

PHILIPS

PSA2218



扫码下载
飞利浦智慧家APP

用户手册

使用产品前请仔细阅读本使用说明书。

目录

1. 重要安全信息	3	7. 制作奶泡.....	19
危险	3	准备	19
警告	3	第一阶段：进气.....	20
注意	4	第二阶段：打绵.....	21
电磁场（EMF）	6	8. 制作热水.....	21
回收	6	9. 除垢	22
保修和支持	6	除垢前准备：	22
2. 产品概述.....	7	第一阶段：除垢周期.....	22
配件使用说明	8	第二阶段：冲洗周期.....	22
3. 控制面板	10	10. 缺水	23
4. 初次使用准备	11	11. 清洁和保养	23
清洁水箱及配件.....	11	清洁冲煮手柄和粉碗、	
安装豆箱	11	及冲煮头	24
水箱注水	12	清洁胶囊手柄和胶囊	
清洗冲煮、奶泡系统.....	12	漏斗	25
5. 制作咖啡.....	13	清洗蒸汽棒	26
设置研磨器	13	清洁研磨器和咖啡粉	
磨豆	13	出口	26
压粉	14	12. 警告图标.....	27
冲煮咖啡	15	13. 故障处理方法	28
6. 制作胶囊咖啡	18		

1. 重要安全信息

感谢您的惠顾，很高兴您选择飞利浦！为了让您能充分享受飞利浦提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。

尽管本咖啡机配备了安全功能，但是还是请仔细阅读并遵循安全说明，仅按照这些说明中所述方式使用咖啡机，避免因使用不当造成意外伤害或损坏。请保留本安全手册，以备日后参考。

— 危险 —

- 不要将本产品浸入水或其它液体中，也不要在水龙头下冲洗。

— 警告 —

- 在将本产品连接电源前，务必检查当地的电压是否与咖啡机所标电压一致。
- 将咖啡机连接至接地电源插座。
- 请勿将电源线悬挂在桌子或台面的边缘上，也不要让其接触高温物体表面。
- 为避免触电危险，切勿将咖啡机、电源插头或电源线浸入水中或任何其它液体中。
- 请勿将液体倒在电源线接头上。
- 为避免烫伤危险，请让身体各部位远离咖啡机喷射的热水。
- 不要触摸高温物体表面，可使用把手和旋钮。
- 如果在冲煮周期中取出水箱，可能会引发火灾。
- 在冲煮咖啡或有蒸汽和水从冲煮手柄及胶囊手柄中流出时，请勿从咖啡机上取下冲煮手柄及胶囊手柄。
- 出现以下情况时，请通过咖啡机背面的电源开关（如有）关闭咖啡机，并从插座拔下电源插头：
 - a 如果发生故障。
 - b 如果长时间不使用咖啡机。
 - c 在清洁咖啡机前。
- 拔插头，请勿拉电源线。
- 请勿用湿手触摸电源插头。
- 如果电源插头、电源线或咖啡机本身受损，请勿再使用本咖啡机。

- 如果电源线损坏，则必须由飞利浦、飞利浦授权的维修中心或具有同等维修资格的专业人员来进行更换，以免发生危险。
- 请勿对咖啡机或其电源线进行任何修改。
- 为了避免风险，仅飞利浦的授权服务中心才能进行维修。
- 本咖啡机不能由儿童使用。
- 本咖啡机不适用于在肢体、感官或精神能力方面有缺陷或缺少使用经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们进行与本咖啡机使用有关的监护或指导。
- 不要让儿童对本产品进行清洁和保养。
- 将咖啡机及其线缆放在儿童接触不到的地方。
- 应照顾好儿童，确保他们不摆弄咖啡机。
- 切勿将手指或其他物体插入咖啡研磨器。
- 切勿将手指插入胶囊漏斗进行清洁。
- 为避免烫伤，请注意放出蒸汽或热水前后可能会有少量热水或蒸汽喷出。
- 切勿直接用手触摸热水杆/蒸汽棒，可能会很烫，仅可使用相应的橡胶保护部件。
- 只能将本浓缩咖啡机用于规定用途，以避免潜在的伤害。
- 请勿在豆箱有豆的情况下强行拆卸豆箱，否则会损坏内部传动结构，导致豆箱失效。
- 切勿使用钢丝球或百洁布等坚硬物体清洁咖啡机表面，以免造成漆层脱落。

■ 注意

- 本咖啡机仅限于普通家用。不得用于商店、办公场所、农场或其他工作环境的员工食堂及类似环境。
- 务必将咖啡机置于水平、稳固的表面上。必须使其保持直立，搬运时也不例外。
- 请勿将咖啡机置于加热盘上或紧挨烤箱、加热器或类似热源放置。

- 仅将烘焙过的咖啡豆放于咖啡豆容器中。在咖啡豆容器中放入研磨的咖啡粉、速溶咖啡、生咖啡豆或任何其他物质，可能会损坏咖啡机。
- 建议不要使用焦糖咖啡豆或风味咖啡豆。
- 待咖啡机冷却后再装入或取出任何部件。使用后，加热表面可能仍有余热。
- 切勿向水箱中注入温水、热水或苏打水，否则可能会损坏水箱和咖啡机。
- 切勿使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如汽油或丙酮）来清洁咖啡机。只能使用蘸水的软布。
- 定期为咖啡机除垢。需要除垢时，咖啡机会予以指示；若不除垢，咖啡机将无法正常工作，这种情况造成的维修不在保修范围之内。
- 请勿将咖啡机置于温度低于 0°C/32°F 的环境，加热系统内剩余的水可能会冻结并导致损坏。
- 如果长时间不使用咖啡机，请倒空水箱中残留的水。每次使用咖啡机时，请使用清水。
- 切勿使用其他制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的任何配件或部件。如果您使用了此类配件或部件，本产品的保修将会失效。
- 定期清洁和维护可延长咖啡机的使用寿命，并确保冲煮出品质更好和口味更佳的咖啡。
- 本咖啡机持续暴露于水汽、咖啡和水垢环境中，因此，按照用户手册中所述以及网站上所示的说明，定期清洁和维护本咖啡机非常重要。如果不执行这些清洁和维护过程，咖啡机最终会停止工作。这种情况造成的维修不在保修范围之内。
- 切勿饮用除垢过程中放出的溶液。
- 仅将咖啡粉放入冲煮手柄中。其他物质和物体可能会严重损坏咖啡机。这种情况造成的维修不在保修范围之内。
- 本咖啡机不应放在柜内使用。
- 为避免烫伤，请注意放出蒸汽或热水前后可能会有少量热水或蒸汽喷出。

- 在对热水杆/蒸汽棒执行清洁程序期间以及清洁刚结束后，切勿触碰热水杆/蒸汽棒的金属部件，可能会很烫，请先等待其冷却。
- 制作奶泡后，用湿布彻底擦拭，然后再次释放蒸汽 5-10 秒，即可快速清洁热水杆/蒸汽棒。
- 切勿将洁净的冷水以外的任何其他液体倒入水箱。
- 水箱中无水时，请勿使用咖啡机。
- 请勿在高温、强磁场或空气潮湿的环境中使用咖啡机。
- 往水箱加水时，请勿超过最高水位标记线。

■ 电磁场 (EMF)

