

Panasonic®

使用说明书

咖啡机(家庭用)

型号 **NC-PS35**

国家标准:

GB4706.1-1998 GB4706.19-2004

GB4706.30-2002

追求咖啡的美味香醇

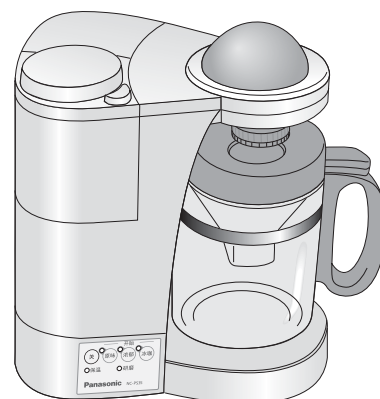
●“手工制作般口味”，蒸汽瞬间萃取方式

原味、浓郁、冰咖三种口味选择

●分类冲泡功能

还能冲泡红茶

●带茶具



目录

使用前须知

各部件名称和使用方法 2

安全注意事项 4

使用方法

冲泡咖啡 6

冲泡红茶 10

●如何冲泡出美味香醇的饮品 11

如何延长使用寿命

清洁保养 12

故障诊断 14

●部件的更换和购买 15

规格 封底

售后服务 封底

非常感谢您购买 Panasonic 的产品

●请仔细阅读本使用说明书,以确保正确安全使用本产品。

●本产品只限于家庭使用。

●使用前请务必仔细阅读“安全注意事项”(第4~5页)。

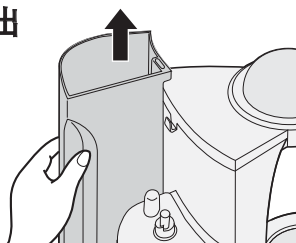
●保修证请与本使用说明书一起妥善保管。



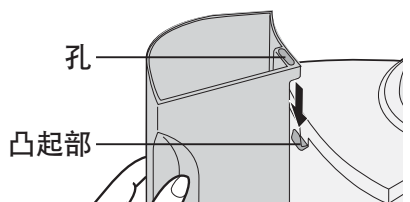
各部件名称和使用方法

水箱

- 往正上方拉出取下



- 安装时紧贴主机从上往下装，使水箱的“孔”对准主机的“凸起部”压入。



研磨开关条

主机

电源插头

电源线

水箱盖

球部

活性炭过滤器

易耗品(P.15)

保温板

操作部

研磨箱

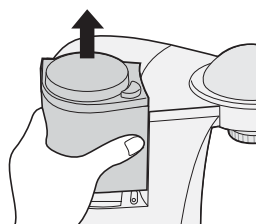
研磨箱上盖

研磨开关

研磨箱体

粉碎刀片

- 往正上方拉出取下



- 安装时紧贴主机从上往下装。

滤杯盖

滤杯

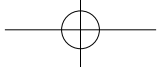
玻璃壶
(制成品用玻璃壶)

- 刻度为可冲泡的咖啡量大致标准。

1杯: 热咖 (约120 ml)

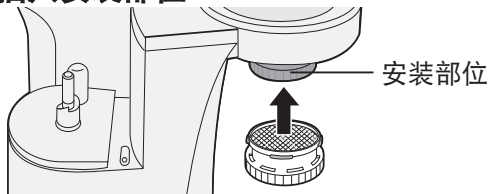
冰咖 (约60 ml)

※ 冲泡的红茶量会稍微多一些。

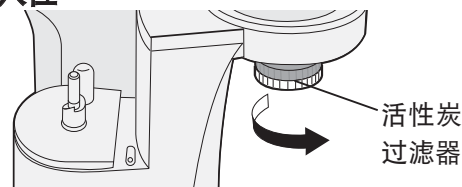


活性炭过滤器的安装方法

① 插入安装部位



② 往箭头方向转动,直到“啪塔”一声入位

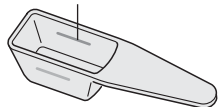


- 取下时往相反方向转动。
※请不要手持安装部位转动。
(否则安装部位也会一起被卸下。)

附属品

■ 计量勺 (1只)

