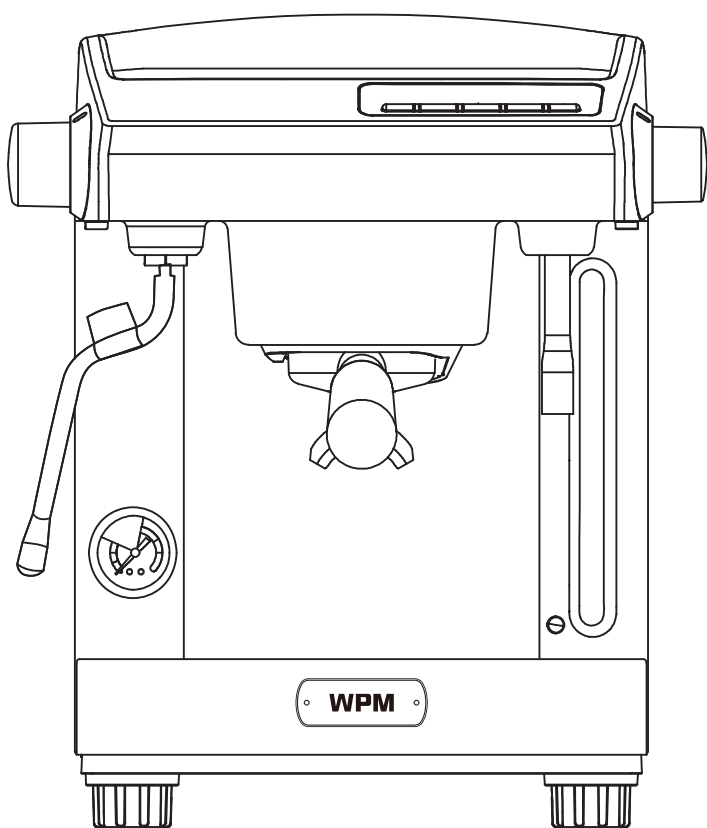


WPM

泵压式咖啡机
KD-210S3系列

使用指南 Instruction Manual



目录

安全使用注意事项	2
各部件名称及特点	3
控制面板指引	4
操作指引	5-11
设定咖啡机	12
冲制咖啡指引	13-15
打奶泡指引	15-16
清洁与保养	17-18
清洁指引	19-20
清理水垢	20-21
产品规格	22

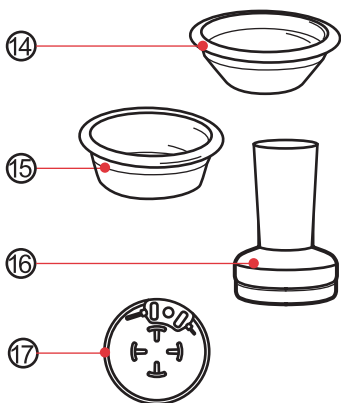
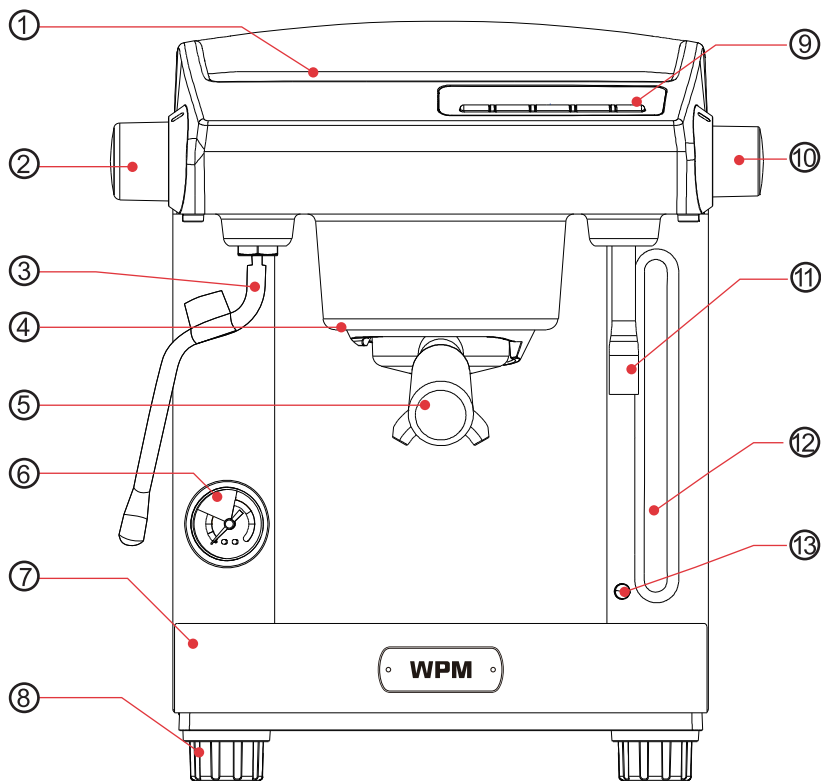
感谢您购买本公司产品，请您在使用前务必详细阅读使用说明书！

