

## ***Exploring Coffee Secrets***



## **C10系列 全自动咖啡机使用说明书**

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

<b>1 引言</b> .....	<b>4</b>
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
<b>2 安全事项</b> .....	<b>6</b>
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
<b>3 产品描述</b> .....	<b>12</b>
3.1 产品介绍.....	12
3.1.1 C10 / C10 Plus.....	12
3.1.2 C15 / C15 Plus.....	13
3.2 技术参数.....	14
3.2.1 产能描述.....	14
3.2.2 规格参数.....	14
3.3 配件.....	15
3.3.1 随机配件.....	15
3.3.2 选配件与附加设备.....	16
<b>4 安装与调试</b> .....	<b>17</b>

本说明书适用机型：C10、C10 Plus、C15、C15 Plus

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	安放要求	17
4.1.1	地点要求	17
4.1.2	气候条件	17
4.1.3	供电条件	18
4.1.4	接水条件	18
4.2	放置	19
4.2.1	咖啡机	19
4.3	连接	19
4.3.1	连接进水管-PE管	19
4.4	电源	20
4.4.1	咖啡机电源	20
5	首次运行	21
5.1	填充与加注	21
5.1.1	填充咖啡豆仓	21
5.1.2	水箱加水	21
5.2	启动咖啡机	21
5.3	关闭咖啡机	22
6	饮品制作	24
6.1	咖啡饮品	24
6.2	牛奶饮品	25
6.3	热水	26
7	清洁与保养	28
7.1	日常清洁	28
7.1.1	冲煮系统快速冲洗	28

7.1.2	牛奶系统快速冲洗	29
7.1.3	奶沫器拆装冲洗	30
7.2	定期保养	31
7.2.1	冲煮系统深度清洗	31
7.2.2	牛奶系统深度清洗	32
7.2.3	咖啡机除垢	33
7.2.4	磨豆粗细调节	34

8	责任与质保	35
8.1	用户责任	35
8.2	质保和赔偿责任	35
9	日常使用与维护注意事项	36
10	故障检查与处理	37
11	限制物质申明	40
12	食品安全申明	41

# 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：C10、C10 Plus、C15、C15 Plus

## 1.3 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、奶咖和牛奶产品。
- ▶ 壳体由不锈钢和高级塑料制成。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。

## 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 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；
- 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；
- 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，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；
- 应总是使用新的、随机器一起提供的软管套件（饮用水/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：**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。

#### 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。
- 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)。
- 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。
  - 水质要求在80ppm以下。
  - 水箱盖解锁与上锁时，必须使用专用锁调节扳手。



**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。
- 添加咖啡豆后应立刻关好咖啡豆仓外盖。
- 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。
- 咖啡豆仓外盖解锁与上锁时，必须使用专用锁调节扳手。



**牛奶：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。
- 只能使用均质化牛奶。
- 使用温度为4-8°C的冷藏牛奶。
- 处理牛奶时应戴好防护手套。
- 直接使用原包装内的牛奶。
- 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。