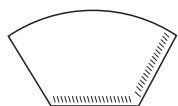
1/2量的刻度线



1平勺

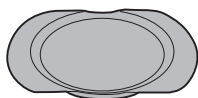
- 咖啡豆、粉：约8 g
- 红茶：约6~7 g

■ 滤纸 (1套)



- 市售的也可使用。
尺寸 (1×2) (102)

■ 冰咖专用盘 (1只)



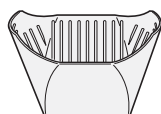
- 冰饮 (咖啡、红茶) 用

■ 刷子 (1把)



- 研磨箱箱体清洁保养用

■ 茶具 (1只)



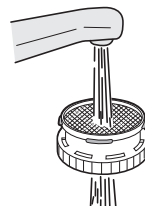
- 红茶用

使用前的准备工作

初次使用或长时间未使用时, 请按如下步骤进行清洗。

① 活性炭过滤器必须冲洗后再安装使用

洗去活性炭的细粉。



② 清洗各部件 (P.12~13)


③ 装上玻璃壶、滤杯 (P.7)

- 不使用咖啡粉、滤纸。

④ 水箱内放入“5格热咖量”的水, 盖上盖, 进行安装 (P.8)

⑤ 插入电源插头, 按 (指示灯闪烁)



到保温温度后, 按 , 倒掉热水 (P.9)

- 重复④~⑤ 1~2次。

- 活性炭过滤器
- 制成品用玻璃壶
- 计量勺、滤纸、冰咖专用盘
- ➔ 可追加购买。(P.15)

关于使用

- **研磨箱** 请不要研磨咖啡豆以外的物品。
- **水箱** 请不要放入牛奶等水除外的液体。
(否则会引起故障。)
- **玻璃壶** 请不要用于其他热源 (炉子、微波炉等)。
(否则会导致破裂。)



安全注意事项

请务必遵守

为了避免危害使用者以及给他人造成财产损失, 特此说明下列务必遵守的事项。

■采用了错误使用方法时产生的危害以及损失的程度, 予以区分说明。



警告

有可能导致死亡或重伤的事项。



注意

有可能发生人身伤害或损坏财产的事项。



警告

为了防止

烫伤和受伤



禁止
接触

- 请不要触摸或凑近蒸汽冒出的部位
特别要注意请不要让婴幼儿接触。



- 严禁用细棒等按压研磨开关条
否则粉碎刀片会转动起来。



电源线

水箱

球部

活性炭
过滤器

保温板

电源插头

为了防止

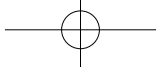
触电和起火



- 请不要浸入水中或用水浇淋
否则会使内置电气部件进水。
- 严禁拆卸、修理、改造
→ 需要修理时(更换易耗件除外), 请与Panasonic客户咨询服务中心联系。
- 请不要用湿手拔插电源插头
- 严禁损坏电源线和电源插头
请不要损伤、加工、靠近加热器具、强行弯曲、扭转、拉伸、放置重物、捆扎
- 电源线和插头发生破损时, 为避开危险, 请委托Panasonic客户咨询服务中心或有同等资格者进行修理。
- 请不要在超出插座和接线器件额定功率和220 V除外的交流电条件下使用。
因多条配电线路导致超出额定功率时, 会造成异常发热。



- 请定期清除电源插头上的灰尘
湿气等会造成绝缘不良。
→ 请拔下插头, 用干布擦拭。
- 电源插头应插到底部为止
· 破损的插头和松懈的插座请不要使用。



■针对务必要遵守的事项，用以下符号予以区分说明。



禁止事项。



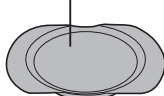
务必做到的事项。

⚠ 注意

- 该产品不面向身体、视觉、智能等较弱的人(包括儿童)以及缺乏使用经验和知识的人，并谢绝使用。除非有人为他们的安全承担责任，对他们的使用给予监督和指导。请监督儿童切勿使用该产品玩耍。

- 没放玻璃壶时不能使用
否则热水会飞溅出来。

冰咖专用盘



- 发生异常和故障时，请立即停止使用
(否则可能引起冒烟、起火、触电、烫伤、受伤)

异常和故障例

- 电源插头和电源线异常发热。
- 电源线破损、接触时电流时通时不通。
- 主机变形、异常发热。
- 玻璃壶的手柄摇晃。
- ➔请马上拔下电源插头，Panasonic客户咨询服务中心检查和修理。

