

CONTI XEOS半自动咖啡机

使用手册



Angelhood 上海安继行实业有限公司

Service-call: (800) 820 5890

目 录

页码

| | | |
|-----|---------------|----|
| 一、 | 目录 | 1 |
| 二、 | 综述 | 2 |
| 三、 | 用户须知 | 3 |
| 四、 | 怎样才能制作一杯完美的咖啡 | 4 |
| 五、 | 技术参数 | 5 |
| 六、 | 外观及尺寸 | 6 |
| 七、 | 操作部件介绍 | 7 |
| 八、 | 机器工作介绍 | 8 |
| 九、 | 操作面板介绍 | 9 |
| 十、 | 编程 | 10 |
| 十一、 | 操作介绍 | 11 |
| 十二、 | 旁板的拆卸和安装 | 12 |
| 十三、 | 旁板的拆卸和安装 | 13 |
| 十四、 | 调整泵压及蒸汽压力 | 14 |
| 十五、 | 日常保养 | 15 |
| 十六、 | 日常保养 | 16 |
| 十七、 | 使用中常见问题 | 17 |

综 述

发现蒸馏咖啡 —— 当今文化的一个基础部分受到全世界的欣赏

咖啡无疑是有史以来最有影响力的社交饮料之一，被东西方文化所采纳。咖啡饮料已演变成为一种成熟的和高度精炼的饮品，也是一种健康饮品。咖啡是世界上仅次于石油的大宗贸易。自 1992 年以来，Espresso 和 Cappuccino 已在世界范围取得了蓬勃发展，并已呈现在你的面前。

CONTI 咖啡机制造公司

自 1956 年成立以来，I 从意大利的热衷于 Espresso 和法国的微妙鉴赏力得到启发，采纳了这些强力影响的全部优点，从而形成了自己独特的经营理念。

四十多年来，CONTI 专注于精美蒸馏咖啡机的生产，已通过 ISO 9002，成为全球领先的半自动 Espresso 咖啡机的生产厂商。作为其核心的研究开发部，集中了工程技术、设计、工艺、人机工程、咖啡专家等精英，以求达到完美无缺。

咖啡机的市场现状

当今大多数用户（酒吧、咖啡馆、餐厅、酒店等）在寻求高质量咖啡方面并不是经常注重和主动的。通常业主对 Espresso 和 Cappuccino 在数量上要比质量上考虑得多，留下许多可提高之处，基本的问题是业主缺少对质量和咖啡本身的理解。

Angelhood

是一家从事咖啡事业的专业公司。代理咖啡机、磨豆机及咖啡馆用品用具等产品的销售及提供完备的专业咨询和售后服务的公司。

“完美咖啡、系统服务”是本公司的工作理念：我们的工作配合您将每一杯完美的咖啡呈现给客人。而本公司所代理的咖啡机及咖啡豆正是达到这一目的的最佳保障。

用 户 须 知

1、在下列情况发生时，一年的保修权利自动失效。请特别注意！

A、人为因素造成设备损坏； B、自行安装（包括重新安装）； C、不按要求进行清洁保养； D、不使用合格的滤水器

2、请使用合格的滤水器！

* 一杯咖啡，其中98%以上是水，优质的水是一杯好咖啡的基础

* 不合格的水，不但会大大降低你的咖啡的质量，而且，其中的金属离子和杂质将会损伤你的设备。这会导致保养、维修费用大幅提高，还会缩短设备的使用寿命！

* 请定期检查滤水器，并定期更换滤芯！

3、设备安装要求

A、安装

只有受过培训的服务工程师才可以安装这种咖啡机；对于不适当的安装所造成的损失，本公司概不负责；要安装在足够大的台面上；不可让非操作人员直接操作咖啡机。

B、环境

不要安装在空调出风口处和潮湿的地方。

C、电源

请根据咖啡机铭牌数据提供电源。插座到咖啡机的距离不可超过1米；为了保证电气方面的安全，请正确接地。

D、水联接

联接到咖啡机的进水管：接头要求配备3"内丝铜接头。水管接头到咖啡机的距离不要超过1米，水压应在2~7BAR之间。如果打算使用桶装水，请在后面参数手册中对照使用机型是否具有自吸功能。

