



# CAFFEO® BISTRO

Bistro  
型号：E 960-106/-107



简化字

正體字

한국어

ENGLISH

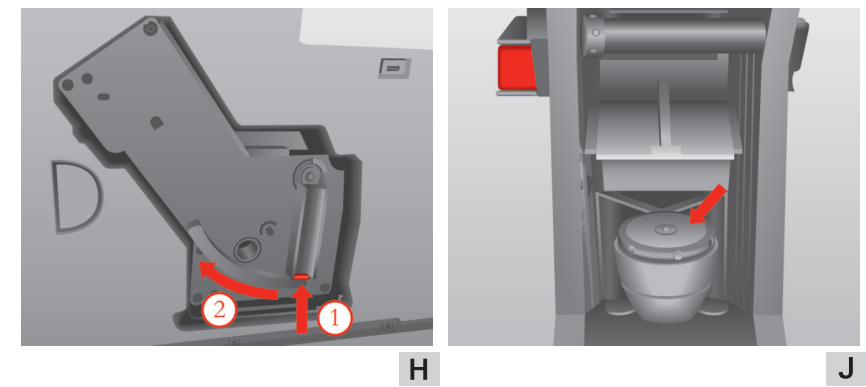
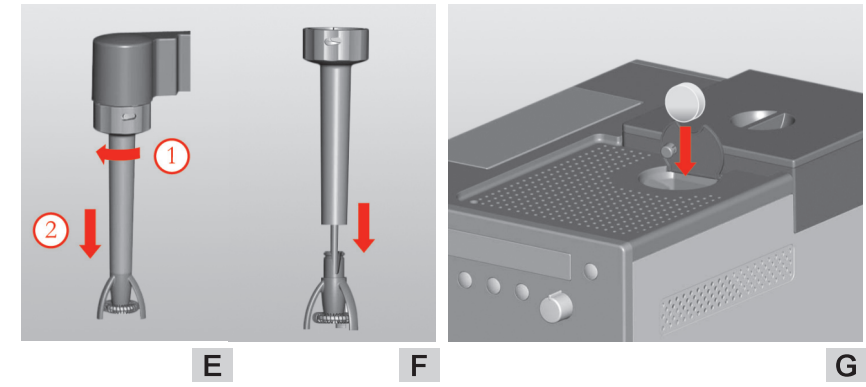
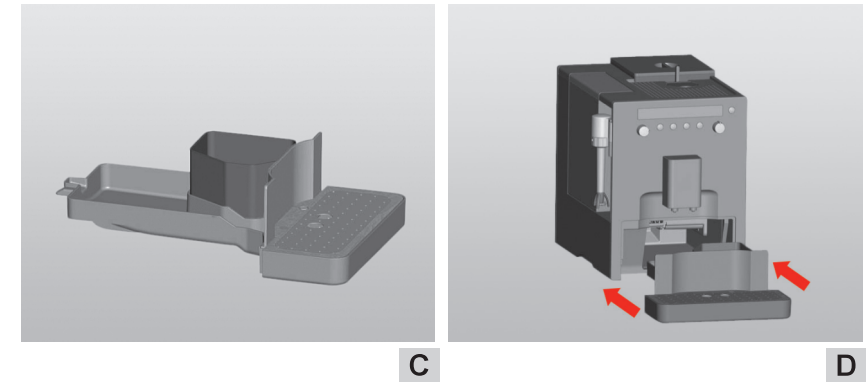
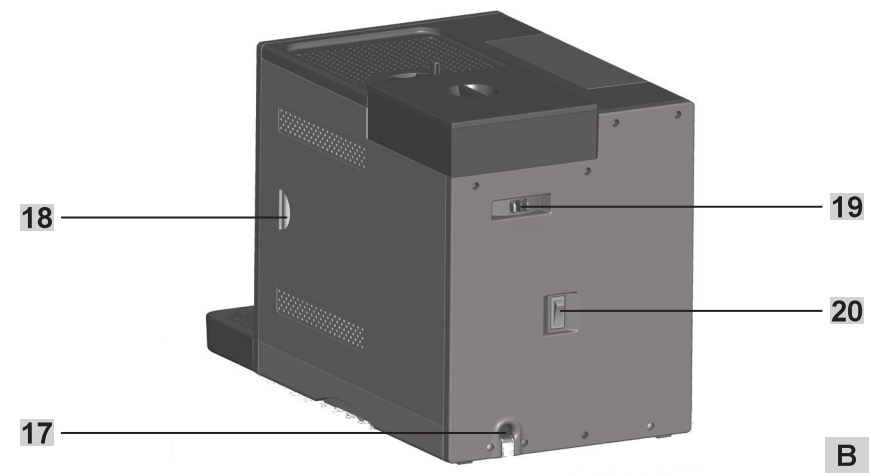
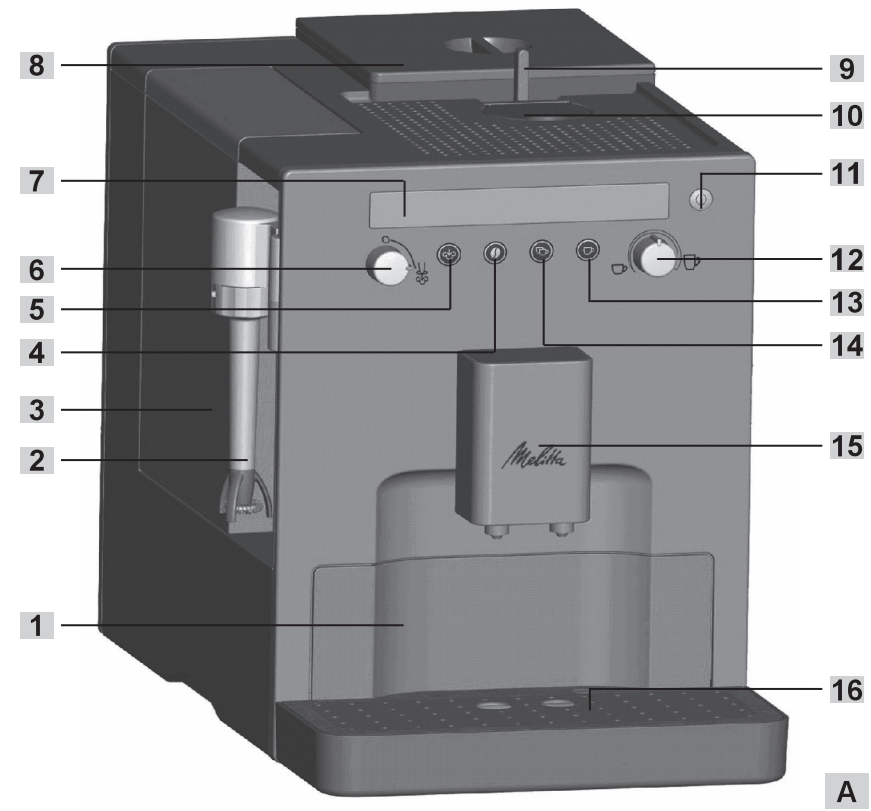
Version 2.3  
10/2014