为了防止

烫伤和受伤



- 请不要把手伸进研磨箱箱体，否则粉碎刀片有可能伤到手。
- 请不要直接用手接触粉碎刀片
➔清扫粉尘时请使用附属的刷子。



- 研磨箱箱体应在停止转动后再卸下，在清洁时请先拔下电源插头



禁止接触

- 使用过程中或刚使用完后请不要用手触摸保温板和冰咖专用盘
•请不要接触水箱和球部周边。
- 请在冷却后再进行清洁保养
•搬动或取下活性炭过滤器也请在主机冷却后再实施。



- 冲泡过程中请不要取下
否则热水会飞溅出来。
- 在搁置有玻璃壶状态下请不要移动主机
否则咖啡会洒出来。

安全注意事项

下面几点也需要注意！



- 请不要在不稳定的场所和耐热性差的垫子上使用
否则会引起火灾。

- 请不要在靠近墙壁和家具的地方使用
蒸汽会损伤墙壁和家具，造成变色或变形。



- 拔电源插头时，请不要握电源线而务必握住插头拔出
否则会造成触电、短路引发火灾。

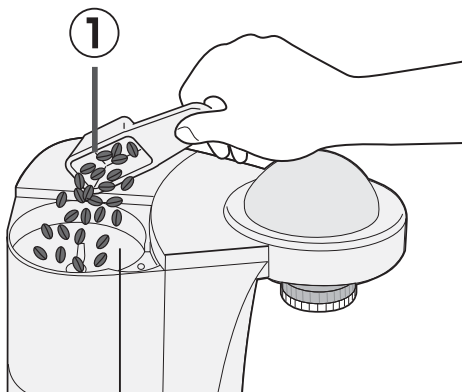
- 不使用时请从插座拔下电源插头
否则会因绝缘降低造成触电、漏电引起火灾。



冲泡咖啡

磨咖啡豆

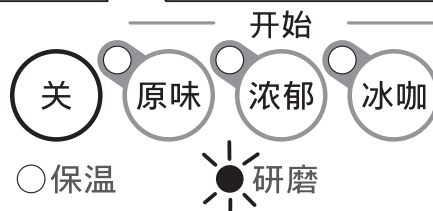
1 将咖啡豆放入研磨箱箱体，盖上研磨箱上盖，插入电源插头，研磨咖啡豆



如研磨箱箱体是湿的，应先擦干。



- 请保持研磨箱箱体内部干燥。
(潮湿情况下不宜研磨。)
- 请不要放入湿的咖啡豆。
- 最多只能放计量勺5平勺(约40 g)的量。
- 研磨时间请不要超过30秒。
(否则会导致电机故障。)
- 研磨程度根据个人喜好进行调整。
(咖啡粉研磨过细，会使咖啡粉溢出或咖啡过浓。)



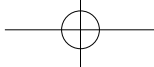
在按住期间，粉碎刀片旋转，研磨指示灯闪烁

- 闪烁次数是咖啡豆研磨程度的大致标准。(下表)

咖啡豆量和研磨程度的大致标准

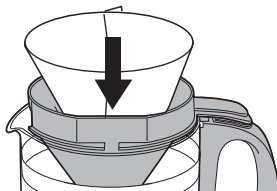
冲泡的杯数	热咖、冰咖	
	咖啡豆(平勺)	研磨指示灯闪烁次数
1 杯	1½勺(约12 g)	7次(约14秒)
2 杯	2½勺(约20 g)	
3 杯	3½勺(约28 g)	
4 杯	4勺(约32 g)	8次(约16秒)
5 杯	5勺(约40 g)	

