

操作步骤

快速指引

decent
ESPRESSO

简介

恭喜您收到了DECENT咖啡机！

我们希望您能像我们一样享受您的咖啡艺术。

本指引会帮助您快速上手机器。



第一部分

开箱



开箱

如需参考，请观看我[Bilibili](#)的拆箱视频：

1. 从顶部打开纸箱，将其倒置，然后向上抽出箱子，使手提箱能够用轮子站立。
2. 将行李箱侧放并拉开拉链。打开并取出包装泡沫。
3. 从手提箱中取出浓缩咖啡机并将其放在平面上。最好的方法是用一只手握住冲煮头，另一只手握住一条腿。
4. 从手提箱中取出平板电脑和配件。
5. 保存好装运纸箱以备日后需要。



将箱子倒过来打开，让行李箱的轮子先出来



用双手提起浓缩咖啡机

部件- 行李箱中包含的物品

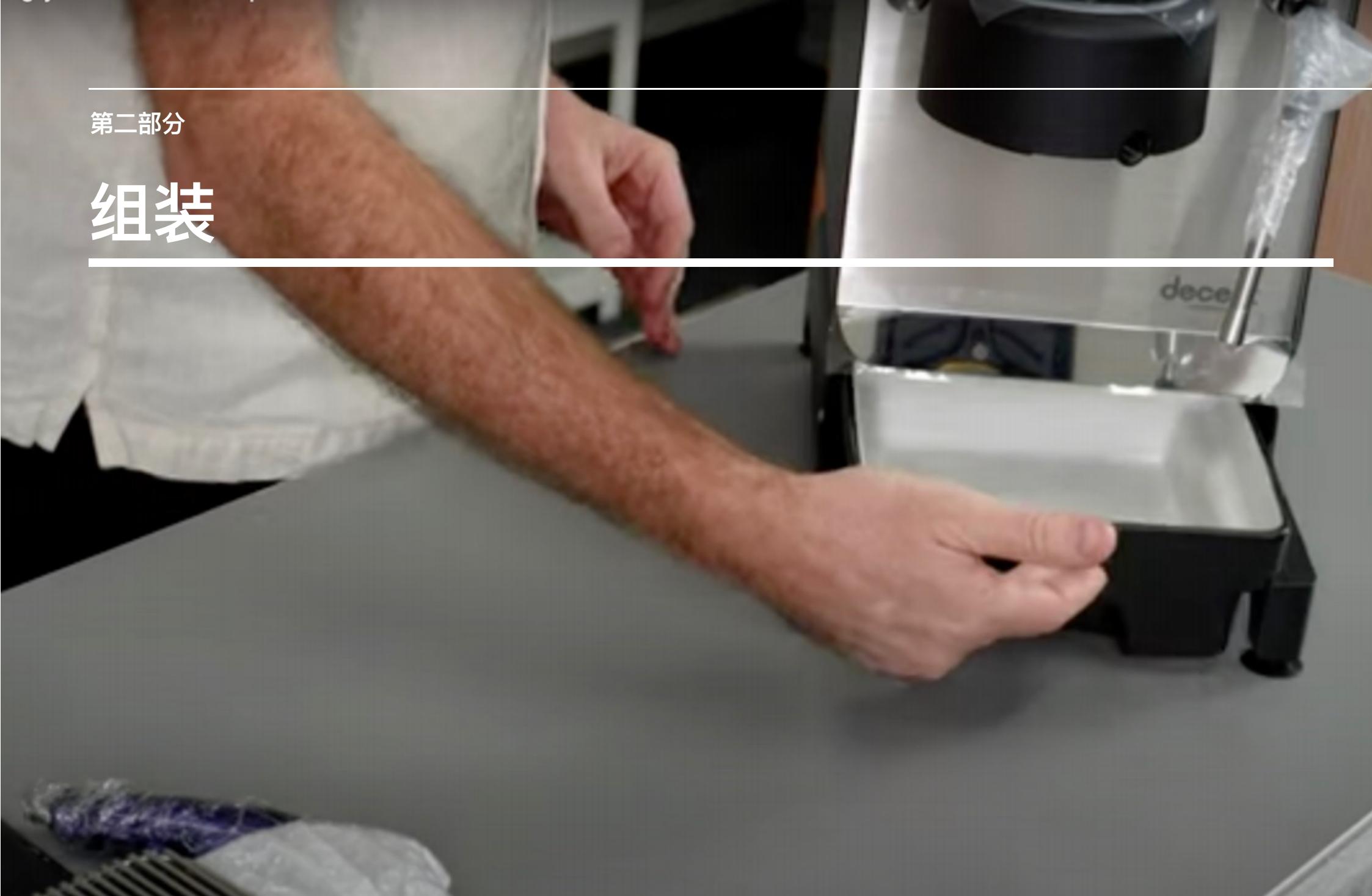
可在[官网](#)查看我们的完整列表。

| 部件名称 | |
|----------|---|
| 咖啡机主机 | A |
| 水箱 | B |
| 滴水盘和盖 | C |
| 平板支架 | D |
| 平板电脑 | E |
| 萃取把手 | F |
| 冲煮头手柄 | G |
| 平板USB充电线 | H |
| 盲碗 | I |
| 18克粉碗 | J |
| 机器电源线 | K |



