



**Abstract**

1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 26

**Paul Terrell House, Snow Collection**

**Figure 6**

**SECRET**

[illegible][illegible]

2018年12月26日 星期三

## 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 | 卫生条件.....     | 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 | 配件.....       | 14 |

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 | 8 清洁与保养.....         | 31 |
| 5.1.2 气候条件.....       | 16 | 8.1 清洁计划.....        | 31 |
| 5.1.3 供电条件.....       | 16 | 8.2 日常清洁.....        | 32 |
| 5.1.4 接水条件.....       | 17 | 8.2.1 冲煮系统清洗.....    | 32 |
| 5.1.5 牛奶饮品调试要求.....   | 17 | 8.2.2 牛奶系统冲洗.....    | 33 |
| 5.2 放置.....           | 17 | 8.2.3 蒸汽系统清洗.....    | 33 |
| 5.2.1 放置位置.....       | 17 | 8.2.4 蒸汽系统冲洗.....    | 33 |
| 5.2.2 安装咖啡豆仓、粉料仓..... | 18 | 8.2.5 搅拌器拆装清洗.....   | 33 |
| 5.3 连接.....           | 19 | 8.2.6 牛奶管路拆装清洗.....  | 33 |
| 5.3.1 连接进水管.....      | 19 | 8.3 定期保养.....        | 34 |
| 5.3.2 安装废水管.....      | 19 | 8.3.1 冲泡器清洁.....     | 34 |
| 5.4 电源.....           | 20 | 8.3.1.1 冲泡器拆卸方法..... | 34 |
| 5.4.1 咖啡机电源.....      | 20 | 8.3.1.2 冲泡器安装方法..... | 34 |
| 5.4.2 咖啡机电源.....      | 20 | 8.3.1.3 冲泡器清洗方法..... | 34 |
| 6 首次运行.....           | 21 | 8.3.2 冲煮系统清洗.....    | 34 |
| 6.1 首次运行.....         | 21 | 8.3.3 蒸汽系统清洗.....    | 34 |
| 6.1.1 首次运行.....       | 21 | 8.3.4 搅拌器清洗.....     | 34 |
| 6.1.2 水箱加水.....       | 22 | 8.3.5 牛奶管路清洗.....    | 34 |
| 6.1.3 水箱加水.....       | 22 | 8.3.6 定期保养.....      | 34 |
| 6.1.4 牛奶管路连接.....     | 22 | 8.3.7 定期保养.....      | 34 |
| 6.1.5 牛奶管路连接.....     | 22 | 8.3.8 定期保养.....      | 34 |
| 6.1.6 牛奶管路连接.....     | 22 | 8.3.9 定期保养.....      | 34 |
| 6.1.7 水箱加水.....       | 22 | 8.3.10 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.8 水箱加水.....       | 22 | 8.3.11 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.9 水箱加水.....       | 22 | 8.3.12 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.10 水箱加水.....      | 22 | 8.3.13 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.11 水箱加水.....      | 22 | 8.3.14 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.12 水箱加水.....      | 22 | 8.3.15 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.13 水箱加水.....      | 22 | 8.3.16 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.14 水箱加水.....      | 22 | 8.3.17 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.15 水箱加水.....      | 22 | 8.3.18 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.16 水箱加水.....      | 22 | 8.3.19 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.17 水箱加水.....      | 22 | 8.3.20 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.18 水箱加水.....      | 22 | 8.3.21 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.19 水箱加水.....      | 22 | 8.3.22 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.20 水箱加水.....      | 22 | 8.3.23 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.21 水箱加水.....      | 22 | 8.3.24 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.22 水箱加水.....      | 22 | 8.3.25 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.23 水箱加水.....      | 22 | 8.3.26 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.24 水箱加水.....      | 22 | 8.3.27 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.25 水箱加水.....      | 22 | 8.3.28 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.26 水箱加水.....      | 22 | 8.3.29 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.27 水箱加水.....      | 22 | 8.3.30 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.28 水箱加水.....      | 22 | 8.3.31 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.29 水箱加水.....      | 22 | 8.3.32 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.30 水箱加水.....      | 22 | 8.3.33 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.31 水箱加水.....      | 22 | 8.3.34 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.32 水箱加水.....      | 22 | 8.3.35 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.33 水箱加水.....      | 22 | 8.3.36 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.34 水箱加水.....      | 22 | 8.3.37 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.35 水箱加水.....      | 22 | 8.3.38 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.36 水箱加水.....      | 22 | 8.3.39 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.37 水箱加水.....      | 22 | 8.3.40 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.38 水箱加水.....      | 22 | 8.3.41 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.39 水箱加水.....      | 22 | 8.3.42 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.40 水箱加水.....      | 22 | 8.3.43 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.41 水箱加水.....      | 22 | 8.3.44 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.42 水箱加水.....      | 22 | 8.3.45 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.43 水箱加水.....      | 22 | 8.3.46 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.44 水箱加水.....      | 22 | 8.3.47 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.45 水箱加水.....      | 22 | 8.3.48 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.46 水箱加水.....      | 22 | 8.3.49 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.47 水箱加水.....      | 22 | 8.3.50 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.48 水箱加水.....      | 22 | 8.3.51 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.49 水箱加水.....      | 22 | 8.3.52 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.50 水箱加水.....      | 22 | 8.3.53 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.51 水箱加水.....      | 22 | 8.3.54 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.52 水箱加水.....      | 22 | 8.3.55 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.53 水箱加水.....      | 22 | 8.3.56 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.54 水箱加水.....      | 22 | 8.3.57 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.55 水箱加水.....      | 22 | 8.3.58 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.56 水箱加水.....      | 22 | 8.3.59 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.57 水箱加水.....      | 22 | 8.3.60 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.58 水箱加水.....      | 22 | 8.3.61 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.59 水箱加水.....      | 22 | 8.3.62 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.60 水箱加水.....      | 22 | 8.3.63 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.61 水箱加水.....      | 22 | 8.3.64 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.62 水箱加水.....      | 22 | 8.3.65 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.63 水箱加水.....      | 22 | 8.3.66 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.64 水箱加水.....      | 22 | 8.3.67 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.65 水箱加水.....      | 22 | 8.3.68 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.66 水箱加水.....      | 22 | 8.3.69 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.67 水箱加水.....      | 22 | 8.3.70 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.68 水箱加水.....      | 22 | 8.3.71 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.69 水箱加水.....      | 22 | 8.3.72 定期保养.....     | 34 |
| 6.1.70 水箱加水.....      | 22 | 8.3.73 定期保养.....     | 34 |

