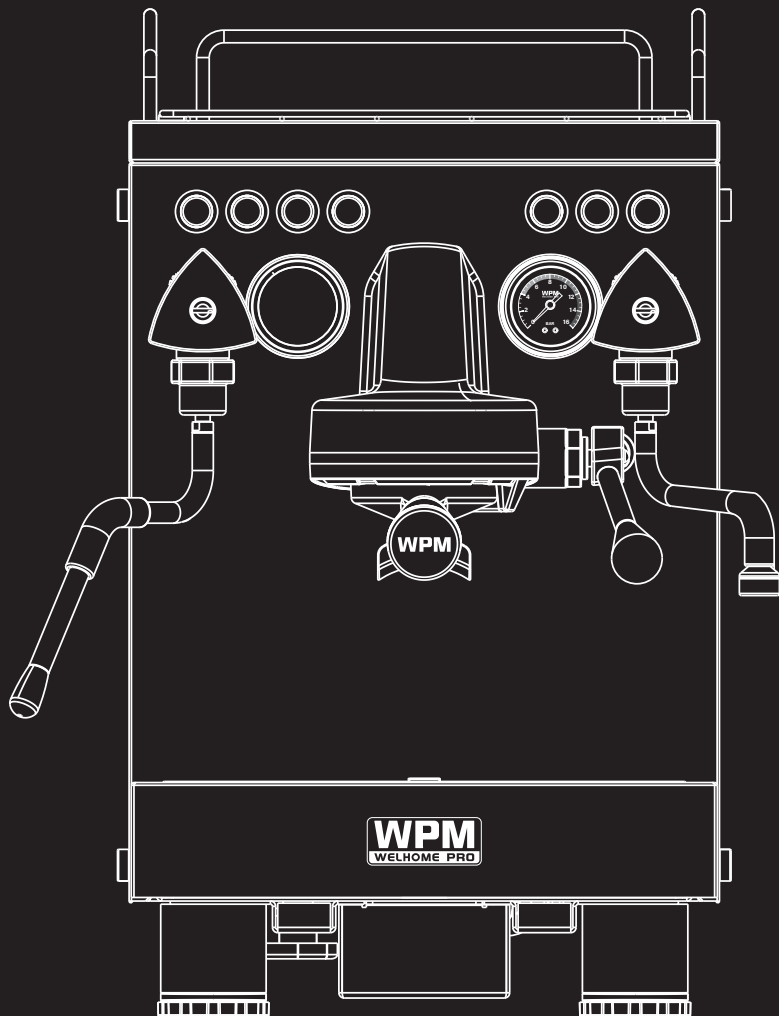


WPM
WELHOME PRO

泵壓式咖啡機
KD-310系列

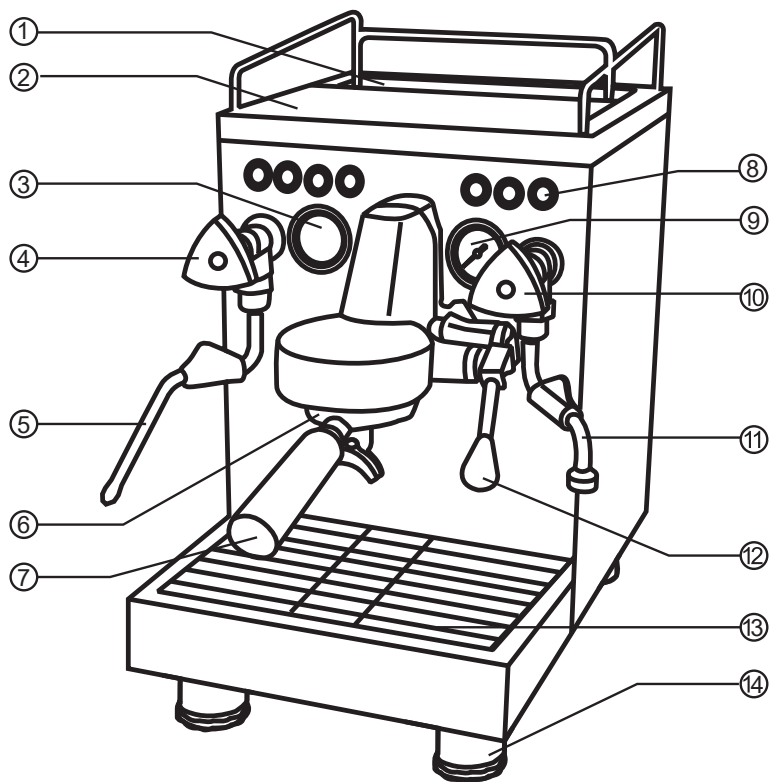
使用指南



目錄

各部件名稱	02
功能特點	03
安全使用注意事項	03-04
首次使用	04-05
安裝水路	05-06
使用說明 - 萃取咖啡，蒸汽發泡，熱水	07-09
控制版操作指引	09-10
壓力設定(只適用於KD-310VPS)	11
設定咖啡機	12-13
清潔指引	14
咖啡調製法	15-16
清潔與保養	17-18
產品規格	18

各部件名稱



1. 2.5 公升水箱
2. 咖啡杯加熱盤
3. LCD 顯示器, 低水位指示燈和萃取時間
4. 蒸汽控制旋鈕
5. 蒸汽管
6. 58 毫米專業沖煮濾網
7. 傾斜式沖煮手柄

8. 電子按鈕控制板
9. 壓力計
10. 熱水控制旋鈕
11. 熱水棒
12. 手動開關
13. 可拆式集水盤
14. 可調校式機腳

配件:

一杯量
不銹鋼過濾網



二杯量
不銹鋼過濾網



清潔碟



咖啡粉壓粉器



注: 請以包裝內實物為準, 當產品規格、配件、設計變更時, 恕不另行通知。

安全使用注意事項

注意：請仔細閱讀本手冊中的所有注意事項，這對於安全安裝，衛生，使用和保修非常重要。請妥善保管本手冊，以供隨時查閱。

1. 仔細閱讀並保存產品使用說明書。
2. 請在水平面上放置及操作咖啡機。
3. 請勿在水箱缺水時操作機器，只可注清潔的冷水入水箱。水箱的最大容量為2.5升。
4. 切勿在沖製咖啡的過程中或熱水正在流出時取走咖啡沖煮手柄，以免機內的壓力突然噴出，引致灼傷。