Melitta Haushaltsprodukte  
GmbH & Co. KG

D-32372 Minden

操作说明书  
操作說明書

사용 설명서  
Operating Instructions



## 尊敬的顾客：

感谢您购买 CAFFEO®

我们很高兴邀请您作为一名咖啡爱好者，与我们共享由 CAFFEO® 带来的经典美味。

使用高品质的 CAFFEO® 产品，您将可以在享用咖啡同时，获得更多特殊体验。品味自己最钟爱的咖啡口味，尽情享受每个感官带来的刺激。利用极品卡布基诺牛奶发泡器，您将可以为多种口味的咖啡酿制奶泡，加上双室豆槽容器可，以让您从两种不同品种的咖啡豆之间进行选择，确保您能够获得与众不同的咖啡享受。

请您从头到尾仔细阅读操作说明书，这样您和您的客人才能长期享用 Melitta® CAFFEO® 所创造的最大满足感。同时请把说明书置于安全的地方。

如果您需要更多咖啡机的相关信息或有其它疑问，请直接联系我们，或访问以下网址：

[www.melitta.cn](http://www.melitta.cn)

我们真心希望 Melitta® CAFFEO® 产品能为您带来最大的满足感。

CAFFEO® 团队

## 目录

1	关于操作说明书的信息	4
1.1	操作说明书中出现的标识	4
1.2	指定用途	5
1.3	非指定用途	5
2	常规安全说明	6
3	机器说明	8
3.1	图示. A	8
3.2	图示. B	8
3.3	显示	9
4	启动	10
4.1	设置	10
4.2	连接	11
4.3	装满咖啡豆槽	11
4.4	给水箱注满水	12
4.5	打开电源并排气	12
4.6	调节泡制浓度	13
4.7	调整咖啡量	13
5	机器开启与关闭	14
5.1	1开启机器	14
5.2	关闭机器	14
6	安装美乐家Claris®滤水器	15
7	准备泡制咖啡/意式浓缩咖啡	16
7.1	用咖啡豆泡制一杯咖啡/意式浓缩咖啡	16
7.2	用咖啡豆泡制两杯咖啡/意式浓缩咖啡	16
7.3	用咖啡粉来泡制咖啡/意式浓缩咖啡	16
8	发泡牛奶	17

9	准备热水 .....	19
10	功能设置 .....	20
	10.1 设置水硬度范围 .....	20
	10.2 为节能模式设定计时器 .....	21
	10.3 调整待机模式的计时器 .....	22
	10.4 调整泡制温度 .....	23
	10.5 机器恢复出厂设置 .....	24
	10.6 调整研磨精细度 .....	25
11	保养及维护 .....	26
	11.1 一般清洁 .....	26
	11.2 清洁极品卡布基诺牛奶发泡器 .....	26
	11.3 清洗滤煮器 .....	27
	11.4 机体清洁程序 .....	28
	11.5 机体除垢程序 .....	30
	11.6 水箱除垢 .....	32
12	运输和处理 .....	33
	12.1 运输准备工作, 防止结霜及针对长期不使用采取的措施 .....	33
13	故障排除 .....	35

## 1 关于操作说明书的信息

为更好地了解情况，请查询前面的插页和操作说明书后面的内容。

### 1.1 操作说明书中出现的标识

操作说明书中出现的标识指出了在操作 Melitta® CAFFEO® 时可能出现的具体风险，或者是为您提供一些实用技巧。

#### 警告！

此标识对应的内容包括了与您的安全相关的信息，同时还指出了可能发生的事故及可能造成伤害的危害。

#### 小心！

此标识对应的内容包括了应当避免的不当操作信息，并指出材料受损可能造成的危险。

#### 注意事项

此标识对应的内容包括了与操作 Melitta® CAFFEO® 产品有关的其它重要信息。

## 1.2 指定用途

Melitta® CAFFEO® 专为泡制咖啡和特种咖啡而设计，兼有在机器外部加热水和牛奶的功能。本机针对家用而非商用目的而设计。

指定用途包括：

- 您要仔细地阅读、理解并遵守操作说明书。
- 您要特别注意遵守安全操作指南。
- 您必须在说明书规定的操作条件下使用 Melitta® CAFFEO®。

## 1.3 非指定用途

当您用区别于操作说明书描述的方式使用 Melitta® CAFFEO® 时，就是在启用非指定功能。

### 警告！

在使用非指定用途的过程中，您可能会受伤或被热水烫伤。

### 注意事项

生产商对于因采用非指定用途而造成的损害不承担任何责任。

## 2 常规安全说明



本咖啡机符合以下欧盟指令：

- 2006/95/EC ( 低压 )
- 2004/108/EC ( 电磁兼容性 )
- 2011/65/EC ( RoHS )
- 2009/125/EC ( 生态化设计 / ErP指令 )