## 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

### 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.dgcoffee.com

令百亚、100公升同亚同用物所，以个明是同百的售卖需求量。

根据机器配置，可以制作以下产品：

- ◆ 咖啡、奶咖、粉料和佳奶产品；
- ◆ 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；
- ◆ 商业领域符合安全和健康标准；
- ◆ 此机器的操作通过触摸感应屏（触摸屏）进行。

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



- ❖ 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。

- ❖ 连接电源时，必须按照以下安全条例：
  - ❖ 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。

⚠ 小心 避免烫伤

警告

警告



废弃处理：

- ◆ 如果产品不可用，清洁剂及其喷雾器必须想根据当地法规规定进行处理。

紧急情况咨询处：

- ◆ 向清洁剂生产商（参见清洁剂标签）咨询或向紧急咨询处（毒理学咨询中心）的电话号码。

3.2.4 卫生条例

提示：

⚠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。

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。
- ❖ 咖啡应存储在干燥、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变质。

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。

❖ 将产品与清洁剂分开存放。

- ❖ 应首先使用最早购得的产品（“先进先出”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。

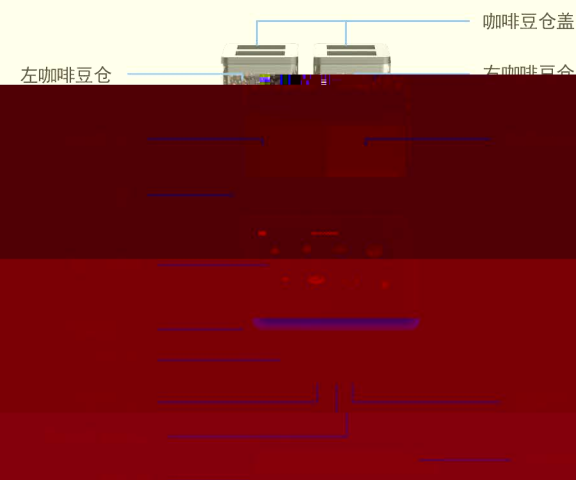
警告

警告：请勿将本产品与清洁剂存放在一起。

## 4 产品描述

### 4.1 产品介绍（图片机器为：F2 Plus）

咖啡机  
(下面)



咖啡机



4.2 技术参数

表 2.1 主要技术参数

★ 适用于 104 型微机及兼容机型，可配接 16 位打印机。

|         |        |       |
|---------|--------|-------|
| 打印速度/秒  | ≥100 行 |       |
| 打印分辨率/点 | 180    | 180   |
| 打印幅面    | A4     | A4    |
| 打印语言    | 汉字     | 汉字    |
| 打印接口    | 并行     | 并行    |
| 打印速度    | 100 行  | 100 行 |

