

# JL36 系列咖啡机

## 使用说明书



使用前请仔细阅读手册，并妥善保管

# JETINNO

广州技诺智能设备有限公司

Guangzhou Jetinno Intelligent Equipment Co.,Ltd.

[www.jetinno.com](http://www.jetinno.com)

(86) 020-32038721

(86) 400-017-9997

Add: No.220,Xiangli Road,Huangpu District,Guangzhou,Guangdong,China

PRC. : 510530

地址: 广州市黄埔区香荔路 220 号

## 目录

1 引言 .....	4
1.1 欢迎使用 .....	4
1.2 标识和符号 .....	4
2 一般安全提示 .....	6
2.1 对用户的危险 .....	6
2.2 对机器的危害 .....	8
3 产品说明 .....	9
3.1 欢迎使用 .....	9
3.2 技术数据 .....	10
3.3 安装和调试 .....	11
3.4 安放 .....	11
3.4.1 地点 .....	11
3.5 供电 .....	12
3.5.1 条件 .....	12
3.5.2 电源连接电缆 .....	12
3.6 水接口 / 排水 .....	13
3.6.1 条件 .....	13
3.6.2 进水条件 .....	13
3.7 安装 .....	13
3.7.1 打开机器包装 .....	13
3.8 拆卸和废弃处理 .....	14
4 操作 .....	14
4.1 设备介绍 .....	15
4.1.1 设备外观 .....	15
4.1.2 配件 .....	17
5 机器安装 .....	18
5.1 拆包装 .....	18
5.2 取出研磨器下方泡棉 .....	18
5.3 开机前检查 .....	18
5.4 添加和连接 .....	18
5.4.1 连接水源 .....	18
5.4.2 连接废水外排管 .....	20
5.4.3 连接冰箱 .....	20
5.5 开机 .....	20
5.5.1 咖啡机 .....	20
5.5.2 机器设置 .....	20

5.5.3 确认水源方式.....	21
5.5.4 计数.....	22
5.5.5 诊断.....	24
5.5.6 机器状态.....	25
6 首次运行.....	25
6.1 连接网络.....	25
6.2 连接服务器.....	27
6.3 填充料盒.....	28
6.4 冰箱内奶盒加注牛奶.....	28
6.5 调试及校准.....	29
6.5.1 研磨器磨粉粗细度调节.....	29
6.5.2 热奶和奶泡温度调节.....	29
6.5.3 研磨器校准.....	29
6.5.4 鲜奶校准.....	31
6.6 产品测试与调节.....	34
6.6.1 选择列表.....	34
6.6.2 添加配方.....	35
6.6.3 导出配方.....	35
6.6.4 导入配方.....	36
6.6.5 配方编辑.....	36
6.6.6 配方删除.....	37
6.6.7 新增饮品.....	37
6.7 饮品.....	38
6.8 设置售卖模式.....	41
6.9 饮品制作.....	42
6.10 用户设置.....	43
6.11 设置日期/时间.....	45
6.12 清空.....	45
6.12.1 咖啡渣盒.....	45
6.12.2 滴水盘.....	46
6.13 运输条件.....	46
6.14 关机.....	47
6.14.1 运行结束.....	47
6.14.2 较长的停机时间（超过 1 周）.....	47
7 清洗.....	47
7.1 清洗间隔.....	48
7.2 清洁计划.....	49

7.3	每日冲洗 .....	49
7.3.1	整机冲洗 .....	49
7.3.2	酿造器冲洗.....	50
7.3.3	奶路冲洗 .....	50
7.4	清洁剂 .....	51
7.5	每日机器清洗.....	52
7.5.1	显示屏引导清洁程序 .....	52
7.5.2	整机清洁 .....	53
7.5.3	酿造器清洁.....	54
7.5.4	奶路清洁 .....	56
7.5.5	自动清洁设置.....	57
7.5.6	清洁咖啡渣盒.....	57
7.5.7	清洁滴水盘.....	58
7.5.8	奶沫器和咖啡出嘴拆装清洗 .....	58
7.5.9	清洁抽湿风道.....	60
7.5.10	清洁触摸屏 .....	60
7.6	每周清洁 .....	61
7.6.1	清洁咖啡豆盒.....	61
7.7	排空水路 .....	61
7.8	除垢.....	62
8	预防措施.....	66
8.1	清洁剂 .....	66
8.1.1	使用.....	66
8.1.2	存储.....	67
8.1.3	废弃处理 .....	67
8.2	卫生条例 .....	67
8.2.1	水.....	67
8.2.2	咖啡.....	68
9	安全和质保.....	68
10	常见问题清单.....	69
11	认证.....	70

# 1 引言

## 1.1 欢迎使用

该使用说明书为您介绍 JL36 系列产品信息及使用方法。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。但使用说明书中可能未包括所有预期用途！如需了解详情，请联系我们的客服。

我们的联络方式如下：[www.jetinno.com](http://www.jetinno.com) (86) 020-32038721 (86) 400-017-9997。

设备性能取决于正确的维护和使用。请您在首次调试前仔细阅读使用说明书，并将说明书妥善保管，以供随时取阅。

本说明书适用机型：JL36A、JL36B。

祝您使用愉快！

## 1.2 标识和符号



另见“一般安全提示”章节。

在使用说明书中使用了下列标识和符号，提示危险和特殊事项：



### ⚠ 危险

- 直接的危险情况，可能由于触电而造成重伤或死亡。
- 务必遵守预防此类危险的措施。



### ⚠ 警告

- 一般的危险情况，可能造成严重伤害。
- 务必遵守预防此类危险的措施。



### ⚠ 小心

- 一般的危险情况，可能造成轻伤。
- 务必遵守预防此类危险的措施。



### 提示

- 存在可能造成机器损坏的情况。
- 务必遵守预防此类危险的措施。



### 警告

- 火灾危险/可燃材料。
- 小心火灾。



### 小心

- 高温液体。可能造成烫伤的危险情况。流出口位置存在危险。
- 务必遵守预防此类危险的措施。



### 小心

- 高温蒸汽。可能造成烫伤的危险情况。出水口位置产生此类危险。
- 务必遵守预防此类危险的措施



### 小心

- 高温表面。可能造成灼伤的危险情况。流出口位置。
- 位置（选配件）产生此类危险。下文中仅采用符号进行标识。
- 务必遵守预防此类危险的措施。



### 小心

- 挤伤危险。可能造成夹伤的危险情况。下文中仅采用符号进行标识。
- 务必遵守预防此类危险的措施



### 警告

- 中毒危险。一般的危险情况，可能因中毒而造成伤害。下文中仅采用符号进行标识。
- 务必遵守预防此类危险的措施。



## 2 一般安全提示

### 2.1 对用户的危险



#### 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。

- 只允许技术服务人员进入机器的维护区域。
- 如果咖啡机不能正常运行或已损坏，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 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设备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设备。
- 不可让儿童摆弄机器。不得由儿童执行清洁和用户维护作业。仅允许熟知该设备并具有相关经验的人员执行此类作业，特别是涉及到安全和卫生方面。
- 将咖啡机安装在可以随时照看和维护的地方。
- 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。
- 咖啡盒内只能装入咖啡豆，手动添加口处只能在清洗时加入清洗药片。



#### 危险

电击危险。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专业电气人员进行。
- 本机器必须接入带有熔断器保护的电路（建议通过一个漏电保护器铺设接线）。
- 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。
- 进行保养作业前务必关闭主开关，并将设备与电源断开。
- 设备的所有接头必须可以与电网断开。在设备的操作地点必须随时可以查看到已断开的连接，或者通过锁定方式确保断电。
- 只能由专业的技术服务人员更换电源线。





### 警告

如果没有遵守安全提示，可能在正常使用中出现的疏忽，会对人员和周围环境造成危害！

- 机器周围或在嵌入式结构里应保持通风顺畅，无阻碍物阻挡。
  - 机器周围无易燃物。
  - 除了制造商推荐的方式外，不得使用机械设备或其他方式加速除霜。
  - 不得损坏制冷回路。
- 



### 小心

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，通过咖啡机上的提示板明示可能使用的引起过敏的添加物。
  - 在服务人员应用时，由经过培训的人员告知可能使用的引起过敏的添加物
- 



### 警告

摄入清洁剂有中毒危险。

请务必遵守以下几点：

- 清洗剂保存处应远离儿童和未经授权的人员。
  - 不得摄入清洗剂。
  - 不得将清洗剂与其他化学药品或者酸性物质混合。
  - 严禁将清洗剂加入杯子中。
  - 严禁将清洁剂加入饮用水箱（内部 / 外部）。
  - 清洗剂和除垢剂只能用于规定的用途（参见标签）。
  - 在使用清洗剂时不得进食或饮水。
  - 在使用清洗剂时必须确保良好的通风和排气。
  - 在使用清洗剂时应戴上防护手套。
  - 在使用除垢剂时应佩戴护目镜。
  - 使用清洗剂后立刻彻底清洗双手。
-



使用清洁剂前，仔细阅读包装上的说明信息。如果未提供安全数据单，您可以向经销商索取（参见清洁剂的包装）。



### 小心

高温液体。在饮品、热水和蒸汽的出口区域有烫伤危险。输出或者清洗期间禁止将手伸到流出口位置下方。



### 小心

高温表面。流出口位置和酿造器、锅炉存在高温。

- 只允许接触为输出预先设计的手柄。
- 只能在咖啡机冷却后清洗酿造器。



### 小心

挤划伤危险。接触任何活动的部件均有被压伤的危险。

- 只允许接触为输出预先设计的手柄。
- 咖啡机启动后不得将手伸入，咖啡豆盒、酿造器的开口中。
- 研磨器磨盘上的刀片很锋利，在清洁期间需加小心。

## 2.2 对机器的危害




### 提示

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  $5^{\circ}\text{DKH}$ ，请安装水垢过滤器，否则会因钙化对咖啡机损坏。
- 出于安全因素考虑，请注意，关机后须将主水阀（带有自来水接口的咖啡机）关闭，并关闭主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，而且水泵会“干”运转。
- 建议在接直饮水时，在水管装入一个球阀，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）须首先进行清洗，然后重新开机使用。
- 防止咖啡机受天气影响-清空水箱（霜冻、潮湿等）。
- 只能由技术服务人员排除故障。
- 请使用原装配件进行维修。
- 外部的可见损伤或者渗漏，请立即联系服务合作伙伴进行更换或者维修。

- 请勿用水冲洗本机器或用蒸汽清洗机进行清洗。
- 不得将机器放置在可能被水喷到的地方。
-  保护接地。
- 若长时间不使用机器，建议将豆仓里的咖啡豆全部用完，否则残留的咖啡豆会吸收空气中的水分，再次研磨时容易造成研磨器堵塞；
- 锅炉如果没有定期做除垢，会有以下影响：开机加热速度减慢温度不够；咖啡口味异常，导致锅炉损坏。



### 提示

不正确使用咖啡机可能造成咖啡机损坏或受污染。

务必遵守以下几点：

- 咖啡豆盒内只能装入咖啡豆，手动添加口处（机器顶部窗口）只能在清洗时加入清洗药片。
- 不得使用冻干咖啡，否则会造成，酿造器粘结导致机器损坏。
- 如果咖啡机及其附加设备在低于 10 °C 的温度下进行运输，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。
- 使用新的或随机器提供的软管套件（饮用水 / 废水软管）。不得使用旧的软管套件。



### 提示

不正确使用咖啡机可导致损伤；

严禁爬到机器上面。

## 3 产品说明

### 3.1 欢迎使用

JL36 用于制作并往杯子中输出各种类型的咖啡饮品以及可加入糖、牛奶饮品。该设备适于酒店业、餐饮业或类似场所的商业用途。该设备用于自助服务并且无需专人看顾，并可由非专业人员或客人自行操作。用户维护只能由受过培训的外部操作员进行。如果能始终满足安装条件，则该设备也能在火车站、加油站商店或类似的公共场所使用。机器并非设计供室外安装或使用。

8 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设备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设备。不可让儿童摆弄机器。不得由儿童执行清洁和用户维护作业。仅允许熟知该设备并具有相关经验的人员执行此类作业，特别是涉及到安全和卫生方面。



此外，使用咖啡机时参考设备制造商的条款和条件及该使用说明书。其他或超出限度的用途均被视为不合理使用。由此产生的损失，生产商概不负责



## 提示

- 对机器的危害。
- 错误操作咖啡机可能会导致设备损坏，使用原机配方，禁止使用其它配方。

### 3.2 技术数据

名称	参数
型号	JL36
JL36A尺寸/重量	300 (W) *580 (H)*520 (D)mm, 22Kg
JL36B尺寸/重量	300 (W) *580 (H)*520 (D)mm , 20Kg
额定电压/频率	AC220V-240V 50/60Hz
基本配置	JL36A-ST-MW / JL36B-ST-MW
额定功率	JL36A 3100W JL36B 1700W (参照铭牌)
建议日产量	100杯
电源线外露长度	大于1.5m
咖啡机工作温度/湿度	温度5°C-35°C, 相对湿度小于80%
额定压力	0.6MPa
通信接口	USB;可选WIFI, 4G
设备显示屏	10.1英寸显示屏+触摸屏
咖啡豆盒容量	1200g
刀盘寿命	500kg
废水容积	1L/可选废水外排
咖啡渣盒容量	40个咖啡渣饼(8g), 废渣外排可选
热水锅炉、蒸汽锅炉	JL36A Thermal block, 1500W*2 JL36B Thermal block, 1500W*1
出水高调节范围	80mm-180mm
鲜奶模块	Yes
鲜奶冰箱	可选
供水方式	标配: 2L内置水箱, 桶装水; 可选: 8L内置水箱; 直饮水;
泵	JL36A 2个, 1 for ES 1 for Steam JL36B 1个, 1 for ES
支付系统	微信, 支付宝; 可选外挂其他MDB设备
操作系统	安卓

### 3.3 安装和调试



应按照国家或当地现行的电气和卫生规定安装机器。其中包括采取足够的回流保护措施。



#### 小心

包装材料的锋利边缘可能导致受伤。剪切尼龙扎带时可能使眼部受伤。拆除机器包装时请戴手套，并带好护目镜。



#### 小心

进水管受污染可能对身体健康造成危害。在安装、调试或再次试运行后，必须进行清洁。在初次输出饮品前，按显示屏引导的清洁程序进行清洁。见“清洁”-“每日机器清洁”-“显示屏引导的清洁程序”。

### 3.4 安放

#### 3.4.1 地点



#### 提示

对机器的危害。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。

- 机器搬运时请勿倒置、横放、震动机器，搬运时倾角请勿大于 45°。
- 机器在安装前，带鲜奶配冰箱需确保已正向放置至少 24h。
- 安放面必须稳固、平坦，在承受咖啡机重量的情况下不会变形。
- 按照现场安装图纸设置的必备能源接口与机器位置的距离不得超过 1 m。

#### 4.1.2 气候条件



#### 提示

对机器的危害。下述气候条件适合放置咖啡机。如果不能保证这些条件，则可能损坏机器务必遵守以下条件：

- 周围温度请保持在 5°C- 35°C。
- 相对空气湿度最大为 10%RH-80%RH。
- 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）！



## 提示

对机器的危害。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℃时，必须先执行清空水路动作。

## 3.5 供电

### 3.5.1 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。



## 危险

触电危险！直接的危险情况，可能由于触电而造成重伤或死亡。

务必遵守以下几点：

- 接触接线端子之前，必须关闭所有供电电路！
- 漏电保护装置必须使用铭牌上注明安培值的熔断器保护！
- 设备的所有接头必须可以与电网断开。
- JL36 系列型号只能连接到系统阻抗不超过 0.293 欧姆的电源上。在必要的情况下，请咨询您的系统阻抗信息供应商的权威。
- 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。
- 建议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：2.5 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。不要在尖角或锋利的边角处拖拽电缆，也不得夹住电缆或使其垂在空中。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。不能用湿手接触电源线或插头！禁止将湿的插头插入插座！

### 3.5.2 电源连接电缆



## 危险

对用户的危险。如果电源连接电缆损坏或者为非原装电缆，则存在触电和引发火灾的危险！

使用原装电源连接电缆。

- 务必遵守预防此类危险的措施：  
可通过服务合作伙伴购买国家特定的原装电源连接电缆。  
固定连接的电源连接电缆应由技术服务人员更换。

### 3.6 水接口 / 排水

#### 3.6.1 条件



#### 提示

劣质原料以及水质不佳时可能损坏机器。务必遵守预防此类危险的措施。

务必遵守以下几点：

- 使用水必须清洁无污染，每升水中的氯含量不得超过 50 mg。
- 请勿向咖啡机内添加具有腐蚀性的水。
- 供水条件 TDS 小于 100 PPM；碳酸盐硬度小于 5.6°DKH（德国的碳酸盐硬度）；8.9 °FKH (法国的碳酸盐硬度)，如水硬度没在要求范围内，请加装 RO 反渗透过滤器或者采取相应方式控制水质，否则会有食品安全风险以及对设备产生不可逆损坏！
- 使用随机器提供的新软管套件（进水 / 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。
- 机器与外部饮用水箱或废水箱直接连接。可进行相应的液位监控。