本咖啡机按照最新的技术水平制造。尽管如此仍然存在剩余风险。

为了避免危险，请务必遵守安全提示。

对不遵守安全提示导致的损失，Melitta® 公司概不负责。

请仔细阅读下列说明书。不遵照说明书使用会对您自身安全及机器的安全使用产生影响。

### 警告！

#### 触电危险

如果咖啡机或电源线损坏，有触电的生命危险。

为了避免触电危险，请务必遵守以下安全提示。

- 禁止使用损坏的电源线。
- 必须由制造商、客户服务部门或其它专业人员来负责更换损坏的电源线。
- 严禁拆卸用螺丝固定在咖啡机箱体上的罩盖。
- 使用前必须确保咖啡机处于完好无损的状态。
- 咖啡机损坏后必须由授权维修点进行维修。客户不得自行维修。
- 禁止对咖啡机、咖啡机部件以及配件进行改动。
- 禁止将咖啡机泡在水中。



 **警告！****烧伤和烫伤**

喷出的液体和蒸汽可能带有高温。咖啡机部件表面也可能有高温。

为了避免被烧伤或烫伤，请务必遵守以下安全提示：

- 避免皮肤与溢出的液体或蒸汽发生接触。
- 运行过程中禁止触摸咖啡出口的喷嘴。






 **警告！****般安全注意事项**

为了避免人员受伤和财产损失，请务必遵守以下安全提示：

- 运行过程中禁止将手伸入咖啡机内部。
- 咖啡机和电源线必须远离8岁以下的儿童。
- 8岁和以上年龄的儿童、在生理、感官或精神上有缺陷的人或者缺乏经验和能力的人，在有他人监管或者接受过安全操作指导，并了解潜在危险的条件下可以使用本咖啡机。
- 不允许儿童玩弄咖啡机。不允许由8岁以下的儿童进行清洁和保养操作。8岁以上的儿童必须在有成年人监管的条件下才可以执行清洁和保养。
- 如果长时间不用咖啡机，请断开电源。

## 3 机器说明

### 3.1 图示. A

图表序号	说明
1	带有杯盘的接水盘和咖啡废渣容器（内置）
2	“极品卡布基诺”牛奶发泡器
3	水箱
4	泡制浓度按钮 
5	蒸汽释放按钮 
6	阀门开关
7	显示面板
8	双室咖啡豆槽
9	双室咖啡豆槽摇杆开关
10	带盖咖啡粉斜槽
11	开/关按钮 
12	咖啡量调节器
13	单杯咖啡释放按钮 
14	双杯咖啡释放按钮 
15	可调整高度的咖啡出口
16	接水盘液面位置指示器浮标

### 3.2 图示. B

图表序号	说明
17	电源线(带有储藏盒)
18	滤煮器和分类板（在盖子后面）
19	研磨精细度调整
20	电源开关

### 3.3 显示

标识	含义	显示	说明/提示
	蒸汽阀门	常亮	蒸汽释放的温度已经达到开阀的标准
		闪烁	阀门开启
	水箱	常亮	给水箱注满水
	咖啡粉斜槽	闪烁	咖啡粉斜槽盖开启
		常亮	按下单杯释放  按钮后开始释放咖啡粉
	泡制浓度	常亮	1个豆：清淡 2个豆：正常 3个豆：较浓 4个豆：非常浓
		闪烁	装满咖啡豆槽，在下一个咖啡释放流程后停止闪烁
	清洁	常亮	清洗提示
		闪烁	机体清洁程序进行中
	接水盘和咖啡废渣容器	常亮	清空接水盘和咖啡废渣容器
		闪烁	插入接水盘和咖啡废渣容器
	除垢	常亮	除垢提示
		闪烁	机体除垢程序进行中

## 4 启动

在启动机器之前，请先完成以下页面中提到的几点要求。

当您结束这些步骤后，就可准备启用该机器，制作咖啡。我们推荐您在第一次使用时倒掉前两杯咖啡。

### 4.1 设置

- 将此机器置于稳固、水平且干燥的表面。确保它与墙和其它物品至少保持10厘米的距离。

#### 警告！

- 不要把机器置于发热的表面或潮湿的区域。
  - 不要利用“温度在零度以下”的车辆运输此机器或储藏在低温的房间内，因为这样残留的水分会结霜从而对机器造成损坏。请遵守第33页上的说明要求。
- 
- 咖啡废渣容器位于接水盘上。请确保接水盘被推入机器中直至停止。

#### 注意事项

- 请保存包装材料，包括硬泡沫以方便运输或者如果出现退货时，可避免运输带来的损失。
  - 如果在第一次使用时，发现机器里有咖啡粉渣和水的痕迹是正常的，这是因为它在出厂之前进行了功能测试。
-

## 4.2 连接

- 将电源插头与10A的接地电源插座相连接。

### 警告！

- 使用错误的电源电压、错误的或已损坏的连接线及电源线会引发火灾和触电的危险。
- 确保电源电压与机器的极板上规定的电源电压相符。极板在盖子后面位于机器右侧(图B, 序号18)。
- 确保电源接口符合电气安全适用标准。如有疑问, 请联系专业的电气公司。
- 切勿使用已损坏的电源线(损坏的绝缘体、裸漏的电线)
- 保修期内, 只能由制造商负责更换损坏的电源线; 在保修期结束后, 也必须由专业人员更换。

## 4.3 装满咖啡豆槽

由于使用了两格“双室豆槽”咖啡豆容器, 您可以随时制作两种不同类型的咖啡。如将一个装满意式浓缩咖啡豆, 在另一个中装满其它口味咖啡豆。您可以通过摇杆方便地在两种咖啡之间进行转换。