安全使用注意事项

惠家在设计 and 制造产品时非常仔细的考虑到安全，但是产品的使用者必须小心地使用电器。以下列出使用机器的安全措施：

1. 仔细阅读并保存产品使用说明书。
2. 请在水平面上放置及操作咖啡机。
3. 请勿在水箱缺水时操作机器，只可注纯净水入水箱。水箱的最大容量为 2.5 升。
4. 切勿在冲制咖啡的过程中或热水正在流出时取走冲煮手柄，以免机内的压力突然喷出，引致灼伤。
5. 由于蒸汽热水管在打奶泡和出热水时会发热，接触会引起烫伤，因此请避免直接碰到蒸汽管和热水管。
6. 机器有问题时应关闭电源和拔下插头。
7. 不可让电源线接触到机器发热的部分，包括咖啡杯加热盘及蒸汽热水管。
8. 切勿把手放在蒸汽热水管喷嘴或咖啡冲煮头之下，以免灼伤。
9. 在拔插头时必须关闭电源及不可拉扯电源线。
10. 在不使用产品时和清洁前，应关闭电源和拔下插头。
11. 只可用通过测试的延长电源插座。
12. 应按照产品上注明的电压下使用产品。
13. 产品不要放置在小孩可触摸到的地方。
14. 严禁无人看管时启动产品。
15. 不要在规定范围外使用产品。
16. 不要将产品靠近或放在煤气炉，电热组件或加热炉上及不要放置在其它电器产品上面使用。
17. 不要让产品的电源线挂在桌旁或接触到任何发热物表面。
18. 不可将产品浸入水中。
19. 如果电源线损坏，为避免危险，应立刻停止操作，并把机器带到惠家指定的维修站由专业人员来更换电源线。
20. 在使用后，发热部份的仍有余温，请勿触碰。
21. 请于小童（8岁以下）不能触及的地方使用（或冷却）本咖啡机，以免小童拉扯电线。若无人在旁监督，不得让8岁以下儿童清洁及维护产品。
22. 生理，感觉或心理能力欠佳或缺少经验及知识的人士（包括8岁以下儿童）不得使用本机器，除非他们得到其安全责任在本器具使用方面的监督或指导。应对儿童进行监督，确保其不玩耍本机器。
23. 不要用潮湿的手和赤脚操作咖啡机。
24. 不要扭曲电线。
25. 环境温度应在10°C到32°C之间（50°F到90°F之间）。

各部件名称及特点



1. 咖啡杯加热盘
2. 蒸汽旋钮
3. 蒸汽棒
4. 咖啡冲煮头
5. 冲煮手柄
6. 锅炉压力显示表
7. 可拆式集水盘

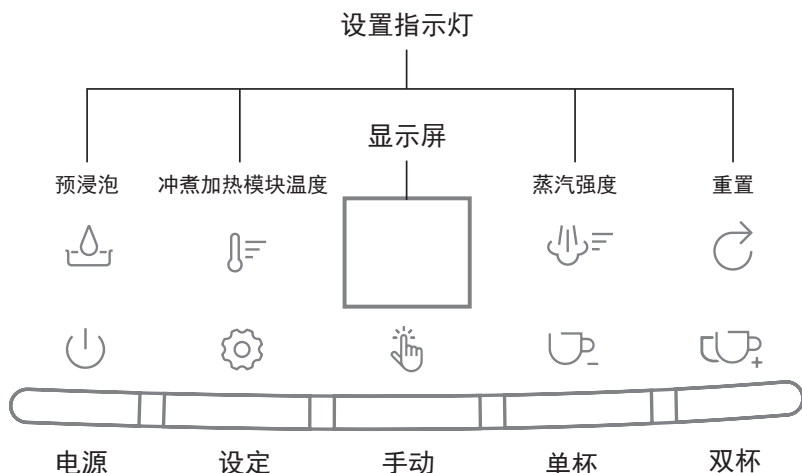
8. 可调校式机脚
9. 控制板
10. 热水旋钮
11. 热水管
12. 可拆式3升水箱
13. 低水位提示装置

配件:

14. 一杯量不锈钢过滤网
15. 二杯量不锈钢过滤网
16. 咖啡粉压器
17. 清洁针, 清洁碟

注: 请以包装内实物为准, 当产品规格、配件、设计变更时, 恕不另行通知。

控制面板指引



● 电源

按下电源键开动机器。显示屏会显示"—"，这表示机器已开动及开始加热。

注意: 在开动机器之前，须确保蒸汽控制旋钮及热水蒸汽控制旋钮关闭。
当显示屏显示咖啡温度时，机器已完成加热，即可以操作。

● 手动模式

手动模式可控制萃取咖啡的时间。

开始萃取咖啡时按一下手动键，再次按下手动键停止萃取。
启动手动模式时，显示屏会显示萃取时间。

● 单杯模式

此功能预设冲制一次咖啡份量为30毫升。

提示：我们建议一杯份量模式选用1杯量咖啡过滤网。

使用者只要在开始时按一下单杯键，完成份量后机器会自动停止。
当在使用一杯份量模式时需要停止操作，可随时按下手动、单杯或双杯键。

● 双杯模式

此功能预设冲制一次咖啡份量为60毫升。

提示：我们建议两杯份量模式选用2杯量咖啡过滤网。

使用者只要在开始时按一下双杯键，完成份量后机器会自动停止。
当在使用双杯份量模式时需要停止操作，可随时按下手动、单杯或双杯键。

● 设定

使用者可根据个人要求设定系统。详细设置步骤请参阅12页“设定咖啡机”
开始时，使用者只要按一下设定键。

操作指引

注意:

在开动咖啡机之前, 须确保蒸汽及热水功能关闭。

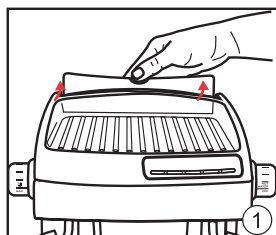
第一次使用或机器很久没被使用时,
必需根据以下步骤冲洗机器才可使用。

本机的安全系统已设置机器每流出240毫升的水便自动停止。
因此,使用者需要重按手动键让水再次流动。

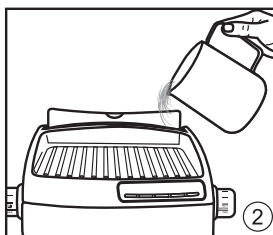
1. 把咖啡机放在干和水平的桌面上。
2. 确定集水盘及集水盘上盖已放好。
3. 注水入咖啡机水箱。使用者可用以下不同方法注水:
 - a) 打开咖啡机顶部的水箱盖(1), 然后将纯净水注入水箱(2)。或
 - b) 打开活动背盖(3), 拿出水箱(4)。然后注入纯净水(5)。注水后, 把水箱放回原位及关上活动背盖。
4. 将插头插入220V的交流电源插座并接通电源。按电源键开动机器(6)。显示屏會显示"—", 这表示机器已开动及开始加热。当显示屏显示咖啡温度时, 机器已完成加热, 即可以操作。手动、单杯及双杯指示灯会亮起(7)。
5. 把咖啡杯放到咖啡杯加热盘(8)。
6. 把1杯量或2杯量过滤网放进手柄(9)。把冲煮手柄放进冲煮头(10), 再把手柄尽量向右推固定位置(11)。
7. 放一个大容器在两个冲煮喷嘴之下(12)。
8. 当机器完成加热后, 按下手动键(13)并让水流出直至水箱清空。

本页及后面数页的内容是机器操作的步骤图。之后的操作说明会参考这些图片。为方便阅读，每张图片也附有编号。例：注纯净水入水箱 ① ② ③ ④ ⑤ ...
每次看到数字编号，请参考相关图片。

