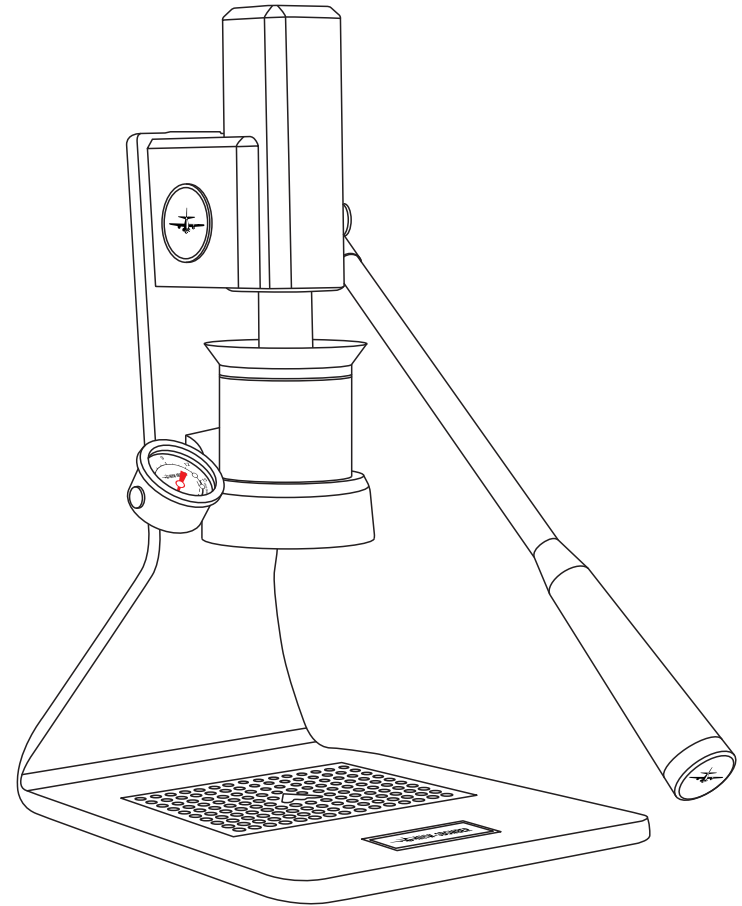


# 说明书/INSTRUCTIONS



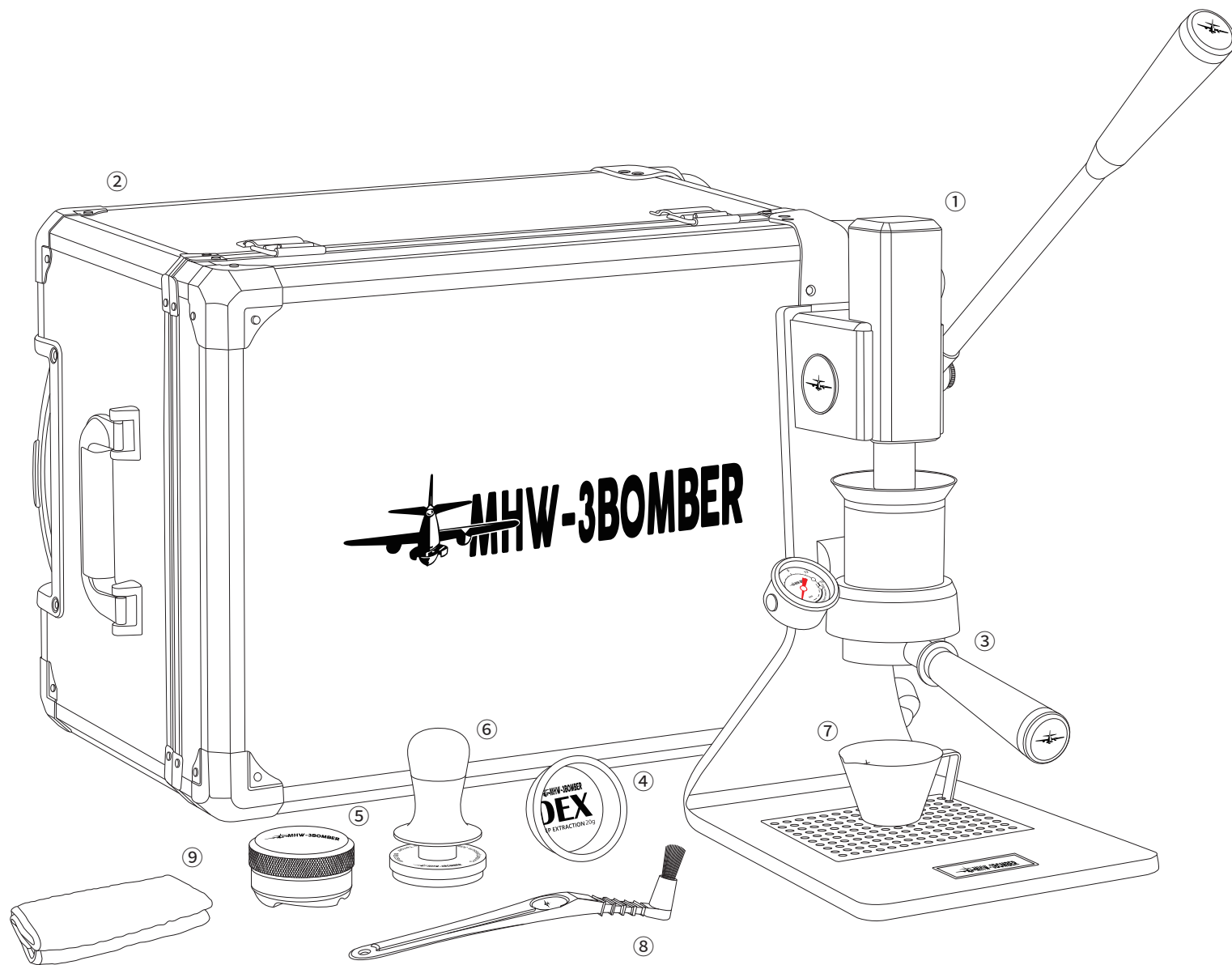
简体中文 03

ENGLISH 15

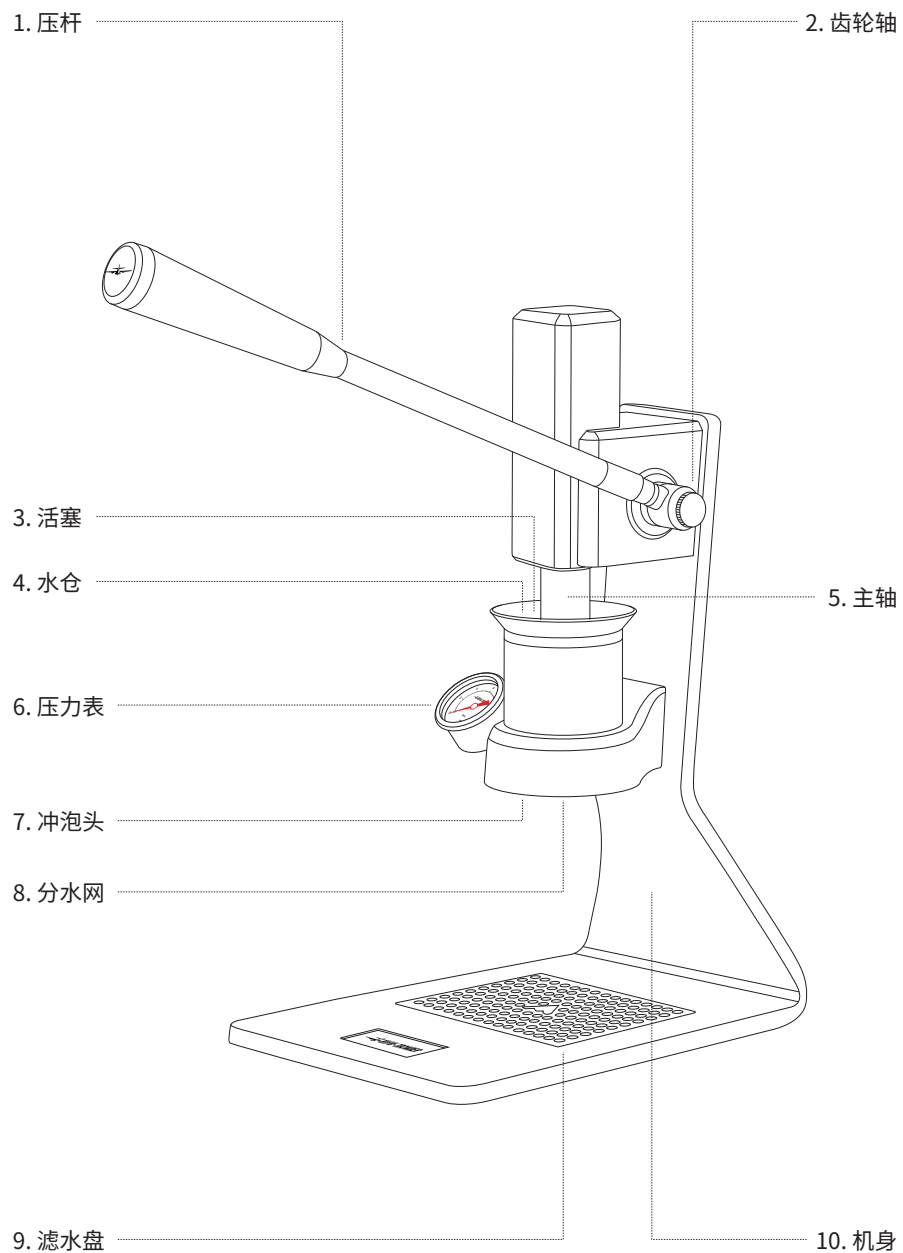
한국어 27

# 产品清单

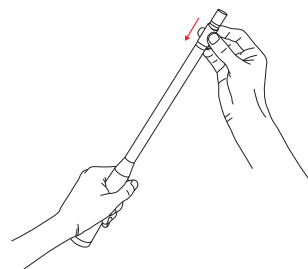
- ① 音速S7手压咖啡机×1
- ② 拉杆箱×1
- ③ 无底手柄×1
- ④ DEX精密粉碗×1
- ⑤ CD木盖板四桨布粉器×1
- ⑥ 闪击恒力粉锤×1
- ⑦ 泽田小量杯×1
- ⑧ 弯头毛刷×1
- ⑨ 深灰毛巾×1
- ⑩ 说明书×1



