

User Manual

SAMPO

HM-D02C

義式濃縮咖啡機 使用說明書

隨同產品發行保證書，請於購買時注意索取
並要求經銷商填妥購買日期及蓋店章，以確保您的權益

SAMPO

聲寶產品保證書

咖啡機 HM-D02C 機號

姓名	男 / 女	出生日期	年	月	日	電話	電子信箱	住址
經銷商			店址			電話		
購買日期			年	月	日			

謝謝您的惠顧

為維護您的權益，應即詳實填寫購買日期並蓋店章，於一週內上網 <http://www.sampo.com.tw>

登錄或與公司聯絡(小家電產品免寄回)，始享有本公司自購買日起一年之免費服務，客戶

留存聯請妥善保存，並於本公司之工程師前往服務時主動提示保證書以享受權益。

※服務保證範圍

• 天線、唱針、磁頭、攝像管、鏡頭、充電電池、印表頭、熱感頭、螢光燈管、燈泡、軸

承刀片及其他配件等之消耗材不在保證範圍內

• 除另有契約規定外，服務區域限中華民國管轄區內

○送站修理

※請務必填妥購買日期並蓋店章以確保應有權益

※注意事項

• 本家電產品使用於營利商業用途時，其保證期限按保證書所載期限減半保固

• 保證書內容購買日期未填寫或經塗改或與現場不符者，則失去保證書效力

• 本產品售後服務委託誠實公司

※如有下列情形之一者，雖在保證期間內不予免費優待

• 由於天災地變或人為引起之故障或損毀

• 因使用之過失或使用錯誤，以致商品故障或損毀

• 擅自改裝商品或經外人維修所引起之故障或損毀

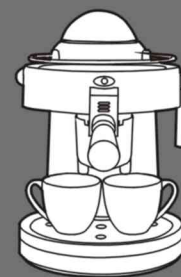
• 按裝位置之遷移或搬運所引起之故障或損毀

• 故障之起因發生在機體以外者(如：錄影《倉》帶，天線...等)

聲寶股份有限公司 • 新寶集團 桃園縣龜山鄉大崗村頂湖路26號

免費諮詢專線：0800-005438 [0800-鈴鈴-我是聲寶] <http://www.sampo.com.tw> fax: (03) 3286299 e-mail: cs@sampo.com.tw

電壓	110V 60Hz	消耗功率	630W
機體淨重	2.0Kg	外型尺寸	W219×D240×H289(mm)

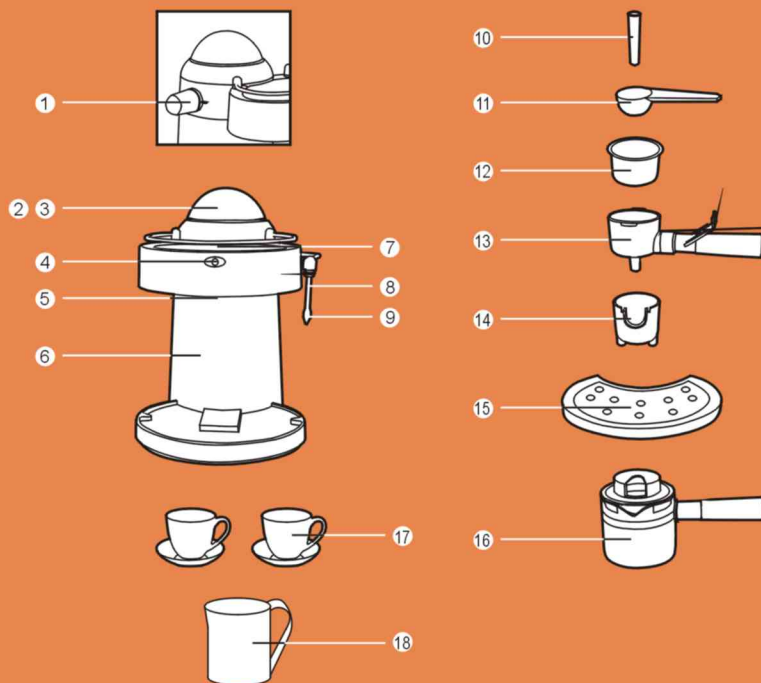


目錄

- 1 各部名稱
- 2 第一次使用說明
- 3 如何煮咖啡
- 5 使用注意事項
- 7 使用安全說明
- 8 如何延長本機壽命
- 9 緊急處理方法
- 10 附件說明