#### 3.6.2 进水条件

直饮水

水压	建议 0.1 - 0.6 MPa (1 - 6 bar)	
进水口温度	最小值	大于 0°C
	最大值	30°C

### 3.7 安装

#### 3.7.1 打开机器包装



开始安装前仔细阅读“安装”和“供电”章节！

注意附带的安装说明书！

- 打开机器包装。
- 检查包装内是否留有附带的配件。
- 移除随附提供的配件。



调试程序。

自动调试程序首次开机时自动运行调试程序。其中将说明所有安装项目。技术服务人员可以随时启动

### 3.8 拆卸和废弃处理



必须按照当地法规对咖啡机进行正确的废弃处理。

▶ 请联系服务合作机构。

## 4 操作



### 小心

高温液体。使用本机器制作的饮品有热饮。

液体流出期间禁止将手伸入饮品出口下方或机器中。



### 小心

高温蒸汽。在蒸汽喷嘴出口区域有烫伤危险。

输出期间禁止将手伸入蒸汽喷嘴下方。



### 小心

高温表面。可能造成灼伤的危险情况。饮品出水口及煮水器产生此类危险。

严禁抓握饮品出口或触摸正在加热的煮水器表面。



### 提示

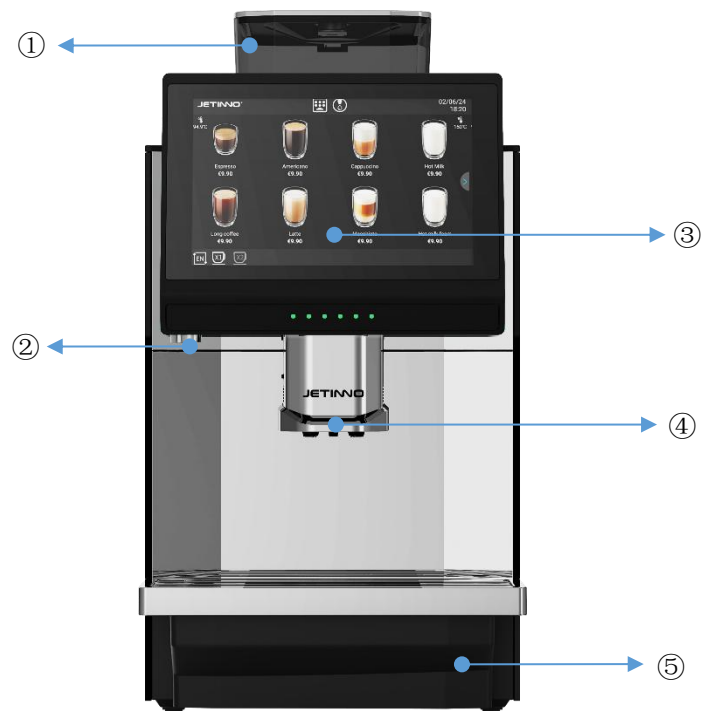
对机器的危害。错误操作可能会损坏触摸屏。

禁止用蛮力、较大压力或尖锐物品按压显示屏。

## 4.1 设备介绍

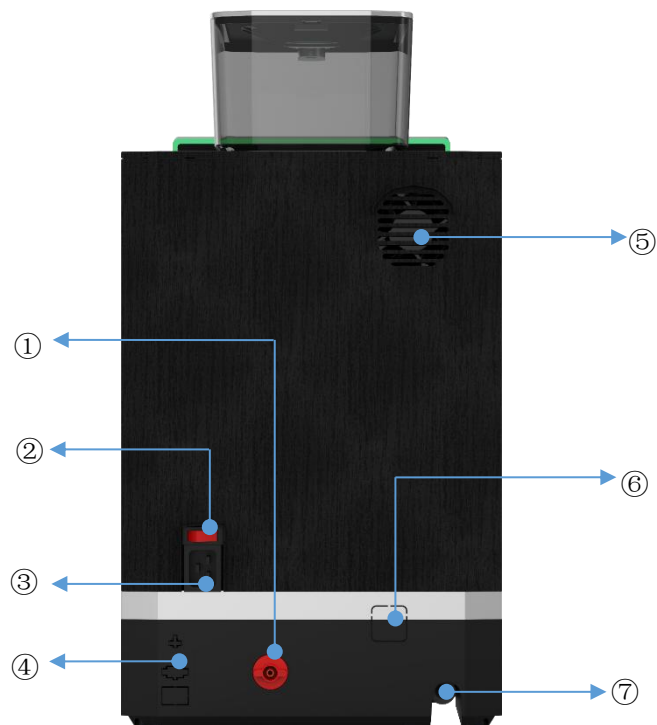
### 4.1.1 设备外观

#### 咖啡机（正面）



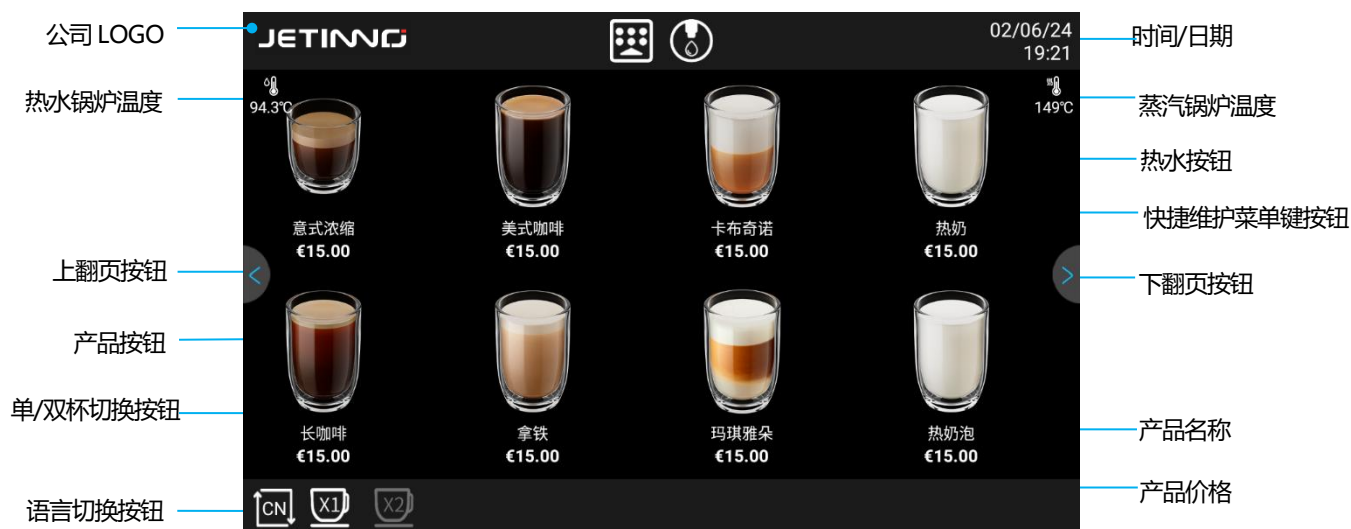
①咖啡豆盒、②热水出嘴、③触摸+显示屏、④饮品出嘴、⑤滴水盘。

#### 咖啡机（背面）



①桶装水与内置水箱切换旋钮，同时也是桶装水进水口、②电源开关、③电源线接头、④ MDB 设备接口、⑤机器散热风散、⑥直饮水进水接口、⑦滴水盘废水外排。

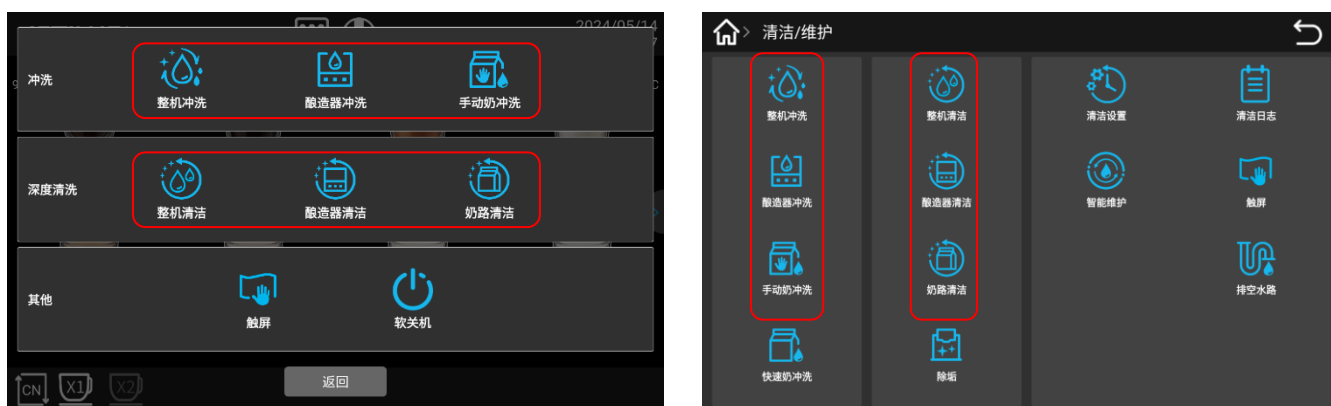
## 产品界面



## 快捷维护菜单界面



快捷维护菜单键包括：冲洗（整机冲洗、酿造器冲洗、手动奶冲洗）、深度清洗（整机清洁、酿造器清洁、奶路清洁、）、其他（触屏、软关机），功能。具体使用方法参照后面章节。



提示：快捷维护菜单：整机冲洗、酿造器冲洗、手动奶冲洗、整机清洁、酿造器清洁、奶路清洁，与机器后台管理：清洁/维护菜单，整机冲洗、酿造器冲洗、手动奶冲洗、整机清洁、酿造器清洁、奶路清洁，功能一样。因此，后面章节用其中一种方式描述。






#### 4.1.2 配件

##### 随机配件

全自动咖啡机在供货时提供配件如下：

图示	品名	功能规格	产品参数
	使用说明书	用于咖啡机使用参考	210mmx291mm
	咖啡机，易耗材料包（密封圈、滤网等）	用于咖啡机日常耗材更换	常规
	细小内孔清洗刷	清洗奶沫器时使用	毛直径3mm*总长21cm 毛直径6mm*总长21cm
	水箱、豆盒、磨粉调节， 钥匙	工具	常规
	电源线	用于咖啡机特别功能安装 使用	三插头（10A）
	水管	用于连接桶装水	常规

##### 选配配件

图示	品名	功能规格	产品参数
	牛奶冷藏箱	用于冷藏鲜奶用	外部尺寸(宽*深*高): 220mmx400.5mmx400mm
	鲜奶奶盒	用于盛装鲜奶的容器	食品级，5L
	咖啡系统清洁药丸	用于清洁咖啡机酿造器	2克/片，100片/罐，12罐/箱
	咖啡机牛奶系统清洁药片	用于清洁牛奶系统	4g/片，120片/瓶，12瓶/箱
	滴水盘外排管	废水外排时使用	/

## 5 机器安装

### 5.1 拆包装



收到机器，剪除尼龙带，取下四个卡扣，向上抽出纸箱；取下泡棉，揭开 PE 袋，将机器放置于平整的桌面。

### 5.2 取出研磨器下方泡棉



出嘴向上推到底，抽出滴水盘，取出研磨器出嘴下方的泡棉。机器在出厂前做过测试，因此会有少量的咖啡粉，请放心使用。

### 5.3 开机前检查

咖啡机开机前需检查是否满足下列前提条件。

- 主水阀已打开或水箱内已注入水。
- 咖啡渣盒已清空并正确插入。
- 废水出口已正确设置 / 滴水盘正确放置。
- 电源线已连接电源。

### 5.4 添加和连接



添加物料时特别注意，最大添加量不得与容器盖接触。

#### 5.4.1 连接水源



#### 提示

水源质量影响人体健康！水源要满足生活饮用水卫生标准

- 注意水管的卫生状况。
- 清洗相关部件。
- 机器连接的水源要便于操作。
- 直饮水要拧紧接头，以免漏水。

## 1、外接水源



拧下盖子，机器内部取出接头，将接头顺时针方向旋转安装在进水阀接口，把进水管插入接口内，卡上蓝色卡扣。



### 提示

水泵在没有水的情况下运转可能会损坏机器。

开机前确保主水阀已打开。



停机时，确保主水阀已关闭。

## 2、内接水源



抽出接水盘，取出钥匙，钥匙插入水箱盖锁孔顺时针方向旋转；打开水箱盖，向上提出水箱，水箱内注入干净水，把水箱装回机器。机器有水位检测板，缺水屏幕有提示。

## 3、桶装水



打开桶装水与内置水箱切换旋钮→箭头指向桶装水，机器内取出白管，将管插入接口中，直到插到底部。另一端放入桶装水中。

### 5.4.2 连接废水外排管



滴水盘带外排水功能的需要接废水管，将废水外排管安装在机器底部，用4颗螺丝固定，废水管另一端插入排水管道或水槽内。抽出滴水盘，将滴水盘塞子取出，滴水盘装回机器。

### 5.4.3 连接冰箱



将冰箱电源线母头插入机器的插座中；电源线的另一端公头插入电源的插座中；打开冰箱门，取出胶塞，将奶管插入冰箱左侧的接口中，把奶管拉直，关闭冰箱门。

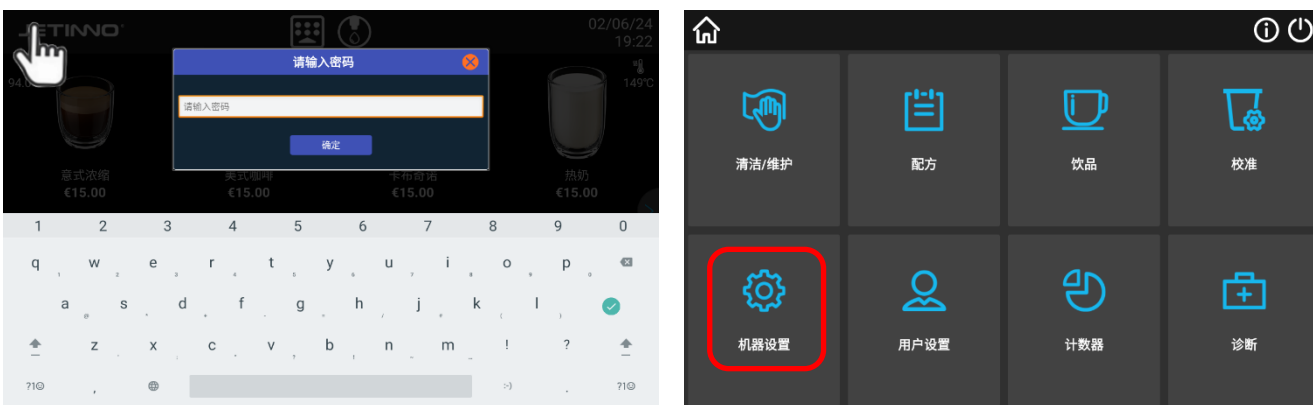
## 5.5 开机

### 5.5.1 咖啡机



将机器电源线，母头，插入机器的插座中；电源线的另一端公头插入电源的插座中；检查机器的电源连接，打开电源开关。机器启动，显示主界面，开始加热。达到所需温度后，机器即准备就绪。

### 5.5.2 机器设置



长按，屏幕左上角，在弹出的对话框中输入密码：**test9527**，点击“确定”，点击“机器设置”。

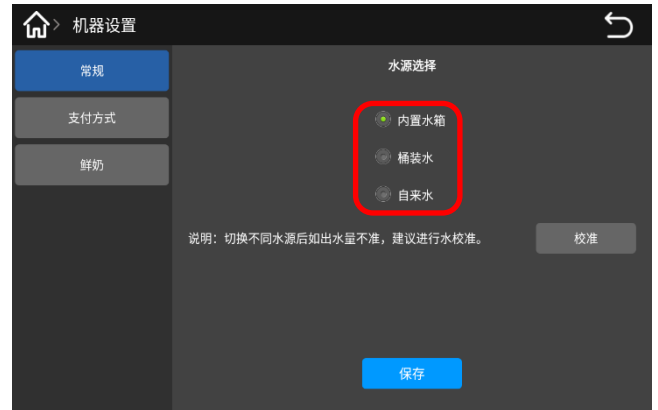
机器设置包括：常规、支付方式、鲜奶选项。

常规：包括以下功能：热水锅炉温度、**水源选择**、咖啡首杯预热、废渣满报警、全部传感器开关、废水排水方式、节能模式、灯设置、风扇设置。

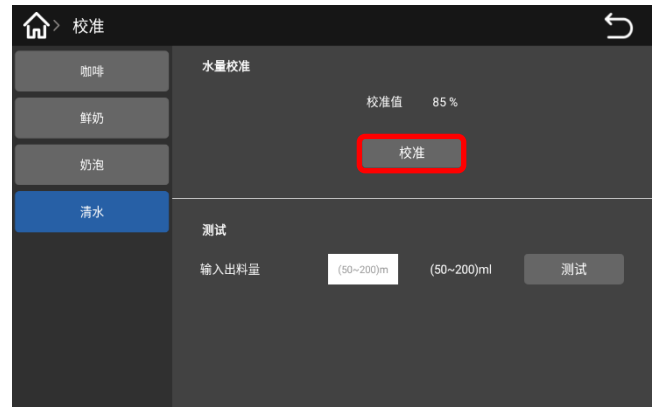
支付方式：免费、二维码支付、现金、MDB 刷卡。

鲜奶：鲜奶系统设置，出厂已设置好。

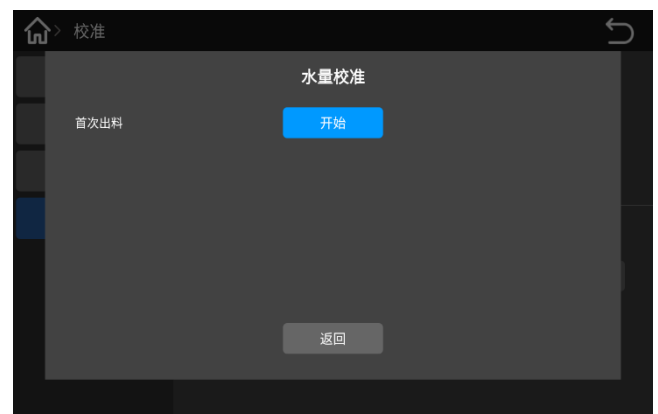
### 5.5.3 确认水源方式



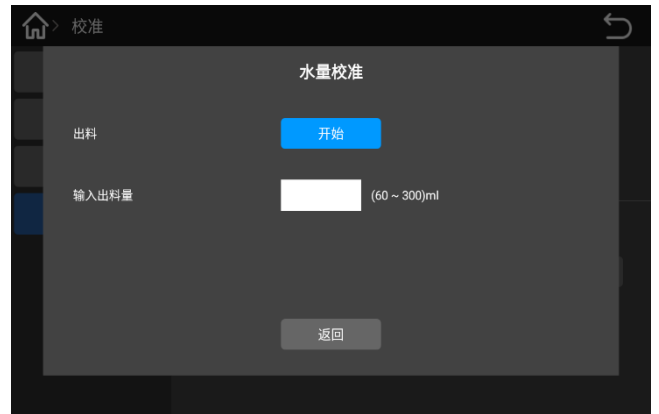
在弹出的界面中，选择“常规”，点击“水源选择”，选择正确的供水方式（与实际连接水源的方式对应）。



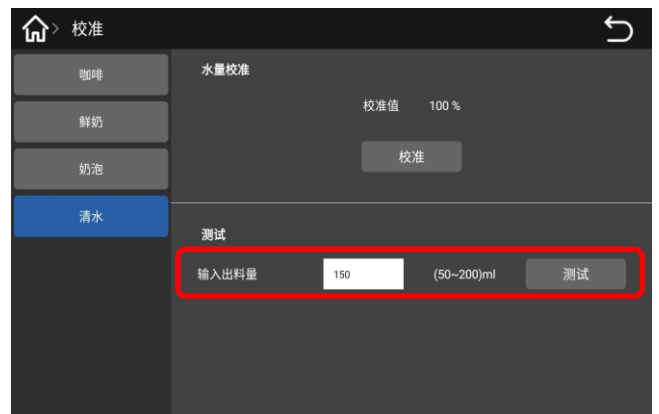
使用不同的水源，需要进行水源校准，点击“校准”按钮，在弹出的校准界面中，选择“清水”，点击“校准”按钮。



拿一空量杯（大于 300ml）放在**热水出嘴**下方，点击“下一步”；在弹出的界面中，点击“开始”按钮。

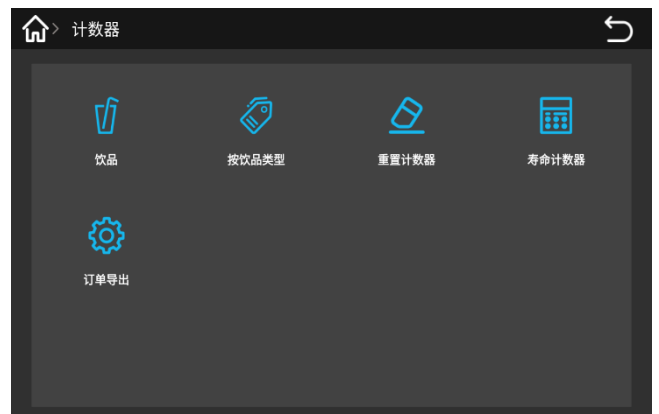
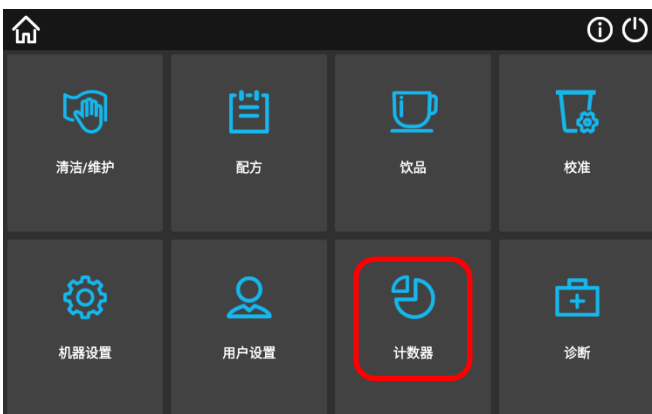


当水出完后，将量杯内的水倒空，又把量杯放回热水出嘴下方，点击“下一步”；在弹出的界面中，点击“开始”按钮。当水出完后，取下装有水的量杯，眼睛平视读出量杯中热水的数值。



把读出的数值输入屏幕中“输入出料量”后面的空白处，并点“完成”。将量杯内的水倒空，量杯放回热水出嘴下方，在屏幕中“测试”下方，“输入出料量->50-200ml”处，输入需要测试的水量（例如输入 100ml），点击“测试”按钮，当水出完后，取下量杯，眼睛平视读出量杯中热水的数值与测试的水量值对比，当接近测试值，说明误差很小，水量已校准。反之误差很大，请重新做水量校准。

