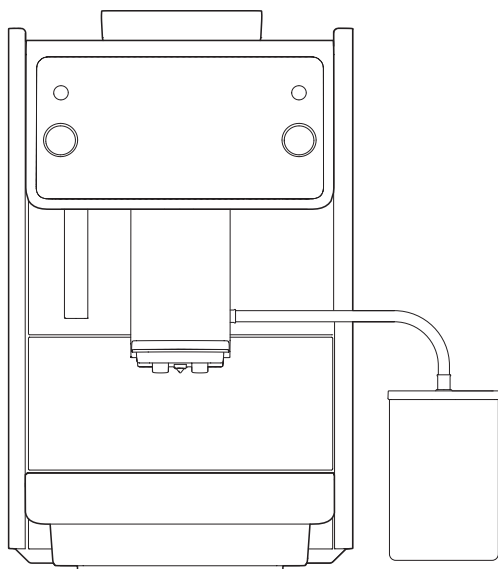


**Dr. coffee**

## 使用说明

全自动咖啡机  
Grace 200



开始使用产品前，请仔细阅读本使用说明，并妥善保存  
产品型号、技术参数或相关数据如有更改，恕不另行通知



## 目录

第 1 章 注意事项.....	2
第 2 章 产品安装.....	6
第 3 章 产品使用.....	8
第 4 章 清洁与保养.....	13
第 5 章 故障排除.....	23
第 6 章 产品规格.....	27
第 7 章 保修说明.....	30
第 8 章 售后服务.....	31

# 第 1 章 注意事项

## 引言

### 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。

本使用说明为您介绍这款咖啡机及其使用和清洁方法。但本使用说明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，并将使用妥善保管，以便随时查阅。

祝您使用愉快！

### 关于本使用说明

本使用说明是供货范围的组成部分，请将本使用说明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使用说明的权利，任何形式的翻印、翻译和复制本使用说明（即使节选）须经出版商的书面许可；版权归制造商所有。

本使用说明适用机型：H12。

### 机器说明

01. 仅用于制作咖啡、热水和牛奶，请勿用作其他用途。
02. 根据机器配置，可以制作以下产品：咖啡、奶咖和牛奶产品。
03. 壳体由高级塑胶制成。
04. 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事故防范规定；
  - 此机器的操作通过触摸感应屏幕（触控式屏幕）进行。

### 注意！

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。

01. 使用说明中，产品设计与规格数据等资料与实物可能会有细微差别，请以实物为准。
02. 此机器和所有辅助设备适用于以下工作状态使用：
  - 在监督下，自助操作运行（待机模式）；
  - 位置固定地放置在干燥、封闭的房间内。
03. 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）。

## 警告!

### 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：

01. 使用前请仔细阅读使用说明；
02. 如果咖啡机不能正常运行或已受损，则请勿使用；
03. 严禁改动内置安全装置；
04. 不得接触高温机器部件；
05. 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；
06. 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；
07. 将咖啡机安装在可以随时照看和保养处。

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：

01. 电气设备上的作业只能由电气专业人员进行；
02. 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）；
03. 请遵守相关的低电压指令以及国家或者地方性安全条例；
04. 连接时必须严格按照规定接地并且防止触电；
05. 电压必须与设备铭牌上的说明保持一致；
06. 不得接触带电部件。
07. 进行维护工作前务必关闭主开关，并将设备与电源断开；
08. 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造商、维修部或类似部门的专业人员更换。

小心烫伤：

01. 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饮品出口位置下方。
02. 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。

### 对机器的危害

注：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：

01. 如果水中所含的碳酸盐硬度超过 5° dKH，会因钙化对咖啡机造成损坏；
02. 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；
03. 如果无法注入水，则请勿开机。否则将无法加注煮水器而且泵会“干”运转；
04. 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；
05. 防止咖啡机受到天气影响（霜冻、潮湿等）；
06. 只能由专业技术人员排除故障；

07. 请使用咖博士公司的原装配件；
08. 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；
09. 请勿用水冲洗本机器或用蒸汽清洗剂进行清洗；
10. 不得将机器放置在可能被水喷到的表面上；
11. 咖啡豆仓内只能装入咖啡豆，手动入口处只能在清洁时加入清洁片；
12. 不得使用冻干咖啡，否则会使冲泡装置粘结；
13. 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；
14. 本产品不可浸入水中清洗。

### 清洁片引起的危险

**使用：**摄入清洁片有中毒危险！请务必遵守以下几点：

01. 清洁片保存处应远离儿童和未经授权的人员。
02. 不得摄入清洁片。
03. 不得将清洁片与其它化学药品或者酸性物质混合。
04. 绝对不得将清洁片加入玻璃奶罐中。
05. 绝对不得将清洁片加入饮用水箱（内部/外部）。
06. 清洁片和除垢粉只能用于规定的用途（参见标签）。
07. 在使用清洁片时不得进食或饮水。
08. 在使用清洁片时必须确保良好的通风和排气。
09. 在使用清洁片时应戴上防护手套。
10. 使用清洁片后立刻彻底清洗双手。

**保存：**请务必遵守以下几点：

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

**废弃处理：**如果产品不可用，清洁片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。

## 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：

01. 外接水箱只能加入常温的纯净水和过滤的净水，请不要添加热水或冰水；
02. 使用饮用水箱的机器（内部 & 外部）：  
每天向饮用水箱内注入纯净水或过滤的净水，加水前须彻底清洗饮用水箱。

咖啡豆：未正确使用咖啡豆可能会给您的健康带来损害！请务必遵守以下几点：

01. 打开包装前检查是否有损坏。
02. 咖啡豆的添加量不得超过一天的使用量。
03. 添加咖啡豆后应立刻关好豆盒盖。
04. 咖啡豆应储存在干燥、凉爽和阴暗处。
05. 咖啡豆应与清洁剂分开存放。
06. 应首先使用最早购得的产品（“早进早出”原则）。
07. 请在保质期内使用完毕。
08. 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：未正确使用牛奶可能对身体健康造成危害！请务必遵守以下几点：