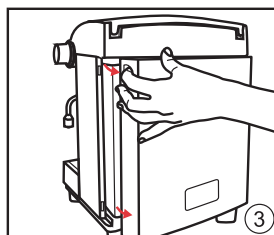
使用前准备



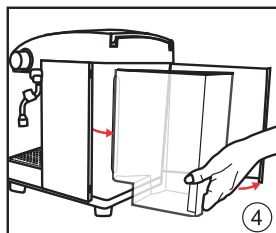
打开水箱盖



注纯净水入水箱



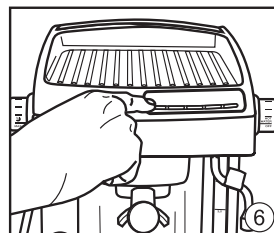
或拿出水箱注水：
打开活动背盖



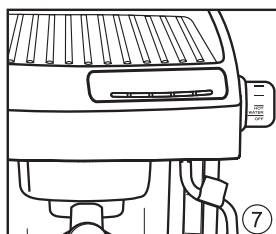
拿出水箱



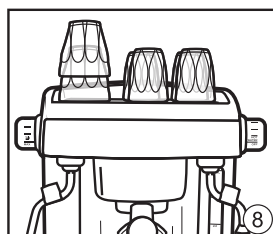
注入纯净水



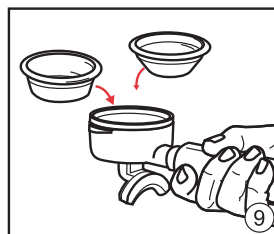
注水后，
按电源键开动机



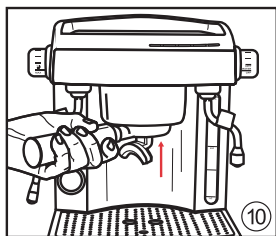
预热后便可以操作



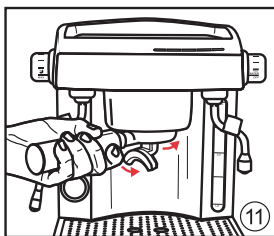
把咖啡杯预热



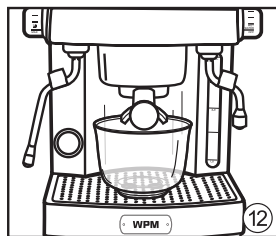
选择适当的过滤网放进手柄



把冲煮手柄放进冲煮头

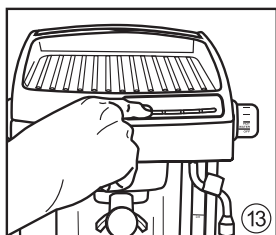


把手柄尽量向右推

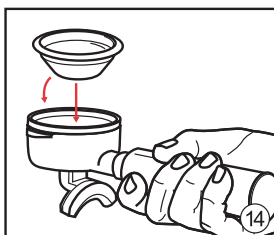


放一个大容器在
手柄喷嘴之下

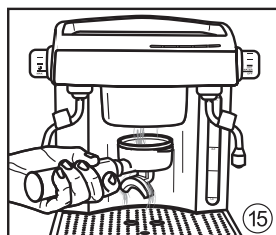
冲制咖啡



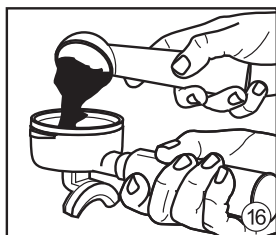
短按手动让水不断流出，
3分钟后再按手动停止水流。



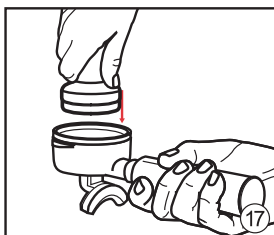
选择适当的过滤网放
进手柄



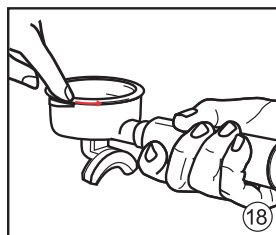
放冲煮手柄于冲煮头下
面，并冲热水使其变暖



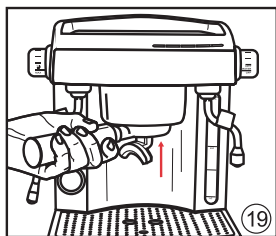
把已研磨的咖啡粉倒进
过滤网



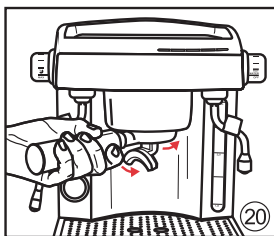
压平咖啡粉



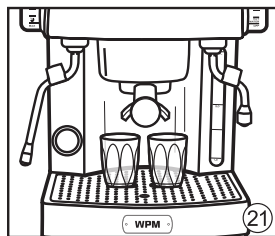
清洁过滤网周边的
咖啡粉屑



把冲煮手柄放进冲煮头

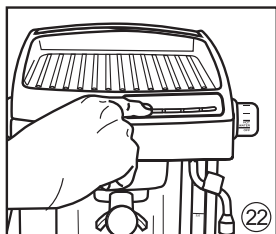


把手柄尽量向右推

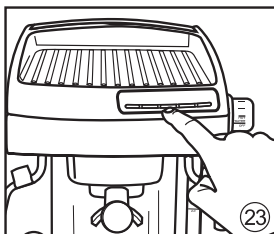


放咖啡杯在两个
喷嘴之下

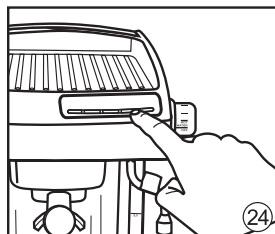
(22、23、24) 操作方法均可萃取咖啡，按照实际需求操作其中一项即可)