#### 5.5.4 计数



进入机器后台，点击“计数器”，弹出的对话框中有，饮品计数、按饮品类型计数、重置计数器、寿命计数器、订单导出功能。

Home > 计数 > 饮品 > 项目

项目	饮品	饮品ID	价格	支付类型	计数
全部	意式浓缩	103	0.00	免费	1
	拿铁	243	0.00	免费	1
	热奶泡	551	0.00	免费	4
	666	666	0.00	免费	12
	热奶	810	0.00	免费	2
	热水	816	0.00	免费	4

点击“饮品”，【项目】计数方式界面

Home > 计数 > 饮品 > 全部

项目

全部

总杯数: 24

总销售额: 0.00\$

【全部】计数方式界面

Home > 计数 > 按饮品类型

咖啡

咖啡 & 奶泡

热奶

热水

全部

饮品	饮品ID	价格	支付类型	计数
意式浓缩	103	0.00	免费	1

按饮品类型计数界面



重置计数器界面

Home > 计数 > 寿命计数器 > 饮品

饮品

按饮品类型

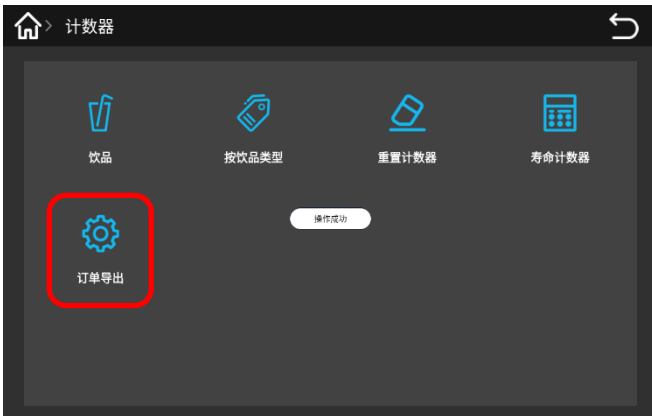
项目

全部

寿命计数器按饮品类型计数界面

Home > 计数 > 寿命计数器 > 项目

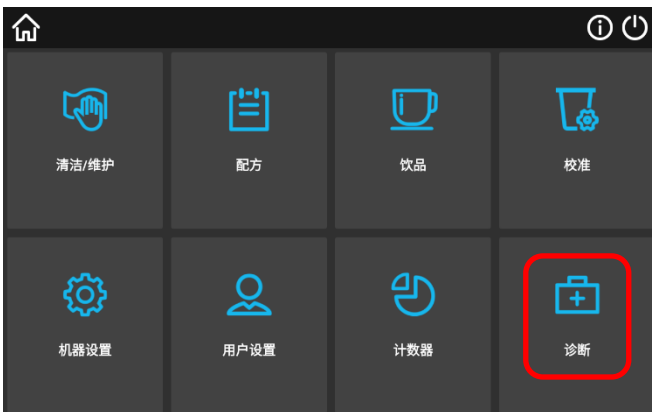
饮品	饮品ID	价格	支付类型	计数
意式浓缩	103	0.00	免费	1
拿铁	243	0.00	免费	1
热奶泡	551	0.00	免费	4
666	666	0.00	免费	12
热奶	810	0.00	免费	2
热水	816	0.00	免费	4



点击“订单导出”，操作成功后，数据将导入到机器内部存储中。退出 APP，在资源管理器下方指定文件夹内可以将其拷贝出来。

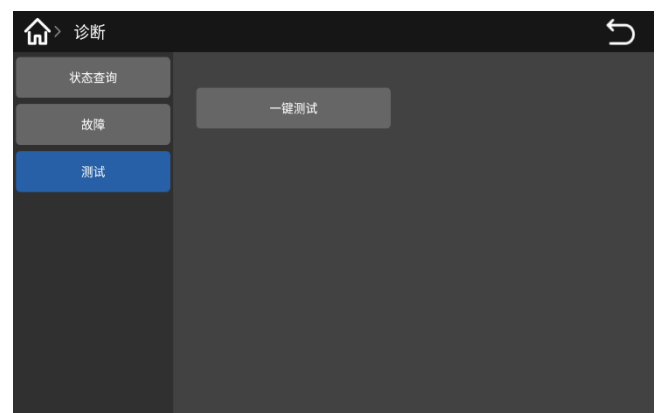
### 5.5.5 诊断

长按，屏幕左上角，在弹出的对话框中输入密码：test9527，点击“确定”。



进入后台管理界面，点击“诊断”，诊断功能包括“状态查询、故障、测试”。状态查询：用户可以在这里检查机器所有部件的状态；

状态查询	日期/时间	故障代码	故障
故障	2024-06-02 21:17:18	5700	豆仓缺咖啡豆
测试	2024-06-02 21:16:25	5700	豆仓缺咖啡豆
	2024-06-02 21:14:36	5700	豆仓缺咖啡豆
	2024-06-02 21:08:05	5700	豆仓缺咖啡豆
	2024-06-02 20:33:25	7100	热水锅炉缺水
	2024-06-02 20:32:37	7100	热水锅炉缺水
	2024-06-02 20:32:01	7100	热水锅炉缺水
	2024-06-02 20:19:37	Z0005	出水嘴盖板未关
	2024-06-02 20:19:07	5B00	滴水盘未安装到位
	2024-06-02 19:43:53	Z0005	出水嘴盖板未关



故障-当前故障列表：用户可以查询当前故障；测试->一键测试，主要用于出厂测试前的一键测试功能，包括传感器测试，饮品制作测试，水源测试，清洗测试等。

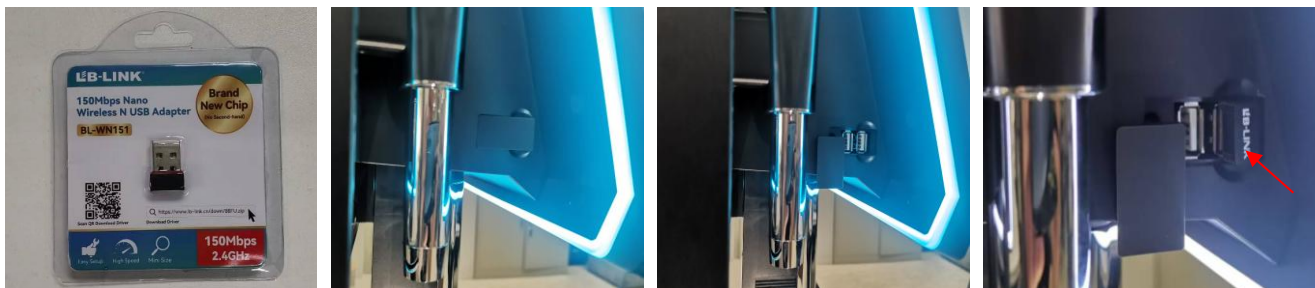
## 5.5.6 机器状态



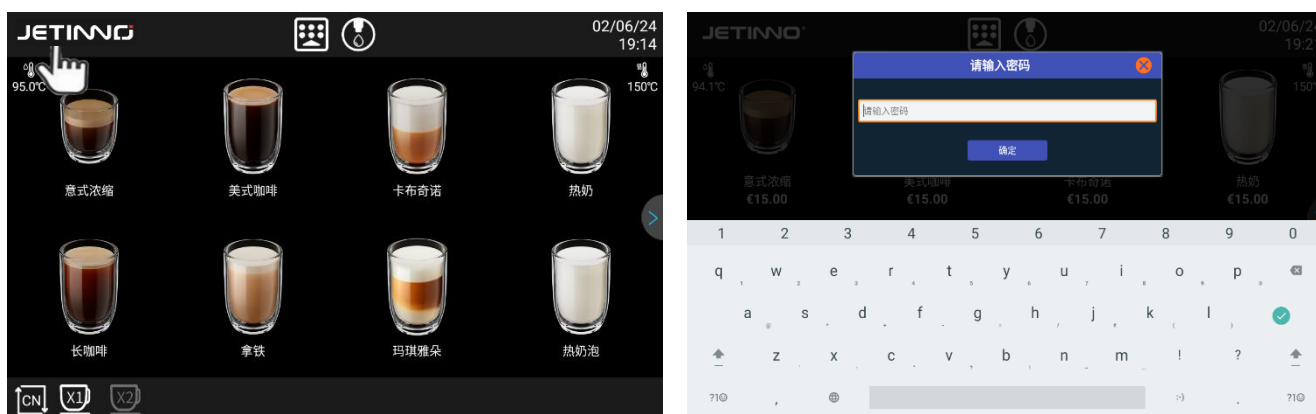
机器后台，点击信息图标，进入“状态详情”，按机器上的提示，进行处理；点击“机器复位”按钮，机器将会自动重新检测。

## 6 首次运行

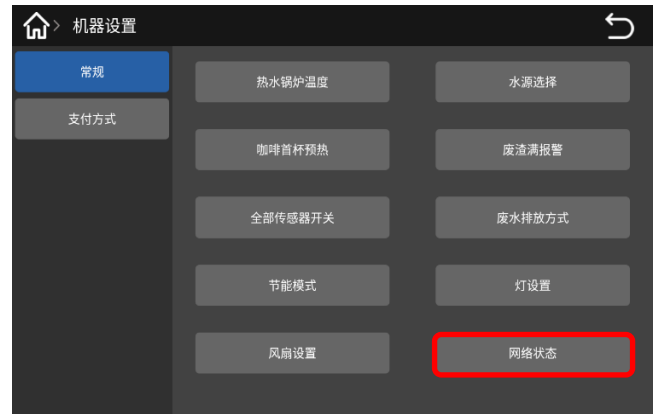
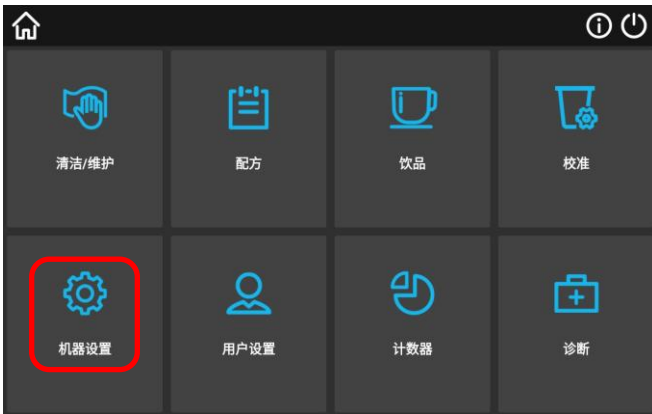
### 6.1 连接网络



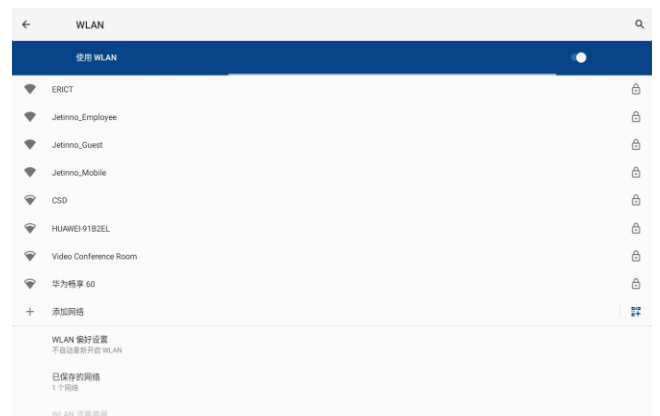
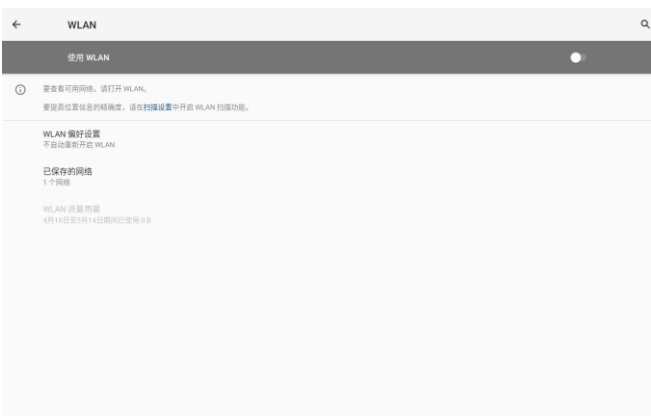
机器内部，取出信号接收器(选配件)。在显示屏左侧打开胶塞，把信号接收器插入第一个USB口。



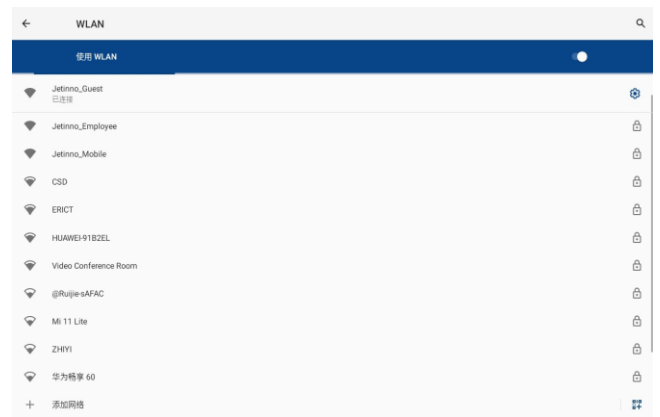
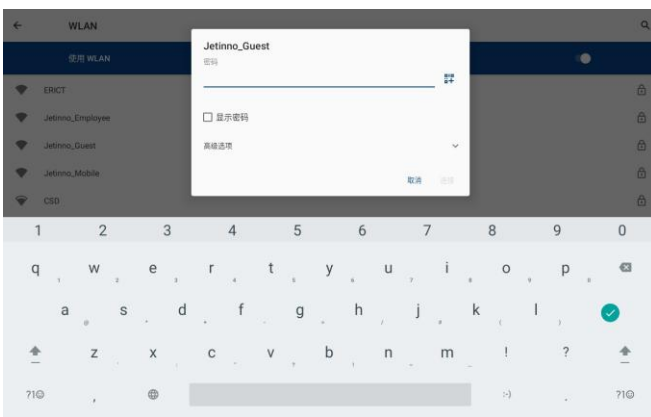
长按，屏幕左上角，在弹出的对话框中输入密码：test9527，点击“确定”。



进入机器后台，点击“机器设置”，在弹出的界面中选择“常规”，点击“网络状态”按钮。



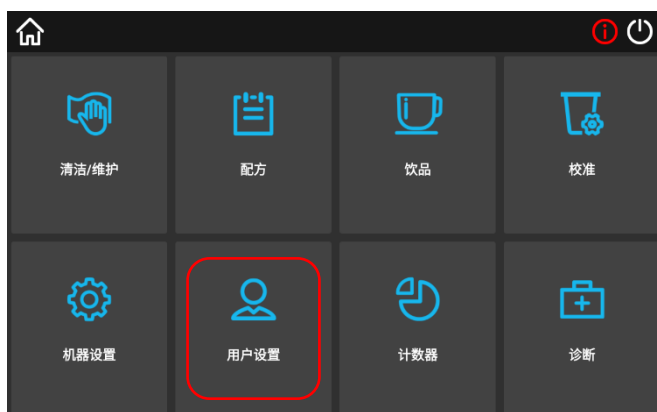
在弹出的界面中选择“WLAN”，打开开关，机器将会自动搜索 WIFI。



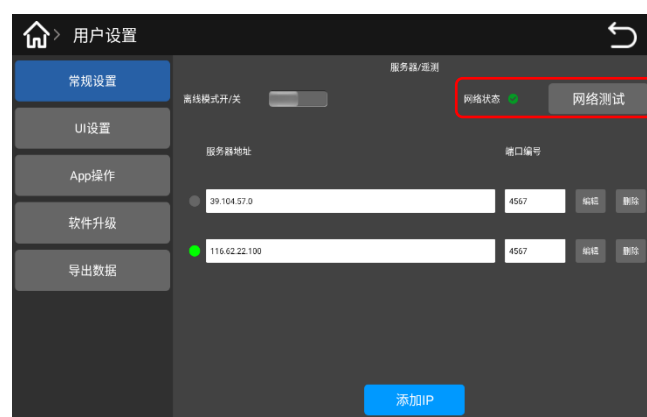
点击需要联接的 WIFI 名称，在弹出的对话框中输入密码，点按“连接”。连接成功后，点击屏幕左上的箭头，返回到机器管理后台。

**注意：**单机使用时，可以不用连接网络，可以忽略此步骤。

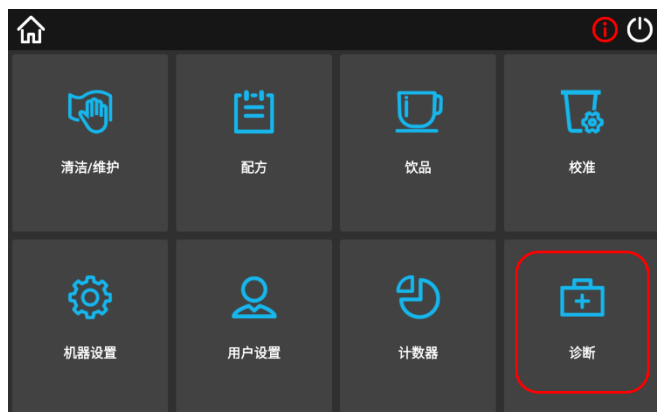
## 6.2 连接服务器



点击“用户设置”->“常规设置”，点击“服务器/遥测”按钮。



在界面中点击“离线模式开/关”关闭离线模式，显示出服务器地址和端口编号，确定 IP 地址与端口是否正确，或添加新的 IP 地址和端口编号。点击屏幕右上角的返回按钮，返回到上一层菜单。



点击“诊断”->“状态查询”，查看：服务连接状态；服务连接状态显示绿色●，表示连接服务器成功；服务连接状态显示灰色●，表示连接服务器失败；连接服务器失败需联系当地运营商或代理商确认该机器是否在服务器上已经注册。

注意：单机使用时，可以不用连接服务器，可以忽略此步骤。

### 6.3 填充料盒



抽出滴水盘，取出钥匙，将钥匙插入豆盒盖，转动钥匙，取下豆盒盖；添加咖啡豆，盖上豆盒盖。

咖啡豆



#### 警告

研磨器旋转的磨盘会使人受伤。

咖啡机开机时不得将手伸入咖啡豆盒。



#### 提示

添加异物可能会导致研磨器堵塞或研磨设备损坏！

请勿将除咖啡豆以外的任何物品装入咖啡豆盒中。

### 6.4 冰箱内奶盒加注牛奶



#### 警告

奶管受污染可能对身体健康造成危害。

在安装、调试或再次运行后，必须进行清洁。

打开冰箱门，抽出奶管，拔掉奶管接头，取出奶管和奶盒在水龙头下冲洗，擦干后装回机器。



打开冰箱门，抽出奶盒，揭开盖子，将牛奶倒入奶盒中，奶盒放入冰箱中，关闭冰箱门；必要时将预先冷却的牛奶注入牛奶盒中。

注意：奶盒内添加的鲜奶液面高度要低于出水嘴的高度。

不带鲜奶此步忽略。

## 6.5 调试及校准

### 研磨器校准



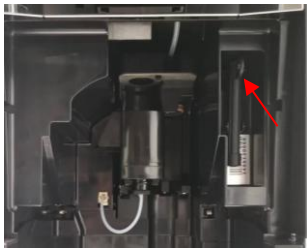
#### 提示

调整研磨器前，请准备（低量值）电子称！

### 研磨器粗细调整

初次校准清空咖啡豆（调节研磨器前先清空研磨器残留粉）

#### 6.5.1 研磨器磨粉粗细度调节



抽出接水盘，取出钥匙，将钥匙插入豆盒盖并转动钥匙，取下豆盒盖；将钥匙插入调节旋钮中，向下按到底后旋转，缺口对准的数字越大，磨粉越粗，反之，缺口对的数字越小，磨粉越细。

建议在没有豆的情况下，先将旋钮逆时针拧到碟片贴合的位置（正常扭力下不能拧动为止），再将旋钮顺时针旋转到5-6之间，作为一个基准粗细位置，后面在校准过程中根据粉的粗细再微调（每次调节1个档位）。