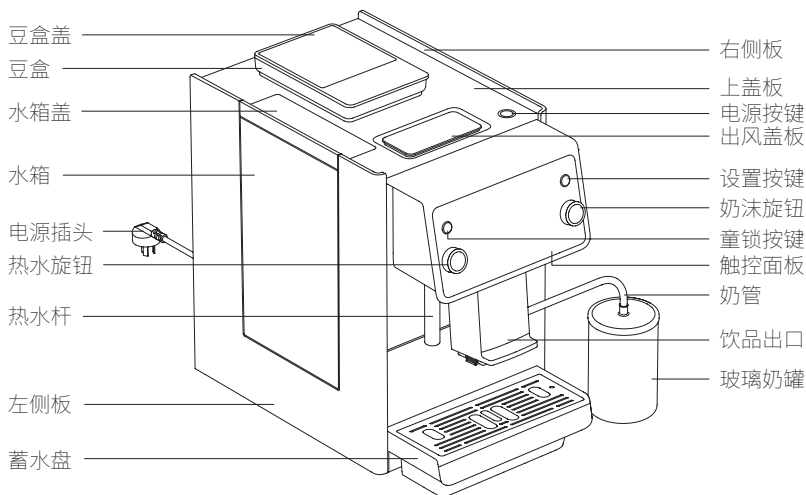
01. 不得使用生牛奶。
02. 只能使用经过巴氏消毒或超高温处理的牛奶。
03. 只能使用均质化的牛奶。
04. 使用温度为 3-5°C 的冷藏牛奶。
05. 直接使用原包装中的牛奶。
06. 不得向原包装中添加牛奶。
07. 加注前须彻底清洗玻璃奶罐。
08. 打开包装前检查是否有损坏。
09. 不得添加超过一天使用量的牛奶。
10. 牛奶应储存在干燥和阴凉（最高 7°C）处。
11. 将牛奶与清洁剂分开存放。
12. 应首先使用最早购得的产品（“早进早出”原则）。
13. 请在保质期内使用完毕。
14. 包装打开后应完好密封，以保持包装中的产品新鲜并防止其污染。

## 第 2 章 产品安装

### 包装拆除

打开包装，取出内置所有配件和资料，将整机从包装箱中取出。保存好外包装，以备将来运输之需。

### 各部件名称



### 选配件



咖啡清洁片



牛奶清洁片



专用除垢粉

### 装箱明细

此全自动咖啡机在供货时会随整机提供以下配件：

名称	整机	玻璃奶罐	快速使用指南	使用说明
数量	1	1	1	1

### 选配件：

咖啡清洁片：用于咖啡机冲煮系统深度清洁，彻底清洗全自动咖啡机的冲泡器系统，消除冲泡器内部的咖啡油脂，无毒无味。

牛奶清洁片：用于玻璃奶罐及奶泡系统深度清洁，彻底清洗全自动咖啡机的奶泡系统消除奶泡内部的奶垢残留，无毒无味。

专用除垢粉：用于咖啡机除垢，清除咖啡机容器内水垢，保证咖啡纯正口味。



# 安装与调试

## 安放要求

### 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：

1. 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；
2. 禁止置于高温表面或热源附近；
3. 咖啡机不可安放至人员照不到的位置；
4. 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；
5. 为保养工作和操作保留一定的空间：
  - ① 上方留出足够的空间填充咖啡豆；
  - ② 机器背面与墙壁之间保持最低5cm的距离（空气循环）；
  - ③ 遵守当地烹饪技术方面的有效规定。

### 放置环境

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：

1. 周围温度保持在+10°C至+40°C（50°F至104°F）；
2. 相对空气湿度最大为80 % rF；
3. 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）；
4. 如果咖啡机所处的环境温度低于0°C，机器不启动。

### 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。

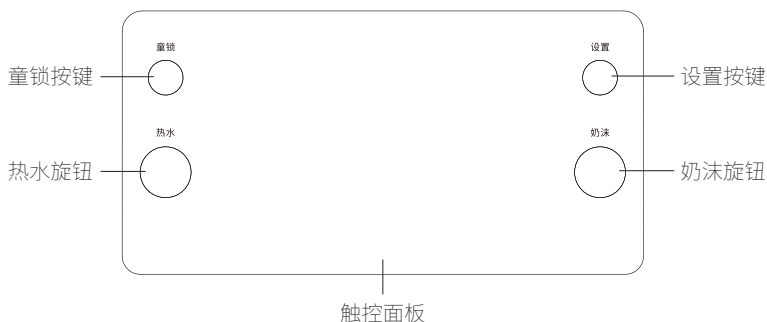
小心电击：触电危险！

请务必遵守以下几点：

1. 现场的电气设备必须根据 IEC 364 (DIN VDE 0100) 完成连接。
2. 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；
3. 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：1.5mm<sup>2</sup>），则请遵守电源线的生产商数据（使用说明）以及当地的规定；
4. 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；
5. 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！

# 第3章 产品使用

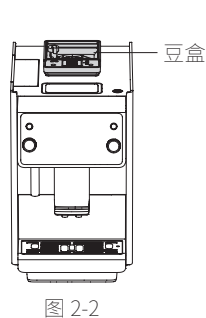
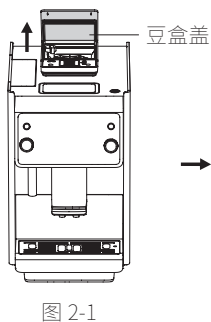
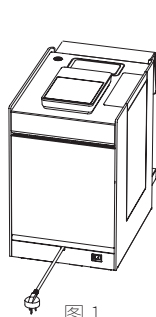
## 操作按键