- 取出咖啡豆容器的盖子(图A, 序号8), 把容器装满新鲜的咖啡豆。每格最多可以装135克咖啡豆。

### 小心！

- 咖啡豆槽只能装咖啡豆。并且保持咖啡豆的干燥, 防止潮湿。
  - 不要把研磨过的、干冻的或加焦糖的咖啡豆, 或速溶咖啡粉及糖等加入咖啡豆槽中。
- 
- 把盖子盖到豆槽上。
  - 把摇杆置于适合的容器格上, 选择所需的咖啡豆品种(图A, 序号9)。摇杆置于左侧意味着左侧格内的咖啡豆被选取来制作咖啡; 而摇杆置于右侧意味着右侧格内的咖啡豆被选取来制作咖啡。

## 警告！

可能会对咖啡因过敏者造成的危害

之前使用的咖啡豆可能会残留在研磨机上面，当转用不同品种的咖啡豆时，两种咖啡豆会混合。所以，当转为泡制脱咖啡因的咖啡豆时，前两杯仍会含有未脱去咖啡因的咖啡。这也就是说，转换后泡制的第三杯咖啡才是脱咖啡因的。


## 注意事项






如果摇杆在泡制过程中处于垂直位置的话，咖啡豆不会进入研磨机中。


### 4.4 给水箱注满水

- 弹起水箱的盖子（图A，序号3）并向上拉动水箱直至从机器中取出。
- 将水箱注满清水并重新放入咖啡机中。

### 4.5 打开电源并排气





机器中的所有管线在出厂前已经排干并通风。因此，当第一次启用此机器时，加热后，阀门标识会发亮，机器必须通过阀门排气。排气只需在机器第一次启动之后进行。更多信息，请参考33页。

- 把电源开关切换（图B，序号20）至“I”位置。
- 按下开/关按钮启动咖啡机。
  - 开/关按钮闪烁。机器开始加热。加热之后，阀门标识亮起。
- 在极品卡布基诺牛奶发泡器下面放一个容器。
- 在出口下面放一只容器。
- 顺时针旋转阀门开关（图A，序号6），打开阀门。
  - 阀门的标识闪烁。咖啡流入极品卡布基诺牛奶发泡器下面的容器。
- 当不再有水流出的时候，阀门的标识会亮起。逆时针旋转阀门开关至关闭阀门。

→ 咖啡机可执行自动冲洗程序，同时会有热水流出。随后，开/关按钮  保持亮起状态。机器做好操作准备。

#### 4.6 调节泡制浓度

- 按几次泡制浓度开关  从四个浓度等级中选择。  
→ 您的选择结果会通过咖啡豆标识  显示出来。

显示	泡制浓度
	清淡
	正常 (出厂设置)
	较浓
	非常浓

- 您也可以通过改变研磨机的精细程度来变换咖啡的口味。见25页。






#### 4.7 调整咖啡量

- 旋转咖啡量调节器（图A，序号12）来调整释放出的咖啡量（调整器向左。咖啡较少，调节器向右；咖啡较多）



咖啡量	调节器最左侧	调节器中部	调节器最右侧
单杯出咖啡量	30 毫升	125毫升	220毫升
双杯出咖啡量	2 x 30毫升	2 x 125毫升	2 x 220毫升

## 5 机器开启与关闭

### 5.1 开启机器

- 把电源开关切换（图B，序号20）至 “I” 位置。  
→ 机器处于待机模式。开关按钮  亮为红色。
- 在咖啡出口下方放置合适的容器，例如杯子。
- 按下开/关按钮  启动咖啡机。  
→ 开/关  按钮闪烁。机器开始加热。  
机器会自动清洗，热水从咖啡出口处排出。开/关  按钮与咖啡浓度图标  亮起。  
机器处于准备状态。

### 5.2 关闭机器

- 如果条件允许，在咖啡出口处放置一个容器，例如杯子。
- 按下开/关按钮 ，使咖啡机进入待机模式。  
→ 机器会自动清洗，热水从咖啡出口处排出。咖啡机内部的滤煮单元将会自动复位。开关按钮  亮为红色。
- 把电源开关切换（图B，序号20）至 “0” 位置。使机器完全关闭


#### 注意事项

- 机器会在每次开关机的时候自动清洗一次。
- 关闭机器时，必须先使机器进入待机模式之后，才能关闭电源开关。否则滤煮单元将会卡住。



## 6 安装美乐家Claris®滤水器

Melitta® Claris® 水过滤器可滤出水中的钙盐和其他有害物质。使用滤水器可降低机器的除垢频率，水硬度可通过功能设置单元设定为“柔软”（请参考本说明书第20页）。同时因为水垢降低的原因，可以最大的延长本咖啡机使用寿命。滤水器应定期更换（50升水或最迟不超过两个月）。水过滤器需在特别贸易中购买。

- 设置起始使用时间。在滤水器的上部蓝环内有1-12月份可供选择。
- 安装滤水器前，应把滤水器浸于清水中数分钟。
- 打开水箱盖（图A, 序号3），并向上拉出水箱直至从机器中取出。
- 清空水箱。
- 请仔细的将美乐家Claris®滤水器旋入水箱底板的螺纹上。（可使用附件盒内咖啡粉勺的长柄套住安装辅佐扣来安装本滤水器）
- 将水箱注满清水，直至最大刻度，然后重新放入咖啡机中。
- 在极品卡布基诺牛奶发泡器下面放置一个盛水的容器。
- 顺时针旋转阀门开关（图A, 序号6），打开阀门。
  - 水会通过发泡器流到容器中。因为机器有自动停止泵水功能，所以需要反复几次打开及关闭阀门操作。
- 当水箱标识亮起的时候，逆时针旋转阀门开关，关闭阀门。机器处于准备状态。



### 注意事项

美乐家Claris®滤水器应保持湿润状态。因此我们建议您的咖啡机如果长时间不使用时，可将滤水器放入冰箱中保存。

## 7 准备泡制咖啡/意式浓缩咖啡



### 7.1 用咖啡豆泡制一杯咖啡/意式浓缩咖啡

前提条件：必须做好操作机器的准备工作(参考机器开启与关闭单元，第14页)。调整预期的泡制浓度及咖啡量(第13页)。选择装入咖啡豆槽中的咖啡豆品种。

- 把一个杯子放在咖啡出口处：
- 按下单杯释放  的按钮。
  - 开始启动研磨程序并释放咖啡。当达到设定数量的咖啡量时，将会自动停止释放咖啡。
- 要提早中断咖啡释放，按下单杯释放按钮 。