打印速度/秒

打印

打印速度

打印

打印速度

打印速度

打印速度

打印速度

打印速度

打印速度

打印速度

打印速度

打印速度

打印速度

打印速度

打印速度

打印速度

打印速度

打印速度

打印速度

打印速度

4.3 随机配件

◆ 此全自动咖啡机在供货时提供以下配件：

|     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|
| 咖啡杯 | 1 个 | 咖啡杯 | 1 个 |
| 咖啡杯 | 1 个 | 咖啡杯 | 1 个 |
| 咖啡杯 | 1 个 | 咖啡杯 | 1 个 |
| 咖啡杯 | 1 个 | 咖啡杯 | 1 个 |

咖啡杯

咖啡杯

咖啡杯

咖啡杯

咖啡杯

咖啡杯

咖啡杯

咖啡杯

咖啡杯

咖啡杯

咖啡杯

咖啡杯

咖啡杯

咖啡杯

咖啡杯

咖啡杯

咖啡杯

咖啡杯

咖啡杯

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。

- ◆ 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

5.1.3 供电条件

 触电危险！

- ◆ 咖啡机必须连接到安装了节流阀的饮用水官道上。通过已安装的压力管和螺纹连接件 G 1/2"将其安装到水龙头上的减压器上（调节到 0.1 MPa(2 bar)）。