#### 6.5.2 热奶和奶泡温度调节



按住出嘴盖板两侧的锁扣，取下出嘴盖板组件，调节旋钮，顺时针方向旋转，热奶\奶泡温度会升高，同时流量减小，流速变慢，奶中气泡会变大，会出现喷溅的可能；逆时针方向旋转，热奶\奶泡温度会降低，同时流量会增大，流速变快，奶泡会比较细腻、绵稠。建议微调，幅度不易过大。

#### 6.5.3 研磨器校准

校准，是对咖啡豆盒及咖啡豆的物理特性、咖啡豆烘焙程度等做的软件。在校准之前需要准备好电子称和杯子。



#### 小心

不做校准会造成机器出粉异常！

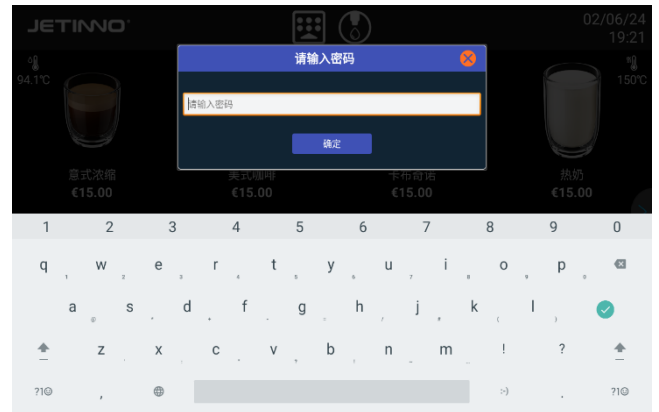
校准之前需要先出一次料，将研磨器出粉口填满，出口不满会导致校准不准确。



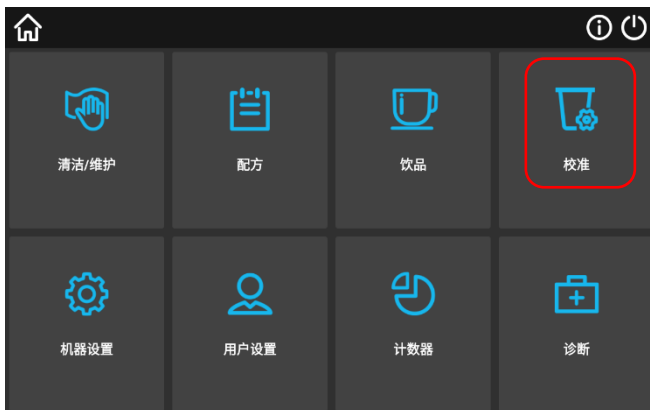
## 提示

因为每个零件或物料都有不同的物理特性，所以每次更换料盒、电机或不同厂家咖啡豆时，都需要重新校准，校准时料盒里的料量要大于料盒体积的 1/3。

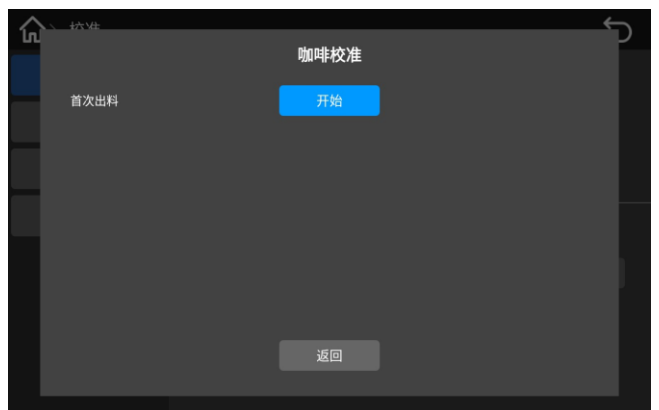
### 研磨器校准步骤:



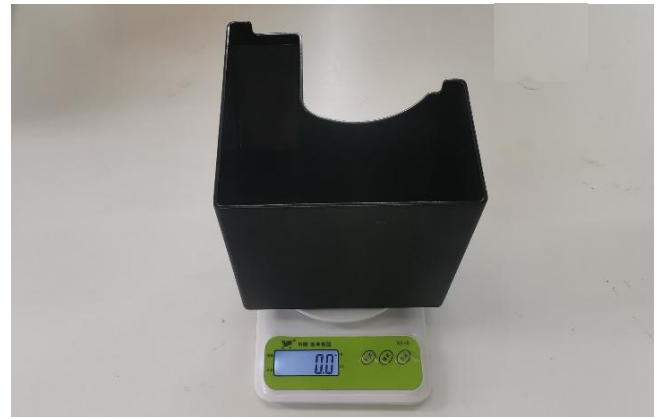
长按，屏幕左上角，在弹出的对话框中输入密码：test9527，点击“确定”。



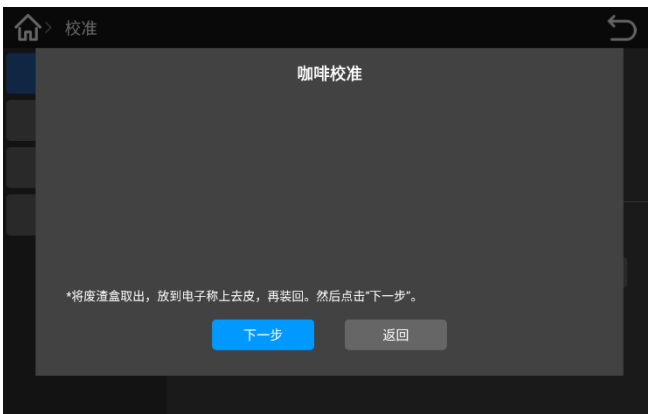
进入机器管理后台。点击“校准”菜单，点击“咖啡”选项，点击“校准”按钮。



按界面提示操作，准备好电子称，咖啡豆仓料量保持半仓水平，清空废渣盒并装回，然后点击“下一步”按钮，在弹出的界面中点击“开始”按钮。



当机器运行结束后，抽出滴水盘，取出废渣盒放在电子称上去皮或清零。



把去皮或清零后的废渣盒装回机器。点击“下一步”按钮；在弹出的界面中点击“开始”按钮，启动磨粉，等待磨粉结束，抽出滴水盘，取出废渣盒。



把废渣盒放在电子称上称重，然后将称重数值填入“输入出料量”的空白处。点击“完成”按钮，完成校准。

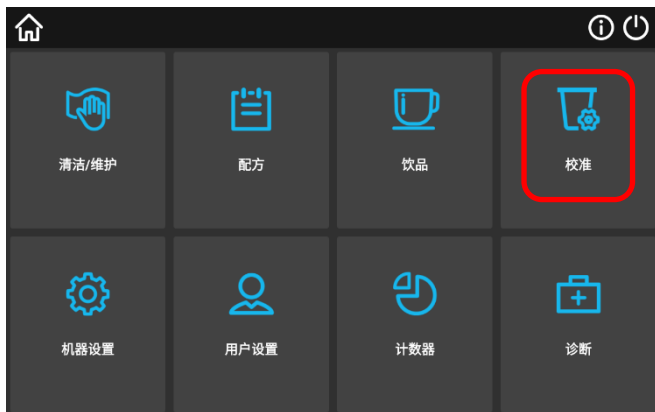
#### 6.5.4 鲜奶校准

不同的奶源浓度不一样，鲜奶需要做校准。校准时需保证足够的奶源。

##### 鲜奶校准步骤：

长按，屏幕左上角，在弹出的对话框中输入密码：test9527，点击“确定”。

## 1、热奶校准



机器管理后台，点击“校准”，点击“鲜奶”选项，点击“校准”按钮。



按界面提示操作，提前准备好 300ml 的量杯，将量杯放在出嘴口正下方，然后点击“下一步”按钮；点击“开始”按钮，等待程序结束，直到出嘴口停止出奶。

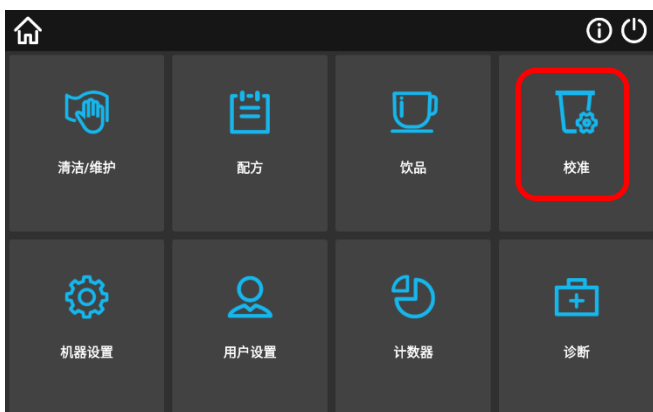


首次出料丢弃，将量杯内的奶倒掉，冲洗后放在出嘴口正下方，然后点击“下一步”按钮；在弹出的界面中点击“开始”按钮。

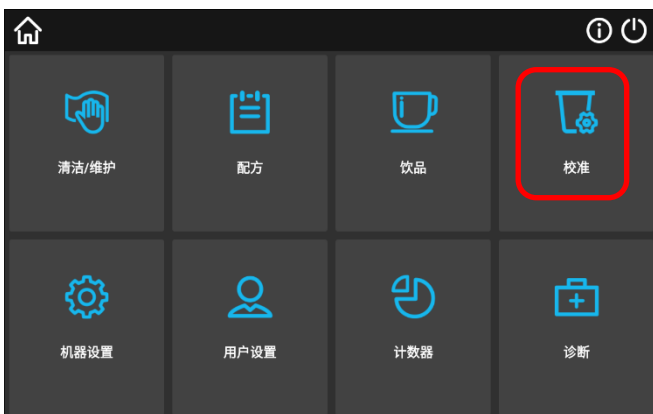


热奶出完后，眼睛平视读出量杯中热奶的数值，把数值填入“输入出料量”的空白处，并点“完成”按钮。

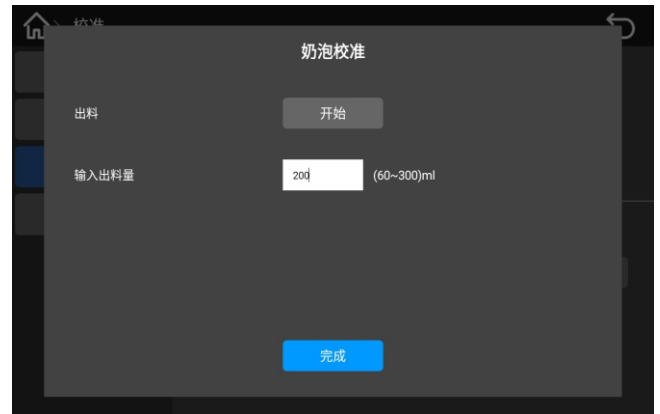
## 2、奶泡校准



机器管理后台。点击“校准”，点击“奶泡”选项，点击“校准”按钮。

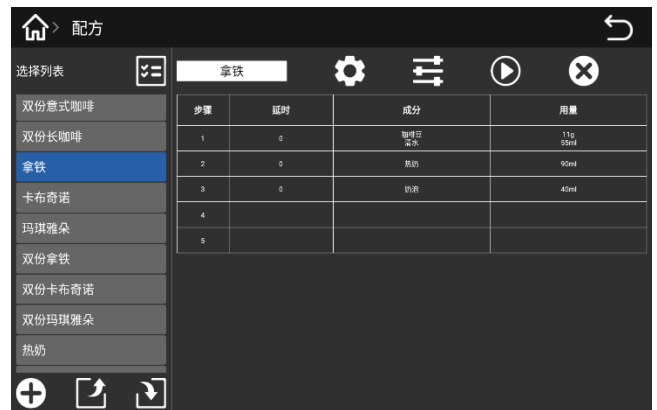
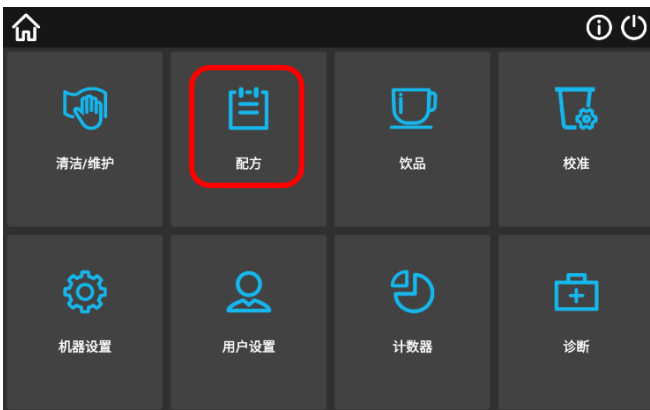


按界面提示操作，提前准备 300ml 的量杯，将量杯放在出嘴口正下方，然后点击“下一步”按钮；点击“开始”按钮，等待程序结束，直到出嘴，停止出奶泡。



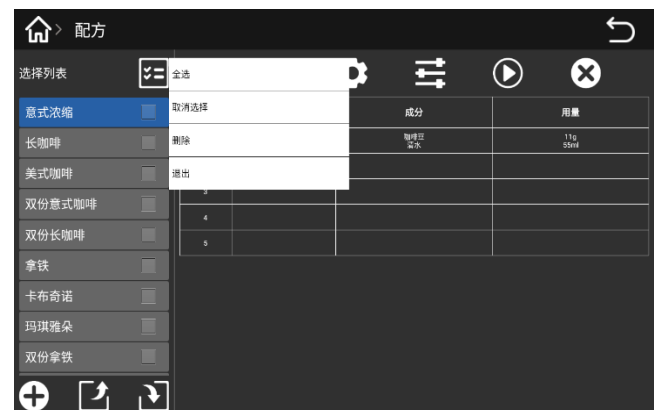
首次出料丢弃，将量杯内的奶泡倒掉，冲洗量杯后放在出嘴口正下方，然后点击“下一步”按钮；在弹出的界面中点击“开始”按钮。奶泡出完后，眼睛平视读出量杯中奶泡的数值，把读出的数值填入“输入出料量”的空白处，并点“完成”按钮。

## 6.6 产品测试与调节



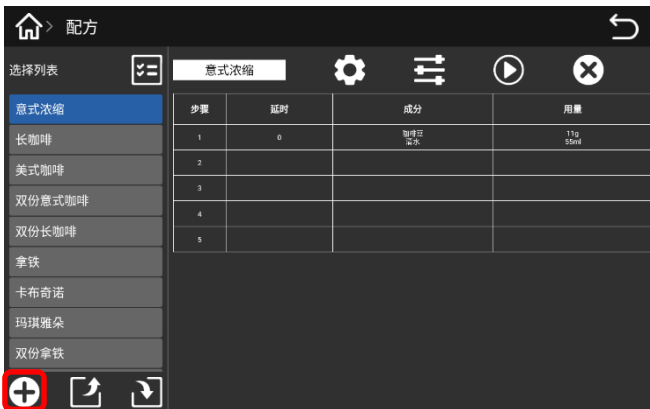
点击“配方”，在弹出界面中有机器出厂默认配方；选择对应的饮品会弹出对应的配方，点击“测试”可直接测试饮品；配方界面包含“选择列表”、“添加配方”、“导出配方”、“导入配方”、“配方设置”，“配方编辑 Edit”、“测试 Test”、“配方删除 Delete”功能。进入配方界面，选择产品，点击“编辑 Edit”，可调节饮品的水量 (ml)、料量 (g) 和热奶、奶泡, 出料时间 (s)。修改后“保存”，可直接点击“测试”。

### 6.6.1 选择列表



选择列表包含: 全选、取消选择、删除、退出, 按钮; 可以对配方列表里面的配方进行删除。

## 6.6.2 添加配方



进入配方界面，点击“新增配方”按钮，在弹出的对话框中输入配方名称。



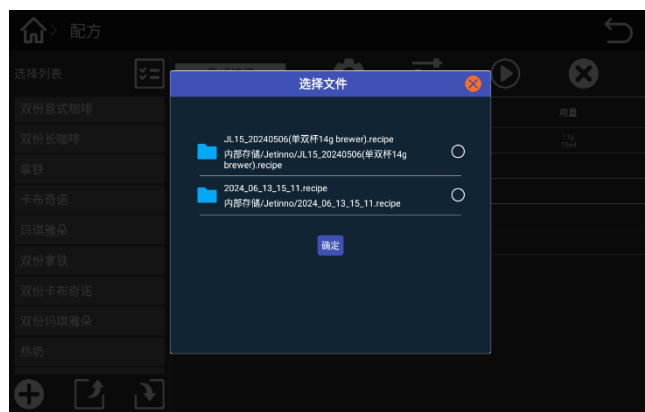
点击“添加步骤”，在弹出的对话框中输入相应的参数，水粉比例，确认配方完成后，点击“保存”按钮，在配方界面选择新建的配方，然后点击“测试”按钮，待出品完成后进行品尝，如果 OK 即可， 否则可以继续修改水粉比例继续测试，直到得到满意的咖啡。

## 6.6.3 导出配方



点击“导出配方”按钮，在弹出的对话框中选择需要导出的配方（可以是单个、多个、全部），然后点击“确定”按钮，导出的配方存储在机器内部，以当前机器上的时间来命名，如 x 年 x 月 x 时 x 分.Recipe 的格式命名。

### 6.6.4 导入配方



点击“导入配方”按钮，在弹出的对话框中选择需要导入的配方文件——根据机器配置的酿造器来选择对应配方（14g brewer/20g brewer），然后点击“确定”按钮。

### 配方设置



点击“配方设置”按钮，在弹出的对话框中是配方的高级设置：可对酿造器参数中的预冲泡水量、时间，咖啡浓度档位差值（%），杯量档位差值（%）进行设置。

### 6.6.5 配方编辑



点击“配方编辑”按钮，在弹出的界面中，可以对水量，料量进行调整，参数修改后点击“保存”按钮。点击“测试”按钮可以制作饮品。

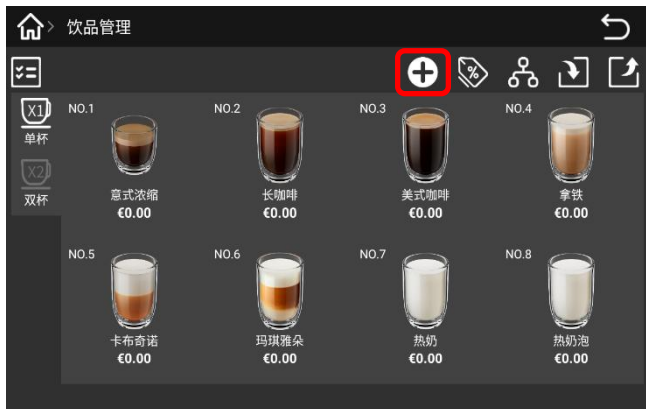
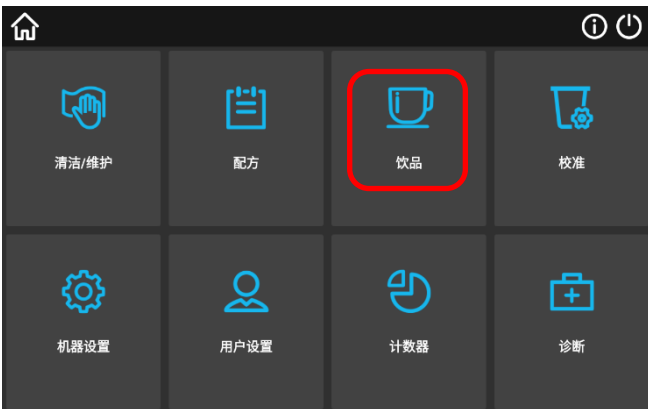
### 6.6.6 配方删除