- 制作冰咖啡时，建议使用冰咖啡专用咖啡豆。
- “冰咖”2~5杯以内。



2 设置好滤纸，倒出磨好的咖啡粉

- ① 轻轻按住滤纸不使它浮起，应紧贴住滤杯



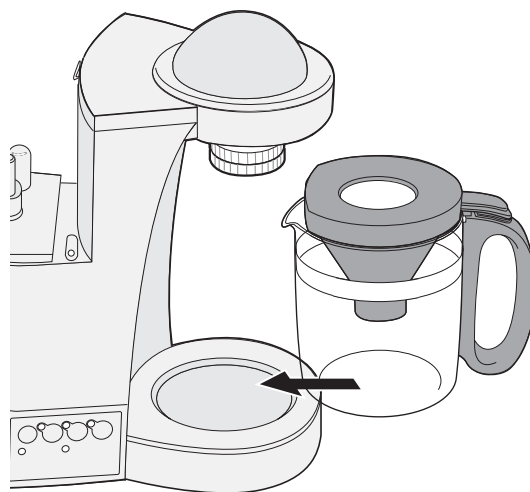
- ② 倒出磨好的咖啡粉，盖上市杯盖



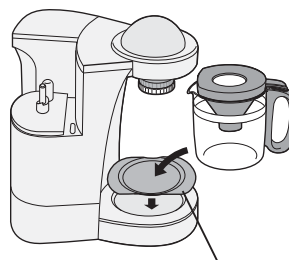
从边缘较薄的部分往外倒不易洒出来。

- 咖啡粉请不要从滤纸里洒出。（否则冲泡时会导致咖啡粉溢出。）

3 将玻璃壶放在保温板上



如果要冰咖

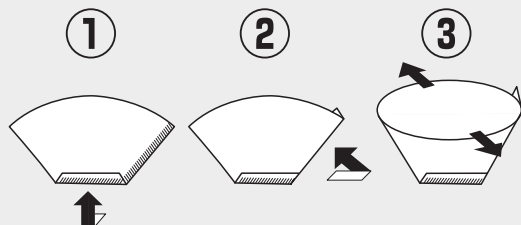


先放置冰咖专用盘，再放上玻璃壶。（这样保温板的热量就不易传递上来。）

冲泡咖啡（磨咖啡豆）

滤纸的折叠方法

沿2处折叠线折叠、展开

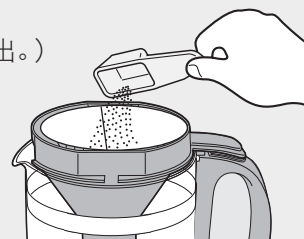


尺寸：(1×2) (102)

使用咖啡粉时

使用滤纸用（中等粗细）咖啡粉

- 最多只能放计量勺5平勺（约40 g）的量。（否则会导致咖啡溢出。）



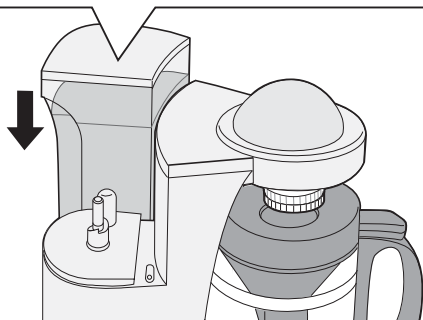
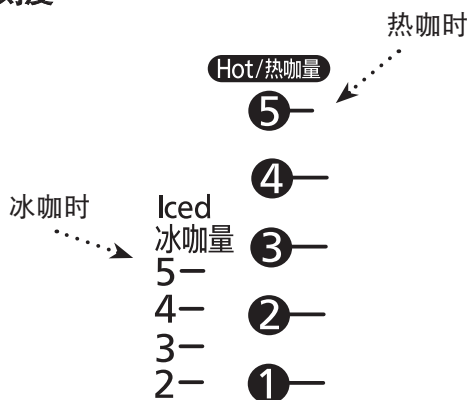


冲泡咖啡

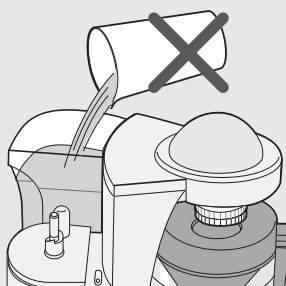
冲泡

4 根据水箱刻度取水并放置在主机上

刻度



- 加入的水量请不要超过“5 格热咖量”。
(否则会引起故障。)
- 牢固地放置好水箱。
(放置不牢固的话可能会造成漏水。)
- 请不要在主机上放置好水箱后再加水。
(因水会流入水管造成加水量过多。)