软  
3

页不高于 20mm；

- ◆ 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数据（使用说

- ◆ 建议配合咖博士冰箱使用。

5.2 放置

## 5.2.2 安装咖啡豆仓、粉料仓 (F2 Plus)

步骤1: 将咖啡豆仓和粉料仓安装在咖啡机顶部。



步骤2: 将咖啡豆仓和粉料仓的盖子打开，将咖啡豆或咖啡粉倒入。



步骤3: 将咖啡豆仓和粉料仓的盖子关闭，确保盖子完全关闭。



步骤4: 将咖啡豆仓和粉料仓的盖子打开，将咖啡豆或咖啡粉倒入。

## 5.3 连接

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: 将排水管的一端与咖啡机的排水口连接。



步骤3: 排水管安装完成。

### 5.3.2 安装废水管

步骤1: 将废水管的一端插入废水桶或接入咖啡机底部废水管接口。

步骤2: 将废水管的另一端插入废水桶或接入咖啡机底部废水管接口。



步骤3: 将废水管的一端插入废水桶或接入咖啡机底部废水管接口。

步骤2：将废水管的出口处放置在废水桶（或废水池）的上方。



4. 运行时间

5.4 电源

## 6 首次运行

1. 运行

6.4.1 首次运行

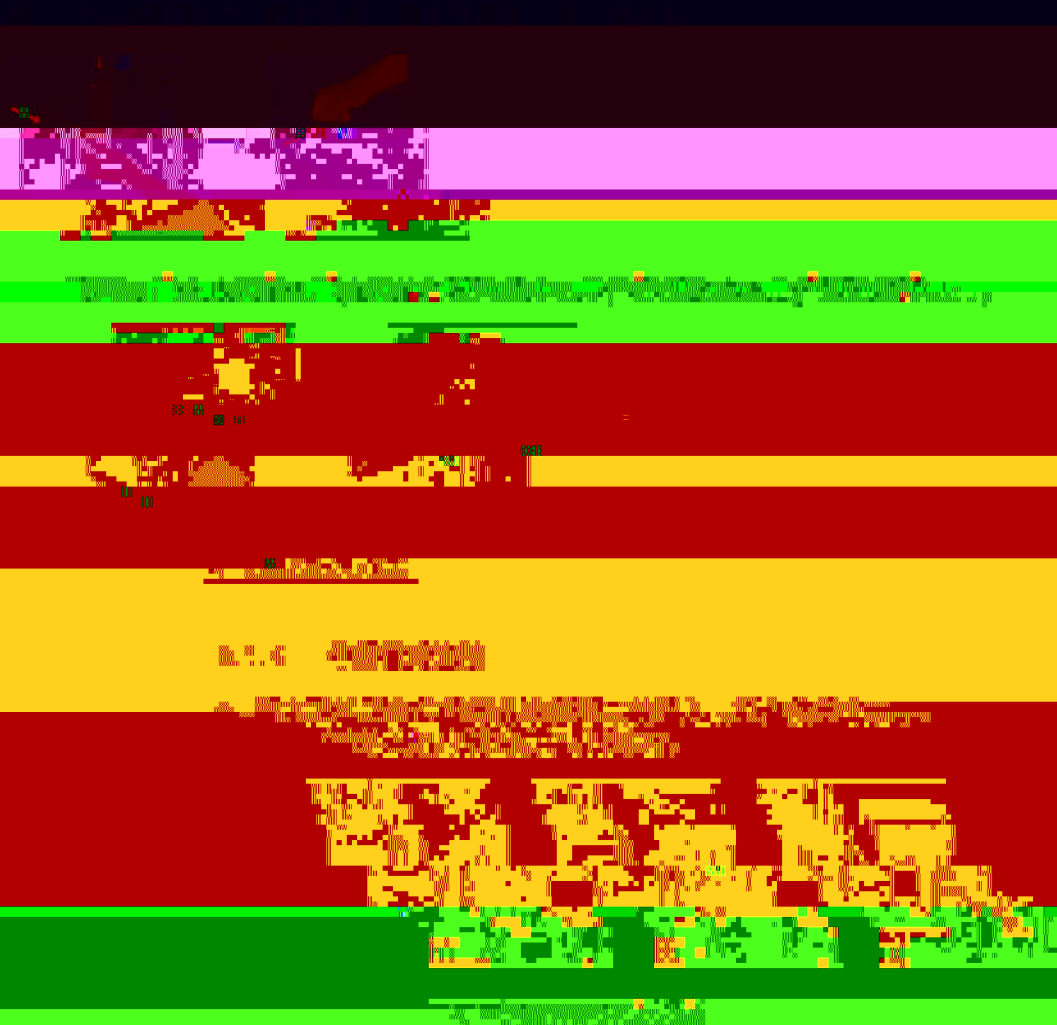
