

Encore™

锥形磨咖啡研磨机

操作手册



说明

感谢您购买 Encore™ 锥形磨咖啡研磨机。Encore™ 让您能够轻松制作专业品质的咖啡。让我们通过以下内容详细了解 Encore™ 研磨机的各项功能，以及它与同类产品相比的优势所在。

锥形磨

Encore™ 的40毫米锥形磨在欧洲制造，它能够研磨出各种类型的咖啡。它不仅能够稳定、精确和细腻地研磨咖啡豆，满足制作 Espresso 咖啡的需要，而且也同样适用于其他各种调制咖啡的方法。特别加固的钢磨经久耐用，能够持续使用多年。



研磨调节

Encore™ 为您提供叹为观止的研磨调节范围和精确程度。它提供40种不同的研磨设置，您只需要简单关闭漏斗，就可以满足从 Espresso 到法压壶等各种调制方式的需要。

高效电机

Encore™ 配额强大的直流电机，远胜于同类产品使用的交流电机，它能够以两倍的效率提供四倍的输出。电机以不到三分之一的转速旋转，因此它在研磨时更为安静。电机做工精致，适用于长时间运行。除此之外，它还配备有热保护装置，能够在过热时保护电机，而且能够在温度下降后自动重新工作。

目录

说明	2
目录	4
零部件示意图	6
安全信息	7
操作	9
设置研磨机	10
手动切换操作	11
前置脉冲按钮	12

保养和清洁	13
拆卸咖啡豆漏斗	13
拆卸环形磨	13
清洁底盒、漏斗和垫圈	14
更换环形磨	15
更换咖啡豆漏斗	15
清洁堵塞的研磨机	16
自动清洁	16
保修和服务	17

零部件示意图

Encore™



- 漏斗盖
- 咖啡豆漏斗
- 研磨设置指示器
- 研磨调节标尺
- 脉冲按钮
- 咖啡粉盒
- 开关
- 称重底座



- 中心锥形磨
- 研磨调节片
- 研磨调节环
- 硅胶密封圈 (剖面)
- 可拆卸环形磨
- 磨校准和支撑片

安全信息

请仔细阅读下面信息。其中包括很多关于如何安全地使用本电器的重要内容。请保留好这些内容，以方便日后查阅。

- ▶ 只能使用正确电压的交流电源（110伏或220-240伏）。请查看研磨机底部标签，确定正确的电压。
- ▶ 只能使用干燥或微湿的布来清洁研磨机外壳。
- ▶ 不要超出研磨机使用范围（例如研磨咖啡豆以外的东西）。研磨机只能作为家庭或商业目的使用。
- ▶ 如果用户超出范围使用研磨器，或者对研磨器进行不当操作和维修，所造成的损坏或伤害，Baratza 不承担任何责任。所有的保修承诺都将无效。
- ▶ 用户只能够按照本手册中维护和清洁部分中所描述的方法对研磨器进行拆卸。如果用户无法修复故障，请访问 www.baratza.com 的故障排除页面。
- ▶ 不要使用故障的线缆或插头，也不要再研磨器故障时进行操作。
- ▶ 不要再研磨器开启情况下远离研磨器。
- ▶ 不使用研磨器或在清洁之前，将研磨器关闭，并将电源插头拔出。



- ▶ 紧握插头将其拔出，不要拉扯线缆拔出插头。
- ▶ 在没有监护人的情况下，请将研磨器远离儿童或精神疾病患者。
- ▶ 不要将研磨器、插头或线缆浸入水中或其他液体中。

