

Exploring Coffee Secrets

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



Coffee Center 全自动咖啡机使用说明书

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	引言.....	4
1.1	欢迎.....	4
1.2	关于本说明书.....	4
1.3	机器说明.....	4
1.4	制造商信息.....	5
2	安全事项.....	6
2.1	用途.....	6
2.2	安全提示.....	6
2.2.1	用户风险.....	6
2.2.2	对机器的危害.....	8
2.2.3	清洁剂引起的危险.....	9
2.2.4	卫生条例.....	10
3	产品描述.....	12
3.1	产品介绍.....	12
3.2	技术参数.....	13
3.2.1	产能描述.....	13
3.2.2	规格参数.....	13
3.3	随机配件.....	14
4	安装与调试.....	14
4.1	安放要求.....	14
4.1.1	地点要求.....	14
4.1.2	气候条件.....	15
4.1.3	供电条件.....	15

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！

4.1.4	接水条件.....	16
4.2	放置.....	16
4.2.1	咖啡机.....	16
4.2.2	安装咖啡豆仓、粉料仓.....	16
4.3	连接.....	18
4.3.1	连接进水管.....	18
4.3.2	安装废水管.....	18
4.4	电源.....	19
4.4.1	咖啡机电源.....	19
5	首次运行.....	20
5.1	填充与加注.....	20
5.1.1	填充咖啡豆仓.....	20
5.1.2	填充粉料仓.....	21
5.2	启动咖啡机.....	22
5.3	初始设置.....	22
5.4	研磨量校准.....	24
5.5	粉料量校准.....	27
5.6	关闭咖啡机.....	31
6	饮品制作.....	32
6.1	咖啡饮品.....	32
6.2	粉料饮品.....	33
7	清洁与保养.....	35
7.1	清洁计划.....	35
7.2	自动清洁.....	36

7.2.1	冲煮系统快速冲洗.....	36
7.2.2	粉料系统快速冲洗.....	37
7.2.3	冲煮系统深度清洗.....	38
7.2.4	粉料系统深度清洗.....	38
7.2.5	咖啡机除垢.....	39
7.3	手动清洁.....	40
7.3.1	豆盒组清洁.....	40
7.3.2	导粉搅拌系统&粉盒组清洁.....	40
7.3.3	渣盒&蓄水盘组清洁.....	41
7.3.4	冲泡器清洁.....	42
8	责任与质保.....	43
8.1	用户责任.....	43
8.2	质保和赔偿责任.....	43
9	日常使用与维护注意事项.....	44

1 引言

1.1 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！

1.2 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：Coffee Center。

1.3 机器说明

- ▶ 此机器是用于制作咖啡、粉料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、粉料和牛奶产品。
- ▶ 壳体由高级塑料制成。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故防范规定；
- ▶ 此机器的操作通过触摸感应屏幕（触摸屏）进行。

1.4 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

2 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。

2.1 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）。

2.2 安全提示

2.2.1 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。

2.2.2 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 8° 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；
- 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；
- 应总是使用新的、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。

2.2.3 清洁剂引起的危险



使用：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饮用水箱。
- 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：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。



废气处理：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。

2.2.4 卫生条例



**水：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。
- 水质硬度：5-8° dH；TDS:70-200PPM。
- 最大氯含量为 100 mg 每升。
- Ph 值 6.5~7（pH 中性）。
- 使用饮用水箱的机器（内部 & 外部）：
 - 每天向饮用水箱内注入清水，
 - 加水前须彻底清洗饮用水箱。



**咖啡：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。



**自动/速溶粉末：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。

3 产品描述

3.1 产品介绍



咖啡机
(背面)



3.2 技术参数

3.2.1 产能描述

基于DIN18873-2的每小时出杯量：

日建议出杯量		200 杯
每小时出杯量	意式浓缩(50ml)	100
	美式咖啡(240ml)	75
	卡布奇诺(240ml)	60
每小时出热水量		30L
咖啡豆仓容量		大约1200 g
粉料仓容量		左粉盒：奶粉1000g/巧克力粉1500g 中、右粉盒：奶粉800g/巧克力粉1200g
废渣盒容量		大约70块渣饼 (10g/块)

3.2.2 规格参数

咖啡机主机	220-240V~ 50/60Hz 1950W
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	37 * 56 * 68 cm
咖啡机重量	37 kg

