

Exploring Coffee Secrets



F3 系列使用说明书

苏州咖博士咖啡系统科技有限公司
Suzhou Dr.Coffee System Technology Co.,Ltd

江苏省苏州市高新区泰山路55号
#55 Taishan Road, New District,
Suzhou City, Jiangsu, China
E-mail : info@dr-coffee.com
Hotline : 400-8977-711
www.dr-coffee.com



使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并请妥善保管。

目 录

1	目录	1
2	引言	4
2.1	欢迎	4
2.2	关于本说明书	4
2.3	机器说明	4
2.4	制造商信息	5
3	安全事项	6
3.1	用途	6
3.2	安全提示	6
3.2.1	用户风险	6
3.2.2	对机器的危害	8
3.2.3	清洁剂引起的危险	9
3.2.4	卫生条例	10
4	产品描述	13
4.1	产品介绍	13
4.2	技术参数	14
4.2.1	产能描述	14
4.2.2	规格参数	14
4.3	随机配件	15
5	安装与调试	15
5.1	安放要求	15

本说明书适用机型：F3-H、F3-HT、F3 Plus、F3 Plus-T
期间因产品更新升级，可能会出现图片与实物有差异时，以实物为准！

5.1.1	地点要求	15
5.1.2	气候条件	16
5.1.3	供电条件	16
5.1.4	接水条件	17
5.1.5	牛奶饮品调试要求	17
5.2	放置	17
5.2.1	咖啡机	17
5.2.2	安装咖啡豆仓、粉料仓	18
5.3	连接	19
5.3.1	连接进水管	19
5.3.2	安装废水管	19
5.3.3	安装牛奶清洗废水管	20
5.4	电源	21
5.4.1	咖啡机电源	21
6	首次运行	22
6.1	填充与加注	22
6.1.1	填充咖啡豆仓	22
6.1.2	填充粉料仓	22
6.1.3	牛奶管路连接	23
6.2	启动咖啡机	23
6.3	初始设置	24
6.4	关闭咖啡机	25
7	饮品制作	27
7.1	咖啡饮品	27
7.2	牛奶饮品	28
7.3	粉料饮品	29

7.4	蒸汽饮品	31
7.4.1	蒸汽制作	31
7.4.2	蒸汽黑咖同时制作	32
8	清洁与保养	33
8.1	清洁计划	33
8.2	日常清洁	34
8.2.1	冲煮系统快速冲洗	34
8.2.2	牛奶系统快速冲洗	35
8.2.3	粉料系统快速冲洗	36
8.2.4	饮品出口清洗	37
8.2.5	蒸汽杆的使用及清洁保养	37
8.2.6	搅拌器拆装清洗	38
8.2.7	牛奶管拆装清洗	39
8.3	定期保养	40
8.3.1	冲泡器清洁	40
8.3.1.1	冲泡器拆卸方法	40
8.3.1.2	冲泡器安装方法	40
8.3.1.3	冲泡器清洁方法	41
8.3.2	冲煮系统深度清洗	43
8.3.3	牛奶系统深度清洗	43
8.3.4	咖啡机除垢	44
8.3.5	一键式保养	45
9	责任与质保	46
9.1	用户责任	46
9.2	质保和赔偿责任	46
10	日常使用与维护注意事项	47

2 引言

2.1 欢迎

- ◆ 欢迎使用咖博士品牌咖啡机！本款咖啡机是我们研制的最新一代全自动咖啡机。其设计充分体现了我们的核心技术。
- ◆ 本使用说明书为您介绍这款咖啡机及其使用和清洁方法。如果未按照本说明书中的相关提示使用咖啡机，由此造成的损失我们不承担任何责任。但本说明书可能未考虑到所有可能的用途！如需了解详情，请联系我们的客服。
- ◆ 咖啡机的性能取决于正确的维护和使用。请您在第一次使用咖啡机前仔细阅读使用说明书，并将说明书妥善保管，以便随时查阅。祝您使用愉快！

2.2 关于本说明书

- ◆ 本说明书是供货范围的组成部分，请将本说明书始终存放在产品的使用地并保持清晰可读。
- ◆ 我们保留因技术进一步发展而修改本说明书的权利，任何形式的翻印、翻译和复制本说明书（即使节选）须经出版商的书面许可；版权归制造商所有。
 - ◆ 本说明书适用机型：F3-H、F3-HT、F3 Plus、F3 Plus-T

2.3 机器说明

- ◆ 此机器是用于制作咖啡、奶咖和牛奶产品的全自动咖啡机，用于餐饮业零售业、办公室等商业商用场所，以不断提高日常的售卖需求量。
- ◆ 根据机器配置，可以制作以下产品：
 - ◆ 咖啡、奶咖、粉料和牛奶产品；
- ◆ 壳体由铝和高级塑料制成。此机器和所有辅助设备的设计均符合以下运营商义务：
 - ◆ HACCP 卫生准则；
 - ◆ 商业领域电气安全的事防范规定。
- ◆ 此机器的操作通过触摸感应屏幕（触摸屏）进行。

2.4 制造商信息

- ◆ 苏州咖博士咖啡系统科技有限公司
- ◆ 地址：中国 江苏 苏州高新区泰山路55号
- ◆ 邮编：215151
- ◆ 电话：400-8977-711
- ◆ 网址：www.dr-coffee.com

