

**BLAUPUNKT**

## User Manual

使用说明书  
压力式咖啡机



产品请以包装内实物为准

*Enjoy it.*

*Enjoy it.*

吉爱普发展有限公司 (商标持有人)  
GIP Development Sarl (Trademark Holder)  
制造商: 广东蓝宝智能科技有限公司  
Manufacturer: Guangdong Lanbao Intelligent Technology Co., Ltd.  
服务热线: 4009310636  
Service Hotline: 4009310636  
地址: 中山市南头镇尚义路8号首层之三  
Address: Unit 3, 1/F No. 8 Shangyi Road, Nantou Town, Zhongshan City

压力式咖啡机  
**PRESSURE COFFEE MACHINE**  
BP-KF03

## 目录

产品安全须知和防范	01
产品部件名称	02
操作流程	02
定期清洁与保养	06
常见故障排除	07
Espresso Cuisine意式咖啡	08
花式咖啡制作方法	09
Taste the coffee品味咖啡	10
基本参数	10
电气原理图	11
环保清单	12
食品接触用清单	12
保修卡	13

## 产品安全须知和防范

在使用本机之前请细读本说明书并遵照如下操作：

1、此电器属家用设备，类似应用包括：

- 商店、办公室及其他办公地点的员工厨房区域；
- 农庄
- 旅馆、汽车旅馆及其他居住环境中供顾客使用
- 住宿加早餐类的环境；

2、8岁及以上儿童可在监督或指导下使用本电器，但前提是以安全的方式进行使用且他们了解使用本电器涉及的危险，否则不得进行使用。将本电器及其电源线放在8岁以下儿童接触不到的地方。

3、儿童不得进行清洁或执行用户维护操作，除非是8岁以上儿童且在监督下进行操作。将电器及其电线放置在8岁以下儿童接触不到的地方。

4、本电器可供身体、感官或精神功能下降或经验和知识不足的人员使用，但前提是在监督下使用、其已得到器具使用说明且了解所涉及的危险。

5、儿童不得使用本电器进行玩耍。

6、如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

7、不得将产品浸入水中。

8、咖啡机在使用时不得放置在柜子中。

9、发热体表面使用过后会存在余热。

10、使用前请先检查电压是否相符。

11、使用咖啡机须与接地插座连接。

12、使用咖啡机时请不要离开咖啡机，更不要让小孩和无自理能力的人接近咖啡机。

13、请勿在高温、高磁场、潮湿的环境使用设备，不要把咖啡机放在灼热的表面，火源边或其它电器上，例如冰箱。

14、为防止火灾触电，请勿将电源线、插头、放入水或其它任何液体；切勿损坏、过分弯曲、拉伸电源线，不可在电源线上放重物压住。

15、清洗或不使用的时候，请先拔掉插头，器具冷却后方可清洗配件。

16、请使用原厂配件。

17、本机仅作煮咖啡用，请勿作其它用途，并放置于干燥的环境。

18、请将咖啡机放置于平整的台面或桌面上，且注意在机器与所放置的周围物品之前至少需有5厘米的距离，咖啡机后背板与墙壁间的距离至少应在20厘米以上，电源线切勿挂在桌子或柜台的边缘。