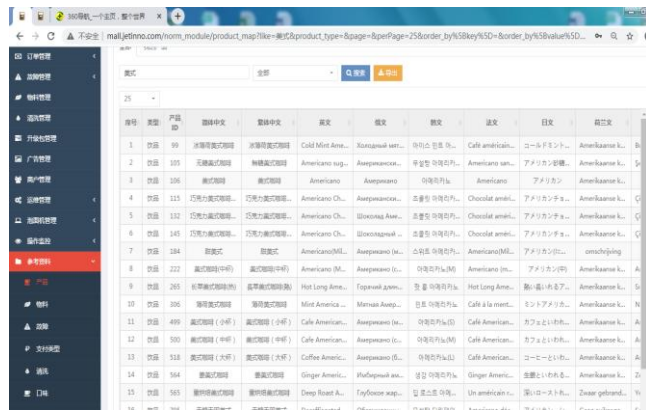
点击“配方删除”按钮，在弹出的界面中，点击“确定”按钮，全部饮品的配方将被删除，所有饮品将不存在，后台“饮品”管理界面和 UI（点单）界面将是空白。

提示：如果不小心删除配方，可以导入随机配方。

### 6.6.7 新增饮品

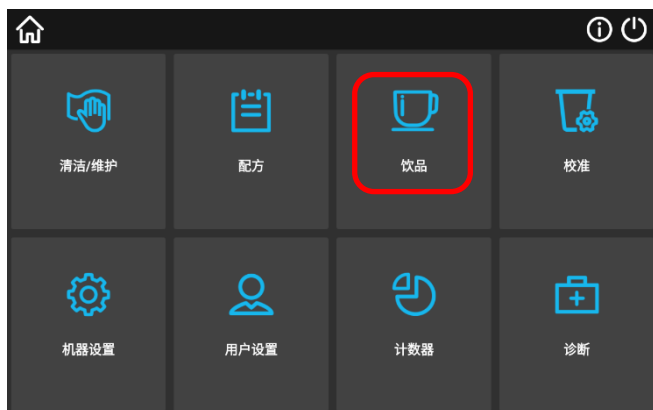


点击“饮品”按钮，在弹出的界面中点击“新增饮品”。

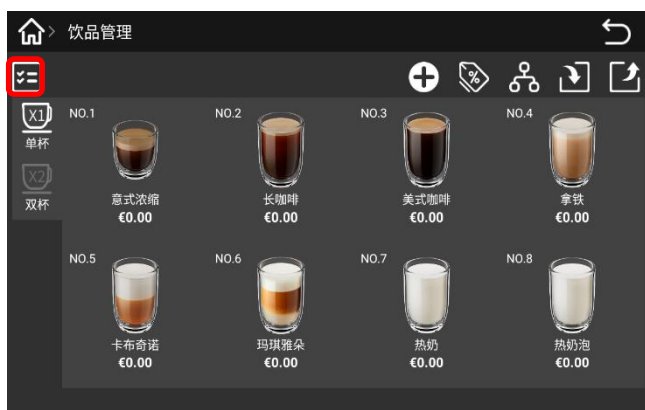


在弹出的界面中输入，饮品名、饮品 ID、（饮品 ID 和名称可以通过网络管理后台-参考资料-搜索后获得，当机器单机使用、销售数据不用统计时，饮品 ID 和名称可以自定义）。选择配方，输入饮品制作时长、价格、排序、选择饮品图片、饮品状态、单杯/双杯、确认后点击“保存”按钮。饮品管理界面中会显示新增饮品；点击屏幕左上角返回到售卖界面，售卖界面上会显示新增饮品。

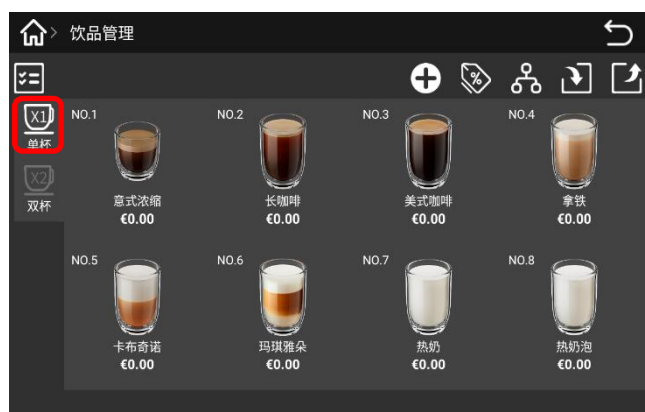
## 6.7 饮品



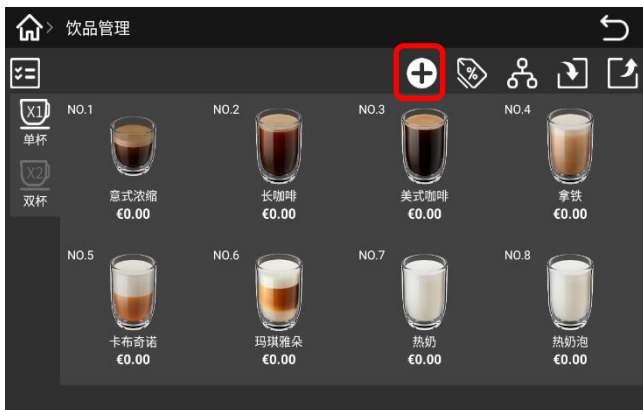
进入机器后台，点击“饮品”按钮，弹出饮品管理界面。饮品管理包含：选择列表、单杯/双杯切换、新增饮品、饮品价格、饮品分组、导入产品、导出产品、编辑饮品。



点击“选择列表”，弹出对话框中包含，全选、取消选择、删除、退出，按钮；选中饮品，可以对饮品列表里面的饮品进行删除。

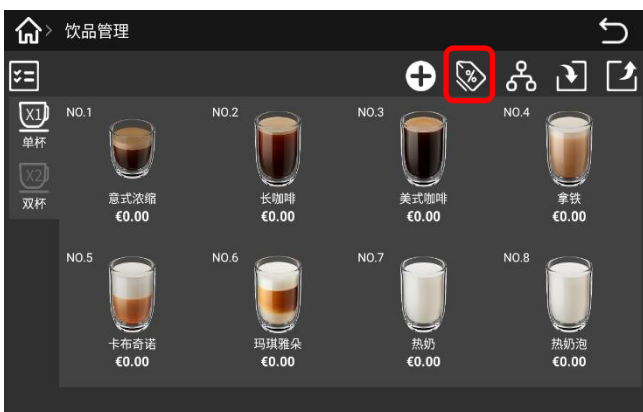


点击“单杯”按钮，显示高亮，显示单杯饮品。点击“双杯”按钮，显示高亮，显示双杯饮品。

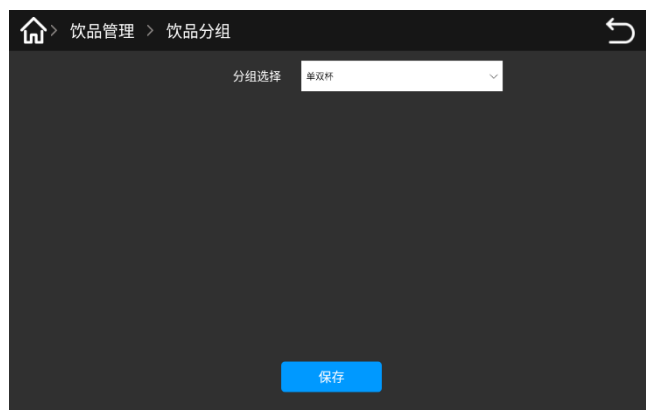
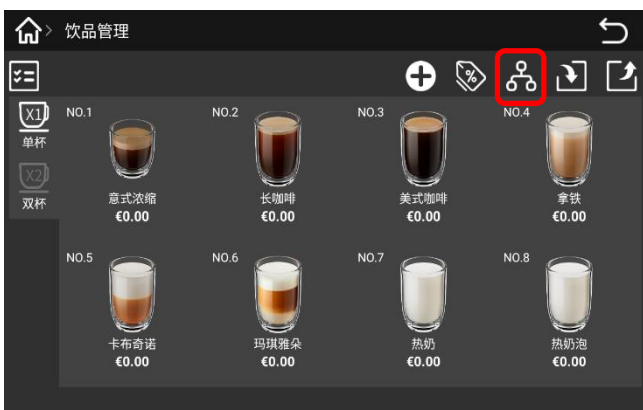


点击“新增饮品”按钮，选择对应配方，同时输入饮品名称、饮品 ID、饮品制作时长、价格、排序、选择饮品图片、饮品状态、单杯/双杯、确认后点击“保存”按钮，新增饮品完成。

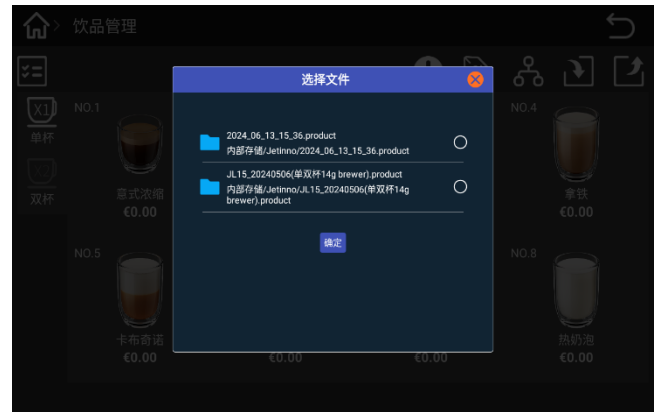
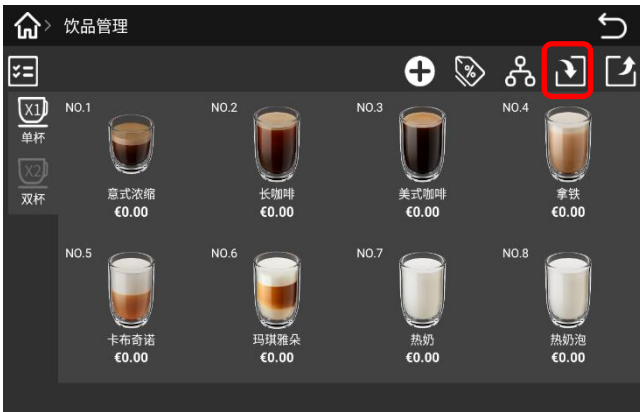
提示：添加新饮品时，首先要在配方面里面把新饮品的配方建好。



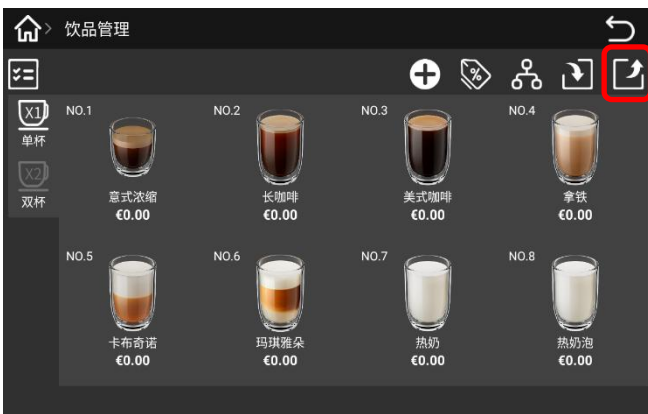
点击“饮品价格”按钮，在弹出的界面中可以批量改价格、不同时间段，设置不同价格；单一产品设置价格，只需点击饮品名称后面的价格，在弹出的界面中输入价格，点击“保存”按钮。



点击“饮品分组”按钮，在弹出的界面中可以对饮品进行分组，分组后点击“保存”按钮。

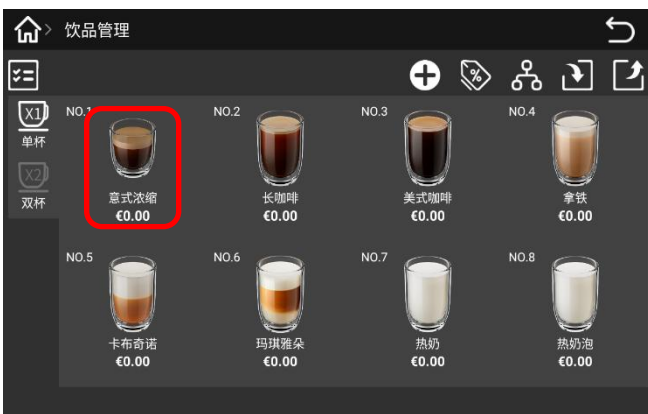


点击“导入饮品”按钮，在弹出的对话框中选择需要导入的饮品，然后点击“确定”按钮。导入饮品可以从配置文件内，选择新的饮品文件导入新的饮品列表。



点击“导出饮品”按钮，在弹出的对话框中选择需要导出的饮品（可以是单个、多个、全部），然后点击“确定”按钮，导出的饮品存储在机器内部，以当前机器上的时间来命名，如 x 年 x 月 x 时 x 分.product 的格式。

在使用“导出”按钮时，建议，配方、饮品，同时导出；先导出配方，再导出饮品。使用“导入”按钮时，先从内部存储拷贝到 U 盘，U 盘插入其它机器的 USB 口时，进入机器管理，要先导入配方再导饮品。

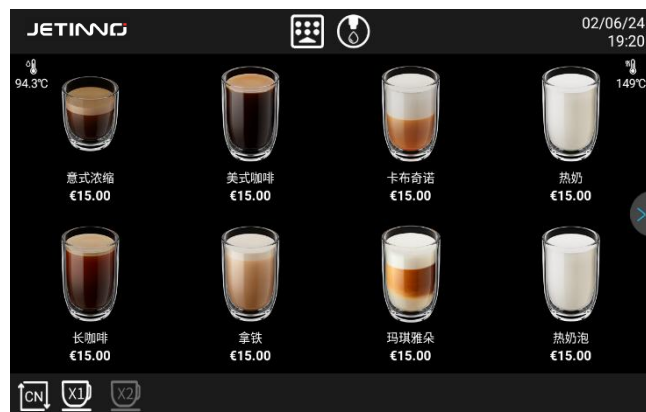


点击“饮品”按钮，在弹出的界面中，可以编辑饮品，修改名称、价格、折扣、分组、排序、正常/下架。饮品选择下架，售卖界面不会显示该饮品。

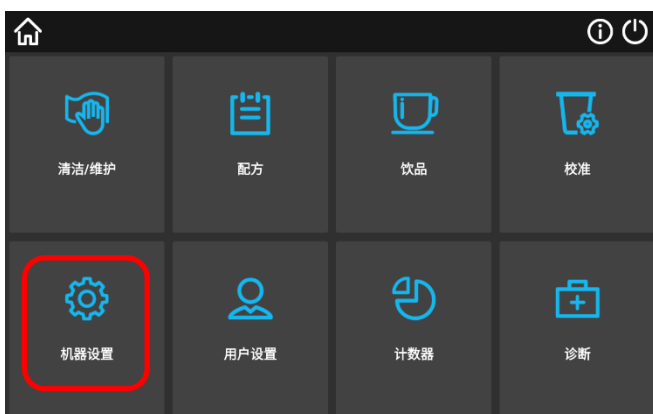
## 6.8 设置售卖模式



免费模式售卖界面 - 无产品价格



支付模式售卖界面-有产品价格



进入机器后台，点击“机器设置”，在弹出的界面中点击“支付方式”选项。



点击“免费”开关启用，代表免费模式开启，无需支付；点击“二维码支付”开关，在弹出的对话框中选择支付方式（微信支付、支付宝支付），打开开关；当外接支付设备已接通，点击“现金、MDB 刷卡”开关，打开开关，代表支付模式开启，点单后，支付成功后机器才能制作产品。

**离线模式开关：**免费模式下要开启离线模式；支付模式下要关闭离线模式，保证网络正常。参照前面章节 6.2 连接服务器。

## 6.9 饮品制作

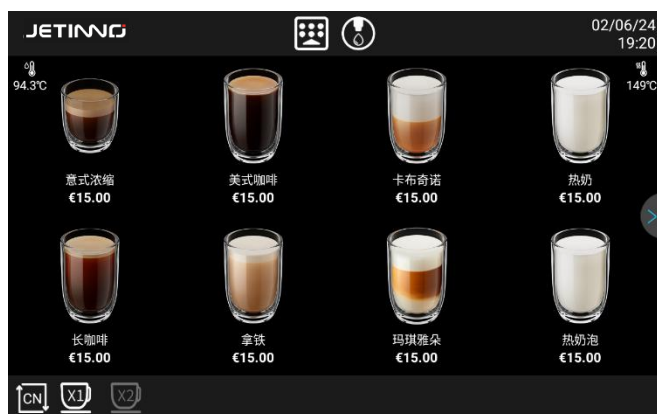
杯子放在出嘴下方，显示屏中选择一种饮料；

在触摸屏中调整口味、杯量，然后确认；

免费模式或设置为 0 元时，机器直接出饮品；支付模式下机器会出现几种支付方式（微信支付、支付宝支付、刷卡支付，现金支付）；

支付成功以后，机器自动开始制作饮料；

饮料制作完成后，触摸屏界面会有制作完成的提示语；



1、产品列表页，显示所有当前售卖饮品。



2、浓度和杯量调整，用户自由调节，调节后点击 OK。



3、付款页，二维码、现金、MDB 刷卡支付。



4、产品制作页，付款完成后进入制作产品动画界面。

## 6.10 用户设置

用户设置包括：常规设置、UI 设置、APP 操作、软件升级、导出数据选项。



常规设置：可以设置机器语言，日期/时间，用户权限、机器号、服务器/遥测、服务热线、机器锁定。

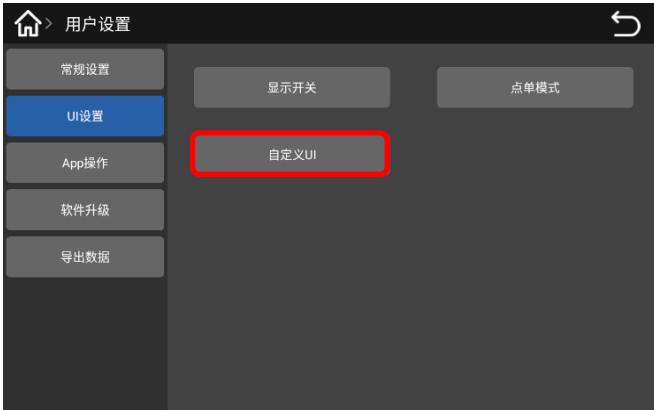
UI 设置：显示开关、点单模式、自定义 UI



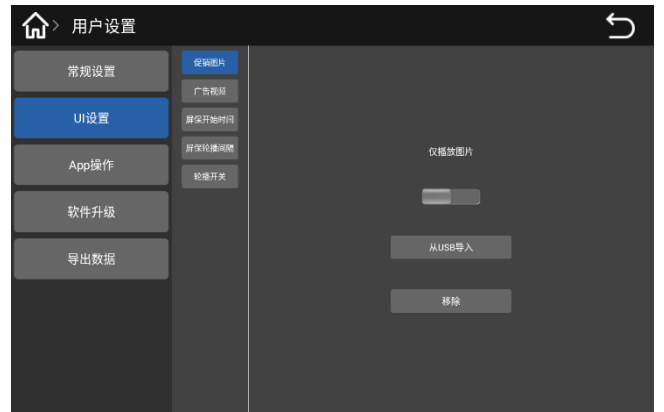
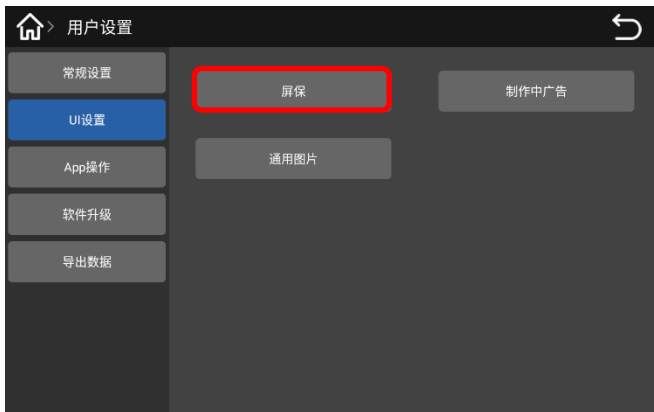
显示开关包括：取消饮品制作开/关、快捷菜单开/关、出热水开/关、开机清洗开/关、首页温度显示开/关、定时重启系统开/关、黑咖啡 CUI 开/关。