3 安全事项

咖博士最重要的产品特征之一是最佳安全性。只有遵守以下章节中有关避免伤害和健康危害的说明，才能保障安全装置的有效性。

3.1 用途

- ◆ 此机器和所有辅助设备适用于以下工作状态使用：
 - ❖ 由经培训人员进行操作运行；
 - ❖ 在监督下，自助操作运行（待机模式）；
 - ❖ 使用牢固的水接口；
 - ❖ 经过过滤的市政供水；
 - ❖ 位置固定地放置在干燥、封闭的房间内。
- ◆ 此机器和所有辅助设备不得用于以下使用方式：
 - ❖ 在高空气湿度（例如云蒸区域）或户外区域；
 - ❖ 在运输工具上或可移动空间内（请咨询制造商）。

3.2 安全提示

3.2.1 用户风险

⚠小心 不正确使用咖啡机可导致轻微伤害。

- ◆ 请务必遵守以下几点：
 - ❖ 使用前请仔细阅读使用说明；
 - ❖ 如果咖啡机不能正常运行或已受损，则请勿使用；
 - ❖ 严禁改动内置安全装置；
 - ❖ 不得接触高温机器部件；
 - ❖ 8 周岁以上的儿童以及在身体、感官或智力上存在缺陷或者缺乏经验和认知的人员，须在学习如何安全操作机器并且理解由此产生危险之后，方可在受到持续监督的情况下使用机器；

- ❖ 请看管好儿童，避免儿童摆弄机器，不得由儿童进行清洁和用户维护；
- ❖ 将咖啡机安装在可以随时照看和保养处；
- ❖ 自助使用以及操作时应由经过培训的人员进行监督，以保证遵守维护条例以及随时解决使用问题；

⚠小心电击 不正确使用电气设备可导致电击。

- ◆ 请务必遵守以下几点：
 - ❖ 电气设备上的作业只能由电气专业人员进行；
 - ❖ 本机器必须接入带有熔断器保护的电路（我们建议通过一个漏电保护器敷设接线）；
 - ❖ 请遵守相关的低电压指令以及国家或者地方性安全条例；
 - ❖ 连接时必须严格按照规定接地并且防止触电；
 - ❖ 电压必须与设备铭牌上的说明保持一致；
 - ❖ 不得接触带电部件；

⚠警告 在维修前须断开电源。

⚠警告 更换非我公司提供的电源线可能有着火或者触电的风险。

⚠警告 带有添加物或残余物的饮品可能会引起过敏。

- ◆ 请务必遵守以下几点：
 - ❖ 在自助应用时，查询咖啡机上的提示板上列出的可能使用的引起过敏的附加产品；
 - ❖ 在自助应用时，查询专业人员可能使用的引起过敏的附加产品。

⚠小心烫伤 在饮品、热水和蒸汽的制作区域有烫伤危险。制作或者清洗期间禁止将手伸入流出口位置下方。

⚠小心烫伤 出口处和冲泡装置可能存在高温。只允许接触为制作预先设计的把手。只能在咖啡机冷却后清洁冲泡装置。

小心压伤 接触任何活动的部件均有被压伤的危险。咖啡机启动后不得将手伸入咖啡豆仓、粉料仓或冲泡装置的开口中。

3.2.2 对机器的危害

警告 未正确使用咖啡机可能造成咖啡机损坏或受污染。

◆ 请务必遵守以下几点：

- ◆ 如果水中所含的碳酸盐硬度超过 5° dKH，请安装水垢过滤器，否则会因钙化对咖啡机造成损坏；
- ◆ 出于安全因素考虑请始终注意，关机后须将总水阀（带有固定水接管的咖啡机）关闭，并关闭总电闸或者将插头拔出；
- ◆ 请遵守相关的低电压指令和/ 或国家及当地通行的安全规章和制度；
- ◆ 开机前请保证水源正常，否则会造成水泵空转；
- ◆ 咖博士 公司建议（到货安装时）在水接管中装入一个止泄阀，以避免软管破裂时造成渗水危害；
- ◆ 咖啡机在长时间停机后（例如企业休假）须首先进行清洁，然后重新开机使用；
- ◆ 防止咖啡机受到天气影响（霜冻、潮湿等）；
- ◆ 只能由专业技术人员排除故障；
- ◆ 请使用 咖博士 公司的原装配件；
- ◆ 外部的可见损伤或者渗漏请立即联系客服进行更换或者维修；
- ◆ 请勿用水冲洗本机器或用蒸汽清洗剂进行清洗；
- ◆ 不得将机器放置在可能被水喷到的表面上；
- ◆ 咖啡豆仓内只能装入咖啡豆，粉料仓内只能装入专用速溶粉料，手动入口处只能在清洁时加入清洁药片；
- ◆ 不得使用冻干咖啡，否则会使冲泡装置粘结；
- ◆ 如果咖啡机及其附加设备在低于10°C的温度下进行运输，则运输后必须先将咖啡机和其附加设备在室温下放置三个小时，然后再接入电源并启动。如果未遵守这一规定，可能会因为冷凝水而造成短路危险或者对电气部件造成损坏；

◆ 应使用新的、随机器一起提供的软管套件（饮用水/废水软管），不得使用旧的软管。

3.2.3 清洁剂引起的危险

使用：

警告 摄入清洁剂有中毒危险。

◆ 请务必遵守以下几点：

- ◆ 清洁剂保存处应远离儿童和未经授权的人员。
- ◆ 不得摄入清洁剂。
- ◆ 不得将清洁剂与其它化学药品或者酸性物质混合。
- ◆ 绝对不得将清洁剂加入牛奶罐中。
- ◆ 绝对不得将清洁剂加入饮用水箱（内部/ 外部）。
- ◆ 清洁剂和脱钙剂只能用于规定的用途（参见标签）。
- ◆ 在使用清洁剂时不得进食或饮水。
- ◆ 在使用清洁剂时必须确保良好的通风和排气。
- ◆ 在使用清洁剂时应戴上防护手套。
- ◆ 使用清洁剂后立刻彻底清洗双手。