本产品符合有关电磁场暴露的适用标准和法规。

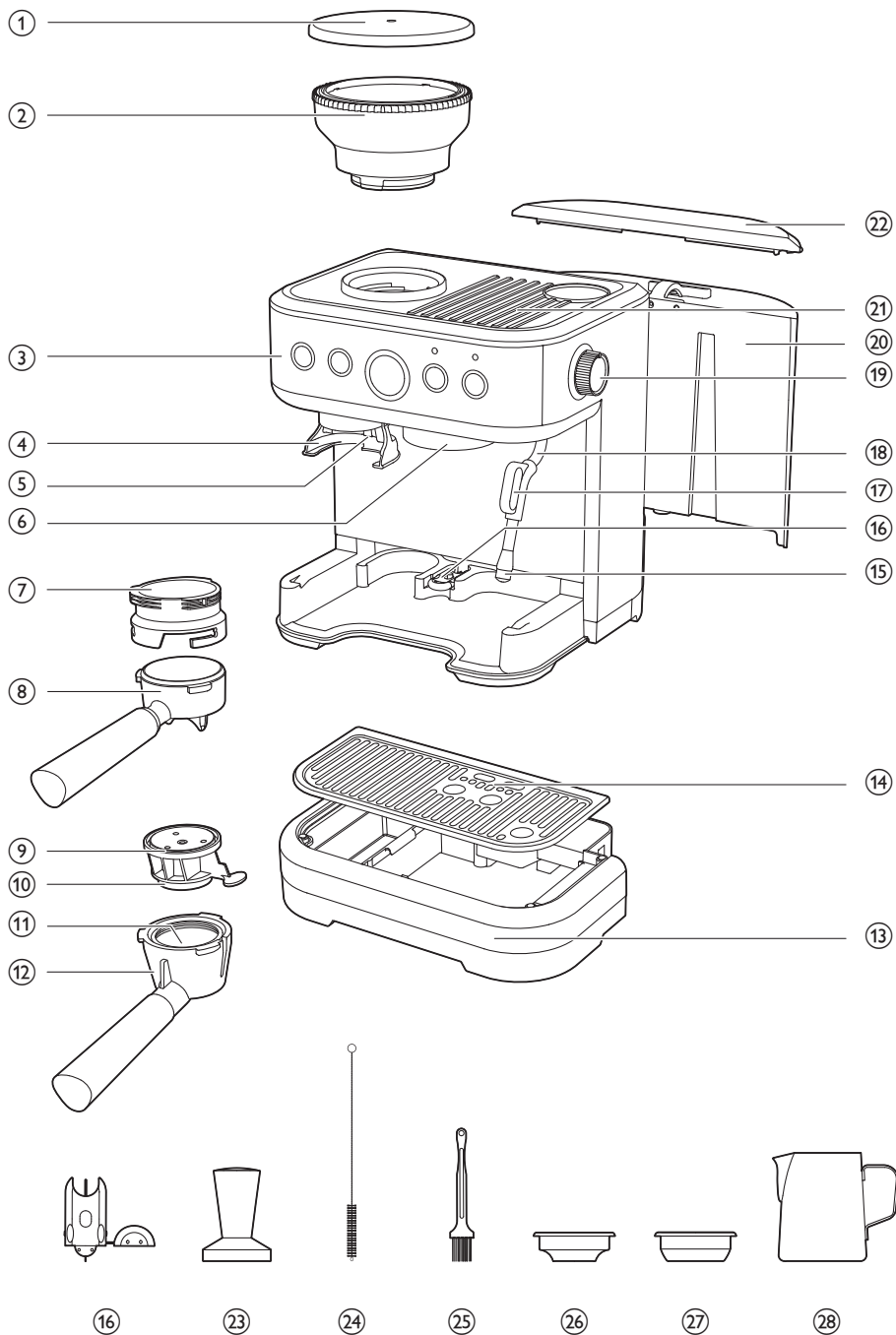
■ 回收

- 弃置本产品时，请不要将其与一般生活垃圾放在一起，应将其交给政府指定的回收中心。这样做将有利于环保。
- 请遵守您所在国家/地区的电器和电子产品专门回收规定。正确处置废弃产品有助于避免对环境和人类健康造成不良后果。

■ 保修和支持

购买本产品后，Versuni 提供两年保修服务。如果故障是由于使用不当或维护不当造成的，则不予保修。我们的保修服务不会影响您行使消费者合法权利。如想获知更多信息或申请保修，请访问我们的网站 www.philips.com/support。

2. 产品概述



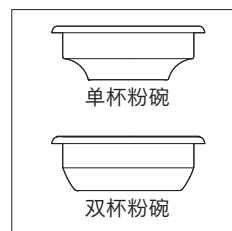
①	豆箱盖	⑮	蒸汽嘴
②	豆箱	⑯	清洁针
③	操控面板	⑰	蒸汽棒把手
④	磨豆支架	⑱	蒸汽棒
⑤	磨豆启动开关	⑲	蒸汽热水旋钮
⑥	冲煮头	⑳	水箱
⑦	接粉环	㉑	暖杯区
⑧	冲煮手柄	㉒	水箱盖
⑨	密封圈	㉓	压粉锤
⑩	胶囊漏斗	㉔	磨豆通道清洁刷
⑪	胶囊过滤网	㉕	日常清洁刷
⑫	胶囊手柄	㉖	单杯粉碗
⑬	接水盘	㉗	双杯粉碗
⑭	接水盘盖	㉘	奶缸

— 配件使用说明 —

粉碗

冲煮不同杯量咖啡时，需要更换粉碗。

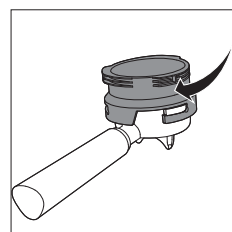
- 冲煮单杯咖啡时，请使用单杯粉碗。
- 冲煮双杯咖啡时，请使用双杯粉碗。



接粉环

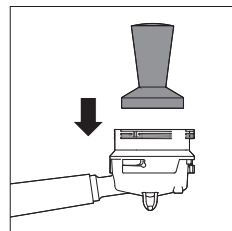
接粉环能有效减少磨粉时的粉洒出、堵粉问题。

- 磨粉前，请将接粉环顺时针旋转，安装到冲煮手柄上。



压粉锤

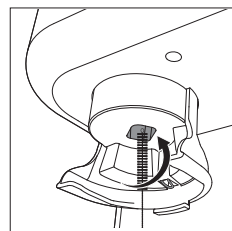
可以用来压实咖啡粉。



磨豆通道清洁刷

可以用来清洁出粉通道。

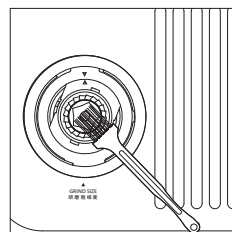
- 沿着出粉口旋转向上移动清洁刷，从而清洁出粉通道。



日常清洁刷

可以用来清洁磨豆系统及外部洒出的咖啡粉。

- 清洁磨豆腔。
- 清洁洒出的咖啡粉。

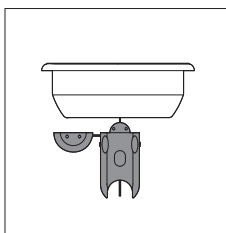
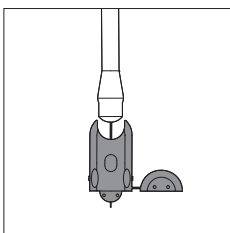
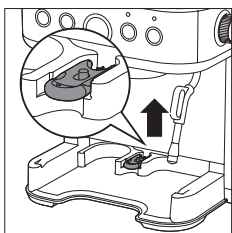


清洁针

移开接水盘后可以看到清洁针，垂直向上取出后即可使用。

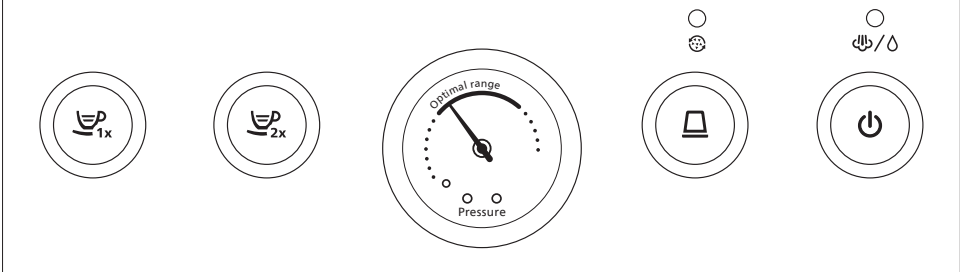
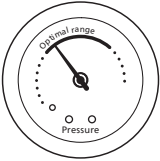
清洁针可以用来清洁蒸汽嘴和粉碗。

- 较粗头，清洁蒸汽嘴孔。
- 较细头，清洁粉碗孔。

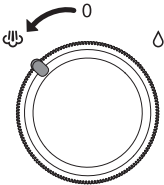
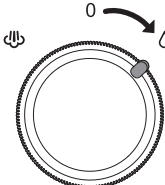
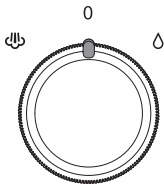


3. 控制面板

操控面板

			
	制作单杯咖啡 更多玩法（请参见第15页 自定义单杯及双杯预设杯量）		制作双杯咖啡 更多玩法（请参见第15页 自定义单杯及双杯预设杯量）
	制作胶囊咖啡		待机键
	除垢指示灯		蒸汽、热水、缺水指示灯
	压力表，指示萃取时的压力状态（请参见第16页）		

