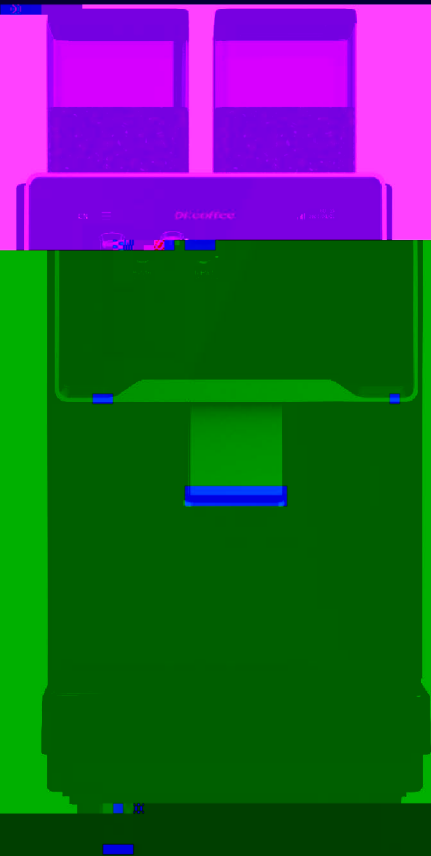


Exploring Coffee Secrets



BC01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。

3 安全事项

咖啡机最重要的产品特征之一是最佳安全性。只有满足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；

- ◆ 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；

警告：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。

⚠ **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机内部。

▲ 应使用新的、随机器一起提供的软管套件（饮用水/废水软管），

⚠ **警告** 禁止将清洁剂用于咖啡机，因为清洁剂可能造成咖啡机损坏或火灾。

▲ 请务必遵守以下几点：

- ◆ 出于安全原因，请谨慎使用清洁剂，使用后应将清洁剂（带有国家标识）从咖啡机中取出，并关闭咖啡机的供水和废水出口；
- ◆ 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；
- ◆ 飞利浦请保证水源正常，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水外泄。

开机使用。

▲ 防止咖啡机受到天气影响（霜冻、潮湿等）。

- ◆ 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；

▲ 不得使用冻干咖啡，否则会使得软管堵塞黏结。

⚠ **警告** 摄入清洁剂有中毒危险。

◆ 清洁剂保存处应远离儿童和未经授权的人员。

- ▲ 不得将清洁剂与其他化学药品或者腐蚀性物质混合。
- ◆ 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。

◆ 在使用清洁剂时应戴上防护手套。

▲ 使用清洁剂时，应始终佩戴手套。

保存：

⚠ **警告** 请务必遵守以下几点：

- ◆ 请放在儿童和未经授权的人员无法触及的地方；
- ◆ 仅使用原包装保存。

☎ 如需进一步帮助，请联系我们的客户支持团队。

☎ 如需进一步帮助，请联系我们的客户支持团队。

废弃处理：

❖ 咖啡应储存在干燥、凉爽和阴暗处。

咖啡的保存：咖啡的保存是咖啡生产中最重要的一环。

- 咖啡的保存方法有以下几种：
 - 咖啡豆的保存：咖啡豆的保存应放在密封的容器中，并放在阴凉、干燥、通风的地方。
 - 咖啡粉的保存：咖啡粉的保存应放在密封的容器中，并放在阴凉、干燥、通风的地方。
- 咖啡的保质期：咖啡的保质期一般为12个月。
- 咖啡的保存温度：咖啡的保存温度应控制在15-20℃。
- 咖啡的保存湿度：咖啡的保存湿度应控制在50-60%。
- 咖啡的保存光照：咖啡的保存应避免光照。
- 咖啡的保存气味：咖啡的保存应避免异味。
- 咖啡的保存容器：咖啡的保存容器应选用密封性好的材料。

此外：

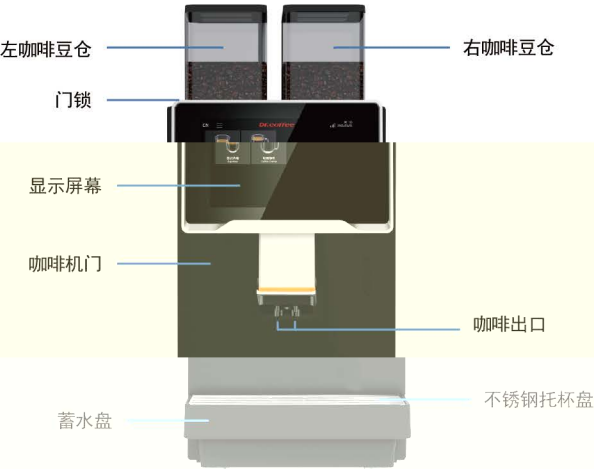
咖啡的包装：咖啡的包装应符合国家相关标准。

- 咖啡的包装材料：咖啡的包装材料应选用防潮、防氧化、防异味的材料。
- 咖啡的包装规格：咖啡的包装规格应符合国家相关标准。
- 咖啡的包装标识：咖啡的包装标识应清晰、准确、完整。
- 咖啡的包装运输：咖啡的包装运输应符合国家相关标准。