### 7.2 用咖啡豆泡制两杯咖啡/意式浓缩咖啡

前提条件：必须做好操作机器的准备工作(参考机器开启与关闭单元，第14页)。调整预期的泡制浓度及咖啡量。选择装入咖啡豆容器中咖啡豆品种。





- 在咖啡出口处放两个杯子。
- 按下双杯释放按钮 。
  - 开始启动双倍研磨过程并释放咖啡。当达到设定数量的咖啡时，将会自动停止释放咖啡。
- 要提早中断释放咖啡，只需按下双杯释放按钮 。

### 7.3 用咖啡粉来泡制咖啡/意式浓缩咖啡

前提条件：必须做好操作机器的准备工作(参考机器开启与关闭单元，第14页)。设定预期的咖啡量。

- 打开咖啡粉斜槽的盖子(图A，序号10)。
  - 咖啡粉斜槽的标识  开始闪烁。
- 把新鲜的咖啡粉(最多不超过一勺)放入咖啡粉斜槽内。

### ⚠ 小心!





- 咖啡粉斜槽内只能放纯正咖啡粉。速溶咖啡粉会堵塞滤煮器。
  - 请勿放入超过1咖啡勺（附件盒内的量勺）的咖啡粉，否则滤煮器会因咖啡过满而溢出。
- 
- 盖上咖啡粉斜槽的盖子。  
→ 咖啡粉斜槽和单杯释放按钮标识会亮起。
  - 把一个杯子放在咖啡出口处。
  - 按下单杯释放按钮。  
→ 机器开始释放咖啡。当达到设定数量的咖啡时，将会自动停止释放咖啡。
  - 要提早中断咖啡释放，按下单杯释放按钮。

### 注意事项

如果在打开咖啡粉斜槽后的90秒内机器没有释放咖啡，会自动切换进行咖啡豆操作，把咖啡粉甩入咖啡粉容器内，防止出现泡制格过满的危险。

## 8 发泡牛奶




前提条件：必须做好操作机器的准备工作（参考机器开启与关闭单元，第14页）。

- 把一个装有牛奶的容器放在极品卡布基诺牛奶发泡器下面。确保咖啡机搅拌器浸入牛奶中开始搅拌。
- 牛奶只能装到1/3满；当开始发泡时，牛奶的数量会明显的增加。
- 按下蒸汽释放按钮。  
→ 蒸汽释放按钮开始闪烁。机器开始加热。当达到蒸汽温度时，蒸汽释放按钮和阀门标识会发亮。

## 警告！

由于需要用到热蒸汽管、蒸汽软管和热搅拌器，所以会有烧伤和烫伤的危险。

不要接触极品卡布基诺牛奶发泡器的蒸汽管、蒸汽软管或搅拌器。


- 顺时针旋转阀门开关（图A，序号6），打开阀门。  
→ 阀门和蒸汽释放开关的标识会不断闪烁。搅拌器在发泡牛奶的同时会进行加热。如果产生泡沫的时候上下移动搅拌器的话，会得到更好的泡沫效果。
- 逆时针旋转阀门开关并结束发泡过程。牛奶的数量已经加倍，容器摸起来很温和。
- 按下蒸汽释放按钮，从蒸汽模式转换到正常运作模式。
- 等到蒸汽管道冷却后，逆时针旋转带搅拌器的蒸汽管，将其从极品卡布基诺牛奶发泡器上拆除（图E）。
- 拆除搅拌器（图F）。
- 用流动的水冲洗或放入洗碗机中清洗蒸汽管和搅拌器。
- 顺时针转动清洁后的带搅拌器蒸汽管，将其装回极品卡布基诺牛奶发泡器上。

## 注意事项

我们推荐您使用蛋白质含量较高的冷藏牛奶。因为决定牛奶发泡效果的因素不是脂肪的含量而是蛋白质的含量。

## 9 准备热水

前提条件：必须做好操作机器的准备工作(参考机器开启与关闭单元，第14页)。

- 在极品卡布基诺牛奶发泡器下面放一块布，吸掉可能溢出的水。
- 向下拉极品卡布基诺牛奶发泡器上的搅拌器并将它从蒸汽管上拆下来(图F)。
- 把一个容器放在蒸汽管的下面，向下滑动蒸汽管直至接触到容器边缘以下位置。
- 顺时针旋转阀门开关，打开阀门。  
→ 阀门的标识不断闪烁。热水流出蒸汽管，进入容器中。
- 当达到既定的水量后，逆时针旋转阀门至关闭状态。
- 等到蒸汽管冷却后，把搅拌器从下面滑动到蒸汽管上，直至在适当位置锁住。




## 10 功能设置

### 10.1 设置水硬度范围

使用产品附件盒内的测试条来确定您所在区域的水硬度。请遵照测试条包装说明书的内容操作。本机出厂默认设置为4（非常硬）。


前提条件：机器必须处于待机模式（参考机器开启与关闭单元，第14页）。



为维护机器的质量，请按照以下要求调整水硬度。

- 同时按下单杯释放  和蒸汽释放  按钮，直至4个按钮微微发亮。
- 连续按几次蒸汽释放  按钮，在可能的硬度范围之间进行选择。

→ 蒸汽释放  按钮变为明亮。

下表中您可选择的水硬度范围会通过显示器上的咖啡豆标识 表示出来。

水硬度范围	属性	°d	°e	°f
	柔软	0-10	0-13	0-18
	中等硬度	10-15	13-19	18-27
	较硬	15-20	19-25	27-36
	非常硬 出厂设置	>20	>25	>36