注意： 清洁研磨器前一定要断开电源。

操作

使用研磨机之前

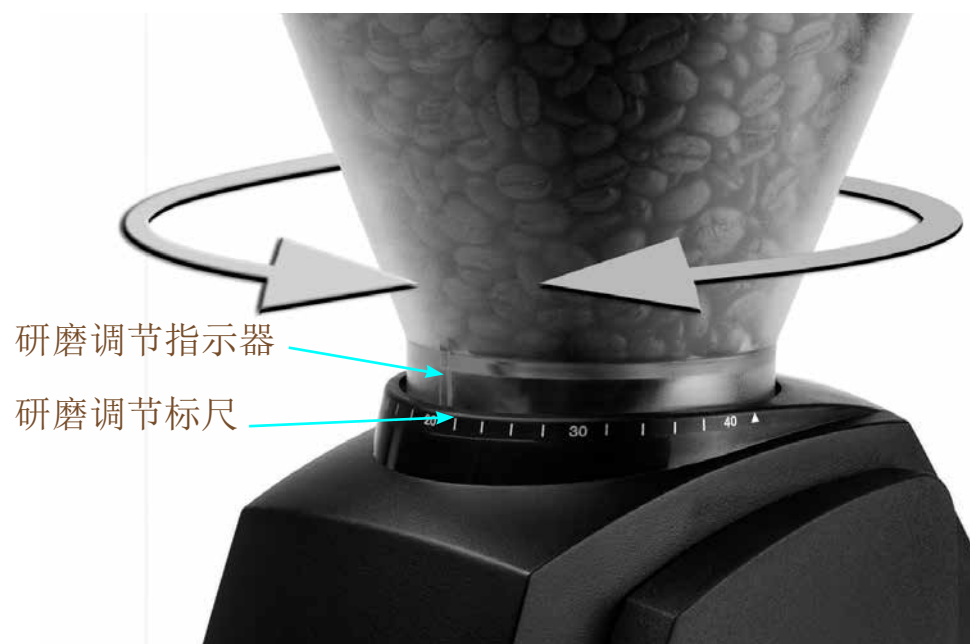
第一次使用 Encore™ 研磨机之前，您需要使用温肥皂水清洁咖啡豆漏斗和咖啡粉底盒。请查看保养和清洁部分的说明，了解如何拆卸和重新安装这些零部件。当您收到研磨机时，可能会在磨上发现一些锈点。这是正常现象，当您研磨的少量咖啡后，这些锈点就会消失。您可以研磨大约1/4磅咖啡，丢掉生成的咖啡粉，这样就可以去除锈点，并使得磨变得干燥。

初始操作

将 Encore™ 放置在水平面上，然后将电源插入正确电压的插头，请注意是交流电源。向上打开漏斗盖。将所需分量的咖啡豆放入漏斗，最多不超过8盎司。盖上漏斗盖。检查咖啡粉底盒是否完全安装到位。

设置研磨机

以顺时针或逆时针方向缓慢旋转咖啡豆漏斗，使得漏斗上的指示器与研磨机标尺上所需刻度对齐。（较小数字=较细颗粒）根据调制咖啡方式来选择研磨设置。将漏斗向右旋转（逆时针）将生成较粗的颗粒，而向左旋转（顺时针）将生产较细的颗粒。



以下表格中列出了一般指导性的设置数值。实际所选择的研磨刻度数值要根据多种因素进行调整，这些因素包括：咖啡豆的烘培程度（轻度或深度）、新鲜程度、湿度、种类和含油量等等。您可以根据自己口味偏好、调制方法和咖啡豆情况自行设置。

浓缩
2-6

滴漏
调制 13-14

浸泡
爱乐压 8-11

V60 13-14

虹吸 14

Chemex 20-21

法压 30-32

注意：

研磨机关闭后，部分已经研磨的咖啡豆可能会残留在磨中。因此如果您要对研磨进行任何调整，都要让研磨机保持运行。



手动切换操作

您可以顺时针或逆时针方向将切换开关设置到任意位置，而且它不会因此损坏。

研磨生成咖啡粉的分量与很多因素有关，包括咖啡种类、研磨粗细程度、调制方式和个人口味偏好。

前置脉冲按钮

Encore™ 研磨机配备了一个前置的脉冲按钮，按下它可以进行短时间研磨操作。您可以使用该功能将研磨好的咖啡粉直接放入调制 Espresso 所用的托盘中。您需要拆卸掉研磨机中的咖啡粉底盒，然后将 Espresso 托盘直接放入研磨机，安装位置在脉冲按钮下方（参考照片）。按下脉冲按钮进行研磨。放开按钮可以停止研磨操作。

注意：

Espresso 托盘需要放置在出料槽下方，以便咖啡粉落入托盘中。如果托盘向上过于靠近出料槽，可能会阻止咖啡粉排除，甚至会堵塞研磨机。



保养和清洁

拆卸咖啡豆漏斗

将漏斗中所有咖啡豆都倒出，然后按下前置脉冲按钮，让剩余咖啡豆通过研磨机。将研磨机插头拔出。使用双手（斗盖盖上）逆时针旋转漏斗直至其不能再旋转，然后向上提起咖啡豆漏斗，使其从研磨机机身上拆卸下来。



拆卸环形磨

将硅胶封条从环形磨顶部拉下。垂直向上提起环形磨，使之从支撑片上拆卸下来，如果磨无法拆卸，请确认研磨设置到环逆时针旋转到头的位置。

清洁底盒、漏斗和垫圈

使用温肥皂水清洗咖啡粉盒、漏斗和斗盖，然后将其晾干。如果你每天都使用研磨机，垫圈（钢材或陶瓷材质）需要至少每几个月使用清洁剂（参考后面自动清洁部分）或硬刷清洗一次。正确的清洁将使得垫圈获得最佳的研磨效果。清洁还可以去除咖啡油脂，这些油脂变质后会影响咖啡粉的口味。