保存：

小心 请务必遵守以下几点：

- ◆ 请贮存在儿童和未经授权的人员无法触及处。
- ◆ 保存时注意防热、防光、防湿。
- ◆ 与酸性物质分开保存。
- ◆ 仅使用原包装保存。
- ◆ 将清洁剂分开保存。
- ◆ 请勿与食品或者饮品一起存放。
- ◆ 适用当地有关化学品（清洁剂）保管的相关法律规定。

废弃处理：

- ◆ 如果产品不可用，清洁剂及其贮藏器必须根据当地法律规定进行处理。

紧急情况咨询处：

- ◆ 向清洁剂生产商（参见清洁剂标签）咨询紧急情况咨询处（毒理学咨询中心）的电话号码。

3.2.4 卫生条例

水：

警告 未正确使用水可能对身体健康造成危害！

- ◆ 请务必遵守以下几点：
 - ❖ 水必须干净无污染。
 - ❖ 请勿向咖啡机内添加具有腐蚀性的水。
 - ❖ 碳酸盐硬度不得超过 5~6 °dKH（德国碳酸盐硬度）或者 8.9~10.7 °fKH（法国碳酸盐硬度）。
 - ❖ 总硬度值必须始终高于碳酸盐硬度。
 - ❖ 最小碳酸盐硬度为 5 °dKH 或 8.9 °fKH。
 - ❖ 最大氯含量为 100 mg 每升。
 - ❖ Ph 值 6.5~7（pH 中性）。
 - ❖ 水质要求在80ppm以下。

咖啡：

警告 未正确使用咖啡可能会给您的健康带来损害！

- ◆ 请务必遵守以下几点：
 - ❖ 打开包装前检查是否有损坏。
 - ❖ 咖啡豆的添加量不得超过一天的使用量。
 - ❖ 添加咖啡豆后应立即关好咖啡豆仓外盖。
 - ❖ 咖啡应储存在干燥、凉爽和阴暗处。
 - ❖ 咖啡应与清洁剂分开存放。
 - ❖ 应首先使用最早购得的产品（“早进早出”原则）。
 - ❖ 请在保质期内使用完毕。
 - ❖ 包装打开后应完好密封，以保持包装中的产品新鲜并防止其污染。

牛奶：

警告 未正确使用牛奶可能会给您的健康带来损害！

- ◆ 请务必遵守以下几点：
 - ❖ 不得使用生牛奶。
 - ❖ 只能使用经过巴氏消毒或超高温处理的牛奶。
 - ❖ 只能使用均质化的牛奶。
 - ❖ 使用温度为 4~10°C 的冷藏牛奶。
 - ❖ 处理牛奶时应戴好防护手套。
 - ❖ 直接使用原包装中的牛奶。
 - ❖ 不得向原包装中添加牛奶。加注前须彻底清洗牛奶箱。
 - ❖ 打开包装前检查是否有损坏。
 - ❖ 不得添加超过一天使用量的牛奶。
 - ❖ 加注完成后应立即盖好牛奶箱外盖和冷却装置（内部/外部）。
 - ❖ 牛奶应储存在干燥和阴凉（最高7°C）处。

- ❖ 将牛奶与清洁剂分开存放。
- ❖ 应首先使用最早购得的产品（“早进早出”原则）。
- ❖ 请在保质期内使用完毕。
- ❖ 包装打开后应完好密封，以保持包装中的产品新鲜并防止其污染。

自动粉末/速溶粉末：

警告 不正确使用速溶粉可能会给您的健康带来损害！

- ◆ 请务必遵守以下几点：
 - ❖ 确认所用粉末速溶粉为粉料机专用。
 - ❖ 打开包装前检查是否有损坏。
 - ❖ 速溶粉加注量不得超过一天用量。
 - ❖ 加注完成后须立即关好粉末桶外盖。
 - ❖ 应将速溶粉储存于干燥、阴冷处。
 - ❖ 速溶粉与清洁剂须分开存放。
 - ❖ 应首先使用最早购得的产品（“早进早出”原则）。
 - ❖ 请在保质期内使用完毕。
 - ❖ 包装打开后应完好密封，以保持包装中的产品新鲜并防止其污染。

4 产品描述

4.1 产品介绍（图片机器为：F3 Plus-T）

咖啡机
(正面)



咖啡机
(背面)



4.2 技术参数

4.2.1 产能描述

◆ 基于DIN18873-2的每小时出杯量：

日建议出杯量	300 杯	
每小时出杯量	单份	双份
意式浓缩	156	210
美式咖啡	120	150
卡布奇诺	105	/
每小时出热水量	30L	
咖啡豆仓容量	大约 2 * 1200 g	
粉料仓容量 (F3 Plus/F3 Plus-T)	奶粉600g/巧克力粉1000g	
废渣盒容量	大约100块渣饼 (10g/块)	

4.2.2 规格参数

咖啡机主机	220V~ 50Hz 2900W
连接水管规格	G3/4" 转 G1/2" 长1.5米金属软管
连接水压范围	80-600kPa (0.8-6bar)
咖啡机主机尺寸W*D*H	34 * 54 * 83 cm
咖啡机重量	48kg

4.3 随机配件

◆ 此全自动咖啡机在供货时提供以下配件：

咖啡豆仓	x2 套	废水管	x1 根
粉料仓 (适用：F3 Plus/F3 Plus-T)	x1 套	进水管	x1 根
电源线	x1 条	磨豆粗细调节扳手	x1 把
使用说明书	x1 份	牛奶清洗废水管	x1 根