蒸汽热水旋钮

	制作奶泡		制作热水
	关闭蒸汽和热水		

4. 初次使用准备

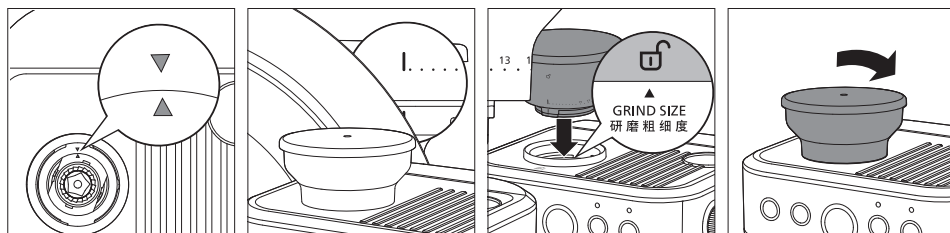
— 清洁水箱及配件 —

请撕去并妥善处理所有标签和包装材料，丢弃包装之前请确保您已取出所有部件。请使用常温水 and 软性清洁剂清洁所有部件（水箱、冲煮手柄、粉碗、奶缸）。清洁后的部件，待其彻底干燥后，再重新组装。

注意：

- 请不要使用有腐蚀作用的清洁剂，不可将主机或电源线浸入任何液体或放水龙头下冲洗。
- 主机外表面只可用柔软的湿布擦拭。
- 本产品需摆放在例如厨房平台、桌面等稳固、干燥的台面上使用。
- 咖啡机工作时会发热和出蒸汽，请确保机器与周围物品保持 10 厘米的距离。
- 水箱中可注入常温过滤水、纯净水，请勿使用软化水或蒸馏水来萃取咖啡，否则可能影响咖啡风味或影响机器正常运作。

— 安装豆箱 —

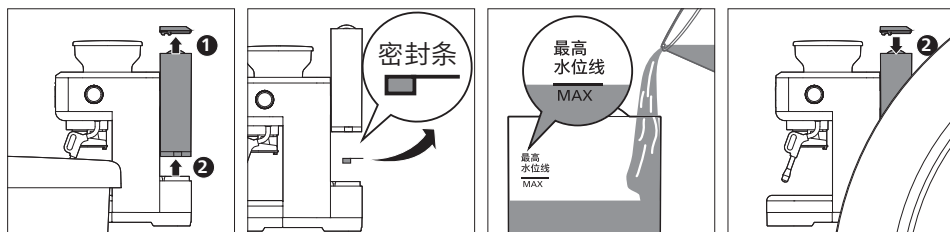


- 1 检查并确保研磨器上的两个箭头对齐。
- 2 检查并确保豆箱底座上下的两条“I”线对齐。
- 3 将豆箱垂直向下，安装在机身上。确保豆箱上的  锁头符号对齐顶盖上  三角符号。
GRIND SIZE 研磨粗细度。
- 4 顺时针旋转豆箱，选择所需的研磨刻度（请参见 第13页 设置研磨器）。

注意：

- 研磨器和豆箱属于精密零部件，安装好后请勿经常拆除。

■ 水箱注水



- 1 打开水箱盖，握住水箱顶部把手，垂直向上移动从而取下水箱。
- 2 取下水箱底部的黄色密封条。
- 3 将常温过滤水注入水箱内。水量应控制在水箱‘最高’线标记的水位以下。
- 4 握住水箱顶部把手，竖直向下将水箱放回机身上，并盖上水箱盖。

注意：

- 取下的黄色密封条无需再重新安装到机器上，建议丢弃。
- 建议每天更换水箱内的水。

■ 清洗冲煮、奶泡系统

首次使用前会启动强制自动清洗程序，以彻底清洁咖啡机内部水路，及整体冲煮、奶泡系统。

- 1 水箱内注满清水。
- 2 确保咖啡豆箱、水箱均正确安装在机器上，蒸汽嘴对准接水盘。
- 3 按下待机键 ，此时所有指示灯均开始闪烁。
- 4 按下任意功能键（单杯 、双杯 、或胶囊 ），启动自动清洗程序，冲煮头开始出水，之后蒸汽棒开始出水。
- 5 请耐心等待，直至出水结束，机器自动清洗完成，待机键  灯闪烁，机器进入预热模式。
- 6 待机键灯停止闪烁，机器预热完成，进入待工作状态，功能键（单杯 、双杯 、或胶囊 ）均常亮。

注意：

- 自动清洗程序仅在首次开机时启动。机器使用后的日常维护请参见 第23页 清洁和保养。
- 机器在预热模式下，可正常使用磨豆功能；预热完成后，才能启动冲煮、奶泡等其他功能。

5. 制作咖啡

— 设置研磨器

咖啡粉研磨粗细度会影响咖啡冲煮时的压力及流速，从而影响浓缩咖啡的味道。过细的咖啡粉，会造成萃取压力偏大/萃取过度，冲煮出来的咖啡颜色较深，味道苦涩；过粗的咖啡粉，会带来萃取压力偏小/萃取不足，冲煮出来的咖啡颜色较浅，味道偏酸。

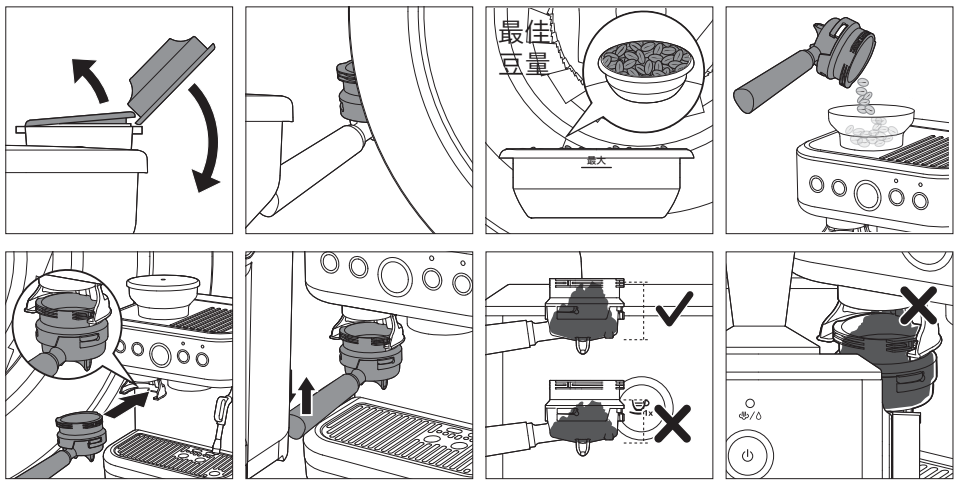
本机设有 1-15 研磨刻度，研磨刻度数字越大，咖啡粉越粗。

冲煮意式咖啡时，建议优先选择中烘及深烘咖啡豆。不同烘焙度及品牌豆子，需要的研磨刻度和粉量并不完全相同。

意式/美式咖啡，推荐 1-4 档（建议从 3 档开始进行调试）；长萃 lungo 咖啡，推荐 5-10 档；手冲咖啡推荐 10-15 档。



— 磨豆



- 1 选择单杯/双杯粉碗，并安装到冲煮手柄中。
 - 更换粉碗时，可利用另一个粉碗的边缘将其轻松撬起。
- 2 顺时针旋转接粉环，直至卡紧到冲煮手柄上。

- 3 将咖啡豆倒入粉碗中，当咖啡豆与单份/双份粉碗边缘平齐时，基本为单杯/双杯的合适豆量。
- 4 打开豆箱盖，将粉碗中的咖啡豆倒入豆箱。
- 5 将冲煮手柄对准磨豆支架，并水平向内推入。
- 6 单手握住手柄，向下轻压 1 秒后松手，即可开始自动磨粉，完成定量磨粉后会自动停止出粉。每次的默认磨粉量为建议的单杯量。
 - 中途如需停止，请手动再次按压手柄后松手，即可停止出粉；
 - 若需要增加粉量，再次启动磨豆开关即可。

注意：

- 为保证咖啡豆新鲜度及风味，建议每次制作咖啡时，倒入单次所需的豆量。您也可以直接在豆箱中加入几天需要的豆量。
- 单杯萃取建议 12-14克，双杯萃取建议 18-20 克。
- 倒入咖啡豆之前，请确保豆箱已正确安装并卡紧，禁止在没有卡紧的情况下倒入咖啡豆并使用机器。
- 豆箱中只允许放入烘焙过的咖啡豆。禁止把生咖啡豆、咖啡粉、速溶咖啡粉等其它物料放入咖啡豆箱，否则可能会损坏咖啡机。
- 请务必使用接粉环，以减少咖啡粉溢出、及避免堵粉。
- 请在磨粉过程中注意咖啡粉的坡峰高度，勿堵住出粉口，否则可能出现堵粉情况。
- 不同豆子，在自动出粉状态下，出来的粉量会略有区别。
- 您需要根据每种豆子的实际萃取压力状况，调试研磨方案。（请参见 **第 16页 意式浓缩咖啡萃取指南**）
- 当您发现飞粉现象明显增加时，请清洁磨粉通道。（请参见 **第26页 清洁研磨器和咖啡粉出口**）

