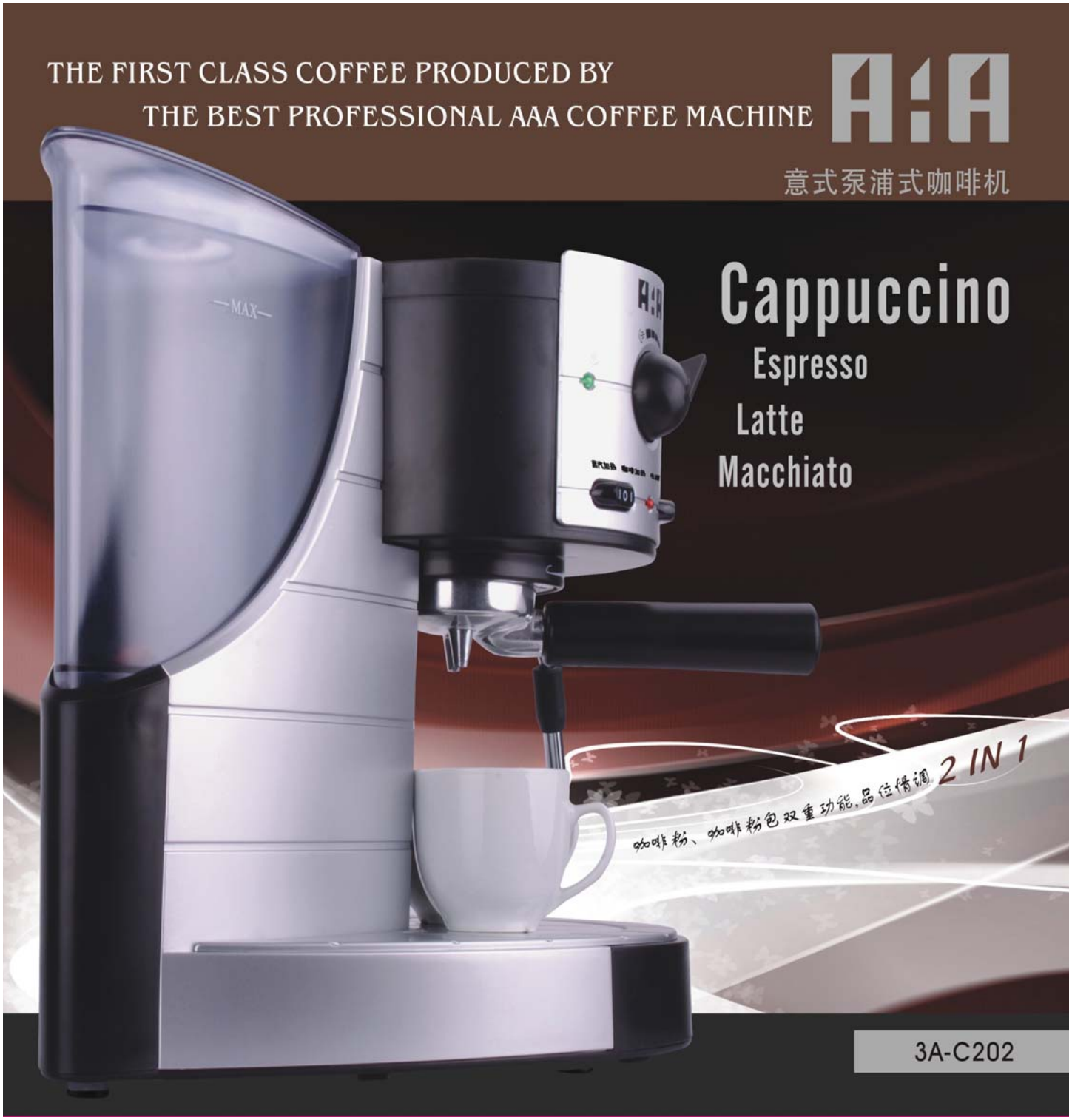

THE FIRST CLASS COFFEE PRODUCED BY
THE BEST PROFESSIONAL AAA COFFEE MACHINE
A:A
意式泵浦式咖啡机
Cappuccino
Espresso
Latte
Macchiato
2 IN 1
3A-C202