短按手动开始萃取，
等待萃取需要的量后，
再次按手动停止萃取

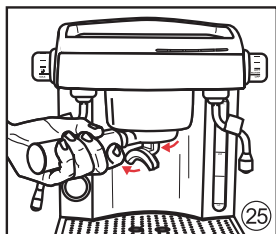


按单杯键冲制一杯份量
咖啡

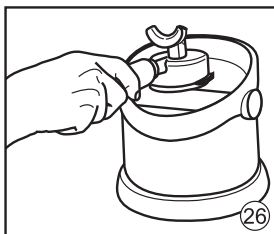


按双杯键冲制两杯份量
咖啡

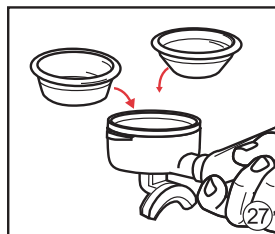
设定咖啡机



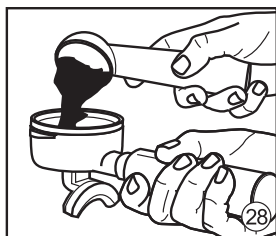
把手柄向左推，然后取出



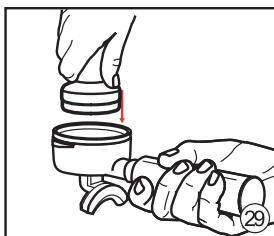
丢掉用过的咖啡粉



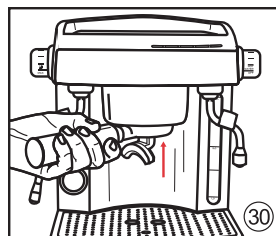
选择适当的过滤网放进
手柄



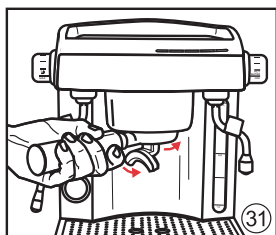
把已研磨的咖啡粉倒进
过滤网



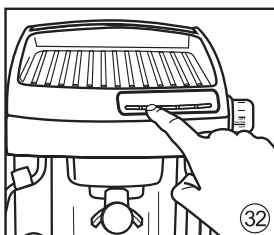
压平咖啡粉



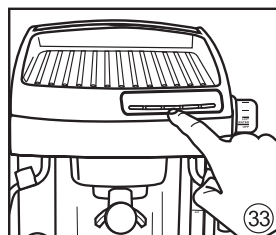
把冲煮手柄放进
冲煮头



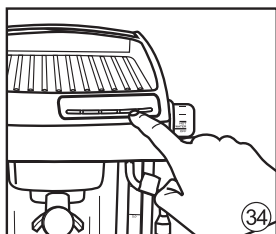
把手柄尽量向右推



按下设定键

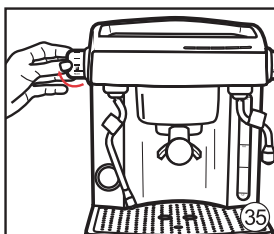


按单杯键开始及停止冲制

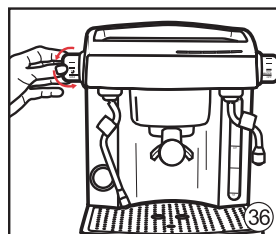


按双杯键开始及停止冲制

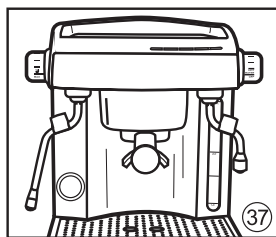
打奶泡



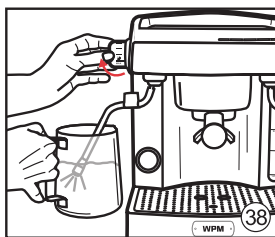
顺时针方向扭动蒸汽控
制旋钮，清洁蒸汽管



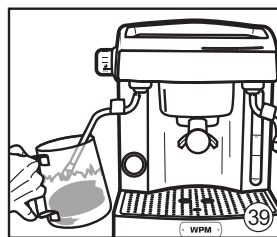
逆时针方向扭动蒸汽
控制旋钮，关掉蒸汽



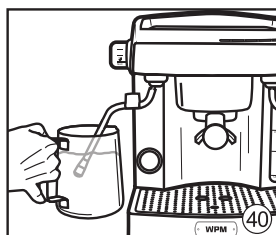
把蒸汽管转动至机器旁



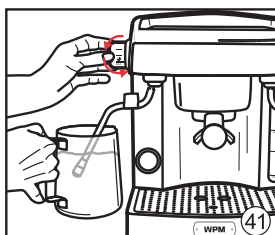
把蒸汽管放入奶壶中，蒸汽喷嘴深入牛奶1cm，再启动蒸汽功能



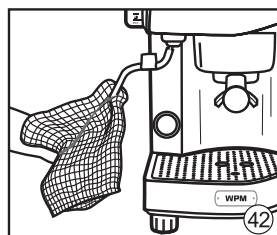
用奶壶口支撑着蒸汽管，并把蒸汽喷嘴放在水面之下1cm



提升奶壶直至喷嘴在壶的中央

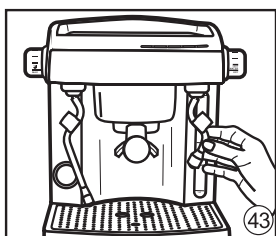


逆时针方向扭动蒸汽控制旋钮，关掉蒸汽

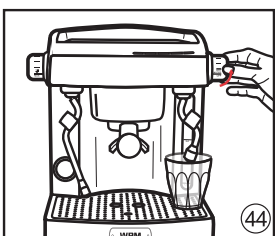


用湿布抹净蒸汽管及喷嘴

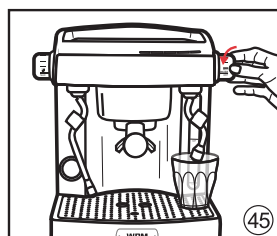
热水功能



转动热水管至集水盘

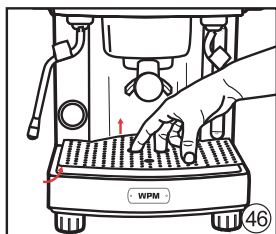


顺时针方向扭动热水控制旋钮，关掉热水

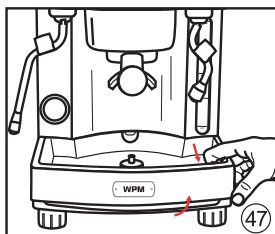


将杯放在热水管喷嘴之下并开动热水功能

清洁



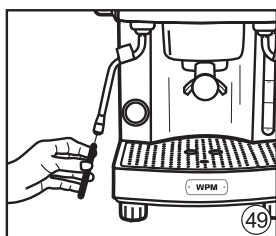
拿起集水盘上盖



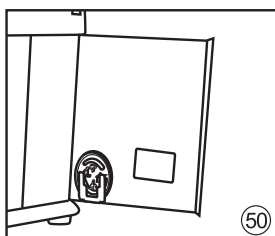
取出集水盘



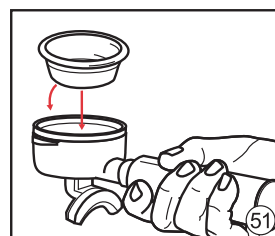
用湿布清洁蒸汽管及喷嘴，再开蒸汽10秒



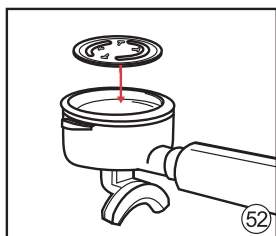
将清洁针从蒸汽喷嘴插入蒸汽管



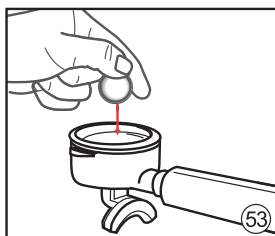
在背盖后面取出清洁碟子



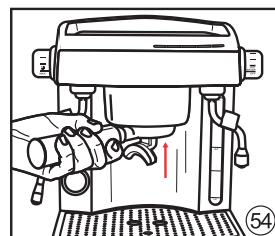
将2杯量过滤网放进手柄



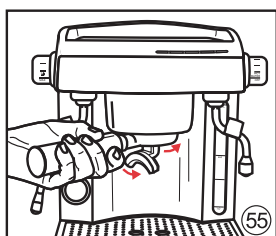
将清洁碟放在2杯量过滤网上



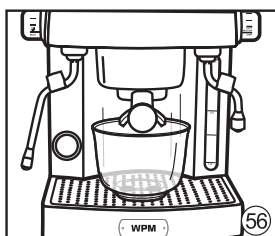
在清洁碟上放上清洁药片(可选用)



