汽指示灯亮起(如图十六), 灯亮表明热水发生器已达到了产生蒸汽的理想温度。
6. 打开蒸汽龙头, 等待几秒待水流出, 直至蒸汽喷出。关上龙头。
7. 将牛奶发泡器浸入牛奶几毫米(如图十七), 确保不要超过发泡器上标示的箭头位置(如图十七)。逆时针旋蒸汽按钮转至少半圈(如图十八)。进行此项操作后, 牛奶体积会增加。如需制作更丰富的奶泡, 可将发泡器浸入牛奶中, 并从底部往上慢慢移动牛奶容器。
8. 牛奶体积加倍时, 将发泡器浸入牛奶容器, 继续加热牛奶。当到达理想温度(理想温度60摄氏度)和奶泡时, 顺时针旋转蒸汽按钮, 并关闭蒸汽开关。

按下ON/OFF开关(如图四)。(相应指示灯熄灭)

9. 将打好的奶泡倒入已装好意式浓缩咖啡容器中, 您的卡布奇诺咖啡就制作完成了。可根据个人口味加入糖, 如有需要, 有泡沫顶部撒上一些粉末状的巧克力。

**i** 提示:

- 如需制作一杯以上卡布奇诺, 请先制作好所有的咖啡。再制作所需的奶泡。
- 牛奶打泡以后如需再做咖啡, 首先需要冷却打牛奶容器, 否则咖啡会太热。
- 如需冷却, 将容器放在过滤器容器下面(如图十一), 按下咖啡按钮, 让水流出来直至蒸汽指示灯熄灭, 然后就可以制作咖啡了。建议蒸汽释放时间不超过60秒, 牛奶连续打泡不超过3次。



注意: 每次打完奶泡后要清洗发泡器,

步骤如下:

1. 旋转蒸汽开关, 使咖啡机放出蒸汽几秒钟(如图十八)。这样操作, 可排出卡布其诺发泡器中残留的牛奶。然后按一下“ON/OFF”开关关闭机器。
2. 一手紧握发泡器, 另外一只手顺时针旋转发泡器导管, 并向下拉(如图十九)
3. 向下拉取下发泡器导管(如图二十)。
4. 用温水彻底清洗发泡器和发泡器导管。
5. 检查发泡器上小孔是否堵塞(如图二十一箭头所指)。如有堵塞, 有大头针疏通。
6. 将发泡器导管插入发泡器, 并往上推。
7. 发泡器导管往上推, 并逆时针旋转拧紧。

### 制作热水

1. 按一下: ON/OFF “按钮开启机器(如图四), 等待OK指示灯亮起(如图六)。
2. 在卡布其诺发泡器下面放置一个容器。
3. 按下咖啡/热水控制按钮(如图七), 同时逆时针旋转蒸汽开关(如图十八), 这时热水会从发泡器中流出。
4. 要停止热水流出, 逆时针旋转蒸汽开关, 再按一下咖啡/热水控制按钮(如图七)。建议释放时间不超过60秒。

### 清洗和保养



危险!

在对机器进行清洁前, 请先关闭机器, 拔下电源插头, 并待机器冷却。

### 过滤器清洁与保养

制作300杯咖啡后, 需清洗过滤器手柄及过滤器容器。

- 将过滤器容器从过滤器手柄中取出
- 将过滤器容器底部旋转按图二十二所指箭头方向旋开(如图二十二)
- 推动过滤器容器底部装置, 取出过滤器容器中垫圈



- 取出过滤器容器中垫圈
  - 用热水和刷子清洗所有过滤器组成部分和金属过滤网(如图二十三),确保过滤网孔不堵塞,如若需要,请大头针疏通(如图二十四)。
  - 重新在塑料盘安装滤器和垫圈(如图二十五),确保塑料盘上针插入塑料盘上的小孔中(如图二十六)。
  - 最后盖上盖子。
- 用户如若未按上述指示操作,所引起的损失,厂商不予承担。

#### 清洗咖啡机出水口:

制作满300杯咖啡后,需按以下操作进行清洁:

- 首先检查咖啡机不要太热,关闭电源拔掉插头。
- 用螺丝刀拧下咖啡机出水口螺丝,将出水口部分过滤网取下(如图二十七)。
- 用湿布清洁咖啡机出水口(如图二十七)
- 用刷子和热水彻底清洗出水口和过滤网。确保滤网不堵塞。若需要用大头针疏通(如图二十四)
- 在水龙头下揉搓过滤网
- 将过滤网正确地装回咖啡机。

用户如若未按上述指示操作,所引起的损失,厂商不予承担。

#### 其他清洗操作:

勿使用溶解性或摩擦性清洁产品清洁机器。可使用柔软湿布进行清洁。定期清洁过滤器手柄、过滤器容器、滴水盘及水箱。倒空滴水盘,将放杯子格取走,将滴水盘里面的水倒空并用湿布擦干净。然后再重新装回机器。