5 安装与调试

★有经过专业培训人员可以执行如下操作

5.1 安放要求

5.1.1 地点要求

- ◆ 下述条件适合放置咖啡机。如果不能保证这些条件，则可能损坏机器。请务必遵守以下条件：
 - ❖ 安装面必须稳固、平坦，在承受咖啡机重量的情况下不会变形；
 - ❖ 禁止置于高温表面或热源附近；
 - ❖ 咖啡机的安放位置要确保经过培训的人员能够随时对其进行照看；
 - ❖ 现场安装图纸上规定的能源接口与机器位置的距离不超过1m。
- ◆ 为保养工作和操作保留一定的空间：
 - ❖ 上方留出足够的空间填装咖啡豆；
 - ❖ 机器背面与墙壁之间保持最低5cm的距离（空气循环）；
 - ❖ 遵守当地烹饪技术方面的有效规定。

5.1.2 气候条件

- ◆ 下述气候条件适合放置咖啡机。如果不能保证这些条件，则可能损坏机器。请务必遵守以下条件：
 - ❖ 周围温度保持在 +10°C 至 +40°C （ 50°F 至 104°F ）；
 - ❖ 相对空气湿度最大为 80 % rF；
 - ❖ 咖啡机仅为室内使用而设计。不得在户外使用，防止受到天气影响（雨雪霜冻）！
- ◆ 低温放置要求：
 - ❖ 正常使用的咖啡机如需存贮或运输，当环境温度低于0°C时，必须先执行清空水路动作。

5.1.3 供电条件

- ◆ 必须根据所在国的相关规定进行电气连接。安装地点的电压必须与铭牌上给出的电压保持一致。

⚠ 小心电击 触电危险！

- ◆ 请务必遵守以下几点：
 - ❖ 必须使用铭牌上注明安培值的熔断器保护！
 - ❖ 设备的所有相位必须能够与电网断开，与电源线相连的线路必须可靠接地；
 - ❖ 现场的电气设备必须根据 IEC 364 (DIN VDE 0100) 完成连接。
 - ❖ 电源线损坏时不得运行机器。由专业的技术服务人员立即更换损坏的电源线或插头；
 - ❖ 咖博士 公司建议您不要使用延长电缆线！如果一定要使用延长电缆线（最小横截面：1.5 mm²），则请遵守电源线的生产商数据（使用说明书）以及当地的规定；
 - ❖ 布置电源线时确保电源线不会将人员绊倒。不要让电源线穿过锋利的边角或垂在空中，也不得夹住电缆。另外，电缆不得置于高温物品上方，且须防油和腐蚀性清洁剂；

- ❖ 不得通过电源线提起或拉扯设备。不得通过拉扯电源线将插头从插座中拔出。不得用湿手接触电源线或插头！禁止将湿的插头插入插座！

5.1.4 接水条件

- ◆ 劣质原料以及水质不佳时可能损坏机器。请务必遵守以下几点：
 - ❖ 水必须清洁而且每升水中的氯含量不得超过 100 mg；
 - ❖ 请勿向咖啡机内添加具有腐蚀性的水；
 - ❖ 碳酸盐硬度不得超过 5~6°dKH（德国碳酸盐硬度）或 8.9~10.7°fKH（法国碳酸盐硬度），且总硬度值必须始终高于碳酸盐硬度。
 - ❖ 最低碳酸盐硬度为 5°dKH 或 8.9°fKH。pH 值必须在 6.5~7 之间；
 - ❖ 务必使用随机器一起提供的新软管套件（清水/ 废水软管）。
- ◆ 必须按照现行规定以及所在国家的规定连接水源。如果机器连接到新安装的水管上，则必须对水管和进水软管进行彻底冲洗，以防止污渍进入机器。
- ◆ 咖啡机必须连接到安装了节流阀的饮用水管道上。通过已安装的压力软管和螺纹连接件 G 3/8"将其安装到水龙头上的减压器上（调节到 0.3 MPa(3 bar)）。

5.1.5 牛奶饮品调试要求

- ◆ 牛奶温度须保持在4~10°C之间；
- ◆ 奶箱（或瓶装奶）最高液面距桌面须不高于26mm；
- ◆ 建议配合咖博士冰箱使用。

5.2 放置

5.2.1 咖啡机

- ◆ 打开咖啡机外包装，取出咖啡机与附件，并将咖啡机放置在固定平整的台面上。

5.2.2 安装咖啡豆仓、粉料仓

步骤1: 如图逆时针旋转钥匙并打开咖啡机门, 捏住手柄将锁定装置拉出, 直到其停止;



步骤2: 如图将咖啡豆仓安装到位, 再将粉料仓安装到位;
(粉料盒安装仅适用于: F3 Plus/F3 Plus-T)



步骤3: 捏住手柄将锁定装置推进, 直到其停止, 关闭咖啡机门并顺时针旋转钥匙锁紧。



✓ 咖啡豆仓、粉料仓安装完成

5.3 连接

5.3.1 连接进水管

步骤1: 将进水管的一端与咖啡机的进水口连接, 并顺时针拧紧螺母固定;



步骤2: 将进水管的另一端连接自来水。



✓ 进水管安装完成。

5.3.2 安装废水管

步骤1: 如图将废水管套入金属喉箍插入咖啡机后部废水出口的接头, 再使用一字螺丝刀将金属喉箍锁紧;