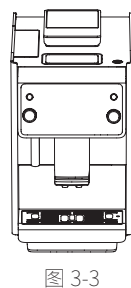
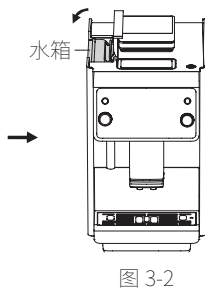
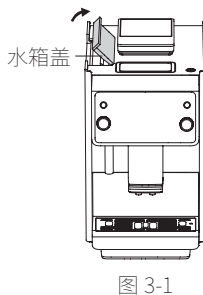
## 首次运行

连接电源：将咖啡机电源从保护袋中取出，插入电源插座中。(图1)

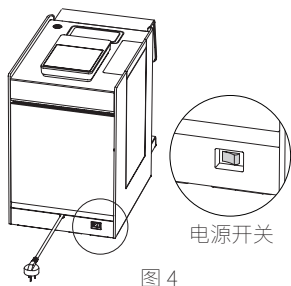
填充咖啡豆：打开咖啡豆盒盖，将咖啡豆加入到豆盒中，然后装好盖子。(图2-1、2-2)



水箱加水：翻开水箱的盖子，取出水箱，再将水箱内清洗干净。然后加入纯净水到水箱中至八分满即可，最后装回水箱，盖好水箱盖。(图3-1、3-2、3-3)



启动咖啡机：如图按下机器背后的电源开关，咖啡机接通电源（图4）。咖啡机启动，屏幕显示开机界面，开机完成，咖啡机准备就绪，等待制作饮品。（图5）

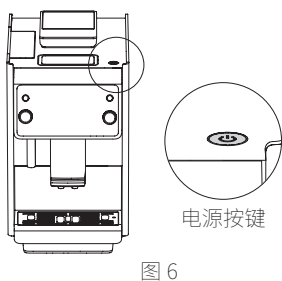


## 启动关闭咖啡机

方法一：

待机状态下，长按3秒咖啡机顶部的圆形电源按键，再根据咖啡机界面提示进行操作，关机完成后进入软关机状态。（图6、图7）

注：软关机状态长按电源按键3秒，重新启动咖啡机。



方法二：

步骤1：点击屏幕右下角的“设置”选项，进入设置界面；（图8）

步骤2：点击设置界面中的“关机”选项；（图9）



步骤3: 根据咖啡机界面提示进行操作, 关机完成后进入软关机状态。(图10)

注: 软关机状态长按电源按键3秒, 重新启动咖啡机。

步骤4: 在软关机的状态下, 按下咖啡机背面电源开关彻底切断咖啡机电源。(图11)

注: 请勿在开机状态直接断电, 以免对机器造成伤害。



图 10

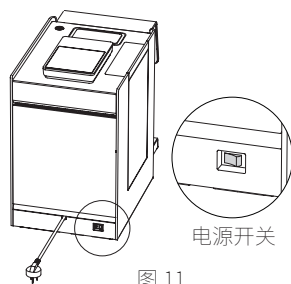


图 11

## 饮品制作

### 咖啡饮品

例如: 制作一杯“美式”咖啡。

步骤1: 点击“美式咖啡”图标, 进入参数设置界面;(图12-1)

步骤2: 设置好各项参数: 浓郁度、预冲煮、咖啡量、萃取方式、温度等级, 点击“开始制作”, 咖啡机开始制作, 等待一会制作完成;(图12-2、12-3、12-4、12-5)

注: 饮品制作过程中, 点击“取消”, 可立即停止制作。



图 12-1

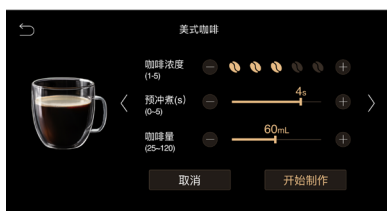


图 12-2

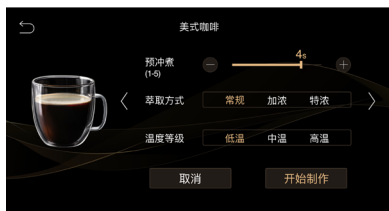


图 12-3

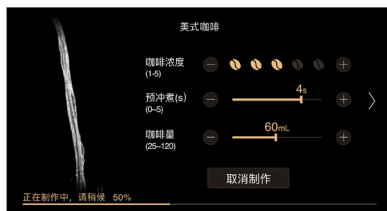


图 12-4



图 12-5

## 牛奶饮品

例如：制作一杯“卡布奇诺”咖啡。(操作步骤同“咖啡饮品”)

步骤1：点击“卡布奇诺”图标，进入参数设置界面；

步骤2：设置好各项参数：浓郁度、预冲煮、咖啡量、萃取方式、温度等级、牛奶量、奶沫量，点击“开始制作”，咖啡机开始制作，等待一会制作完成。

注：饮品制作过程中，点击“取消制作”，可立即停止制作。

## 热水制作

步骤1: 点击“热水”图标或者按下显示屏左侧热水旋钮, 进入参数设置界面; (图13-1)

步骤2: 设置好参数: 热水量, 点击“确定”, 咖啡机开始制作, 等待一会制作完成; (图13-2、13-3)

注: 饮品制作过程中, 点击“取消制作”, 可立即停止制作。(13-4)



图 13-1

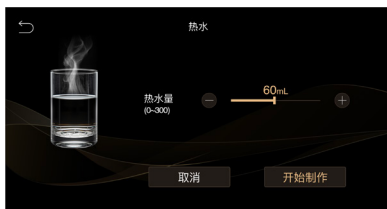


图 13-2

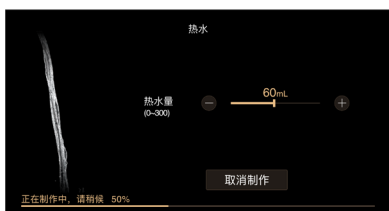


图 13-3



图 13-4

## 奶沫制作

步骤1: 点击“热奶沫”图标或者按下显示屏右侧奶沫旋钮, 进入参数设置界面; (图14-1)