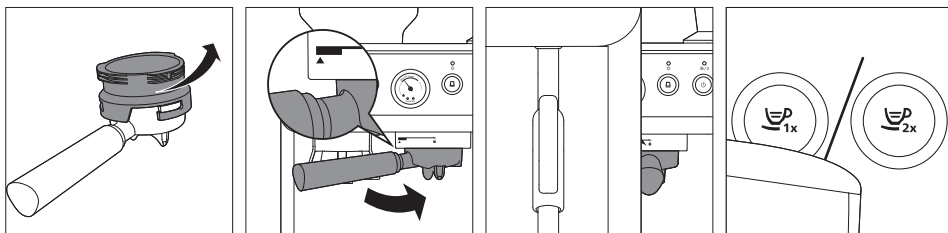
— 压粉



- 1 将冲煮手柄从磨豆支架中取出。
- 2 轻拍手柄数次，使咖啡粉可以平均分布于粉碗中。
- 3 将手柄的底部平面处，垫在桌子上，方便压粉。

- 4 使用压粉器将咖啡粉均匀压实（建议使用 15~20 千克的力量）。压好的粉饼表面应该较为光滑，且无倾斜。
- 5 完成压粉后，请取下接粉环并观察：
 - 压粉后粉饼高度，距离“**最大**”线上下 1mm 左右时为最佳粉量，建议不要距离粉碗边缘 ≤3mm，此时粉量过多。

— 冲煮咖啡 —



- 1 安装冲煮手柄。
 - 确保已取下接粉环。
 - 将把手角度对齐冲煮头下方图“三角位置”，并向上放置于冲煮头内，然后将把手向右逆时针旋转至中央锁紧。
- 2 按下单杯  / 双杯  冲煮键后，开始萃取。在萃取过程中，再按一次冲煮键可提前结束萃取。

注意：

- 待机键灯闪烁时，表示机器正在预热模式，此时无法启动冲煮程序。待待机键灯常亮时，即可正常冲煮咖啡。
- 萃取结束后，滴水盘上方会有蒸汽及泵水声音产生，这是机器正在泄压，属于正常现象，请勿担心。
- 当萃取压力过大时，为保证出品口感，机器会停止出液，同时  /  灯持续闪烁，此时请参见 **第23页 缺水**，恢复机器至待工作模式，并重新制作咖啡。
- 默认单杯出液约 40ml，双杯出液约 80ml。

自定义单杯及双杯预设杯量

- 1 将压好粉的冲煮手柄正确安装在冲煮头上（使用常用咖啡豆调试出来的最佳磨豆量及研磨度）。
- 2 长按单杯  / 双杯  ≥ 2 秒，按键灯持续闪烁，机器进入自定义杯量模式，并开始持续出液。

- 3 当出液量达到需要的杯量时，再次短按单杯  / 双杯 ，即停止出液，同时设定成功。此后，单杯/双杯的默认杯量，即为当前设定的出液量。

注意：

- 单杯最小设定量为 25ml，双杯最小设定量为 50ml；
- 单杯最大设定量为 60ml，双杯最大设定量为 120ml。

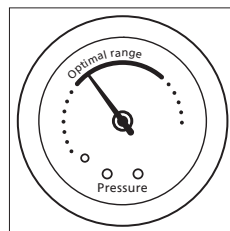
恢复单杯及双杯的出厂默认杯量

- 1 开机状态下，同时按住单杯  加待机键  ≥ 2 秒，此时单杯键和待机键灯均快速闪烁。
- 2 按下待机键  确认，恢复出厂默认杯量，其他功能键常亮，机器进入待工作状态。

为了帮助您冲煮美味的意式浓缩咖啡，请参阅下方的意式浓缩咖啡萃取指南。

冲煮意式咖啡时，压力是判断咖啡萃取方案好坏的一个重要参考指标，也可以帮助我们调整萃取方案。

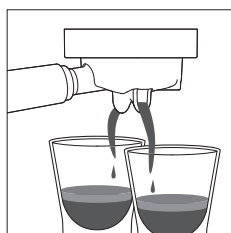
- 黑色实线的Optimal range为建议的“最佳萃取区间”。
- 左边点状圆弧区域，代表萃取不足。
- 右边点状圆弧区域，代表萃取过度。



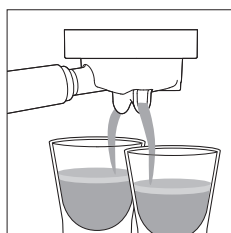
注意：

- 不同品牌、烘焙度、新鲜度的咖啡豆，需要调试不同研磨刻度、研磨量、及压粉力度，以达到最佳压力区间。
- 建议每更换一种咖啡豆时，都根据压力表状态，重新调试研磨参数。

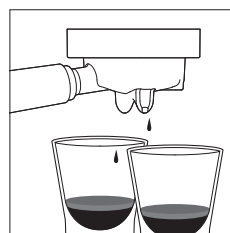
正确萃取	萃取不足	萃取过度
------	------	------



- 缓慢流出。
- 油脂丰富、细腻。
- 味道均衡。
- 萃取时间为 20-30 秒。

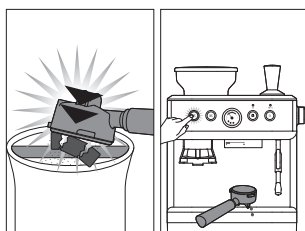


- 快速流出。
- 油脂稀薄，色浅。
- 味道酸、淡。
- 萃取时间少于 20 秒。



- 滴出或没有流出。
- 油脂色深，不均匀。
- 味道苦涩、焦糊味。
- 萃取时间超过 40 秒。

萃取后	解决方法	解决方法
-----	------	------

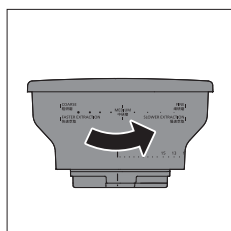


取出萃取后的咖啡粉

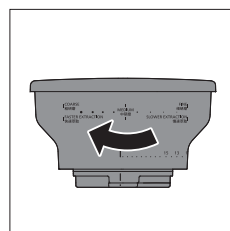
- 萃取后的咖啡粉将形成一个“粉饼”。如果粉饼较为潮湿，请参阅“萃取过度”部分。

清洁冲煮头

- 使用冲煮键以放出热水来彻底清洁冲煮头、冲煮手柄及粉碗（请参见 第24 页 清洁冲煮手柄和粉碗、及冲煮头）。



- 优先尝试调细研磨度（刻度调小）。
- 其次尝试增加磨粉量、增加压粉力度。

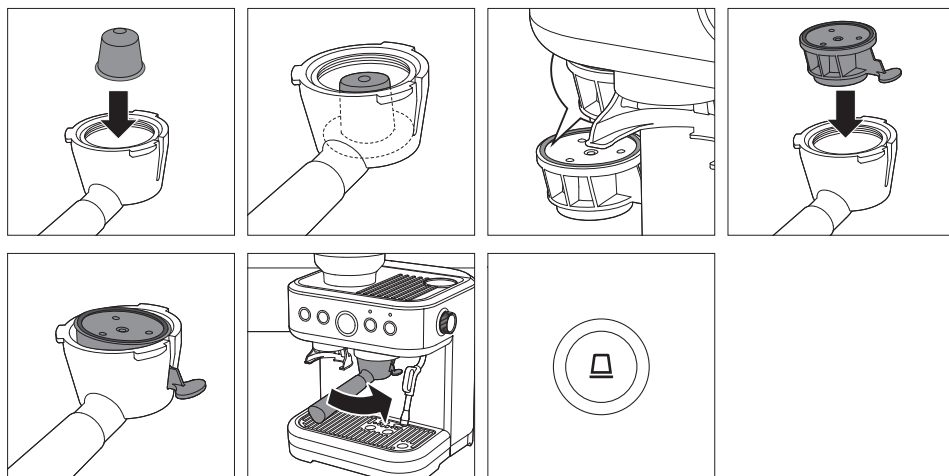


- 优先尝试调粗研磨度（刻度调大）。
- 其次尝试减少磨粉量、减小压粉力度。

6. 制作胶囊咖啡

为了兼顾忙碌时的咖啡制作，本机器可以使用咖啡胶囊进行萃取。

可适配的胶囊为：雀巢 Original 系列，星巴克 Nespresso 系列，适配的胶囊尺寸为直径 3.7cm*高 2.8cm，其它胶囊可能不适用。



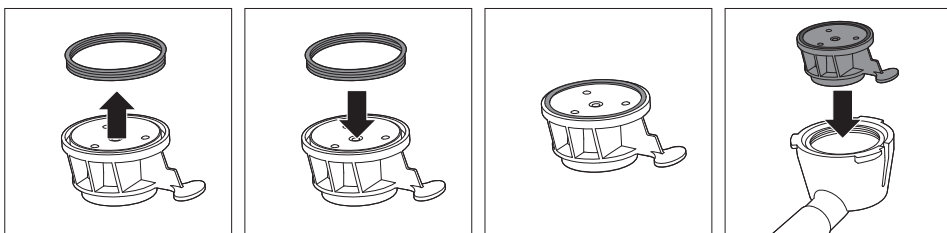
- 1 将胶囊平面朝下，装入胶囊手柄中。
- 2 确保密封圈紧密嵌在胶囊漏斗卡槽上，避免密封圈未卡紧，发生漏水现象。
- 3 胶囊漏斗沿着侧面缝隙方向向下移动，从而扣在胶囊手柄上。此时胶囊漏斗顶部会略高于胶囊手柄顶部。
- 4 将装胶囊的胶囊手柄，从左至右旋转至中央锁紧安装到冲煮头上。
- 5 按下胶囊键 ，启动胶囊萃取程序。