F、排水管道

排水管道接口到咖啡机的距离不要超过1米。

注意：咖啡机的排水管不要环绕和低于排水管道。

怎样才能制作一杯完美的咖啡

为了制作完美的 Espresso，必须遵守“五条铁律”：混合、磨碎、水、咖啡机、手艺。

一. 混合

选择不同特性的咖啡豆，经不同的混合、烘焙，呈现各种口感。

关于咖啡豆,请注意以下几点:

1) 选用高品质的咖啡豆

咖啡豆的产地、大小、烘焙、混合等都不同，制做的咖啡的品质、味道也不同；

请选用高品质的咖啡豆，不但可以制做出完美的咖啡饮料，而且可以为您带来回头客，并获得丰厚的利润。

2) 咖啡豆的保存

咖啡与空气接触会流失其新鲜度和芳香，而且流失的速度十分惊人：

咖啡豆每天的流失：1 - 2%

咖啡粉每天的流失：45%

因此，为了保持并提高您的咖啡品质，请注意保存您的咖啡原料：不要打开太多包装好的咖啡豆；

咖啡机的豆缸内不要放入太多的咖啡豆，如果豆缸内的咖啡豆当天用不完，请清空豆缸，并用密封容器保存；在寒冷、干燥的地方可以把咖啡豆保存几个月，而品质流失不多。

二. 磨碎

过细会 Overheat，过粗会 Less tasting, aroma, cream

三. 水

咖啡中 97% 以上是水！其影响可想而知。

四. 咖啡机

咖啡机的工作程序、压力、水温，直接影响咖啡质量。

五. 手艺

要像律师般掌握上述四个铁律；避免咖啡豆或粉与空气接触时间过长；确实的填压。

技 术 参 数

1、 安装要求

| 供水 | 排水 | 电源 |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● 最小水压 24 Psi ● 3/8" 外丝接头 ● 水管耐压 145 Psi ● 经处理的有防垢功能的净水 ● 具有自吸功能(ev 机型) | <ul style="list-style-type: none"> ● 无水压 ● 严禁排水倒流 | 220 / 240V – 50 / 60 Hz 380V 三相五线制，无相位限制，三根相线颜色：黑、黑、棕，地线：黄绿，零线：蓝。 |

2、 电源要求

| 机型 \ 电源 | 工作功率 | 安装功率 | 电流/电压 |
|---------|--------|--------|----------------------------|
| 2Group | 2800 W | 3200 W | 15A/220V AC 9 A/380V AC |
| 3Group | 3400 W | 3800 W | 18A/220V AC 10A/380V AC |
| 4Group | 4000 W | 4400 W | 20A/220V AC 12A/380V AC |