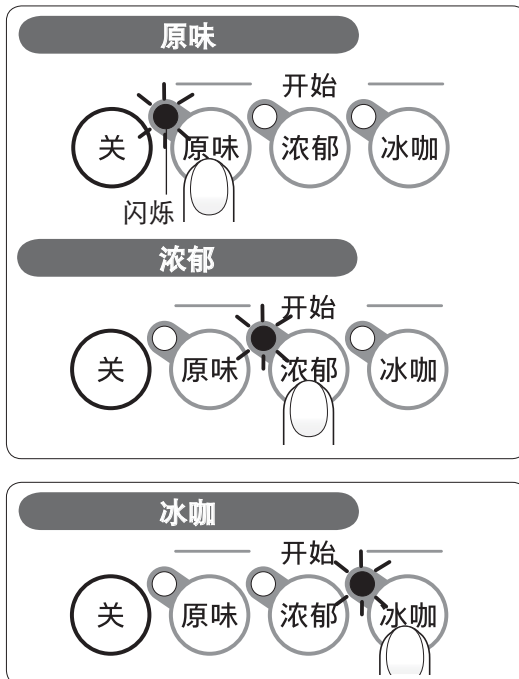


注意

- 水箱内请不要加入热水。
(否则会迅速地冒出大量的蒸汽。)

5 选择希望的口味，按下相应按钮开始冲泡

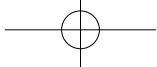
所选择口味的指示灯闪烁，
开始自动冲泡



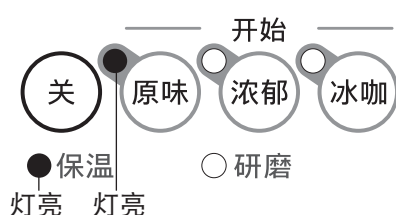
- 冲泡过程中请不要使用研磨箱。
(因研磨箱转动过程中加热器不通电，
会使咖啡温度变低，不能冲泡出好
口味的咖啡。)

(分类冲泡) 多种口味的选择

原味	真正的原味咖啡。 推荐黑咖啡。
浓郁	具有浓厚的口味。 推荐牛奶咖啡。
冰咖	制作冰咖。



冲泡完成后
通过蜂鸣器告知并自动保温



为防止忘记关电源，保温约2小时后电源自动断开。
(蜂鸣器会鸣叫告知)

冲泡完成后
通过蜂鸣器告知并切断电源

“冰咖”不保温。

● 冲泡过程中请不要按 **关**。
(否则球部中会残留热水。)

如果按了 **关**

→ 请按口味选择按钮继续冲泡。

冲泡完成时间的大致标准 (室温、水温20℃)

冲泡的杯数	选择“原味”时
	热咖
1杯	约4分
2杯	约5分
3杯	约6分
4杯	约7分
5杯	约8分

- “浓郁”口味约延长1分钟。
- “冰咖”约缩短2分钟。
- 冲泡的时间和温度因室温和水温不同而各异。

6 取下滤杯，倒出咖啡



- 在取滤杯时，因滤杯烫手，请握在边缘部。
- 在搁置有滤杯的状态下直接斟咖啡时，请按住边缘部。



使用后

按 **关**，拔出电源插头

中途想变更口味时

从开始算起约30秒以内可以自由变更

因停电等导致保温中断时

按 **原味** 可以再保温

(蜂鸣器鸣叫1~2分钟，保温指示灯亮)

继续冲泡咖啡时

① 按 **关**，切断电源

② P.6~9的步骤进行冲泡

- 请在切断电源2~3分钟后方放置水箱。
(马上放置的话蒸汽会迅猛冒出。)

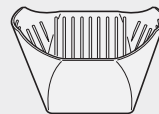
冲泡咖啡(冲泡)