注意：

- 默认胶囊出液约 40ml。为保证咖啡口感，当您想要制作大杯量咖啡时，请勿使用同一个胶囊连续多次萃取，建议额外根据想要的杯量加入适量热水。
- 胶囊萃取后温度较高，请勿立即用手拿取胶囊，防止烫伤 ；可先将胶囊漏斗及胶囊都直接倒在接水盘上。
- 胶囊萃取后，在胶囊手柄及胶囊漏斗上会有残留热水，请注意高温，防止烫伤 。请参见 第25页 清洁胶囊手柄和胶囊漏斗。

更换密封圈

胶囊密封圈属于损耗件，经过长时间高压、高温萃取后会老化，导致密封性减弱。当胶囊键指示灯持续白色闪烁时，您需要更换密封圈。



- 1 用手拔起旧密封圈。
- 2 安装新密封圈至胶囊漏斗卡槽内，并多次按压，直至紧密嵌入。
- 3 长按胶囊键  ≥ 2 秒，重置胶囊密封圈次数，待胶囊键  灯恢复常亮，即重置成功。

注意：

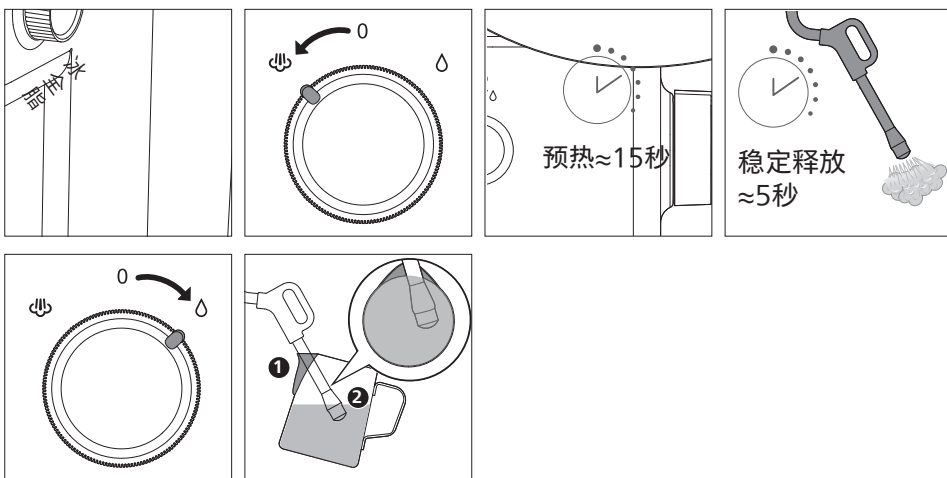
- 您可以从当地供应商或在线商店 (www.philips.com/coffee-care) 购买飞利浦胶囊密封圈。

7. 制作奶泡

制作奶泡包含进气（5-15 秒）及打绵（15-30 秒）两个阶段。

- 不同类型咖啡，需要不同的奶泡效果。您可以通过调整进气，来制作理想奶泡。
- 不同品牌牛奶制作出的奶泡持续时间会有所不同。当需要奶泡持久不散时，建议优先使用冷藏全脂牛奶。

— 准备 —



- 1 奶缸中注入适量牛奶（首次建议 120 毫升左右，后期可根据个人口味偏好及制作的咖啡类型进行调整）。
- 2 旋转侧面旋钮至蒸汽档位，☁/δ 灯持续闪烁，机器进入蒸汽预热模式。
- 3 等待 10-20 秒左右，直至☁/δ 灯常亮，机器开始出蒸汽。
- 4 再继续等待 5 秒左右，直至蒸汽稳定喷出，排尽内部冷凝水，关闭蒸汽。
- 5 将蒸汽棒以奶缸嘴为支点进行旋转，沿着奶缸 3 点钟或者 9 点钟方向摆好。

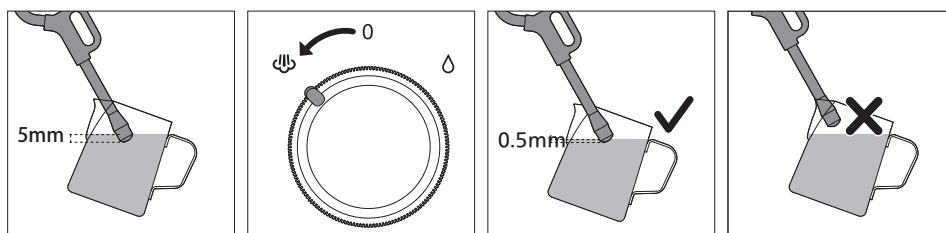
注意：

- 蒸汽棒工作时表面温度很高，请拉住蒸汽棒把手进行调整，避免烫伤 .

■ 第一阶段：进气

进气量的多少，决定了打发奶泡的厚实程度及流动性。

进气量越大，奶泡层越厚实，流动性一般；进气量越小，奶泡层越轻薄，流动性更好。您可通过控制蒸汽嘴孔与牛奶液面的高度及进气时间，综合控制进气量多少。



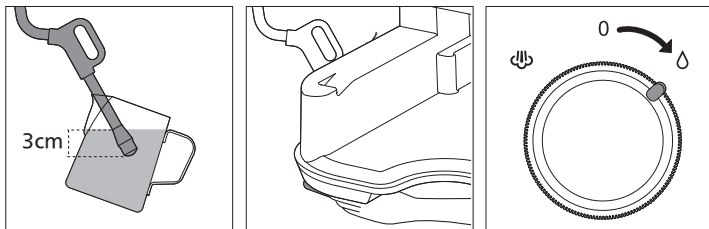
- 1 沿着奶缸嘴，上下移动奶缸，使蒸汽嘴孔没入液面下方5mm左右位置。
- 2 旋转按钮至蒸汽图标位置，启动蒸汽程序。
- 3 慢慢沿着奶缸嘴与蒸汽棒的接触支点，缓慢向下移动奶缸至距离液面下方 0.5mm 左右位置（但不要高出液面），此时能听见“嘶嘶”类似撕纸声音，进气量较为适宜。保持蒸汽棒不动，并形成漩涡。
- 4 持续进气 5-15 秒（首次推荐 10 秒，后续根据需要的奶泡效果，减少或者增加进气秒数）。

注意：

- 为了做出理想的奶泡效果，请沿着蒸汽棒与奶缸嘴接触位置上下移动奶缸，过程中请不要摇晃奶缸，也不要将奶杯直立放置。
- 为了减少大泡出现，请不要将蒸汽嘴孔高于液面位置。

■ 第二阶段：打绵

打绵效果，决定奶泡的一致性 & 绵密度。一般，我们将蒸汽棒没入液面高度二分之一处，以保证整缸奶泡的上下一致性。



- 1 沿着蒸汽棒与奶缸嘴接触的支点方向，缓慢向上移动奶缸至距离液面下方 3cm 左右位置，并保持不动，从而持续产生漩涡，这会将之前的大气泡卷入，逐渐形成绵密奶泡。
- 2 当手碰到拉花杠底部，感觉略烫手时，表示牛奶已经达到理想温度（60° - 65° 左右），旋转旋钮至中间位置，停止制作奶泡。

注意：

- 在制作奶泡期间，蒸汽棒会变得很烫，请先让其冷却后再触碰。
- 使用蒸汽棒后要进行清洗，以保持卫生，避免牛奶残留（请参见 **第26页 每次使用后清洗蒸汽棒**）。
- 部分低蛋白（≤3g/100 毫升）奶类，可能出现奶泡很快消散情况，这属于正常现象，如果影响饮品效果，建议更换为高蛋白类型奶类。