3.3 随机配件

此全自动咖啡机在供货时提供以下配件：


电源线	x1 条	豆粉盒组	x4 组
快速开机指南	x1 份	自动进水管	x1 根
废水管	x1 根	磨豆粗细调节扳手	x1 支
蓄水盘组	x1 组		

4 安装与调试

➤ 有经过专业培训人员可以执行如下操作


4.1 安放要求

4.1.1 地点

 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充咖啡豆；
 - 器背面与墙壁之间保持最低5cm的距离（空气循环）；
 - 守当地烹饪技术方面的有效规定。

4.1.2 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。

4.1.3 气候条件

➤ 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。

 小点电击：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！

4.1.4 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 1/2" 将其安装到水龙头上的减压器上（调节到 0.3 MPa (3 bar)）。

4.2 放置

4.2.1 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。

4.2.2 安装咖啡豆仓、粉料仓

步骤1：如图插入钥匙，逆时针旋转钥匙，打开咖啡机门，图示部位取出调节柄；



步骤2：如图抽出上盖小板，拨开粉料出口卡扣，旋转搅拌室锁块，取下左右搅拌室；



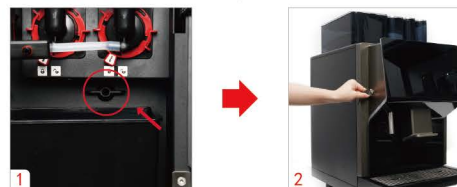
步骤3：附件盒中取出豆盒以及三个粉盒，粉盒按左、中、右位置排好，旋转打开粉盒下粉口盖，将豆盒以及粉盒放置在机器顶部安装位置，放好后装回搅拌室以及上盖小板；



步骤4：调节柄顺时针打开豆盒盖，如图用豆盒挡板拉手逆时针打开豆盒挡板，最后锁好豆盒盖；再将粉料仓安装到位；



步骤5：放回调节柄，关闭咖啡机门。

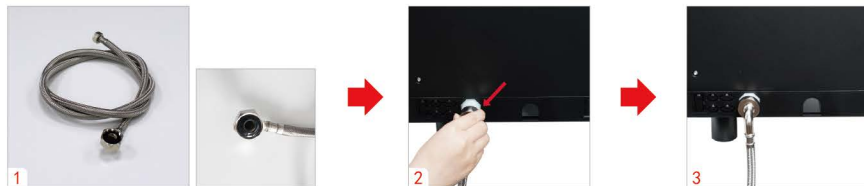


√ 咖啡豆仓、粉料仓安装完成

4.3 连接

4.3.1 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

4.3.2 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底部废水出口的接头；



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

4.4 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。

4.4.1 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

5 首次运行

有经过专业培训人员可以执行如下操作

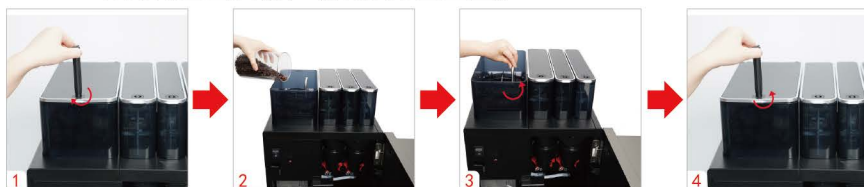
5.1 填充与加注

5.1.1 填充咖啡豆仓

步骤1: 如图插入钥匙, 逆时针旋转钥匙, 打开咖啡机门, 图示部位取出调节柄;



步骤2: 调节柄顺时针打开豆盒盖, 加入咖啡豆, 如图用豆盒挡板拉手逆时针打开豆盒挡板, 最后锁好豆盒盖;



步骤3: 放回调节柄, 关闭咖啡机门。



√ 咖啡豆填充完成

5.1.2 填充粉料仓

步骤1: 如图插入钥匙, 逆时针旋转钥匙, 打开咖啡机门, 图示部位取出调节柄;



步骤2: 调节柄顺时针打开左粉盒盖, 加入咖啡机专用粉料, 最后装回左粉盒盖并锁好; 中、右粉盒按同样方式操作。



步骤3: 放回调节柄, 关闭咖啡机门。



√ 粉料仓填充完成

5.2 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

5.3 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...