19、确保电源线不接触热表面的器具。

20、咖啡机操作时，不要用手直接触摸机器金属导热表面部分。请使用旋钮和把手。

21、定期清洁维护咖啡机部件，以保证咖啡的品质和延长咖啡机的使用寿命。

22、当咖啡机在工作时，不要随意移动或关闭电源。

23、禁止在无水状态下操作。

24、为确保安全，请仔细阅读说明书使用详情，掌握正确的使用方法。

25、不要将咖啡机或电源线放在水或其它液体里清洗。

26、不要在室外使用。

27、第一次使用前，请先用清水煮两次，以去除异味。

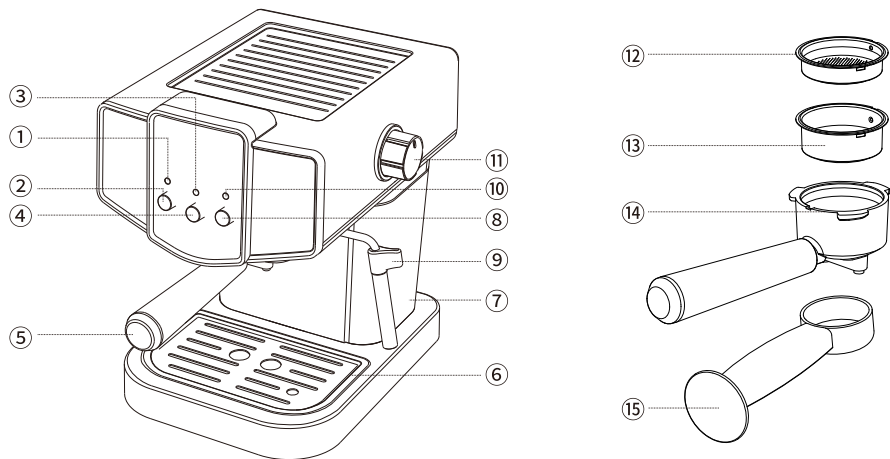
28、当咖啡机有故障时，请联系特约服务中心。

## 重要注意事项

1.咖啡机在使用过程中，请勿触摸高温部件(如高压蒸汽管、出水口等)。

2.这种机器是用来煮咖啡或热饮料的。注意避免被水或蒸汽飞溅或使用不当烫伤。

## 产品部件名称



- 1、电源指示灯
- 2、电源按键
- 3、咖啡指示灯
- 4、咖啡按键
- 5、漏斗组件

- 6、滴水盘盖
- 7、水箱
- 8、蒸汽按键
- 9、蒸汽管
- 10、蒸汽指示灯

- 11、蒸汽旋钮
- 12、单杯滤网
- 13、双杯滤网
- 14、漏斗
- 15、咖啡勺

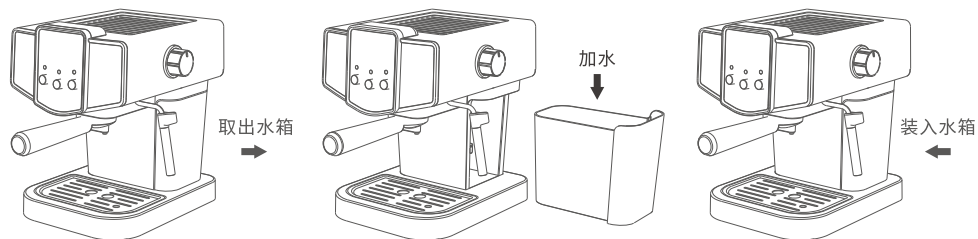
## 操作流程

### 首次使用

- 1.从包装盒内取出咖啡机,并检查配件是否齐全。
- 2.把所有可拆卸部件清洗干净。
- 3.按煮咖啡的程序用清水清洁2-3次,不需要放入咖啡粉。

警告:首次使用时,产品有可能不出水,请将蒸汽旋钮以逆时针方向旋转打开至最大状态并按下“手动”键,待有水从蒸汽口喷出后,按下“手动”键将产品关闭并将蒸汽旋钮以顺时针方向旋转到关闭状态。