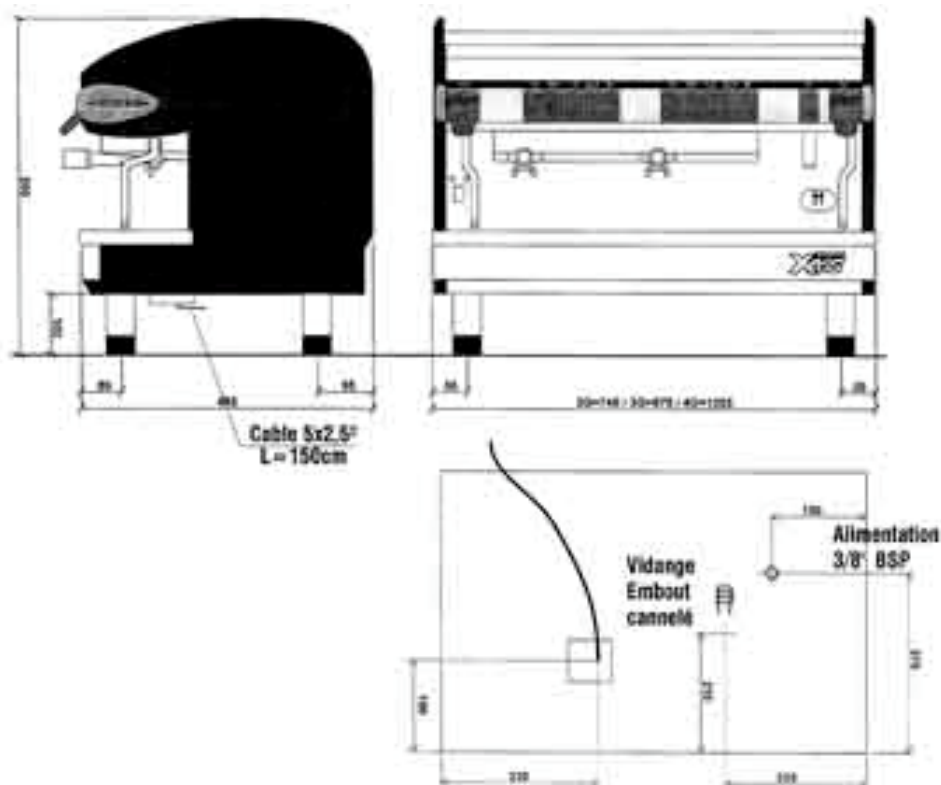
3、 锅炉容量 （单位：升）

| 机型 \ 容量 | 总容量 | 热水总量 | 蒸汽总量 |
|---------|------|------|------|
| 2 Group | 14 | 10.5 | 3.5 |
| 3 Group | 21 | 15.7 | 5.3 |
| 4 Group | 24.9 | 18.5 | 6.4 |

4、 咖啡机重量

| 机型 \ 重量 | 净重(kg) | 工作重量(kg) |
|---------|--------|----------|
| 2 Group | 60 | 70 |
| 3 Group | 75 | 91 |
| 4 Group | 88 | 106 |

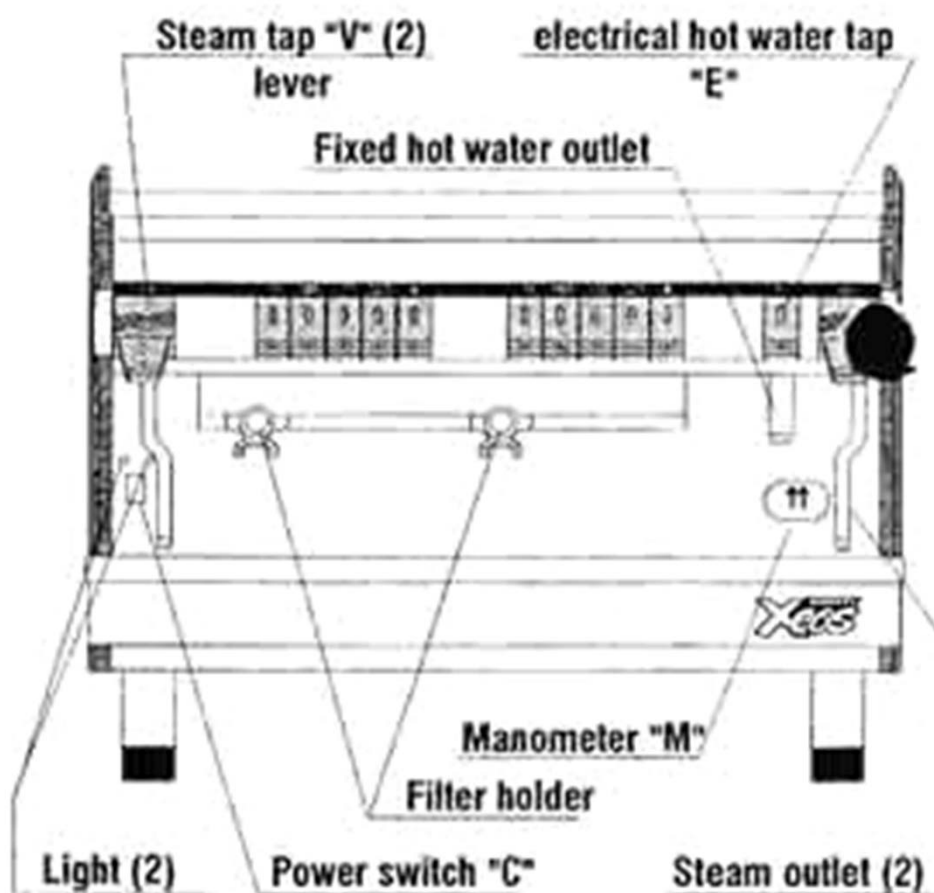
外观及尺寸



注:

- 1、Cable3/ 5X2.5² L=150cm表示机器配备2.5²的三芯/五芯电缆, 长1.5米;
- 2、Alimentation Feeding 3/8"表示咖啡机的进水口为3/8"外丝接头;
- 3、Vidange Drain 1/2"表示咖啡机出水口为1/2"外丝接头;
- 4、1G表示一头咖啡机;
- 5、2G表示两头咖啡机。

操作部件介绍



见上图

- 1、Steam Tap "V": 蒸汽推柄开关;
- 2、Steam outlet: 蒸汽头 (即蒸汽出口);
- 3、Hot water tap "E": 热水按钮开关;
- 4、Fixed hot water outlet: 热水头 (即热水出口);
- 5、Power switch "C": 电源开关;
- 6、Light (2): 两只指示灯;
- 7、Filter holder: 过滤架;
- 8、Manometer "M": 锅炉压力表 (右) 和水泵压力表 (左)。

机器工作介绍

供水

确保关断电源的情况下，打开进水阀。

A. 初次注水:

确保蒸汽推柄开关“V”开启。将开关“C”按至位置“1”，电源打开，红色

指示灯和绿色指示灯同时亮，机壳打开。锅炉自动注水，直至水达到最低水位时，锅炉才开始加热，此时，红灯灭，绿灯仍亮。当蒸汽头开始有蒸汽冒出时，关闭蒸汽推柄开关“V”。

注： 红灯亮表示锅炉缺水或过热，绿灯亮表示机器在工作。

B. 再次注水:

机器自动检测水量，当水位到达高水位，机器自动关断进水阀，停止进水。

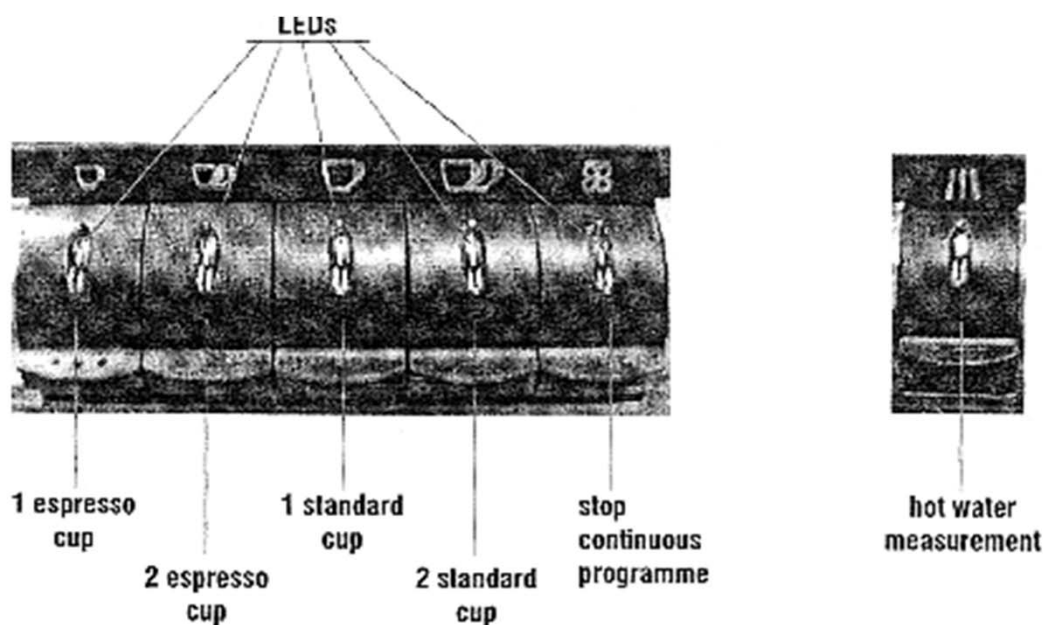
锅炉压力 —— 压力表

锅炉压力一般应在0.6Bar至0.8Bar之间，也就是说表针处于表盘的绿区内。机器自动控制单元将确保锅炉压力保持在一定的数值范围，并使电源消耗量尽可能小。一般不允许压力表表针处在蓝区，如果指针指到红区，请关掉机器并打电话：**800 820 5890** 叫修。

注意:

在不正常高温的情况下，自动控制单元将切掉锅炉电源。红灯亮，机器停止工作。

操作面板介绍



操作面板上共有五个按钮，自左至右依次为P1、P2、P3、P4、P5。见上图。
下面分别说明：

- 1、P1: 1 ESPRESSO CUP表示按此键可制作一杯ESPRESSO意式浓缩咖啡。
- 2、P2: 2 ESPRESSO CUPS表示按此键可制作两杯ESPRESSO意式浓缩咖啡。
- 3、P3: 1 STANDARD CUP表示按此键可制作一杯STANDARD淡醇咖啡。
- 4、P4: 2 STANDARD CUPS表示按此键可制作两杯STANDARD淡醇咖啡。
- 5、P5: PROGRAMME表示按此键可从咖啡头中连续放出热水；也可以用来编程，控制制作咖啡的标准量。
- 6、HOT WATER 表示按此按键可以放热水。

另外，操作面板上共有五个按钮指示灯（LEDS），按下哪个按钮，此按钮上面的指示灯就亮。

编 程

1、咖啡量编程

使用按钮面板上最后一个按钮P5，来编制咖啡的量。

先编制左面的4个按钮，按住按钮P5，直到所有按钮灯亮，大约需要5秒钟

灯亮后的5秒内必须编程，否则机内会自动返回正常工作状态。

在滤网杯内放入7 - 8克咖啡粉，压好后，扣在过滤架固定架上，下面放好杯子。

按住编程按钮P5，直到指示灯闪烁。放开P5，按一下需要编程的那个按钮，开始制作咖啡。当杯子内的咖啡达到您的要求时，再按一下此按钮，即可完成。然后倒掉咖啡渣，清洗过滤架。

注意：此型号咖啡机的左端按键组为主按键组，对改组按键进行设置后，除非对其它按键组再进行单独设置，否则其余按键组各按键的水量将和主按键组相应按键对等。

注意：

滤网杯的选用，根据需要编程的按钮是单杯，还是双杯来进行。编程过程中，此按钮灯一直亮着。用同样方法，对其他制作咖啡按钮编程。

制作一杯咖啡所用时间最长为4分钟。当水量计坏时，水会一直流出。

特别说明：只有制作单杯和双杯espresso时，才有预淋功能。

操作介绍

1、蒸汽推柄开关

- 打开此开关，用来加热液体。被加热的液体最好放在较深的容器中。
- 蒸汽头必须插入液体中，但不必触及容器底部。
- 蒸汽也可以用来消毒和温杯。

2、热水开关

- 可用来做茶、掺水烈酒等饮料。

3、滤网杯

- 机器配有两种型号的滤网杯：单杯和双杯。不要使双杯滤网杯制作一杯咖啡，确保滤网杯不堵塞和清洁。倒咖啡渣时，将过滤架颠倒过来轻叩在木盒的边缘上，不要叩在金属或其他硬物体上。

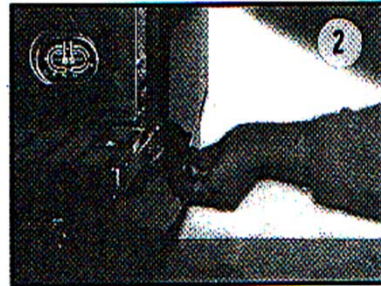
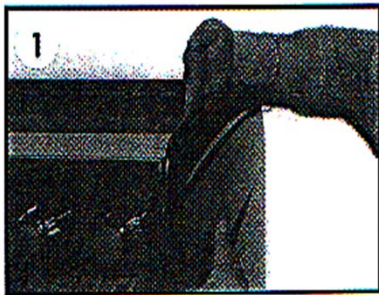
4、咖啡把手

- 制作咖啡时，确保咖啡把手固定紧，只有无咖啡流出时才可以拿下咖啡把手。在倒掉咖啡渣并清洁后，将咖啡把手放回咖啡把手座上，以保持其的温度。
- 当机器长期不用时，请从咖啡把手架上拿下咖啡把手，并清洗干净。