第二部分

组装



组装-主机部分

现在您可以开始组装机器了。

冲煮头和萃取把手

- 1.拆开冲煮头手柄保护膜并将其顺时针拧入冲煮头的螺丝孔中。
- 2.将18克粉碗装入萃取把手中。
- 3.将萃把手插入冲煮头下方限位槽中，手柄朝左，然后将其向冲煮头手柄方向锁紧。
- 4.萃取把手不要拧得太紧。



拆开萃取把手保护



将萃取把手插入冲煮头限位器

组装-主机部分

水箱、滴水盘和平板电脑

1. 将水箱从底脚前方滑到机器下方，水箱扣手朝前，抬起机器背面的吸水器提杆，将水箱滑到最后面时，放下吸水器提杆。
2. 将滴水盘放在机器前面的底脚上，并盖上金属盖。
3. 将平板电脑支架（位于平板电脑背面）插入浓缩咖啡机正面的插槽内，再将平板电脑充电线连接到浓缩咖啡机。然后，从平板电脑屏幕上取下塑料片。



将滴水盘及其金属盖放在机器底脚上



将平板电脑支架插入Decent机器插槽内

组装-加水

水箱装满水

1. 取下磁吸背板（如果您是XL/XXL机型）并取下固定吸水器的橡皮筋（这仅在运输机器时需要）。然后再装回背板。
- 2、提起机器背面的吸水管提杆，将水箱向前拉出一半，然后向水箱中倒入两升过滤水，请使用TDS小于50的水。
- 3、将水箱推回机器原来的位置。当您向后推水箱时，请记住再次抬起吸水管提杆。

如果您要自动上水功能，请参阅我们的上水套件说明。



抬起背面的吸水器提杆以便放入或取出水箱



向前拉出水箱以装满水（2升）

组装-上下水套件

如果您购买了上下水套件

这些说明仅适用于您购买上下水套件的情况。

如果手动给水箱加水，请参阅“手动水箱加水”部分。

Decent上下水套件包含一个带排水口的滴水盘和桶装水泵，我们称之为“Decent桶装水泵套件”。滴水盘底部有一个孔，里面有一断小管，这将连接到更长的管子，废水通过该管子排走。



Decent桶装水泵

注意：Decent 机器标配的滴水盘底部没有排水孔。

上下水套件中的白色管子是将干净的水泵入Decent 咖啡机的水箱中。

组装—上下水套件

组装下水套件 (排废水)

1. 将较短的黑色硅胶管穿过 Decent 咖啡机下方并插入滴水盘底部排水孔。
2. 将较长的黑色管连接到短硅胶管的另一端。
3. 将黑色长管的另一端放入咖啡机下方废水箱或者下水道。



较短的管子从插入滴水盘底部废水口



废水从滴水盘通过黑色管排出到废水箱中进行处理。

组装—上下水套件

安装Decent桶装水泵套件

1. 将Decent桶装水泵放在柜台上。该泵会将过滤后的桶装水从容器中泵入您的浓缩咖啡机的水箱中。
2. 取出较粗的白色管子，将其从Decent 桶装水泵的背面连接到桶装水。
3. 将另一根较细的白色管从 Decent 桶装水泵背面连接到Decent咖啡机的背面吸水器提杆旁边的接口。
4. 将以网线一端插入Decent桶装水泵的背面，另一端连接到 Decent咖啡机的背面，并开启泵的开关，机器会根据您设置的警戒水位启动泵向水箱补水。

5. 手动装满水箱即可开机，您应该会看到水泵电源开关左侧有一个黄色指示灯常亮。当泵注水时，您会在开关右侧看到另一个绿色指示灯亮起。

要观看上水设置的视频演示，请观看我们的“[上水套件](#)”视频。



一根较细的白色管子从 Decent 桶装水连接到咖

配置-水的类型

我应该使用什么样的水

为了保持咖啡机的长期健康，请使用矿物质含量低（尤其是钙含量低）的软水。这有助于减少机器内部的水垢。

水的 pH 值和硬度与软度。如果您找不到该信息，请考虑购买一些水质试纸。理想的 pH 值约为 7.0。

我们已经看到了许多关于 Decent 咖啡机中正确使用水类型的意见。以下是可能适合您的用水案例，具体取决于您所在的地区。

- 反渗透水 (RO)
- 瓶装水
- 使用瓶装水
- 使用与矿物质混合的蒸馏水

我们建议您购买便宜的 TDS 测量仪（总溶解固体）。

该仪表可以测量水的硬度，硬度应为 60ppm 或更低，以最大限度地减少咖啡机中的水垢。

一般的活性碳过滤器不会降低自来水的硬度。如果您的水测量值超过 60ppm。你需要：

- 安装软水器（如果自来水水质很硬，软水器可能不够）
- 安装 RO 过滤器（更安全的解决方案）

配置-水的类型

有关咖啡机用水类型的更多信息，请参阅：

- Scott Rao: “Demystifying Water for Coffee”
- Jim Schulman’s Insanely Long Water FAQ
- A Waste of Coffee: Mixing Water
- 水质预防：4 种测试水硬度的方法（简单的方法）
- 水质预防：如何在不使用测试工具的情况下测试水硬度
- 优质水实验室: 什么是 TDS — 它们如何工作以及他们测量什么
- CoffeeShin: 不同的水和不同的TDS，会产生不同的浓缩咖啡萃取效果和不同的风味