**危险:**

在清洁期间,切勿将机器浸入水中,以免触

电,造成危险!记住这是一台电子产品。

#### 除垢:

建议用户制作满200杯咖啡后进行除垢,强烈建议用户使用德龙专门的除垢液对机器进行除垢(市场上可以买到)。

1. 在水箱中装入有除垢溶液的水
2. 按一下“ON/OFF”按钮,等待OK指示灯亮起
3. 确保过滤器容器没有连接到机器上,同时在咖啡出水口下面放置一个容器
4. 按一下咖啡/热水控制按钮,让水箱中1/4溶液流出,并不时旋转蒸汽按钮,以流出少许溶液,再次按下咖啡/热水控制按钮,使其停止,让溶液作用5分钟左右。
5. 重复第4个步骤3次,直到水箱中溶液清空为止。
6. 为消除残留溶液,在水箱放入清水(无除垢液)
7. 按下咖啡/热水控制按钮(如图六),运行机器运行,直到水箱无水
8. 重复第6第7步骤

#### 废旧机器处理:

有关按照EC指令2002/96/EC正确进行本产品废旧处理的重要信息。

当咖啡机达到使用寿命时,请勿将其作为城市垃圾进行废旧处理,可将超过使用期的咖啡机交给当地专门的分类垃圾收集中心或者提供此项服务的公司。

专项对家电产品进行废旧处理,可以避免由于处理方法不当而影响环境或者人类的健康。同时,对其组成材料进行回收,可以节省大量能源、资源。



为提醒公众家电产品需要单独进行废旧处理,所有产品上都有如图所示的禁止直接扔进垃圾箱的标志。

## 常见问题

问 题	可能原因	解决方法
不出咖啡	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 水箱没有水</li> <li>● 过滤网孔堵塞</li> <li>● 咖啡流出口堵塞</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 水箱加水</li> <li>● 清洁过滤器网孔</li> <li>● 按照“清洁咖啡流出口”章节清洁咖啡流出口</li> </ul>
咖啡从边缘流出，不从出咖啡流出口流出	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 过滤器安装位置不正确</li> <li>● 垫圈失去弹性或者破损</li> <li>● 过滤网孔堵塞</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 重新正确安装滤器，并拧紧</li> <li>● 找售后服务更换垫圈</li> <li>● 清洁过滤网</li> </ul>
咖啡是冷的	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 咖啡送出时，OK指示灯没亮</li> <li>● 咖啡机没有预热</li> <li>● 咖啡杯没有预热</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 等待OK指示灯亮起</li> <li>● 按步预热章节内容预热咖啡机</li> <li>● 用热水冲洗或在暖杯盘放置至少20分钟来暖杯</li> </ul>
泵噪音过大	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 水箱中无水</li> <li>● 水箱安装不正确，水箱底部阀门没有打开</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 往水箱加水、</li> <li>● 轻轻按压水箱，以打开阀门</li> </ul>
咖啡油脂颜色淡(咖啡从流出口流出很快)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 咖啡粉没有压平</li> <li>● 咖啡粉份量不够</li> <li>● 咖啡粉研磨过粗</li> <li>● 咖啡粉品种不对</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 再次压平咖啡粉</li> <li>● 增加咖啡粉份量</li> <li>● 使用意式咖啡专用咖啡粉</li> <li>● 换咖啡粉品种</li> </ul>
咖啡油脂颜色深(咖啡从流出口流出很慢)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 咖啡挤压过紧</li> <li>● 咖啡粉份量过多</li> <li>● 咖啡流出口堵塞</li> <li>● 过滤器堵塞</li> <li>● 粉研磨过细</li> <li>● 咖啡粉过细或受潮</li> <li>● 咖啡粉品种不对</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 减轻压粉力度</li> <li>● 减少咖啡粉份量</li> <li>● 按照“清洁咖啡流出口”章节清洁咖啡流出口</li> <li>● 清洗过滤器</li> <li>● 使用意式咖啡专用咖啡粉</li> <li>● 使用意式咖啡专用咖啡粉，并确保咖啡粉没有受潮</li> <li>● 换咖啡粉品种</li> </ul>
制作卡布奇诺无奶泡	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 牛奶温度不够低</li> <li>● 卡布其诺发泡器太脏</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 使用冰箱冷藏半脱脂牛奶</li> <li>● 清洗卡布其诺发泡器上的小孔</li> </ul>



★若有任何需求请与下述地址联系:

☆ 邑隆贸易(上海)有限公司

地址: 上海市中山北路3553号仲大厦2001-2016室

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

客户热线: 400 827 1668

网址: [www.delonghi.com.cn](http://www.delonghi.com.cn)