5. 由於蒸汽熱水管在打奶泡和出熱水時會發熱，接觸會引起燙傷，因此請避免直接碰到蒸汽熱水管。
6. 清潔之前或機器有問題時應關閉電源和拔下插頭。
7. 不可讓電源線接觸到機器發熱的部分，包括咖啡杯加熱盤及蒸汽熱水管。
8. 切勿把手放在蒸汽熱水管噴嘴或咖啡沖煮頭之下，以免灼傷。
9. 在拔插頭時必須關閉電源，及不可拉扯電源線。
10. 在不使用產品時和清潔前應關閉電源和拔下插頭。
11. 只可用通過測試的延長電源插座。
12. 應按照產品上注明的電壓（交流220V~）下使用產品。
13. 產品不要放置在小孩可觸摸到的地方。
14. 嚴禁無人看管時啟動產品。
15. 不要在規定範圍外使用產品。
16. 不要將產品靠近或放在煤氣爐，電熱元件或加熱爐上及不要在其它電器產品上面。
17. 不要讓產品的電源線掛在桌旁或接觸到任何發熱物表面。
18. 不可將產品浸入水中。
19. 如果電源線損壞，為避免危險，應立刻停止操作，並把機器帶到惠家指定的維修站由專業人員來更換電源線。
20. 在使用後，發熱部份的仍有餘溫，請勿觸碰。
21. 請于小童（8歲以下）不能觸及的地方使用（或冷卻）本咖啡機，以免小童拉扯電線。若無人在旁監督，不得讓8歲以下兒童清潔及維護產品。
22. 生理，感覺或心理能力欠佳或缺少經驗及知識的人士（包括8歲以下兒童）不得使用本機器，除非他們得到其安全責任在本器具使用方面的監督或指導。應對兒童進行監督，確保其不玩耍本機器。
23. 不要用潮濕的手和赤腳操作咖啡機。
24. 不要折曲電線和水管。

提醒

1. 不要過分系緊水龍頭的螺母，用手系緊便可。
2. 電源插座，進水管必須安裝在機器附近。
3. 咖啡機需擺放在一個平穩固定的表面上，與牆身和櫃檯邊緣留有20毫米空間。
4. 這機器不能在戶外使用。