- 按下开/关  按钮来确认选出的水硬度范围。  
→ 1至4的咖啡豆标识  会按照您的选择在显示器上闪烁。此后机器会再次进入待机模式。

## 10.2 为节能模式设定计时器



机器在没有任何操作时，会自动进入节能模式。节能模式可设置为4段。出厂设置为15分钟。

前提条件：机器必须处于待机模式(参考机器开启与关闭单元，第14页)。

请按照以下要求调整计时器：

- 同时按下单杯释放  和蒸汽释放  按钮，直至4个按钮微微发亮。
- 连续按几次泡制浓度按钮 ，从计时器的四个可行的时间段中进行选择。
  - 泡制浓度按钮  变为明亮。
  - 您的选择结果会通过显示器上的咖啡豆标识  表示出来。

显示	时间段
	5分钟
	15分钟 (出厂设置)
	30分钟
	关闭

- 按下开/关  按钮确认您选择的时间段。
  - 1至4的咖啡豆标识  会按照您的选择在显示器中闪烁。此后机器再次进入待机模式。

### 注意事项






当机器进入节能模式时，可按任何操作按钮（例如单杯键），使机器进入操作模式。当然机器需要一点时间预热。

### 10.3 调整待机模式的计时器



机器在没有任何操作后，例如30分钟，会自动进入待机模式。待机模式可设置为4段。出厂设置为30分钟。

前提条件：机器必须处于待机模式(参考机器开启与关闭单元，第14页)。

请按照以下要求调节定时器：

- 同时按下单杯释放  和蒸汽释放  按钮，直至4个按钮微微发亮。
- 连续按几次双杯释放  按钮，从计时器四个可行的时间段中进行选择。
  - 双杯按钮  变为明亮。
  - 您的选择结果会通过显示器上的咖啡豆标识  表示出来。

显示	时间段
	30分钟 (出厂设置)
	2小时
	4小时
	8小时

- 按下开/关  按钮确认您选择的时间段。
  - 1至4的咖啡豆标识  会按照选择在显示器中闪烁。此后机器再次进入待机模式。

#### 注意事项






在待机模式下，机器消耗的电能几乎为0。但是，如果您长期不使用本机的话（如过夜），我们仍然建议您关掉机器背后的电源开关。确保安全。





## 10.4 调整泡制温度

本机泡制温度出厂设置为2，中等。

前提条件：机器必须处于待机模式(参考机器开启与关闭单元，第14页)。



- 同时按下单杯释放  和蒸汽释放  按钮，直至4个按钮微微发亮。
- 按下单杯释放  按钮，在三个可行的泡制温度之间进行切换。  
→ 单杯泡制  按钮变为明亮。  
您的选择结果会通过显示器上的咖啡豆标识  表示出来。

显示	泡制温度
	低
	中等
	高

- 按下开/关  按钮确认您选择的温度。  
→ 1至3的咖啡豆标识  会按照选择在显示器中闪烁。此后机器再次进入待机模式。

## 10.5 机器恢复出厂设置

前提条件：机器必须处于待机模式(参考机器开启与关闭单元，第14页)。

- 关掉电源。先进入待机模式后，然后再关掉机器背后的电源开关。
- 同时按住咖啡浓度按钮  与双杯按钮  不放。
- 与此同时，打开机器背后的电源开关。  
→ 所有设定已经恢复到出厂设置。

出厂设置一览表

功能	出厂设置
咖啡浓度	中等
水硬度	最硬4
节能模式	15分钟 
待机模式	30分钟 
泡制温度	中等 

## 10.6 调整研磨精细度

在出厂时，我们已经把研磨精细度调整到最佳状态。因此，我们建议您在泡制完1000杯咖啡后（约1年）再重新调整研磨精细度。

您只能在研磨机运行时才能设置研磨精细度。因此，必须在开始释放咖啡后，立即调整研磨精细度。

如果咖啡的口味不够浓的话，我们会为您推荐最佳的研磨级别。

- 把操作杆（图B，序号19）置于三个位置之一（从机器的后部观察）。

操作杆位置/标识	研磨精细度
左侧	较细
中部	中等
右侧	较粗 (出厂设置)

## 11 保养及维护

### 11.1 一般清洁

- 用一块柔软的湿布和普通洗碗剂来擦拭机器外部。
- 定期清空并清洗接水盘，至少当浮标（图A，序号16）溢出接水格后就需清洁。
- 定期清洗咖啡渣容器，如放入洗碗机内清洗。

#### ⚠ 小心!

- 不要使用微纤维布、百洁布、海绵或清洁剂清洁以防止对机器的表面造成破坏。
- 不要把接水盘放入洗碗机内清洗，否则会导致其变形。

### 11.2 清洁极品卡布基诺牛奶发泡器

- 把一块布放在极品卡布基诺牛奶发泡器下面，吸掉溢出的水。
- 逆时针旋转带有搅拌器的蒸汽管，将其从极品卡布基诺牛奶发泡器上拆除。（图 E）。
- 把极品卡布基诺牛奶发泡器的搅拌器向下拉，并从蒸汽管上卸下。（图 F）。
- 用清水或放入洗碗机中清洗蒸汽管和搅拌器。
- 把搅拌器从下面滑动到蒸汽管上直到在适当的位置锁住。
- 顺时针旋转清洁后的带搅拌器的蒸汽管，将它装回极品卡布基诺牛奶发泡器上。

#### 📌 注意事项

频繁地在洗碗机中清洗会导致极品卡布基诺牛奶发泡器与咖啡渣容器出现轻微变色的情况。

### 11.3 清洗滤煮器

前提条件：机器必须处于待机模式(参考机器开启与关闭单元，第14页)。

#### 注意事项

为了更好的保养您的咖啡机，我们建议您清洗滤煮器的频率为每周至少一次。


- 把电源开关（图B，序号20）切换到“0”位置，完全切断机器电源。
- 伸入机器右侧的凹处（图B，序号18）把盖子拉到右侧。
- 按下滤煮器（图H）把手上的红色按钮，按照箭头的方向旋转至停止状态（大约75°）
- 使用把手把滤煮器从机器中拉出。
- 将滤煮器维持原状（不要移动或旋转滤煮器的元件）
- 用清水彻底清洗滤煮器。特别是要确保图J所示的表面没有咖啡残渣。