机器背面介绍

| 名称 | |
|------------|---|
| 上水套件水管连接口 | A |
| 吸水吸提杆 | B |
| 上水套件控制线连接口 | C |
| 电源线插口 | D |
| 总开关 | E |



注意：某些型号可能有所不同。

DE1XL/XXL有后磁吸面板，磁吸面板后面就为右图所示。

第三部分

开机



开机

1. 将电缆向下穿过机器后面的管线槽，然后插入咖啡机的背面的电源接口内，再按下电源总开关打开咖啡机。
2. 将 USB 电缆插入到机器正面的端口。这将为平板电脑供电，将 USB 电缆的另一端连接到平板电脑。
3. 等待机器运行几次自检。这包括泵和压力测试。您会看到组头控制器边缘有黄灯光。在测试过程中，您还应该看到机器前面板按钮灯亮起。如果灯没有亮起，请按中心的开/关按钮将其激活，并重启机器背后的总开关。
当机器开始加热时，红色灯将始终亮起。



将电源线插入 Decent 机器



开启机器

开机

4.等待机器完成加热。冲煮头上的红色灯将完成一整圈，然后熄灭，然后机器就可以使用了。



5.按平板电脑上的电源按钮打开。平板电脑在寄给您之前已充满电，但如果在运输过程中电量丢失，只需在使用前再次充电即可。

6.不使用机器时，请将 Decent 机器保持背后开关打开状态并将机器处于睡眠模式，关闭机器前面板开关，因为机器会为平板电脑充电。要了解有关电池保存的更多信息或使您的 Android 设备将来不再需要电池，请参阅我们的“无电池 Android 平板电脑改装”。

Decent 机器开机自检并开始预热



将USB充电线连接机器和平板电脑

制作您的第一杯咖啡



开始您Decent咖啡机之旅

预热机器

1. 点击 Decent 平板电脑屏幕将其唤醒。它会说“请等待”，咖啡机将进入预热模式，完成后，屏幕会显示“准备就绪”。
2. 点击平板电脑屏幕右下角的“设置”按钮。
3. 点击屏幕上的“设置->预设”选项卡。预设是冲煮曲线文件的集合。选择“基本”设置或“温柔甜蜜”曲线。
4. 点击“确定”按钮返还主界面。

我们建议您使用相同的咖啡曲线和相同的咖啡豆大约一周。这将使您有机会根据自己的口味“调整”浓缩咖啡并减少变量的数量从而熟练掌握机器的“品性”。



机器预热后，将出现“准备就绪”



选择“基本”曲线

开始您Decent咖啡机之旅

称重咖啡豆

您需要一个秤来称量咖啡豆，因为咖啡粉的重量对浓缩咖啡的质量至关重要。

在许多情况下，豆子的重量（以克为单位）将等于粉碗标注的克重的两倍，至少在您开始时是这样。

咖啡的水粉比通常为 2:1（杯中咖啡液重量是咖啡豆重量（以克为单位）的两倍）。



称重咖啡豆

开始您Decent咖啡机之旅

研磨

咖啡的研磨度也很重要。研磨得越细，萃取出的咖啡物质就越多，水流过咖啡粉的速度也就越慢，更粗的研磨提取出的物质就更少。

但如果研磨太细，水可能会过慢地穿过咖啡粉，相同时间你就得不到足够的咖啡液，或者味道可能会苦。

如果研磨度太粗，水会快速流过咖啡粉，你的浓缩咖啡可能会太淡或味道太酸。有关调整研磨度的更多信息，请参阅我们的视频“如何调节研磨度”。

- 1、18克的粉碗，称量18克咖啡豆如果预设的比例为 2:1，则意味着如果您将18克咖啡粉放入粉碗中，您应该得到豆重双倍重量的咖啡液（36 克）。
- 2、您可能需要对研磨度进行一些试验才能获得正确的研磨度。



磨碎的咖啡从磨豆机倒入粉碗中

开始您Decent咖啡机之旅

打散并压实咖啡粉

1. 使用松粉针将咖啡粉打散整平，使它们均匀地填充粉碗。平整粉饼或缝隙，使水均匀地流过所有咖啡粉颗粒。
2. 使用压粉器将粉饼压实。
3. 擦拭手柄的边缘，确保其上没有咖啡粉，以便密封手柄锁紧后能完全密封。



用松粉针搅拌咖啡粉，以打碎结块并将粉碗中的咖啡粉整平



粉饼制备: 用压粉器压实粉饼

开始您Decent咖啡机之旅

萃取您的第一杯浓缩咖啡

1. 将萃取粉碗扣入冲煮头，并向右锁紧把手。
2. 在萃取把手下面放一个杯子，杯子要对准粉碗防止咖啡液溅出。
3. 按一下冲煮头控制器（GHC）上的萃取咖啡按键，机器会自动开始萃取咖啡。