4 产品描述

4.1 产品介绍（图片机器为：BC01）

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	150 杯	75 杯

咖啡豆仓容量	大约 2 * 1200 g
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
-------	------------------

连接水压范围	80-600kPa (0.8-6bar)
--------	----------------------

咖啡机主机尺寸 W*D*H	754*54*83 cm
---------------	--------------



进水管	电源插座
-----	------

快速开机指南	x1 份	除垢液外接管	x1 根
清洗盒	x1 套	研磨排位调节扳手	x1 把

5.1.4 接水条件

- ◆ 劣质原料以及水质不佳时可能损坏机器。
请务必遵守以下各点。

步骤2：将豆盒锁板把手推回；

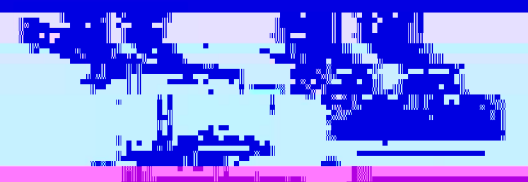


图 5.1.4 豆盒锁板把手推回

5.2 放置

5.2.1 咖啡机

- ◆ 在放置咖啡机前，请仔细阅读本说明书，并了解咖啡机的基本操作和注意事项。

5.2.2 放置咖啡机

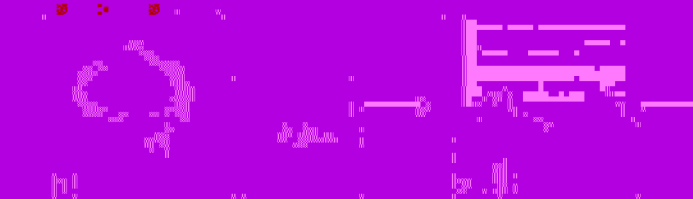
- ◆ 咖啡机应放置在平坦、干燥、通风良好的地方，避免阳光直射和潮湿环境。



5.3 使用

5.3.1 使用咖啡机

- ◆ 使用前，请检查咖啡机是否处于关闭状态，并确认电源插头已正确插入电源插座。



步骤2：将进水管的另一端连接自来水。



5.4 电源

- ◆ 电源电压必须与铭牌上的说明相符。

图 5-4 电源连接示意图

1

2

3

4

5

6

7

8

9



步骤2 咖啡机启动中 连接中



步骤4: 开机完成, 咖啡机准备就绪, 等待制作饮品。



步骤3: 取下需调磨度豆机对应豆仓;



6. 4. 1 研磨度档位设置

步骤1: 逆时针解锁并打开咖啡机门;



解锁);



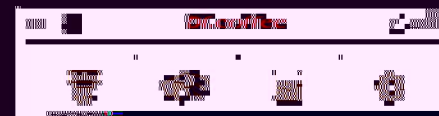


6.5 倾倒废水

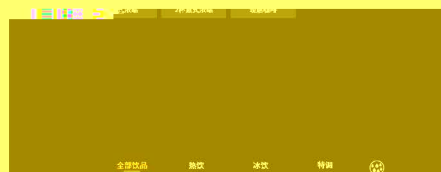
步骤1：打开咖啡机门，取出废水并清空废液，关闭咖啡机门；



步骤2：点击屏幕中的“关机”选项；



步骤1：点击屏幕上方的快捷菜单图标，进入快捷菜单界面；



✓ 关闭咖啡机完成

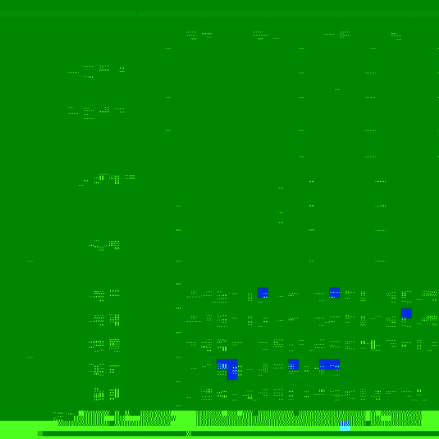
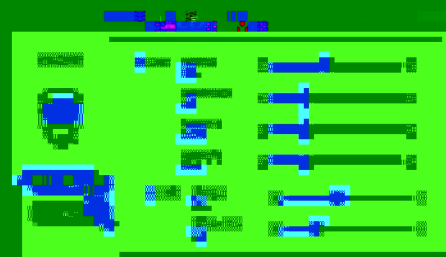
7 / 生产制作



步骤3: 单击“制作”按钮, 即可生成幻灯片。



Figure 1. The effect of the concentration of the *Agaricus bisporus* spores on the growth of *Agaricus bisporus* on the substrate.



