

the Barista Pro™

操作說明書 - BES878



Breville®



目錄

- 2 Breville 締造安全為先的優質生活
- 5 組件介紹
- 7 主要功能
- 8 安裝
- 10 操作說明
- 17 保養和清潔

BREVILLE 締造安全為先

高度關注產品安全。設計和生產消費產品時，我們始終以客戶安全作首要考慮。

我們懇請您謹慎使用任何電器，並遵守以下注意事項。

重要安全指引

使用前請仔細閱讀所有說明，並妥善保管說明書以供將來參考

- 首次使用 Barista Pro™ 之前，請先妥善拆除並妥善棄置所有包裝材料和促銷標籤或貼紙。
- 請拆除並妥善棄置裝置電源插頭上的防護罩，以免產生任何幼兒窒息意外。
- 切勿將機器置於工作檯或桌子邊緣上，請確保檯面平整、乾淨，沒有水漬或其他雜物。
- 請勿在水槽排水板上使用
- 切勿將機器放在煤氣灶或電磁爐上或附近，或接觸到熱焗爐的地方。
- 將機器連接到220V電源插座及使用前，必須確保本機已正確組裝。請按照本說明書中的說明操作本機。
- 建議定期檢查設備。如電源線、電源插頭或設備出現任何損壞，切勿使用。請將全套設備送至最近的Breville認可維修中心進行檢修。切勿接觸灼熱表面。
- 請待機器散熱後才移動或清洗部件。

- 除非有可為其安全負責之人士監督或指導如何使用，否則身體、感知或精神不健全（包括兒童）或缺乏經驗和常識的人士不能使用本設備。
- 兒童必須在監管下使用本機，確保其不會將此產品當作玩具把玩。
- 建議安裝剩餘電流裝置（安全開關），在使用電子設備提供額外的安全保障。建議在為本設備供電的電路中安裝不超過30毫安額定餘差啟動電流的安全開關。詳情請徵詢電工的專業意見。

BES878的特殊說明

僅建議將本設備用於家用。請勿將本設備用於預期用途以外的其他目的。請勿在移動的車輛或船上使用。不要在戶外使用。

如果設備是:

- 無人看管
- 清潔
- 已移動
- 組裝; 或
- 存儲

請按電源按鈕關閉咖啡機，在電源插座上關閉電源並拔下插頭。

- 除自來水外，請勿使用任何其他液體。我們不建議使用高度過濾，去礦物質或蒸餾水，因為這可能會影響咖啡的口味以及濃縮咖啡機的功能。
- 開始萃取之前，請確保已將沖泡把手牢固插入並固定在沖煮頭中。在萃取過程中，切勿卸下開始萃取之前，請確保已將沖泡把手牢固插入並固定在沖煮頭中。在萃取過程中，切勿卸下。
- 請勿觸摸高溫表面。在移動機器或清潔任何部件之前，請先讓冷卻。
- 操作機器時請小心，因為金屬表面在使用過程中容易變熱。
- 使用除垢功能時請小心，因為可能釋放出高溫蒸汽。除垢之前，請確保盛水盤已清空並已裝上。請參閱“保養和清潔”部分，以獲取更多說明。



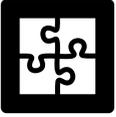
警告

請勿將電源線，電源插頭或設備浸入水中或任何其他液體中。

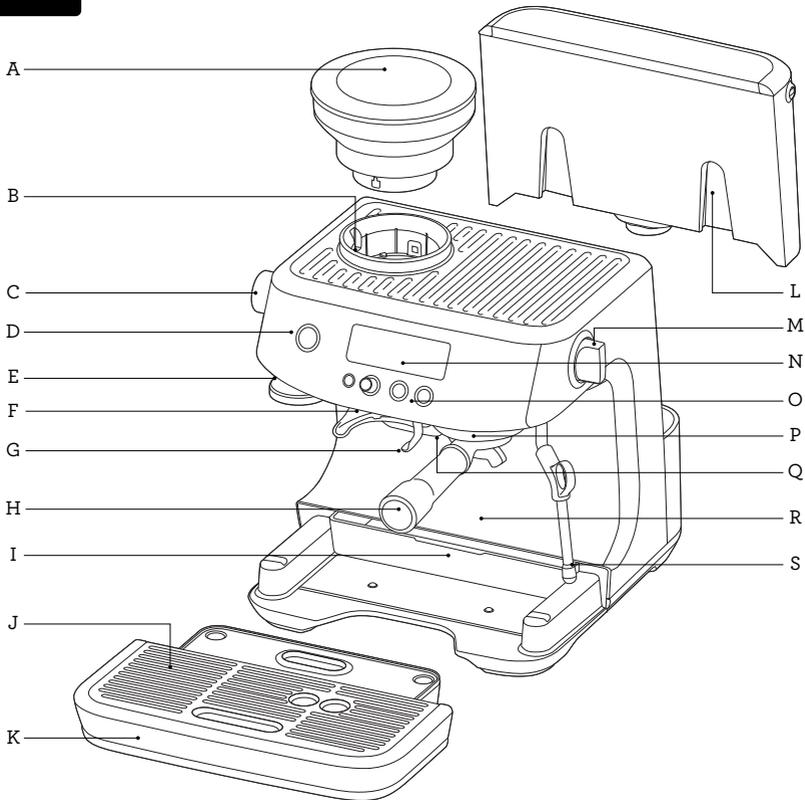
濾水器專用說明

- 濾芯應放在兒童接觸不到的地方。
- 濾芯應存放於干燥地方及保持包裝完整。
- 避免濾芯受高溫和陽光直射。
- 請勿使用損壞的濾芯。
- 請勿打開濾芯。
- 如果長時間不在家，請清空水箱並更換濾芯。