观看视频:

- 1、你的第一杯浓缩咖啡
- 2、如何调整您的研磨度



扣紧后，萃取把手和冲煮头把手夹角位置



按一下冲煮头控制器上的萃取按钮，开始萃取浓缩咖啡

开始您Decent咖啡机之旅

蒸汽打奶泡

蒸汽打奶泡是一门艺术。如果您之前没有打过奶泡，我们建议您先观看打奶教程视频：

- Decent Espresso: [打奶泡教程](#)
- Decent Espresso: [打发牛奶的基础课程](#)
- Decent Espresso: [如何自动打奶](#)

注意：当打奶结束，您按了GHC上中心的“停止”按键之后，请立刻拿开奶缸。平板电脑上会显示“请稍等”。几秒钟之后，机器会再喷一下蒸汽来排除蒸汽棒 中残留的牛奶，请确保这时将蒸汽棒对准滴水盘内防止烫伤。



倾斜奶缸并将蒸汽棒靠近奶缸边缘以形成“漩涡”



按蒸汽按钮（上图A位置）开始，当牛奶的温度达到约65° C 时按停止按钮（上图B位置）。

开始您Decent咖啡机之旅

打奶泡技巧

1、打奶结束温度保持在60摄氏度/140华氏度到70摄氏度/150华氏度之间。超过这个温度会让牛奶变性。



时刻注意温度计温度，并在牛奶达到65摄氏度时停止打奶

2、蒸汽棒的位置和角度是获得正确绵密奶泡的关键。

3、倒入牛奶的杯子类型会改变其温度。陶瓷杯可使牛奶温度下降10摄氏度，纸杯则可使温度下降2摄氏度。双层玻璃杯可能会降低3摄氏度。



您选择的杯子类型会影响咖啡温度以及保持该温度的时间

第五部分

咖啡制作变量



咖啡制作变量

浓缩咖啡的关键变量

官咖视频: [咖啡不简单](#)

流速:

根据您制作的浓缩咖啡的类型，流量和压力会有所不同。对于不含牛奶或很少牛奶的饮料，请使用较高的流速。对于含有更多牛奶的饮料（例如卡布奇诺或拿铁），您想要一杯“醇厚”的浓缩咖啡，因此流速应该较慢。

压力:

默认的 9 巴压力通常会产生酸性更强的浓缩咖啡，例如经典的意大利浓缩咖啡。较低的压力会增加醇度并产生更浓“巧克力”风味和更丰富的味道。

温度:

- 浅烘焙需要更高的温度。
- 中深烘需要低一些的温度



每条咖啡曲线都有预设参数。如果您想尝试，可以在“设置”中编辑它们。

咖啡制作变量

屏幕显示的实时参数曲线

平板电脑上的浓缩咖啡选项卡可为您提供有关萃取的实时数据

这些数据表示什么意思?

在压力曲线上，虚线代表目标设置。实线显示您的萃取实时压力数值。

在图标的最右侧，您将看到有关咖啡的数据，例如预泡时间、注水时间和最终咖啡输出的重量。

所有参数都是可编辑的

[如何使用预设和曲线编辑器（压力/流量）页面](#)



当机器开始萃取时，平板界面会实时显示萃取参数

萃取时间:一次理想的萃取时间是25s-30s,但是上图这次萃取只有20s,可以进行一些调整来延萃取时间。

出液重量:此预设曲线为2:1比率。理想情况下，18克咖啡豆应该产出36克咖啡液（见“<”右侧）。在这种情况下，输出为35.4克咖啡（“<”左侧）。

咖啡制作变量

Decent预设曲线

您的DE1咖啡机上包含了许多预设曲线，您只需按一下按钮即可轻松模仿专业咖啡师的萃取参数。您还可以在Decent Diaspora中提交您自己的浓缩咖啡萃取曲线或下载新的萃取曲线。

建议的默认值适用于初学者。它们只是一个“合理的起点”。使用这些默认设置制作的浓缩咖啡应该不错。但改变时间、豆重或研磨设置也可能会萃取出更好的咖啡。

从“优秀到卓越”可能需要一些经验，因此我们建议初学者从这些预设开始。



80s espresso 曲线

18g 粉碗/18g 豆/出36g咖啡液/28s/中烘或者深烘

Adaptive (适用中烘) 曲线

18g 粉碗/18g 豆/出36g咖啡液/28s/中烘

整体最佳压力先决 曲线

18g 粉碗/18g 豆/出36g咖啡液/28s/中浅烘-中烘

Blooming espresso 曲线

18g 粉碗/18g 豆/出36g咖啡液/66s/Nordic (极浅烘)- 中浅烘

咖啡制作变量



经典意式特浓

18g 粉碗/18g 豆/出36g咖啡液/28s/中烘-深烘

Cremina 拉杆机

18g 粉碗/18g 豆/出36g咖啡液/28s/中烘-深烘

基本

18g 粉碗/18g 豆/出36g咖啡液/28s/中烘-深烘

如果您以前做过浓缩咖啡，请尝试此操作。它有一个更高的标准比“温和香甜”的压力更高和更长的预浸泡时间。

Extractamundo Dos!