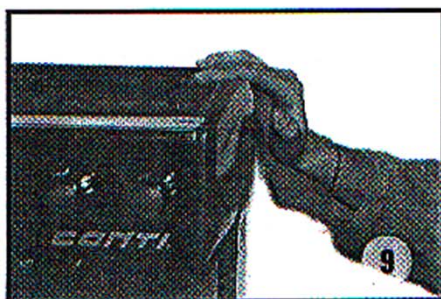
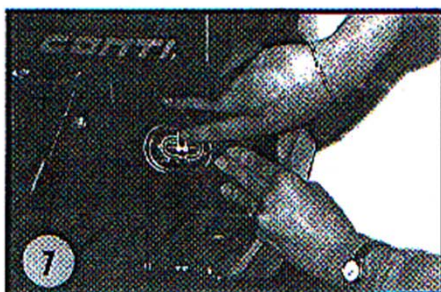
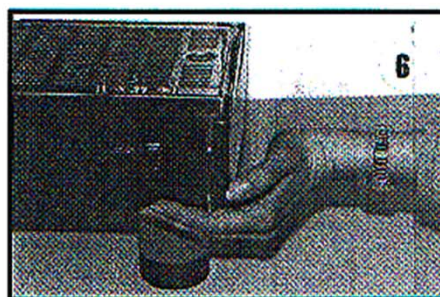
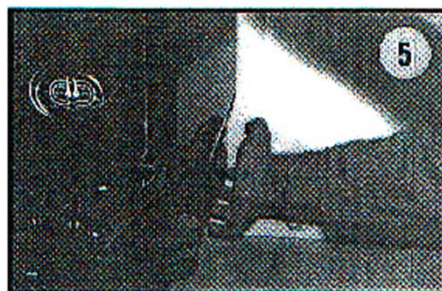
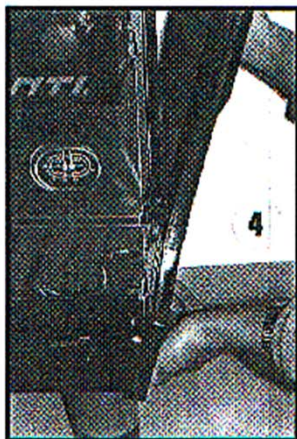
旁板的拆卸和安装

CONTI 半自动咖啡机（Xeos、Club、Bar等）的旁板均可以通过以下方式进行安装和拆卸：

- 1、向外侧拍击旁板上沿（图1）。
- 2、拍松旁板后，向外侧拉下旁板（图2）。
- 3、最后，将旁板整个拆下（图3）。
- 4、安装时，先将旁板下部与机器相应位置对好（图4）。
- 5、向内拍击旁板后下部，使之卡挂在机器上（图5）。
- 6、向内按压旁板前下部，使之卡挂在机器上（图6）。
- 7、使机器钢板边缘对入旁板内槽（图7）。
- 8、按压上后部，使之卡挂在机器上（图8）。
- 9、10、将其余钢板边缘对准内槽，最后拍击四周做固定（图9、10）。