在首次运行之前，请确保设备已正确安装，并且所有连接都已正确。



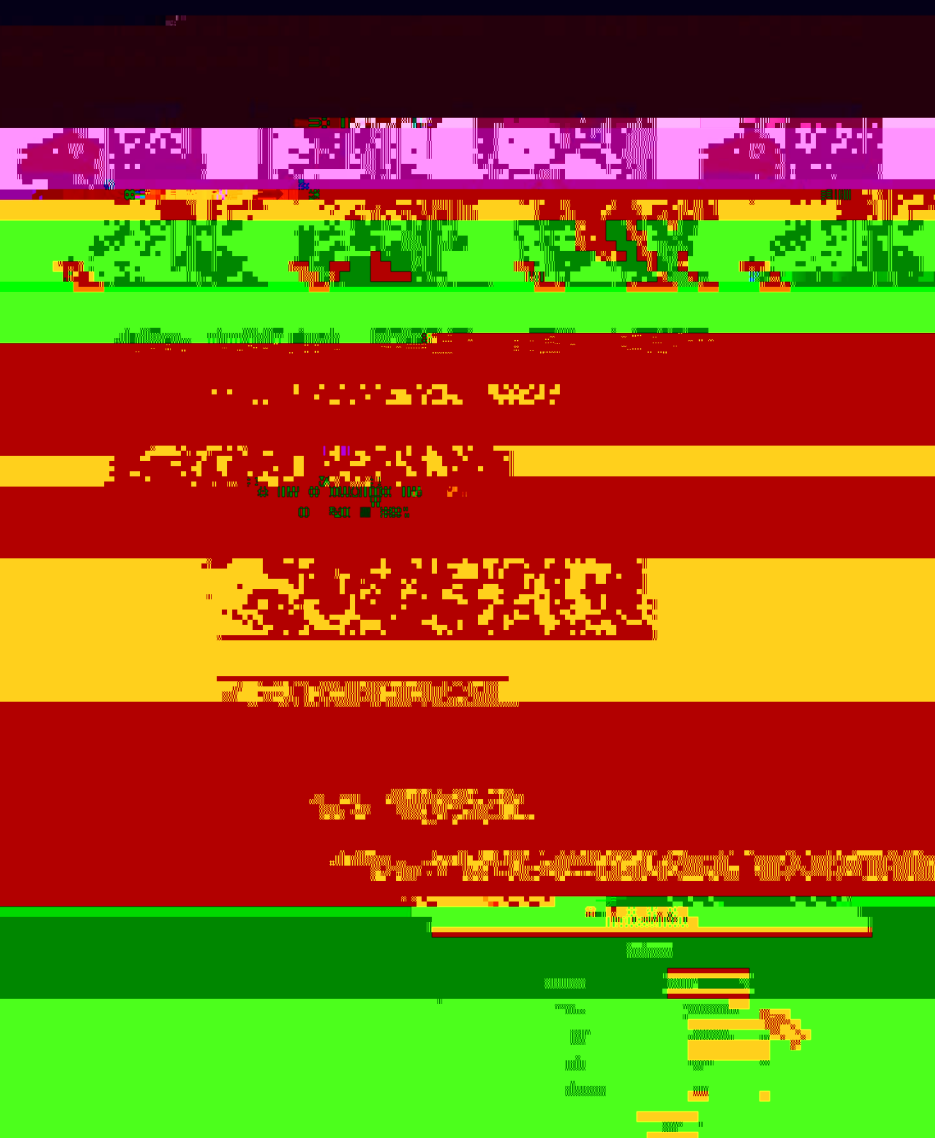
1

2

## 6.1.2 水箱加水

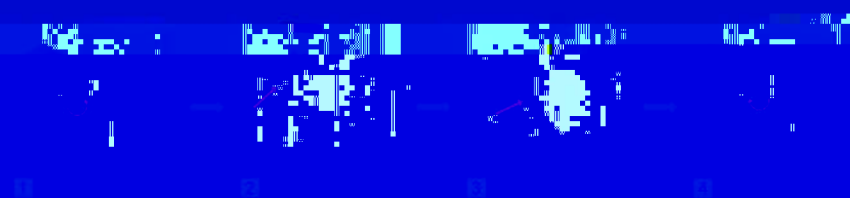


## 6.2 白蚁防治





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



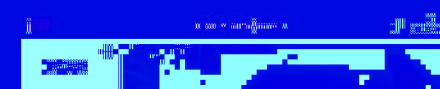
咖啡机的门即可打开。

• 将咖啡机门打开后, 取出咖啡杯。

步骤 5: 取出咖啡杯后, 取出咖啡杯托。



咖啡机的门即可打开。



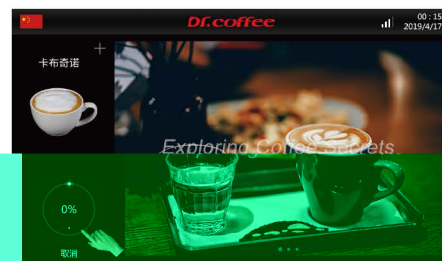
## 7.2 牛奶饮品

◆ 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

此类饮品适用于：ES、D1

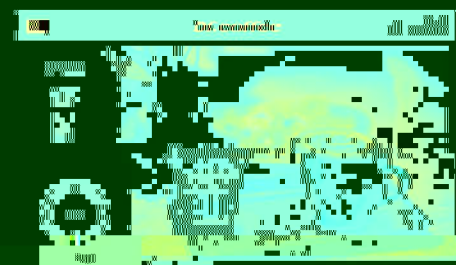
步骤2：饮品制作过程中…，点击屏幕上的“取消”，立即停止当前饮品制作。



步骤3：点击屏幕上的“取消”，可取消当前饮品制作任务！  
(此时可继续操作其它饮品)