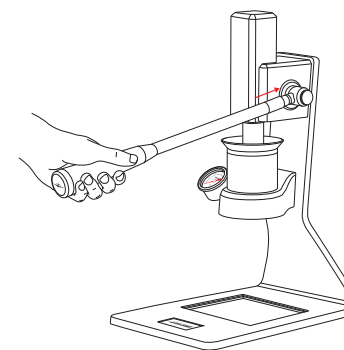
## 产品结构图



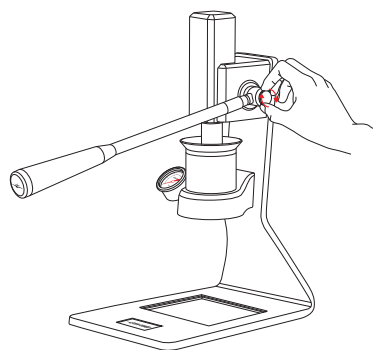
## 安装指引



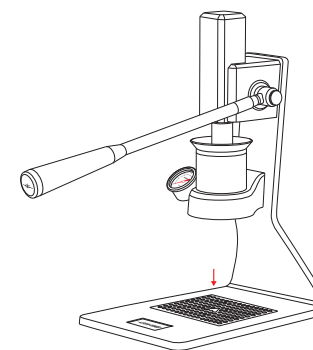
①. 取出拉杆, 装上金属套圈



②. 将拉杆穿过齿轮轴, 旋转拉杆预留孔位对准螺丝孔



③. 装上固定螺丝, 对准拉杆预留孔并拧紧

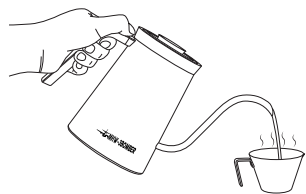


④. 取出滤水盘放在咖啡机底座上即可使用

## 首次使用

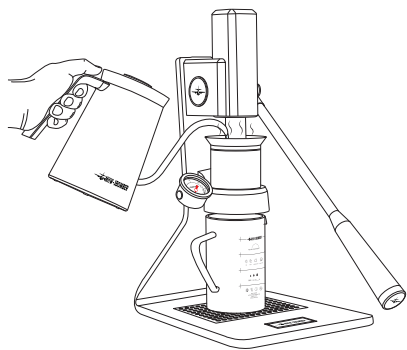
首次使用请先清洁水仓、冲泡头及无底手柄,  
建议先练习稳定6bar压力萃取5-10杯espresso, 勿饮用。

# 使用说明



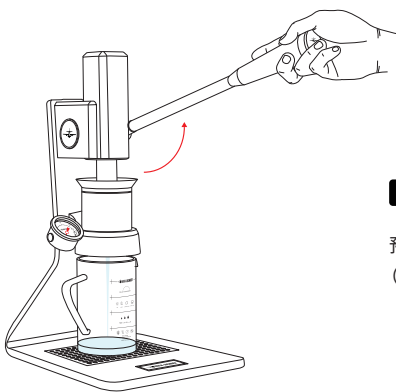
## 一. 温杯

用开水预热需要接espresso的器具



## 二. 预热

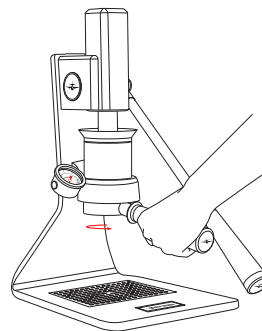
先将拉杆放下(最低的位置),  
加入适量的开水预热冲煮头与水仓(约80ml),  
预热时间约30s-50s之间



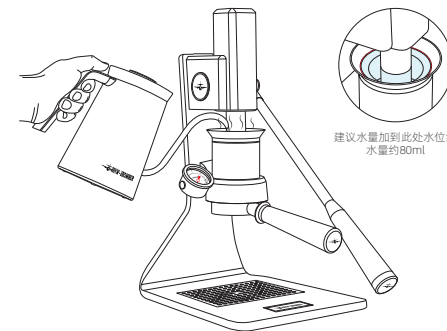
## 三. 排水

预热后抬起拉杆排出水  
(准备一个器具接水)

## 四. 萃取咖啡

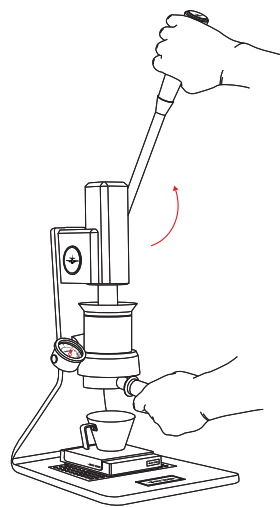


①. 在手柄里面装填好咖啡粉, 扣上咖啡机



建议水量加到此处水位线  
水量约80ml

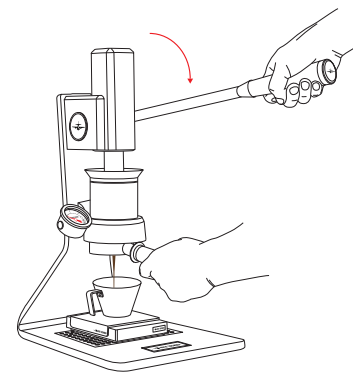
②. 在水仓里面加入适量的开水(建议90-95度)



③. 缓慢抬起拉杆, 水开始与咖啡粉接触



建议用6-9bar压力萃取  
(请勿超过12bar)

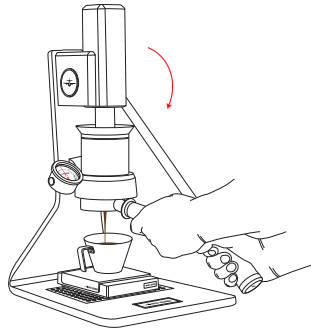


④. 当把拉杆提到最高处, 水完全进入冲煮头以后,  
手扶在无底手柄或者机身, 向下压拉杆,  
同时观察压力表, 开始萃取咖啡;

# 模拟测试



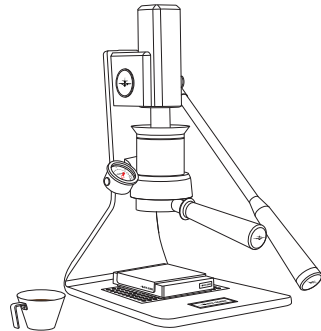
建议保持在9bar压力萃取  
(请勿瞬间大力重压)



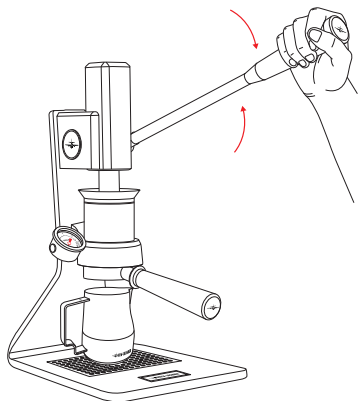
⑤. 萃取时注意平稳用力, 注视压力表, 保证力度维持在所需要的位置



萃取完毕, 松开拉杆, 压力归零



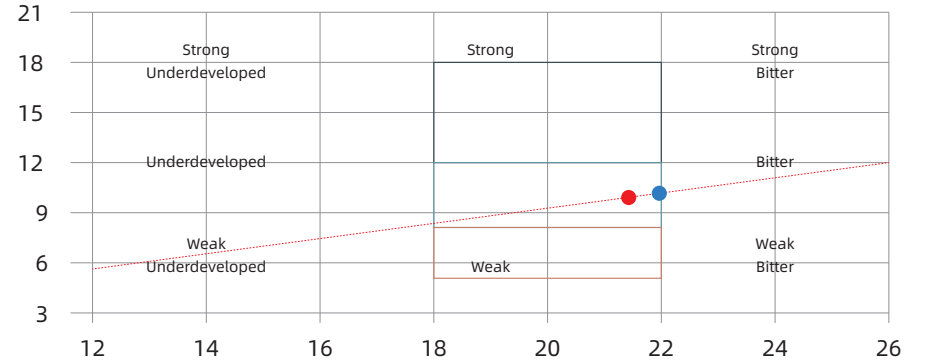
⑥. 用克称记录液重, 当espresso萃取到了所需要的克数时, 停止用力, 移开杯子即可



## 五. 清理

在萃取结束后, 再重复压2-3次, 清空冲煮头空间内的多余的水 (准备一个器具接水)