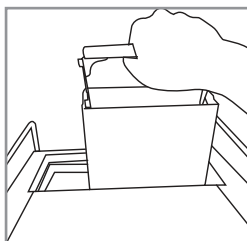
首次使用

首次使用咖啡機時，你應進行以下步驟：

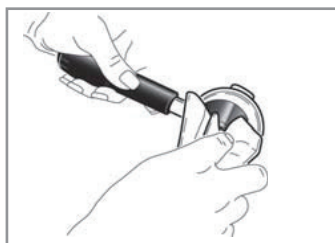
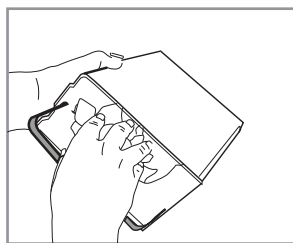
1. 清洗部件



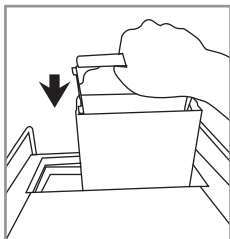
2. 拿起水箱



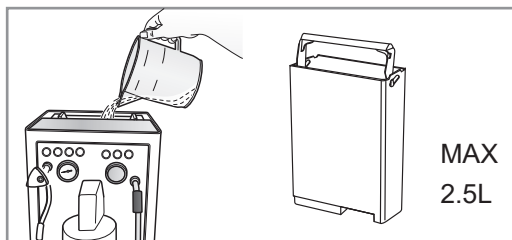
3. 用水小心清洗水箱和蓋子 4. 用水小心清洗
沖煮手柄和過濾網



5. 重新放回水箱



6. 倒入過濾水或飲用水到水箱



7. 重新放回水箱上蓋

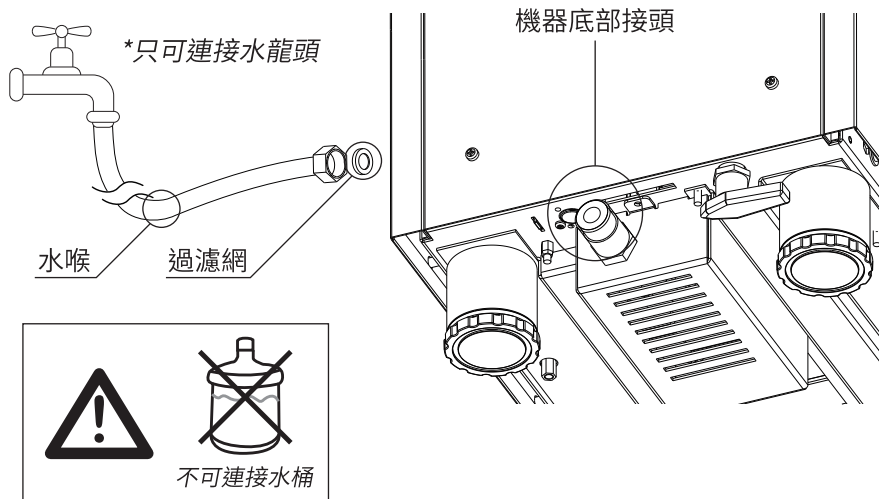


8. 開機後，開關按鈕會閃燈，直至預熱完成。顯示器和指示燈將會亮起。

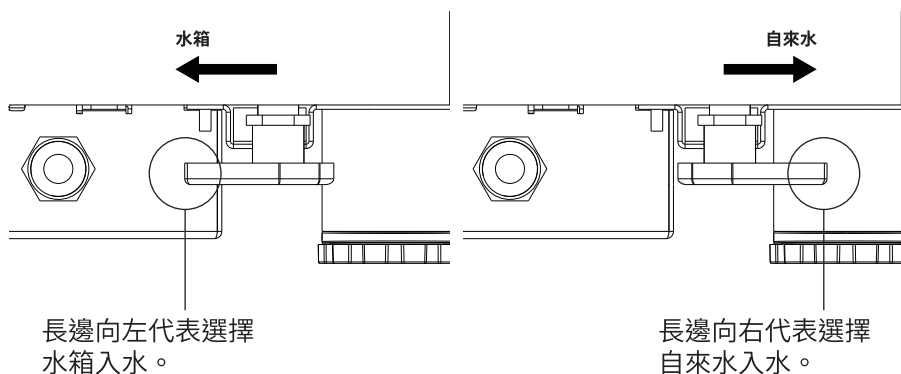
安裝水路

入水（只適用於KD-310J2）

將過濾網放入水喉一端的螺母內,再接駁至機器底部接頭,而另一端則連接在水龍頭。



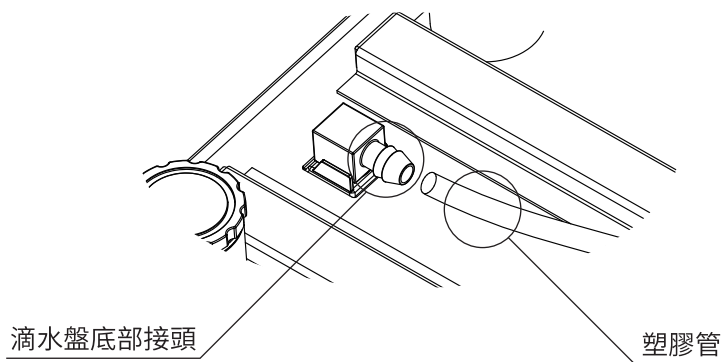
入水選項（只適用於KD-310J2）



* 用家需要在SETTING內設定TANK /TAP WATER MODE轉換