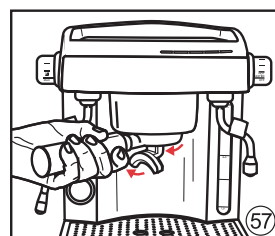
把冲煮手柄放进冲煮头



把手柄尽量向右推



放一个大容器在手柄喷嘴之下



把手柄向左推，然后取出

设定咖啡机

按下设定键进入设定模式。

持续按设定键以选择所需程序设定，对应的指示灯会亮起。

(顺序：预浸泡，冲煮加热模块温度，蒸汽强度，重置。)

按单杯键向前选择，按双杯键向后选择，按下设定键保存设定。

1. 预浸泡 (范围：-- / 01-10)

-- 为无预浸泡；

01至10分别为注水1秒至10秒；

按下单杯键或双杯键更改设定，按下设定键储存。



2. 冲煮加热模块温度 (范围：86-98°C)

按下单杯键或双杯键更改设定，按下设定键储存。



3. 蒸汽强度：(范围：01-05)

按下单杯键或双杯键更改设定，按下设定键储存。



4. 重置

长按手动键，重设至出厂设定。



设定一杯份量模式

1. 准备冲煮手柄。选择1杯量过滤网放进手柄及把已研磨的咖啡粉倒进过滤网。用压粉器压平咖啡粉。把冲煮手柄放进冲煮头，再把手柄尽量向右推稳固定位置(31)。

2. 放咖啡杯在手柄喷嘴之下(21)。

3. 长按单杯键开始冲制咖啡(33)。当得到理想份量时，按下单杯键停止冲制，机器会发出2次哔声。

设定双杯份量模式

1. 准备冲煮手柄。选择2杯量过滤网放进手柄及把已研磨的咖啡粉倒进过滤网。用压粉器压平咖啡粉。把冲煮手柄放进冲煮头，再把手柄尽量向右推稳固定位置(31)。

2. 放咖啡杯在手柄喷嘴之下(21)。

3. 长按双杯键开始冲制咖啡(33)。当得到理想份量时，按下双杯键停止冲制，机器会发出2次哔声。

冲制咖啡指引

● 预热咖啡杯

1. 把热水注入咖啡杯使其变暖。这有助保存特浓咖啡的泡沫。放咖啡杯在一旁。

● 预热过滤网及冲煮手柄

2. 选择适当的过滤网放进手柄(14)。
提示：我们建议于一杯份量模式选用1杯量咖啡过滤网；于两杯份量模式选用2杯量咖啡过滤网。
3. 放冲煮手柄于冲煮头下面，并冲热水使其变暖。放过滤网于冲煮头下面，按一下手动键让水流出而再按一下停止水流(15)。
4. 擦干过滤网。

● 倒入及压紧咖啡粉

5. 用咖啡粉量匙把已研磨的咖啡粉倒进过滤网(16)。
6. 把放有过滤网的手柄平置在桌上。用压粉器以平均力度压紧咖啡粉(17)，将压粉器90度转动，使咖啡粉饼的表面平滑。
7. 清洁手柄周边的咖啡粉屑(18)。

注意：

不要加入过少或者过量的咖啡粉到过滤网。
(一般是压紧咖啡粉后，压粉器底部应与过滤网的顶环相差几毫米)。

提示：

- a. 咖啡粉份量及压紧咖啡粉的力度要每次一样。唯一可调节的是咖啡粉的粗细程度。例如要用慢速冲咖啡，应用较细的咖啡粉；而快速冲咖啡，则应用较粗的咖啡粉。
- b. 确保压粉器是干的，以免粘着咖啡粉。

● 冲制咖啡

8. 把冲煮手柄放进冲煮头(19)，再把手柄尽量向右推稳固定位置(20)。
9. 放咖啡杯在冲煮喷嘴下面(21)。

注意：先检查咖啡机是否可以操作。如显示屏显示"—"表示机器已开动但仍在加热的过程中。

10. 选择理想的冲制份量：

按手动键让水不断流出(22)、

按单杯键冲制一杯份量咖啡(23)或

按双杯键冲制两杯份量咖啡(24)。

注意：当使用手动模式，使用者需要在开始冲制咖啡时按一下手动键，停止时再按一下。但使用一杯或两杯份量模式时，使用者只需按键开始，完成份量后机器会自动停止。

● 咖啡机的保养

11. 把手柄从冲煮头向左推，然后取出(25)。
12. 丢掉用过的咖啡粉(26)。

提示：我们建议使用者于每次冲制咖啡后，用小量清水冲净冲煮头，确保残余的咖啡粉不会附在冲煮头底部。只要按手动让水不断流出便可。

● 休眠状态

机器在停止操作三十分钟后，便会自动进入休眠状态；按电源开关重新预热。

打奶泡指引

打奶泡是把蒸汽打入牛奶中。蒸汽能把牛奶加热也会让牛奶接触空气而造成乳状泡沫，使牛奶变得软滑。跟制作特浓咖啡一样，打奶泡的技巧是需要多次练习的。

提示：特浓咖啡是所有咖啡类饮品的基础，各种饮品需要的牛奶份量会有所不同。

1. 牛奶的份量是根据咖啡的数量及奶壶的大小而定的。

提示：牛奶的份量会在打奶泡的过程中不断增加。

2. 把冷冻的牛奶倒入不锈钢奶壶至半满与2/3满之间。

提示：打奶泡前，先冷藏不锈钢奶壶使其冰冷。在使用奶壶前，千万不可用温水冲洗。

3. 顺时针方向扭动蒸汽控制旋钮至发出最大蒸汽，清洁蒸汽管(35)。

清洁后，逆时针方向扭动蒸汽控制旋钮，关掉蒸汽(36)。

4. 把蒸汽管转动至机器旁(37)。

5. 把蒸汽管放入奶壶中，而蒸汽喷嘴深入牛奶之下1厘米，再启动蒸汽功能至发出最大蒸汽(38)。

6. 用奶壶口支撑着蒸汽管，并把蒸汽喷嘴放在牛奶之下1厘米(39)。

蒸汽会在牛奶中产生漩涡。

注意:

不要只让蒸汽喷射在同一位置，应平均喷射到不同位置，否则会造出大气泡。如遇此情况，应提升奶壶使喷嘴更深入牛奶当中。记着：理想的奶泡是软滑浓厚的效果。

7. 牛奶的份量会在打奶泡的过程中不断增加。在此情况下，应把奶壶往下放及时常保持蒸汽喷嘴在牛奶之下约1厘米。

8. 当泡沫形成后，提升奶壶直至喷嘴在壶的中央(40)。

提示：不同的咖啡饮料所需的奶泡份量亦不同。如冲制一杯意大利泡沫咖啡（Cappuccino）比冲制一杯鲜奶特浓咖啡（Flat White）需要较多泡沫。

9. 当牛奶升温至60-65°C，立即逆时针方向扭动蒸汽控制旋钮，关闭蒸汽功能（41）。

提示：如没有温度计，可用手掌放在奶壶外测温。当牛奶升温至60-65°C，手只能忍受接触奶壶表面不超过3秒。

重要事项：避免牛奶升温至72°C，这样牛奶会被煮开，香味会消失。

10. 拿开奶壶，用湿布抹净蒸汽管及喷嘴(42)。
11. 把奶壶底部放在桌面上轻轻拍一拍，放出困在牛奶中的气泡。之后把奶壶慢慢旋转直到牛奶变得光滑及没有气泡，这样牛奶与奶泡才会溶合平均。当打转时，使用者可以清楚看见泡沫，有助判断泡沫的多少及状态。

● 使用热水功能

热水功能可用作调制浓黑咖啡、热巧克力及热茶。

1. 把热水管转动至机器旁(43)。
2. 将杯或容器放在热水管喷嘴之下，并逆时针方向尽量扭动热水控制旋钮开动热水功能(44)。
3. 当得到所需的热水份量，顺时针方向扭动热水控制旋钮，关掉热水(45)。
4. 拿开杯或容器，再转动热水管至集水盘以接着水滴。

清洁与保养

制作特浓咖啡时是要抽取咖啡粉中的咖啡油。但这些咖啡油在机器上的沉积会影响咖啡的味道及机器本身的操作。因此，为了保持咖啡味道及减少维修的次数，使用者必须时常清洁粘在机器上的咖啡油。保养的方法十分简单，使用者只需在每次操作后进行以下的步骤：

1. 让水流出冲煮头
2. 使蒸汽管喷出蒸汽
3. 操作后立刻用湿布抹净蒸汽管及喷嘴
4. 从过滤网丢掉用过的咖啡粉，再清洗过滤网及冲煮手柄上的咖啡油
5. 清空及清洗集水盘

重要：

切勿将任何咖啡机部件或配件放到洗碗碟机中清洗。

集水盘及集水盘盖子

经常拿起集水盘上盖及清空集水盘 (46) (47)。用水和少许非腐蚀性的清洁剂清洗集水盘及盖子，之后冲洗及吹干。

冲煮头、冲煮手柄和过滤网

每次用后应以温水冲洗冲煮手柄和过滤网，然后彻底擦干。

为清理残留在冲煮头的咖啡粉屑，应让水从冲煮头流出，再用湿布抹净冲煮头的内环。如果过滤网的小孔被咖啡粒堵住，可用较细的硬毛刷清理。

冲煮头的橡胶密封圈

冲煮头的橡胶密封圈位于冲煮头的底部，这是在冲咖啡时闭紧与冲煮手柄的距离。

密封圈的弹性会随时间减少，所以通常每十二个月便需要更换一次。密封圈质量退化的迹像是它不能扣紧冲煮手柄和有蒸汽在冲咖啡的过程中从冲煮头边漏出。

注意：

当不使用时机器时，我们建议不要把冲煮手柄长时间连接着密封圈，因这会缩短密封圈的寿命。

如需购买及更换冲煮头密封圈，可致电售后服务热线。请勿自行更换。

咖啡杯加热盘、热水管和机身表面

先用湿布抹净机身表面，然后抹干。千万不可使用钢丝球及任何化学的或研磨粉状的清洁剂来清洗机身表面，以免擦花。

蒸汽管

保持蒸汽管的清洁对蒸汽功能的效率非常重要。沉积在蒸汽管的牛奶焦会削弱机器的打奶泡功能。

重要事项：在每次使用后，应立刻用湿布抹净蒸汽管及喷嘴，再开少量蒸汽。如牛奶焦附在蒸汽管上，只需用湿布清洁蒸汽管及喷嘴，把蒸汽管转向集水盘，再开蒸汽10秒（48）。如牛奶焦太顽固，可将湿布包围着蒸汽管约 5分钟，这样使牛奶焦较容易清理。还有污垢的话，可重复此步骤。千万不可使用钢丝球及任何化学的或研磨粉状的清洁剂来清洗蒸汽管，以免擦花。如蒸汽管被堵住，可在背盖后面取出配件的清洁针，把清洁针从喷嘴插入蒸汽管（49）。如未能完全清理蒸汽管，可扭出蒸汽喷嘴，在流动的水中再用蒸汽针清理。