■ RISTRETTO ■ NORMALE ■ LUNGO ● 音速S7手压咖啡机 ● 半自动咖啡机

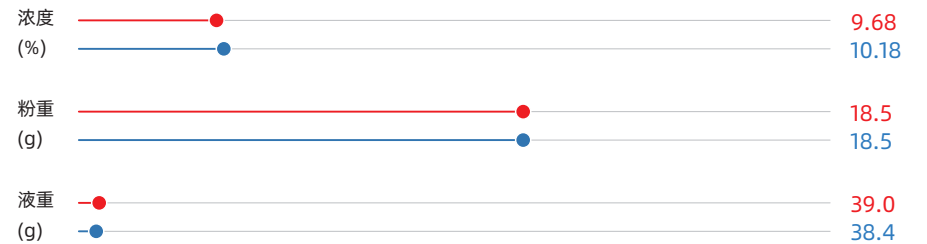


## 萃取实测数据

|              |     |             |     |
|--------------|-----|-------------|-----|
| 含水率 (MOIST%) | 3   | 二氧化碳 (CO2%) | 0.5 |
| 吸水率 (LRR)    | 1.2 | 压力 (BAR)    | 9   |

## 萃取率

21.15% 21.90%



· 以上测试为内部测试, 仅供参考  
· 本次测试的萃取时间是以液体滴入杯中开始记录

## 清洁与保养

当萃取结束后

- ① 使用刷子清洁冲煮头胶圈；
- ② 使用清水清洁水仓，海绵清洁分水网；
- ③ 将滤水盘取下冲洗干净。



### 换活塞中心垫圈

用螺丝刀撬分水网的外边(请勿撬分水网中间)，取出分水网，然后用拉杆把活塞拉到最上，把活塞的螺丝扭开，用拉杆把活塞压到最下面，这样就可以取出活塞了，取出后把中心的垫圈换好，装回即可。



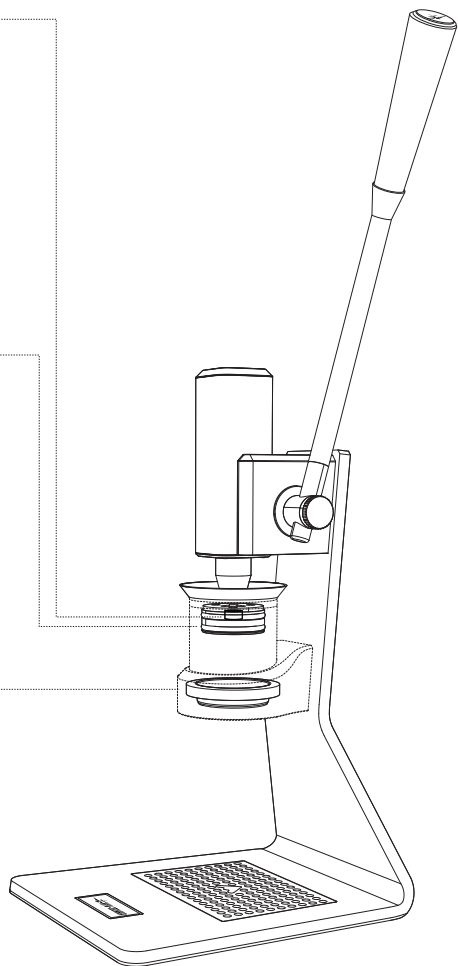
### 换活塞胶圈

用螺丝刀撬分水网的外边(请勿撬分水网中间)，取出分水网，然后用拉杆把活塞拉到最上，把活塞的螺丝扭开，用拉杆把活塞压到最下面，这样就可以取出活塞了，然后把胶圈换上，装回即可；



### 换冲煮头胶圈

用螺丝刀撬分水网的外边(请勿撬分水网中间)，取出分水网后，把胶圈和分水网装好，胶圈有字母的向上面，一起装在冲煮头上，可以用头部平软的工具往里面按胶圈(请勿用尖的硬物)，安装好了以后，用手柄反复几次装卸，使胶圈稳固即可；



## 注意事项

- ① 请将本产品放置在水平台面上使用；
- ② 本产品最大萃取压力 12bar，请勿超过此压力值，以免对产品部件造成损坏；
- ③ 本产品水仓最大容量 100ml，萃取最佳水量为中间横线处(约 80ml)；
- ④ 请使用专业温控壶或长嘴壶缓慢加水，以免热水洒落造成烫伤；
- ⑤ 请观看相关操作教程后在进行咖啡机操作(儿童不建议操作此设备)；

## 基础参数

|    |                         |
|----|-------------------------|
| 品牌 | MHW-3BOMBER®            |
| 品名 | 音速S7手压咖啡机               |
| 型号 | CM801                   |
| 颜色 | 黑色                      |
| 尺寸 | 机身230×260×420mm；压杆450mm |
| 材质 | SUS304、铝合金、硅胶、胡桃木、四氟乙烯  |

## 售后保修卡



感谢您购买MHW-3BOMBER品牌产品，  
凭此售后保修卡产品未私自拆卸或无人为损伤，  
可享受由购买日起为期1年的免费维修服务。

### 保修条例

#### 以下情况不属于免费保修范围：

- ① 未按说明书规定操作，维护，保管，自行拆卸等人为因素而造成的损坏；
- ② 使用不当，意外疏忽(摔落等)造成的损坏；
- ③ 因不可抗力因素(如雷电，地震，火灾，水灾等)造成损坏。

### 维护信息

产品名称及型号 \_\_\_\_\_

购买时间 \_\_\_\_\_

购买方式 \_\_\_\_\_

订单编号 \_\_\_\_\_

客户姓名 \_\_\_\_\_

客户联系方式 \_\_\_\_\_

退货原因 \_\_\_\_\_

### 售后登记

维修

换货

退货

## 维修记录

| 修理日期 | 故障情况 | 维修结果 |
|------|------|------|
|      |      |      |
|      |      |      |
|      |      |      |