排水（配合另外購買的集水盤）

以塑膠管連接到滴水盤底部接頭，而另一端則可接到排水道。



使用說明 - 萃取咖啡

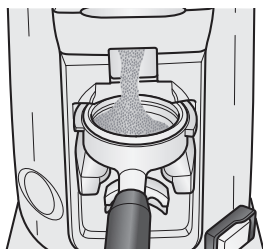
1. 萃取咖啡

使用提供的沖煮手柄

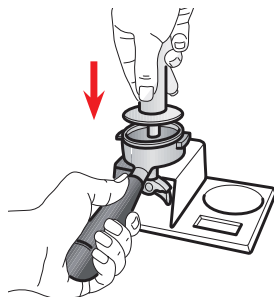


! 小心燙傷!

警告: 請小心進行以下步驟



2. 根據所選的過濾網,
填入適量的咖啡粉



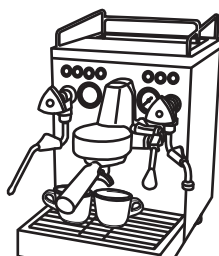
3. 用壓粉器均勻地壓過手柄
上的咖啡粉, 清走手柄邊
剩餘的咖啡粉

重要事項:

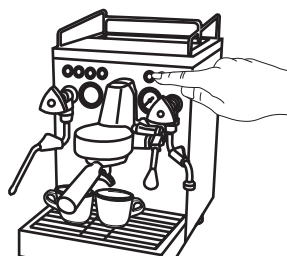
在萃取完成之前, 切勿移走過濾網



4. 插入和鎖定沖煮手柄
到咖啡機



5. 放置杯到沖煮手柄
的噴嘴下



6. 按咖啡按鈕開始萃取
當到達所需劑量, 再按
咖啡按鈕以停止萃取

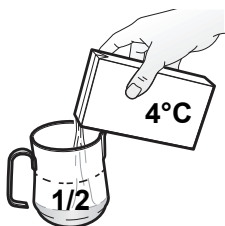
使用說明 - 蒸汽發泡

一般指引

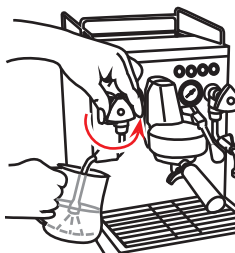
牛奶遇熱容易變酸,當牛奶開盒後,須存放於不超過5°C (41°F) 的環境中。

! 小心燙傷!