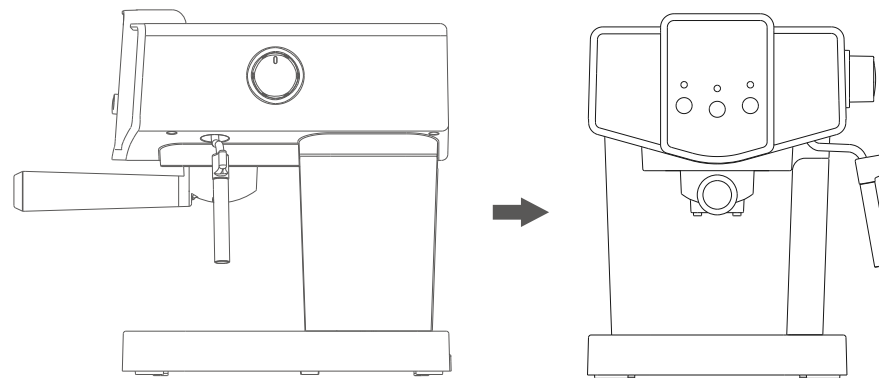
### 往水箱加水



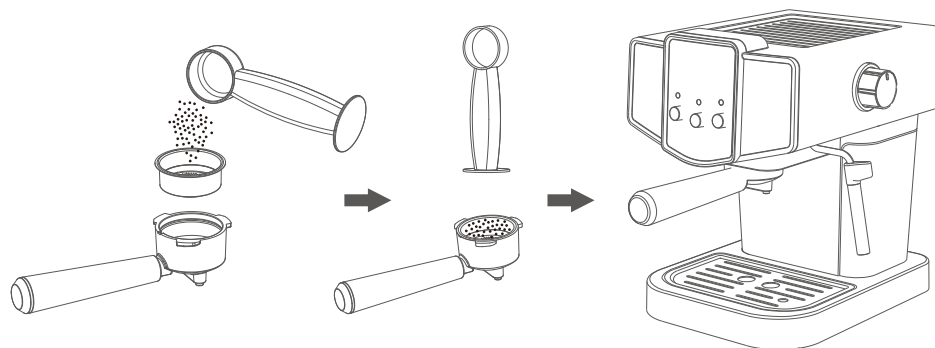
- 1.取出水箱,向右拿出水箱。
- 2.往水箱加入清水,注意不要超过“最高”刻度,也不要小于“最低”刻度。

## 制作意式浓缩咖啡 预热咖啡机

- 1.取出水箱,往水箱里注入适量清水。注意水位不能超过“最高”刻度,也不能低于“最低”刻度。  
警告:在水箱内无水的情况下,机器的使用将影响泵的使用寿命。当水位低于最低刻度时,请及时加水。
- 2.插上电源,按下“开/关”按键,电源指示灯亮起,表示产品开始预热。咖啡指示灯亮起,表示产品预热完成。如果想停止机器工作,则再按“开/关”按键一次。
- 3.将滤网放进漏斗中,从“插入”位置扣入咖啡机中,然后往右旋转到“锁紧”位置。
- 4.将要使用的咖啡杯放在漏斗下面,按下咖啡按钮,以通过流出的热水预热机器和杯子。



## 制作意式浓缩咖啡



- 1.将咖啡粉装入滤网,然后压平,单杯粉量7~8g,两杯粉量14~15g。注:粉压平后不能超过滤杯“MAX”位置,超过可能无法出咖啡。
- 2.将滤网放进漏斗中,从“插入”位置扣入咖啡机中,并向右旋转到“锁紧”位置。
- 3.将要使用的咖啡杯放在漏斗下面,当白色的咖啡指示灯长亮时,按下“☞”按键萃取咖啡,当你获取需求的咖啡后,再按下“☞”按键,咖啡将会停止流出。

### 警告:使用咖啡机时请不要离开咖啡机

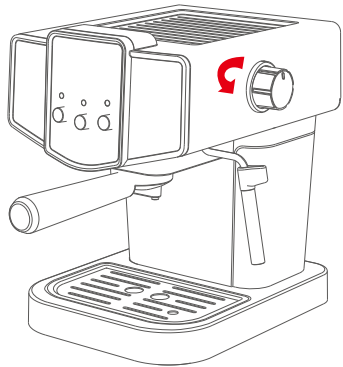
- 1.在制作完咖啡待机器冷却5分钟后,向左旋转漏斗取出,然后用压扣扣住滤杯,倒去咖啡残渣。
- 2.让其充分冷却后用清水冲洗漏斗和过滤杯,并用湿布擦洗机身和清洁滴水盘

#### 说明:

咖啡机在预热完成的时候,如果同时按下咖啡按键和蒸汽按键,咖啡机将直接煮咖啡。

**重要提示:**为了避免咖啡飞溅,机器在煮咖啡过程中,不要取下漏斗。

## 制作卡布奇诺或其它花式咖啡



卡布奇诺咖啡是由意式浓缩咖啡+发泡后的牛奶调配而成,所以需要先制作好意式浓缩咖啡,以下主要描述牛奶发泡过程。

**注意:**在制作蒸汽的过程中,漏斗需安装到位。

- 1.首先制作意式浓缩咖啡,需要准备足够大的杯子。
- 2.插上电源,依次按下“开/关”按键和“蒸汽”按键,电源指示灯亮起,表示产品开始预热,蒸汽指示灯亮起,表示产品预热完成。
- 3.将全部纯牛奶倒入拿铁杯中,待蒸汽预热后备用。
- 4.将蒸汽旋钮以逆时针方向扭转打开,蒸汽出来的时候先空喷一下,清掉管内残留的热水,待看到无水从管内流出来后,将旋钮以顺时针方向旋转到关闭状态。
- 5.将蒸汽管的顶端浸入牛奶的1/3处,并将蒸汽旋钮调到最大位置,逐渐将蒸汽管顶端移至接近牛奶表面的下方,但是不可高过表面。这时,会有嘶嘶的声响,牛奶在拉花杯内形成旋涡,表示空气正在进入牛奶之中。
- 6.当奶泡足够丰富时,可将蒸汽管深入牛奶中,让牛奶温度升高到66°C左右,即完成奶泡的制作程序。顺时针旋转蒸汽旋钮,同时按下蒸汽按键,可以停止打蒸汽。
- 7.首先,将意式浓缩咖啡倒入咖啡杯,然后将泡沫牛奶倒入咖啡杯。现在卡布奇诺咖啡煮好了。你也可以根据自己的口味在上面加适量的糖或可可粉。