产品使用手册

公司简介

宁波三A集团电器有限公司，是一家专业生产意大利式咖啡机的企业，年生产能力50余万台。目前产品以出口为主，远销欧洲、南北美洲等几十个国家和地区。

公司自成立之初，便非常重视产品技术研发和国际间的技术交流，与世界各地知名的咖啡企业有非常紧密的OEM合作。得益于这个国际间的交流合作平台，公司产品型号齐全、质量优异，是中国最具规模的意大利式咖啡机专业生产企业之一。目前，公司生产的咖啡机已通过GS/CE、UL、CUL、CSA、SAA等国际认证和中国的3C认证。

三A电器公司坐落于目前中国经济发展最具潜力的地区，长三角经济圈内的浙江省慈溪市，隶属于宁波三A集团。2004年，三A商标被国家工商行政管理总局商标局认定为 “中国驰名商标”。

为了将这些国际先进水准的意大利式咖啡机，提供给国内广大的咖啡爱好者，使他们享受到纯正的Espresso、Cappuccino、Latte等美味的意大利咖啡，公司于2008年开始，将部分适合的家用咖啡机在国内进行销售。

有了我们的帮助，在家中，你也可以喝到和“STARBUCKS “同样美味的意大利咖啡了。

Espresso咖啡机万岁！

Lord！ how I like you！ how I rejoiced in your existence

Espresso咖啡机这些年来有如革命浪潮般，迅速席卷了所到的每个地方，不论是欧、美、日、中，不论是饭店、餐厅，几乎每个地方都可见到Espresso机器的踪影。二十年前在台湾，Espresso咖啡机还极其罕见，甚至有客人在我们餐厅里喝到地道Espresso时，指责我小气只给那么一小杯；二十年前在台湾，就连最高级的五星级饭店都还不一定有Espresso咖啡机，更不知道怎么用，或是它的好处在哪里；二十年前Espresso咖啡机卖得比今天贵很多，何况必须到处查访寻找进口厂商。我因为当年移民，在维也纳开餐厅，和当地人一样用惯了Espresso机器，知道它的好，因此回台湾再开餐厅时，在一片不赞成声中，在百般寻觅下，还是以高昂的价格买了Espresso咖啡机，只为了附餐能供应我的客人们最好的咖啡。

此外，意式花式咖啡有许多种。常见的意式花式咖啡，大多是通过一种咖啡为底调制出来的，这就是意大利咖啡的精髓——Espresso浓缩咖啡。卡布奇诺、拿铁、玛琪雅朵、摩卡咖啡等都是经典的意式花式咖啡，它们都是以Espresso（意式浓缩咖啡）为底，加入不同量的牛奶、奶沫和奶油等配料而构成的，而且随着咖啡师在倒奶沫时不同的抖动手法，咖啡表面还可以描绘出种种栩栩如生的图案，例如：桃心、树叶、金鱼、加菲猫等等，即我们常说的拉花技巧。

因为以上的种种理由，使我热爱Espresso咖啡机。还不只我而已，全世界用过的人都跟我一样，才会造成Espresso机器风行世界。我用了二十多年，始终找不出它的缺点，一定要挑毛病的话，我想就是Espresso咖啡机的售价太高了些，要是有同样功能的机器，价钱便宜到每个家庭都能轻松买得起，那该多好啊!

摘录自《爱上咖啡》，林莹 毛永年/著

产品使用说明书目录

1、功能说明/技术规格
2、注意事项
3、外视图及按键介绍
4、基本操作指南
煮水测试
煮咖啡介绍
制作espresso介绍
制作cappuccino介绍
机器清洗介绍
疑难问题解答
5、售后服务指南

谢谢您选购了三A咖啡机

尊敬的顾客，

您好！感谢您选用本公司生产的三A咖啡机！

为了使您尽快轻松自如地操作您的咖啡机，我们随机配备了内容详尽的用户使用手册，您可以获取有关产品介绍、使用方法等方面的知识。使用您的咖啡机之前，请仔细阅读我们随机提供的所有资料，以便于您能更好的使用该产品。

在编写本手册时，我们非常认真和严谨，希望能够给您提供完备可靠的信息。然而难免会有的错误和疏漏之处，请求您的谅解和指正。如果，您在使用该产品的过程中发现问题，请及时与我们取得联系。