警告: 請小心進行以下步驟
用特別隔熱工具移動熱水和蒸汽棒



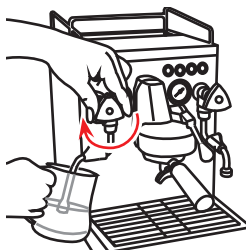
注: 牛奶壺約一半



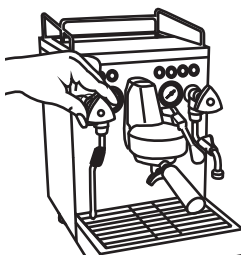
把蒸汽棒放進牛奶和
慢慢地把旋鈕向逆時
針方向調較



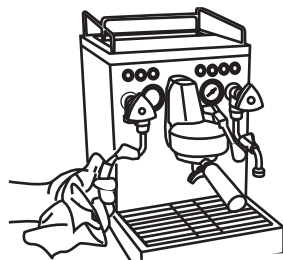
配給蒸汽時, 可輕微
把奶瓶搖以使起泡效
果更佳



當到達所需奶泡量和
足夠加熱, 順時針方
向調較旋鈕以停止配
給蒸汽



注意:
用完蒸汽噴嘴後, 跟以下
步驟清潔蒸汽噴嘴: 把蒸
汽棒向集水盤移動, 小心
地用蒸汽棒配給蒸汽至少一次



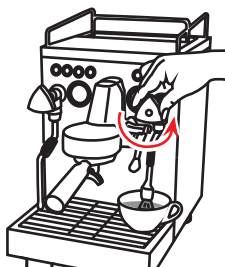
用完蒸汽棒後,
使用海綿或乾淨
的布小心清洗

重要事項: 在蒸汽未被完全關掉前, 絕不要從液體中移走蒸汽棒

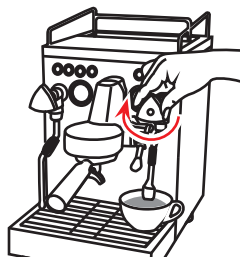
使用說明-熱水

小心燙傷!

警告: 請小心進行以下步驟
用特別隔熱工具移動熱水和蒸汽棒

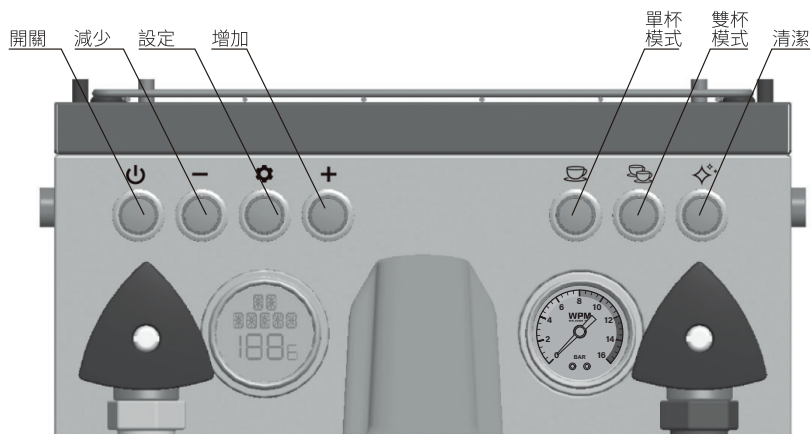


把器皿放置在熱水管
下方和逆時針方向調較旋鈕



當到達所需份量時, 順時針
調較旋鈕已停止配給熱水

控制板操作指引



PREHEAT

1. 預熱模式:
顯示“PREHEATING”
(電源按鈕會不停閃爍)

READY

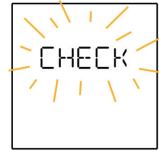
2. 準備模式:
顯示“READY”,
可製作咖啡

CO
CLOCK
25s

3. 咖啡模式:
計算萃取時間



- 4.裝填水箱: 當水箱在低水位時, 顯示器會顯示 “NO WATER” 並閃爍以提示用戶加水



- 5.檢查: 螢幕閃爍 “CHECK” 表示蒸汽旋鈕, 熱水旋鈕或手動沖煮開關未能回到關的位置

(只適用於KD-310J2)



- 6.水箱模式: 機器會從水箱取水, 當水箱沒有水顯示器會顯示 “NO WATER” 並閃爍以提示用戶加水



- 7.自來水模式: 機器會從水龍頭取水, 當用戶使用咖啡沖煮頭或熱水棒時, 機器不能探測自來水20秒後顯示器會顯示 “CHECK”, 手動停止咖啡沖煮頭或熱水棒之後, 顯示器顯示 “NO WATER”。
- (請使用者檢查水龍頭開關)