清洁指引

由于咖啡油会在冲煮头内慢慢沉积而影响咖啡的味道及机器本身的操作，所以必须定期清洗冲煮头。清洗周期要视乎使用次数而定，我们建议每 3个月清洗一次。

清洗冲煮头

1. 首先清洗水箱，打开活动背盖 (3)，拉出水箱 (4)。
冲洗后，用水龙头注入冷水 (5)。
2. 在活动背盖内侧取出清洁碟子 (50)。
3. 如冲煮手柄还连着冲煮头，拿走它。取出内里的过滤网并在流动的水下面冲洗，之后放到一旁。
4. 清空及清洗集水盘。然后放回机身上。
5. 把2杯量过滤网放进手柄 (51)。
6. 将清洁碟子放在2杯量过滤网上 (52)。
7. 在清洁碟子上放上清洁药片 (53)。然后把冲煮手柄放进冲煮头，再把手柄尽量向右推与冲煮头锁紧 (54) (55)。
8. 放一个大容器在两个冲煮喷嘴下方 (56)。
9. 在待机模式下同时按下设定及手动键，直至显示屏显示"CL"。
10. 按下单杯键，显示屏会闪动"Co"。
11. 按下手动键开始清洁，或同时按下设定及手动键离开清洁模式。
12. 清洗过程中，如果水箱缺水会闪动"--"，水箱指示灯会亮起。
加水后按手动键便可继续清洗。
13. 清洗完成后，机器会回到待机模式。
14. 拿开并清理冲煮手柄下面的容器。
15. 把冲煮手柄向左推，从冲煮头取出。
16. 从冲煮手柄取出清洁碟子，然后放回活动背盖内侧。
17. 取出冲煮手柄上的过滤网，再用暖的肥皂水清洗，冲净及抹干。
18. 咖啡机已准备好使用。

清洗蒸汽管

1. 放一个大容器在蒸汽管下方。
2. 在待机模式下同时按住设定及手动键，直至显示屏显示“CL”。
3. 按下双杯键，显示屏会闪动“St”。
4. 按下手动键开始清洁，或同时按下设定及手动键离开清洁模式。
5. 显示屏会显示“OP”，然后打开蒸汽开关开始清洗蒸汽水路。
6. 清洗过程中，如果水箱缺水会闪动“—”，水箱指示灯会亮起。
加水后按手动键便可继续清洗。
7. 清洗完成后，机器会回到待机模式。
8. 拿开并清理蒸汽管下面的容器。

清理水垢

水垢会随时间在那些涉及把水加热的装置上逐渐形成。因此，咖啡机亦需要定期清理水垢。清理周期要根据使用次数而定，我们建议每 4-6个月清理水垢一次。

清理咖啡机的矿物层

注意:

确保咖啡机已被关掉及拔掉电源。

1. 把水箱清洗干净。将1.5公升的纯净水注入水箱，并放入除垢剂。
等待除垢剂完全溶化，这需时5-7分钟。
2. 如冲煮手柄还连着冲煮头，拿走它。取出内里的过滤网并在流动的水下面冲洗。
3. 用螺丝刀拔起冲煮头内的过滤网。
4. 拿出手柄并放到一个安全地方。
重要事项：小心不要在拆开冲煮头后丢失过滤网。
5. 放一个大容器在冲煮头下方。
6. 将插头插入220V的交流电源插座并接通电源。按‘电源’开动机器。

7. 按一下手动键让一半的溶液从冲煮头流出，然后再按一下手动键停止。
 8. 当一半的溶液流出后，按一下手动键停止。然后按电源键关掉机器。
 9. 关掉机器约10-15分钟，让溶液产生清洁作用。
 10. 按电源键开动机器。
 11. 按一下手动键让另一半的溶液从冲煮头流出。
 12. 拿出水箱，把它冲水以确保全部的清理溶液被冲走。之后，重新注水入水箱及放回机器内。
 13. 按手动键让水箱内的所有水流出冲煮头。
 14. 完成后，拿走放在冲煮头下面的容器。彻底抹干整台机器。
 15. 谨慎地把冲煮头过滤网装回原位。
- 注意：确保锁紧冲煮头过滤网的螺丝。
16. 重新注水入水箱及放回机器内。

重要事项:

不可让溶液流入蒸汽管。

注意:

本机的安全系统已设置机器每流出240毫升的水便自动停止。

因此, 使用者需要重按手动键让水再次流动。

根据容器的大小，使用者可能要在过程中清理容器的水才再次使用。

产品规格

产品名称：泵压式咖啡机

产品型号：KD-210S3, KD-210S3(WH), KD-210S3(BK),
KD-210S3(RD), KD-210S3(GD), KD-210S3(CR)

额定电压：220V ~ 额定频率：50Hz

额定功率：2400W

执行标准：GB4706.1-2005 GB4706.19-2008

以上型号只有颜色差异，操作方法相同

注：请以包装内实物为准，当产品规格、配件、设计变更时，恕不另行通知。

请妥善保管本使用说明书，以备日后查阅！

产地：广东 东莞

东莞家尔得电器有限公司

地址：东莞市厚街镇赤岭社区工业大道一环路11号
(办公楼二楼)

电话：0769-81569122

传真：0769-81569139

电邮：hello@wpmcoffee.com

网址：www.wpmcoffee.com

Ver. Code.: KD-210S3-3C-IB-V001-202406141710

WPM