只供家居使用，請妥善保管本說明書



組件



A. 250克咖啡豆存放容器

B. 嵌入式錐型磨豆器

C. 研磨粗幼度調節旋鈕
提供 30 款不同粗幼度以供選擇。

D. 電源按鈕

E. 磁吸式壓粉器

F. 咖啡粉出口

G. 研磨托架

H. 54mm 不鏽鋼把手

I. 隱藏式配件收納盒

J. 可拆式盛水盤網格

K. 可拆式盛水盤
連滿水指示器

L. 2公升可拆式水箱

M. 蒸汽 / 熱水旋鈕

N. LCD 顯示屏
可顯示研磨及萃取過程動畫

O. 控制面板
MENU 目錄, GRIND AMOUNT 研磨量/
FILTER SIZE 濾籃選擇, 單杯/雙杯沖煮
按鈕

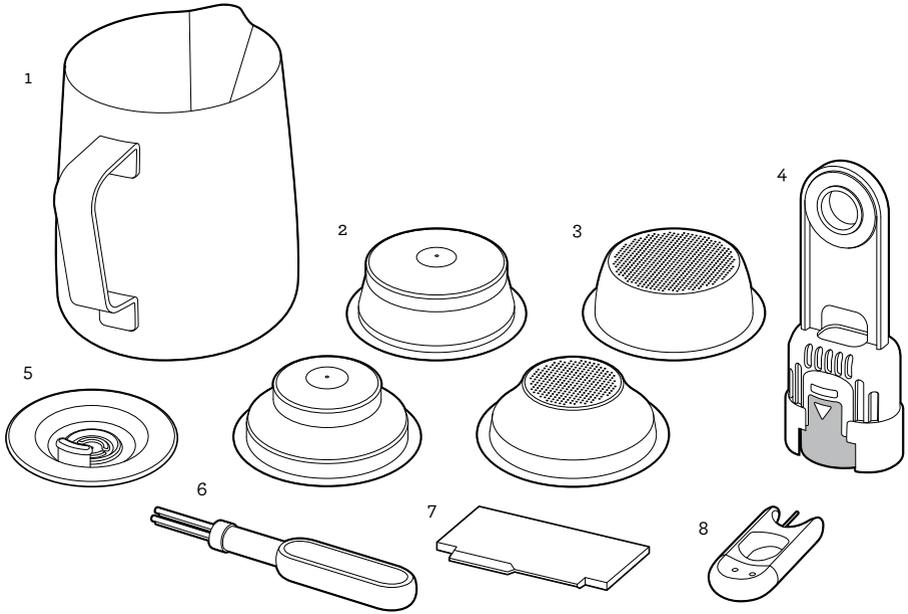
P. 沖煮頭

Q. 專用熱水出水口

R. 特高置杯空間

S. 360°旋轉式不鏽鋼蒸汽棒

Barista Pro™ 所有接觸到咖啡、水及牛奶的
部件均為BPA Free。



配件ACCESSORIES

1. 不鏽鋼奶壺
含最高點及最低水位刻度
2. 雙層濾杯 (單杯和雙杯)
適用於咖啡粉或超市豆
3. 單層濾杯 (單杯和雙杯)
適用於新鮮烘焙豆
4. 濾水器
5. 清潔膠片
6. 研磨刀頭清潔刷
7. The Razor™ 精確粉量調節工具
8. 蒸汽棒清潔工具



Barista Pro™

主要功能

THERMOJET™ 高速加熱系統

創新的高速加熱系統 · 3秒可達預設溫度

內置錐型磨豆器

不鏽鋼錐型磨刀能平均研磨粗細使咖啡風味更濃郁上下刀磨可拆除清洗

研磨度調校

30段精確研磨度調校可達成完美萃取

研磨粉量調校

根據咖啡粉的粗幼度適當調整研磨粉量

自動研磨

可選擇自動研磨單杯或雙杯份量

研磨托架

無需人手固定把手 · 咖啡粉直接送入把手完成後自動停止研磨

可調節沖煮溫度

以獲得咖啡最佳風味

PID 電子溫控技術

電子PID溫度控制 · 提供穩定的沖泡水溫

即時熱水功能

專用出水口方便製作美式咖啡或溫杯

低壓預浸技術

啟動時逐步增加壓力 · 能保持萃取平衡

萃取杯量控制

預設單杯與雙杯份量按鍵 · 並可作手動或設定萃取量

大型滴盤水盤

擁有更大的工作空間



安裝

首次使用前

準備事項

請撕去並妥善丟棄所有標籤和包裝材料，丟棄包裝之前請確保您已取出所有的部件。請使用常溫水和軟性清潔劑清潔所有的部件（水箱、沖泡把手、粉杯、奶泡杯）。清潔後的部件，待其徹底乾燥後，再重新組裝。