* 用家需要在SETTING內設定TANK /TAP WATER MODE轉換

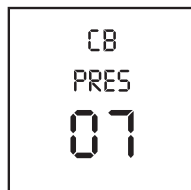
壓力設定(只適用於KD-310VPS)

萃取前

於待機模式中，按下 “⚙️” 按鈕以設定萃取壓力。

(範圍：01-07，01為壓力最低，07為壓力最高)；

按下 “-” 或 “+” 更改設定和按下 “⚙️” 儲存。



萃取中

在咖啡沖煮頭出水時，按下 “-” 或 “+” 以改變萃取中壓力。

(如萃取前設定為5，按 “+” 一下即可改變為6)

使用App控制萃取

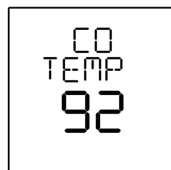
請從App Store(iOS系統)/Google Play(Android系統)搜尋並下載
「WPM Coffee Lab」應用程式。

請參考“應用程式說明”了解如何通過流動裝置連接和操作咖啡機。

設定咖啡機

1.於待機模式中

按下“PROGRAM”按鈕以進入設定模式 (順序:咖啡萃取溫度, 蒸汽泵補水量, 熱水溫度, 預浸泡, 清洗提醒).
持續按下“PROGRAM程序”不放以選擇所需程序設定



咖啡萃取溫度: 調較咖啡加熱模塊溫度

(範圍: 86 / 88 / 90 / 92 / 94 / 96 / 98);

按下“-”或“+”更改設定和按下“PROGRAM”儲存

2.蒸汽泵補水量:

調較蒸汽流動速率

(範圍: 01-07, 01 為最少和 07 為最大設定);

按下“-”或“+”更改設定和按下“PROGRAM”儲存



3.預浸泡: 調較預浸泡(範圍: P1-P4);

P1至P3分別為注水1秒至3秒;

P4為無預浸泡模式;

按下“-”或“+”更改設定和按下“PROGRAM”儲存



4.清洗提醒: 設定清洗提醒的用水上限

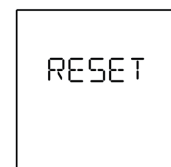
(範圍: 50L / 100L / 180L);

按下“-”或“+”更改設定和按下“PROGRAM”儲存



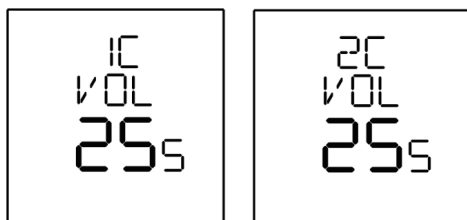
5.重置: 重置所有設定回原廠設定;

同時按下“-”或“+”以重置



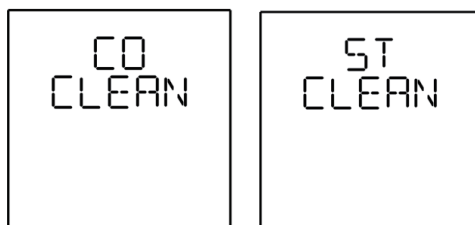
一杯份量: 調整至一杯份量 (LCD 會顯示時間計算, 而流量計則決定份量);
長按 “1 cup” 按鈕3秒 然後咖啡機會開始萃取, 當咖啡份量
足夠時, 再次按下 “1 cup” 按鈕以儲存

兩杯份量: 調整至兩杯份量 (LCD 會顯示時間計算, 而流量計則決定份量);
長按 “2 cup” 按鈕3秒 然後咖啡機會開始萃取, 當咖啡份量
足夠時, 再次按下 “2 cup” 按鈕以儲存