步骤4：饮品制作过程中…，点击屏幕上的“取消”，立即停止当前饮品制作。

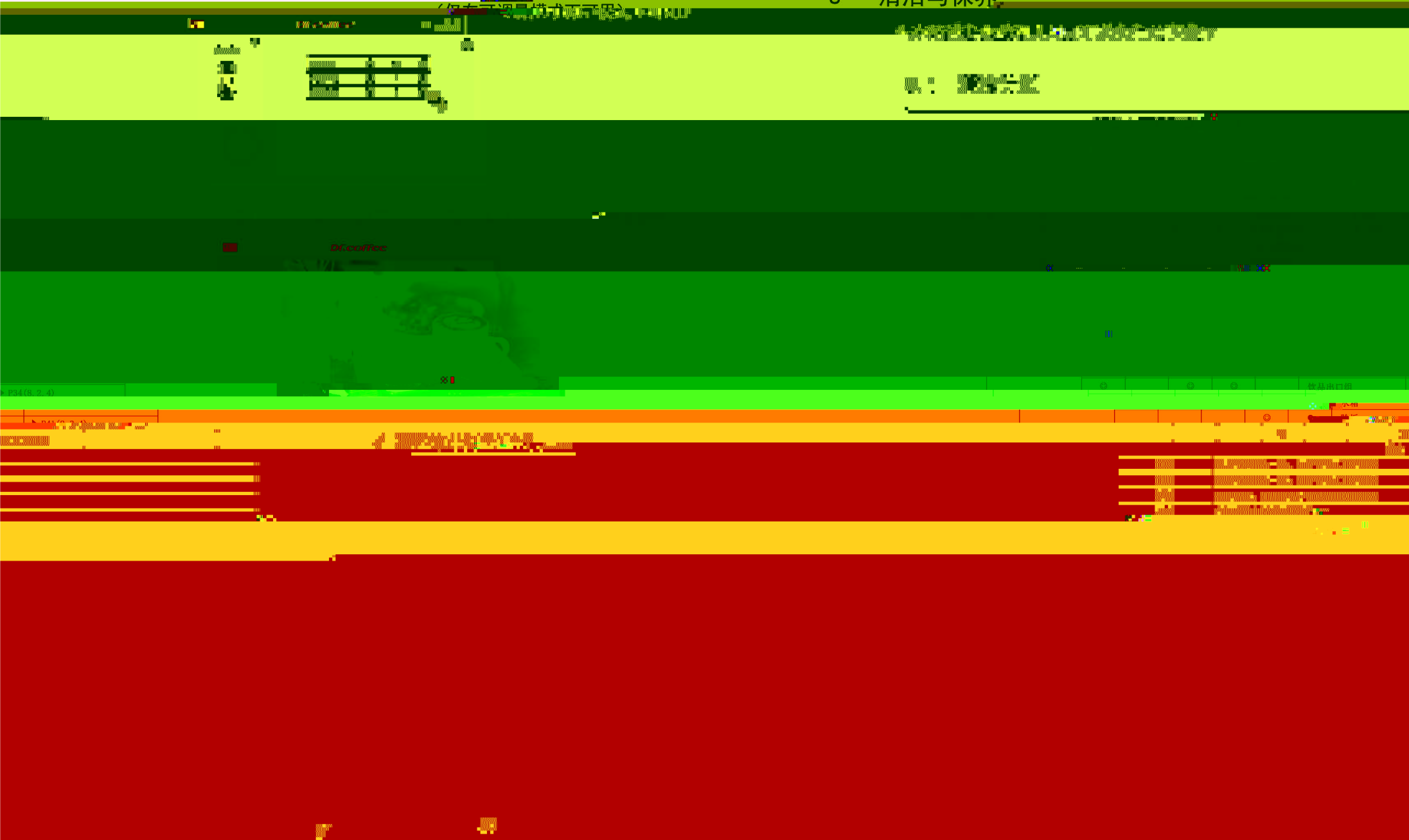


步骤3. 单击左侧界面中的 “-” 或 “+”，可以临时调整笔触的多少。

。 单击后与预览。

单击后与预览。

单击后与预览。



## 8.2 日常清洁

◆ 日常清洁操作需每天进行。

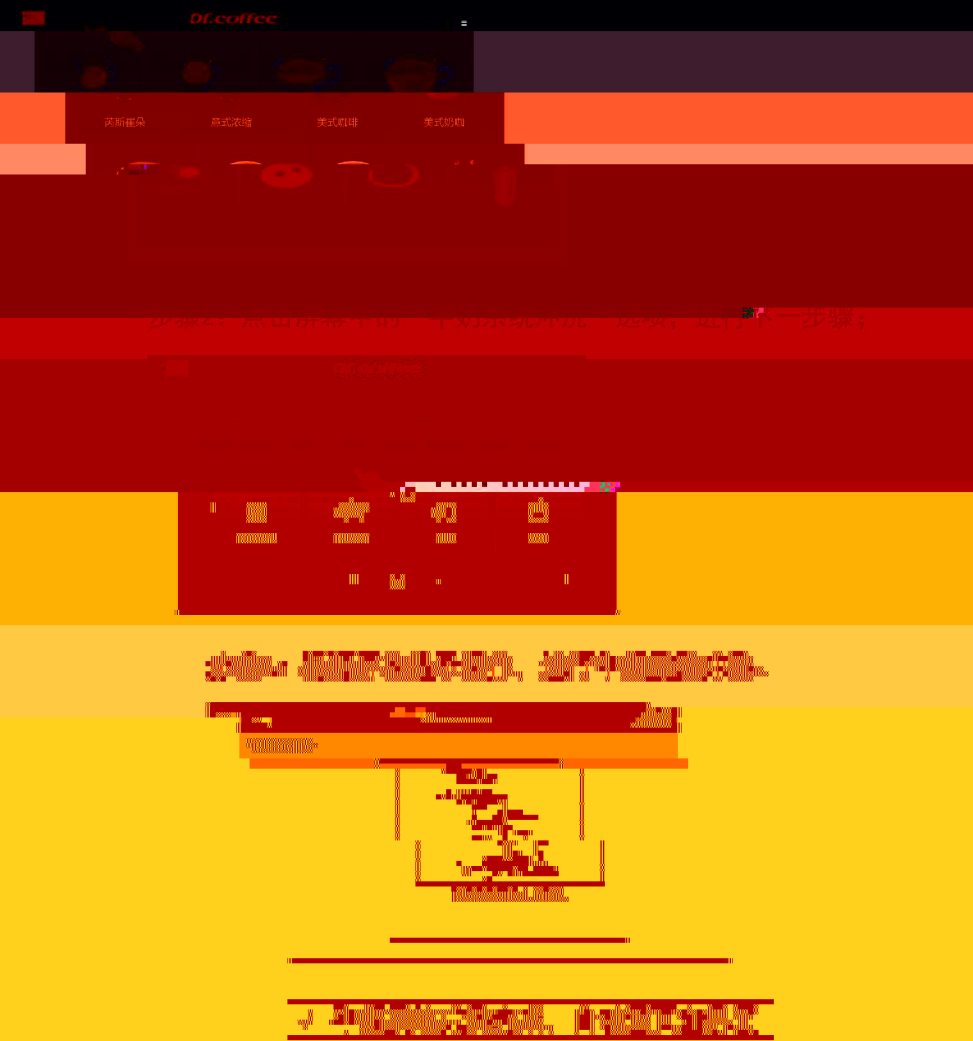
### 8.2.1 冲煮系统冲洗

步骤1：点击屏幕上方的快捷菜单图标，进入快捷菜单界面；



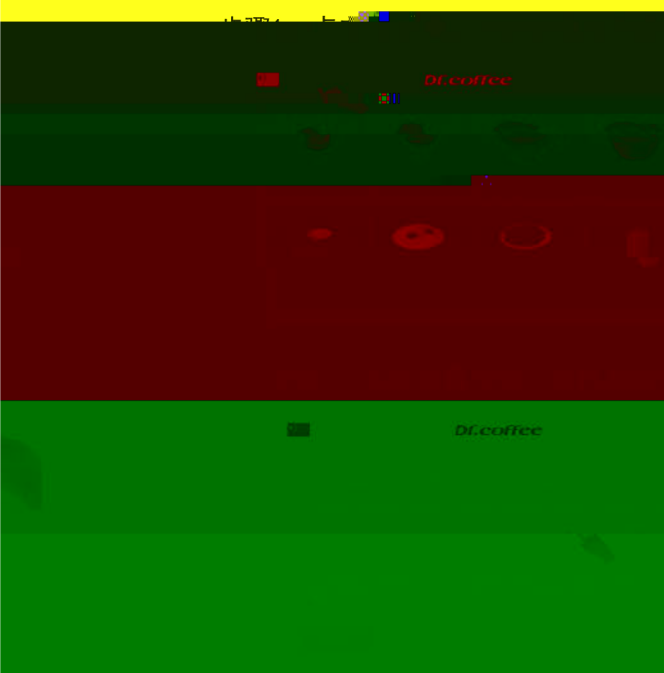
### 8.2.2 牛奶系统冲洗

步骤1：点击屏幕上方的快捷菜单图标，进入快捷菜单界面。



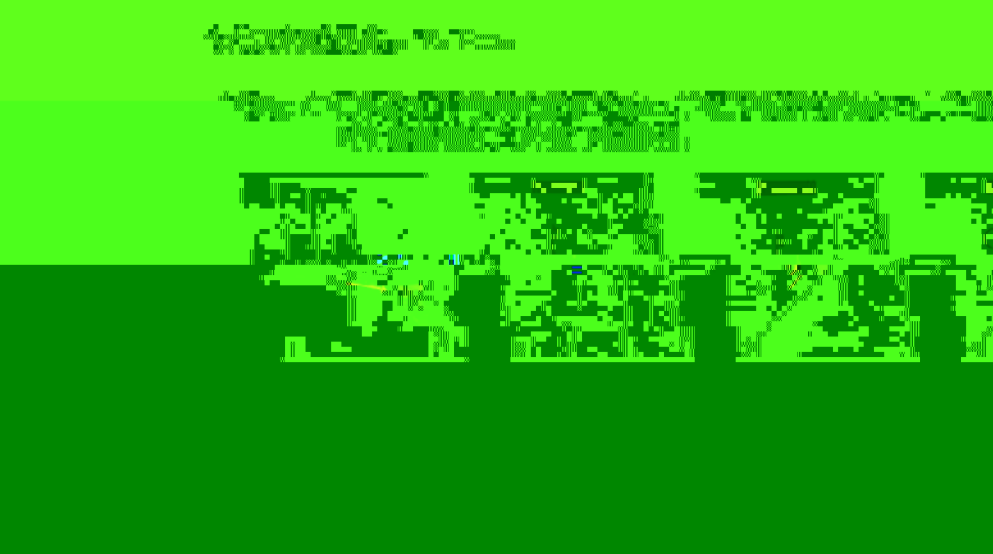
### 8.2.3 粉料系统冲洗

★此项仅适用在：F2 Plus



### 8.2.4 饮品出口组拆装冲洗

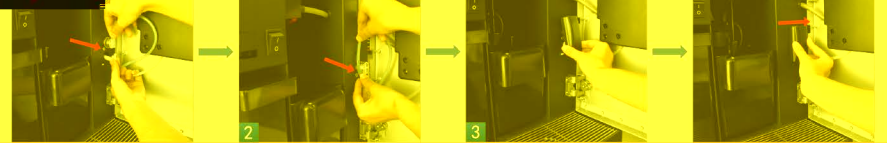
步骤1：用手指捏住饮品出口两端的卡扣，用力向下拉，取出的出口组件





步骤2：如图将内管洗净并擦干的挡排器装回机器中并锁紧。扣住手柄收锁。

步骤2：将清洗后的生奶管装回机器。



拆卸时请保持双手干燥。

图 8.3.1.1 拆卸生奶管

步骤1：在拆卸前请确保生奶管已完全冷却并干燥。如果生奶管未完全冷却，请勿拆卸。

图 8.3.1.1

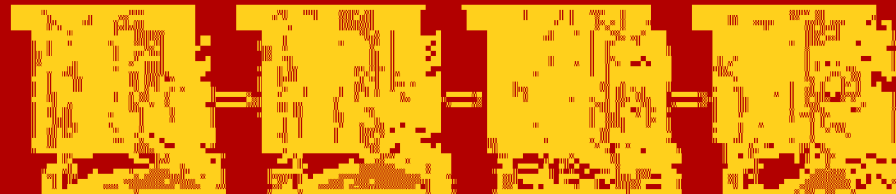