安裝水箱過濾器

- 將濾芯從包裝袋中拆出來並在清水中浸泡5分鐘。
- 使用清水沖洗過濾器本體，將濾芯安裝在過濾器本體上。
- 請將濾芯更換日期設定為2個月後。
- 將過濾器組安裝在水箱內，並確保水箱安裝到位。
- 清水裝滿水箱後，將水箱安裝到咖啡機背面。
- 有關過濾器組的保養與清潔部分，請詳閱「保養和清潔」章節。



注意

水箱中可注入常溫過濾水、RO純淨水，請勿使用軟化水或蒸餾水來萃取咖啡，否則可能影響咖啡風味或影響機器正常運作。

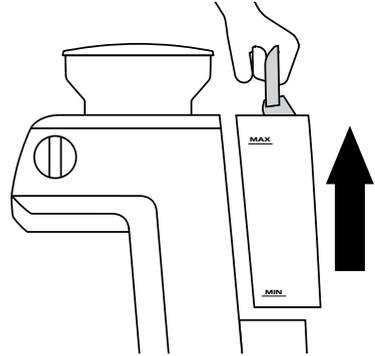


注意

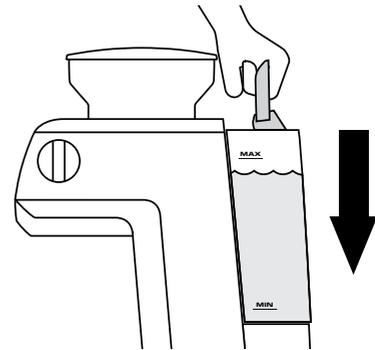
濾芯型號為BWF100

水箱注水

- 確保過濾器正確安裝在水箱內。
- 使用水箱頂部的把手，輔助水箱離開機身。



- 將常溫過濾水注入水箱內，水量應控制在水箱最大刻度（MAX）水位以下。
- 將水箱放回機背，並輕輕向下壓確保水箱鎖緊在咖啡機上。



注意

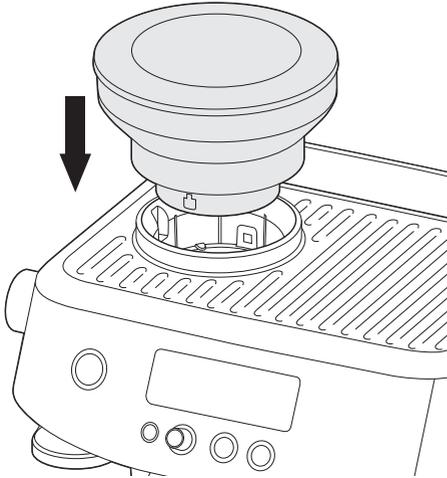
建議每日更換水箱內的水



安裝

安裝咖啡豆存放器

將咖啡豆存放器放入咖啡機頂部位置



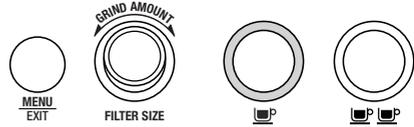
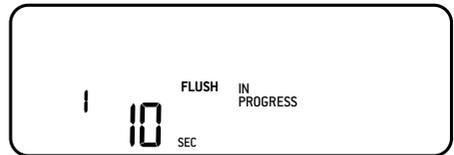
順時針轉動把手鎖緊存放器並放入咖啡豆



首次使用

首次使用前應先進行循環清洗程序，完成逆洗程序及預熱加熱系統。

1. 水箱內注滿清水。
2. 確保咖啡豆存放器、盛水盤跟水箱正確安裝在機器上。
3. 按下POWER鍵，聽到蜂鳴聲並進入循環清洗程序。
4. LCD螢幕會顯示 FLUSH 同時單杯鍵會亮起。



5. 按下單杯鍵開始清洗，LCD螢幕會顯示清洗程序的剩餘時間。
6. 當循環清洗程序完成，咖啡機即進入準備模式。



操作說明

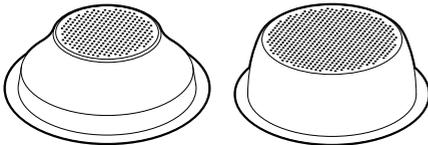
關閉咖啡機

當要關閉咖啡機，請按POWER鍵。另外待機30分鐘後，將會自動關機。

咖啡粉濾杯

本機附有四個濾杯：2個單層濾杯2個雙層濾杯。

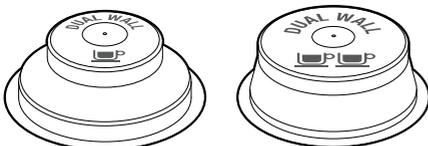
單層濾杯適用於即時研磨新鮮烘焙的咖啡豆，您可透過調整研磨度、研磨量和填壓力度，沖泡出一杯風味均衡的濃縮咖啡。