#### 小心！

不要把滤煮器放入洗碗机内清洗。

- 将滤煮器滴干。
- 如有必要的话，清除放入滤煮器的机器内部表面的咖啡残渣。
- 把滤煮器放回机器内。
- 按下滤煮器把手上的红色按钮，按逆时针方向旋转至停止状态（大约75°）。在此过程中需确保摇杆在适当位置锁定。
- 把盖子上的两个钩子插入机器背面，向左旋转盖子至吻合的位置。把电源开关（图B，序号20）切换至“I”位置。
- 此时机器再次处于待机模式。


## 11.4 机体清洁程序

机体清洁程序能除去用手动清洁不能去除的残渣，包括咖啡油残渣。这大约需要15分钟的时间。清洁标识在整个过程中将一直处于闪烁状态。





为获得最佳的清洁效果，我们推荐您首先清洗滤煮器（见27页）。

前提条件：机器必须处于待机模式（参考机器开启与关闭单元，第14页）。

### 注意事项

- 每两个月或每泡制200杯咖啡后，运行机体清洁程序，或至少在清洁指示灯亮后必须运行清洁程序。
- 仅使用专为 Melitta® 自动咖啡机设计的清洁剂片。这些剂片与 Melitta® CAFFEO® 精确匹配。使用其它清洁剂会损坏机器。

请按照以下步骤使用机体清洁程序：

- 1 从水箱中取出美乐家Claris®滤水器（如有，参考15页）。
- 2 同时按下单杯释放和开/关按钮并维持3秒钟以上。  
→ 清洁标识会不断闪烁。接水盘标识也会亮起。
- 3 清空接水盘和咖啡废渣容器。
- 4 在没有咖啡废渣容器的情况下，重新放入接水盘并把咖啡废渣容器放在出口下。

第一阶段：

在第一阶段过程中，1个咖啡浓度图标会在屏幕中显示。

→ 首先，本机会自动出水两次。咖啡粉斜槽的标识发亮。

- 5 打开咖啡粉斜槽的盖子。

→ 咖啡粉斜槽的标识不断闪烁。

- 6 把一块清洁剂片放入咖啡粉斜槽内，并盖好盖子。（图G）

→ 水箱的标识亮起。

→ 第一阶段完成。

### 第二阶段:

→ 在第二阶段过程中, 2个咖啡浓度图标  会在屏幕中显示。

### 7 给水箱注水 (图A, 序号3), 至” max” 标记处并重新置入。


→ 蒸汽释放  按钮会亮起。

→ 第二阶段完成。

### 第三阶段:

在第三阶段过程中, 3个咖啡浓度图标  会在屏幕中显示。

### 8 按下蒸汽释放 按钮。


→ 机体清洁系统开始启动。这会持续大约10分钟的时间。随后, 蒸汽释放按钮  会亮起。


### 9 清空咖啡废渣容器并把它放在出口下面。

### 10 按下蒸汽释放按钮 。



→ 第三阶段完成。

### 第四阶段:

在第四阶段过程中, 4个咖啡浓度图标  会在屏幕中显示。




→ 机体清洁系统会持续进行。这个过程会持续大约5分钟的时间。水会从机器内部流入接水盘内。随后, 接水盘  的标识会亮起。

### 11 清空接水盘和咖啡废渣容器, 并装回原位。


→ 开/关  按钮会在经过短暂的加热后亮起。按钮和咖啡豆标识  会亮起。机器做好操作准备。



### 注意事项


- 在清洁过程中, 如果出现阀门标识 :
- 在发泡器下面放置一个容器 (图A, 序号6) 并顺时针旋转打开阀门。
- 阀门标识  闪烁。
- 当阀门标识  亮起的时候, 逆时针旋转关掉阀门。
- 机体清洁程序将继续运行。

## 11.5 机体除垢程序





机体除垢程序可除去用手动清洁无法去除的钙质沉淀物。这大约需要花费15分钟的时间。在整个过程中，除垢标识会不断闪烁。

前提条件：机器必须处于待机模式(参考机器开启与关闭单元，第14页)。

### ! 小心!



- 每三个月或当除垢指示灯亮起时运行一次机体除垢程序。
- 仅使用专为 Melitta® 自动咖啡机配制的除垢剂。此除垢剂与 Melitta® CAFFEO® 精确匹配。
- 千万不要使用醋或其它除垢剂。

按照以下步骤执行机体除垢程序：

- 1 从水箱中取出美乐家Claris®滤水器（如有，参考15页）。
- 2 同时按下双杯释放按钮和开/关按钮并维持3秒钟以上。  
→ 除垢标识亮起。同时接水盘标识也亮起。

第一阶段：

在第一阶段过程中，1个咖啡浓度图标会在屏幕中显示。


- 3 清空接水盘和咖啡废渣容器。
- 4 在没有咖啡粉废渣容器的情况下放入接水盘并把咖啡粉废渣容器放在极品卡布基诺牛奶发泡器下面。  
→ 水箱的标识亮起。
- 5 弹起水箱的盖子（图A，序号3）并向上拉动水箱直至到拖出机器，并清空。
- 6 在水箱内加入微温的水至0.5 l 标识处，并搅拌除垢剂（如使用长勺）。使除垢粉完全溶解蒸汽释放按钮会亮起。