## 关于我们

咖啡卓越的美学，让我们不断创新设计来进一步完善，  
每一件作品都来源于咖啡与生活的碰撞。  
专业只是其一，传递积极向上的正能量才是我们的根本。

## 如有任何疑问请与我们联系

☎ 轰炸机咖啡设备制造(中山)有限公司

📍 中山市小榄镇宝丰社区友诚路3号

☎ 400-9922-092

🌐 WWW.MHW3BOMBER.COM

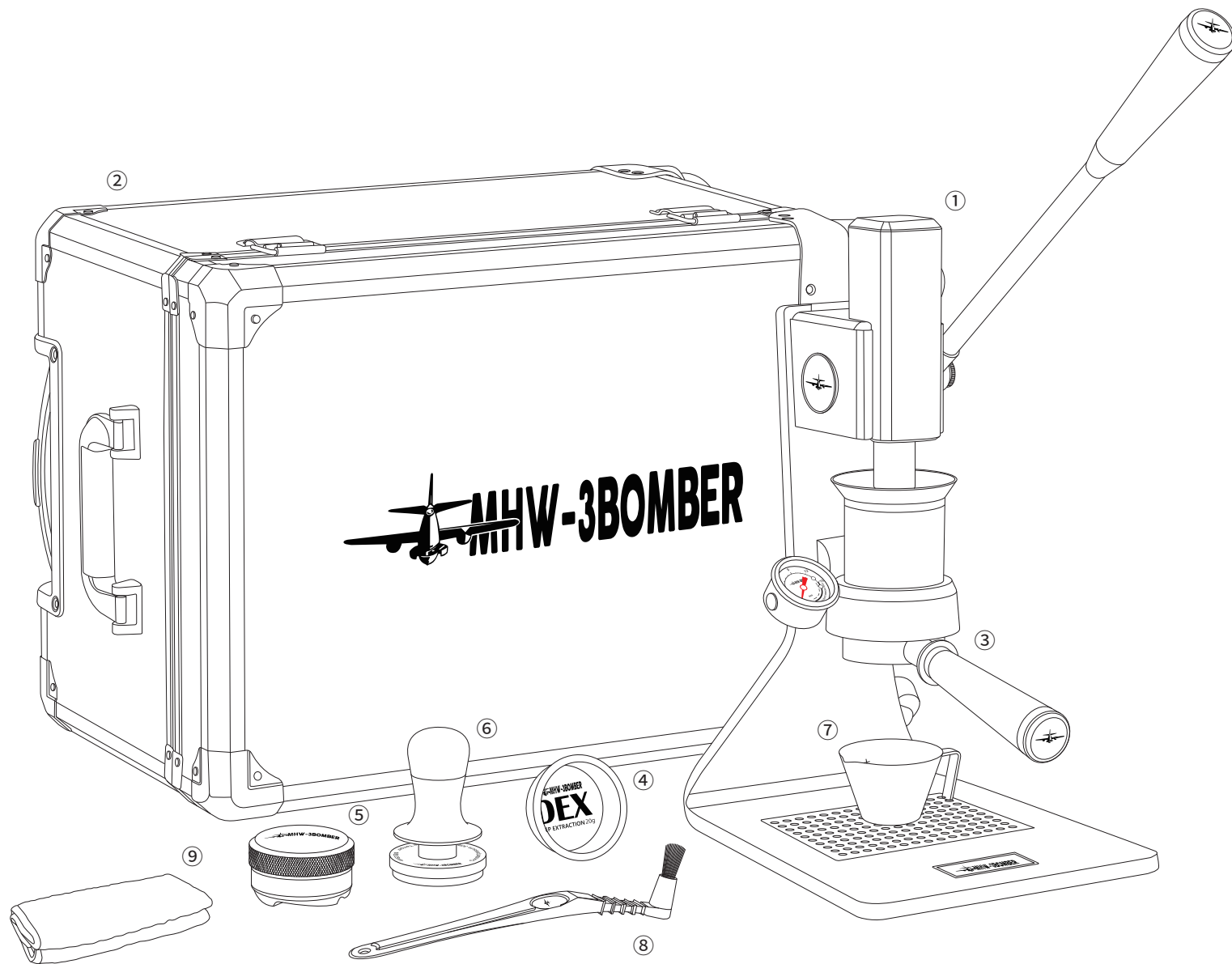


更多资讯关注官方公众号

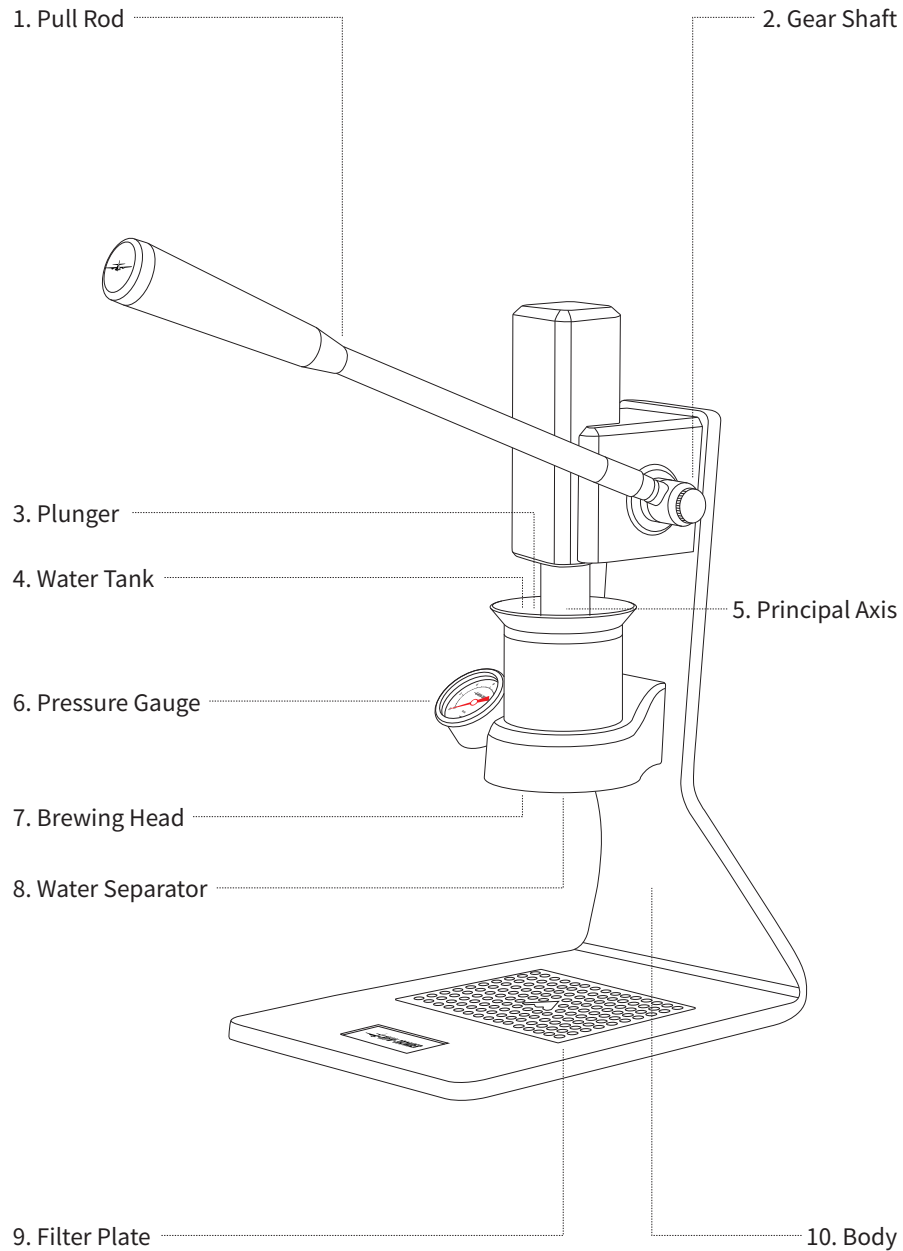


# PRODUCT LIST

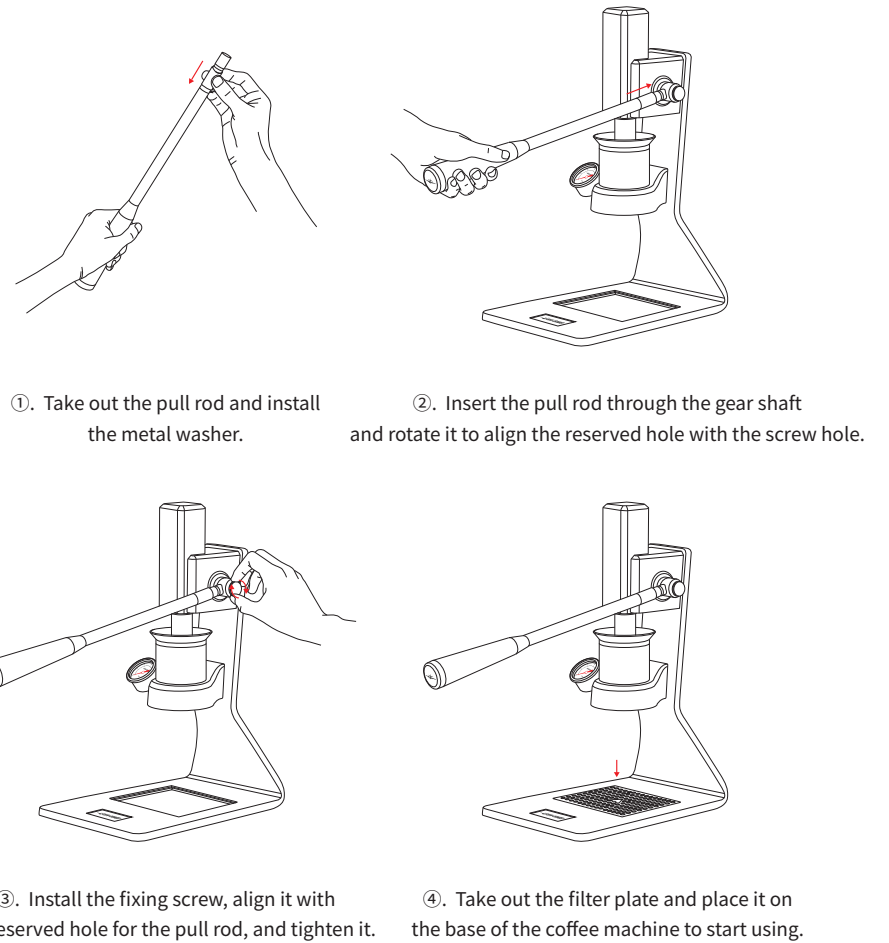
- ①. Sonic S7 Manual Espresso Machine ×1
- ②. Pull Rod Box ×1
- ③. Bottomless Portafilter ×1
- ④. DEX Precise Filter Basket ×1
- ⑤. CD-Texture Distributor four-oars ×1
- ⑥. Flash Constant Pressure Tamper ×1
- ⑦. Stainless Steel Measuring Cup ×1
- ⑧. Elbow Brush ×1
- ⑨. Waffle Towel dark-grey ×1
- ⑩. Instructions ×1



# PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM



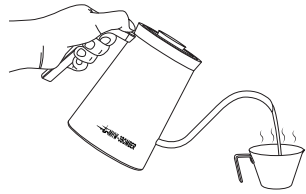
# INSTALLATION GUIDE



# INITIAL USE

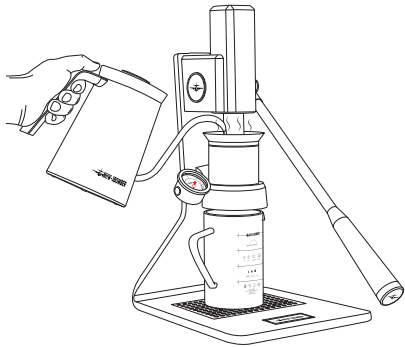
Before first use, please clean the water tank, brewing head, and bottomless handle. It is recommended to practice stable extraction with 6 bar pressure for 5-10 cups of espresso without drinking.

# INSTRUCTIONS



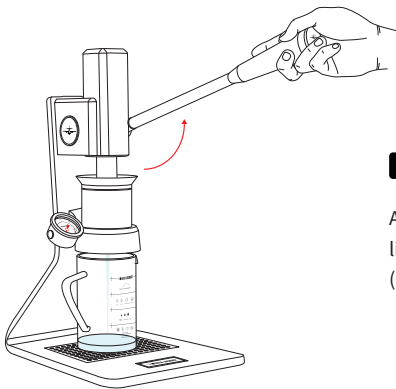
## I. Preheating Cups

Preheat espresso cups with boiling water.



## II. Preheating

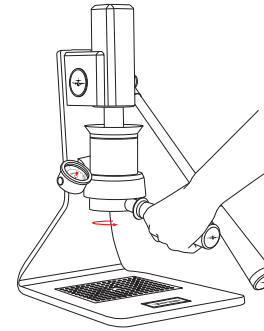
Lower the pull rod to the lowest position. Add a suitable amount of boiling water to preheat the brewing head and water tank (approximately 80ml). Preheating takes about 30s-50s.