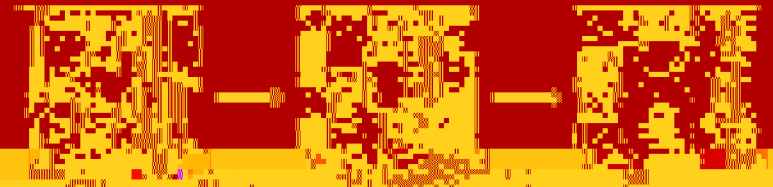


图 8.3.1.1 拆卸生奶管

### 8.3.1.1 冲泡器拆卸方法

步骤1：在拆卸前请确保冲泡器已完全冷却并干燥。如果冲泡器未完全冷却，请勿拆卸。



步骤2：在拆卸前请确保冲泡器已完全冷却并干燥。如果冲泡器未完全冷却，请勿拆卸。

图 8.3.1.1 拆卸生奶管

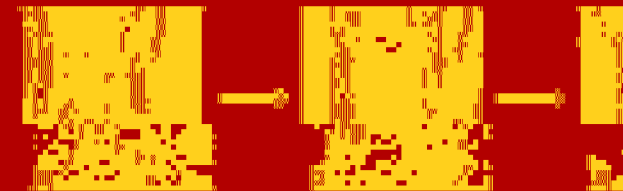


图 8.3.1.1 拆卸生奶管

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：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；



8.3.1.3 冲泡器清洁

说明： 冲泡器清洁时，咖啡机将自动停止咖啡的冲泡，并显示冲泡器清洁的提示。



图 8-3-1-3

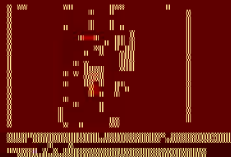


图 8-3-1-4



说明： 冲泡器清洁时，咖啡机将自动停止咖啡的冲泡，并显示冲泡器清洁的提示。

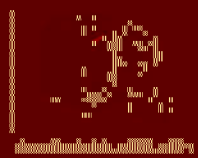


图 8-3-1-5

### 8.3.3 生产系统建设

### 8.3.3 生产系统建设



步骤2：长按3秒“擦拭保护”进入“咖啡机除垢”，再按照黑屏提示进行操作。

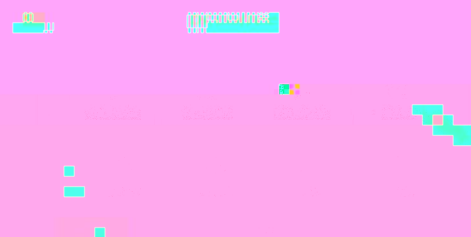


### 8.3.5 一键式保养

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再更换！