### ! 警告!

除垢剂会灼伤皮肤。


遵照安全说明书和除垢剂包装上指定的剂量操作。



- 7 重新插入水箱。
- 8 按下蒸汽释放按钮 。
  - 第一阶段完成。

第二阶段：

在第二阶段过程中，2个咖啡浓度图标  会在屏幕中显示。






→ 启动机体除垢程序。整个过程会持续大约10分钟。之后，阀门标识  会亮起。

- 9 向下拉动极品卡布基诺牛奶发泡器上的搅拌器并将其从蒸汽管上卸下（图F）。
- 10 旋转极品卡布基诺牛奶发泡器，将蒸汽管装入咖啡粉废渣容器。

 警告！



由热蒸汽管或热搅拌器造成的灼伤危害。

当咖啡机释放热水时，千万不要触摸蒸汽管或极品卡布基诺牛奶发泡器上的搅拌器。

- 11 顺时针旋转阀门开关（图A，序号6），打开阀门。
  - 阀门标识  不断闪烁。除垢剂从蒸汽管流出并流入容器内。随着除垢粉流过整个系统，接水盘标识  和水箱标识  也会亮起。
- 12 清空接水盘和咖啡粉废渣容器。
- 13 把没有咖啡粉废渣容器的接水盘装回原位，并把咖啡粉废渣容器放在极品卡布基诺牛奶发泡器下。
- 14 清洁水箱后注入清水至” max ” 标记处。并重新插入水箱。
  - 蒸汽释放  按钮亮起。
- 15 按下蒸汽释放按钮 。
  - 第二阶段完成。

第三阶段：

在第三阶段过程中，3个咖啡浓度图标  会在屏幕中显示。



→ 阀门  标识不断闪烁。水从蒸汽管流出并流入容器内。随后阀门  标识会亮起。

16 顺时针旋转阀门开关，关闭阀门。

→ 水在机器内部流动并流入接水盘。随后，接水盘  的标识亮起。

17 清空接水盘和咖啡粉废渣容器，并装回原位。

18 等蒸汽管冷却后并把搅拌器从下侧滑动至蒸汽管上，并在适当位置锁定。

→ 开/关  按钮会在经过短暂的加热后亮起。按钮和咖啡豆标识  会亮起。机器做好操作准备。

## 11.6 水箱除垢

您应当定期对水箱除垢以确保其功能运转良好。

- 弹起水箱的盖子（图A，序号3）并向上拉动水箱直至将其拖出机器外。
- 在给水箱除垢之前，请取出美乐家Claris®滤水器（如有，参考15页）
- 把除垢剂倒入水箱内。我们为您推荐 Swirl® 液体速溶除垢剂。请遵照除垢剂制造商的说明书操作。
- 使用清水彻底清洁水箱。
- 如果继续使用美乐家Claris®滤水器，请装回原位。
- 给水箱内注入清水并把它重新装入机器内。











## 12 运输和处理

### 12.1 运输准备工作，防止结霜及针对长期不使用采取的措施

排干并为机器通风

如果长期不使用，我们推荐您排干机器并通风。这可以保护机器免于遭受结霜的损害。

前提条件：机器必须处于待机模式(参考机器开启与关闭单元，第14页)。

- 把一个容器放在极品卡布基诺牛奶发泡器下面。
- 同时按下蒸汽释放  和开/关  按钮并维持两秒钟以上。  
→ 蒸汽释放标识  会亮起。水箱标识  也会亮起。
- 取出水箱（图A，序号3）。  
→ 蒸汽释放  按钮不断闪烁。
- 一旦显示器上的阀门指示灯  亮起，顺时针旋转阀门开关（图A，序号6），打开阀门。  
→ 蒸汽会从极品卡布基诺牛奶发泡器中溢出。阀门标识  和蒸汽释放  按钮的标识会不断闪烁。一旦机器被排干及通风，蒸汽释放按钮  和阀门  的标识会亮起。
- 逆时针旋转阀门开关，关闭阀门。  
→ 机器处于待机模式。
- 清空水箱并把其装回机器中。
- 通过机器背后的电源开关，彻底关闭机器。
- 拔去电源插头。

#### 注意事项

美乐家Claris®滤水器应保持湿润状态。因此我们建议您的咖啡机如果长时间不使用时，可将滤水器放入冰箱中保存。

## 运输

- 排干机器并为其通风。
- 清洁接水盘和咖啡粉废渣容器。
- 彻底清空咖啡豆槽，如需可使用吸尘器。
- 如果可能，把机器装回原始包装内运输，把硬泡沫材料也放在其中，防止运输中造成损坏。







### 小心!




不要用温度在零度以下的车辆运输或将机器储藏在低温的房间中，这样残留的水分会结霜或结冰从而导致机器受损。

## 处理

请采用适当的收集系统，并以有益于环保的方式处理机器。

## 13 故障排除

故障	原因	解决方法
咖啡一滴一滴地流出	研磨得太细	设置研磨精细度使其变粗 清洁滤煮器 如果需要，给机器除垢 如果需要，运行机体清洁系统
咖啡不能流出	水箱没有装水或错误安装	把水箱装满水并确保其安装位置正确 如果需要的话，可为机器排气。
	滤煮器堵塞	清洁滤煮器
研磨机不再研磨咖啡豆	咖啡豆不能进入研磨机中（咖啡豆太油）	轻轻拍打咖啡豆容器
	豆槽拨杆在垂直位置	把拨杆拨向左或右
	有外来物质掺入研磨机中	拨打热线电话
研磨机有很大的噪音	有外来物质掺入研磨机中	拨打热线电话
浓度图标  闪烁	咖啡粉量不足	按单杯键  或双杯键  重做咖啡
奶泡阀图标  亮起	机器水路里有空气。	打开奶泡阀门，让机器排水出来。然后关闭阀门。 如需要，清洗滤煮器。
滤煮器无法装入	手柄处于锁位置	检查手柄位置
	驱动马达失位	先关机，再开机。同时按单杯键  与双杯键  两秒以上，马达会自动复位。然后装入滤煮器并锁好。

故障	原因	解决方法
单杯及双杯键   与开/关按钮  交替闪烁	漏装滤煮器或没有正确安装	正确装入滤煮器
	泡制格过满溢出	通过电源开关关闭机器（如果需要的话，重复这个步骤），直到出现待机模式指示。
所有按钮都不断闪烁	系统错误	可通过电源开关，开关机器。如仍未解决，请送至美乐家客服中心修理。