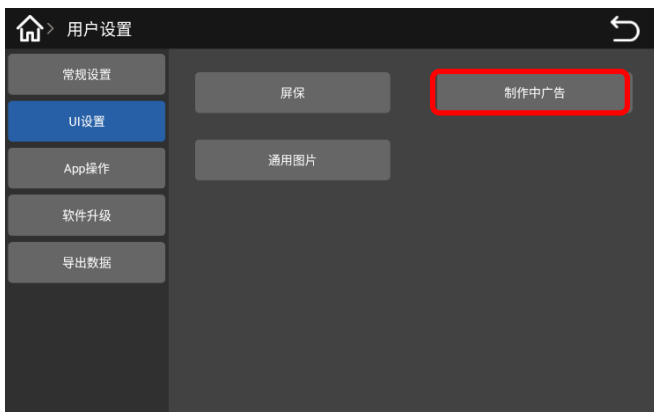
点单模式：标准模式、直接制作模式。



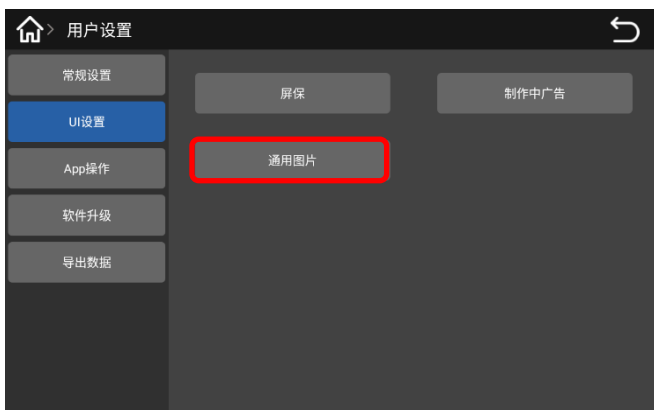
自定义 UI: 屏保、制作中广告、通用图片。



屏保: 促销图片、广告视频、屏保开始时间、屏保轮播间隔、轮播开关、导入、移出功能。



制作广告中: 设置制作中广告图片开关、设置制作中广告图, 轮播间隔时间、导入、移出按钮。



通用图片：应用 logo 图片、启动图片、背景图片、饮品图片、制作结束图片、制作中图片；按照屏幕提示的图像大小及格式把图片制作好拷入 U 盘，将 U 盘插入显示屏右侧的 USB 接口中，界面上点击从 U 盘导入按钮。



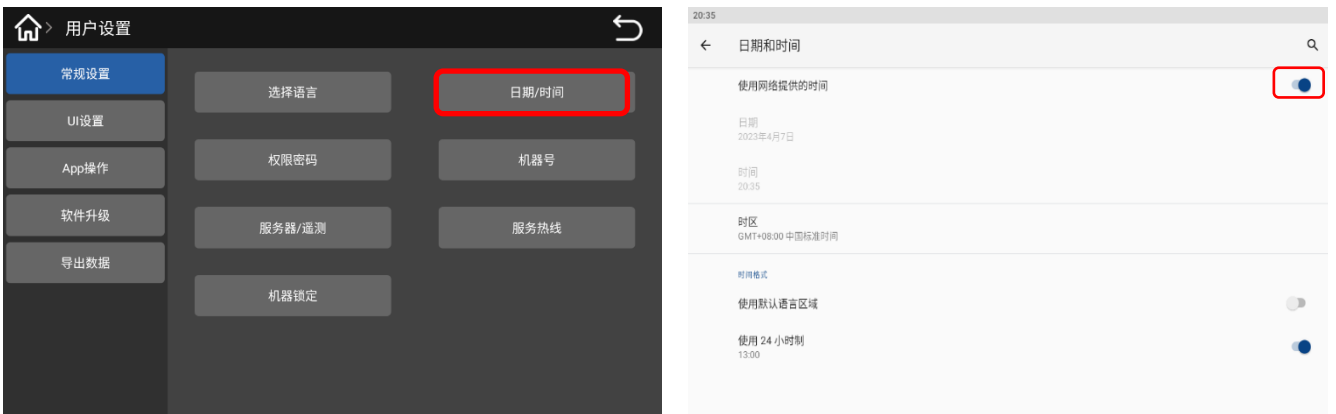
APP 操作：重启 APP、重启系统、退出 APP；

软件升级：APP 升级、IO 软件升级，把升级包拷贝


到 U 盘，将 U 盘插入显示屏右侧的 USB 接口中，点击升级按钮，选中升级包，点击确定按钮，等待升级完成。

## 6.11 设置日期时间

当用户收到机器连接网络时，机器系统时间会自动更新与本地时间同步；单机使用，未连接网络时，无法更新系统时间与本地时间同步，需要手动设置本地时间。具体方法如下：



进入机器后台，点击“用户设置->常规设置->日期时间”在弹出的界面中，使用网络提供的时间开关打开，系统时间会自动更新与本地时间同步；

单机使用，未连接网络时，点击“使用网络提供的时间开关”关闭，手动“设置日期”“设置时间”“选择时区”。点击快捷键 ，返回安卓界面，点击“Coffee”图标，重新进入 APP。

## 6.12 清空

### 6.12.1 咖啡渣盒



#### 提示

高温可能导致损坏。

请勿使用洗碗机清洁粉渣盒。

- ▶ 将咖啡渣盒，从机器中取出。
- ▶ 清空咖啡渣盒并清洗。
- ▶ 晾干或擦干粉渣盒，然后重新推入机器直到最里位置。

机器运行准备就绪。

### 6.12.2 滴水盘



#### 提示

向上把出嘴推到最高位置

向外抽出滴水盘。

拆卸滴水盘前，确保不会发生饮品输出。

### 6.13 运输条件



#### 小心

咖啡机不当运输可能会导致受伤。

注意一般健康与安全须知。

- ▶ 改变位置前请务必将饮用水源和电源断开，排空水路，参照 7.7 章节。
- ▶ 改变位置前请检查地面是否有障碍物和凹凸不平。



#### 提示

使用堆垛运输机器时，不当的运输可能造成机器损坏。

使用手推车更换机器位置时必须注意以下几点：

- 考虑到安全因素，更换位置时不得推撞手推车，只能拖拉。
- 只能拖拉手推车，不能拖拉机器。



由于滥用手推车或者未遵守使用说明书规定而造成的损坏，制造商不承担任何责任。

## 6.14 关机

### 6.14.1 运行结束



点击屏幕上的“快捷维护菜单键”按钮，在弹出的界面中，点击“软关机”按钮，弹出的界面中显示是否要执行“软关机”？，点击“是”按钮，机器执行自动冲洗后自动关闭机器，此时，APP 程序退出，显示屏黑屏。当需要开机时，长按屏幕，APP 重新启动。



### ⚠ 危险

在待机模式下，机器仍通电。

请勿拆卸机箱。

进行维修作业前，先将机器断电。



- ▶ 若尚未开始进行，在机器后台管理中启动机器清洁（清洁将开始进行）。
- ▶ 需要时，进行每日和每周清洁。
- ▶ 倒空并清洁滴水盘。



具体数据参见“清洁”章节。



自动清洁完成后，关闭机器大门、小门、拔掉电源插头即可。

### 6.14.2 较长的停机时间（超过 1 周）



如遇企业休假等较长停机时间时，必须关闭咖啡机和其他附属设备。

- ▶ 执行“清洗”章节中的“鲜奶清洁”；
- ▶ 拔出电源插头或关闭设备上的开关，将机器断电。

## 7 清洗

彻底清洗和维护是达到食品卫生条件的基本要求。只有定期（每周两次或根据具体情况提高清洗频率）维护，清洗和保养，机器才能提供优越口感的饮品并让客户满意。

## 7.1 清洗间隔

清洗间隔					
每日	每周	根据需求	根据需求		
<b>冲洗</b>					
X				整机冲洗	7.3.1
X				酿造器冲洗	7.3.2
X				手动奶冲洗	7.3.3
<b>深度清洁</b>					
X			X	整机清洁	7.5.2
X			X	酿造器清洁	7.5.3
X			X	奶路清洁	7.5.4
X				定时清洁（设定时间清洁）	7.5.5
<b>手动清洁作</b>					
X				清洁咖啡渣盒	7.5.6
X				清洁滴水盘	7.5.7
X				清洁托盘	7.5.7
X				清洁奶沫器	7.5.8
X				清洁咖啡出嘴	7.5.8
X				清洁抽湿风道	7.5.9
X				清洁触摸屏	7.5.10
	X			清洁咖啡豆盒	7.6.1
	X			清洁咖啡机和冰箱外表	
		X		清洁水箱（使用桶装水、直饮水）忽略	
		X		拆卸酿造器清洁	参照维修手册
<b>图例</b>					
每日：			至少每天执行一次，必要时增加次数。		
每周：			至少每周执行一次，必要时增加次数。		
根据需求：			根据需求（出现污染时）。		
根据需求：			根据需求（出现污染时）。		

## 7.2 清洁计划

以下两项清洁计划可供技术服务人员进行配置：

- “技诺智能默认”（标准）的清洁计划。
- “手动”的清洁计划。



### 提示

本章所述的清洁间隔符合“技诺智能默认”的清洁计划。这些设置符合《现制现售自动售卖机卫生管理规范》。

当清洁等级设定为“无”时，运营方负责执行必要的清洁工作。



屏幕中显示有关待定或已执行的清洁消息，根据清洁计划中选定的配置而有所不同。

## 7.3 每日冲洗

### 7.3.1 整机冲洗

整机冲洗是冲洗机器整个水路系统，其中包含酿造器模块冲洗、奶路模块冲洗；整机冲洗大约需要 2 分钟左右。



点击“快捷维护菜单键”按钮，在弹出的界面中，点击“整机冲洗”选项。



点击“开始”按钮，执行冲洗程序，点击“取消”按钮返回上一层；按屏幕提示点击“开始”按钮，机器正在行清洁中，请稍等……，进度完成后，界面中提示：系统清洁完成。点击“确定”，返回到点单界面。

温馨提示：定制或特殊功能机型-带蒸汽棒，机器在做整机冲洗时，蒸汽棒不出蒸汽，避免烫伤。

### 7.3.2 酿造器冲洗



点击“快捷维护菜单”按钮，在弹出的界面中，点击“酿造器冲洗”选项。



在弹出的对话框中有“确定或取消”两个按键，点“确定”执行冲洗程序，点“取消”返回到上一层；点击“确定”按键，机器正在行清洁中，请稍等……，完成后，界面中提示：已完成清洗，点击“确定”，返回到点单界面。

### 7.3.3 奶路冲洗



点击“快捷维护菜单”按钮，在弹出的界面中，选择并点击“奶路冲洗”。



在弹出的对话框中有“确定或取消”两个按键，点“确定”执行冲洗程序，点“取消”返回到上一层；点击“确定”按键，机器正在行清洁中，请稍等……，完成后，界面中提示显示：已完成清洗，点击“确定”，返回到点单界面。

## 7.4 清洁剂



### 警告

清洁剂可导致中毒！



仅允许使用设备厂家推荐的清洁剂。

清洁剂应保存在远离儿童处。

请勿食用或用手直接触碰清洁剂。



使用清洁剂前必须认真阅读包装上的说明信息和安全数据单。如果未提供安全数据单，请向经销商索取。





### 提示

使用错误的清洁剂可能损坏机器！



进行每日和每周清洁时仅使用厂家推荐的清洁剂。

## 酿造器清洁药片

信息		
	用途	咖啡机系统清洁
	清洁目的	清除咖啡系统内油脂残留物
	使用间隔	每天制作 30 杯咖啡，建议每二天一次每次一片，如果每天制作 100 杯以上，建议每天一片
信息		
	用途	奶路系统清洁
	清洁目的	清除奶路系统内残留物
	使用间隔	每天（建议打烊半小时前清洁）

**奶渍清洁药片**：在温水或冷水中能快速溶解。含有阳离子表面活性剂，以提高清洁的安全性及清洁力度。配比：1 片兑 250 毫升水。



### ⚠️ 小心

存在烫伤危险。进行机器冲洗时，饮品出嘴输出热水。

机器冲洗期间请勿将手伸到饮品出口下方。

## 7.5 每日机器清洗

### 7.5.1 显示屏引导清洁程序

准备——清洁时所需用具。

酿造器清洁片【1片】。

奶渍清洁药片【1片】。

家用洗涤剂。

干净的厨房清洁毛巾【2块】

收集容器

启动清洁程序



### ⚠️ 警告

清洁剂可导致中毒。已清洁的机器部件受到清洁剂污染时，可引起对身体健康造成危害。

在清洁程序中请戴好手套。



### ⚠️ 小心

清洁程序运行期间将输出高温液体。清洗期间禁止将手伸到流出口位置下方，否则有烫伤危险。



### 提示

废水排水受阻将导致滴水盘溢流。

在清洁程序开始前检查滴水盘的废水排水口。



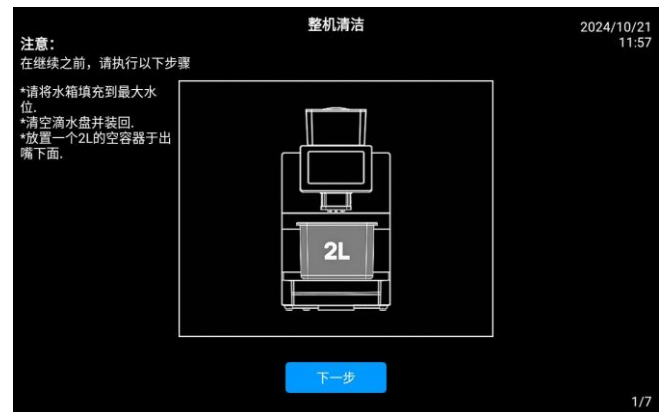
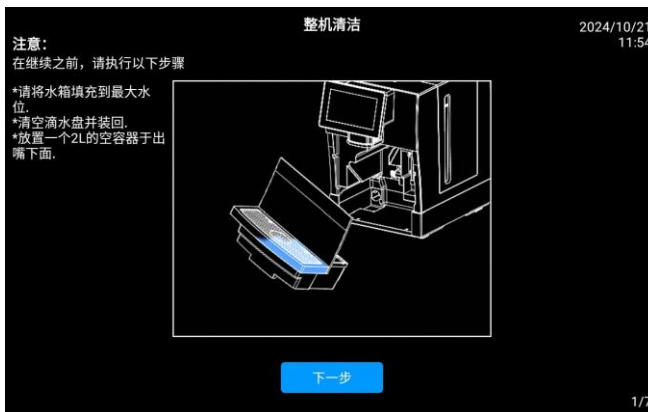
清洁程序可以随时中断。清洁中断后，咖啡机未处于运行准备就绪状态。清洁程序强制关闭。尽快重新启动中断的清洁程序。

在维护菜单中启动清洁程序。触摸屏将引导用户进行所有必要的操作。

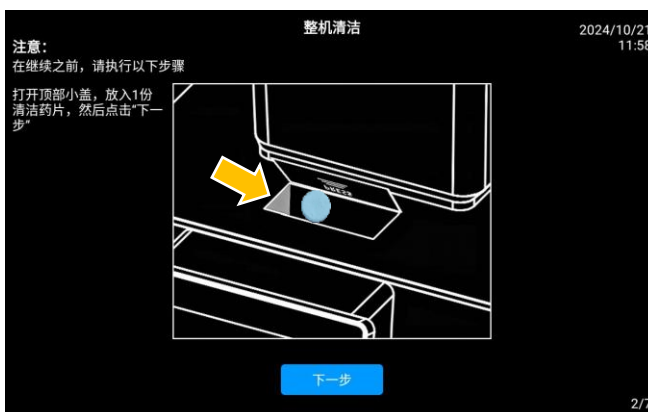
## 7.5.2 整机清洁



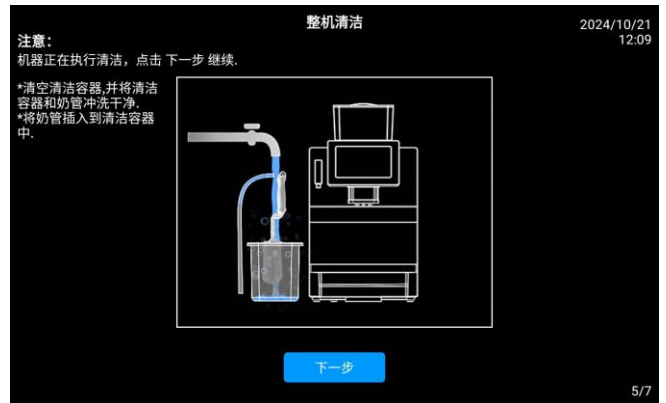
点击“快捷维护菜单键”按钮，在弹出的界面中，选择“整机清洁”。在弹出的对话框中选择“确定”进入下一步，选择“取消”返回上一层菜单；点击“确定”进入下一步。



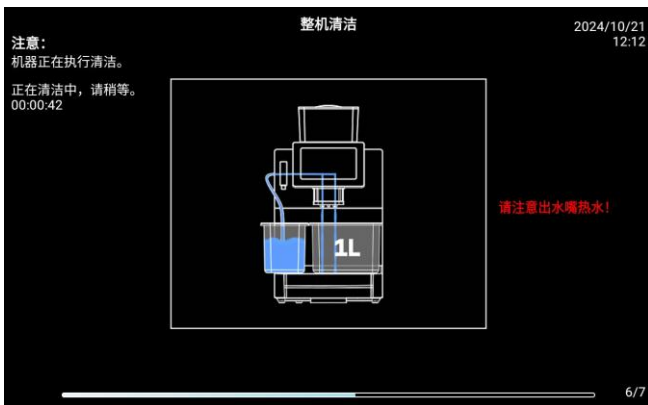
按屏幕提示操作：“请将水箱填充到最大水位（机器连接的是桶装水或直饮水可以忽略此步骤），抽出滴水盘，清空滴水盘、废渣盒并装回，放置一个2L的空容器于出嘴下面”，点击“下一步”按钮。



按屏幕提示操作，打开顶部小盖，放入1份清洁药片，然后点击“下一步”按钮。在弹出的界面中，提示将1份清洁药剂投到清洁容器中，放置在独立热水管下方，并插入奶管；在出水嘴下方放置1L接水容器。点击“下一步”按钮。



机器正在清洁中，请稍等…。进度完成后，会弹出新的界面，按屏幕提示：清空清洁容器，并将清洁容器和奶管冲洗干净，将奶管插入到清洁容器中，点击“下一步”。

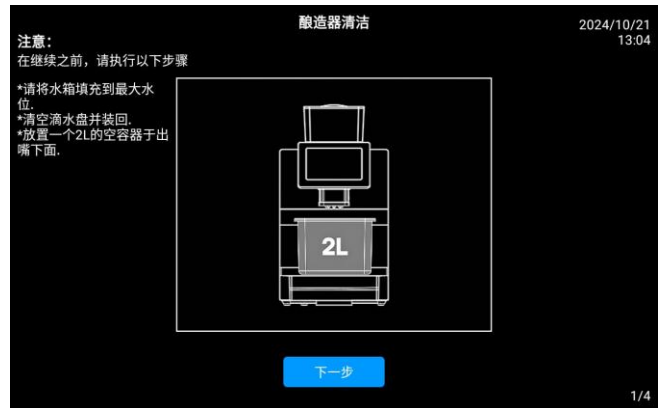
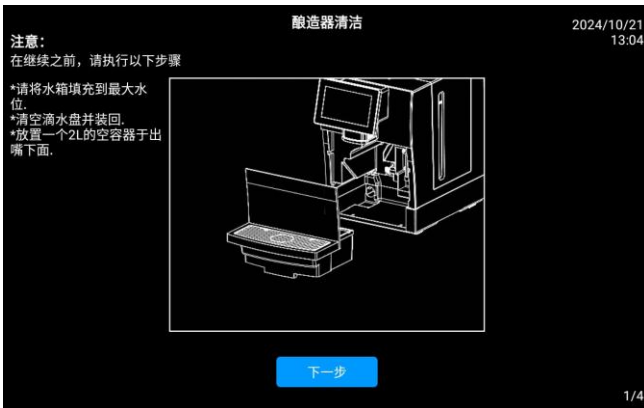