旁板的拆卸和安装



调整泵压及蒸汽压力

一、调整泵压

泵压出厂时已调整到了正常工作的压力，如果需要，可以重新调整。

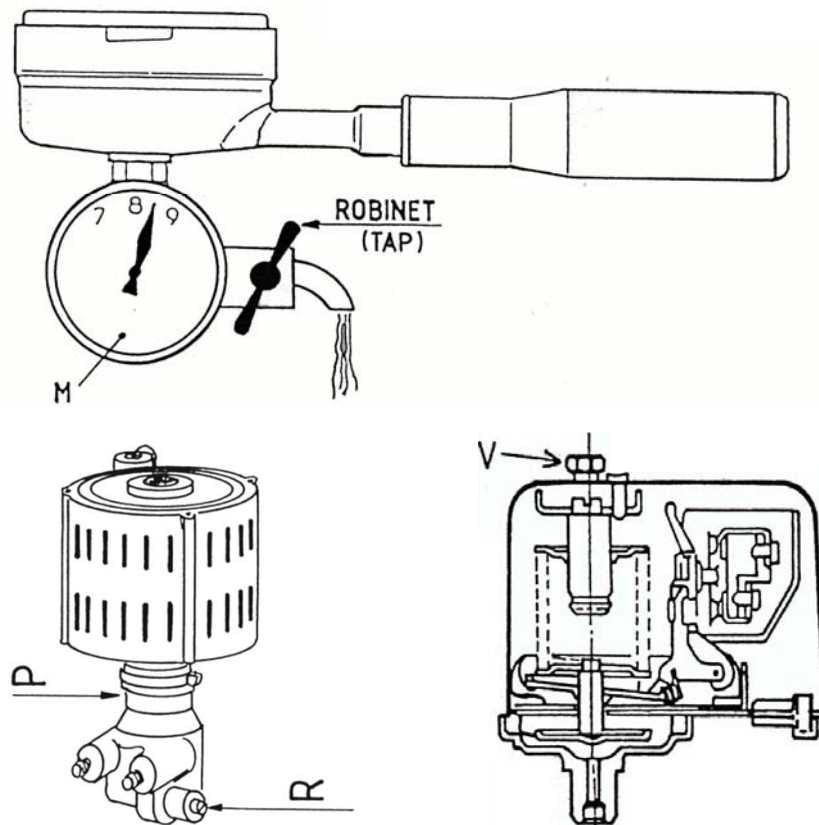
调整泵“P”的螺丝“R”即可（如下左图）。

调整

- 1) 压力测试架固定在过滤架固定架（如下中图）上。
- 2) 按任一咖啡制作按钮，看看压力测试架上的压力表的读数是否满意。
- 3) 如果需要调整，旋紧或旋松螺丝“R”以增加或减小泵压，使压力值处于8~9bar之间，最大不可超过9bar，调整方式：顺时针增加压力。