步骤2: 设置好参数: 奶沫量, 点击“开始制作”, 咖啡机开始制作, 等待一会制作完成; (图14-2、图14-3)

注: 饮品制作过程中, 点击“取消制作”, 可立即停止制作。(图14-4)



图 14-1

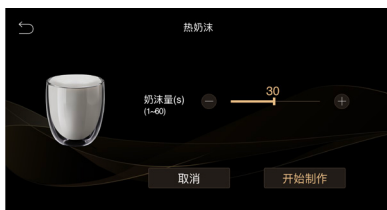


图 14-2

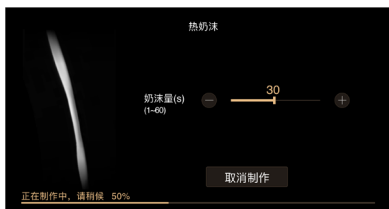


图 14-3



图 14-4

## 第 4 章 清洁与保养

### 日常清洁

日常清洁操作需每天进行。

### 冲煮系统快速冲洗

步骤 1：点击屏幕右下角的“设置”选项或者右侧“设置”按钮，进入设置界面；(图15-1)

步骤 2：点击屏幕中的“冲煮系统快速冲洗”选项；(图15-2)



图 15-1



图 15-2

步骤3：点击“确定”，咖啡机运行冲煮系统快速冲洗程序，待程序运行完成后，自动返回主界面。(图15-3、15-4)

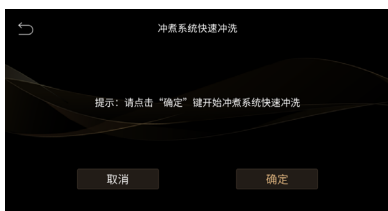


图 15-3



图 15-4

### 牛奶系统快速冲洗

步骤 1：点击屏幕右下角的“设置”选项或者右侧“设置”按钮，进入设置界面；(图16-1)

步骤 2：点击屏幕中的“牛奶系统快速冲洗”选项；(图16-2)



图 16-1



图 16-2

步骤 3: 点击“确定”，按照屏幕提示操作，点击“下一步”，咖啡机运行牛奶系统快速冲洗程序，待程序运行完成后，自动返回主界面。(图 16-3、16-4、16-5)



图 16-3



图 16-4



图 16-5

## 奶沫器拆装冲洗

步骤 1: 如图所示，取下奶管；(图17-1)

步骤 2: 用手指捏住奶沫器底托两边的卡扣，然后用力向下取出底托及奶沫器组件；(图17-2)

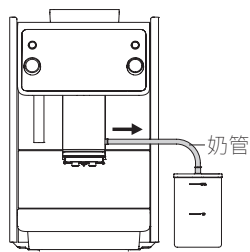


图 17-1

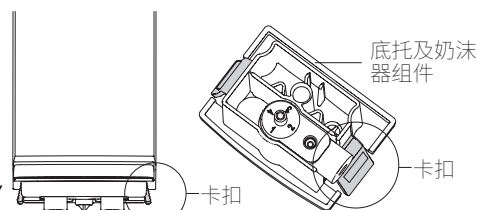


图 17-2

步骤 3: 将奶沫器底托、奶沫器、喷嘴等零件全部拆解开，用水清洗干净；(图17-3)

步骤 4: 将清洗干净的奶沫器组件，装回咖啡机。(图17-4)

注：蒸汽喷嘴分为 1-4 个档位，对应的奶沫出品温度越来越低。

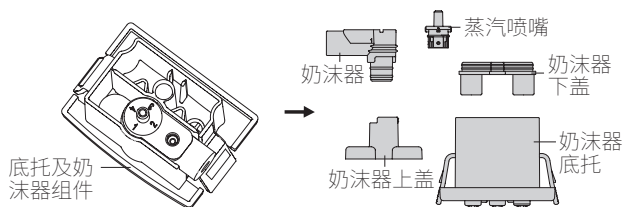


图 17-3

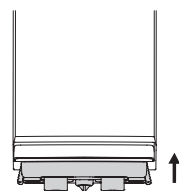


图 17-4



## 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。

### 冲煮系统深度清洗

步骤 1：点击屏幕右下角的“设置”选项或者右侧“设置”按钮，进入设置界面，再点击屏幕中的“机器维护保养”选项；(图18-1)



图 18-1



图 18-2

步骤 2：点击屏幕中的“冲煮系统深度清洗”选项，进入冲煮系统深度清洗界面；(图18-3、18-4)

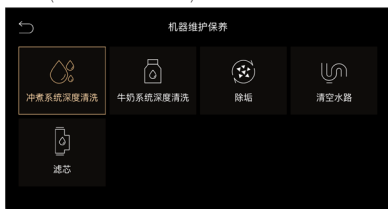


图 18-3

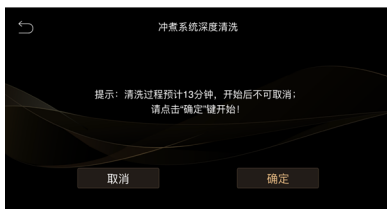


图 18-4

步骤 3：点击“确定”，然后按照屏幕提示操作，咖啡机运行冲煮系统深度清洗程序，待程序运行完成后，可点击“确定”返回主界面或待其自动返回。(图18-5、18-6、18-7、18-8、18-9)



图 18-5



图 18-6



图 18-7



图 18-8



图 18-9

## 牛奶系统深度清洗

步骤 1: 点击屏幕右下角的“设置”选项或者右侧“设置”按钮，进入设置界面，再点击屏幕中的“机器维护保养”选项；(图19-1、19-2)