18g 粉碗/18g 豆/出40-45g咖啡液/18s

Coarser磨豆机/Nordic 浅烘-中烘

这个曲线的粉水比 1:3 or 1:4，如果出品太浓，请减小 比例。如果出品太尖酸，请扩大比例。

温和香甜

18g粉碗/18g豆/出36g咖啡液/28s/中烘-深烘

该预设曲线具有较低的萃取压力，这个曲线宽容度很高。
如果您以前从未制作过浓缩咖啡，请使用此曲线。

Adaptive (适合中烘)

18g粉碗/18g豆/出36g咖啡液/28s/中烘

Londonium

18g粉碗/18g豆子/出36g咖啡液/28s/中烘-深烘

Rao Allongé

18g粉碗/18g豆/出 90g 咖啡液/28s/Nordic (挤浅烘)
-中浅烘

咖啡制作变量

传统拉杆机

18g粉碗/18g豆/出36g咖啡液/28s/中烘-深烘



TurboBloom

18g粉碗/18g豆/出36g咖啡液/16s/浅烘-中烘

TurboTurbo

18g粉碗/18g豆/出36g咖啡液/16s/浅烘

第六部分

清洁



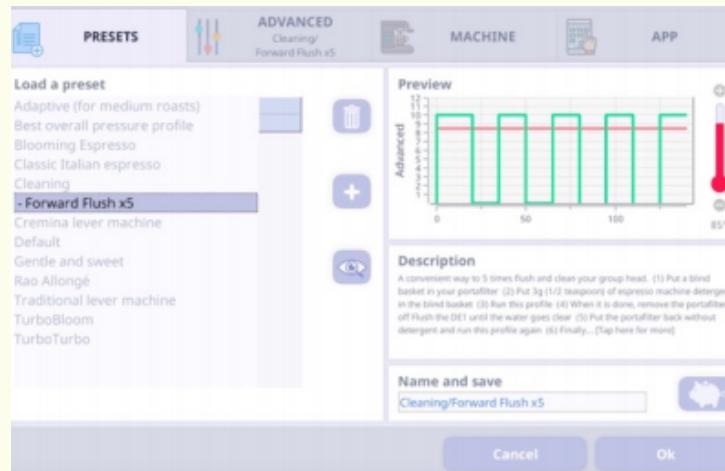
日常清洁

日常清洁

请务必观看视频“[多久清洁一次DE1](#)”。有关清Decent咖啡机的更多详细信息。

每天使用Decent咖啡机后，用纯净水冲洗来清洁冲煮头。日常清洁不需要清洁剂。有以下方法：

1. 使用Decent“Forward Flush x 5”曲线（它在预设库列表中）
2. 使用冲煮头的触控面板（九点位置）上的“冲洗”按钮



The Forward Flush x5 曲线



冲煮头的冲洗按钮

日常清洁

如何冲洗

- 1.清除咖啡粉并冲洗把手
- 2.用盲碗代替粉碗。我们的机器有标配一个盲碗。
- 3.将带有盲碗的把手扣入冲煮头。
- 4.应用冲洗方法—冲洗按钮或“The Forward Flush x 5”曲线。
- 5.完成后，擦拭冲煮头下方的分水网。



更换把手的粉碗时,确保固定它的小金属弹簧不会位移

日常清洁

使用冲洗按钮进行清洁

按下冲煮头9点位置的冲洗按钮进行冲洗，干净的热水将冲洗冲煮头的把手，至少两次。

使用Forward Flush曲线进行清洁

- 1.点击设置 > 预设库 > Forward Flush x 5 > 确认
- 2.点击冲煮头上的萃取按钮。机器将循环向盲篮中注入五次热水。
- 3.将曲线设置更改为您喜欢的曲线，然后按“确定”



取下盲碗后，再次冲洗冲煮头，以去除任何残留物。

最后一次冲洗…

从把手上取下盲碗，并用空的粉碗替换。再次按下冲洗按钮，冲洗冲煮头底部残留的咖啡残留物。

日常清洁

清洁蒸汽棒

每天擦拭蒸汽棒，并用清水冲洗，方法是制作完一天的咖啡后，装满一壶清水，把蒸汽棒放入清水中喷蒸汽。如果您每天大量打奶泡，也可以将蒸汽棒浸泡在碱性清洁溶液中。我们推荐 Urnex Rinza。将1盎司（约28克）Rinza 倒入拉花缸中，让蒸汽棒在溶液中浸泡约 10 分钟。不要喷蒸汽！浸泡完成后，倒出 Rinza 并将拉花缸装满水，然后像打牛奶一样打蒸汽。倒掉水，再在拉花缸里装满干净的水，再打一遍。