各部名稱

- | | |
|---------|----------|
| 1 旋鈕 | 10 蒸氣管套 |
| 2 安全蓋 | 11 量匙 |
| 3 入水口 | 12 濾杯 |
| 4 電源指示燈 | 13 漏斗把手組 |
| 5 出水口 | 14 分流嘴 |
| 6 水箱 | 15 集水盤 |
| 7 溫杯座 | 16 玻璃杯組 |
| 8 蒸氣鋼管 | 17 陶瓷杯組 |
| 9 六角頭 | 18 不鏽鋼杯 |



第一次使用說明

第一次使用說明

- 我們建議您在煮第一杯咖啡之前或儲存長時間後第一次使用，請先依第三頁的 " 如何沖泡 ESPRESSO 咖啡 " 之步驟一至步驟五，操作兩次，但不必加入咖啡粉，此操作可清洗內部管路。這樣將使第一杯咖啡更香醇、更衛生。
- 前一次使用會有輕微的味道，這是正常的現象。絕對不會影響安全及衛生，第二次以後即會消失，請安心的使用。

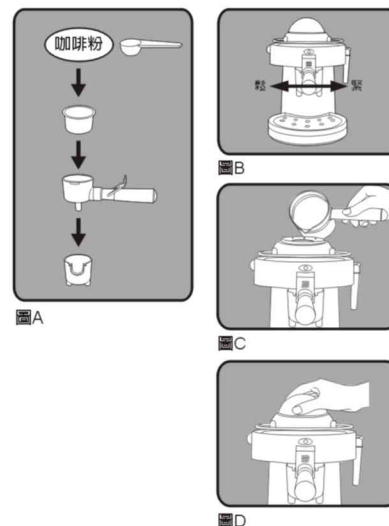
旋鈕功能說明

-  → • 插上電源將開關旋轉至 "☕"，指示燈亮起表示咖啡壺正在烹煮。
-  → • 在您烹煮咖啡後，此時水箱內會有蒸氣產生，請先將蒸氣鋼管沒入鮮奶當中（以免飛濺）再旋轉至 "☁"，以調製奶泡。
- 關 → • 咖啡完成後，請務必將開關旋轉至 "關" 的位置，待指示燈熄滅後，即可拔掉插頭，以確保安全。

如何煮咖啡

如何沖泡 ESPRESSO 咖啡

- 步驟一：洩壓
請將旋鈕轉至“☁”或“☕”，以確定沒有任何的水及蒸氣自蒸氣鋼管或出水口洩出，再將旋鈕轉回“關”的位置，才能繼續下一個步驟。
- 步驟二：把適量之咖啡粉加入濾杯中(濾杯中有刻度可供參考，刻度“1”表示1杯份咖啡粉用量，刻度“2”表示為2杯份咖啡粉用量，亦可依個人喜好加減其量)，咖啡粉加入濾杯後，依圖示裝上漏斗把手組與分流嘴(如圖A)，將漏斗把手組由圖B中“鬆”的位置置入於出水口，並將之往右側“緊”的方向旋入。(請務必旋轉到如圖B所示終點的位置)。
- 步驟三：請打開安全蓋，依玻璃杯組上所印刷之刻度量取所需之水量，並由入水口注入，再將安全蓋旋緊(如圖C.D)。注意：安全蓋若未旋緊，將會因洩氣而煮不出咖啡。
- 步驟四：請將陶瓷杯置於集水盤上，插上電源，將旋鈕旋轉至“☕”的位置，此時本機開始運作，約3分鐘後即完成ESPRESSO原味咖啡，您可加入適量的鮮奶後飲用。註：因機器所在位置並非完全水平，所以煮出的咖啡或許1杯較多，另1杯較少，這是正常現象，調整一下分流嘴或許能改善。
- 步驟五：將旋鈕旋轉至“關”的位置。



如何煮咖啡

如何調製卡布奇諾 (CAPPUCCINO) 咖啡

- 步驟一：同沖泡ESPRESSO步驟一與步驟二。
- 步驟二：同沖泡ESPRESSO步驟三，但請在入水口注入較多的水，較多的水是用來產生足夠的蒸氣以製造奶泡。
- 步驟三：倒入冷全脂鮮奶於玻璃杯組中，約3至5分滿即可。
- 步驟四：同沖泡ESPRESSO步驟四，待咖啡流入陶瓷杯中約5分滿時，請將旋鈕旋轉至“關”的位置，並即刻進行下個步驟。
- 步驟五：將蒸氣鋼管沒入盛於有冷全脂鮮奶的玻璃杯組中(如圖E)。(蒸氣鋼管沒入鮮奶中的用意在於避免打開蒸氣後，鮮奶會四處飛濺)。
- 步驟六：再將旋鈕旋轉至“☁”，此時蒸氣鋼管將冒出蒸氣並逐漸增大，使杯中的鮮奶產生綿細的泡沫。(產生奶泡的訣竅請參考圖F)。
- 步驟七：產生所需之奶泡後，請將旋鈕旋轉至“關”的位置，以關閉電源，再將含有奶泡的鮮奶加入咖啡中，即完成香濃的CAPPUCCINO咖啡。