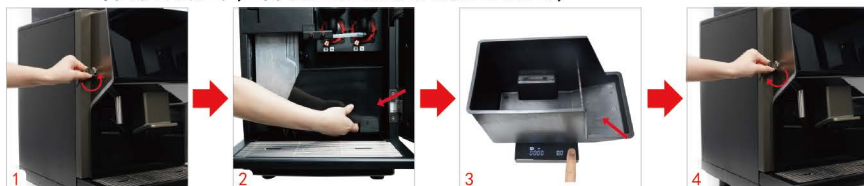
步骤4：开机完成，咖啡机准备就绪，等待制作饮品。



✓ 初始设置完成

5.4 研磨量校准

步骤1: 如图逆时针旋转钥匙, 打开咖啡机门, 取出渣盒并清空。将渣盒进行称重清零; 再装回渣盒关闭咖啡机门;



步骤2: 点击屏幕下方的快捷菜单图标, 进入快捷菜单界面;



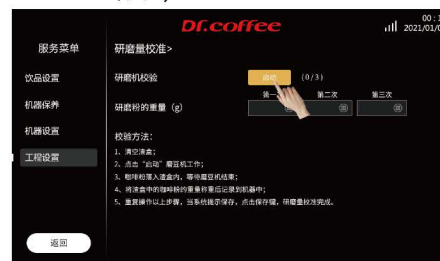
步骤3: 点击服务菜单, 输入密码, 进入工程设置界面;



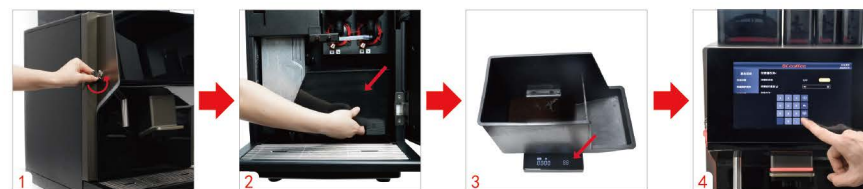
步骤4: 点击“研磨量校准”图标, 进入研磨量校准界面;



步骤5: 点击“启动”按钮, 磨豆机工作, 咖啡粉落入渣盒内, 等待磨豆机结束;



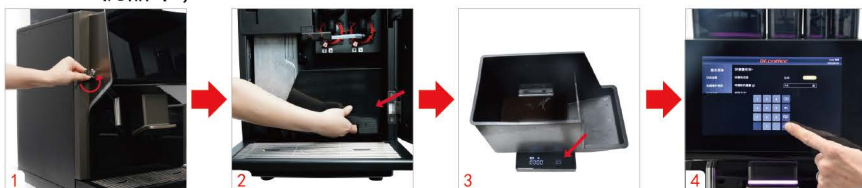
步骤6: 打开咖啡机门, 取出渣盒, 将渣盒中的咖啡粉的重量称重后记录到机器中;



步骤7: 装回渣盒, 关闭咖啡机门, 继续点击“启动”按钮, 进行第二次研磨, 等待磨豆机结束;



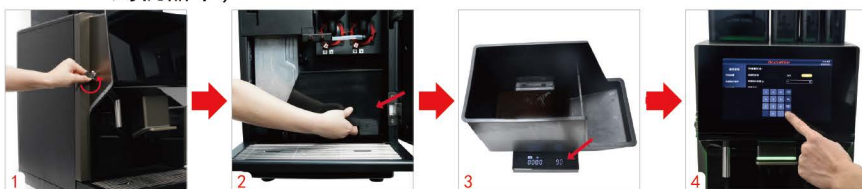
步骤8: 打开咖啡机门, 取出渣盒, 将渣盒中的咖啡粉的重量称重后记录到机器中;



步骤9: 装回渣盒, 关闭咖啡机门, 继续点击“启动”按钮, 进行第三次研磨, 等待磨豆机结束;



步骤10: 打开咖啡机门, 取出渣盒, 将渣盒中的咖啡粉的重量称重后记录到机器中;