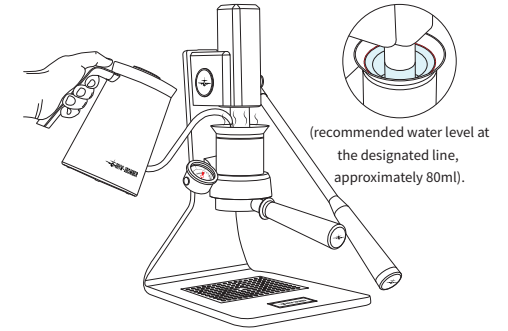
## III. Drainage

After preheating, lift the pull rod to drain the water (prepare a container to collect water).

## IV. Coffee Extraction

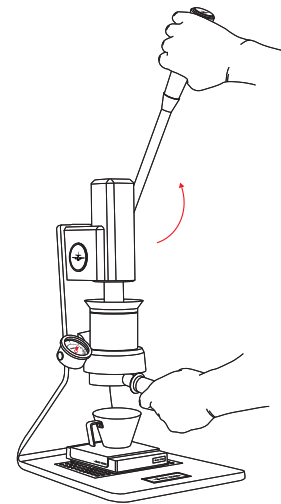


1. Fill the handle with coffee powder and attach it to the coffee machine.

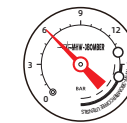


(recommended water level at the designated line, approximately 80ml).

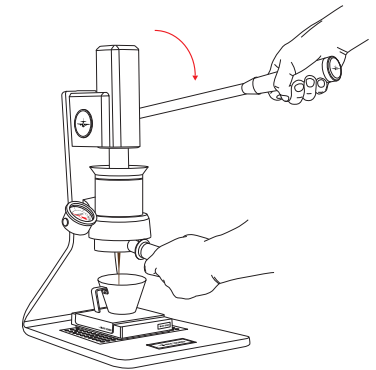
2. Add a suitable amount of boiling water to the water tank (recommended temperature: 90-95 degrees Celsius).



3. Slowly raise the pull rod to allow water to come into contact with the coffee powder.



recommended extraction pressure: 6-9 bar, do not exceed 12 bar.



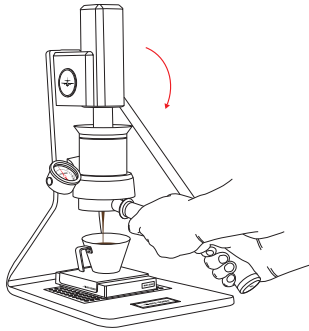
4. When the pull rod is raised to the highest position and the water has completely entered the brewing head, hold the bottomless handle or the body and press down on the pull rod while observing the pressure gauge to start coffee extraction.



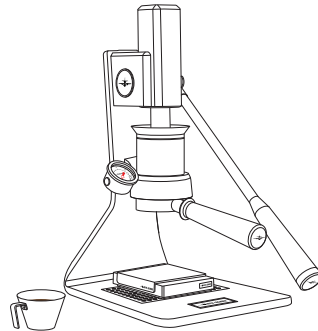
recommended pressure: 9 bar,  
do not apply excessive force suddenly.



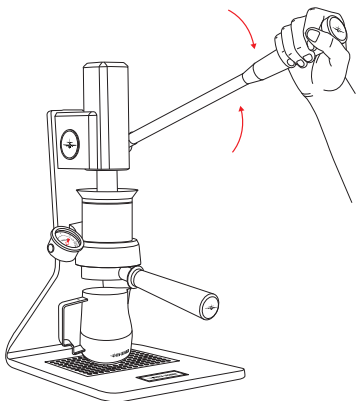
extraction completed,  
release the pull rod,  
pressure returns to zero.



5. During extraction, maintain stable force and monitor the pressure gauge to ensure the desired pressure



6. Record the weight of the liquid.  
When the espresso has reached the desired weight,  
release the force and remove the cup

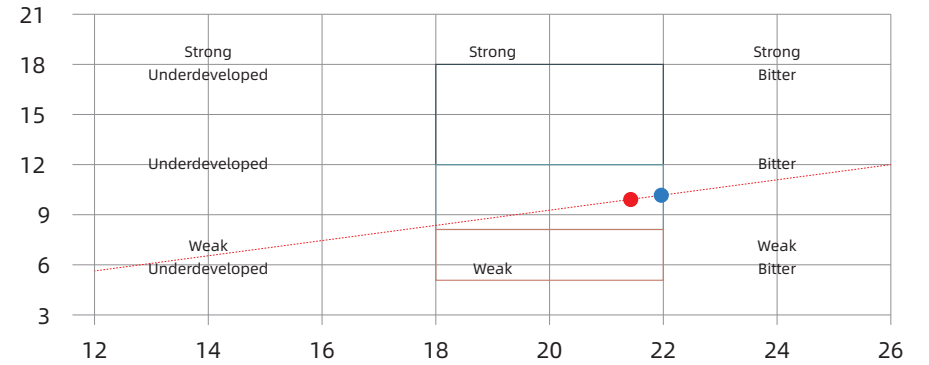


### V. Cleaning

After extraction, repeat pressing the pull rod 2-3 times to empty the excess water from the brewing head (prepare a container to collect water).

## SIMULATED TEST

■ RISTRETTO ■ NORMALE ■ LUNGO ● SONIC S7 MANUAL ESPRESSO MACHINE ● SEMI-AUTOMATIC COFFEE MACHINE

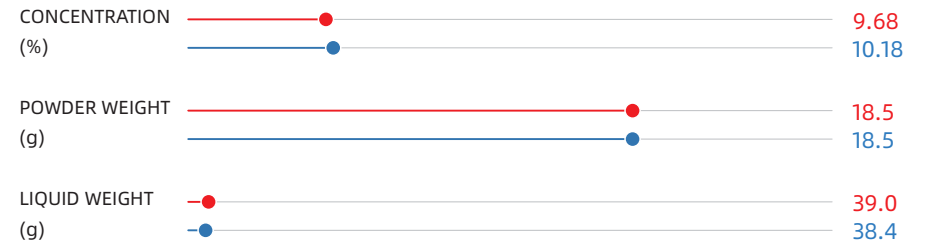


### Extraction Test Data

|                             |     |                       |     |
|-----------------------------|-----|-----------------------|-----|
| Moisture Content (MOIST%)   | 3   | Carbon Dioxide (CO2%) | 0.5 |
| Liquid Retention Rate (LRR) | 1.2 | Pressure (BAR)        | 9   |

### Extraction Rate

21.15% 21.90%



- The above tests are for internal reference only.
- The extraction time for this test starts from the start of liquid dripping into the cup.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- ① Use a brush to clean the sealing ring of the brewing head.
- ② Clean the water tank with water, and use a sponge to clean the water separator.
- ③ Remove the filter plate and rinse it clean.

### Replace the Piston Center Washer

Using a screwdriver, pry on the outer edge of the distributor screen (do not pry on the center of the screen), remove the distributor screen, then pull the piston up as far as it will go with the pull rod. twist the screw of the piston, and press the piston to the bottom with the pull rod. then you can take out the piston. after removing the piston, replace the washer in the center of the piston and put it back.



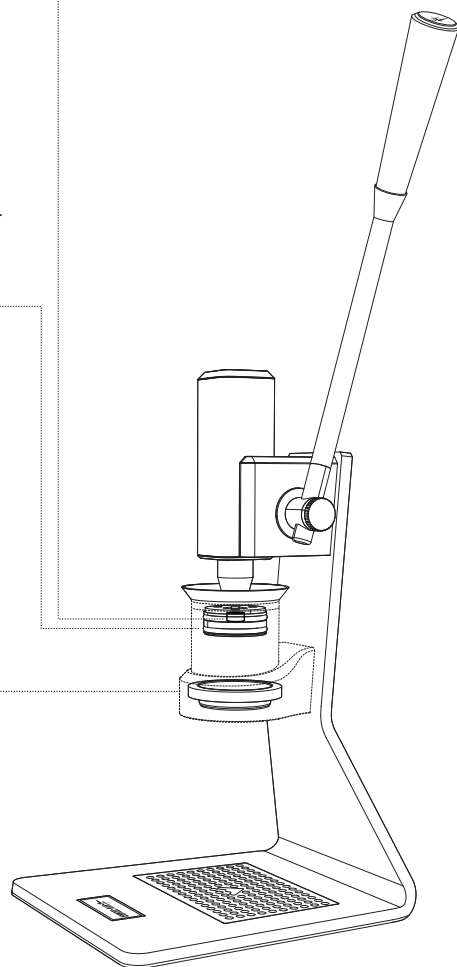
### Replace the Piston Rubber Ring

Use a screwdriver to pry on the outer edge of the distributor screen (do not pry on the center of the screen), remove the screen, then pull the piston to the top with the pull rod. twist the screw of the piston, and press the piston to the bottom with the pull rod. then you can take out the piston, replace the rubber ring, and put it back.



### Replace the Brewing Head Seal


Use a screwdriver to pry the outer edge of the water separator (do not pry in the middle), after removing the water separator, install the seal and water separator, the lettered side of the seal should face up, press the seal inward using a tool with a flat head (do not use sharp objects), after installing, repeatedly remove and install the handle a few times to ensure the seal is secure.