**警告:**蒸汽喷嘴不能置于牛奶表面,会造成牛奶飞溅,以免被烫伤。

**技巧:**如果制作好的奶泡有明显的气泡,可以通过磕打拉花杯消除部分大的气泡,再通过水平摇晃拉花杯让牛奶和奶泡充分融合。

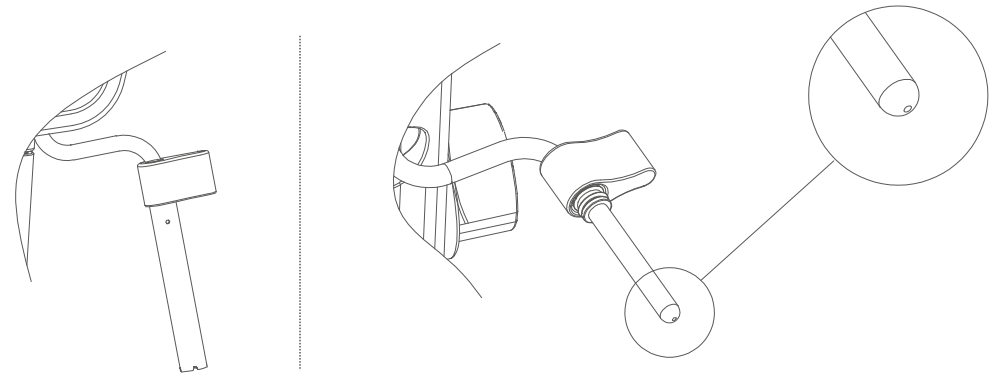
- 1.要制作一杯以上的卡布其诺咖啡,请先制作好需要的全部咖啡,最后再为所有卡布其诺准备所需的全部奶泡。
- 2.牛奶打泡以后如需再做咖啡,首先需要冷却咖啡机,否则咖啡会烧糊。
- 3.建议制作完蒸汽后至少等咖啡机冷却10分钟后开始再次使用,或用手动泵水的方式来冷却。否则您的意式咖啡可能有股“焦”味。

**手动泵水冷却咖啡机的方法:**当温度偏高时,需要关闭“蒸汽”按键且放一个大小适合的杯子在蒸汽管下方,将蒸汽旋钮以逆时针方向扭转打开并按下“咖啡”按键,此时咖啡机开始工作。当咖啡指示灯熄灭时,表示咖啡机已经冷却完成,需要再次关闭“咖啡”按键并将蒸汽旋钮以顺时针方向扭转关闭。当咖啡机预热完成时,咖啡指示灯亮起,表示可以煮咖啡了。

#### 注意:

#### 打完奶泡后蒸汽管组件的清洁

打完奶泡后先取下蒸汽套管(下图箭头1)清洗;然后旋开蒸汽旋钮,按下咖啡键,出热水清洁蒸汽管(箭头2)内部,时间约10S,以免残留的牛奶堵塞蒸汽口,检查蒸汽管口(箭头3)是否疏通,再用湿布清洁蒸汽管外部。



## 制作热水

按下“电源开关”按钮,产品开始预热,等待水变成热水。

- 1.在蒸汽管下面放置盛接热水的容器。
- 2.按下咖啡按键,同时按逆时针方向旋转蒸汽旋钮,这时热水将会从蒸汽管中流出。
- 3.若要中断热水输送,请再次按下咖啡按键,顺时针旋转关闭蒸汽旋钮。

## 清洁

- 1.在进行任何清洗或维护操作前,请关掉机器,拔掉插头并让其冷却下来。
- 2.请勿使用溶剂或清洁剂清洗咖啡机,使用柔软的湿布。
- 3.定期取下滴水盘,倒空和清洗。
- 4.定期清洗水箱。
- 5.向左旋转将漏斗和滤杯取下,倒掉咖啡渣,然后用清洗液和毛巾来清洁过滤杯和漏斗,但最后务必用清水冲洗。
- 6.可用清水清洗所有可拆卸配件,并彻底晾干。