- ◆ 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。
- ◆ 不在其责任范围内进行保修。
- ◆ 本工厂不对以下情况负责：
  - ◆ 使用非 咖博士 公司提供的零件。
  - ◆ 使用非 咖博士 公司指定的清洗剂。
  - ◆ 在不符合 咖博士 公司规定的条件下使用咖啡机。
- ◆ 安全机器或有缺陷的机器不予保修。

- ◆ 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  
原厂备件时，制造商才承担所有可能出现的赔偿责任。

- ▼ 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。

- 咖啡生粉请勿放入！是灰！

- 咖啡生粉是指从咖啡树上采摘下来的咖啡果实，经过去皮、干燥、磨碎后形成的粉末。咖啡生粉不含任何添加剂，且不含任何有害物质，因此可以放心食用。
- 咖啡生粉的制作方法：将咖啡果实采摘下来，清洗干净，然后放入烘干机中烘干。烘干后的咖啡果实放入粉碎机中粉碎，即可得到咖啡生粉。
- 咖啡生粉的使用方法：将咖啡生粉放入咖啡机中，加入适量的水，即可冲泡出咖啡。咖啡生粉也可以用于制作咖啡蛋糕、咖啡饼干等甜点。
- 咖啡生粉的保质期：咖啡生粉的保质期一般为12个月。在储存过程中，应避免受潮、受热、受光等影响，以保持其品质。
- 咖啡生粉的营养成分：咖啡生粉含有丰富的蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素和矿物质等营养成分。适量食用咖啡生粉，有助于补充能量、增强免疫力、促进消化等。