## 3 产品描述

### 3.1 产品介绍

#### 3.1.1 C10 / C10 Plus



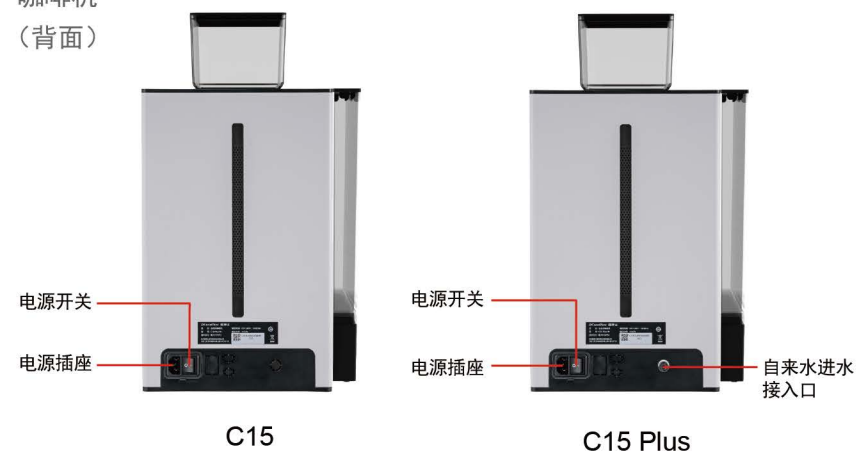
#### 3.1.2 C15 / C15 Plus



咖啡机  
(背面)



咖啡机  
(背面)



## 3.2 技术参数

### 3.2.1 产能描述

日建议最大出杯量		30杯
每小时出杯量	意式浓缩(中杯50ml)	70杯
	美式咖啡(中杯240ml)	50杯
	卡布奇诺(中杯200ml)	50杯
每小时出热水量		15L
水箱容量		2L
咖啡豆盒容量		约280g
渣盒容量		约15块渣饼(10g/块)



### 3.2.2 规格参数

	C10	C10 Plus	C15	C15 Plus
咖啡机主机	220-240V~50/60Hz 1450W			
连接水管规格	/	PE管 1.5m长	/	PE管 1.5m长
连接水压范围	/	Max.0.6MPa	/	Max.0.6MPa
咖啡机主机尺寸 W*D*H	265*480*445mm		310*480*520mm	
咖啡机净重	<15kg			

## 3.3 配件

### 3.3.1 随机配件

此全自动咖啡机在供货时提供以下配件：

名称	图示	C10	C10 Plus	C15	C15 Plus
电源线		x1	x1	x1	x1
锁调节扳手		/	/	x1	x1
奶管		x1	x1	x1	x1
进水PE管		/	x1	/	x1
开机指南		x1	x1	x1	x1
合格证		x1	x1	x1	x1

### 3.3.2 选配件与附加设备

选配件名称	图示	描述
电子制冷冰箱		电子制冷装置的冰箱； 使用轻便、工作噪音低； 能直接放置盒装牛奶，或使用容器。
压缩机冰箱		压缩机制冷装置冰箱； 使用轻便，工作噪音低； 能直接放置盒装牛奶，或使用容器。
滤芯		有效过滤水中杂质，减少重金属，软化水质， 同时减少水垢生成，保护咖啡机水路、加热系统。
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

## 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；
- 安装面面积足够容纳全套设备和附件，必要时需要开孔以及连接水电；
- 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；
  - 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。

#### 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 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；
- 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 mm<sup>2</sup>），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/牛奶软管）。
- ▶ 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。