本手册中的信息如有变更，恕不另行通知。

- 产品及产品颜色/款式，以购买的实物为准。
- 本公司保留对本手册、保修卡，及其相关资料的最终解释权。

功能说明：

1、 采用进口的意大利ULKA品牌的水泵，工作压力为15bar；
2、 可以制作Espresso、Cappuccino、Latte、Macchiato等经典的意大利浓缩咖啡和花式咖啡；
3、 两个自动调温装置，控制咖啡和蒸汽的温度。还可以防止温度过高，将咖啡煮焦；
4、 蒸汽控制旋钮让牛奶发泡、加热，更易操作；
5、 随机配有两种规格的漏斗，适用于使用浓缩（细）咖啡粉、45mm咖啡粉包（硬饼）；
6、 有立即出热水和释放蒸汽功能；
7、 水箱容量1200cc。水箱可分离，带有自动关闭阀。再加水非常快，也方便继续工作；
8、 可分离的积水盒更容易清洗；
9、 在机器大身顶部的加热区,可以预热咖啡杯；
10、额定电压：220～240V　额定频率：50Hz　加热功率：800W。

技术规格：

产品名称	咖啡机
产品型号	3A—C202
彩盒规格（外尺寸）	383*257*362mm 单E瓦
外箱规格（外尺寸）	529*398*382mm(2台/箱)
机器毛重	11.2kg(2台/箱)
机器净重	3.8kg(单只)
工作压力	15bar
水箱容量	1200cc
额定电压	AC220～240V
工作频率	50HZ
加热功率	800W

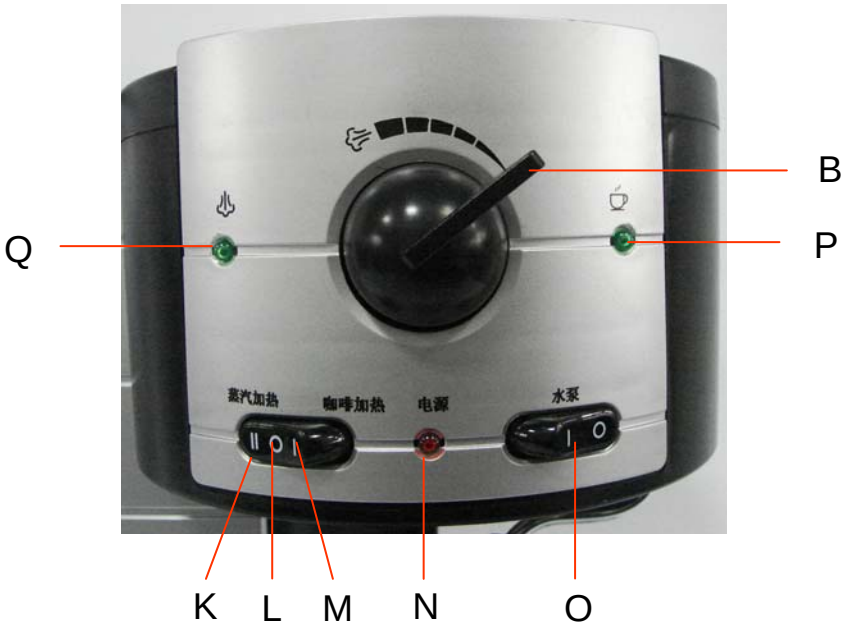
注意事项：

1、首次使用机器前，请仔细阅读以下的说明指示；
2、在水箱里没有水的情况下，请不要使用机器，这样会烧坏水泵；
3、电源线不要和机器的热表面接触；
4、不要把机器摆放在任何热源的旁边或者上面；
5、不要把工作的机器放在小孩可接触的范围内；
6、将机器与交流电源连接前,要确定机器的额定电压（机器下方铭牌上标示的额定电压）,与将要使用的交流电源的电压一样；
7、使用的电源连接线应该符合产品的要求，否则容易造成损害和事故；
8、不要让蒸汽管对准身体的任何部分。要小心操作蒸汽管，高温蒸汽很容易伤害你的身体；
9、在机器工作的时候不要用手接触过滤器的表面，或者蒸汽口的金属部分，以免烫伤；
10、不要把机器沉浸在水或其他液体中；
11、不要使用碳酸水/泡沫蒸汽水（受二氧化氮影响）清洗机器，并进行机器维护前要把机器电源线从交流电源中拔去；
12、不要把机器放在温度低于零度的环境里，因为锅炉里残余的水，变成冰后会损害机器；
13、在往水箱加水时，注意最高的水位线，不得超过“MAX”标识线；
14、建议使用纯净水。如果使用自来水，需要放置一段时间后使用，避免杂质进入水箱；
14、在给水箱倒水前，应该先把机器和电源断开；
15、在电源线使用中，绝不能让它绕成圈，尽量使它展直；
16、电源线损坏后，必须由厂家、授权的服务中心或相关的专业人员来更换,使危险最小化；
17、一旦出现故障、缺陷或因机器的掉落而引起的可疑性缺损，应立即拔下电源插头,不要再对有问题的机器进行操作；
18、只有经过本公司授权的售后服务中心才可以修理产品。维修产品过程中所产生的伤害是由未经授权的服务中心操作不当引起的, 生产商将不负任何责任；
19、本机器适合于家庭/办公室/小型营业场所使用；
20、本机器符合EEC 89/336指令的电磁兼容性；
21、要时刻遵循以上指示。