8. 制作热水

- 1 在蒸汽棒下方放上杯子。
- 2 旋转旋钮至热水位置，启动热水功能，此时蒸汽/热水指示灯 ☁/💧 红色常亮。
- 3 要停止流出热水，请将热水/蒸汽旋钮转到中间关闭位置。

注意：

- 热水杆/蒸汽棒在工作过程中会变得很烫，请先让其冷却后再触摸。

9. 除垢

当除垢指示灯  开始闪烁时，您需要为咖啡机除垢。

在任何情况下都不应使用基于硫酸、盐酸、氨基磺酸或乙酸（醋）的除垢剂，因为这可能损坏咖啡机内的水回路，并且不能完全溶解水垢。

不使用飞利浦除垢剂将会使保修失效。没有为本产品除垢也会使保修失效。

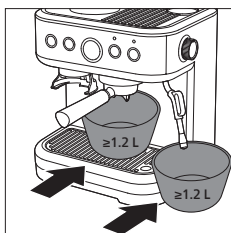
本产品售卖时并未配备除垢剂。您可以从当地供应商或在线商店

(www.philips.com/coffee-care) 购买飞利浦除垢溶液。

除垢程序包含 1 个除垢周期（≈4分钟）和 1 个冲洗周期（≈3分钟）。

■ 除垢前准备：

- 1 确保咖啡机已打开。
- 2 取出接水盘，倒空里面的水，然后将其放回原位。
- 3 取出水箱并倒空里面的水。
- 4 将整瓶飞利浦除垢剂倒入水箱中，然后向水箱中加水，直至除垢标记 ，然后将水箱放回咖啡机。
- 5 将您需要除垢的空粉碗放入冲煮手柄中。
- 6 将冲煮手柄装入冲煮头上。
- 7 在咖啡流出口及蒸汽棒下方各放一个大器皿（≥1.2 升），用于盛放流出污水。



■ 第一阶段：除垢周期

- 1 同时按下单杯  和双杯 ，启动除垢周期。
- 2 咖啡流出口及蒸汽棒出口开始轮流流出除垢溶液，单双杯   持续闪烁，直至自动停止出液，此时所有指示灯熄灭。

■ 第二阶段：冲洗周期

- 1 倒空并冲洗水箱，向水箱中加入清水，直至最高水位标示处‘最高’。
- 2 将器皿中的水倒空，放回到咖啡流出口下方以及热水杆/蒸汽棒下方。
- 3 按下待机键 ，所有指示灯持续闪烁，指示机器进入冲洗模式。
- 4 按下单杯 、双杯 、或胶囊 ，启动冲洗周期，咖啡流出口及蒸汽棒出口开始轮流流出热水，直至自动停止出水，此后电源指示灯开始闪烁，并进入预热模式。

注意：

- 不同地区的水质不同，可能会对除垢频次的要求不同。建议水质较硬地区，增加除垢频率。

10. 缺水

当蒸汽/热水指示灯 / 持续红色闪烁时，可能代表以下两种情况：

水箱无水

- 1 请及时为水箱补水。（请参见 **第12页 水箱注水**）。
- 2 补水完成后，按下单杯 、双杯 、胶囊  任一按键，等待 2-5 秒后，缺水指示灯熄灭，机器恢复正常工作模式。

萃取压力过大

- 1 拆下冲煮手柄，并清洁粉碗。
- 2 按下单杯 、双杯 、胶囊  任一按键，等待 2-5 秒后，缺水指示灯熄灭，机器恢复正常工作模式。
- 3 重新进行磨豆、冲煮咖啡程序。

11. 清洁和保养

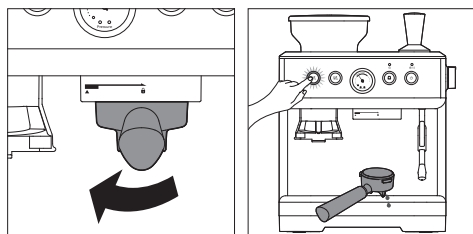
定期清洁和保养可使您的咖啡机保持理想状态，并长时间供应美味的咖啡。
请参阅下表详细了解清洁咖啡机所有可拆卸部件的时间和方式。

部件	清洁时间	清洁方式
冲煮手柄和粉碗、及冲煮头	每次使用后。	彻底冲洗冲煮手柄和粉碗的内部和外部；按下单杯萃取键，冲洗冲煮头、冲煮手柄和粉碗上残余咖啡粉。
粉碗	粉碗中的孔堵塞时。	用清洁针工具的细针清理孔中的残渣（请参见 第25页 ）。
蒸汽棒	每次使用后。	每次使用后用湿布充分擦拭蒸汽棒并立即冲洗（请参见 第26页 每次使用后清洗蒸汽棒 ）。

部件	清洁时间	清洁方式
蒸汽棒	如果堵塞。	用清洁针工具的粗针清理热水/蒸汽管末端孔中的残渣（请参见 第26页 清洁堵塞的蒸汽棒 ）。
咖啡机表面	每周一次。	每周使用湿布清洁一次咖啡机正面的咖啡污渍和咖啡粉残留。切勿使用钢丝球或百洁布等坚硬物体进行清洁，以免造成漆层脱落。
研磨器和咖啡粉出口	每两周一次。	使用清洁刷清理研磨器和咖啡粉出口（请参见 第26页 清洁研磨器和咖啡粉出口 ）。
接水盘	每天倒空接水盘，或者从水盘中弹出红色的“接水盘已满”指示标时倒空接水盘。每周清洁一次接水盘。	取走接水盘，并加少许洗涤液，放在水龙头下冲洗。您还可以在洗碗机中清洁接水盘。
水箱	每周一次。	在水龙头下冲洗水箱。
胶囊手柄	每次使用后。	彻底清洗胶囊漏斗及胶囊手柄底部。

■ 清洁冲煮手柄和粉碗、及冲煮头

每次使用后清洁冲煮手柄和粉碗

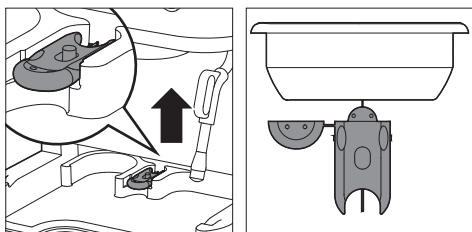


- 1 顺时针转动冲煮手柄，将其从冲煮头上取下。
- 2 清理干净冲煮手柄中的水和咖啡粉。
 - 按下单杯键 ，使用热水充分冲洗冲煮头、及冲煮手柄和粉碗的内外部，以清除所有残留物和咖啡油。
 - 将粉碗和冲煮手柄晾干，然后将其放回原位置。请勿用布擦干粉碗和过滤手柄，以免纤维留在里面。

注意：

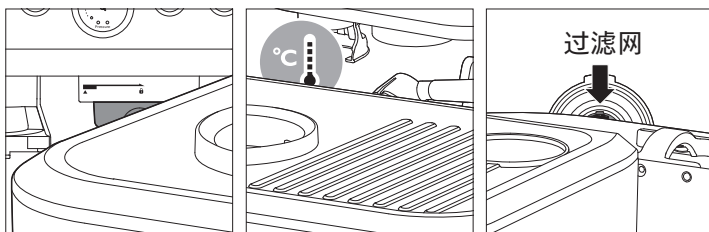
- 请勿将冲煮手柄放在洗碗机中清洗，这会损坏冲煮手柄。

冲煮手柄或粉碗堵塞时



- 1 如果粉碗堵塞，请用清洁针工具的细针清理粉碗孔中的残渣。
- 2 您也可以使用清洁针工具的细针清理冲煮手柄的咖啡流出口及孔中的残渣。

■ 清洁胶囊手柄和胶囊漏斗



- 1 顺时针转动胶囊手柄，将其从冲煮头上取下。
- 2 清理干净胶囊手柄中的、咖啡粉和胶囊。
 - 将胶囊手柄及胶囊漏斗内部的热水和胶囊，倒在接水盘上。
 - 按下胶囊键，使用热水充分冲洗冲煮头、胶囊漏斗、及胶囊手柄的内外部（尤其是胶囊手柄底部的过滤网），以清除所有残留物和咖啡油。
 - 将胶囊手柄及胶囊漏斗晾干，然后将其放回原位置。请勿用布擦干胶囊手柄及胶囊漏斗，以免纤维留在里面。