用一杯干净水打蒸汽，以防止蒸汽棒被堵塞。



对于顽固的堵塞物，拧开喷嘴，将其浸泡，然后用针穿过蒸汽孔

每周清洁

清洁水箱

每周需要清洁Decent咖啡机上的陶瓷水箱。

取出水箱并用清洁剂和水清洗。这可以去除水箱中积聚的一些钙化物和细菌。

如果您有做嵌入桌面，请在取出水箱之前关闭上水套件。否则，当您拉出水箱时，上水泵将开始注水，水会溢出。您还需要将 Decent 机器向上抬起并小心地 将水箱倾斜，或者将整个机器抬起并将其放在桌面上以取下水箱。



机器嵌入桌面设计的，取下滴水盘后，您需要向上抬起机器前部，然后才能取出水箱

滴水盘

每周清洁您的滴水盘。

取出滴水盘和金属盖，倒掉里面的废水，并用清洁剂清洗干净它们，放回机器原来的位置。

每周清洁

蒸汽棒每周清洁

这是将蒸汽棒浸泡在 Rinza 中的另一种方法（如第 32 页所述）。

彻底清洁蒸汽棒：

1. 使用Rinza（Urnex Rinza 碱性配方奶泡清洁剂）。将约30毫升倒入奶缸中，然后加入500毫升清水，或将一粒药片溶解在水中。Rinza有液体或片剂形式。
2. 清除蒸汽棒中的牛奶残留物。
3. 倒出溶液并在奶缸倒入清水。然后将蒸汽棒放入清水中打蒸气，以冲洗掉任何残留的清洁溶液。倒掉水，在奶缸中再加清水，然后再次打蒸气。



在Rinza和水的溶液中使蒸汽棒打蒸气

每周清洁

清洁冲煮头 – 使用清洁剂

您应该每周用清洁剂冲洗冲煮头。我们推荐 Cafiza

清洁粉。清洁冲煮头内部:

1. 在手柄中装上盲碗，然后放入一勺 Cafiza 清洁粉（约4克）
2. 将手柄放在滴水盘上，并放少量水到盲碗中，并搅拌，以帮助溶解粉末。
3. 再将手柄扣入机器冲煮头中



放一勺 Cafiza 清洁粉（约4克）到盲碗中



在扣上手柄前，先加入一些水融化清洁粉

每周清洁

4.选择"Forward Flush x 5" 曲线(设置 > 预设库) , 冲洗五次。它将清洁剂从盲碗中冲向冲泡头内部。

5.将清洁剂从手柄中倒出后, 继续用水反冲冲泡头以去除清洁剂残留。当您在盲碗中不再看到泡沫时, 请将其更换为咖啡粉碗并再次用水冲洗。

警告: 请勿将清洁剂放入水箱中! 这会损坏内部加热器。您要使用食品级柠檬酸对水箱进行清洁和除垢。



您会在滴水盘中看到一些泡沫水, 这些泡沫水通过废水阀从机器中排出



观看此视频了解更多详情

月度清洁

拆下冲煮头分水网

清洁需要拆下冲头下方的分水网，因此您需要一把螺丝刀。作为参考，请观看我们视频中的冲煮头清洁部分。

1. Decent咖啡机总电源。
2. 取出滴水盘。
3. 从冲煮头底部拆下中心螺丝。您可能需要使用镜子方便观察操作。卸下中心螺丝后，您可以卸下两个部件：分水网和第一层分水块。

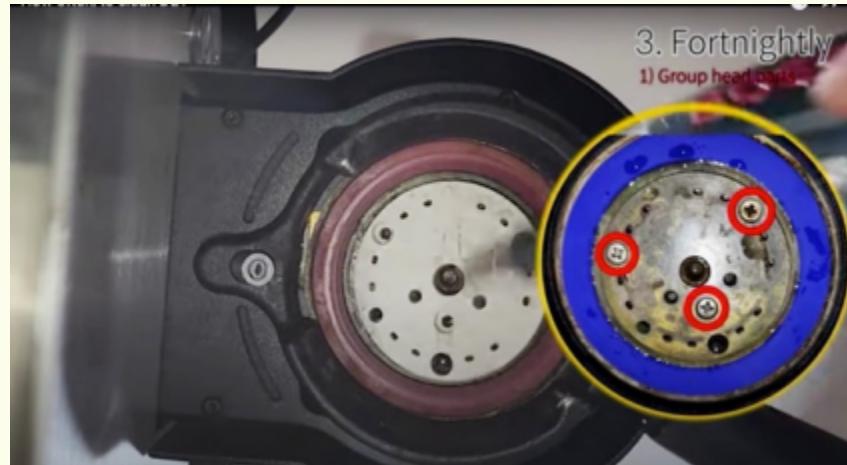


分水网及其后面的第一层分水块由中心螺丝固定的



月度清洁

- 4.拧下固定第二层分水块的三个螺丝，将分水块拆下。
- 5.卸下三个部件（分水网和两个分水块）后，擦拭机器冲煮头的底面。



最后一个分水块中三个螺丝的位置，在清洁或部件拆卸过程中
小心不要损坏温度探针。

月度清洁

将冲煮头部件浸泡在清洁剂中

1. 将三个部件放入滴水盘中，加入15克冲煮头清洁剂（如 Cafiza清洁粉）和约500克热水。
2. 让部件浸泡过夜或几个小时。 请务必把螺丝存放在不会丢失的地方！
3. 浸泡完毕后将水和清洁液倒掉，并用清水冲洗所有部件