二、调整蒸汽压力

如下右图，顺时针方向旋转压力开关“V”，可以减小锅炉蒸汽压力。逆时针方向旋转电子开关“V”，可以增大锅炉蒸汽压力。



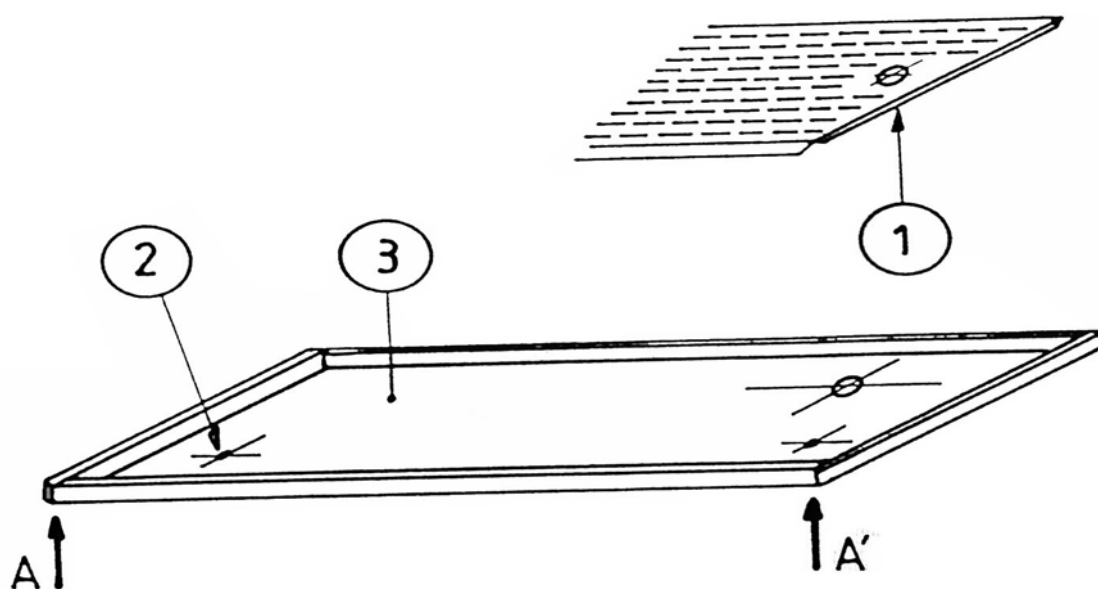
日常保养

- 1、做完一杯咖啡，倒去咖啡渣后，应洗净滤网杯、咖啡把手和咖啡把手座。用热水冲洗滤网杯和咖啡把手，以防止滤网孔阻塞。（**注意：切勿用针形物疏通滤网！**如果滤网眼堵塞，且冲洗不掉，可以用溶有清洗药片的水浸泡一段时间后，再用热水冲洗，即可）
- 2、打过奶泡后，立即用软湿抹布擦净蒸气喷头上的奶渍，并打开蒸气几秒钟，冲掉管道内的牛奶。（**注意：切勿使用粗布！**如果蒸气喷头上的奶渍已经结硬块，可用溶有清洗药片的水浸泡一段时间后，再用软湿抹布擦净。）
- 3、每天工作结束后：
用擦布清洁热水管嘴。
取下滤网杯和咖啡把手，用擦布清洁咖啡把手，用刷子清洁咖啡把手座。
用刷子清洁喷淋头。
将咖啡把手中的滤网杯取出，换上无眼滤网杯，在杯中放置半片清洗药片，将药片捻成粉末，然后将咖啡把手装回咖啡把手座，按除设定按钮（第五个按钮--最右边那个按钮）外的任一按钮，待指示灯闪烁或五秒钟后，再按一次即停止；两秒钟后重复一次；如此反复五次，清洗结束。然后换回滤网杯，按任一按钮，放出少量热水。（**注意：每一个咖啡出口都必须清洗，并放出少量开水（2头、3头、4头咖啡机）。**）每一个咖啡出口都要清洗（2头、3头、4头咖啡机）。
取出隔板，用净水清洁。在清洁排水槽后，再放回隔板（见后页）。
最后，用干布擦拭机器外壳。

日常保养

定期拆开滴水盘对机器内部进行适当清洁是必要的，尤其是在冬季。目的是防止害虫躲避在较温暖的咖啡机内，从而有可能对机器造成损害。滴水盘的拆卸办法见下图。

- 移开面板（1）。
- 按图中（A、A'）所指方向，用适当力向上顶，拆掉污水槽（3）。
- 注意：不可拆掉污水槽（3）底部的螺丝（2）。



CONTI半自动咖啡机和磨豆机使用中的常见问题

| 现象 | 原因 | 解决办法 |
|----------------------------------|---|--|
| 1, (brew)时间过长 (25 秒以上), 冲泡速度过慢 | 1, 咖啡粉过细 2, 咖啡粉太多 3, 水泵压力太小 | 1, 调粗咖啡粉 2, 调整咖啡粉用量 3, 调整水泵压力,*注: 请专业人员调整 |
| 2, (brew)时间过短 (15 秒以下), 冲泡过快 | 1, 咖啡粉过粗 2, 咖啡粉太少 3, 水泵压力过大 | 1, 调细咖啡粉 2, 确保取用规格定克数 3, 调整水压压力,*注: 请专业人员调整 |
| 3, Cream 少, 消失过快同时会伴随萃取时间过长 | 1, 咖啡粉过细 | 1, 调粗咖啡粉 |
| 4, Cream 足够, 但较粗, 消散快。 | 1, 咖啡粉不新鲜 | 1, 请除旧粉, 新开一包新鲜豆磨粉 |
| 5, Cream 颜色深 | 1, 萃取水温太高 | 调低锅炉压力, 实测水温 |
| 6, 咖啡焦味重 | 1, 萃取水温太高 2, 咖啡豆烘焙过浑 3, 萃取时间过长 | 1, 调低锅炉压力, 降低水温 2, 换豆 3, 降低萃取时间 |
| 7, 蒸汽头气流小打奶泡困难 | 1, 牛奶结块堵住汽孔 2, 锅炉压力底 | 1, 请疏通汽孔 (可用大头针等工具) 2, 待压力恢复后再打或请专业人员调整锅炉压力 |
| 8, 冲泡时冲泡头没有水或只有少许水滴下 | 1, 咖啡机供水被切断 2, 滤网长期未清洗过 | 1, 检查供水状况 2, 按照“日常清洗保养卡”中的步骤进行至少两次以上的完整清洗 |
| 9, 开机后机器不加热 | 1, 蒸汽阀未打开 2, 电源被切断 | 1, 打开蒸汽阀再观察半小时 2, 检查电源是否正常 |
| 10, 咖啡机有漏水现象 | 1, 排水不通畅 2, 内部连接松脱 | 1, 按“使用说明”打开滴水盘对排水漏水进行疏通 2. 请专业人员检修 |
| 11, 冲泡开始/结束咖啡机有瞬间异响或在整个冲泡过程中都有异响 | 1, 内置水泵电机启动困难 | 1, 请专业人员检修 |
| 12, 磨豆机不磨粉 | 1, 粉缸内咖啡粉已到设定位置 2, 粉仓盖未盖好 3, 电源 4, 咖啡粉结块 | 1, 正常现象当粉量下降会启动磨粉 2, 盖好粉仓盖 3, 检查电源是否通电 4, 拔掉电源插头, 取下豆缸, 倒出咖啡粉, 用毛刷清豆缸内的结块 |