1 CUP

2 CUP

雙層濾杯提供適度壓力可使用預先研磨的咖啡粉或已烘焙太耐的咖啡豆。



1 CUP

2 CUP

無論使用單層或雙層濾杯，沖泡單杯咖啡時使用單份濾杯，沖泡2杯或更濃郁的單杯咖啡時使用雙份濾杯。

濾粉杯適用的粉量：

單份濾杯大約8-10g

雙份濾杯大約19-22g

NOTE

您可能需要嘗試幾次以確認不同的濾杯需要多少的咖啡粉或是多長的研磨時間才能完好的填充濾粉杯。例如：使用較幼的咖啡粉填充濾粉杯，則需要增加研磨量。

研磨 THE GRIND

當研磨咖啡豆時，需要研磨得比較幼但不能太幼。咖啡粉粗幼度會影響咖啡萃取時的流速，同時影響濃縮咖啡的味道。

如果將咖啡豆磨得太幼（像麵粉一樣），那麼加壓萃取時流速會很慢，造成萃取過度

· 咖啡顏色較深，味道苦澀。

如果將咖啡豆磨得太粗，那麼加壓萃取時流速會很快，造成萃取不足，咖啡顏色較淺

· 味道變淡。

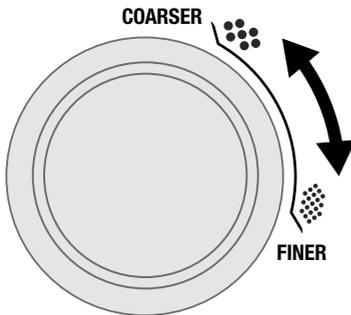
設定研磨度

本機設有30段研磨粗幼度（1段最幼-30段最粗），研磨度會顯示在LCD螢幕上，預設設定的研磨度為15。

當選擇研磨度時，LCD螢幕會出現選擇區塊並顯示沖泡流速的變化。



請使用咖啡機左側的旋鈕調節研磨度



自動研磨 DOSING THE COFFEE

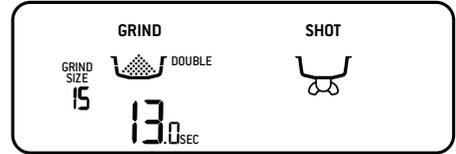
- 將新鮮烘焙咖啡豆放進咖啡豆存放器內。
- 選擇合適的咖啡濾杯放置於把手中。
- 將把手放上研磨托架。
- 如有需要，請按FILTER SIZE按鍵，選擇符合濾杯的種類：單杯或雙杯。
- 如有需要，請轉動GRIND AMOUNT 旋鈕調整研磨時間，順時針為增加，逆時針為減少。

注意

預設磨時間

1杯粉量9.5秒，2杯粉量13秒。

- 推動一下沖泡把手即可進行自動磨及填粉。LCD螢幕會顯示正在填充濾杯。



- 如需要暫停研磨，請再輕推一次沖泡把手，LCD螢幕會顯示“暫停”並會保持暫停狀態10秒，之後將回復到準備模式。
- 暫停研磨期間輕推沖泡把手以恢復研磨。

注意

沖泡把手盛接過高的粉量是正常現象。

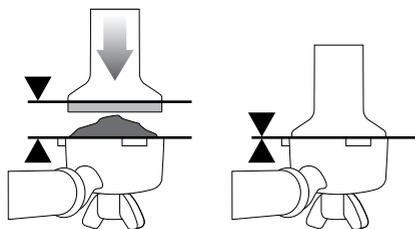
手動研磨 MANUAL DOSING

想使用手動填粉可將沖泡把手放至托架上然後向內推並保持狀態，等待研磨出您所需要的咖啡粉量後取出把手結束研磨。

研磨過程中計時器會進行計時，顯示屏顯示出研磨時間。

壓粉 TAMPING

- 將沖泡把手從研磨托架中取出。
- 輕拍把手數次，使咖啡粉可以平均分佈於濾杯中。
- 使用壓粉器將咖啡粉平均壓實（建議使用 15~20kg 的力量）。



- 完成壓粉後，壓粉器的金屬底座頂部應與濾杯邊緣保持水平一致。

注意

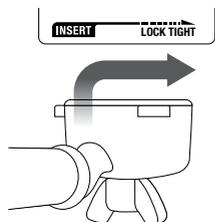
我們建議採用優質 100% Arabica 咖啡豆並在包裝上印有烘焙日期，同時盡量於烘焙日起 5-20 日飲用完畢。

沖洗沖煮頭 PURGING THE GROUP HEAD

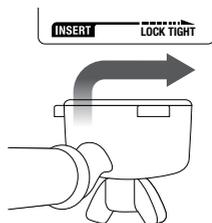
在將把手扣上沖煮頭之前，先按下單杯鍵，讓熱水沖洗沖煮頭，這能令沖煮時的水溫更穩定。

安裝沖泡把手

將把手對齊沖煮頭下方 INSERT 標示位置，並往上放置於沖煮頭內，然後將把手右轉向中

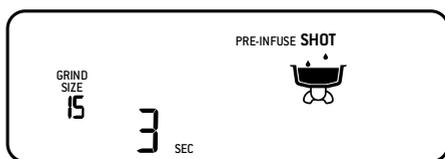


央至鎖緊。



預設萃取杯量-單杯

按下單杯鍵後，單杯鍵即會開始閃爍，表示已經選取。LCD 螢幕會顯示 PRE-INFUSE 預浸，此時計時器將會開始計時。當預浸完成，咖啡會開始正常萃取。預設的單杯萃取量約為 30ml，萃取足夠份量後咖啡機會自動停止。