注意

不要使用洗碗机清洁咖啡粉盒、漏斗或斗盖。只能手洗。不要将研磨机机身浸入水中。不要使用水清洗垫圈。



更换环形磨

向逆时针方向尽可能旋转黑色调节环。将磨上的红色标签与黑色调节环上的矩形缺口对齐。摇晃并用力向下压环形磨，确保其安装到位。更换磨之后，您还需要更换硅胶密封条，将硅胶密封条上的两个槽分别与环形磨顶端的两小标签对齐，然后将密封条安装到环形磨上。



更换咖啡豆漏斗

如果想要更换咖啡豆漏斗，您需要将漏斗底部的两个标签与研磨机外壳上相应的空槽对齐。当漏斗安装完成后，您还需要顺时针将其旋转。



清洁堵塞的研磨机

如果研磨机无法正常生成咖啡粉，那么很可能是咖啡粉堵塞了研磨机。这种情况可能是由于底盒或过滤手柄溢出，使得咖啡粉堵住渣槽或研磨室。除此之外，堵塞也有可能是由于累积了过长时间的咖啡粉。您可以访问 Baratza.com 网站上的疑难解答部分，获取解决研磨机堵塞问题的相关帮助。

自动清洁

你可以使用 Full Circle(tm) 生物降解研磨机清洁剂进行一次完整、快速和简单的清洁。Full Circle 清洁剂可以去除咖啡粉颗粒，消除气味和咖啡油脂残留。将漏斗中所有咖啡豆倒出，开启研磨机去除位于机身内部的咖啡豆。将推荐剂量的Grindz置入空漏斗中。将研磨机设置到10，然后放入咖啡粉盒，按下开始（START）按钮。将所有清洁剂研磨到盒子中，然后按下停止（STOP）。清洁完成后，我们建议研磨大约30g咖啡用于去除清洁剂残留。丢掉研磨过的清洁剂和咖啡。想要了解更多关于Full Circle清洁剂的信息，可以访问 www.urnex.com。



保修和服务

美国和加拿大保修信息

Baratza 研磨器提供为期1年的免费保修。保修范围覆盖任何由于材料或制作（零件和加工）造成的缺陷，包括从美国和加拿大的维修工厂到用户的免费陆路快递。该保修不适用于：不当使用、缺少清洁、过度使用、正常磨损、未能正确校准、咖啡豆中异物（石头和螺丝等）或者试图研磨全烘培咖啡豆以外的东西。如果您的研磨机在一年之内出现故障，请写邮件到 Support@Baratza.com，或者拨打电话425-641-1245。想要获得更多信息、支持或故障排除，请访问 www.baratza.com。

国际保修信息

对于美国和加拿大以外的国家，保修、支持和服务都由销售给你产品的国际零售商提供。想要了解你附近的零售商，可以访问 <http://www.baratza.com/retailers/international>。

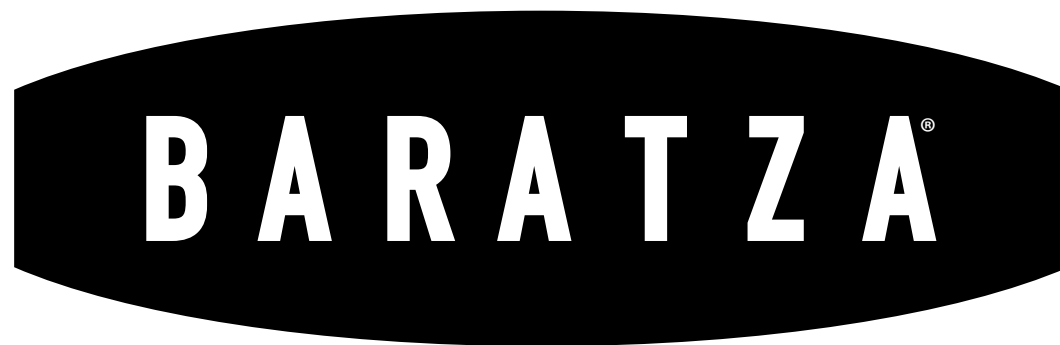
购买凭证和产品注册

你可以在www.baratza.com上注册购买的研磨机。我们可以通过注册信息在特殊情况下联系你，在极少情况下，我们会向您通告产品安全信息，或者协助我们满足消费者产品安全法案的规定。产品序列号位于研磨机底部。请保留您的发票以证明购买产品时间。

维修和问题

电子邮件：support@baratza.com

零件及其信息，请访问：www.baratza.com



© 2013 Baratza

3923 120th Avenue SE

Bellevue, WA 98006, USA

www.baratza.com

手册修订日期 5/2014