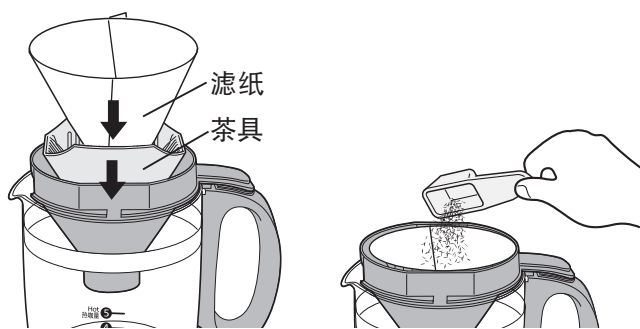
冲泡红茶

用附属的茶具可以冲泡红茶。

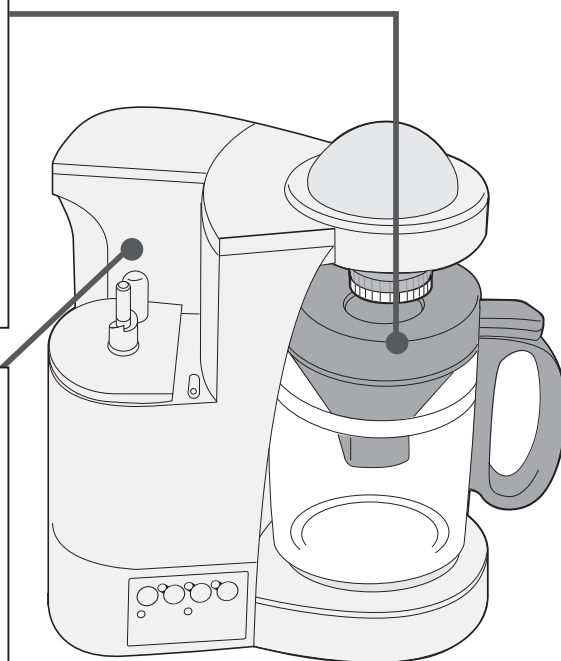
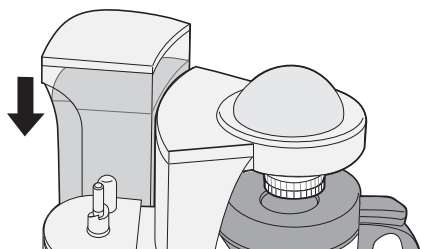
- 基本步骤与咖啡的冲泡相同。(P.7~9)
- 红茶的茶叶加入量请参考下表。



① 将茶具和滤纸放置在滤杯上，加入红茶茶叶



② 放置加好水的水箱 (水量与冲咖啡时一样)



红茶茶叶量的大致标准 ※计量勺平勺

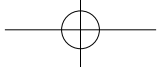
冲泡的杯数	热饮 冰饮
1杯	1/2勺
2杯	3/4勺
3杯	1勺
4杯	1勺
5杯	1 1/4勺

- 根据红茶的种类和喜好，增减茶叶量。
- “冰咖”2~5杯以内。

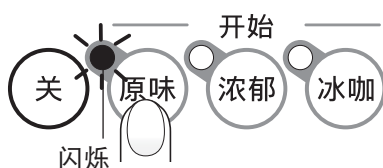
冲泡完成时间的大致标准 (室温、水温 20℃)

冲泡的杯数	热饮
1杯	约4分
2杯	约5分
3杯	约6分
4杯	约7分
5杯	约8分

- “冰咖”约缩短2分钟。
- 冲泡的时间和温度因室温和水温不同而各异。



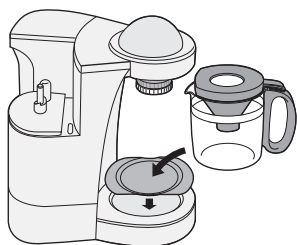
3 选择“原味”口味，进行冲泡



- 选择“浓郁”口味，冲泡时间将延长。

冰红茶

- 放上冰咖专用盘，放置好玻璃壶。



- 选择“冰咖”进行冲泡。



如何冲泡出美味香醇的饮品

选用喜好的咖啡豆和红茶

●咖啡豆

种	类	酸味	中味
摩	卡	●	
哥	伦	●	
乞	力	●	
蓝	山		●

●红茶

大	吉	岭	特点是具有独特的风味和香味。推荐纯红茶。
阿	萨	姆	涩味少,具有浓厚的味道。推荐奶茶。

●使用新鲜的咖啡豆和红茶

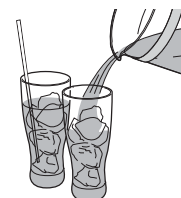
- 少量购买
- 开封后放入密封容器保存。
 - 咖啡：保存在冰箱
 - 红茶：保存在阴凉处
- *请不要保存在高温潮湿的场所。