預設萃取杯量-雙杯

按下雙杯鍵後，雙杯鍵即會開始閃爍，表示已經選取。LCD 螢幕會顯示 PRE-INFUSE 預浸，此時計時器將會開始計時。當預浸完成，咖啡會開始正常萃取。預設的雙杯萃取量約為 60ml，萃取足夠份量後咖啡機會自動停止。



手動控制預浸及萃取量

長按單杯或雙杯沖煮鍵開啟預浸，達到希望的「預浸時間」時鬆開按鈕，此時會進入萃

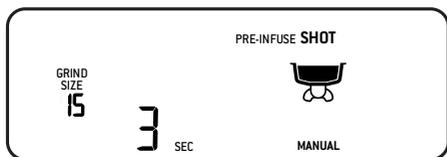
萃取濃縮咖啡

- 經過8-10秒 (預浸時間) 後，咖啡開始像蜂蜜一樣的連貫地流出。
- 如果咖啡在6秒內就開始流出，代表粉量不夠或研磨度太粗，造成萃取不足的情況。
- 如果咖啡在15秒後還未流出或只是一滴一商地滴出來，代表粉量太多或研磨度太幼，造成萃取過度的情況。

CORRECT EXTRACTION	UNDER EXTRACTION	OVER EXTRACTION
<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 8-12 secs • Flow slow like warm honey • Crema is golden brown with a fine mousse texture • Espresso is dark brown 	<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 1-7 secs • Flow fast like water • Crema is thin and pale • Espresso is pale brown • Tastes bitter/sharp, weak and watery 	<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 13 secs • Flow drips or not at all • Crema is dark and spotty • Espresso is very dark brown • Tastes bitter and burnt
<p>AFTER EXTRACTION</p> <p>REMOVE USED GRINDS Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.</p> <p>RINSE FILTER BASKET Keep the filter basket clean to prevent blockages. Without ground coffee in the filter basket, lock the portafilter into the machine and run hot water through.</p>	<p>SOLUTIONS</p> <p>FINE SLOWER EXTRACTION Adjust & re-test</p> <p>INCREASE GRIND AMOUNT Adjust & re-test</p> <p>ALWAYS TAMP TO LINE Adjust & re-test</p> <p>Tamp using 15-20kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.</p> <p>Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p>	<p>SOLUTIONS</p> <p>COARSE FASTER EXTRACTION Adjust & re-test</p> <p>DECREASE GRIND AMOUNT Adjust & re-test</p> <p>ALWAYS TAMP TO LINE Adjust & re-test</p> <p>Tamp using 15-20kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.</p> <p>Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p>

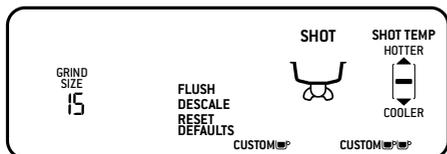
	研磨度	粉量	壓粉
萃取過度 口感苦澀	太幼	太多	力度太大
萃取平衡	適中	8-10g (1 杯) 19-22g (2 杯)	15-20kg
萃取不足 UNDERDEVELOPED • SOUR	太粗	太少	力度過輕

取狀態。當萃取所需的咖啡量時，再按一次閃爍中的沖煮鍵停止萃取。
 次閃爍中的沖煮鍵停止萃取。



設定預設萃取杯量

• 按下“MENU”鍵進入主目錄



- 轉動GRIND AMOUNT旋鈕至 custom 設定單杯或custom 設定雙杯，按下旋鈕進入設定。
- 長按選定的沖煮鍵開始預浸，達到希望的「預浸時間」時鬆開按鈕，此時會進入正常萃取狀態。
- 當萃取所需的咖啡量時，再按一次閃爍中的沖煮鍵停止萃取。沖煮鍵會停止閃爍表示完成設定。咖啡機將回到準備模式，當您按下所需的沖煮鍵時，將會依照您設定的份量運作。

調整萃取溫度

- 按下MENU鍵進入主目錄。
- 轉動GRIND AMOUNT旋鈕至 SHOT TEMP並按一下進入設定模式。



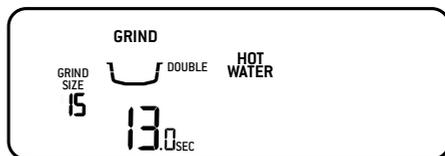
- 轉動GRIND AMOUNT旋鈕，以增加或減少萃取溫度，LCD將會顯示溫度高低。
- 按下旋鈕確認您所設定的溫度，咖啡機將會回到準備模式。

恢復原廠設定

- 按下MENU鍵進入主目錄。
- 轉動GRIND AMOUNT旋鈕至 RESET DEFAULTS並按下確認。
- 咖啡機會發出提示聲表示完成恢復原廠設定。
- 研磨量、萃取溫度、單杯及雙杯預設萃取設定，將會恢復至出廠時的原始設定，咖啡機將會回到準備模式。