机器正在执行清洁。正在清洁中，请稍等…。进度条完成后，进入下一个界面。系统清洁完成，取下清洁盒，将奶管插入冰箱接口中，放入奶盒内，关上冰箱门，点击界面中的“确定”按钮，返回到上层菜单。

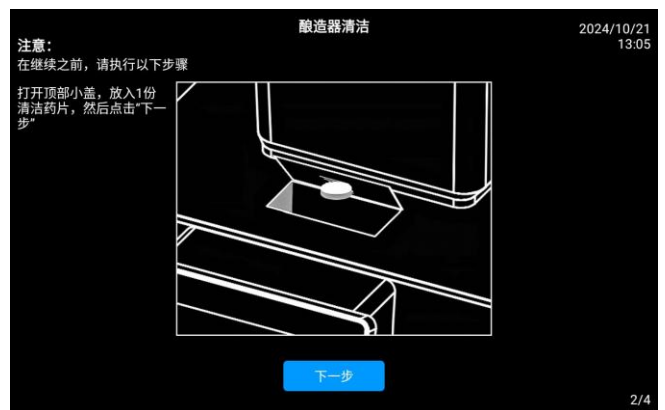
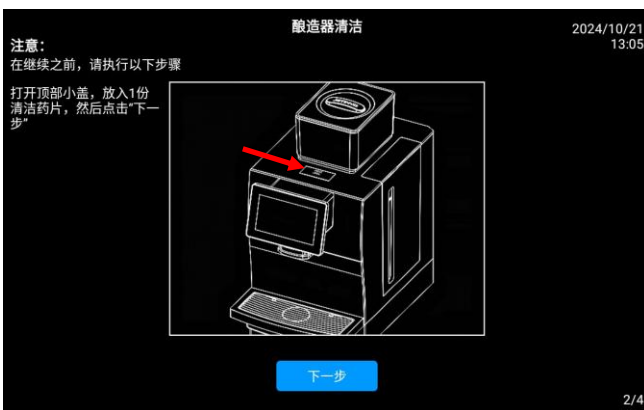
### 7.5.3 酿造器清洁



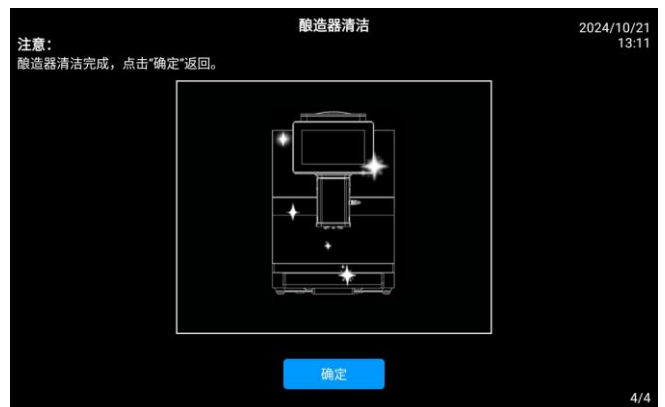
点击“快捷维护菜单键”按钮，在弹出的界面中，选择“酿造器清洁”。在弹出的对话框中选择【确定】进入下一步，选择【取消】返回上一层菜单；点击【确定】进入下步。



按屏幕提示操作：“请将水箱填充到最大水位（机器连接的是桶装水或直饮水可以忽略此步骤），抽出滴水盘，清空滴水盘、废渣盒并装回，放置一个2L的空容器于出嘴下面”，点击“下一步”按钮。



按屏幕提示操作，打开顶部小盖，放入1份清洁药片，关闭小盖，然后点击“下一步”按钮。



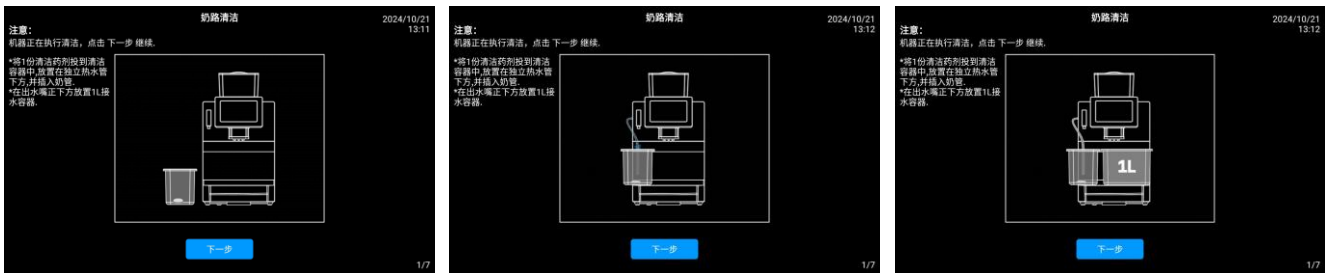
机器执行酿造器清洁程序。酿造器清洁时间需要几分钟，耐心等待，直到程序结束，界面提示：酿造器清洁完成，点击“确定”，返回到饮品界面。

## 7.5.4 奶路清洁

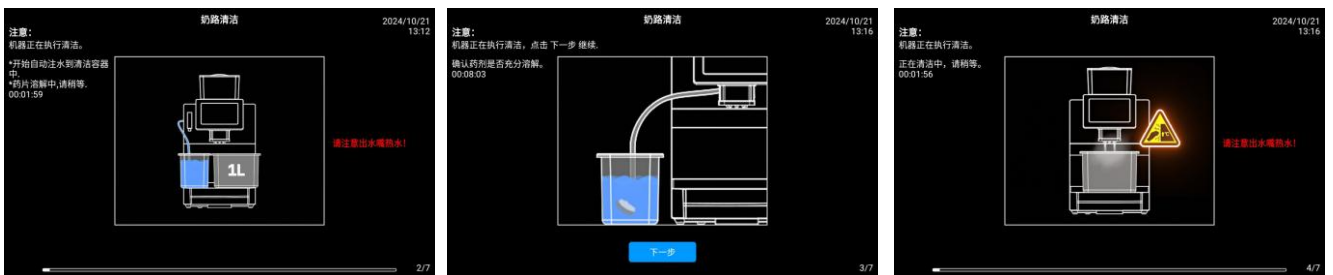
**每日清洁**，投放奶渍清洁剂至清洁盒，把奶管插入清洁盒内。具体方法如下：



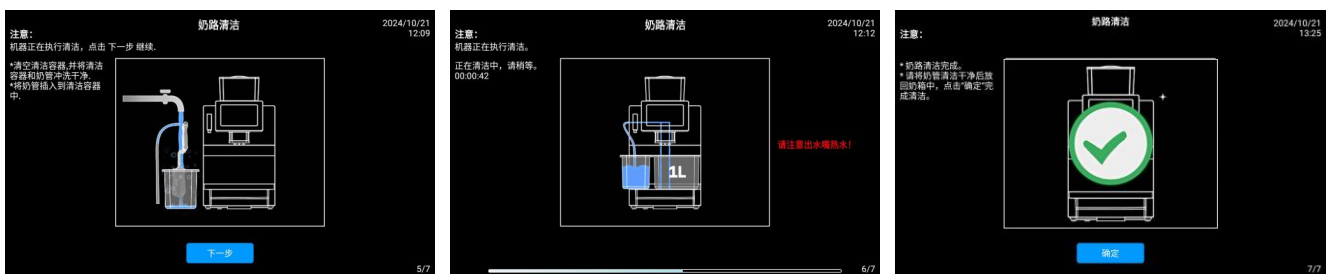
点击“快捷维护菜单键”按钮，在弹出的界面中，选择“奶路清洁”。在弹出的对话框中选择【确定】进入下一步，选择【取消】返回上一层菜单；点击【确定】进入下步；



按屏幕提示，将1份奶渍清洁剂投到清洁容器中，放置在独立热水管下方，并插入奶管；在出水嘴下方放置1L 接水容器，点击“下一步”；

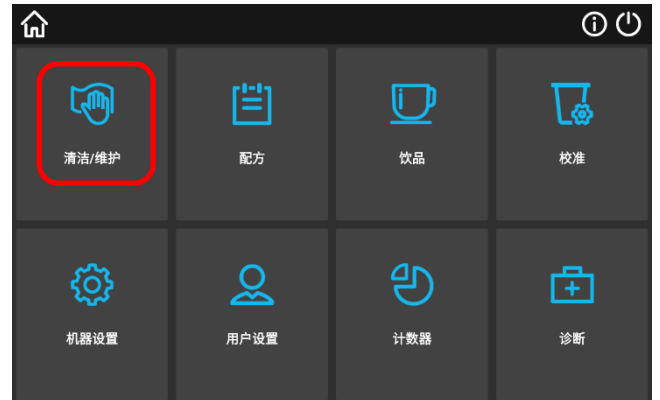


机器正在执行清洁，开始自动注水到清洁容器中，药片溶解中，请稍等...。确认药剂是否充分溶解。溶解后点击“下一步”，机器正在清洁中，请稍等...。

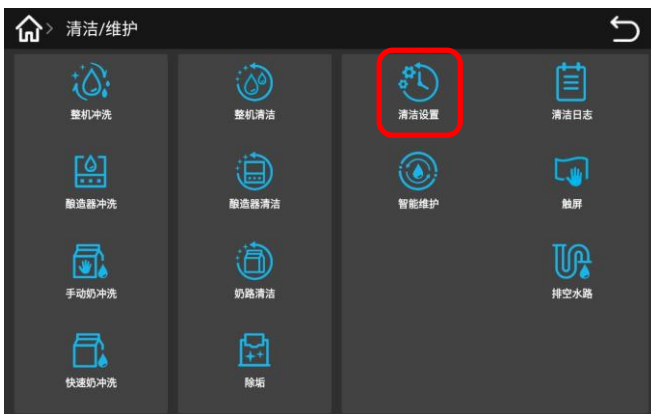


清空清洁容器，并将清洁容器和奶管冲洗干净，将奶管插入到清洁容器中，点击“下一步”；机器正在清洁中，请稍等...，奶路清洁完成。请将奶管清洗干净后放回奶箱中，点击“确定”完成清洁。

## 7.5.5 自动清洁设置



长按，屏幕左上角，在弹出的对话框中输入密码（测试员：test9527），点击“确定”。点击“清洁/维护”。



点击“清洁设置”，在弹出的界面中，打开“定时清洁”开/关，设置自动清洁时间，星期一到星期天，每天的某一时间段都可设置自动清洁。

整机清洁、奶路清洁，选择其中一个开/关；

强制开/关：打开，设置自动清洁时间到了，界面会弹出提示：“清洁时间到了，请继续清洁”点击“确定”按钮。按界面提示操作，须清洁完成后机器才能正常使用。

强制开/关：关闭，设置自动冲洗时间到了，界面上出现提示：“清洁时间到了，请继续清洁”，在弹出的对话框中有“确定或取消”两个按键，点“确定”执行冲洗程序，点“取消”返回到 UI 界面，机器可以正常使用。

## 7.5.6 清洁咖啡渣盒



### 小心

咖啡渣盒中的咖啡渣易导致霉菌形成。如果菌斑扩散至机器，则咖啡可能会被污染。因此必须每天清洁咖啡渣盒。



### 提示

高温可能导致损坏。

请勿使用洗碗机清洁咖啡渣盒

咖啡渣盒清洁方法:



出嘴向上推到顶，将滴水盘从机器中抽出，取出咖啡渣盒，倒掉咖啡渣，使用清水和家用清洁剂彻底清洁咖啡渣盒。用干净的毛巾擦干，将咖啡渣盒重新装入机器。

### 7.5.7 清洁滴水盘



#### 警告

沉淀物和细菌会污染废水盒。

每天冲洗及清洁废水盒。



滴水盘清洁方法:



出嘴向上推到顶，将滴水盘从机器中抽出，取出挡板，取出咖啡渣盒，倒掉咖啡渣。

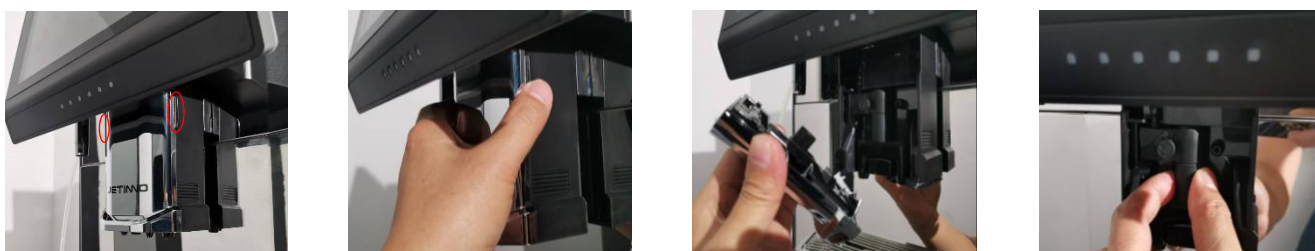


将网格栅、废水防撒挡板、滴水盘，放在水龙头下用刷子彻底冲洗，毛巾擦干，将擦干后的滴水盘组件重新装入机器，并确认是否装到位。

### 7.5.8 奶沫器和咖啡出嘴拆装清洗

1、为确保奶沫器正常工作，及卫生的考虑，如果您此前制作过牛奶，请务必在**当天**执行奶路清洁，操作方法参照 7.5.4 奶路清洁。

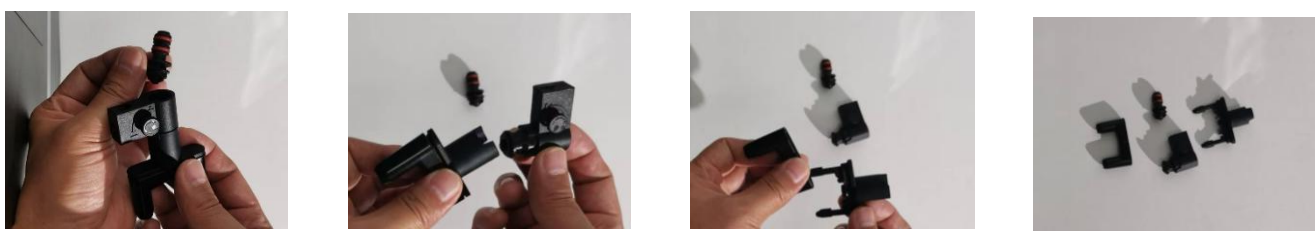
2、人工拆解并清洁奶沫器，具体方法如下：



如上图所示：按住出嘴盖板两侧卡扣，向外拉，取出出嘴盖板组件，抓住鲜奶出嘴密封盖向外拉，取下奶沫器部份组件。



如上图所示：取下鲜奶加热腔和鲜奶出嘴组件、蒸汽喷嘴；把蒸汽喷嘴取下后插入鲜奶加热腔内，奶沫器组件拆卸完成。



奶沫器拆解成单个部件：取下蒸汽喷嘴、分离鲜奶加热腔、鲜奶出嘴、鲜奶出嘴密封盖。



咖啡出嘴拆解成单个部件：双手大母指按住卡扣，同时用食指向外扒出咖啡出嘴，取出咖啡出嘴胶套和出嘴。每天把拆下来的部件（蒸汽喷嘴、鲜奶加热腔、鲜奶出嘴、鲜奶出嘴密封盖、咖啡出嘴胶套、咖啡出嘴）放在500ml（水+奶清洁剂1片）的牛奶清洁溶液中浸泡一夜，然后在流动的清水下彻底冲洗；



在冲洗过程中，如果发现奶垢、咖啡垢，要用清洁刷插入孔道进行刷洗。清洁进奶孔时，记住螺丝上标识所指位置，然后逆时针旋转到底，再用刷子清洁进奶孔，冲洗干净后把温度调节螺丝旋转回原来的位置。

清洗完成后将机器复原，部件的安装方法与拆卸方法相反，不再一一阐述。

### 7.5.9 清洁抽湿风道



出嘴向上推到顶，抽出滴水盘，取下海绵，抖掉海绵上的咖啡粉。

图中的海绵清洁周期建议：

- 1、每天出杯，小于 30 杯以下，3-5 天清理一次；
- 2、每天出杯，大于 30 小于 70 杯每天清理；
- 3、连续出杯，大于 70，建议把海绵取掉，海绵有阻力，连续做产生的水汽很大，湿气很难抽走。

### 7.5.10 清洁触摸屏



#### 小心

在清洁时无意间输出饮品可导致烫伤。

清洁前，锁屏；点击“触屏”按钮。



#### 提示

清洁过程中触摸屏的损坏。

不能使用研磨的方式去除污渍。禁止用蛮力、较大压力或尖锐物品按压显示屏。



点击“快捷维护菜单键”按钮，在弹出的界面中，点击“触屏”选项。锁屏后用软抹布擦拭屏幕。

## 7.6 每周清洁

### 7.6.1 清洁咖啡豆盒



**小心**



研磨器旋转的研磨刀片、咖啡豆盒开封刀片很锋利，会造成受伤危险

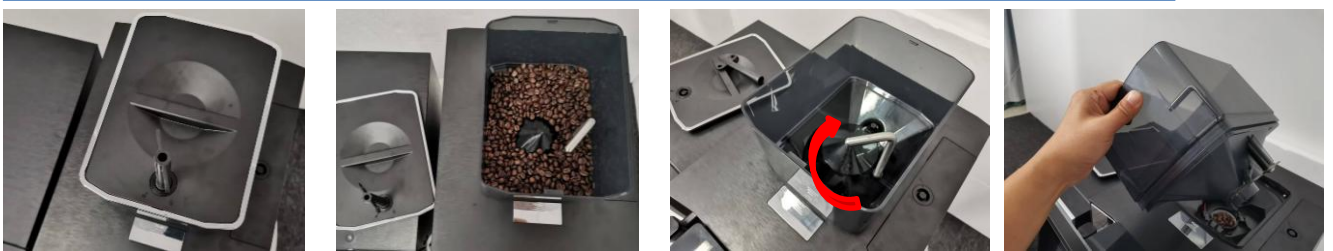
咖啡机开机时不得将手伸入咖啡豆盒。清洁时请佩戴手套。



**提示**

咖啡豆盒刮伤。

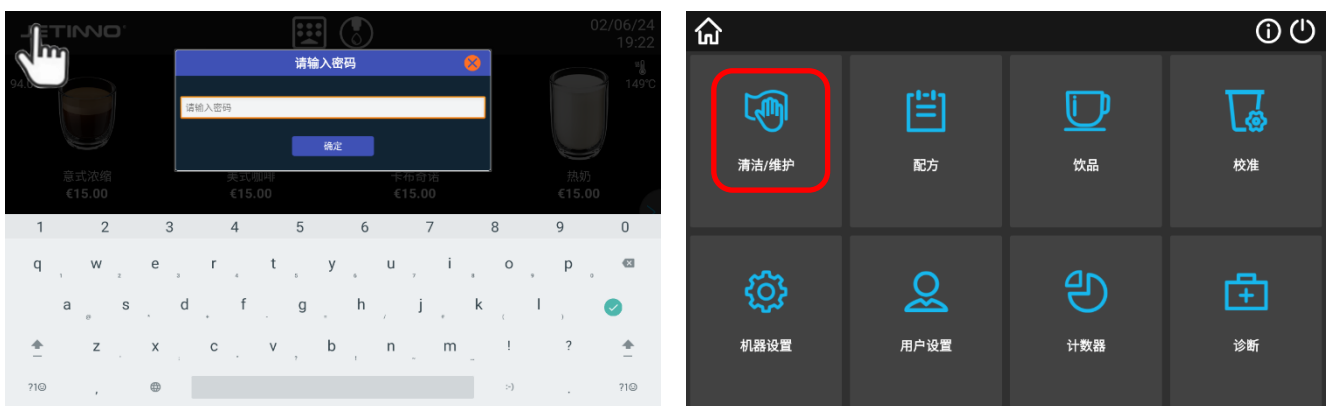
不得使用研磨的方式去污剂。



拉出滴水盘，取下钥匙，将钥匙插入豆盒盖转动钥匙，取下豆盒盖；顺时针方向转动金属棒，解锁后向上提取咖啡豆盒，倒出咖啡豆，用含 75%酒精的湿巾或干净的毛巾擦拭，擦拭完成后将豆盒装回机复原。