图 19-1



图 19-2

步骤 2: 点击屏幕中的“牛奶系统深度清洗”选项，进入牛奶系统深度清洗界面；(图19-3、19-4)

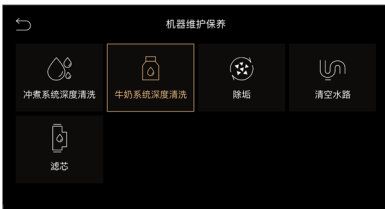


图 19-3

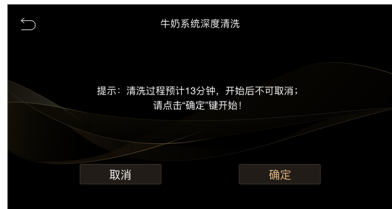


图 19-4

步骤 3: 点击“确定”，然后按照屏幕提示操作，咖啡机运行牛奶系统深度清洗程序，待程序运行完成后，可点击“确定”返回主界面或待其自动返回。(图19-5、19-6、19-7、19-8、19-9、19-10)



图 19-5



图 19-6



图 19-7

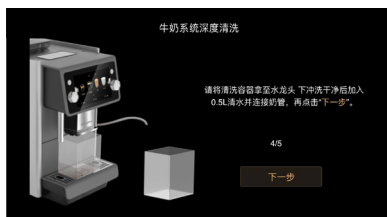


图 19-8



图 19-9

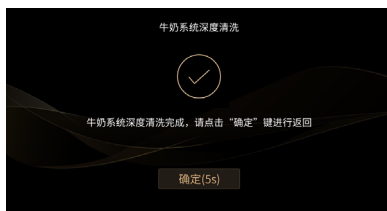


图 19-10

## 咖啡机除垢

步骤 1: 点击屏幕右下角的“设置”选项或者右侧“设置”按钮, 进入设置界面, 再点击屏幕中的“机器维护保养”选项; (图20-1、20-2)



图 20-1



图 20-2

步骤 2: 点击屏幕中的“除垢”选项, 进入除垢界面; (图20-3)

步骤 3: 点击“确定”, 然后按照屏幕提示操作, 咖啡机运行除垢程序, 待程序运行完成后, 可点击“确定”返回主界面或待其自动返回。(图20-3、20-4、20-5、20-6、20-7、20-8、20-9、20-10)

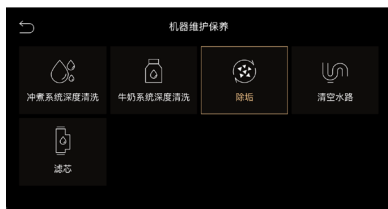


图 20-3

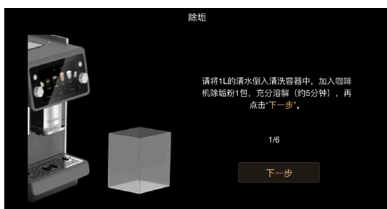


图 20-4

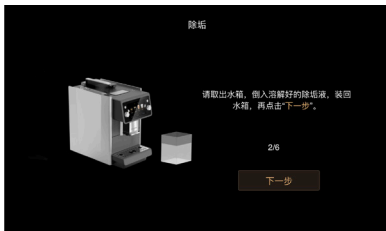


图 20-5



图 20-6



图 20-7



图 20-8



图 20-9



图 20-10

## 咖啡机清空水路

步骤 1: 点击屏幕右下角的“设置”选项或者右侧“设置”按钮, 进入设置界面, 再点击屏幕中的“机器维护保养”选项; (图21-1、21-2)



图 21-1



图 22-2

步骤 2: 点击屏幕中的“清空水路”选项, 进入清空水路界面; (图22-3)

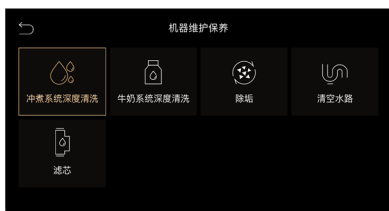


图 22-3

步骤 3: 点击“确定”, 然后按照屏幕提示操作, 咖啡机运行清空水路程序, 待程序运行完成后, 可点击“关机”按钮进行关机。(图22-4、22-5、22-6、22-7)



图 22-4



图 22-5



图 22-6

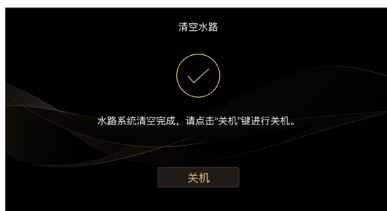


图 22-7

## 滤芯

步骤 1: 点击屏幕右下角的“设置”选项或者右侧“设置”按钮, 进入设置界面, 再点击屏幕中的“机器维护保养”选项; (图23-1、23-2)



图 23-1



图 23-2

步骤 2: 点击屏幕中的“滤芯”选项, 进入滤芯界面; (图23-3、23-4)

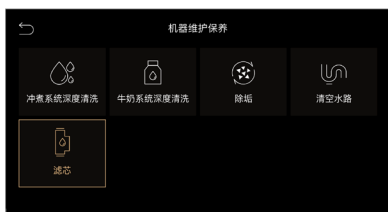


图 23-3



图 23-4

步骤 3: 点击“安装滤芯/更换滤芯/取消滤芯”, 然后按照屏幕提示操作, 待程序运行完成后, 回到“滤芯”界面。(图23-5、23-6、23-7、23-8)

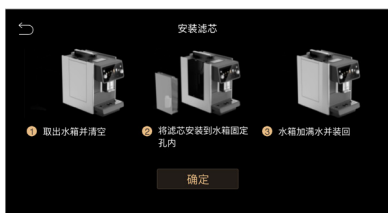


图 23-5



图 23-6



图 23-7



图 23-8

## 磨豆组调节粗细

步骤 1: 打开豆盒盖, 可看见豆盒里面的粗细调节旋钮 ( 刻度盘的数值: 越大表示越粗, 越小表示越细 ); (图24-1)