熱水功能

熱水功能可用於溫杯及手動加入熱水。
 如需使用熱水，轉動蒸汽旋鈕至水滴。



- LCD螢幕將會顯示HOT WATER，以表示熱水啟動中。
- 如需停止，請將蒸汽旋鈕扭回至中心位置。
- 熱水將會在60秒後自動停止，但仍需將蒸

汽旋鈕扭回至中心位置。

製作奶泡

建議在製作奶泡前先清潔蒸汽棒，將蒸汽棒對著滴水盤，轉動蒸汽旋鈕至  蒸汽位置。LCD將會顯示STEAM 以表示蒸汽啟

動中。將蒸汽旋鈕扭回至中心位置，蒸汽將會停止。

不同品牌、種類的牛奶製作出來的奶泡會有所不同。

- 請使用冷藏的鮮牛奶
- 將牛奶倒入拉花杯介於 MIN 與MAX 水位之間的高度
- 將蒸汽棒插入牛奶表層約1-2cm，位置靠近拉花杯右端3點鐘方向
- 轉動蒸汽旋鈕至  蒸汽位置
- 保持蒸汽棒噴咀處於牛奶表層下方，直到牛奶開始順時針打轉形成漩渦。
- 當牛奶旋轉時慢慢將拉花杯向下移動，讓蒸汽棒噴咀在牛奶表面附近，並將空氣帶入牛奶中形成奶泡
- 繼續調節拉花杯高度並保持蒸汽棒噴咀在牛奶表面形成漩渦直至產生所需奶泡
- 向上移動拉花杯，使蒸汽棒深入牛奶表層下方，並保持牛奶繼續旋轉融合，當拉花杯十分燙手時，表示牛奶達到理想溫度。(60-65°C)



- 當達到所需溫度時，將蒸汽旋鈕扭至中心

位置以停止產生蒸汽

- 將拉花杯移出蒸汽棒

警告: 避免燙傷

即使咖啡機關閉，加壓後的蒸汽仍可釋放，請小心避免兒童燙傷。

注意

請確保從蒸汽棒移開拉花杯前，已經完全關閉蒸汽。

注意

當產生蒸汽時，壓力泵將會發出噪音，這是正常現象。

注意

請使用提供的不鏽鋼拉花杯製作奶泡，使用其他容器可能會導致危險情況。

清洗蒸汽棒

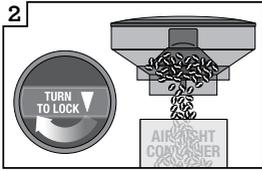
製作奶泡後建議盡快清洗蒸汽棒。將蒸汽棒對著滴水盤，轉動蒸汽旋鈕至  蒸汽位置。讓蒸汽清除蒸汽棒中殘留的牛奶。將蒸汽旋鈕扭至中心位置以停止產生蒸汽然後用濕布擦拭蒸汽棒。

調整磨豆器

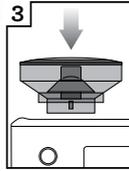
有些品類的咖啡豆需要更廣的研磨範圍，以達到理想的萃取狀態。BES878 Barista Pro™ 咖啡機的特點就是備有可調節式上刀磨實現更廣闊的研磨度。建議每次只進行一度的調整。



1 Unlock hopper



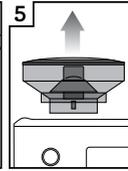
2 Hold hopper over container & turn dial to release beans into container



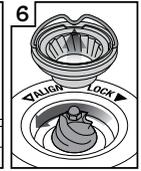
3 Align hopper into position



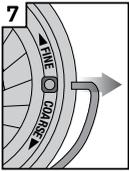
4 Run grinder until empty



5 Remove hopper



6 Remove upper burr



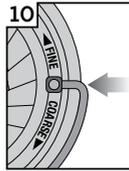
7 Remove wire handle from both sides of the burr



8 Move adjustable top burr, 1 number coarser or finer



9 Align the number with the handle opening



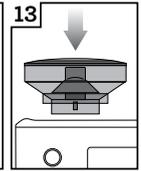
10 Insert wire handle from both sides of the burr



11 Push upper burr firmly into position



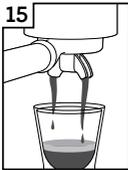
12 Lock upper burr



13 Align hopper into position



14 Lock hopper



15 Check your extraction



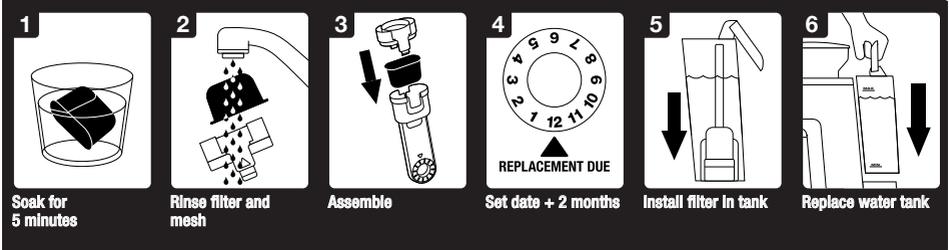
保養與清潔



警告

為防止損壞機器，清潔時請勿使用腐蝕性的清潔劑，請使用柔軟毛巾及中性清潔劑。

安裝水箱過濾器



水箱過濾器可以有效降低水垢積聚，隨著長時累積水垢可能會影響咖啡機的性能，每2個月更換一次濾芯以減少咖啡機除垢的需要。

如果您生活區域的水質偏硬，我們更建議您應該頻繁地更換濾芯。

- 將濾芯從包裝袋中拆除。
- 並在清水中浸泡5分鐘。
- 浸泡後請用清水沖洗濾芯及過濾器本體。
- 將濾芯安裝在過濾器本體。
- 設定濾芯更換期限，我們建議預設兩個月的周期。
- 將過濾器組安裝在水箱內，並確保水箱安裝到位。
- 清水裝滿水箱後，將水箱安裝到咖啡機背面。