## 4.2 放置

### 4.2.1 咖啡机

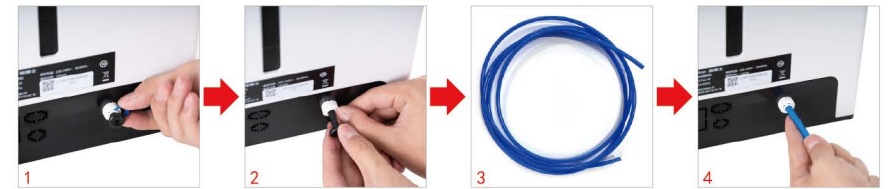
- ▶ 打开咖啡机外包装，取出咖啡机与附件，并将咖啡机放置在固定平整的台面上。

## 4.3 连接

### 4.3.1 连接进水管-PE管

- ▶ 配备进水减压阀接口的机型：C10 Plus / C15 Plus

步骤1：先将机器背后进水管组件的卡簧取出，按住黑色接头，同时拔出柱塞，再插入PE管；



步骤2：将PE管另一端放入桶装水里或连接自来水。



√ PE管安装完成

## 4.4 电源

### 4.4.1 连接咖啡机电源

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：打开咖啡豆盒盖，将咖啡豆加入到豆盒中，然后装好盖子。



√ 咖啡豆填充完成

#### 5.1.2 水箱加水

步骤1：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。



√ 水箱加水完成

### 5.2 启动咖啡机

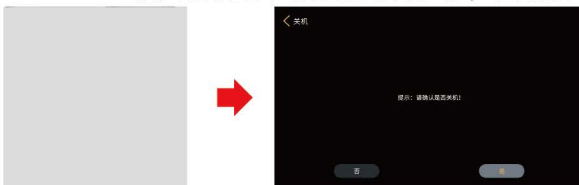
如图按下机器背后的电源开关，咖啡机接通电源。咖啡机启动，屏幕显示开机界面，开机完成，咖啡机准备就绪，等待制作饮品。



### 5.3 关闭咖啡机

方法一：

步骤1：待机状态下，长按3秒咖啡机顶部的圆形按键；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。  
(软关机状态长按圆形按键3秒，重新启动咖啡机。)



方法二：

步骤1：点击屏幕上方的快捷图标，调出下拉菜单界面；



步骤2：点击下拉菜单中的“关机”选项；



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。  
(软关机状态长按圆形按键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。  
(注意：请勿在开机状态直接断电，以免对机器造成伤害。)



## 6 饮品制作

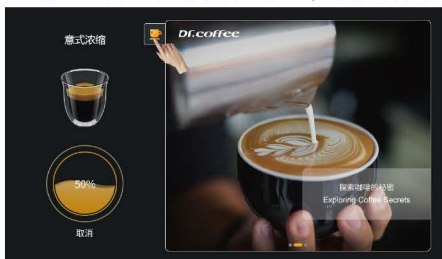
### 6.1 咖啡饮品

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；



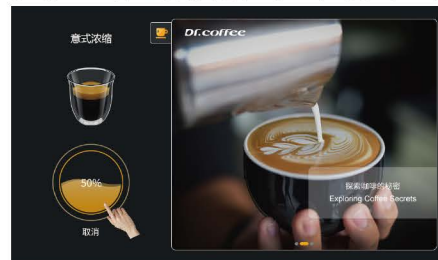
步骤2：饮品制作过程中…，点击屏幕中的“☕”，出现饮品参数调节界面；



步骤3：拖动右侧界面的调节杆，可以临时调节量的多少；  
(仅在可测量模式下可用)



步骤4：饮品制作过程中…，点击“取消”，可立即停止制作。



### 6.2 牛奶饮品

例如：制作一杯“卡布奇诺”咖啡。

步骤1：点击“卡布奇诺”饮品，咖啡机开始制作；



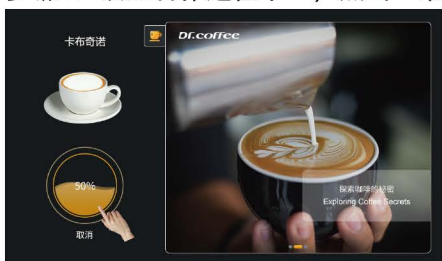
步骤2：饮品制作过程中…，点击屏幕中的“☕”，出现饮品参数调节界面；



步骤3: 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。



### 6.3 热水制作

例如: 制作一杯“热水”。

步骤1: 点击“热水”饮品, 咖啡机开始制作;



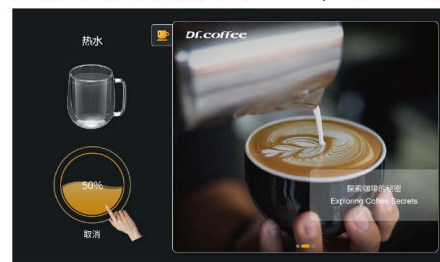
步骤2: 饮品制作过程中..., 点击屏幕中的“☕”, 出现饮品参数调节界面;