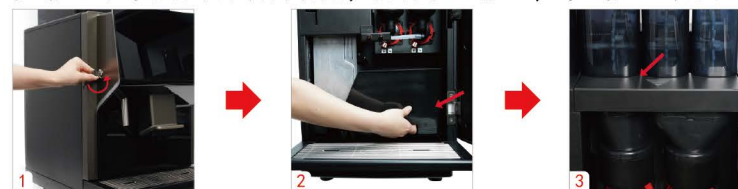
步骤11: 点击界面“保存”按钮, 完成研磨量校准。



✓ 研磨量校准完成

5.5 粉料量校准

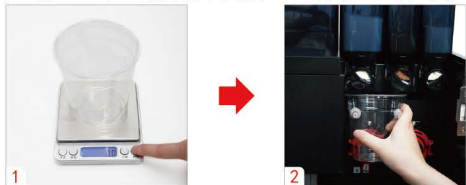
步骤1: 如图逆时针旋转钥匙, 打开咖啡机门, 取出渣盒以及上盖小板;



步骤2: 如图拨开搅拌器卡扣, 逆时针旋转锁扣(左、右)向外拨下搅拌器, 确认粉盒下粉口处于打开状态;



步骤3: 取出接粉容器, 进行称重清零, 将容器放置在左粉盒下粉口处;



步骤4: 点击屏幕下方的快捷菜单图标, 进入快捷菜单界面;



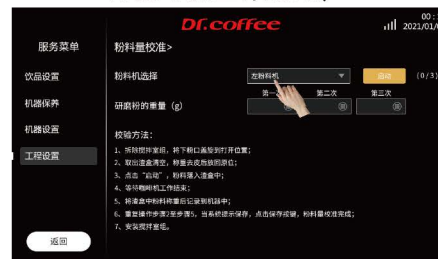
步骤5: 点击服务菜单, 输入密码, 进入工程设置界面;



步骤6: 点击“粉料量校准”图标, 进入粉料量校准界面;



步骤7: 选择“左粉料机”, 点击“启动”按钮, 粉料落入接粉容器内, 等待咖啡机工作结束;



步骤8: 将接粉容器中的粉料的重量称重后记录到机器中;



步骤9: 将接粉容器放回左下粉口, 继续点击“启动”按钮, 进行第二次研磨, 等待粉料机结束;



步骤10: 将接粉容器中的粉料的重量称重后记录到机器中;



步骤11: 将接粉容器放回左下粉口, 继续点击“启动”按钮, 进行第三次研磨, 等待粉料机结束;



步骤12: 将接粉容器中的粉料的重量称重后记录到机器中;



步骤13: 点击界面“保存”按钮, 完成粉料量校准。



√ 粉料量校准完成

➤ 中粉料机&右粉料机粉料校准同左粉料机粉料校准操作一致。

5.6 关闭咖啡机

步骤1: 点击屏幕下方的快捷菜单图标, 进入快捷菜单界面;



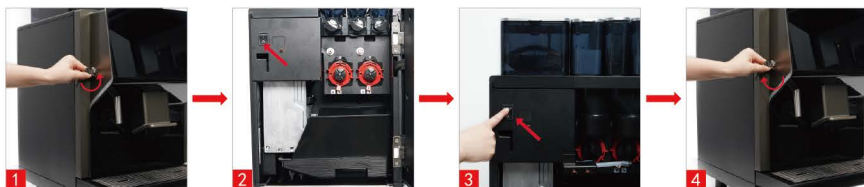
步骤2: 点击屏幕中的“关机”选项;



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

6 饮品制作

➤ 如下操作可以由一般用户直接操作

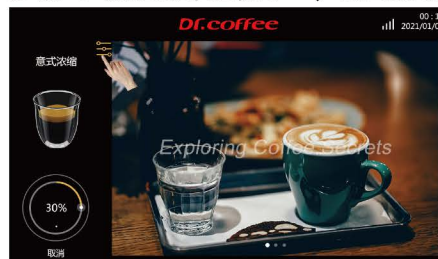
6.1 咖啡饮品

➤ 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: 拖动右侧界面的调节杆, 可以临时调节量的多少; (仅在可调量模式下可用)




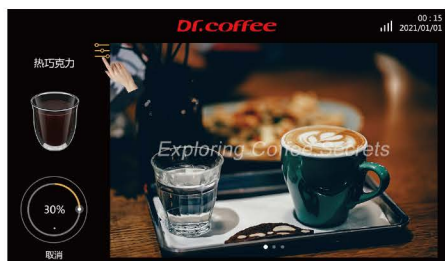
6.2 粉料饮品

➤ 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: 拖动右侧界面的调节杆, 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 清洁与保养