为了不破坏口味

- 保温时间控制在15分钟以内

●制作冰咖啡和红茶时应尽快冰镇

- 注入到加冰块的杯子里搅拌。



- 请不要将冰块放入玻璃壶内搅拌。(否则会损伤玻璃造成破裂。)

要饮用热咖啡和红茶时

- 先把杯子温好



清洁保养

日常的保养

柠檬酸清洗



每次使用后都必须做保养！

做保养时

- 拔下电源插头，等各部件冷却后进行清洁保养
- 使用厨房清洗液（中性）时应稀释后使用
- 切勿使用超过40度的热水，洗碗烘干机消毒碗柜（否则会导致变形和破裂。）

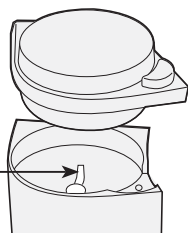
水箱、水箱盖

用软海绵清洗

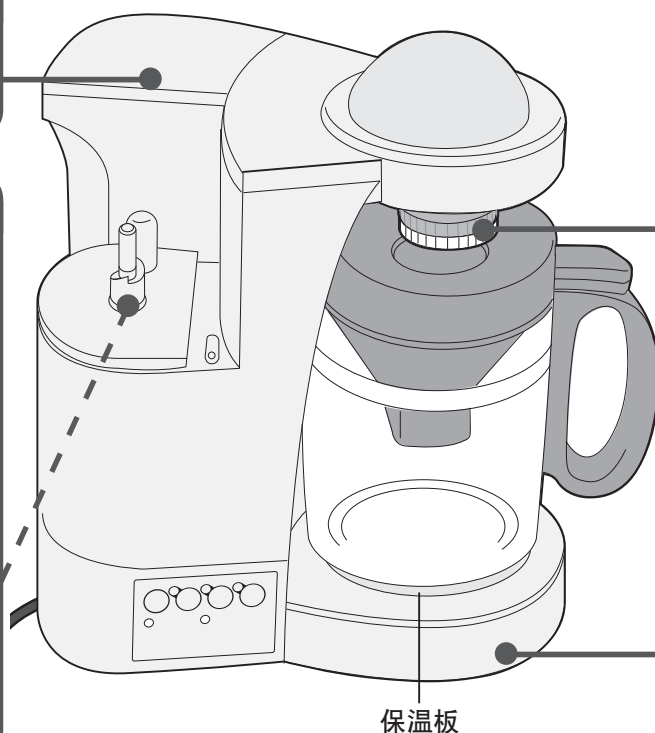
研磨箱箱体、研磨箱上盖

用附属的刷子清除咖啡粉，然后用拧干的抹布擦拭

- 注意请不要被粉碎刀片伤到手。



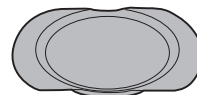
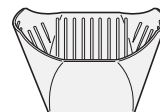
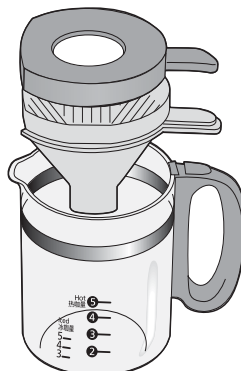
- 请不要弄湿轴和研磨箱箱体。（主机进水后会引起故障。）