注意：

- 请勿将胶囊手柄及胶囊漏斗放洗碗机中清洗，这会损坏胶囊手柄及胶囊漏斗。
- 请勿将手直接伸进胶囊漏斗内部，避免刺伤。
- 请务必彻底清洗胶囊手柄底部的过滤网，避免在下一次胶囊制作时，产生堵塞或者大泡。

— 清洗蒸汽棒 —

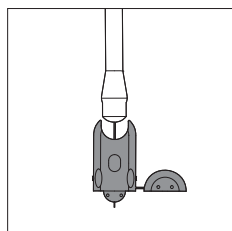
每次使用后清洗蒸汽棒

每次使用后都要清洗蒸汽管，以保持卫生，避免残留牛奶聚积。

- 1 每次使用后立即用湿布充分擦拭蒸汽管。
- 2 启动蒸汽功能 5-10 秒，以充分排尽内部残留牛奶。
 - 如不清洗蒸汽管，可能会影响牛奶的口感。

清洁堵塞的蒸汽棒

如果蒸汽棒末端的孔堵塞，请按照下面的步骤疏通。

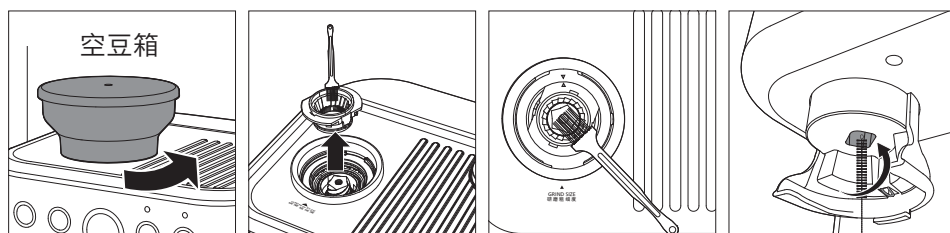


- 1 确保咖啡机已关闭。
- 2 用清洁针工具的粗针清理蒸汽棒末端孔中的残渣。

— 清洁研磨器和咖啡粉出口 —

每两周清洁一次研磨器和咖啡粉出口，避免咖啡粉出口被咖啡粉堵塞。遵循以下步骤，轻松快速地进行清洁。

开始清洁步骤前，请确保咖啡豆箱已空。确保启动磨豆功能时，研磨器可以自由转动，且咖啡粉出口中没有咖啡粉流出。



- 1 请查看并确保咖啡豆箱已空。
- 2 逆时针转动咖啡豆箱，将其从咖啡机上取下来。
- 3 取下顶部研磨轮，用清洁刷清洁内置研磨轮。
- 4 使用清洁刷清理研磨室和粉槽。
- 5 重新安装内部研磨轮及豆箱。
- 6 使用冲煮手柄启动磨豆功能，使机器空转，以清除研磨室中的粉末残留。清洁工作完成。

注意：

- 请注意不要用水直接冲洗内置研磨轮。
- 如果未充分清除粉末残留，则重复执行步骤 6。
- 开始清洁步骤前，请确保豆箱是空的，否则在拆卸豆箱过程中，咖啡豆会损伤豆箱内部结构。

12. 警告图标

警告图标 解决方法



除垢/清洁指示灯闪烁：为咖啡机除垢（请参见 **第22页 除垢**）。



待机键灯闪烁：咖啡机正在加热，以使用冲煮功能。



胶囊键灯闪白色：提醒更换密封圈（请参见 **第18页 更换密封圈**）。



蒸汽、热水指示灯白色闪烁，咖啡机正在加热，以使用热水/蒸汽功能。



蒸汽、热水指示灯红色闪烁：咖啡机提示缺水。此时包含两种情况：1. 水箱缺水；2. 萃取压力过大（请参见 **第23页 缺水**）。



蒸汽、热水指示灯红色常亮：咖啡机正在出热水，请避免烫伤。

13. 故障处理方法

本章汇总了使用咖啡机时最常遇到的问题。如果您无法解决问题，请联系您所在国家/地区的客户服务中心。有关联系详细信息，请参阅保修卡。

问题	可能的原因	解决方法
咖啡机无法启动。	咖啡机没有连接电源插座。	插上插头。
咖啡机似乎泄漏。	接水盘太满并且已溢出，这看起来就像咖啡机发生了泄漏。	清空接水盘。
	水箱的位置不正确。	将水箱放回咖啡机并往下推（请参见 第12页 水箱注水 ）。
	水箱没有完全插入，空气被吸入咖啡机。	请确保水箱处于正确位置：取下水箱后将其重新插入，并尽量用力往下推（请参见 第12页 水箱注水 ）。
	咖啡机没有放在水平面上。	将咖啡机放在水平面上，以免接水盘中的液体溢出。
咖啡机启动或者制作咖啡后，有蒸汽冒出/发出嘶嘶声/嗒嗒声。	这是正常现象。这些声音是由于压力调节阀正常工作而发出的。	
咖啡机噪音大，且无法冲煮咖啡。	水箱中没有水。	将水注入水箱。
	水箱没有完全插入，空气被吸入咖啡机。水箱底部密封圈未取下。	请确保水箱处于正确位置：取下水箱后将其重新插入，并尽量用力往下推（请参见 第12页 水箱注水 ）。咖啡机为了保护水路，配备了水箱密封圈，请在首次使用前取下。
咖啡太凉。	冰凉的杯子会降低饮品的温度。	用热水冲洗杯子以进行预热。
	添加牛奶会降低饮品的温度。	不管您是添加热牛奶还是冷牛奶，都会降低咖啡温度。通过用热水冲洗来预热杯子。
咖啡太淡。	研磨器的研磨度设置为太粗。	将研磨器的研磨度设定为较细（较低）设置（请参见 第13页 设置研磨器 ）。冲煮 1 到 2 杯饮品后，才能完全调整到不同的口感。

问题	可能的原因	解决方法
牛奶不起泡。	未使用压粉锤将冲煮手柄中的咖啡粉充分压实。	使用压粉锤按压冲煮手柄中的咖啡粉，力度大约为 10-20 公斤。
	所用牛奶类型不适合用脂牛奶）。	起泡数量和起泡质量因牛奶种类而异。为了制作良好的奶泡，建议使用半脱脂牛奶或全脂牛奶和无乳糖牛奶。
	蒸汽棒堵塞。	清洗蒸汽棒（请参见 第26页 清洁堵塞的蒸汽棒 ）。
	蒸汽棒在奶缸中插入过深。	调节蒸汽棒插入牛奶液面的深度（请参见 第19页 制作奶泡 ）
咖啡机无法制作奶泡。	将热水/蒸汽旋钮转到蒸汽图标位置后，咖啡机需要等待片刻才会开始喷出蒸汽。	将热水/蒸汽旋钮设定至蒸汽图标位置（☉/⏻）后，咖啡机将开始加热。等待片刻后咖啡机才会开始喷出蒸汽以制作奶泡（请参见 第19页 制作奶泡 ）。
	水垢堵塞了咖啡机回路。	使用飞利浦除垢剂为咖啡机除垢（请参见 第22页 除垢 ）。当除垢指示灯开始闪烁时，务必为咖啡机除垢。
	蒸汽棒未清洗。	清洗蒸汽棒（请参见 第26页 清洗蒸汽棒 ）。
咖啡未流出或咖啡流速较慢。	研磨器的研磨度设置为太细。	将研磨器的研磨度设定为较粗（较高）设置请参见 第13页 设置研磨器 。请注意，这会影响咖啡的口感。
	使用的咖啡粉研磨得太细。	使用研磨较粗的咖啡粉。
	压实咖啡粉时太用力。	确保不要过度用力地压实粉碗中的咖啡粉（请参见 第14页 压粉 ）。
	粉碗中的咖啡粉太多。	减少粉碗中的咖啡粉量。
	使用的粉碗不合适。	使用适合本咖啡机的粉碗。
	冲煮手柄中的粉碗堵塞。	先使用其他粉碗试一次。如果能正常工作，说明第一只粉碗堵塞，应进行清洁（请参见 第24页 清洁冲煮手柄和粉碗、及冲煮头 ）。