步骤2: 将废水管的出口处放置在废水桶（或废水池）的上方。



√ 废水管安装完成。

5.3.3 安装牛奶清洗废水管

步骤1: 取出如图所示的咖啡色软管，将软管一端插入如图所示的后盖穿板接头内；



步骤2: 将软管的出口处放置在废水桶（或废水池）的上方。



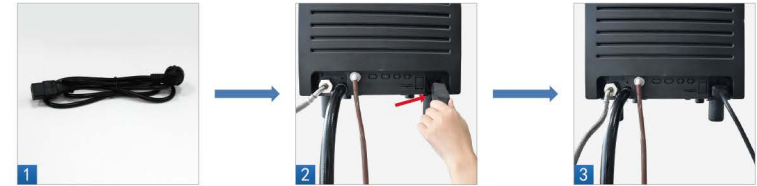
√ 牛奶清洗废水管安装完成。

5.4 电源

- ◆ 电源电压必须与铭牌上的说明相符。
- ◆ 在通过电源插头连接时，必须确保在运行时能轻松的碰到插座，以防在出现故障时能拔下插头。
- ◆ 因负荷较大，此机器和各辅助设备必须要有一个单独的插座。

5.4.1 咖啡机电源

步骤1: 将咖啡机电源线的母头一端插入机器的插座中；



步骤2: 将咖啡机电源线的公头一端插入电源的插座中。



√ 咖啡机电源连接完成

6 首次运行

★有经过专业培训人员可以执行如下操作

6.1 填充与加注

6.1.1 填充咖啡豆仓

◆ 打开咖啡豆仓的盖子，将咖啡豆加入到豆仓中，然后装好盖子。

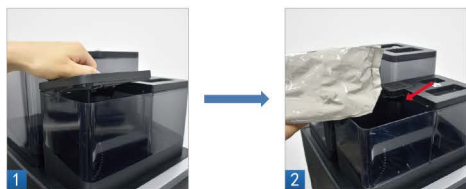


✓ 咖啡豆填充完成

6.1.2 填充粉料仓

★此项仅适用在：F3 Plus/F3 Plus-T

◆ 打开粉料仓的盖子，将粉料加入到料仓中，然后装好盖子。



✓ 粉料仓填充完成

6.1.3 牛奶管路连接

◆ 把咖啡机蓝色牛奶管从冰箱接口处插入，接入牛奶中。
(建议使用咖博士专用冰箱)



✓ 牛奶管路连接完成

6.2 启动咖啡机

步骤1：如图逆时针旋转钥匙，打开咖啡机门，按下电源开关，然后关闭咖啡机门并顺时针旋转钥匙锁紧；



步骤2：咖啡机启动，屏幕显示logo图片，如图所示。



✓ 开启咖啡机电源完成

6.3 初始设置

步骤1: 点击屏幕上的菜单选项, 输入对应的初始值;



步骤2: 点击“保存”键, 进入下一步骤;



步骤3: 咖啡机启动中, 请等待...



步骤4: 开机完成, 咖啡机准备就绪, 等待制作饮品。



✓ 初始设置完成

6.4 关闭咖啡机

步骤1: 点击屏幕上方的快捷菜单图标, 进入快捷菜单界面;



步骤2: 点击屏幕中的“关机”选项;



步骤3: 进入倒计时提示, “请确认是否关机”, 点击“确定”进入软关机状态, 点击“返回”取消操作, 软关机状态关闭屏幕, 灯光系统仍然点亮。(软关机状态长按屏幕3秒重新启动机器)



步骤4: 在软关机的状态下, 如图逆时针旋转钥匙, 打开咖啡机的门, 按下电源开关彻底切断咖啡机电源, 将门锁紧。注意: 请勿在开机状态直接断电, 以免对机器造成伤害。



✓ 关闭咖啡机完成

7 饮品制作

★如下操作可以由一般用户直接操作

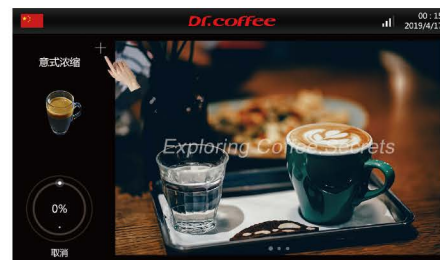
7.1 咖啡饮品

◆ 例如: 制作一杯“意式浓缩”咖啡。

步骤1: 点击“意式浓缩”饮品, 咖啡机开始制作;



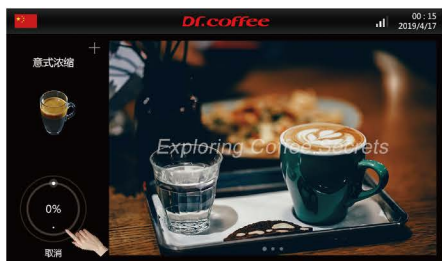
步骤2: 饮品制作过程中..., 点击屏幕中的“+”, 出现饮品参数调节界面;



步骤3: 点击右侧界面中的“-”或“+”, 可以临时调节量的多少;
(仅在可调量模式下可用)



步骤4: 饮品制作过程中..., 点击“取消”, 可立即停止制作。



✓ 咖啡饮品制作完成

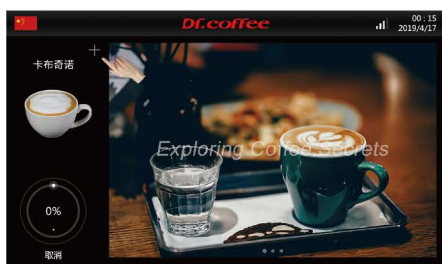
7.2 牛奶饮品

◆ 例如: 制作一杯“卡布奇诺”饮品。

步骤1: 点击“卡布奇诺”饮品, 咖啡机开始制作;