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。



## 7 清洁与保养

### 7.1 日常清洁

➤ 日常清洁操作需每天进行。

#### 7.1.1 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

#### 7.1.2 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

### 7.1.3 奶沫器拆装冲洗

步骤1: 如图取下奶管;



步骤2: 用手指捏住奶沫器两边的卡扣, 然后用力向下取出奶沫器;



步骤3: 将咖啡出口, 奶沫器, 接头等部件全部拆解开, 拿至水龙头下清洗;



步骤4: 如图将冲洗干净的奶沫器部件, 装回咖啡机。



## 7.2 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。

### 7.2.1 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;



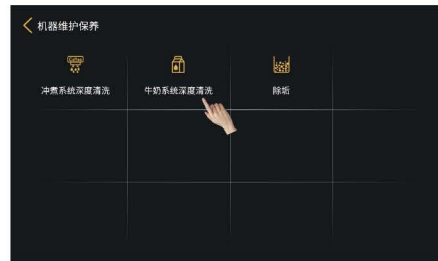
步骤2: 点击屏幕中的“机器维护保养”;



步骤3: 点击屏幕中的“冲煮系统深度清洗”, 根据屏幕提示逐步操作, 进行冲煮系统深度清洗。



步骤3: 点击屏幕中的“牛奶系统深度清洗”, 根据屏幕提示逐步操作, 进行牛奶系统深度清洗。



### 7.2.2 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;



### 7.2.3 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: 点击屏幕中的“机器维护保养”;



步骤2: 点击屏幕中的“机器维护保养”;



步骤3: 点击屏幕中的“除垢”, 根据屏幕提示逐步操作, 进行咖啡机除垢。



#### 7.2.4 磨豆粗细调节

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);



步骤2: 点击屏幕的任意饮品让磨豆机转动起来, 然后适量的转动旋钮调至合适的粗细度即可;



注意请一定在磨豆机转动时调节旋钮否则可能对机器产生损坏。

## 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。

咖啡博士公司的“一般商业条款”适用。

## 9 日常使用与维护注意事项

- ▶ 请勿在咖啡豆盒里加水；
- ▶ 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；
- ▶ 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；
- ▶ 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；
- ▶ 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；
- ▶ 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；
- ▶ 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。
- ▶ 本产品不能浸入水中清洗。

## 10 故障检查与处理

故障	检查与处理
水箱缺水	1、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。 2、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。
容渣盒已满	1、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。 2、拉出蓄水盘，将容渣盒取出，并清空渣盒。
豆盒缺豆	1、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。 2、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。
蓄水盘未安装到位	1、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。 2、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	1、蓄水盘里面的废水已满；蓄水盘的水位监测金属端子脏污。 2、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	1、检测到咖啡电热盘温度达到160摄氏度时，提示温度过高。 2、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	1、检测到蒸汽电热盘温度达到160摄氏度时，提示温度过高。 2、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	1、分向阀自检时位置不对。 2、点击“自检”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	1、检测到咖啡机使用的环境温度低至0℃或0℃以下。 2、关闭咖啡机电源，改善环境温度在10℃~40℃后重新开机。
系统缺水	1、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。 2、检查水源后。点击“补水”键，选择正确的供水方式后，自动进行补水；检查水箱出水口，并重新安装到位；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。