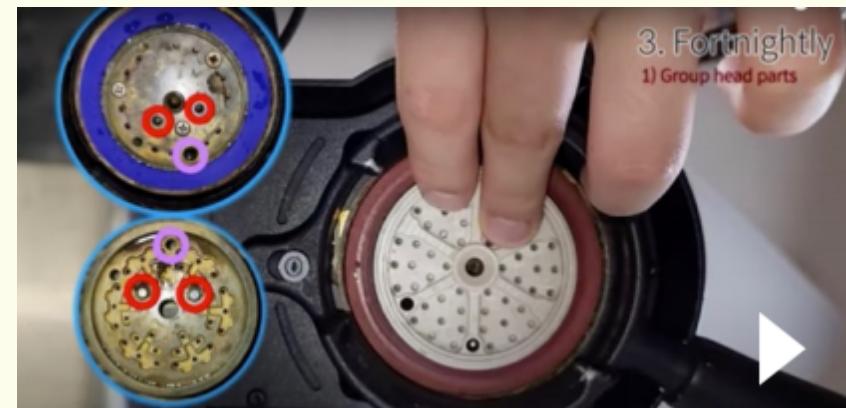
将部件浸泡在水和清洁剂（如 Cafiza清洁粉）中

月度清洁

更换冲煮头分水块

- 1.首先用三个螺丝更换上部分水块。确保将此分水块中的“温度探针”孔与穿过探针，并小心不要损坏温度探针
- 2.更换下分水块时并确保凹口对齐（右图中红圈位置对齐）。该分水块中有两个小塑料凸起（红圈位置），应安装在上分水块的两个凹孔中。还有另一个小孔穿过温度探针。如果该分水块安装时不平稳，您可能没有正确对齐。

- 3.将分水块固定到位，然后在其顶部添加金属分水网。将中心螺丝重新固定在冲煮头上。将旧部件浸泡在水和清洁剂（例如 Cafiza清洁粉）中。



清洁- 除垢

除垢

除垢可去除咖啡机内部积聚并影响其性能的矿物质沉积物。如果您所在地区使用硬水，则可能需要更频繁地进行除垢。

你需要准备物品：

- 1、热水: 1.5升
- 2、食品级柠檬酸: 38-80 克



使用食品级柠檬酸为咖啡机除垢

清洁- 除垢

准备柠檬酸溶液

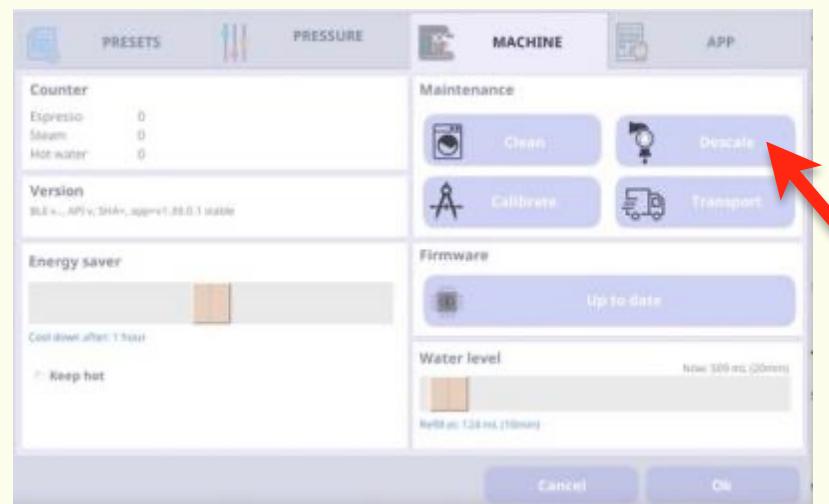
1.在“设置”中，点击“机器”选项卡（顶部）并选择“除垢”。您将在Decent平板电脑上看到一个页面，其中显示了使用 1.5 升水和 300 克柠檬酸粉的说明。这可能比您需要的柠檬酸多，有些客户使用的柠檬酸要少得多——从 38 克到 80 克都可以。

2.取下滴水盘，然后取出水箱。如果您使用上水套件，请在取出水箱之前将其关闭。

3.将水箱中的水全部倒出并清洗。然后倒入 1.5 升烧开的过滤水。

注意：防止烫伤。

4.将3-6勺（约38-80克）柠檬酸粉加入水中并搅拌。
5.提起机器背面吸水器提杆，然后将水箱滑回原位。保持上水套件关闭（如果您有的话），放回滴水盘，并将蒸汽棒对准滴水盘中。



设置 > 主机 > 除垢

清洁-除垢

开始除垢程序

1. 将萃取手柄换上盲碗，并扣入冲煮头。
2. 点击除垢界面右下角“开始除垢”。
3. 您会听到机器内压力增大的声音。几分钟后，水将开始从机器排水口和蒸气棒中排出。该过程大约需要10-12分钟。当它停止时，您将再次返回除垢主界面。
4. 点击除垢界面左下角“取消”按钮退出界面。
5. 取出滴水盘和水箱，清空盛有柠檬酸溶液，进行清洗，然后向水箱中倒入干净的过滤水。将其滑回原位并放回滴水盘。如果您使用上水套件，请将其重新打开。
6. 从手柄上取下盲碗并装上咖啡粉碗。将手柄重新扣入冲煮头。