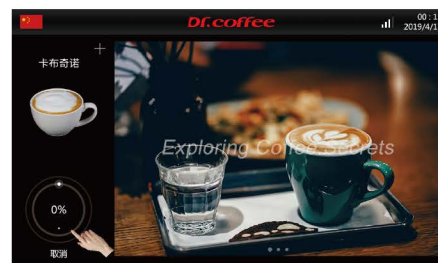
步骤2: 饮品制作过程中..., 点击屏幕中的“+”, 出现饮品参数调节界面;



步骤3: 点击右侧界面中的“-”或“+”, 可以临时调节量的多少;
(仅在可调量模式下可用)



步骤4: 饮品制作过程中..., 点击“取消”, 可立即停止制作。



✓ 牛奶饮品制作完成

7.3 粉料饮品

★此项仅适用在: F3 Plus/F3 Plus-T

◆ 例如: 制作一杯“热巧克力”饮品。

步骤1: 点击“热巧克力”饮品, 咖啡机开始制作;



步骤2: 饮品制作过程中…, 点击屏幕中的“+”, 出现饮品参数调节界面;



步骤3: 点击右侧界面中的“-”或“+”, 可以临时调节量的多少;
(仅在可调量模式下可用)



步骤4: 饮品制作过程中…, 点击“取消”, 可立即停止制作。



✓ 粉料饮品制作完成

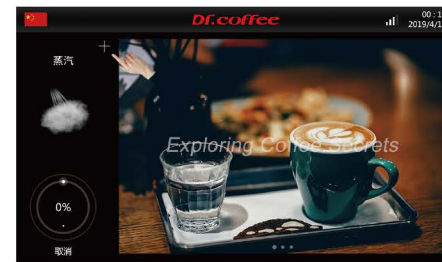
7.4 蒸汽饮品

7.4.1 蒸汽制作

步骤1: 点击“蒸汽”饮品, 蒸汽开始制作;



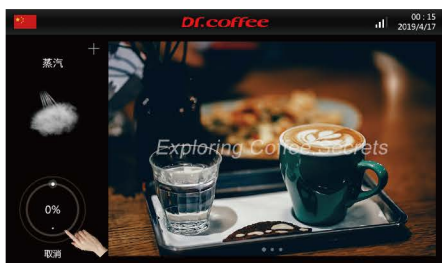
步骤2: 饮品制作过程中…, 点击屏幕中的“+”, 出现饮品参数调节界面;



步骤3: 点击右侧界面中的“-”或“+”, 可以临时调节量的多少;
(仅在可调量模式下可用)



步骤4: 饮品制作过程中..., 点击“取消”, 可立即停止制作。




✓ 蒸汽制作完成

7.4.2 蒸汽黑咖同时制作

步骤1: 点击黑咖饮品, 咖啡开始制作;



步骤2: 饮品制作过程中..., 点击屏幕中的  蒸汽图标, 右侧出现蒸汽制作界面, 咖啡与蒸汽同时制作...



步骤3: 饮品制作过程中..., 点击“取消”, 可立即停止制作。



8 清洁与保养

★有经过专业培训人员可以执行如下操作

8.1 清洁计划

咖博士商用咖啡机清洁计划							
	每天	每周	按需	要求	强制		
自动清洗	☺					冲煮系统快速冲洗	▶ P34(8. 2. 1)
	☺					牛奶系统快速冲洗	▶ P35(8. 2. 2)
	☺					粉料系统快速冲洗	▶ P36(8. 2. 3)
	☺		☺			一键式保养	▶ P45(8. 3. 5)
	☺			☺	●	冲煮系统深度清洗	▶ P43(8. 3. 2)
	☺			☺	●	牛奶系统深度清洗	▶ P43(8. 3. 3)
手动清洗						搅拌器冲洗	
	☺		☺	☺		牛奶管清洗	▶ P39(8. 2. 7)
			☺			冰箱	
		☺				豆盒组	
		☺				粉盒组	
	☺		☺	☺	●	搅拌器清洗	▶ P38(8. 2. 6)
	☺		☺			渣盒	
	☺		☺			蓄水盘, 托杯盘	
	☺		☺	☺		饮品出口组	▶ P37(8. 2. 4)
				☺	●	除垢	▶ P44(8. 3. 4)
		☺			自动进水阀滤网		
释义							
每天	每天至少清洗一次, 如有需要可能更频繁						
每周	每周至少清洗一次, 如有需要可能更频繁						
按需	根据需求, 如果出现异常或者脏污时清洗						
要求	当机器跳出提示要求清洗。						
强制	机器跳出提示后必须严格按照要求清洗, 以避免对机器造成不可逆的损伤。						
经销商上门保养	每六个月或者六万杯经销商上门保养						

8.2 日常清洁

◆ 日常清洁操作需每天进行。

8.2.1 冲煮系统快速冲洗

步骤1：点击屏幕上方的快捷菜单图标，进入快捷菜单界面；



步骤2：点击屏幕中的“冲煮系统快速冲洗”选项，进行下一步骤；



步骤3：根据屏幕提示操作，进行冲煮系统快速冲洗。



√ 冲煮系统快速冲洗完成，自动返回主界面

8.2.2 牛奶系统快速冲洗

步骤1：点击屏幕上方的快捷菜单图标，进入快捷菜单界面；



步骤2：点击屏幕中的“牛奶系统快速冲洗”选项，进行下一步骤；



步骤3：根据屏幕提示操作，进行牛奶系统快速冲洗。



√ 牛奶系统快速冲洗完成，自动返回主界面

8.2.3 粉料系统快速冲洗

★此项仅适用在：F3 Plus/F3 Plus-T

步骤1：点击屏幕上方的快捷菜单图标，进入快捷菜单界面；



步骤2：点击屏幕中的“粉料系统快速冲洗”选项，进行下一步骤；



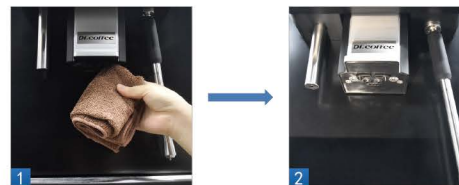
步骤3：根据屏幕提示操作，进行粉料系统快速冲洗。



√ 粉料系统快速冲洗完成，自动返回主界面

8.2.4 饮品出口清洗

- ◆ 准备好干净的湿毛巾，用湿毛巾将饮品出口底部擦拭干净；
(需要每天清洁)