**警告:**漏斗材质为合金铝,使用后或者清洁后,必须用干布擦干表面水份,避免漏斗氧化。

## 制作咖啡小知识(用前必读)

### 1. 什么样的粉适合这台咖啡机?

答:从看咖啡渣的形状来判别:

- 1.咖啡渣成泥状,说明咖啡粉过细;
- 2.咖啡渣成散沙状,说明咖啡粉过粗;
- 3.咖啡渣成饼状才是适合的咖啡粉。

### 2. 咖啡粉的使用量有标准吗?

答:1.制作单杯咖啡,往滤网中放入一定量的咖啡粉(约7-8克);2.制作双杯咖啡,往滤网中放入一定量的咖啡粉(约14-15克)。

### 3. 需要多少力度压紧咖啡粉?

答:徒手压平的压力大约3.3磅(约1.5千克)。

### 4. 温杯区的功能是什么?

答:加温咖啡杯,当咖啡装入咖啡杯时减少咖啡温差,让咖啡的口感会更好。

### 5. 蒸汽管上的不锈钢管套有什么用?

答:让蒸汽形成旋涡对流,使打出的奶泡更丰富细腻。

### 6. 为什么牛奶打不起泡?

1. 一定要选择冷藏后的牛奶;
- 2.由于奶泡制作工艺原因,牛奶温度升高后不能形成奶泡;
- 3.牛奶打泡也是一个技巧活,多练习。

### 7. 打出的奶泡比较粗怎么办?

答:可将拉花杯在桌面上用力敲打几下,并手持拉花杯以一定的时针方向回旋几圈,这样可以消除大泡沫,让牛奶的组织更加绵密,会有更稠的口感。

### 8. 什么样的牛奶适合打奶泡?

答:低脂牛奶容易形成泡沫,但是泡沫略大而且较松,比较没有绵密的口感。全脂牛奶不易形成泡沫,一旦成功却有细密的组织,让Espresso变得浓厚粘稠,建议使用全脂牛奶。

### 9. 蒸汽管不出蒸汽了怎么办?

答:通常蒸汽管不出蒸汽是因为打了牛奶后未及时清洁造成的牛奶结痂后堵塞了,可用回形针一类的工具从蒸汽管端插入蒸汽管内进行疏通。如果不是堵塞的原因,可尝试用1: 1的食用醋兑水加入水箱,然后将旋钮拧至蒸汽位置进行管道软化疏通。

**若以上不能解决,请联系售后服务中心解决。**

## 定期清洁与保养

- 1.为保证咖啡口味纯正,咖啡机在使用1-2个月后可以除垢、清洁维护。
- 2.请使用“咖啡机除垢剂”对咖啡机进行除垢(水和除垢剂的比例约为4: 1,或按使用说明书为准)如果没有除垢剂,可用“柠檬酸”代替(水和柠檬酸比例为约100: 3)。
- 3.清洁咖啡机不需要放咖啡粉。
- 4.请按照制作卡布奇诺咖啡步骤,分别清洁出水口和蒸汽管。
- 5.再用清水重复清洗3次以上,确保清洗干净。
- 6.重复清洁过程中,请保证咖啡机每次休息3分钟以上。

## 常见故障排除

故障	原因分析	解决办法
咖啡从漏斗间隙中溢出	密封圈内有杂物	清除密封圈内杂物
	咖啡粉太细	请用相较粗的咖啡粉代替
	咖啡粉压得太紧	请用3.3磅(约1.5kg)的力度压咖啡粉
	密封圈老化	请与授权服务中心联系
1.咖啡手柄无法旋到锁定位置。 2.咖啡从漏斗间隙中溢出	咖啡粉已经超过漏斗最大刻度	减少咖啡粉量
	没有装咖啡粉并且手柄没有旋到正确位置	请与授权服务中心联系
	密封圈内有杂物	清除密封圈内杂物
	咖啡粉太细	请用相较粗的咖啡粉代替
冷咖啡	指示灯不亮	指示灯亮时操作
	咖啡机没有预热	请预热咖啡机
	咖啡没有预热	请预热咖啡杯
泵太吵	水箱没有水	请往水箱加水
	水箱没有装正确	请正确安装水箱
淡咖啡	咖啡粉压得不够平	请把咖啡粉再压平
	咖啡粉不够	请增加咖啡粉
	咖啡粉太粗	请使用专用的浓缩咖啡粉
咖啡颜色太黑	咖啡粉压得太紧	请用3.3磅(约1.5kg)的力度压咖啡粉
	太多咖啡粉	请减少咖啡粉
	滤网堵塞了	请清洁滤网
	咖啡粉太细	请使用正确的咖啡粉
	出水口堵塞了	请清洁出水口
手柄不能旋转到锁定位置	太多咖啡粉	请减少咖啡粉
	即使没有咖啡粉也不能旋转到位	请与授权服务中心联系
可以正常煮咖啡,但不能打奶泡	蒸汽口堵塞	请用回形针清洁蒸汽出口
		请在水箱中加入适量的醋
没有水从泵里出来	水箱没有装到位	请把水箱装到位
	空气泵(管中有空气)	当泵工作时,打开蒸汽旋钮,放出适量的水