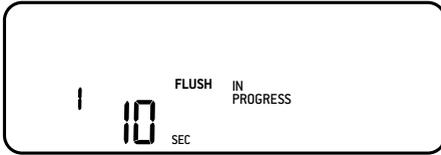


注意

濾芯型號為BWF100可聯絡代理商購買

逆洗清潔 FLUSH CLEANING CYCLE

當咖啡機需要清潔時LCD螢幕會顯FLUSH 逆洗程序提示。逆洗清潔與除垢程序需要分開進行的。



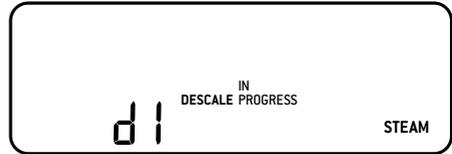
1. 將清潔墊片放置在把手上的濾杯中。
2. 放入一粒CAFIZA清潔丸於清潔墊片上。
3. 將把手鎖定在沖煮頭上。
4. 清空滴水盤，並重新裝回咖啡機。
5. 將水箱注入清水至MAX水位。
6. 按下MENU鍵進入主目錄。
7. 轉動GRIND AMOUNT旋鈕至FLUSH 逆洗程序並按下，此時單杯鍵會閃爍。
8. 按下單杯鍵開始逆洗清潔，清洗剩餘時間將會顯示在LCD螢幕上。
9. 當逆洗清潔完成，咖啡機會發出提示聲並回到準備模式。清空並沖洗把手、清潔墊片及滴水盤。

除垢 DESCALING

當咖啡機使用一段時間後，水中的礦物質會積聚在內部組件中，將會影響萃取時的流速、溫度、咖啡機性能及咖啡的風味。當LCD螢幕顯示DESCALE 除垢時，表示咖啡機需要進行除垢程序。

1. 清空滴水盤，並重新裝回咖啡機。將水箱清空並將過濾器取出。
2. 將除垢粉倒入水箱中，並注入清水至除垢水位線處，然後將水箱重新裝回咖啡機背後。
3. 按下MENU鍵進入主目錄，轉動GRIND AMOUNT旋鈕至DESCALE 除垢程序並按下，此時單杯鍵會閃爍。
4. 按下單杯鍵開始除垢程序，整個除垢程序分為三個。

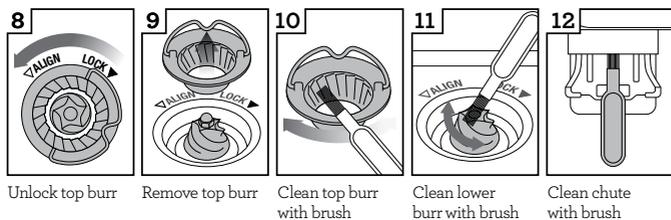
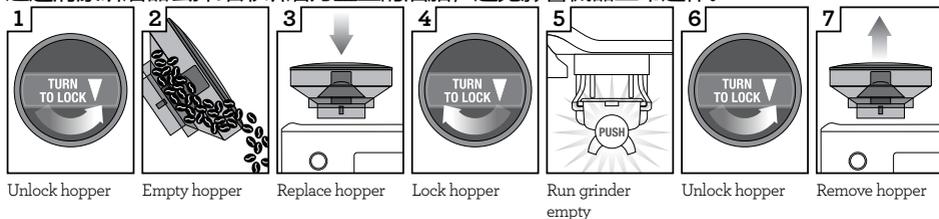
5. 階段：咖啡、熱水及蒸汽。當每個階段完成時，咖啡機會發出提示聲。當LCD螢幕顯示蒸汽或熱水時，需手動將蒸汽旋鈕轉至熱水或蒸汽位置。



6. 當除垢程序完成，咖啡機將進行沖洗程序，此時單杯鍵會閃爍。和除垢程序一樣，需手動將蒸汽旋鈕轉至LCD螢幕顯示的功能位置。
7. 清空滴水盤並重新裝回咖啡機，將水箱中的除垢溶液清除，之後注入清水至MAX水位線處，再將水箱重新裝回咖啡機背後。
8. 按下單杯鍵開始沖洗程序，沖洗程序一樣分為三階段，LCD螢幕將會顯示正在進行的階段，當各階段完成時，咖啡機會發出提示聲。
9. 當沖洗程序完成，咖啡機會發出提示聲並回到準備模式。
10. 移除並沖洗滴水盤及水箱，徹底乾燥後再安回咖啡機。