问题	可能的原因	解决方法
咖啡流出速度太快（少于 20 秒）。	冲煮手柄的咖啡流出口堵塞。	使用清洁针工具的细针清理冲煮手柄的咖啡流出口及孔中的残渣。
	使用的咖啡粉研磨得太粗。	使用研磨较细的咖啡粉。
	粉碗中的咖啡粉未压实。	确保使用适当的力度压实粉碗中的咖啡粉。
咖啡机流出的咖啡没有咖啡油脂。	咖啡豆潮湿。	使用新鲜干燥的咖啡豆。
	咖啡粉研磨的太粗。	使用调试至合适的研磨度。
	粉碗中的咖啡粉未压实。	确保使用适当的力度压实粉碗中的咖啡粉。
咖啡沿冲煮手柄的边缘流出。	冲煮手柄未在冲煮位置正确固定。	将冲煮手柄正确固定在冲煮位置（请参见 第15页 安装冲煮手柄。 ）。
	冲煮手柄的上边缘不干净。	冲煮手柄的上边缘不干净。
	未正确插入粉碗。	正确插入粉碗。确保其边缘未超出冲煮手柄的边缘。
	冲煮位置的冲煮手柄支架有咖啡粉残留。	使用清洁刷清洁冲煮手柄支架。
	粉碗中的咖啡粉太多。	使用量勺减少粉碗中的咖啡粉量。
研磨咖啡豆时，咖啡粉出口流出的咖啡粉越来越少。	咖啡粉出口被咖啡粉堵塞。	清洁研磨器和咖啡粉出口（请参见 第26页 清洁研磨器和咖啡粉出口。 ）。
磨豆时，咖啡粉飞溅。	未使用接粉环。	请正确使用接粉环后，进行磨豆。
	粉量过多。	请在磨豆过程中，按下磨豆开关后松手，提前终止磨豆，减少粉量。
冲煮手柄无法正常安装。	未正确卡入冲煮头内	请参见 第15页 安装冲煮手柄。
	未从最左端插入位置起开始旋紧手柄。	请参见 第15页 安装冲煮手柄。
豆子前后磨粉量不一致。	使用的研磨档位不同。	这是正常现象，当使用不同研磨档位时，出粉量会有区别。

问题	可能的原因	解决方法
	使用的豆子不同。	这是正常现象，不同烘焙度、品牌的豆子，即便使用同一档位，出粉量会有区别。
	豆子新鲜度不同。	这是正常现象，同一种豆子放置一段时间后，即便使用同一档位，出粉量会有区别。
咖啡沿胶囊手柄的边缘流出。	胶囊手柄未在冲煮位置正确固定。	将胶囊手柄正确固定在冲煮位置（请参见 第18页 制作胶囊咖啡 ）。
	未及时更换密封圈。	更换胶囊漏斗内的密封圈（请参见 第18页 更换密封圈 ）。

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
耐压管组件	○	○	○	○	○	○
压力表	X	○	○	○	○	○
齿轮箱组件	○	○	○	○	○	○
热敏电阻组件	X	○	○	○	○	○
蒸气管接头组件	○	○	○	○	○	○
电子板组件	○	○	○	○	○	○
可控硅	○	○	○	○	○	○

本表格依据 SJ/T 11364 的规定编制。
 ○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T 26572 规定的限量要求以下。
 ×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出 GB/T 26572 规定的限量要求。



- * 该表格中所显示的“有害物质”在产品正常使用情况下不会对人身和环境产生任何伤害。
- * 该表格中所显示的“有害物质”及其存在的部件向消费者和回收处理从业者提供相关物质的存在信息，有助于产品废弃时的妥善处理。

飞利浦泵压意式咖啡机 PSA2218 食品接触用材料信息

请根据说明书要求正常使用本产品。

本产品食品接触用材料及部件符合 GB4806.1-2016 以及相应食品安全国家标准要求，具体信息如下：

食品接触用材料			用途	执行标准	备注
塑料	AS	丙烯腈-苯乙烯共聚物	水箱，豆箱	GB4806.6-2016 GB4806.7-2016	
	PS	苯乙烯与 2-甲基-1，丁二烯聚合物	水箱提手，水阀座，下粉块，水箱盖，豆箱盖	GB4806.6-2016 GB4806.7-2016	
	PA66 A3WG6	己二酸和己二胺的共聚物	阀体，螺帽	GB4806.6-2016 GB4806.7-2016	
	PA66+ 30%GF	己二酸和己二胺的聚合物 (聚酰胺 66)	垫圈，连接器，冲煮头，花洒，B_弯管接头，三通接头，弯接头，电磁阀T型接头，四通阀接头，单向阀接头，冲煮头接头，套筒，上磨刀固定架，磨豆主支架，磨头配件	GB4806.6-2016 GB4806.7-2016	
	PBT- GF38	聚对苯二甲酸丁二醇酯	流量计上盖，底盖	GB4806.6-2016 GB4806.7-2016	
	POM	1,3,5-三氧环己烷与1,3-二氧环戊烷的聚合物	档块，单向阀，阀门	GB4806.6-2016 GB4806.7-2016	使用温度低于 121℃
	PP	聚丙烯	限流阀，挡粉圈，安全盖，分流器，磨豆马达开关支架，水箱阀体，涡轮	GB4806.6-2016 GB4806.7-2016	
	PA6T	己二酸和己二胺的聚合物 (聚酰胺 66)	胶囊支撑盖，酿造杯，针盘组件	GB4806.6-2016 GB4806.7-2016	
	PA66- G6839 LWSNC	己二酸和己二胺的聚合物 (聚酰胺 66)	胶囊支撑盖，酿造杯，针盘组件	GB4806.6-2016 GB4806.7-2016	

塑料	PTFE	聚四氟乙烯	特氟珑管	GB4806.6-2016 GB4806.7-2016	
金属	不锈钢 SUS303	Y1Cr18Ni9	输出轴	GB4806.9-2016	
	不锈钢 SUS420	J230Cr13	上磨刀，下磨刀	GB4806.9-2016	
	不锈钢 SUS304	06Cr19Ni10	水箱阀体弹簧，卡 簧，滤网固定圈，过 滤单杯，过滤双杯， 滤片，自攻螺丝（沉 头），四通阀挡片， 喷汽喷管，喷嘴，机 丝，针盘过滤片，水 阀座滤网，刺刀，水 管口连接柱，铆钉， 挡片，压粉器底座， 衬套，活塞，铁芯弹 簧，隔磁管，拉花杯	GB4806.9-2016	
	不锈钢 SUS316L	022Cr17Ni12Mo2	锅炉水管，弹簧	GB4806.9-2016	
	不锈钢 SUS316	0Cr17Ni12Mo2	弹簧	GB4806.9-2016	
	不锈钢 S31803	22Cr-5Ni- 3Mo-0.15N	弹簧	GB4806.9-2016	
	不锈钢 SUS301	17Cr-7Ni	弹簧	GB4806.9-2016	
	不锈钢 JL-31B	00Cr13Si2	固定铁芯， 活动铁芯， 固定铁芯	GB4806.9-2016	
	黄铜	HPB695	空心铆钉， 锥形固定环， 小锥形固定环	GB4806.9-2016	不直接 接触 强酸性 食品
	铝合金	44100	压铸漏斗， 胶囊漏斗	GB4806.9-2016	不直接 接触 强酸性 食品

硅橡胶	硅胶	聚二甲基硅氧烷	玻纤管，水箱阀体密封圈，四通阀 O 型圈，漏斗密封圈，水泵接头 O 型圈，喷嘴 O 型密封圈，水泵弯管接头，硅胶管，水阀座密封圈，锅炉接头 O 形圈	GB4806.11-2016	不含天然乳胶
	硅胶	乙烯基封端的二甲基甲基乙烯基（硅氧烷与聚硅氧烷）	雀巢胶囊密封圈，核心上防水圈	GB4806.11-2016	不含天然乳胶
	氟橡胶	1,1,2,3,3,3-六氟-1-丙烯与1,1-二氟乙烯和四氟乙烯的共聚物	O 型圈，阀口软垫，上阀口软垫	GB4806.11-2016	不含天然乳胶
	NBR	丙烯腈与丁二烯聚合物	O 型圈，阀门	GB4806.11-2016	不含天然乳胶
备注： 注1：产品不宜作为容器长期存储食品。 注2：本系列产品包含以上食品接触材料，部分机型可能不含个别材料，以实际产品为准。					

PHILIPS

产品名称：飞利浦泵压意式咖啡机

产品型号：PSA2218

额定电压：220V~

额定频率：50Hz

额定输入功率：1450W

生产日期：请见产品本体

产地：中国广东佛山

范颂尼（中国）投资有限公司
上海市静安区灵石路 728 弄 20 号 201 室
全国顾客服务热线：4008 203 160

本产品根据国标 GB4706.1-2005，
GB4706.19-2008，GB4706.30-2008 制造



保留备用

发行日期：2023-09-13

飞利浦及飞利浦盾徽标志是 Koninklijke Philips N.V. 的注册商标且经许可使用。

本产品由 Versuni Holding B.V. 负责生产并销售，且 Versuni Holding B.V. 是本产品的担保方。

2023 © Versuni Holding B.V.

保留所有权力。

3000.109.9809.1