使用注意事項

本機提供兩種咖啡杯的使用方式：

第一種：

漏斗把手組、濾杯與分流嘴的烹煮方式：

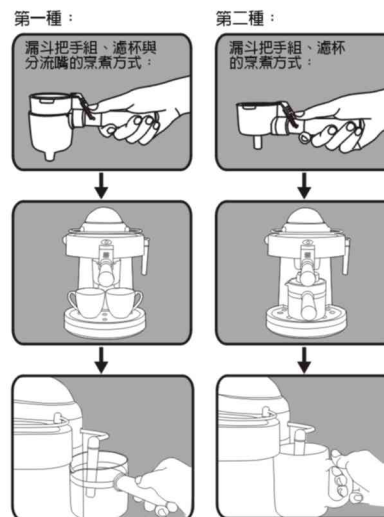
- 以陶瓷杯盛裝滴落下來咖啡。
- 用玻璃杯盛裝全脂鮮奶來使用蒸氣鋼管打奶泡。

第二種：

只有漏斗把手組、濾杯的烹煮方式：

(此方式可一次沖泡4杯份的咖啡，當然您也需加入4杯份的水量及咖啡粉用量。)

- 以玻璃杯盛裝滴落下來咖啡。
- 以鋼杯盛全脂鮮奶來使用蒸氣鋼管打奶泡。



使用注意事項

溫杯方法

- 在寒冷的冬天，冰冷的咖啡杯會吸收咖啡的熱度，而影響咖啡的口感，此時您需要事先溫杯，使咖啡更香醇，更可口。
- 在烹煮咖啡前，杯子置於溫杯座上，不必加水，將旋鈕轉至“☕”，約5~10分鐘，即可達到溫杯的效果。

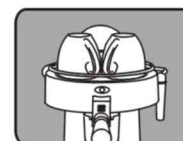
高溫注意

- 在煮咖啡過程中，請勿打開安全蓋，因高壓蒸氣會導致安全蓋、入水口及蒸氣鋼管產生高溫和氣壓力，請勿直接以手碰觸以免燙傷。

底部注意標籤

- 翻譯如下：

本產品限家庭使用
警告：
為防止火災或觸電的危險，請勿拆下底蓋內部零件的修護，請洽原廠或經銷商。
注意：
本產品請勿浸泡於水中。



使用安全說明

- 使用前請詳閱本書各項說明。
- 請保持電源線插頭、咖啡壺和手部的乾燥。
- 避免和其他電器產品共同使用同一插座。
- 使用中或小孩接近咖啡壺時，請密切注意。
- 使用中請勿接近火源、易燃物品或電烤箱。
- 杯子是專為本咖啡壺設計，不得使用於其他爐火上。
- 杯子有損壞或把手鬆動時，請勿繼續使用。
- 長時間不使用時，應關掉電源，確保機體壽命和安全。
- 除清水外，不得將其他液體倒入水箱中。
- 停止使用或清洗咖啡壺前，要先拔下插頭。
- 拔下插頭時，請先按住插頭，勿硬拉扯電線，並請注意手部是否保持乾燥。
- 注意：每當您要打開安全蓋時，請先將旋鈕轉至 "☁" 或 "☕"，以確定水箱內之蒸氣壓力完全由蒸氣鋼管或出水口洩壓，以免打開安全蓋時蒸氣自安全蓋四週爆出而燙手。
- 為了確保安全，請勿擅自拆卸本咖啡壺，如有異常，請送至誠實各地服務處或經銷處，由合格人員予以檢修。
- 溫杯座之保溫盤具有保溫功能，請勿以手直接碰觸，以免燙手。