√ 饮品出口清洁完成

8.2.5 蒸汽杆的使用及清洁保养

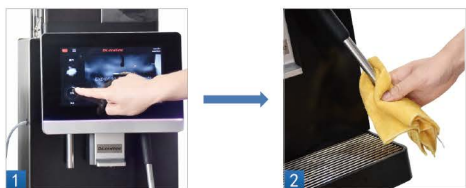
步骤1：点击屏幕“蒸汽”饮品开始蒸汽制作，空放蒸汽2-3s去除蒸汽杆内的多余水分，点击屏幕关闭蒸汽制作；



步骤2：在杯中倒入新鲜牛奶，将蒸汽杆插入杯中，点击屏幕“蒸汽”饮品开始制作奶沫；（蒸汽在制作的过程温度较高，需调整蒸汽杆位置时请握住硅胶外套或借用干净毛巾来进行操作，防止高温烫伤）



步骤3: 奶沫制作完成后点击屏幕“取消”关闭蒸汽制作, 用干净的湿毛巾擦拭蒸汽杆外围表面的牛奶残留;



步骤4: 根据屏幕界面提示, 将蒸汽杆复位后, 点击“确定”键, 开始蒸汽杆冲洗;

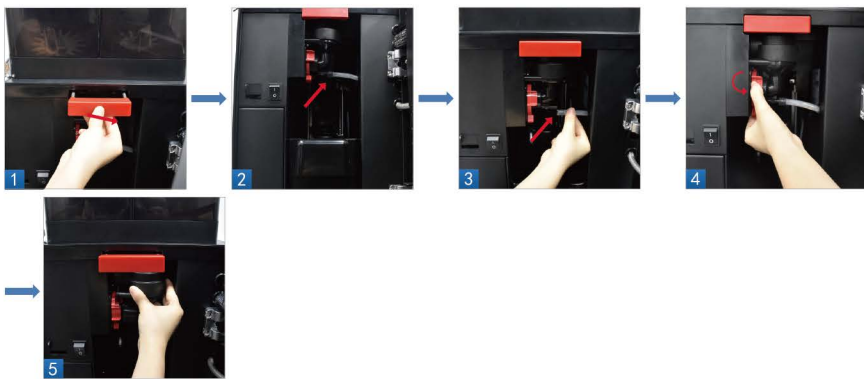


✓ 蒸汽杆使用操作及清洁完成

8.2.6 搅拌器拆装清洗

★此项仅适用在: F3 Plus/F3 Plus-T

步骤1: 如图捏住手柄将锁定位置拉出, 拔下搅拌器饮料出口上的软管, 逆时针旋转锁扣向外拔下搅拌器;



步骤2: 如图将冲洗干净并擦干的搅拌器装回机器中并锁紧, 捏住手柄将锁定装置推进, 直到其停止。



✓ 搅拌器拆装清洗完成

8.2.7 牛奶管拆装清洗

步骤1: 如图所示在侧盖箭头处将牛奶管拔掉进行清洗;