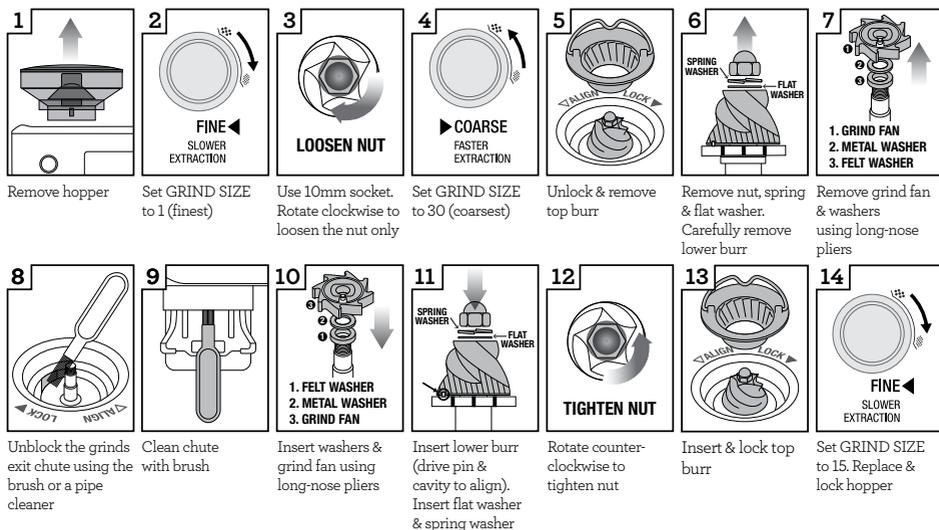
清潔研磨器

透過清潔研磨器去掉錐形研磨刀盤上的油脂，避免影響機器正常運作。



深度清潔研磨器

當錐形刀盤和咖啡粉出口被堵住時，需要進行深度清潔。



錐形刀盤極其鋒利，清潔時加倍小心。

清潔蒸汽棒

蒸汽棒要時常保持清潔，每次製作完奶泡後，請使用濕布徹底清潔蒸汽棒。

- 使用後建議即時清潔蒸汽棒幾秒鐘，將蒸汽棒內殘餘的牛奶清走。將蒸汽棒對準盛水盤，旋轉蒸汽旋扭至蒸汽 \uparrow ，使機器釋放幾秒的蒸汽後，再將旋扭轉回中心位置。
- 當蒸汽棒堵塞了，將不能產生足夠的奶泡，請使用蒸汽棒清潔工具清潔蒸汽噴嘴。
- 如若蒸汽棒仍然堵塞，請使用蒸汽棒清潔工具將噴嘴鬆開，用熱水浸泡噴嘴一段時間後，再用工具將噴嘴裝回蒸汽棒。

清潔粉杯和沖泡把手

- 每次使用後須盡快用熱水沖洗濾杯和沖泡把手來清除掉殘留的咖啡油脂。
- 如若濾杯微孔堵塞了，可使用蒸汽棒清潔工具上的針清除阻塞。
- 如果粉杯依舊堵塞，可用熱水溶解咖啡機清潔丸浸泡濾杯和沖泡把手約20分鐘，再沖洗乾淨。

清潔沖煮頭

- 沖泡後請用濕布擦拭沖煮頭內部及濾網，以清除殘留咖啡粉粒。
- 建議定期沖洗，將空濾杯及沖泡把手安裝在沖煮上，點選單杯鍵，使熱水流短暫出清走咖啡殘留物，再按選單杯鍵已停止熱水流出。移除沖泡把手並將其沖洗乾淨。

清潔盛水盤

每次使用後需清空及清潔盛水盤，特別是當“Empty Me！”滿水指示完全上升時，請執行清潔動作。

- 將盛水盤從機器上移除，“Empty Me！”指示牌也可以從盛水盤裡移除。使用溫水配合軟布清潔，徹底沖洗及乾燥過後，再將盛水盤重新安裝回機器上。
- 配件收納盒（位於盛水盤後方），可取出用柔軟的濕布清潔。



注意

請勿使用洗碗碟機清洗本機任何部件，應以溫水加少量清潔液以人手清洗。請勿使用易潔布及腐蝕性清潔液以免磨損。



警告

請勿將電源線、電源插頭放入任何液體中。

清潔機身

請用乾淨柔軟濕布擦淨本機外殼，再將外表各處用柔軟乾布擦乾。

存放機器

存放前，請按POWER鍵關閉機器，然後拔下插頭。將咖啡豆存放盒剩餘的咖啡豆移除，清潔研磨機，清空水箱及盛水盤，確保機器經已冷卻及乾淨。將機器直立存放，並且不要在機身上方擺放任何物品。

錯誤模式

如若LCD螢幕顯示Er請聯繫Breville客服中心，電話24065666。

一般查詢

信興展創有限公司

地址：香港九龍尖東麼地道67號半島中心9樓

電話：(852) 2313 0666

傳真：(852) 2722 1304

電郵：shic_marketingshunhinggroup.com

維修服務

信興電器服務中心有限公司

地址：香港新界葵涌勝耀街2號信興中心1樓

電話：(852) 2406 5666

傳真：(852) 2408 0316

電郵：shesccs@shunhinggroup.com

Breville®

Breville, the Breville logo, Barista Pro, ThermoJet, the Razor and Master Every Moment are trademarks of Breville Pty Ltd ("Breville"). A.B.N. 98 000 092 928.

Copyright Breville Pty. Ltd. 2018.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.