步骤 2: 点击荧幕的任意饮品让磨豆电机转动起来, 然后适量的转动旋钮调至合适的粗细度即可; (图24-2)

注: 请一定在磨豆电机转动时调节旋钮否则可能对机器产生损坏。

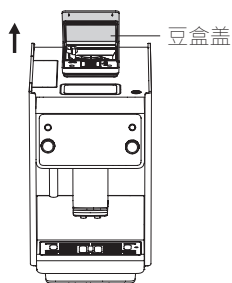


图 24-1

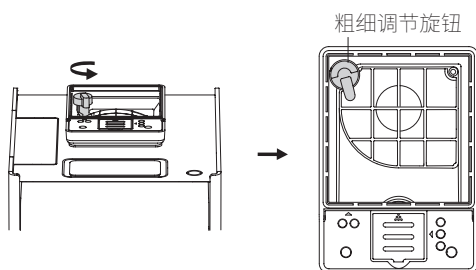


图 24-2

## 日常使用与维护注意事项

01. 请勿在咖啡豆盒里加水；
02. 咖啡机运行过程中，请不要强行打开豆盒盖，拿出渣盒，蓄水盘，水箱等部件；
03. 外接水箱只能加入常温的纯净水或过滤的净水，请不要添加热水或冰水；
04. 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；
05. 当饮品流出时，请不要将手放在饮品出口处，以免烫伤；
06. 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；
07. 往水箱加水、豆盒加豆时，请不要超过 MAX 线，如无 MAX 线，装 8 分满即可；
08. 制作饮品过程中，机器自检复位中，自动清洗过程中，请勿切断电源；
09. 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；
10. 关机时请按照正确的步骤操作：请进入屏幕的关机界面，点击“关机”，按照屏幕提示进行操作，完成后屏幕熄灭，再按下咖啡机的电源开关断电。请勿直接按下电源开关或拔电源插头；
11. 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；
12. 为保证咖啡的质量，建议每日清洗水箱并更换水箱里面的水。
13. 本产品不能浸入水中清洗。



# 第 5 章 故障排除

在委托维修部门之前，请先检查以下各点。

故障	检查与处理
水箱缺水	水箱里面的水已经低于检测水位；水箱未安装到位；距离传感器太远；水位检测板损坏。
	取出水箱，并往水箱添加纯净水至最大水位线位置；重新将水箱安装到位；更换新的水位检测板。
渣盒已满	从上一次清空容渣盒后，容渣盒里的渣饼累计计数已达到 15 个。
	拉出蓄水盘，将容渣盒取出，并清空渣盒，操作时间约 30 秒，如时间过短可能会再次提示渣盒已满。
豆盒缺豆	豆盒里面的咖啡豆已经用完；豆盒中的咖啡豆油渍太大黏结成块。
	往豆盒里添加适量的咖啡豆；搅拌豆盒中的咖啡豆至松散状态。 注：初次使用时，前几次制作咖啡时提示缺豆属于正常现象，请忽略。
蓄水盘未安装到位	蓄水盘未安装到位；蓄水盘感应器损坏；蓄水盘的感应磁铁丢失或损坏。
	重新安装蓄水盘；更换新的蓄水盘感应器；更换新的蓄水盘感应磁铁。
蓄水盘水满	蓄水盘里面的废水已满；蓄水盘的水位监测金属端子脏污。
	拉出蓄水盘，并清空废水；清洁监测端子并擦干。
咖啡电热盘温度过高	检测到咖啡电热盘温度达到 160 摄氏度时，提示温度过高。
	按照屏幕提示“咖啡电热盘正在自然降温中，请稍候”，降温期间，不能制作任何饮品。
蒸汽电热盘温度过高	检测到蒸汽电热盘温度达到 160 摄氏度时，提示温度过高。
	按照屏幕提示“蒸汽电热盘正在自然降温中，请稍候”，降温期间，不能制作任何饮品。
分向阀自检	分向阀自检时位置不对。

分向阀自检	点击“自检”按键进行自动复位自检；关闭咖啡机电源，然后重新启动。
环境温度过低	检测到咖啡机使用的环境温度低至 0°C 或 0°C 以下。
	关闭咖啡机电源，改善环境温度在 10°C ~40°C 后重新开机。
系统缺水	水箱滤网堵塞；水箱没有安装到位；冲泡器滤网堵塞；流量计损坏。
	将滤网清理干净，重新安装并将水箱推到底为止；药片清洗冲泡器滤网或拆下清洗更换新的水泵更换新的流量计；关闭机器电源并重新启动。
系统压力过大	冲泡器过滤网或管路堵塞；研磨的咖啡粉过细；研磨粉量过多，超出冲泡器的极限；制作咖啡的过程中，水泵抽进空气，导致压力大。
	点击“冲洗”键对咖啡机进行快速冲洗；将咖啡机研磨的档位，向数字大的方向调节，表示调粗，数字越大越粗；
研磨机校验	累计制作咖啡饮品达到一定的数量后，研磨器提示需要校验；机器从首次安装开始，累计达到 2000 杯、7000 杯、17000 杯、27000 杯以后每增加 1 万杯，机器就会提示需要校验。
	按照屏幕提示，进入服务功能列表，找到对应的功能表，进行研磨器校验！具体操作方法参考维修手册内容。
冲泡器自检	冲泡器转动的位置不对；冲泡器损坏；冲泡器传动组损坏。
	点击“自检”键进行自动复位自检；更换新的冲泡器，更换新的传动组。
冲煮系统需要深度清洗	咖啡机累计制作，达到设定的累计杯数后，提示需要深度清洗冲煮系统；在服务功能表中，可修改设定提示的杯数门槛值。
	按照屏幕提示，进入服务功能列表，找到对应的功能表，进行冲煮系统深度清洗。具体操作方法参考产品说明书，或维修手册内容。
牛奶系统需要深度清洗	咖啡机累计制作，达到设定的累计杯数后，提示需要深度清洗牛奶系统；在服务功能表中，可修改设定提示的杯数门槛值。
	按照屏幕提示，进入服务功能列表，找到对应的功能表，进行牛奶系统深度清洗。具体操作方法参考产品说明书，或维修手册内容。
咖啡机需要除垢	咖啡机累计制作，达到设定的杯数或时间后，提示需要除垢；在服务功能表中，可修改设定提示的杯数门槛值。