有经过专业培训人员可以执行如下操作

7.1 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	项目	信息
自动清洁	☺					冲煮系统快速冲洗	▶ P36 (7. 2. 1)
	☺					粉料系统快速冲洗	▶ P37 (7. 2. 2)
	☺			☺	●	冲煮系统深度清洗	▶ P38 (7. 2. 3)
	☺			☺	●	粉料系统深度清洗	▶ P38 (7. 2. 4)
				☺	●	除垢	▶ P39 (7. 2. 5)
手动清洁		☺	☺			豆盒组	▶ P40 (7. 3. 1)
	☺		☺			导粉搅拌系统组	▶ P40 (7. 3. 2)
		☺	☺			粉盒组	▶ P40 (7. 3. 2)
	☺		☺			渣盒	▶ P41 (7. 3. 3)
	☺		☺			蓄水盘组	▶ P41 (7. 3. 3)
		☺	☺			冲泡器组	▶ P42 (7. 3. 4)
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。						
专业人员上门保养	每六个月或者六万杯专业人员上门保养						

7.2 自动清洁

7.2.1 冲煮系统快速冲洗

步骤1：点击屏幕下方的快捷菜单图标，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

7.2.2 粉料系统快速冲洗

步骤1：点击屏幕下方的快捷菜单图标，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

7.2.3 冲煮系统深度清洗

步骤1: 点击屏幕下方的快捷菜单图标, 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。



7.2.4 粉料系统深度清洗

步骤1: 点击屏幕下方的快捷菜单图标, 进入快捷菜单界面;



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



7.2.5 咖啡机除垢

步骤1: 点击屏幕下方的快捷菜单图标, 进入快捷菜单界面;



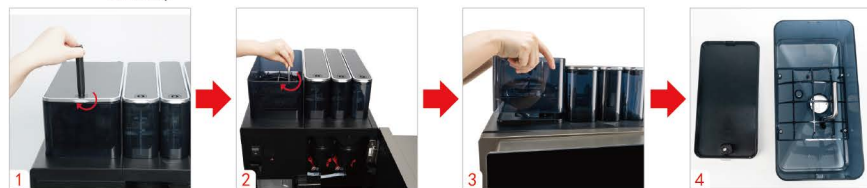
步骤2: 长按3秒“擦拭保护”进入“咖啡机除垢”, 再按照界面提示进行操作。



7.3 手动清洁

7.3.1 豆盒组清洁

步骤1：使用调节柄打开豆盒盖，顺时针旋转把手，向上提出取下豆盒并清空；



步骤2：原位置装回豆盒，逆时针旋转把手锁紧豆盒，装回豆盒盖。



7.3.2 导粉搅拌系统&粉盒组清洁

步骤1：开门，拨开粉料出口卡扣，逆时针旋转红色锁扣（左、右），向外取下搅拌器以及导粉口；



步骤2：将导粉口、搅拌室用清水清洗，清洗完用干布擦拭干净，用干布擦拭红色搅拌室区域；



步骤3：关闭粉盒下粉口，用调节扳手打开粉盒盖并取下，清空粉盒，用干毛巾擦拭粉盒（粉盒内部有运动和尖锐部件，擦拭时注意安全）；



步骤4：干毛巾擦拭机器顶部粉盒安装位置，装回粉盒并打开粉盒下粉口，装回导粉口以及搅拌部件；



7.3.3 渣盒&蓄水盘组清洁

抽出蓄水盘组，清除剩余废水，开门，取出渣盒并清空，将蓄水盘组以及渣盒用清水清洗，清洗完后用干布擦拭，装回渣盒以及蓄水盘组；



7.3.4 冲泡器清洁

步骤1: 打开咖啡机门, 握住渣盒把手取出渣盒和蓄水盘;



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。



步骤3: 将冲泡器用清水冲洗干净后装回机器。



8 责任与质保

8.1 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。

8.2 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。

9 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；
- ▶ 外接水箱只能加入常温的纯净水，请不要添加热水或冰水；
- ▶ 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、粉料如需切换种类，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；
- ▶ 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。