清洁-除垢

除垢后彻底冲洗

现在您需要用干净的水冲洗机器水路很多很多次，直到水中没有柠檬酸味道。

- 1.反复按“冲洗”按钮，将至少一箱水冲洗完，如果排出的水味道仍有酸味，请加水再进行冲洗。
- 2.将喷嘴从蒸汽棒上取下，然后将蒸汽棒放在清水中打发数次，直到水看起来清澈为止，然后将喷嘴重新拧紧。
- 3.当水流过冲煮头时味道清澈且没有酸味时，就完成了除垢。



用干净的水冲洗机器水路很多次，直到水中没有柠檬酸味道

第七部分

故障排除



故障排除

常见问题及解决方法

这些是您使用 Decent 机器一段时间后可能会出现的一些常见问题。

平板电脑显示一大群人在椅子上熟睡

屏幕上出现的“睡眠”图像表明您的平板电脑存在蓝牙连接问题。按“关闭”按钮重新启动平板电脑，看是否可以解决问题。如果没有，请重新启动Decent咖啡机背后的总电源按钮。



当您在平板电脑上看到此图像并且无法唤醒它时，您需要重新启动平板电脑和或者Decent咖啡机背后的开关。

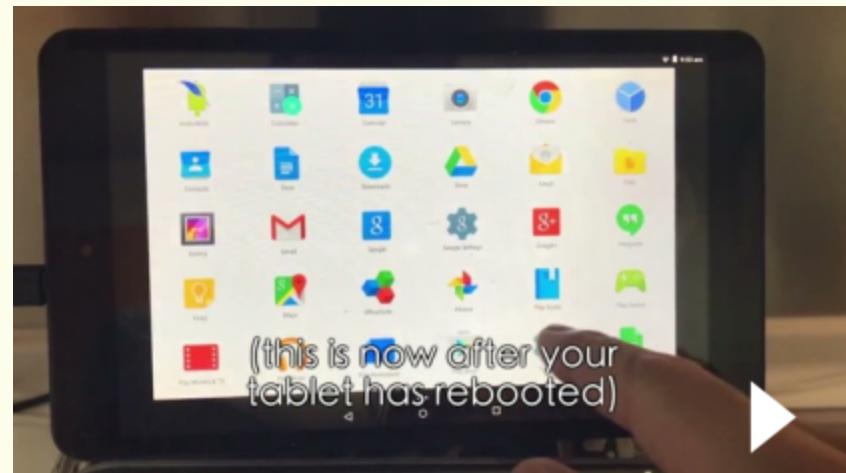
故障排除

无法连接机器蓝牙

如果重新启动平板电脑或咖啡机背后开关无法解决蓝牙问题，您可能需要重置平板电脑上的蓝牙。您可以查看视频了解具体重置方法。

低电量警告

如果您看到一条消息，提示您的平板电脑电池电量很低（并且您的 Decent 浓缩咖啡机已打开），请尝试拔下并重新插入将平板电脑连接到浓缩咖啡机的充电线或者更换一条充电线。



故障排除

咖啡重量或者体积与预设值不符

查看您的咖啡机上有连接蓝牙秤？检查它是否触碰到机器的前面板。机器的振动可能会导致重量计算不正确，从而影响出水量。



如果您没有将杯子放在秤的中心，也可能会导致重量不准确。

重新安装de1 app

如果您不小心删除了 de1app，或者您的平板电脑被重置而需要重新安装，请观看我们的视频“如何在平板电脑上安装 de1app”。

专业术语

粉碗 - 装在萃取手柄中金属粉碗，用于盛放咖啡粉饼。

通道 - 水通过咖啡粉饼中的一条开放通道而不是均匀地流过粉饼。当咖啡粉饼布粉不均匀时，就会发生这种情况，在粉饼上留下微小的缺口或薄弱点，这会影响浓缩咖啡的风味。

流速 - 泵工作时测量的单位时间通过冲煮头的水量，以毫升/秒为单位。

冲煮头 - Decent Espresso咖啡机前部的圆形部分，用于扣入萃取把手，通过该萃取把手萃取浓缩咖啡。

萃取把手 - 看起来像一个长柄的冰淇淋勺。它装有萃取粉碗，用于萃取咖啡。

预浸泡 - 在萃取浓缩咖啡之前，以较低的压力将一些水注入粉饼中。以秒为单位测量。

粉饼 - 你萃取了一杯意式浓缩咖啡后，留在粉碗中的一圆形潮湿的咖啡渣。

压粉器 - 用于将粉碗中松散的咖啡粉压实的工具

更多信息

Decent 用户手册1.0版 (2023)

有关详细信息：

在Decent Diaspora (用户论坛) 中提问或寻找答案

观看我们的视频：

[Decent Espresso Machines](#)

[Decent Espresso Tech](#)

如需支持, 请联系我们:

[decentespresso.com/support/](#)