清潔模式: 按下 “CLEAN” 按鈕選擇咖啡 (CO CLEAN),
蒸汽 (ST CLEAN)管道清洗功能,
然後按下 “PROGRAM” 按鈕開始清洗過程

進行清潔時, 長按 “CLEAN” 按鈕 3 秒停止和返回待機模式



* 詳細資料請參閱下頁的 “清潔指引” 。

清潔指引

KD-310系列清洗功能操作步驟，請與說明書一同使用。

系統	步驟	清洗提示
CO CLEAN	按1次使顯示屏出現“CO CLEAN”，然後按“設置（或者P）”鍵清洗咖啡沖煮頭水路，開啟手動開關(若5秒鐘內不按“設置（或者P）”鍵，機器將自動退回待機狀態。)這時候3個按鍵(-,P,+)燈都會循環點亮，大約等7分鐘沖煮頭會清洗完成。關閉手動開關。	機器使用水量達到預設水量後，機器顯示“CO CLEAN”提醒需要進行咖啡頭清洗。
ST CLEAN	按2次顯示屏出現“ST CLEAN”，再按“設置(或者P)”鍵清洗蒸汽水路，(若5秒鐘內不按“設置（或者P）”鍵，機器將自動退回待機狀態。)這時候3個按鍵(-,P,+)燈都會循環點亮，接下打開蒸汽旋鈕，這時大約等10分鐘，蒸汽水路就會清洗完成；然後顯示屏會顯示“CHECK”，提醒用戶把蒸汽旋鈕關閉。	機器使用蒸汽次數達到300數以上機器顯示“ST CLEAN”提醒需要進行蒸汽水路清洗，當機器繼續使用打蒸汽功能達到400次，機器必須進行清洗才能繼續使用。
特別提醒	1：清洗過程中可以長按清洗按鍵3秒中止正在進行的水路清洗，但是退出清洗功能後，下一次開機使用機器，機器仍然出現清洗提醒，直到完成該水路清洗才能消除清洗提醒。 2：清洗進行中，如果缺水會顯示“NO WATER”，加水後按設定鍵便可繼續清洗。 3：清洗過程中請保持水箱一直有水。	如果機器用水量和使用打蒸汽次數同時達到清洗提醒要求，機器將交替顯示“ST CLEAN”和“CO CLEAN”。

咖啡調製法

■ 特濃咖啡 ESPRESSO (SHORT BLACK)

特濃咖啡是濃縮的咖啡，咖啡面有一層金黃的泡沫。
特濃咖啡是所有咖啡類飲品的基礎。變化來自加入不同份量的牛奶和奶泡。

- 一杯份量特濃咖啡(30-35毫升)



■ 濃黑咖啡 LONG BLACK

加入熱水的標準特濃咖啡，盛在一般的咖啡杯內，
要在衝咖啡時先倒熱水，這樣才能保留金黃色泡沫。

- 熱水
- 一杯或兩杯特濃咖啡份量



■ 泡沫特濃咖啡 MACCHIATO

泡沫特濃咖啡是標準的濃縮咖啡，金黃色泡沫的
中央加上一點牛奶及奶泡。

- 一杯或兩杯特濃咖啡份量
- 加上一丁點牛奶及奶泡



■ 鮮奶特濃咖啡 FLAT WHITE

標準的特濃咖啡加入打過蒸汽的牛奶，盛在一般
的咖啡杯內，而奶泡應有2毫米以蓋住咖啡。

- 一杯或兩杯特濃咖啡份量
- 泡沫鮮奶



■ 鮮奶咖啡 CAFFE LATTE

特濃咖啡加入打過蒸汽的牛奶，通常盛在一般的玻璃杯內，奶泡應有10毫米以蓋住咖啡。

- 一杯或兩杯特濃咖啡份量
- 泡沫鮮奶



■ 意大利泡沫咖啡 CAPPUCCINO

意大利泡沫咖啡是特濃咖啡混和泡沫鮮奶，加上濃厚的奶泡及在表面灑上巧克力粉。

- 一杯或兩杯特濃咖啡份量
- 2/3鮮奶咖啡，1/3奶泡
- 灑上巧克力粉



■ 巧克力泡沫咖啡 CAFFE MOCHA

做法與意大利泡沫咖啡類似，另外加入熱巧克力。只需先把熱巧克力倒進特濃咖啡及混和，再在上面加入打過蒸汽的牛奶及奶泡，最後灑上巧克力粉。

- 一杯或兩杯特濃咖啡份量
- 2茶匙熱巧克力
- 2/3鮮奶咖啡，1/3奶泡
- 灑上巧克力粉



■ 奶油特濃咖啡 CON PANNA

奶油特濃咖啡是由原本的維也納咖啡演變出來的，做法是把少許奶油注入特濃咖啡中，還可以灑上肉桂粉或巧克力粉。

- 一杯或兩杯特濃咖啡份量
- 少許奶油
- 灑上肉桂粉或巧克力粉



清潔與保養

製作特濃咖啡時是要抽取咖啡粉中的咖啡油。但這些咖啡油在機器上的沉積會影響咖啡味道及機器本身的操作。因此，為了保持咖啡的品質及減少維修的次數，機器上的咖啡油必須時常清潔。保養的方法十分簡單，只需每次操作後進行以下步驟：