## PRECAUTIONS

- ① Please place this product on a level surface before use.
- ② The maximum extraction pressure of this product is 12 bar. Do not exceed this pressure to avoid damage to the components.
- ③ The maximum capacity of the water tank is 100ml. The optimal water volume for extraction is at the middle horizontal line (approximately 80ml).
- ④ Please use a professional temperature-controlled kettle or a long spout kettle to slowly pour hot water to prevent scalding from hot water splashing.
- ⑤ Please watch relevant operation tutorials before operating the coffee machine (not recommended for children).

## BASIC PARAMETERS

|          |  |
|----------|--|
| Brand    |  MHW-3BOMBER® |
| Name     | Sonic S7 Manual Espresso Machine   |
| Model    | CM801  |
| Color    | Black  |
| Size     | Body 230×260×420mm; Pull Rod 450mm   |
| Material | SUS304, Aluminum Alloy, Silicone, Walnut Wood, PTFE  |

## WARRANTY CARD



Thanks for purchasing MHW-3BOMBER products.  
From the date of purchase,  
if the product is not disassembled or damaged artificially.  
With this warranty card, you have free maintenance service for 1 year

## WARRANTY RULES

**The following conditions do not belong to the scope of free warranty:**

- ① Damage caused by human factors such as operation, maintenance, storage and self-disassembly not in accordance with the instruction;
- ② Damage caused by improper operations or accidents ( falling, etc. )
- ③ Damage caused by force majeure factors (such as lightning, earthquake, fire, flood, etc.).

## MAINTENANCE INFORMATION

Product name and model \_\_\_\_\_

Purchase time \_\_\_\_\_

Purchase methods \_\_\_\_\_

Order number \_\_\_\_\_

Customer name \_\_\_\_\_

Customer contact information \_\_\_\_\_

Return reason \_\_\_\_\_

## AFTERMARKET

Maintain

Barter

Returns

## MAINTENANCE RECORD

| Maintenance Date | Fault condition | Maintenance results |
|------------------|-----------------|---------------------|
|                  |                 |                     |
|                  |                 |                     |
|                  |                 |                     |

## ABOUT US

Based on excellent coffee aesthetics,  
we always improve and innovate our products for better performance.  
Every product is inspired from coffee and life.  
To do professional work with professional attitude,  
that' s the fundamental of our existence.

## IF YOU HAVE ANY QUESTIONS, PLEASE CONTACT US

MHW-3BOMBER Coffee Equipment Manufacturing  
(Zhongshan) Co., Ltd.

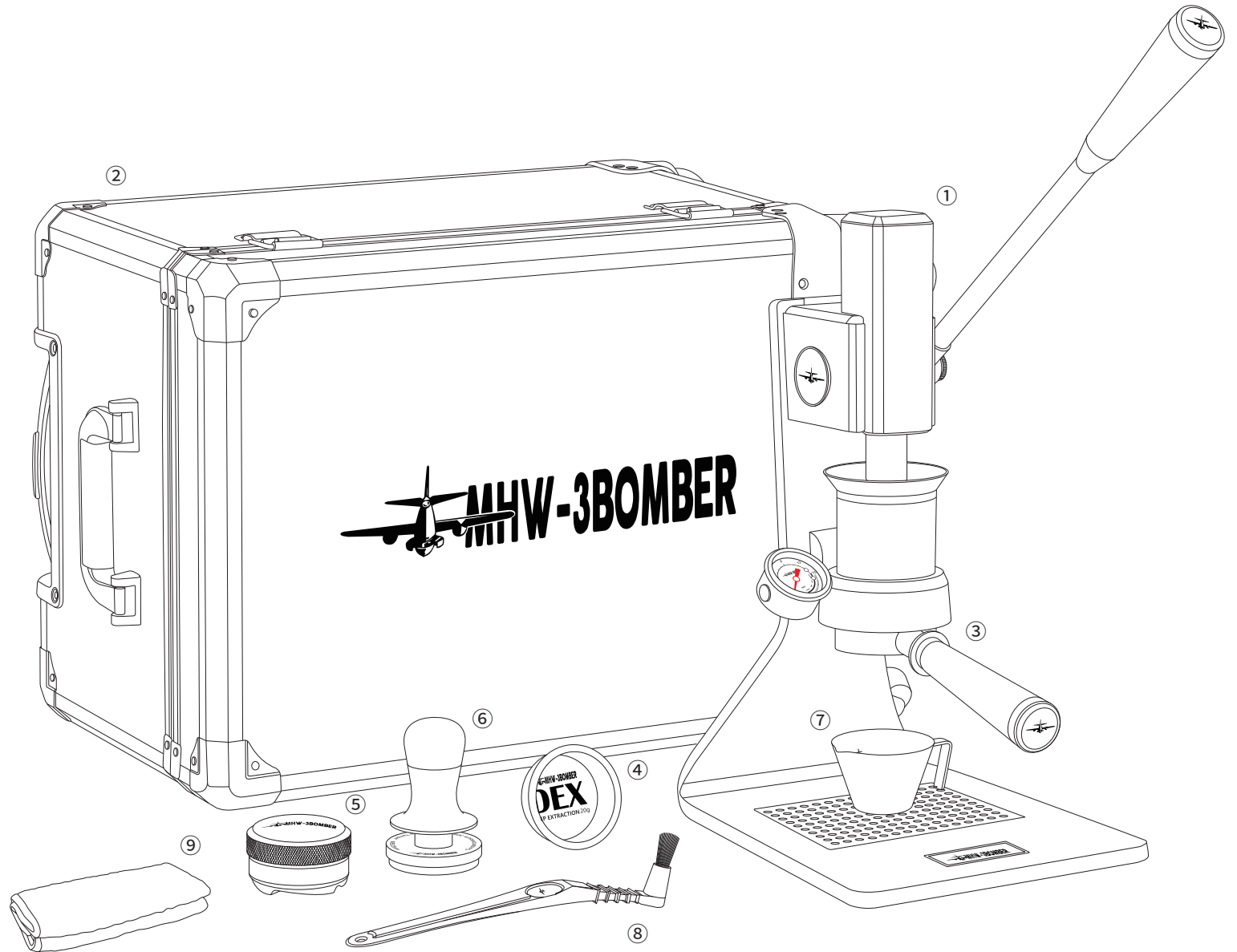
No.3 Youcheng Road, Baofeng Community,  
Xiaolan Town, Zhongshan City

400-9922-092

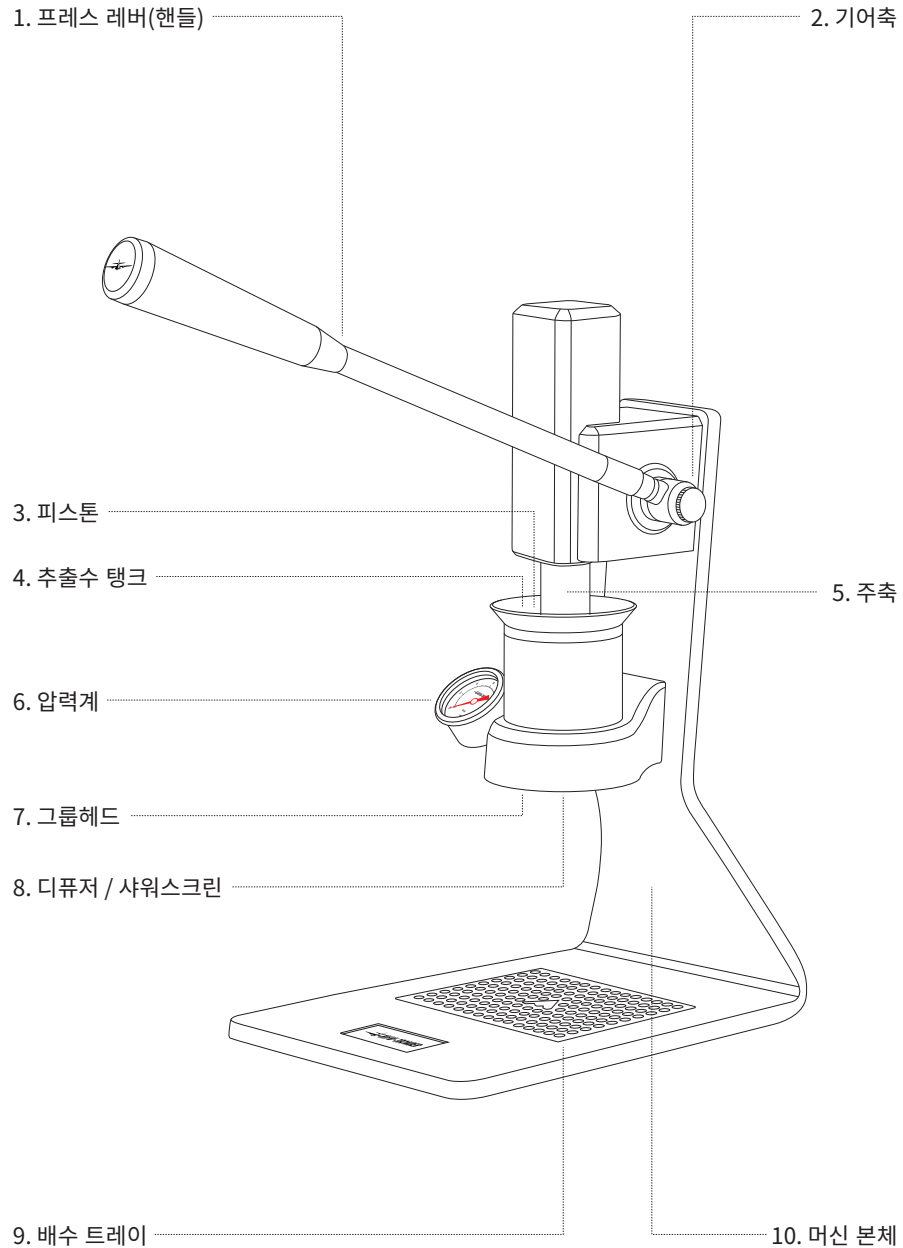
WWW.MHW3BOMBER.COM

## 제품 구성

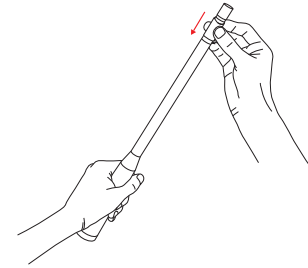
- ① Sonic S7 레버 프레스 머신 본품 × 1
- ② 캐리어 × 1
- ③ 바텀리스 포트필터 × 1
- ④ DEX 정밀 바스켓 20g × 1
- ⑤ CD 시리즈 디스트리뷰션 톨 58.35mm × 1
- ⑥ 플래시 압력 탬퍼 58.35mm × 1
- ⑦ 스테인리스 스틸 샷잔 100ml × 1
- ⑧ 머신 청소솔 × 1
- ⑨ 커피 타월 × 1
- ⑩ 설명서 × 1