使用安全說明

如何延長本機壽命

- 請使用蒸餾水，若水質不良容易產生雜質而造成內部管路阻塞。
- 使用完畢後，請取下漏斗把手組、分流嘴及濾杯，加以清洗，並保持乾燥。
- 請保持本機水箱內乾燥，以下兩種方式供您參考：
 - 在進行烹煮咖啡步驟完畢後，待沒有任何的水及蒸氣自出水口洩出後，請關閉電源，拔掉插頭，打開安全蓋使其內部自然烘乾。
 - 拔掉插頭後，請進行沖泡 ESPRESSO 咖啡的洩壓動作（步驟一），打開安全蓋，倒出內部多餘的水後，不要蓋上安全蓋，再將插頭接上，將旋鈕轉至 "☕"，使內部烘乾。
- 殘留的水及水蒸氣留在水箱中，將會減短本機壽命，且不衛生。
- 如有使用蒸氣鋼管打奶泡的功能，使用後請務必清洗蒸氣鋼管及六角頭，若有堵塞現象，請以針狀物疏通其排氣孔，否則您下次使用時將發現蒸氣變小或完全無蒸氣。六角頭可用量匙末端的六角孔輔助逆時針方向自蒸氣鋼管上取下來。
- 每隔一段時間（視使用頻率而定），使用食用醋稀釋液倒入水箱中，如同煮咖啡的步驟，反覆煮兩次後，再利用清水煮一次，可清潔內部之雜質。
- 機體部份絕對不可浸入於水中清洗，可用軟性清潔劑擦拭，以保持亮潔。
- 如因使用時水質太差或保養不當，而造成內部管路阻塞，此種故障不在本公司保證範圍內。

緊急處理方法

緊急處理方法

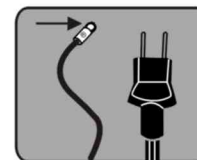
- 使用時若有持續發生冒煙或起火燃燒現象，請將插頭儘速拔起，並通知經銷商。
- 本產品的電源線如有任何損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換，以避免危險。

簡易維修

- 若發現煮不出咖啡時，請注意下列情況：
 - 可能插頭沒插上。
 - 可能開關沒開。
 - 可能您家的保險絲斷了。
 - 如果不是上述情況，請送至經銷處處理。

接地方法

- 箭頭處接到家中的接地裝置即可。(如右圖示)



附件說明

香醇的咖啡如何煮出來

- 使用新鮮清潔的水，如果府上的自來水消毒味太重，將破壞咖啡原味，我們建議您使用濾過的清水。
- 保持機體和水箱內部的清潔。
- 咖啡豆（粉）平時應保存在密閉的容器內，等要煮咖啡時，再酌量取出所需的咖啡粉，如此煮出來的咖啡更具原味。
- 煮好的咖啡儘可能於30分鐘內飲用完畢，因放置的時間過久，咖啡易變焦味則較不可口。
- 咖啡杯於盛咖啡前，若先溫杯，更能保持咖啡之香醇原味。
- 本咖啡壺適用研磨咖啡（即用咖啡豆磨出來的咖啡粉）一般即溶咖啡用熱水一沖即可，不需使用本咖啡機。

咖啡的好處

- 快樂與智慧的泉源。
- 振奮精神、消除疲勞。
- 促進腸胃蠕動能幫助消化。
- 刺激腎臟功能有利尿功效。
- 一杯在手，可以緩和情緒。

咖啡的選擇

- 要辨認咖啡豆是否新鮮，先拿一粒試著咬咬看，新鮮的咖啡豆會產生卡利卡利的清脆聲，舊的咖啡豆不會發出聲音。
- 一次購買以各個家庭一週的消費為限度。
- 購買時，可要求店員依您所使用的咖啡器具研磨出您所需要的咖啡顆粒，下表可提供您作為參考：

研磨方式	粗細程度	適用的咖啡器具	研磨方式	粗細程度	適用的咖啡器具
粗研磨	4 號	煮式（一般咖啡店用於冰咖啡） 	細研磨	2-3 號	濾袋（紙） 一般咖啡壺 
中研磨	3 號	蒸餾式 	極細研磨	1 號	義大利式（ESPRESSO） 

咖啡的種類及特性

咖啡種類	原產地	特 性	咖啡種類	原產地	特 性
藍 山	牙 買 加	混合度最為柔順，味道和諧、風味醇厚。	哥倫比亞	哥倫比亞	稍帶酸味，並具甜香醇厚的味道。
巴 西 桑 托 斯	巴 西	酸味和苦味良好地和諧，是中性品種，芬芳香醇。	克里曼加羅	坦桑尼亞	酸味極強，並帶香甜醇厚，在非洲出產的咖啡豆中屬最高極品。
摩 卡	衣索比亞 葉 門	稍強的酸味裡帶著圓潤的甘苦，撲鼻香氣。	羅姆斯達	爪 哇	苦味較強，具獨特芳香，專用於摻和的品種。
曼 德 林	蘇門答臘	獨特芳香柔和的苦味，風味滋潤，是高尚雅緻的品種。	哥斯達黎加	哥斯達黎加	代表性的淡味品種，與任何種類良好和諧，為配合的基本材料最為適合。
瓜地馬拉	瓜地馬拉	高品味的酸度、苦味，芳香的平衡極佳。			