△如果你找不到故障原因,请联系售后客服;自行拆机将无法提供售后保障。

## Espresso Cuisine 意式咖啡

Espresso的口味强烈,可以说是原汁的咖啡,与牛奶或其它食物混合,都能留住风味,典型的意式咖啡有下列几种:

### Cappuccino 卡布奇诺

Cappuccino的煮法,是使用浓缩咖啡机的蒸汽管,将一壶牛奶加热到66°C,使其上面产生一层绵密的泡沫。然后先将Espresso倒入杯中,再倒入牛奶,使得Espresso、牛奶和奶泡各占1/3,即完成一杯上层是白色,下层为浅褐色的咖啡。Cappuccino可以加糖喝,也可以加肉桂粉或可可粉。

### Caffe Latte 拿铁

“Latte”这个字是“牛奶”的意思,是由热牛奶与Espresso共同组成,一杯热牛奶与一份Espresso从两边同时慢慢倒入咖啡杯中,比例约为6:1。(传统的拿铁只有热牛奶,没有奶泡)

### Espresso Macchiato 玛琪雅朵

“Macchiato”这个字是“沾染”的意思,就是在一杯标准的Espresso上面,沾染一些奶泡。只需要倒一小部分奶泡在Espresso上面,而不是倒入大量的牛奶。

### Latte Macchiato 拿铁玛琪雅朵

拿铁玛琪雅朵是一种将咖啡倒入热牛奶中制成的咖啡,它是先准备一杯打了奶泡的热牛奶,用玻璃杯盛装,再将Espresso倒入杯中,形成上浓下淡的颜色,颇为好看。技术上,可以从杯缘倒入Espresso,于下降的速度不同,从玻璃杯外可以看到一些美丽的造型变化。

### Caffe Mocha 咖啡摩卡

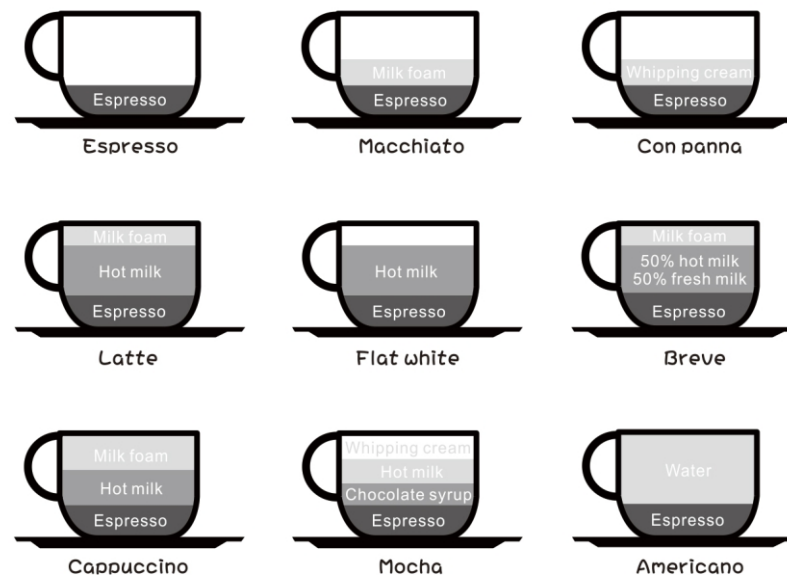
咖啡摩卡是由Espresso、有奶泡的热牛奶与巧克力酱等组成,各占1/3,以玻璃杯盛装。可将巧克力酱自杯缘缓缓倒入,会有瀑布状的造型出现。