步骤2: 将清洗后的牛奶管装回机器。



✓ 牛奶管拆装清洗完成

8.3 定期保养

◆ 定期保养项目，需要操作人员按照咖啡机清洗说明的步骤来操作。

8.3.1 冲泡器清洁

8.3.1.1 冲泡器拆卸方法

步骤1：打开咖啡机门，握住渣盒把手取出渣盒；



步骤2：如图用手指向里面推卡扣，再向下按压卡托，然后用手抓住冲泡器本体，向外取出冲泡器。



√ 冲泡器拆卸完成

8.3.1.2 冲泡器安装方法

步骤1：抓住冲泡器将其放在如图所指卡托的平台上；



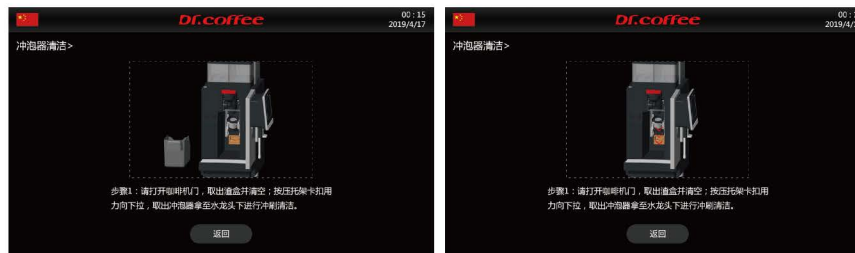
步骤2：将手放在卡托底部，用力向上推起冲泡器直至卡扣到位，然后装回渣盒。



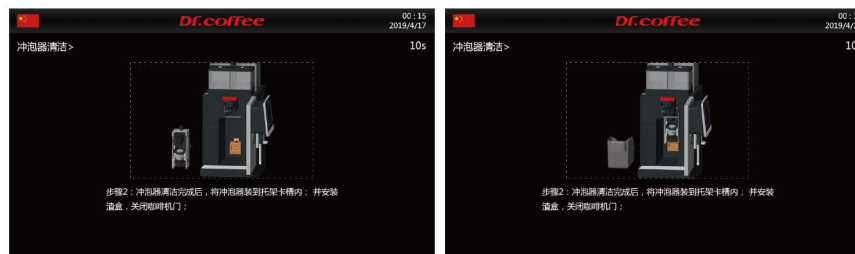
√ 冲泡器安装完成

8.3.1.3 冲泡器清洁方法

步骤1：请打开咖啡机门，取出渣盒并清空；按压托架卡扣用力向下拉，取出冲泡器拿至水龙头下进行冲刷清洁。



步骤2：冲泡器清洁完成后，将冲泡器装到托架卡槽内；并安装渣盒，关闭咖啡机门；



步骤3: 冲煮系统快速冲洗中, 请稍候...



步骤4: 请打开咖啡机门, 取出渣盒, 并清空;



步骤5: 安装渣盒, 关闭咖啡机门, 冲泡器清洁完成, 请点击“确定”键进行返回。



✓ 冲泡器清洁完成, 返回主界面

8.3.2 冲煮系统深度清洗

步骤1: 点击屏幕上方的快捷菜单图标, 进入快捷菜单界面;



步骤2: 长按3秒“冲煮系统快速冲洗”进入“冲煮系统深度清洗”做深度清洁, 再按照界面提示进行操作。



8.3.3 牛奶系统深度清洗

步骤1: 点击屏幕上方的快捷菜单图标, 进入快捷菜单界面;



步骤2：长按3秒“牛奶系统快速冲洗”进入“牛奶系统深度清洗”做深度清洁，再按照界面提示进行操作。



8.3.4 咖啡机除垢

步骤1：点击屏幕上方的快捷菜单图标，进入快捷菜单界面；



步骤2：长按3秒“擦拭保护”进入“咖啡机除垢”，再按照界面提示进行操作。



8.3.5 一键式保养

步骤1：点击屏幕上方的快捷菜单图标，进入快捷菜单界面；



步骤2：点击“一键式保养”选项，再按照界面提示进行操作。



9 责任与质保

9.1 用户责任

- ◆ 用户必须确保由 咖博士 公司的技术服务人员、其委托人员或其他授权人员定期维护并检查安全装置。
- ◆ 质量缺陷务必在 30 天内书面告知 咖博士 公司。对于隐藏的缺陷，这一期限延长至安装之后的 12 个月之内（工作报告，移交记录）。
- ◆ 涉及安全的零部件，如安全阀、安全恒温器、煮水器等不允许维修。所述零部件必须进行更换！
- ◆ 这些措施由 咖博士 公司的客服技术人员或服务合作机构在执行保养时完成。

9.2 质保和赔偿责任

- ◆ 如果由于以下原因造成人身伤害或者财产损失，我公司将不承担质保和赔偿责任：
 - ❖ 未按照规定正确使用机器。
 - ❖ 错误地安装、调试、操作、清洁和保养设备以及附属的选配设备。
 - ❖ 未遵守保养时间间隔。
 - ❖ 安全装置和防护装置受损、安装错误或失效时继续使用本机器。
 - ❖ 未遵守使用说明书中有关机器保存、安装、操作、使用和保养方面的安全须知。
 - ❖ 未在正常状态下使用该机器。
 - ❖ 未正确地进行维修。
 - ❖ 使用非 咖博士 公司的原装零件。
 - ❖ 使用非 咖博士 公司推荐的清洁剂。
 - ❖ 由异物、意外、故意破坏以及不可抗力而造成的损坏。
 - ❖ 将异物塞入机器或者用异物打开机器外壳。

- ◆ 仅当遵守规定的保养和维护间隔，且使用向制造商或授权供应商订购的原装备件时，制造商才承担所有可能出现的赔偿责任。

★ 咖博士 公司的“一般商业条款”适用。

10 日常使用与维护注意事项

- ◆ 咖啡豆仓与粉料仓里面，请一定不要加入水；
- ◆ 咖啡机运行过程中，请不要强行打开咖啡机门，拿出豆渣盒，废水盘，水箱等部件；
- ◆ 建议使用中度烘焙或中深度烘焙和油性不大的咖啡豆。不建议使用深度烘焙或者炭烧和油性非常大的咖啡豆；
- ◆ 咖啡豆如需切换种类，建议重新校粉；
- ◆ 当饮品流出时，请不要将手放在咖啡机出口处，以免烫伤；
- ◆ 机器清洁时，请不要用毛刷或清洗剂，以免损坏咖啡机外观，请用软布沾水擦拭；
- ◆ 豆仓加豆和粉仓加粉，请不要超过MAX线，如无MAX线，装8分满即可；
- ◆ 制作咖啡过程中，机器自检复位中，自动清洗过程中，请不要切断电源；
- ◆ 请根据咖啡杯的高度，适当调节咖啡出口高度，避免咖啡、热水、热牛奶等饮品外溅；
- ◆ 关机时请按照正确的步骤操作：请先点击屏幕的关机键，咖啡机将自动进冲洗，冲洗完成后屏幕熄灭，再按下咖啡机的电源开关断电。请一定不要直接拔电源插头；
- ◆ 每天机器关机停止使用后，请将机器中的咖啡渣与废水倒尽并清洗干净；
- ◆ 为保证咖啡的品质，建议每日清洗水箱并更换水箱里面的水；
- ◆ 如果使用外接进水的机器，外部水源停水后请不要使用机器。