1. 讓水流出沖煮頭
2. 使蒸汽管噴出蒸汽
3. 操作後立刻用濕布抹淨蒸汽管及噴嘴
4. 從過濾網丟掉用過的咖啡渣
5. 清空及清洗集水盤

重要：切勿將任何咖啡機部件或配件放到洗碗碟機中清洗。

■ 集水盤及集水盤蓋

經常拿起集水盤上蓋及清空集水盤。用水和少許非腐蝕性的清潔劑清洗集水盤及蓋子，之後沖洗及吹乾。

■ 沖煮頭、沖煮手柄和過濾網

每次用後應以溫水沖洗沖煮手柄和過濾網，然後徹底弄乾。

為清理殘留在沖煮頭的咖啡粉屑，應讓水從沖煮頭流出，再用濕布抹淨沖煮頭內環。如果過濾網的小孔被咖啡粒堵住，可用幼細的硬毛刷清理。

■ 沖煮頭的橡皮密封圈

沖煮頭的橡皮密封圈位於沖煮頭的底部，這是在沖咖啡時閉緊與沖煮手柄的距離。

備註：當不使用機器時，我們建議不要把沖煮手柄長時間連接著密封圈，因這樣會縮短密封圈的壽命。

密封圈的彈性會隨時間減少，所以通常每十二個月便需要更換一次。密封圈退化的跡象是它不能扣緊沖煮手柄和有蒸汽在沖咖啡的過程中從沖煮頭邊漏出。

備註：如需購買及更換沖煮頭密封圈，可致電服務熱線電話: 852-23438211或電郵至 welhome@gewcorp.com，請勿自行更換。

■ 咖啡杯加熱盤、熱水棒和機身表面

先用濕布抹淨機身表面，然後抹乾。千萬不可使用鋼絲球及任何化學的或研磨粉狀的清潔劑來清洗機身表面，以免擦花。

■ 蒸汽棒

保持蒸汽棒的清潔對蒸汽功能的效率非常重要。沉積在蒸汽棒的牛奶焦會削弱機器的打奶泡功能。

重要事項：在每次使用後，應立刻用濕布抹淨蒸汽棒及噴嘴，再開少量蒸汽。如牛奶焦附在蒸汽棒上，只需用濕布清潔蒸汽棒及噴嘴，把蒸汽棒轉向集水盤，再開蒸汽10秒。如牛奶焦太頑固，可將濕布包圍著蒸汽棒約5分鐘，這樣使牛奶焦較容易清理。還有污垢的話，可重複此步驟。

重要事項：千萬不可使用鋼絲球及任何化學的或研磨粉狀的清潔劑來清洗蒸汽棒，以免擦花。如蒸汽棒被堵住，可在背蓋後面取出配件的清潔針，把清潔針從噴嘴插入蒸汽棒。如未能完全清理蒸汽棒，可扭出蒸汽噴嘴，於流動的水中再用蒸汽針清理。

產品規格

產品名稱：泵壓式咖啡機

產品型號：KD-310, KD-310J2, KD-310VPS

額定值：220V~ 50Hz 2600W

注：請以包裝內實物為準，當產品規格、配件、設計變更時，恕不另行通知。

請妥善保管本使用說明書，以備日後查閱！

通匯家電有限公司(香港總公司)

地址：香港九龍觀塘創業街2號美亞工業大廈7字樓

電話：852-23438211

傳真：852-23431647

電郵：welhome@gewcorp.com

網址：www.wpm.hk

WPM

WELHOME PRO

Ver. Cod.: KD-310Series-HK-IB-V002-202102261040



12個月免費保養
12 Month Repair Guarantee