咖啡粉包 —— 新咖啡生活

- 用咖啡粉包制作一杯完美的意式浓缩咖啡，只需要一分钟，快速、简便；
- 使用咖啡粉包无忙乱、无脏乱，也就意味着更加卫生；
- 多种口味的咖啡粉包，可以自主选择，新鲜每一杯；
- 稳定的拼配、稳定的研磨、稳定的压制、持久地新鲜——这就是咖啡粉包质量优异的秘密，也是始终如一地制作出完美意式浓缩咖啡的秘密；
- 使用咖啡粉包，经济环保。

外视图及按键介绍:



符号标注注解:

A、机器大身	B、蒸汽控制旋钮	C、蒸汽管	D、咖啡漏斗把手
E、水槽盖	F、水箱盖	G、水箱	H、控制面板
I、 咖啡杯	J、电源线	K、蒸汽加热开关	L、停止标志
M、咖啡加热开关	N、电源指示	O、水泵开关	P、咖啡加热指示灯
Q、蒸汽加热指示灯			

基本操作指南:

注意：检查电压是否符合产品要求电压规格220～240V

1. 从包装箱中取出产品和附件。

2. 将产品置于平坦测试台上，确保胶脚在平面上要牢靠。

3. 在水箱中装入冷水，注意不得超过“MAX”指示线 。

4. 要确保水箱，正确地放于其支架上。

5. 对准卡槽后，以逆时针40到45度的方向旋转漏斗，不需要用大的力气。杯子放入水槽盖上。

6. 插上电源（220～240V），准备开始煮水测试。

煮水测试：

注意：第一次煮咖啡前，最好先煮水

如果你是第一次使用咖啡机或者有一段时间不使用了，建议至少先煮一杯水，通过锅炉调压回路：在蒸汽管喷嘴（C）下面放一咖啡杯后，以逆时针方向旋转旋钮（B），打开水泵开关（O），直到你看到干净的水从漏斗（D）中流出，这样就可以完成调压回路。然后以顺时针方向旋转旋钮（B）来把它关闭，并且关闭水泵开关（O）以防水射出。

1、插上电源，电源指示灯(N)亮，按下咖啡加热开关(M)和关闭水泵开关(O)，机器开始加热。

2、当咖啡加热指示灯(P)，绿灯亮，表示预热已成功。

3. 打开水泵开关(O)，水泵开始工作，水将由漏斗喷嘴流出。要停止流出，关闭水泵开关。

4. 水从漏斗中流入杯中，流至杯中水约满时，可以关闭水泵，停止工作。

5. 关闭咖啡加热开关（M）至停止处（L），将蒸汽控制旋钮(B)，逆时针方向旋至蒸汽最大位置，蒸汽/水将从蒸汽管冒出（泄压动作）。蒸汽出完后，将旋钮转回，等待煮咖啡。

注意：机器停止工作后，一定要将机器内压力泄掉，以免残余压力对机器造成伤害！

煮浓缩咖啡（espresso)介绍:

1、检查水箱，然后在咖啡漏斗里，装入2咖啡勺的咖啡粉(约14g)，并在滤杯中用咖啡压柄压实。

2、将咖啡漏斗旋转卡紧，咖啡杯放在水槽盖上，插上电源，电源指示灯（N）亮。

3、按下咖啡加热开关(M),关闭水泵开关,机器开始加热。

4、当煮咖啡指示灯(P)，绿灯亮，表示预热已成功。

5．打开水泵开关(O)，水泵开始工作，咖啡将由漏斗喷嘴流出。要停止流出，关闭水泵。

6．咖啡从漏斗喷嘴中流入杯中，约满时可以关闭水泵，并关闭咖啡加热开关（M）至停止处。

7．将蒸汽控制旋钮(B)，逆时针方向旋至蒸汽最大位置，蒸汽/水将从蒸汽管冒出（泄压动作），蒸汽出完后，将旋钮转回，等待继续的工作。

注意： 煮完咖啡后，一定要将机器内压力泄掉，以免残余压力对机器造成伤害！

制作卡布奇诺咖啡（Cappuccino)介绍:

1、准备更大容积的马克杯；
2、先煮浓缩咖啡（Espresso),然后再做牛奶加热和发泡；
3、用蒸汽制作出细腻绵滑的奶泡，覆盖在已经煮好的Espresso上。

1、按下蒸汽开关(K)和关闭水泵开关(O)，机器开始加热。

2、当蒸汽指示灯(Q)，绿灯亮，表示蒸汽预热已成功。

3、在蒸汽管（C）下面放一瓷杯或其他杯，并以逆时针方向旋转蒸汽控制旋钮（B）。开始，会流出少量水，随后就会喷出大量的蒸汽。再以顺时针方向旋转旋钮（B）直到停止。

4、将蒸汽管陷入（奶面下方1厘米处）装有冷鲜奶的不锈钢杯中（杯中放1/2，或1/3的鲜奶），转动蒸汽控制旋钮开关，直到达到需求的奶沫量为止。完成后去除表面浮有较粗的奶泡。
为保证奶的口感,加热至55°-65°最好。

5. 将蒸汽控制旋钮开关关回，停止打蒸汽，同时，将关闭（K）键至停止处（L）。

6、徐徐将钢杯中打好的奶泡覆盖在刚完成的咖啡上，卡布奇诺咖啡已完成（如图的拉花，需要技巧的练习）。

注意：

煮完咖啡后，一定要将机器内压力泄掉，以免残余压力造成伤害；如果是先用蒸汽打奶泡，那么在做咖啡时，要注意先降温（可以在步骤5后，再次打开蒸汽旋纽，到出热水时为止）。

机器清洗介绍：

注意：

1、下述所有清洗操作必须在机器关闭和拔掉电源的情况下才能进行；
2、煮完咖啡后取下漏斗组，除去咖啡渣，倒出水箱中残余的水和水槽中的水。

清洗漏斗包括以下方面：

检查内部孔是否堵塞，如果堵塞，用一个小刷子清洗他们。检查孔底是否被堵塞，如果被堵塞，用一根针进行清洗。

每次煮完咖啡后，都要及时清洗漏斗。同时用水再煮一次，清洁蒸煮头和漏斗里的咖啡渣滓和油脂。

清洗漏斗底座：

在使用中，你会注意到在与漏斗底座相联的（蒸煮头）部位有一些咖啡渣滓，这些可用一个牙签进行去除。另外，周期性地取下过滤杯，让水流通过漏斗可以清洗漏斗。

清洗蒸汽管装置：

每次工作后，再次打开蒸汽控制旋钮泄压，并清洁内外残留的牛奶渣滓；

为了防止烫伤，要在镀铬钢管冷却下来后才能执行该操作：从小蒸汽管（C）中旋出蒸汽管橡胶套并用流动的水进行清洗。这个小管可用一块非砂布进行清洗，头朝下尽可能旋动该装置。如果有必要，用一根针再清洗一下出水孔。

清洗水箱

用一块海绵或湿布周期性地清洗水箱内部。

机身清洗

机体部分绝对不可浸入水中清洗，可用软性清洁剂擦拭，用棉布擦拭。

机器内部清洗

利用稀释醋放入水箱中，如煮水一样煮，反复煮两次后，再利用清水煮两次，如此可清洁产品内部。

疑难问题解答:

机器不出水

——确保水箱中有水;

——空气有可能进入了回路中，堵塞了水泵;

——重复在“入门指引”部分中所述操作。

——如果在进行了上述操作后仍不供给热水，到授权服务中心进行咨询。

机器不出蒸汽

——用一根针，清除掉在蒸汽阀和橡胶喷嘴中形成的沉积物;

——检查水箱中的水位是否正常;

——水箱里没有水。启动水泵往锅炉里汲水后，再次尝试。

咖啡从漏斗橡胶圈边缘溢出

——有可能是在漏斗过滤杯中放入了过量的咖啡粉，阻碍了漏斗过滤杯卡入其位。关闭机器后，去除咖啡粉，使用适量的咖啡粉，再尝试一次;