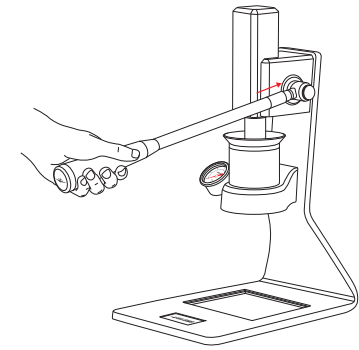
## 제품구조도



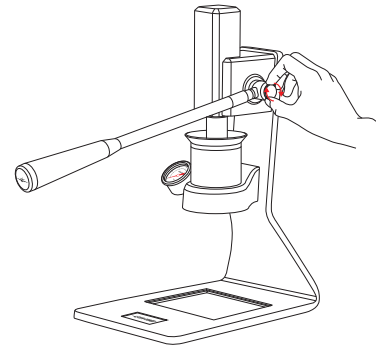
## 설치 지침



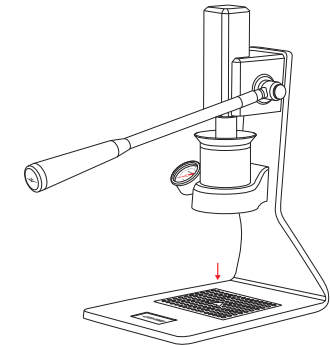
①. 프레스 레버를 분리하여 금속 펠릿을 장착합니다.



②. 레버를 기어축에 장착하여 작동에 무리 없이 세팅을 합니다.



③. 고정 나사를 결합하여 충분히 힘을 주어도 풀리지 않을 정도로 조입니다.



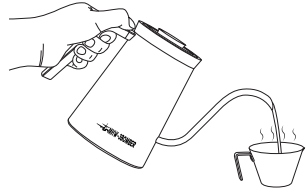
④. 배수 트레이를 커피 머신 받침대 맞게 장착합니다.

## 처음 사용하다

첫 사용시 추출수 탱크, 그룹 헤드, 포트필터 등을 먼저 세척하고 ESPRESSO 5-10컵 정도를 추출하여 안정적인 작동이 확인되고 세척이 깔끔하게 되면 그 후 추출하여 음용 하시기 바랍니다.

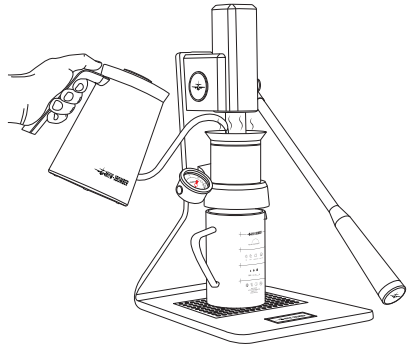


# 사용설명



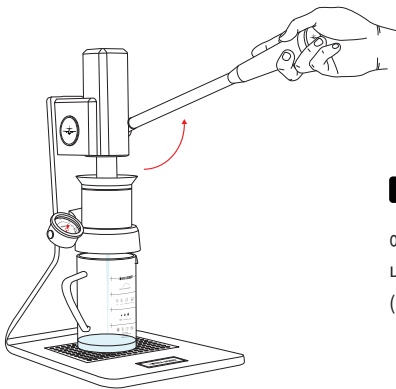
## 1. 온수 계량컵(샷잔)

끓는 물을 추출수 탱크에 계량하여 넣을 수 있는 도구 및 에스프레소 샷잔으로 활용합니다



## 2. 예열

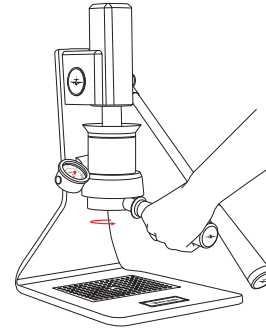
레버를 끝까지 내리고 끓는 물을 그룹헤드에 적당량(약 80ml) 넣고 추출 환경에 따라서 30~50초 정도 예열합니다.



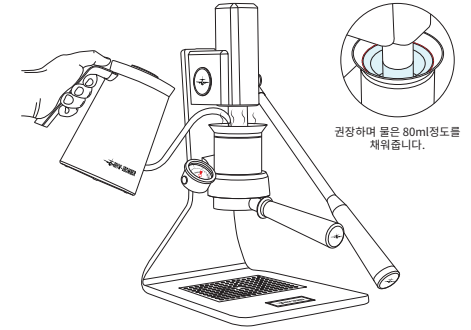
## 3. 배수

예열 후 프레스를 끝까지 올리고 다시 내려서 물을 배출하고 추출 준비를 합니다 (샷잔을 준비합니다)

## 4. 커피 추출

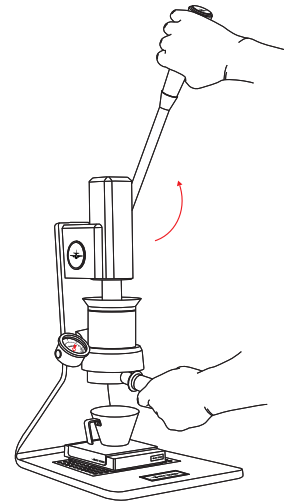


①. 포트필터에 원두를 도정하고 그룹헤드에 단단하게 체결합니다.

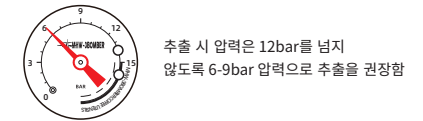


권장하며 물은 80ml정도를 채워줍니다.

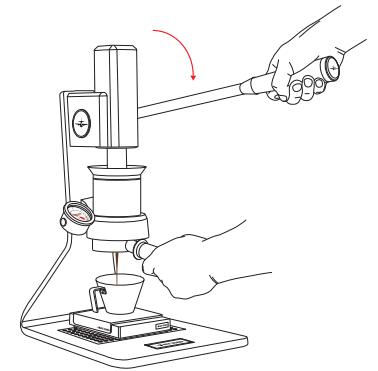
②. 추출 탱크에 추출수를 적당량 채웁니다. 추출수의 온도는 90~95도를.



③. 추출 레버를 천천히 들어올리면 추출수에 원두에 닿기 시작합니다.



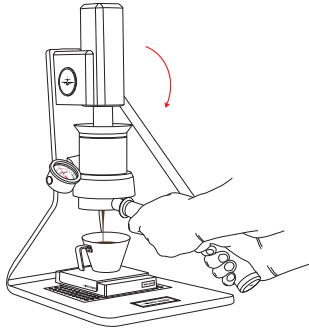
추출 시 압력은 12bar를 넘지 않도록 6-9bar 압력으로 추출을 권장함



④. 추출 레버를 끝까지 올리고 포트필터 핸들 등 움직임이 없게 머신을 단단히 잡고 레버를 아래로 내리면서 압력계를 움직임을 관찰하여 에스프레소를 추출합니다.



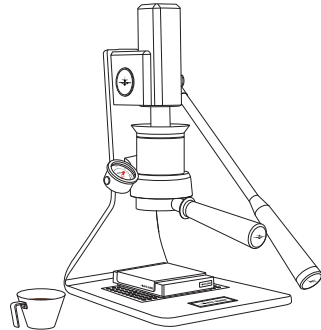
9bar 압력추출 권장하며 순간적으로 강한 압력을 가하는 것은 자제해야 합니다



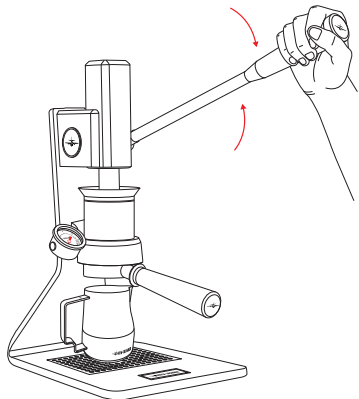
⑤. 추출시 머신이 안정적으로 작동할 수 있도록 움직임이 없을 정도로 강하게 머신을 고정합니다.