咖啡机需要除垢	按照荧幕提示, 进入服务功能列表, 找到对应的功能表, 进行除垢。具体操作方法参考产品说明书, 或维修手册内容。
漏水	机器内部漏水。
	检查外接进水口的密封性; 拆开机器的外观, 检查具体漏水位置; 更换漏水位置的配件。
不出咖啡	研磨的咖啡粉太细; 研磨的出粉量太多; 冲泡器过滤网堵塞; 冲泡器漏水或损坏; 导水座滤网或进水口滤网堵塞。
	将磨豆机的研磨度调粗; 进行研磨量的校准; 拆下冲泡器清洗滤网; 使用药片进行冲煮系统深度清洗; 拆下冲泡器重装或者更换新的冲泡器; 清理并疏通滤网或更换新的滤网。
冲煮系统异常	当提示“冲泡器自检”, 连续点三次“自检”还不能通过时, 将提示“冲煮系统异常”; 冲泡器被异物卡住; 冲泡器传动组损坏; 冲泡器损坏; 主控板损坏。
	尝试关闭机器电源并重新启动; 拆下冲泡器检查并清理; 更换新的冲泡器传动组; 更换新的冲泡器; 更换新的主控板。
HMI 通信异常	主控板与显示板通信线脱落或受损; 主控系统与显示系统程序版本不匹配; 主控板损坏; HMI 板损坏。
	检查线束插头并重插; 重新升级主控和显示系统; 更换新的主控板; 更换新的 HMI 板。
咖啡电热盘 NTC 异常	咖啡电热盘 NTC 温度感应器连接线脱落或断裂; NTC 温度感应器损坏; 咖啡电热盘温度超过 180°C。
	检查连接线, 并重新安装或更换; 更换新的 NTC 温度感应器; 关闭机器电源线等待约 30 分钟后, 重新启动; 更换新的电热盘元件。
蒸汽电热盘 NTC 异常	蒸汽电热盘 NTC 温度感应器连接线脱落或断裂; NTC 温度感应器损坏; 蒸汽电热盘温度超过 180°C。
	检查连接线, 并重新安装或更换; 更换新的 NTC 温度感应器; 关闭机器电源线等待约 30 分钟后, 重新启动; 更换新的电热盘元件。
咖啡电热盘加热超时	咖啡电热盘的温度, 超过温度保险值, 导致温度保险线熔断; NTC 温度感应器损坏, 咖啡电热盘损坏。
	关闭机器电源, 拆开机器外观, 更换电热盘温度保险线; 更换新的 NTC 温度感应器; 更换新的电热盘组件。
蒸汽电热盘加热超时	蒸汽电热盘的温度, 超过温度保险值, 导致温度保险线熔断; NTC 温度感应器损坏, 蒸汽电热盘损坏。

蒸汽电热盘加热超时	关闭机器电源，拆开机器外观，更换电热盘温度保险线；更换新的 NTC 温度感应器；更换新的电热盘组件。
分向阀异常	分向阀多次自检后仍然位置不对；分向阀损坏。
	切断电源，重新启动咖啡机；更换新的分向阀组件。
无法开机	机器未接入电源；连接的电源电压过低；机器尚未启动；开关电源板损坏；总电源保险熔断。
	请检查，机器是否已经接入电源；连接符合咖啡机要求的电压电源；检查机器的电源开关是否打开；更换新的开关电源板，更换新的保险。
死机	系统意外停止运行。
	关闭机器电源，等待约 5 秒后，重新开机；升级咖啡机系统程序。
无法吸牛奶	玻璃奶罐为空；蒸汽管路或蒸汽出口堵塞；蒸汽管路破损；奶沫器温度调节旋钮调的太紧；奶沫器堵塞。
	检查玻璃奶罐是否已加注；使用药水进行牛奶系统深度清洗；手动拆开蒸汽管路或出口，检查并更换；将奶沫器温度调节旋钮调松至合适位置；拆下奶沫器检查所有的孔，并进行清洗疏通；更换新的奶沫器。
能出牛奶但没有奶沫	进气孔堵塞；进气管路堵死；进气阀损坏。
	疏通进气孔或更换；检查并疏通进气管路；更换新的进气阀。

如果有其它故障，因需用专用工具，故必须到指定的维修点来更换或请联系官方售后客服进行咨询。

## 第 6 章 产品规格

### 产能描述

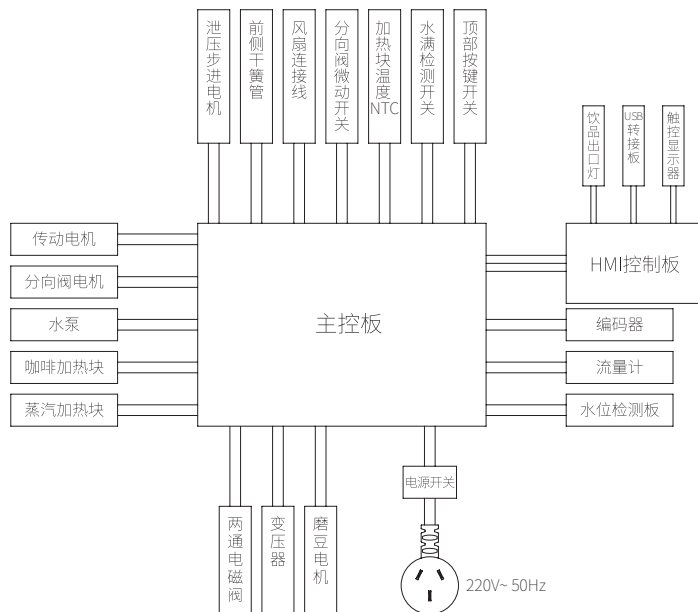
(基于 DIN18873-2 的每小时出杯量)