### Espresso Con Panna 康宝蓝

正统的康宝蓝是在Espresso上面加一些鲜奶油。现在流行着各式各样的冲泡风味,有的加上各种糖浆,有的加酒,有的加蜂蜜,还有人加豆浆……

## 花式咖啡制作方法

任何花式咖啡都是在意式浓缩咖啡的基础上调配的。添加牛奶,不仅能为咖啡增添一些奶香,通过牛奶、奶泡、奶油不同比例的搭配,还能制造出多种口感,给我们提供多种选择。下面这张图就给我们简单展示了各种常见咖啡中牛奶的比例。



意式浓缩	Espresso
奶泡	Milk foam
鲜奶油	Whipping cream
热牛奶	Hot milk
50%热牛奶	50% hot milk
50%鲜牛奶	50% fresh milk
巧克力糖浆	Chocolate syrup
水	Water



## Taste the coffee 品味咖啡

任何咖啡机都无法决定咖啡的口味，而咖啡的风味因咖啡豆的种类而变换。这里给大家推荐一下咖啡豆的味觉分类（资料摘自网络，内容仅供参考）

酸味	摩卡、夏威夷酸咖啡、墨西哥、危地马拉、哥斯达黎加高地、吉利马札罗、哥伦比亚、津巴布韦、萨尔瓦多、西半球水洗式高级新豆
苦味	爪哇、曼特宁、波哥大、安哥拉、刚果、乌干达的各种旧豆
甜味	哥伦比亚美特宁、委内瑞拉的旧豆、蓝山、吉利马札罗、摩卡、危地马拉、墨西哥、肯尼亚、山多士、海地
中性味	巴西、萨尔瓦多、低地哥斯达黎加、委内瑞拉、洪都拉斯、古巴
香醇可口	哥伦比亚美特宁、摩卡、蓝山、危地马拉、哥斯达黎加

除去咖啡豆产地的因素外，烘焙、研磨、冲煮都是影响咖啡口感的重要原素。冲泡出一杯适合自己的咖啡，细细去品味那份悠闲自得，体会那份回味的香醇……

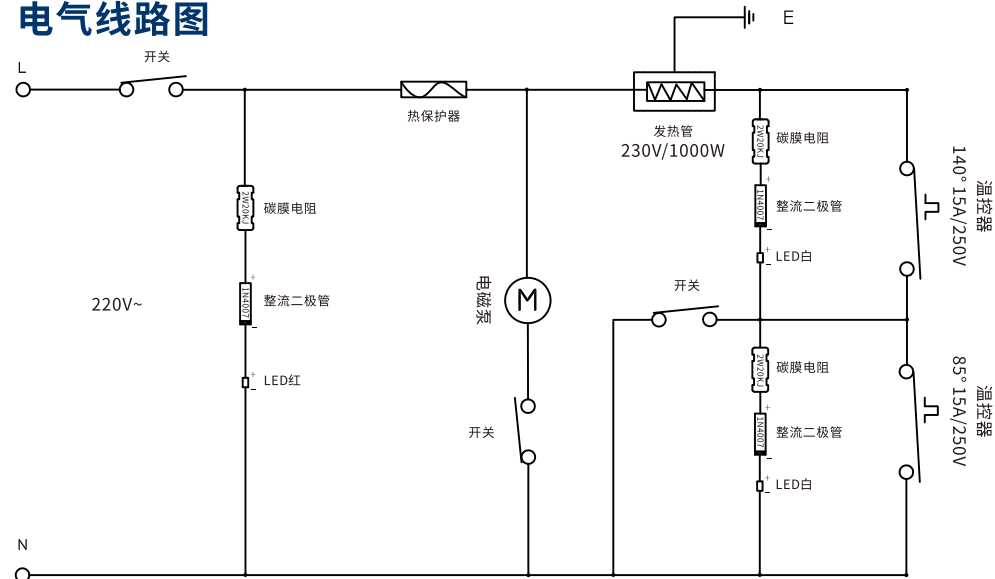
## 基本参数

产品名称	压力式咖啡机
产品型号	BP-KF03
额定电压	220V~
额定频率	50Hz
额定功率	950W
额定容量	1200mL
工作环境温度	-15°C~35°C
产品净重	3.6kg
环境湿度	85%
产品尺寸	232 x 300 x 268(mm)
执行标准	GB4706.1-2005 GB4706.19-2008