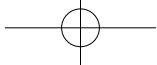


滤杯、滤杯盖、玻璃壶、茶具、冰咖专用盘

用软海绵清洗

- 玻璃壶请不要使用抛光粉、炊帚、海绵的尼龙面清洗。（否则会损伤玻璃造成破裂。）





当不易出水、
冲泡速度变慢时！

积了水垢了！

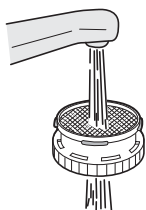
水中所含的钙等矿物质附着在主机的水管和水箱等处。

- 一旦有水垢附着就不易出水，咖啡和红茶的冲泡速度将变慢。

※矿物质含量高的水质（特别是欧洲产等的矿泉水）容易产生水垢。

活性炭过滤器

取下来冲洗



- 请不要使用刷子、清洗剂、漂白剂等。
（否则会损伤部件或残留
气味，降低净水效果。）

主机、保温板

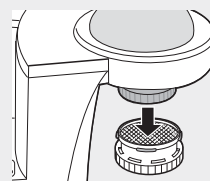
用拧干的抹布擦拭

请不要损伤保温板的表面

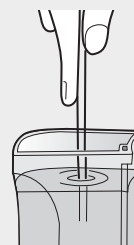
- 请不要用硬物或海绵的尼龙面等摩擦。

请用柠檬酸清洗

- ① 必须取下活性炭过滤器
（在安装状态下清洗会留下气味。）



- ② 在水箱内加入“5格热咖量”的水，放入柠檬酸（另卖品P.15）约10 g（1大勺），用筷子等搅拌



- ③ 插入电源插头，按  原味 冲泡

- ④ 按  关、倒掉热水

- ⑤ 用清水重复1~2次
（去除柠檬酸的味道）

要求

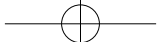
- 在安装了活性炭过滤器的状态下用柠檬酸清洗时，需要冲洗活性炭过滤器。
（为了去除柠檬酸的味道）



故障诊断 (咨询和委托修理前的确认事项)

出现该状况时	原因	修理方法	参照页码
咖啡粉从滤杯溢出	●咖啡粉过细	→ ●咖啡豆请不要磨太细。	P.6
	●滤纸从滤杯浮起	→ ●将滤纸沿折叠线折叠后, 紧贴滤杯放置。	P.7
	●装入了超过5杯计量勺的咖啡豆 (粉)	→ ●加入量最多为计量勺5平勺。	P.6、7
	●咖啡粉从滤纸洒出	→ ●请不要从滤纸洒出。	P.7
咖啡、红茶有时过浓, 有时温吞	●冲泡过程中使用了研磨箱	→ ●冲泡过程中请不要使用研磨箱。	P.8
	●冲泡时放上了冰咖专用盘	→ ●选择热咖时请不要使用冰咖专用盘。	P.7
不易出水, 冲泡速度变慢	●积了水垢了	→ ●请用柠檬酸清洗。	P.13
水箱漏水	●水箱没有安装好	→ ●安装到位。	P.8
按下研磨开关和按钮也不通电	●电源插头松开了	→ ●插入电源插头。	—
保温指示灯不亮	●选择“冰咖”时提取结束后也不保温。		P.9
保温指示灯灭掉了	●为防止忘记关电源, 保温约2小时后电源自动断开。		P.9

●使用后, 球部、活性炭过滤器安装部位会结露, 但不影响使用。
 ➔ 取下活性炭过滤器更易于干燥。(请在冷却后取下。)



部件的更换和购买

需要购买各部件时, 请咨询Panasonic客户咨询服务中心。

部 件 名	部 件 编 号
活性炭过滤器(易耗品)	ACB29-145H2U
制成品用玻璃壶 (无滤杯盖、滤杯)	ACA10-145H0U
计 量 勺	ACK10-122-X0
冰 咖 专 用 盘	ACD90-145-K0

●更换活性炭过滤器的大致标准

约2年后更换

(按每天使用1次算)



※根据水质和使用方法不同而不同。
※有时因水质导致变色, 但不影响使用。

品 名	部 件 编 号
柠 檬 酸	SAN-80N (40 g×2包)

※请参附件中的注意事项。
※食品添加剂在食品卫生上无害。





规格

电 源	220 V ~ 50 Hz		
功 率	680 W		
尺 寸 (约)	长 24.5 cm	宽 17.0 cm	高 30.0 cm
重 量 (约)	2.5 kg		
电 源 线 长 度	0.9 m		

研磨箱

功 率	120 W
最 大 使 用 容 量	40 g (咖啡豆)
额 定 时 间	30 秒

冲 泡

功 率	680 W
最 大 使 用 水 量	680 ml
过 热 保 护 器	温度保险丝

售后服务

Panasonic官方网站: <http://panasonic.cn>

Panasonic客户咨询服务中心: 400-810-0781 ; 800-810-0781(固定电话)

制造商: 全能电业科技(深圳)有限公司
深圳市龙岗区坪山镇出口加工区荔景北路18号
松下电器产业株式会社(日本大阪)监制
进口商: 松下电器(中国)有限公司
北京市朝阳区光华路甲8号和乔大厦C座
原产地: 中国

CZ45-145
F0509S0
发行年月: 2009年4月
中国印刷