추출 완료, 타이로드 해제, 압력 제로



⑥. 에스프레소를 원하는 만큼 추출하면 프레스 레버를 멈추고 추출한 에스프레소를 옮기시면 됩니다

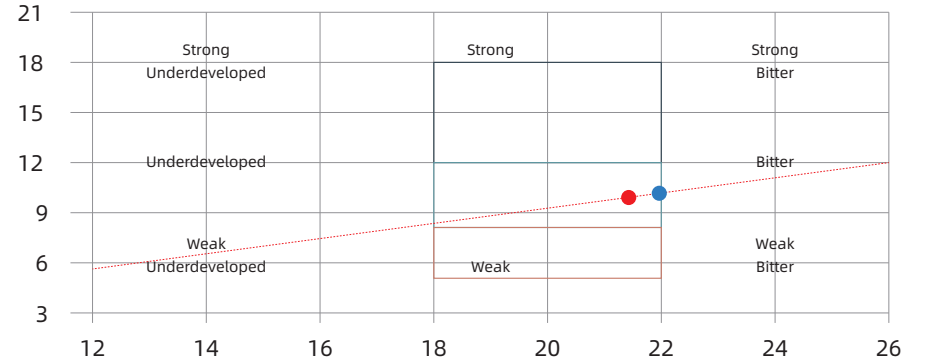


### 5. 청소

추출이 끝난 후 2~3회 반복적으로 레버를 펌핑하여 그룹헤드 안에 있는 남은 물을 깔끔하게 비워줍니다.  
청소하실 때는 배수되는 물을 담을 수 있는 용기를 준비합니다.

## 모의 테스트

■ RISTRETTO ■ NORMALE ■ LUNGO ● 음속 S7 커피 프레스 ● 반자동커피머신

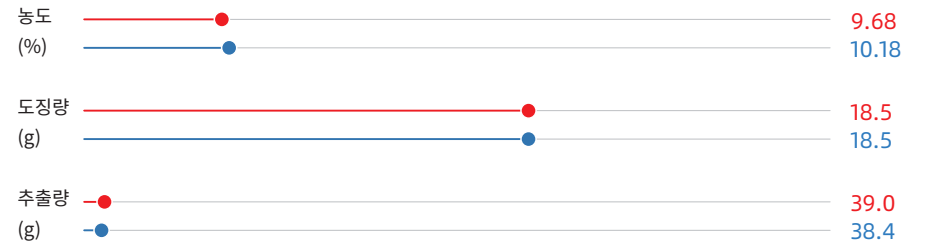


### 실측 데이터 추출

|               |     |                |     |
|---------------|-----|----------------|-----|
| 수분함량 (MOIST%) | 3   | 이산화탄소비율 (CO2%) | 0.5 |
| 액체잔류비율 (LRR)  | 1.2 | 압력 (BAR)       | 9   |

### 추출율

21.15% 21.90%



- 상기 테스트는 내부 테스트로 참고용으로만 활용하십시오.
- 본 테스트의 추출 시간은 에스프레소가 샷잔에 떨어지는 시점부터 계산하여 기록한 것입니다.

## 머신의 청소 및 관리

추출을 완료하면

- ① 브러쉬를 이용하여 그룹헤드를 주변을 깨끗이 세척합니다.
- ② 깨끗한 물로 추출수 탱크를 청소하고, 디퓨저, 샤워스크린 등 깔끔하게 세척합니다.
- ③ 배수 트레이를 행구어 냅니다.

### 피스톤 센터 와셔 교환

디퓨저의 바깥쪽을 드라이버,  
리무버 등으로 천천히 힘을 주어 피스톤을 분리한  
다음 센터 와셔를 교체하여 다시 채워주시면 됩니다.



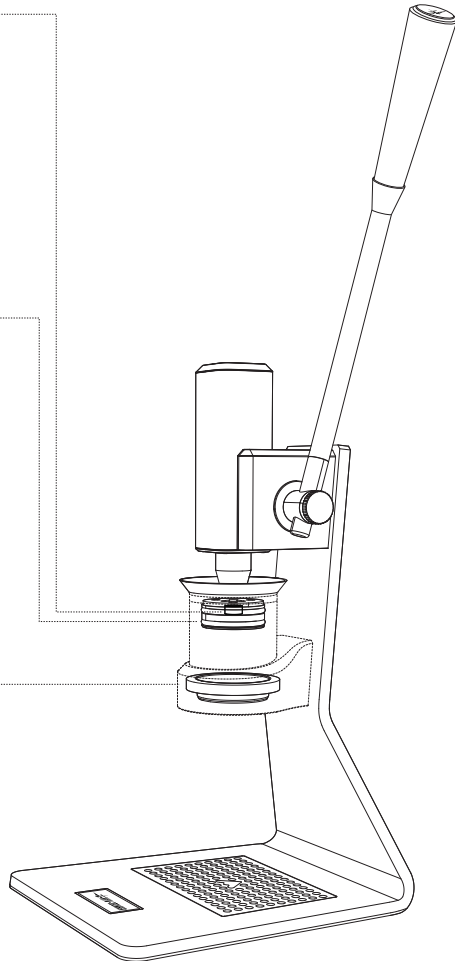
### 피스톤 고무링(오링) 교체

디퓨저의 바깥쪽을 드라이버,  
리무버 등으로 천천히 힘을 주어 피스톤을 분리합니다.  
그리고 기존 고무링을 분리하고  
새로운 고무링을 끼워 결합하면 됩니다.



### 가스켓 교체

디퓨저의 바깥쪽을 드라이버,  
리무버 등으로 천천히 힘을 주어 샤워 스크린을  
꺼낸 후 글자가 위로 위치하게 가스켓을 결합하고  
그룹헤드에 결합한 후 부드러운 도구로 밀어 넣습니다.  
그 후 포트필터를 여러 번 체결과 분리를  
반복하여 가스켓이 안쪽으로 꼭 끼게 합니다.



## 주의사항

- ① 본 제품을 바닥이 평평한 추출 환경에서 사용하십시오.
- ② 본 제품의 최대 추출압력은 12bar이며,  
이 압력치를 초과하여 제품의 부품에 손상이나 무리가 가지 않게  
사용하시고 안전에 유의하십시오.
- ④ 본 제품의 추출수 탱크의 최대 용량은 100ml,  
⑤ 추출 최적 수량은 중간의 가로선 표시까지 약 80ml입니다.

뜨거운 물이 흘러 화상을 입지 않도록 입구가 긴 주전자 등이나  
안전한 용기를 사용하여 추출수를 천천히 안전하게 넣어 주십시오.  
뜨거운 추출수를 급하게 넣으시면 넘칠 수 있으니 유의하십시오.

본 머신의 조작은 매뉴얼을 숙지하시고 충분히 기계의 부품이나  
특성을 확인하시고 진행하시기 바랍니다.  
(어린이나 반려동물이 닿지 않게 유의하시기 바랍니다)

## 제품 개요 및 스펙

|       |  |
|-------|--|
| 브랜드   | MHW-3BOMBER®                               |
| 품명    | Sonic S7 수동 레버프레스 머신                       |
| 모델 번호 | CM801                                      |
| 색상    | 블랙   |
| 사이즈   | 본체 230×260×420mm / 프레스 레버 : 450mm          |
| 소재    | SUS304, 알루미늄합금, 실리콘, 호두나무, 테트라플루오로에틸렌(테플론) |

## 보증 및 AS 기록 카드



MHW-3BOMBER 브랜드 제품을 구매해 주셔서 감사합니다.  
본 제품을 임의로 분해하거나 손상시키지 않을 경우,  
본 카드를 소지하고 있다면 구매일로부터  
1년 동안 무상수리 서비스를 받으실 수 있습니다.

## 무상수리 시 주의 사항

다음 상황은 무상 수리 및 보증 범위에 포함되지 않습니다.

- ① 제품 사용 방법을 무시하고 무리한 작동, 보관, 분해 등을 한 경우
- ② 잘못된 작동이나 떨어뜨리는 등의 행위로 인한 파손
- ③ 불가항력적 요인(번개, 화재, 홍수, 지진 등)으로 인한 손상
- ④ 제품의 분실

## 구매해 주신 정보를 기입해 주세요.

제품 이름 및 모델 \_\_\_\_\_

구매 날짜 \_\_\_\_\_

구매 채널 \_\_\_\_\_

주문 번호 \_\_\_\_\_

고객 이름 \_\_\_\_\_

고객 연락처 정보 \_\_\_\_\_

반품 사유 \_\_\_\_\_

## 반품 및 교환 사유

무상/유상 수리       교환       반품

## 반품 및 교환처

구매처에 문의

공식 수입원: MHW-3BOMBER KOREA / 02-6150-3123  
mhw3bomber\_kr@naver.com

## 유지 관리 기록

| 유지 보수 날짜 | 결함 상태 | 수리 결과 |
|----------|-------|-------|
|          |       |       |
|          |       |       |
|          |       |       |

## 우리에 대해

커피의 뛰어난 미학, 계속해서 혁신하고 디자인하여 더욱 개선하자,  
모든 작품은 커피와 삶의 충돌에서 비롯됩니다.  
전문성은 우리가 하는 많은 일 중 하나일 뿐이며,  
우리가 전달하는 긍정적인 에너지는 근본적인 것입니다.

## 질문이 있으시면 저희에게 연락하십시오

🏢 MHW-3BOMBER Coffee Equipment Manufacturing(Zhongshan) Co., Ltd.  
📍 3호 유청로, 바오펑 커뮤니티, 샤오란진, 중산시, 중국  
☎ 400-9922-092  
🌐 www.mhw3bomber.com