故障	检查与处理
系统压力过大	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、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。</li> <li>2、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；清理导水座滤网。</li> </ol>
研磨机校验	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、累计制作咖啡饮品达到一定的数量后，研磨机提示需要校验；机器从首次安装开始，累计达到2000杯、7000杯、1700杯、2700杯以后每增加1万杯，机器就会提示需要校验。</li> <li>2、按照屏幕提示，进入服务菜单栏，找到对应的功能菜单，进行研磨机校验！具体操作方法参考维修手册内容。</li> </ol>
冲泡器自检	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、冲泡器转动的位置不对；冲泡器损坏；冲泡器传动组损坏。</li> <li>2、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。</li> </ol>
冲煮系统需要深度清洗	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、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；在服务菜单中，可修改设定提示的杯数门槛值。</li> <li>2、按照屏幕提示，进入服务菜单栏，找到对应的功能菜单，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。</li> </ol>
牛奶系统需要深度清洗	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、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；在服务菜单中，可修改设定提示的杯数门槛值。</li> <li>2、按照屏幕提示，进入服务菜单栏，找到对应的功能菜单，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。</li> </ol>
咖啡机需要除垢	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、咖啡机累计制作，达到设定的杯数或时间后，提示需要除垢；在服务菜单中，可修改设定提示的杯数门槛值。</li> <li>2、按照屏幕提示，进入服务菜单栏，找到对应的功能菜单，进行除垢。具体操作方法参考产品说明书，或维修手册内容。</li> </ol>
漏水	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、机器内部漏水。</li> <li>2、拆开机器的外观，检查具体漏水位置；更换漏水位置的配件。</li> </ol>
不出咖啡	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、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。</li> <li>2、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。</li> </ol>
冲煮系统异常	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、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。</li> <li>2、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。</li> </ol>
HMI通信异常	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、主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。</li> <li>2、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。</li> </ol>

故障	检查与处理
咖啡电热盘 NTC异常	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、咖啡电热盘NTC盘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℃。</li> <li>2、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；更换新的电热盘组件。</li> </ol>
蒸汽电热盘 NTC异常	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、蒸汽电热盘NTC盘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℃。</li> <li>2、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；更换新的电热盘组件。</li> </ol>
咖啡电热盘 加热超时	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、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。</li> <li>2、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。</li> </ol>
蒸汽电热盘 加热超时	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、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。</li> <li>2、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。</li> </ol>
分向阀异常	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、分向阀多次自检后仍然位置不对；分向阀损坏。</li> <li>2、切断电源，重新启动咖啡机；更换新的分向阀组件。</li> </ol>
无法开机	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、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。</li> <li>2、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。</li> </ol>
死机	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、系统意外停止运行。</li> <li>2、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。</li> </ol>
无法吸牛奶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、牛奶箱为空；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。</li> <li>2、检查牛奶箱是否已加注；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。</li> </ol>
能出牛奶但没有奶沫	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、进气孔堵塞；进气管路堵死；进气阀损坏。</li> <li>2、疏通进气孔或更换；检查并疏通进气管路；更换新的进气阀。</li> </ol>

## 11 限制物质申明

- ▶ 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	×	○	○	○	○	○
塑料	○	○	○	○	○	○
硅橡胶	○	○	○	○	○	○
金属	×	○	○	○	○	○
附件	○	○	○	○	○	○

- ▶ 本表格根据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规定的有害物质限量要求以下。
- ×：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规定的有害物质限量要求。

### 《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用户在不需再需要此产品时，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。

## 12 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。

与食品接触部件符合国家标准的目录			
部件名称	材质	执行的国家标准	检测结果
豆仓组件	ABS、AS、TPE	GB4806.7-2016	符合标准要求
咖啡冲泡组件	ABS、PA、POM PPSU、氟橡胶 不锈钢	GB4806.7-2016 GB4806.11-2016 GB4806.9-2016	符合标准要求
水箱	ABS、PA 硅胶、不锈钢	GB4806.7-2016 GB4806.11-2016 GB4806.9-2016	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	GB4806.7-2016 GB4806.11-2016 GB4806.4-2016 GB4806.9-2016	符合标准要求
饮品出口组件	PA、硅胶	GB4806.7-2016 GB4806.11-2016	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	GB4806.7-2016 GB4806.11-2016 GB4806.4-2016	符合标准要求
奶罐组件	PETG、玻璃 硅胶、不锈钢	GB4806.7-2016 GB4806.5-2016 GB4806.11-2016 GB4806.9-2016	符合标准要求

注：本系列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。