建议日出杯量	30 杯
最大出杯速度	
意式浓缩 (杯量 50ml)	70 杯 / 小时
美式咖啡 (杯量 240ml)	50 杯 / 小时
卡布奇诺 (杯量 180ml)	50 杯 / 小时
每小时出热量	15L
水箱容量	2L
咖啡豆盒容量	约 280g
废渣盒容量	大约 15 块渣饼 (10g/ 块)

### 技术参数

型 号	H12
产品名称	咖啡机
额定电压	220V ~
额定频率	50Hz
额定功率	1450W
噪音	< 70dB (A)
整机尺寸	280mm (宽) x 470mm (长) x 460mm (高)
咖啡机净重 / 毛重	15.5 kg/18.5 kg
执行标准	GB 4706.30、GB 4706.1、GB 4706.19

## 电气原理图



## 产品中有害物质名称及含量

本表格是根据 SJ/T11364《电子电气产品有害物质限制使用标识要求》和 GB/T26572《电子电气产品中限用物质的限量要求》对本产品零部件中所含限制使用的有害物质含量所做的申明。

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)
印刷电路板	×	○	○	○	○	○
塑胶	○	○	○	○	○	○
硅橡胶	○	○	○	○	○	○
金属	×	○	○	○	○	○
附件	○	○	○	○	○	○

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/T26572 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/T26572 规定的限量要求，且目前业界没有成熟的替代方案，符合欧盟 RoHS 指令环保要求。

## 《废弃电器电子回收处理条例》提示性说明

咖博士倡导环保和低碳的消费体验，建议拥有咖博士产品的使用者在不再需要此产品时，应遵守国家废弃电器电子产品回收处理相关法律法规，将其交给当地具有国家认可的回收处理资质的厂商进行回收处理，降低资源浪费，保护地球自然环境。

## 食品安全申明

尊敬的客户：

您好！

为了您能够安全、安心的使用本产品，特此申明：本产品与食品接触部件符合相应的食品安全国家标准的规定。

部件名称	材质	执行标准	检测结果
豆盒组件	ABS、AS、TPE	GB4806.7	符合标准要求
咖啡冲泡组件	ABS、PA、POM PPSU、氟橡胶 不锈钢	GB4806.7 GB4806.11 GB4806.9	符合标准要求
水箱	ABS、PA 硅胶、不锈钢	GB4806.7 GB4806.11 GB4806.9	符合标准要求
咖啡豆研磨组件	PA、POM、TPE 硅胶、氧化 铝陶瓷 不锈钢	GB4806.7 GB4806.11 GB4806.4 GB4806.9	符合标准要求
饮品出口组件	PA、硅胶	GB4806.7 GB4806.11	符合标准要求
管路系统 (包含流量计、 水泵、硅胶 管、分向阀等)	PA、PBT POM、PPS PTFE(铁氟龙) 氟 橡胶、硅胶 氧化铝陶瓷	GB4806.7 GB4806.11 GB4806.4	符合标准要求
玻璃奶罐	PETG、玻璃 硅胶、不锈钢	GB4806.7 GB4806.5 GB4806.11 GB4806.9	符合标准要求

注：本产品包含以上食品接触材料，部分机型可能不含个别材料，请以实际产品为准。

# 第 7 章 保修说明

1. 本公司产品从消费者购买之日算起（以消费者有效购机发票为准），为您提供保修服务。
2. 在保修期内的产品，凡经本公司维修人员确认为正常使用情况下，因制造工艺或元器件造成的损坏，您都将获得免费保修服务。

## 保修内容

类型	保修内容	保修期限
整机	整机	1年

## 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。

## 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。



## 第 8 章 售后服务

### 全国统一服务热线：400 9288080

1. 当此产品有异常或疑难时，请拨打全国统一服务热线与我们取得联系。
2. 反映故障时请报清楚您的姓名、地址、联系电话及产品型号和品名，告诉准确的故障现象，我们将以最快的速度为您服务。

### 售后服务的保证

1. 请将使用说明和购机发票妥善保管，当您需要正常咨询或维修时，请拨打全国统一服务热线与我们取得联系。
2. 保修期内产品出现故障（商业性操作及家庭异常操作除外），按前述确认事项检查后仍无法排除时，请拨打全国统一服务热线与我们取得联系。
3. 超过保修期，需要维修服务时，请拨打全国统一服务热线与我们取得联系，按规定进行收费修理。

### 维修记录

	维修日期	故障描述及更换配件	维修中心	维修工程师

## 用户登记信息

方法 1: 客户购买产品后, 请将以下信息填写完整, 维修时请出示此证及发票。

产品名称 \_\_\_\_\_ 产品型号 \_\_\_\_\_

用户姓名 \_\_\_\_\_ 联系电话 \_\_\_\_\_

地 址 \_\_\_\_\_

邮政编码 \_\_\_\_\_ 购买日期 \_\_\_\_\_

销售单位 \_\_\_\_\_ 发票号码 \_\_\_\_\_

方法 2: 售后服务请微信扫描官方小程序。



<b>合 格 证</b>	
检验员	(08)



20-01

全国统一服务热线：400 9288080  
制造商：苏州咖博士咖啡系统科技有限公司  
地 址：江苏省苏州市高新区泰山路 55 号  
网 址：[www.dr-coffee.com](http://www.dr-coffee.com)

\*生产日期和批次见整机条码或二维码