### 配件清单

机身×1 滤杯×2 咖啡勺×1 说明书(保修卡)×1

## 电气线路图



## 环保清单

本产品满足《电器电子产品有害物质限制使用管理办法》的要求。

部件名称	产品中有害物质的名称及含量					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
塑胶件	○	○	○	○	○	○
橡胶件	○	○	○	○	○	○
标准件	○	○	○	○	○	○
五金件	○	○	○	○	○	○
电器件	×	○	×	○	○	○
发热管组件	○	○	○	○	○	○
电源线	×	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T11364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规定的限量要求之下。

×:表示该有毒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。

“×”的部件表明，由于目前全球的技术和工艺水平限制而无法实现非环保类物质或元素的完全替代，后续随着技术上的改进将逐步改进。



本标识内数字表示产品在正常使用状态下的环保使用期限为10年。

表示本产品中含有的有害物质不会发生外泄或突变，用户在产品说明书所述情况下正常使用本产品不会对环境造成严重污染或对其人身、财产造成严重损害的期限。


全新产品在打开包装或者使用过程中可能存在一定的气味，通风和使用一段时间后气味会逐渐消除，这是正常现象。本产品符合相应食品安全和使用安全国家标准要求，请放心使用。

## 食品接触用清单

本产品符合相应食品安全国家标准要求，食品接触材料及其执行标准符合性信息说明如下：

部件名称	材质	执行标准
进水管接头/进水管接头帽/锅炉支架下盖/水箱上接头/水箱下接头/咖啡勺/漏斗前盖/漏斗后盖/漏斗分流嘴/滤网支架	PP (丙烯的均聚物)	GB 4806.7-2016
水箱	MS	GB 4806.7-2016
单杯滤杯/双杯滤杯/过滤片/蒸汽阀弹簧/出水顶粒弹簧/蒸汽管弹簧/不锈钢螺丝/滤网/奶泡头/蒸汽阀芯	不锈钢06Cr19Ni10	GB 4806.9-2016
蒸汽阀体/蒸汽阀座	PA66+玻纤 (己二酸和己二胺的聚合物)	GB 4806.7-2016
安全阀组件	不锈钢06Cr19Ni10	GB 4806.7-2016
	PA66+玻纤 (己二酸和己二胺的聚合物)	GB 4806.7-2016
	硅胶(二甲基(硅氧烷与聚硅氧烷)和二氧化硅的反应产物)	GB 4806.7-2016
	聚甲醛(POM)	GB 4806.7-2016
水泵	不锈钢06Cr19Ni10	GB 4806.9-2016
	PA66(己二酸和己二胺的聚合物)	GB 4806.7-2016
	硅胶(二甲基(硅氧烷与聚硅氧烷)和二氧化硅的反应产物)	GB 4806.11-2016
	三元乙丙橡胶	GB 4806.11-2016
硅胶密封圈/硅胶管	硅胶(二甲基(硅氧烷与聚硅氧烷)和二氧化硅的反应产物)	GB 4806.11-2016
漏斗/锅炉/锅炉下盖/蒸汽管/出水顶粒支架/滤网固定螺丝	铝合金	GB 4806.9-2016
铁氟龙管	四氟乙烯与六氟丙烯共聚物(PTFE)	GB 4806.7-2016

## 保修卡

顾 客	姓 名		保 修 期 限  壹 年
	地 址		
	电 话		
	购买日期		
<p>本保修卡各栏目请详细填写</p> <p>1. 本产品自购买日一年内在正常使用状况下免费服务。</p> <p>2. 超过上项所定期限如需更换零配件，则酌情收取检修费。</p> <p>3. 在保修期间，若有下类情形恕不免费修理：</p> <p>a. 未能出示保修卡或购买凭证(发票或收据)者。</p> <p>b. 超过保修范围的维修</p> <p>c. 因拆装或改造而造成的损坏。</p> <p>d. 因错误疏忽使用或人为使用不当造成的损坏。</p> <p>e. 非一般家庭使用(如长时间使用于环境恶劣的场所)所造成之故障或损害者。</p> <p>f. 外观因使用而自然污旧者。</p>		<p>检 验 员</p>	 <p>检验员： 检验日期： QCPASS</p>
		<p>经 销 商 签 章</p>	



成品尺寸:210x148.5 (mm)

材质:128g双铜纸

要求:彩印, 双面印刷

● Pantone Process Cyan U

C:100 M:0 Y:0 K:0



Pantone 294 U

C:100 M: 68 Y:0 K:30