8.2 快速清洗

8.2.1 系统预热

步骤1：点击屏幕右下角的预热快捷图标（预热快捷键开关打开时），进入系统预热倒计时：



步骤2：点击“确认”（或设备计时结束自动开始）；



步骤3：系统预热中，请稍后...



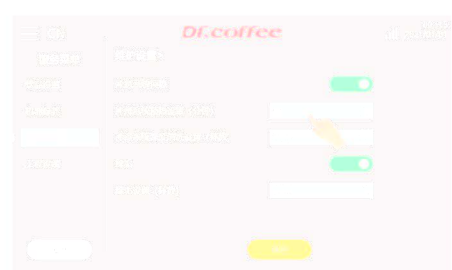
✓ 预热完成，自动返回主界面

8.2.2 系统自动快洗设置

步骤1：依次进入：“快捷菜单”-“服务菜单”-“机器设置”-“维护设置”；



步骤2：分别设置所需快速冲洗项目间隔（对应系统停止使用后至设定时间即自动进行快速冲洗）“确认”；

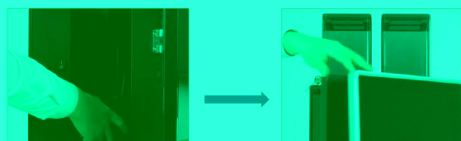


步骤3：点击“保存”键完成上述设置项目保存；



✓ 快速冲洗设置完成

步骤5：装回渣盖，关闭咖啡机门；

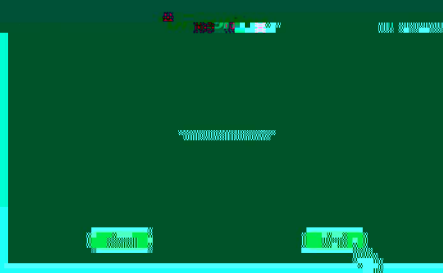


01

02

03

04



品 4 3 咖啡机自检完成

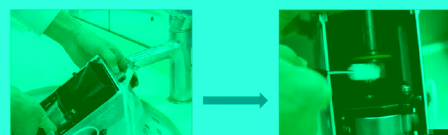
咖啡机自检完成，开始冲泡咖啡。



1

2

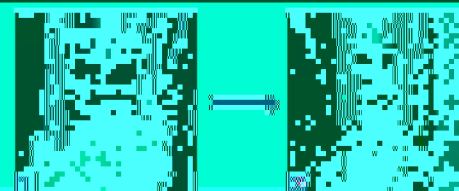
步骤5：将冲泡器用清水冲洗，用毛刷清洗冲泡器滤网；



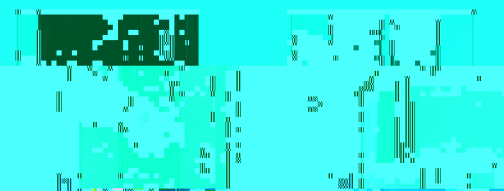
01

02

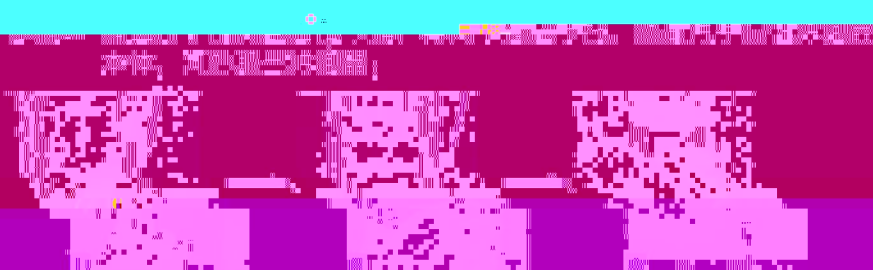
03



步骤6：开机状态进行冲泡器安装时，界面弹出冲泡器自检弹窗



步骤6：开机状态进行冲泡器安装时，界面弹出冲泡器自检弹窗，点击“自检”即可。



01

02

03

04



<

>

开始冲泡