——咖啡粉残渣留在漏斗卡簧（蒸煮头）的O形密封圈上。用一个牙签清理密封圈。如果执行了上述操作问题仍存在，去授权服务中心进行咨询。

第一次，咖啡出不来或者流出的速度太慢

——检查装有咖啡粉的漏斗滤杯。如果出口被堵住了，应用一个小刷子或用一个合适的工具进行清理。漏斗也可以在煤气火焰上烤上几秒钟，任何残余咖啡粉将被烧掉，出口将彻底畅通;

——有可能会因漏斗橡胶圈打孔圆盘处的供水不足，引起供应咖啡的速度慢。事实上，有可能使用几个月后，油脂和矿物质的沉积物会堵塞打孔圆盘。在这种情况下，这个圆盘应该像先前所述被清洁。不用漏斗过滤杯，让水流通过漏斗，清洁一下咖啡机。如果水不能从所有的出水口有规律地流出，这就意味着圆盘被堵住了。在这种情况下，建议最好是把咖啡机拿到最近的授权服务中心清洗;

——水箱未插好，尽可能地把水箱安全推下去;

——漏斗滤杯里的咖啡粉填压的的太多或者太少。

咖啡水太多并且咖啡发凉

——调配时研磨的咖啡粉太过粗糙;

——要从出水嘴中获得较集中并且较热的咖啡，必须使用较好的咖啡粉;

——建议在煮咖啡前，先煮水加热漏斗和咖啡杯。

保修卡维修细则

感谢您购买我们的产品。此保修卡确保三A咖啡机系列产品在正常使用及保养下，能发挥优越性能。保修期，自购买之日起一年内为准。期间，若发现任何因产品自身质量问题造成之损坏，三A公司将为持此卡的用户提供免费维修（包括零部件材料费）。

保修服务只限于按说明指导的方法正常使用下有效。一切人为损坏，例如：接入不适当的电源、不按说明书使用、非经本公司认可之维修和改装、因运输及其他意外而造成之损坏、错误使用或疏忽造成之损坏等，将会停止免费保修服务。

产品名称：　　产品型号：

产品编号：　　生产日期：

用户姓名：　　联系电话：

邮寄地址：　　email:

购买商店：　　省　　市（县）　　店

购买凭证：　　号码：

购买日期：　　年　　月　　日

用户请在购买后，填满此卡各项内容并保留此卡

维修时，请出示此卡及购买凭证方有效

宁波三A集团电器有限公司客户服务热线：0574 — 63330791

宁波三A集团电器有限公司客户服务网址：http://www.aaacoffeemachine.com

宁波三A集团电器有限公司客户服务信箱：sales@aaacoffeemachine.com

3A-C202

产品功能简介

- 采用进口的意大利ULKA品牌的水泵，工作压力为15bar；
- 两个自动温控装置控制咖啡和蒸汽的温度。可以防止温度过高，咖啡煮焦；
- 蒸汽控制旋钮让牛奶发泡、加热，更易操作；
- 随机配有两种规格漏斗，适用于使用浓缩（细）咖啡粉、45mm咖啡粉包；
- 有立即出热水和释放蒸汽功能；
- 水箱容量为1200cc。水箱可分离，还带有自动关闭阀，再加水非常快，也方便继续运作；
- 可分离的积水盒更容易清洗；
- 在机器大身顶部的加热区可以预热咖啡杯；
- 额定电压：AC220 ~240V 频率：50Hz 加热功率：800W。

Features:

- Automatic self-priming Italian pump producing constant pressure(15bar) ;
- 2 thermostats regulate and control coffee and steam temperature and prevent over heating ;
- Vari-steam control and swivel frother facilitate milk frothing ;
- Suitable for ground coffee and 45mm coffee pods by different holders ;
- Instant hot water and steam release ;
- 1200cc detachable water tank with self-closing valve . Refilling water is fast and easy for continuous operation ;
- Removable drip tray for easy cleaning up ;
- Warming area on top pre-heats cup ;
- 220-240Vac/50Hz 800W .

咖啡粉、咖啡粉包双重功能，品位俏调 2 IN 1

制造商：宁波三A集团电器有限公司
地　址：浙江省慈溪市周巷镇南兴路
电　话：0574-63330791 传真：0574-63330791 邮政编码：315324