## 7.7 排空水路

1、加热块运输防冻保护，当低于零摄氏度以下长途运输时必须清空水路，具体方法如下：



长按，屏幕左上角，在弹出的对话框中输入密码：**test9527**，点击“确定”。选择“清洁/维护”并点击。



在弹出的界面中点击“排空水路”，选择并点击“锅炉运输防冻保护”按钮，按界面提示操作：清空水箱或切断外部水源，然后点击“下一步”。点击“下一步”按钮，在弹出的界面中按提示操作：滴水盘是否清空并装回？单击中“下一步”按钮。



在弹出的界面中按提示要求操作：在出嘴下方放置一个大于 500ml 容器，点击“下一步”，水路清空开始，界面中有进度条，当进度完成后，界面提示：“锅炉清空已完成 100%”，点击“确认”按钮即可。

## 2、排空水路



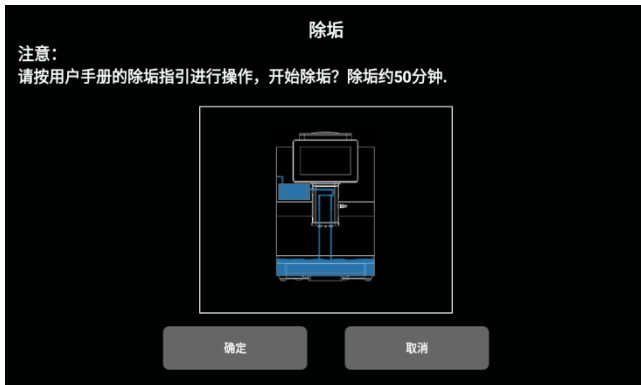
在弹出的界面中点击“排空水路”，按界面提示操作：清空水箱或切断外部水源，然后点击“下一步”继续。按界面中提示：“请确认手动切换阀箭头指向桶装水位置”单击“下一步”继续，当水排完后屏幕上弹出提示：排空水路是否完成？确认完成后点击“确定”按钮。

## 7.8 除垢

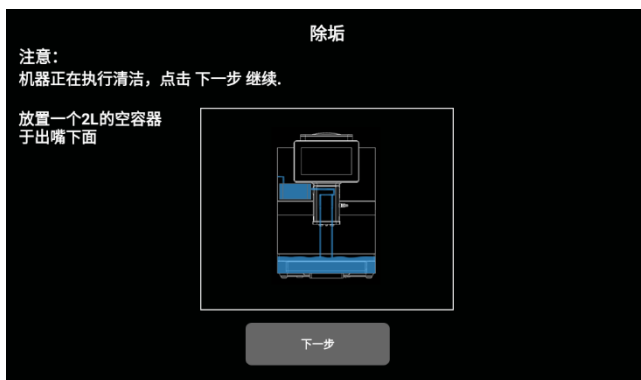
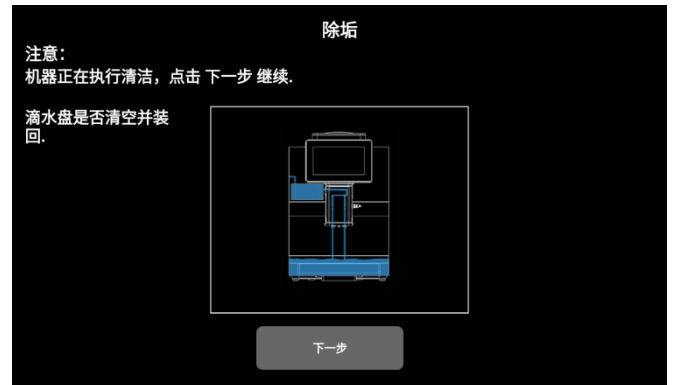
当界面弹出除垢提示时，进入机器后台，点击“清洁/维护-除垢”按钮，按显示屏上的提示进行操作。



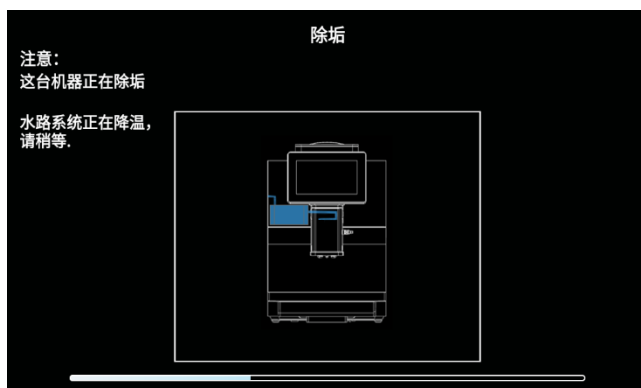
进入机器后台，点击“清洁/维护”按键，在弹出的对话框中选择“除垢”。



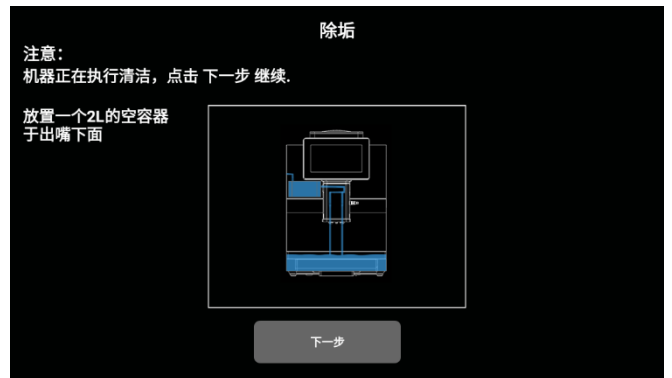
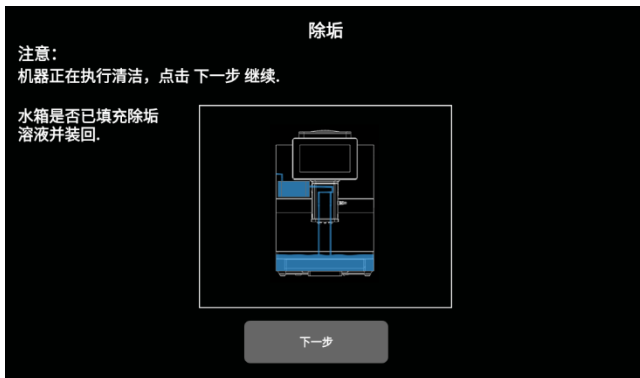
在弹出的界面中提示：开始除垢？除垢约 50 分钟。点击“确定”，进入下一步；点击“取消”，取消除垢”。点击“确定”，进入下一个界面；屏幕提示“滴水盘是否清空并装回”；按提示操作，清空滴水盘并装回。点击“下一步”，跳转到下一界面。



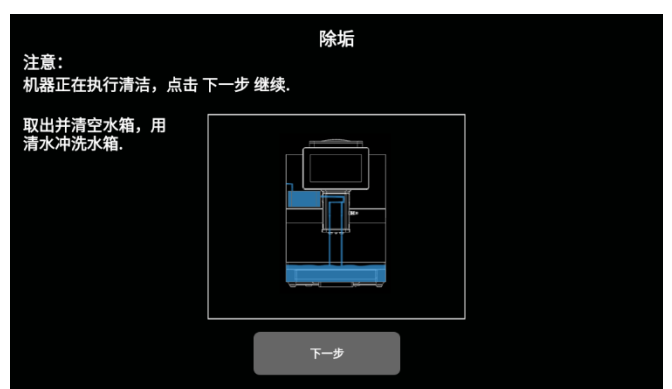
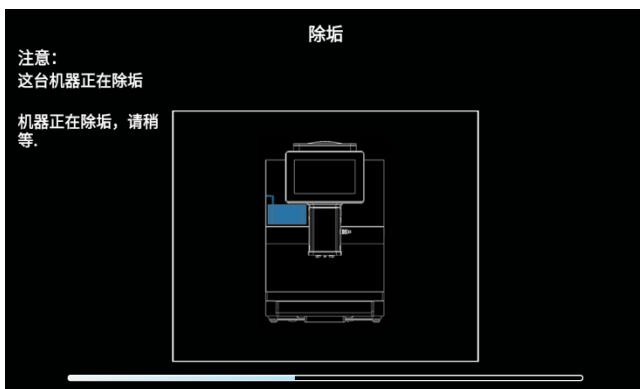
屏幕提示“放置一个 2L 的空容器于出嘴下面”，按提示操作，将 2L 的空容器放置在出嘴下方，点击“下一步”跳转到下一界。屏幕提示“注意热水和蒸汽从出嘴处喷溅”禁止把手放在出嘴下面；点击“下一步”；跳转到下一界面。



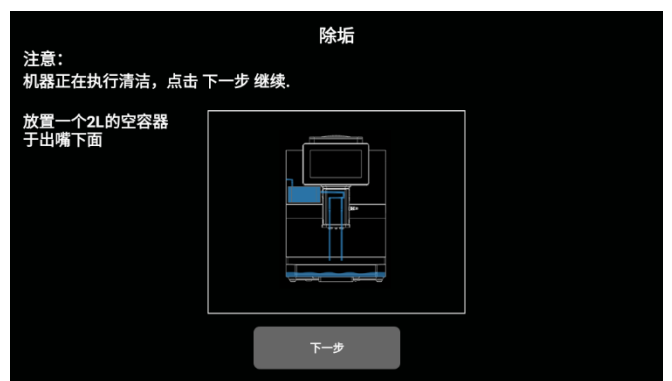
屏幕显示“水路系统正在降温，请稍等”（下发指令将锅炉温度降至 60 度），屏幕底部出现进度条。当进度完成后，弹出新界面，按屏幕提示操作，“请取出水箱并清空，取出滤水器；倒入 1.5 瓶（每瓶 750ml）WMF 除垢剂和 600ml 清水至水箱并装回”，点击“下一步”，跳转到下一个界面。



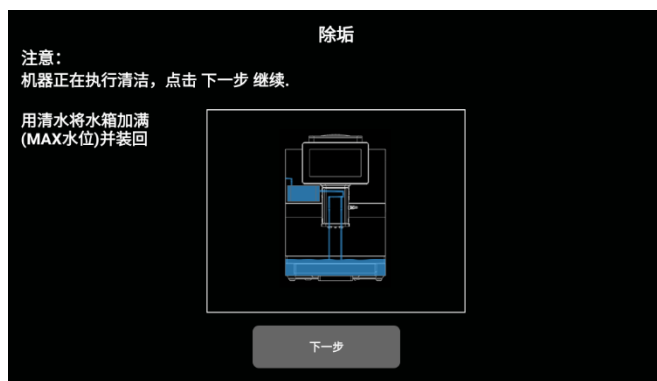
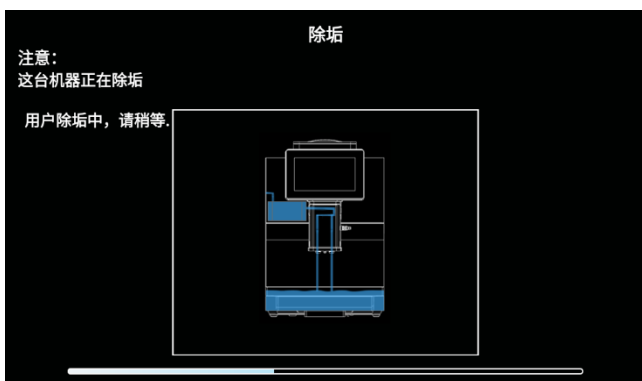
界面提示“水箱是否已填充除垢溶液并装回？”确认完成后点击“下一步”，跳转到下一界面；屏幕提示“放置一个2L的空容器于出嘴下面”，按提示操作、确认后点击“下一步”，进入下一下界面。



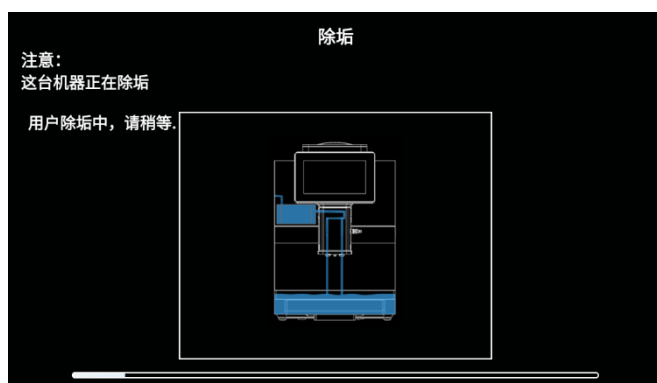
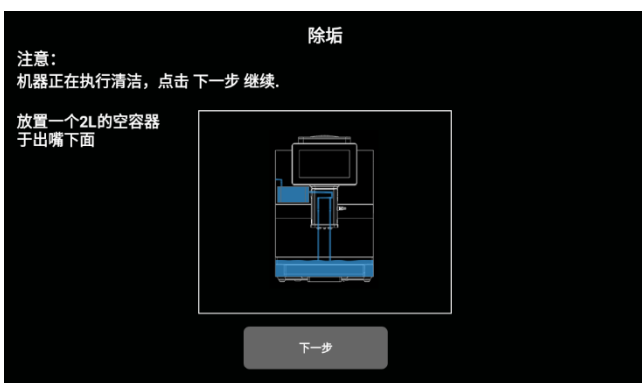
屏幕显示“机器正在除垢，请稍等。。。”，屏幕底部出现进度条，当进度完成后，自动跳转到下一个界面，屏幕显示“取出水箱并清空，用清水冲洗水箱”，按屏幕提示操作，取出水箱并清空，用清水冲洗水箱，点击“下一步”跳转到下一个界面。



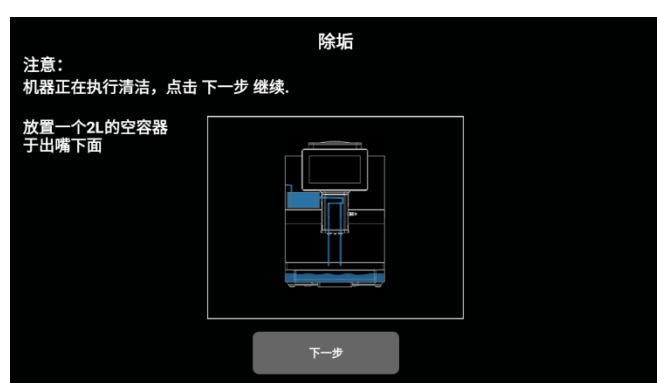
按屏幕提示操作：“用清水将水箱加满并装回”，点击“下一步”，跳转到下一个界面。屏幕提示“放置一个2L的空容器于出嘴下面”，按提示操作、确认后点击“下一步”，跳转到下一个界面。



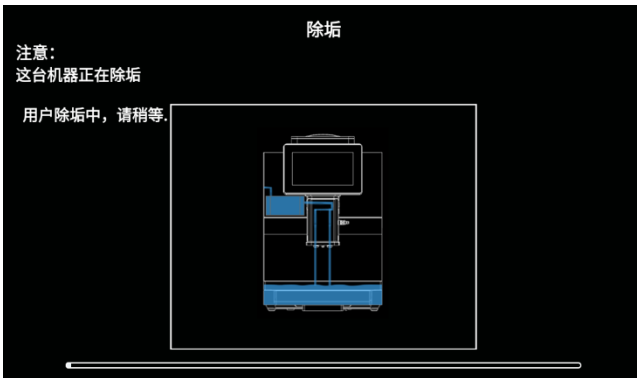
屏幕显示“用户除垢中，请稍等。。。”，屏幕底部出现进度条（执行2次整机冲洗，约1.5L水，此轮锅炉温度依然维持在60度，无需加热到94度。）；进度完成后，跳转到下一个界面，屏幕提示“用清水将水箱加满并装回”，按提示操作后，点击“下一步”跳转到下一界面。



屏幕提示“放置一个2L的空容器于出嘴下面”，点击“下一步”跳转到下一个界面；屏幕显示“用户除垢中，请稍等。。。”，（两个锅炉加热到94度，加热过程中打开单独热水阀和憋气阀），屏幕底部出现进度条。当进度完成后，跳转到下一个界面。



屏幕提示“用清水将水箱加满并装回”，按提示操作后，点击“下一步”跳转到下一界面；屏幕提示“放置一个2L的空容器于出嘴下面”，放置容器后，点击“下一步”，跳转到下一个界面。



屏幕显示“用户除垢中请稍等。。。”（执行 1 次整机冲洗，约 0.75L 水；两个锅炉加热到待机温度；蒸汽喷嘴出 3S 蒸汽），屏幕底部出现进度条；当进度条完成后，屏幕跳转到完成界面，屏幕显示“除垢成功”，点击确认完成，跳转到待机状态。

#### 特别说明

- (1) 在除垢中途无取消按钮，必须按照流程完整执行结束。
- (2) 如果除垢因为人为或者其他如断电等导致中途退出，下一次重启提示必须完成除垢或者重新启动除垢，否则机器锁死不可制作任何饮品；因为除垢时锅炉里面充满了药剂是不可以制作饮品的。

## 8 预防措施

### 8.1 清洁剂

#### 8.1.1 使用



### 警告

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。
- 不得将清洁剂与其他化学药品或者酸性物质混合。
- 严禁将清洁剂加入杯子中。
- 严禁将清洁剂加入饮用水箱（内部 / 外部）。
- 清洁剂和除垢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。
- 在使用除垢剂时应佩戴护目镜。
- 使用清洁剂后立刻彻底清洗双手。



使用清洁剂前，仔细阅读包装上的说明信息。如果未提供安全数据单，您可以向经销商索取（参见清洁剂的包装）

### 8.1.2 存储

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。
- 遵守当地有关化学品（清洁剂）保管的相关法律规定。

### 8.1.3 废弃处理

如果无法回收利用，则必须根据当地法律规定对清洁剂及其贮藏进行废弃处理。

## 8.2 卫生条例

### 8.2.1 水



#### **小心**

未正确使用水可能对身体健康造成的危害！

水源要满足生活饮用水卫生标准。

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返渗水或者其他具有腐蚀性的水。
- 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。
- 最大氯含量为 50 mg 每升。
- PH 值 6.5-7（pH 中性）。
- 配有过滤装置（内部 & 外部）。

## 8.2.2 咖啡

---



### **⚠ 小心**

未正确使用咖啡可能会给您的健康带来损害！

务必遵守以下几点：

- 填充前检查包是否有损坏。
  - 添加咖啡豆后应立即关好咖啡豆盒顶盖。
  - 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）。
  - 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。
- 

## 9 安全和质保

如果用户不遵守该机的使用 and 安装说明，制造商不对咖啡机可能发生的损坏承担任何责任。

注意遵守使用说明。

安装地点应该保持干燥、防水；严禁在露天使用该机；该机只能用于指定的原料包；其它的原料视为非正常使用，由此造成的损坏，生产商不承担任何责任。

买方是否享有质保权利，以及买方可能享有的具体质保权利内容，取决于买卖双方协议。不遵守操作说明书则丧失质保权利。

以下情况不履行质保：

1. 发生在所有部件的自然损耗。
2. 不遵守机器的操作、清洁保养规定（如操作说明和清洁保养）而造成的机器缺陷。
3. 没有使用厂家原装配件或第三方，错误安装机器或者草率使用机器而造成的缺陷。
4. 用户或者第三方由于不恰当的、或没有经过我们允许而对机器进行改装或维修造成的机器缺陷。
5. 由于不恰当或错误使用而造成的机器缺陷。

## 10 常见问题清单

Problems(问题)	Possible causes (原因)	Solutions (解决方案)
咖啡出口流速太慢	咖啡粉磨的太细	调整研磨器，向数字大的一边旋转
	剂量比预期的要大得多	对研磨器重新做校准
	过滤网阻塞	药片清洁酿造器或更换滤网
	泄漏（下柱塞损坏）	更换柱塞或酿造器
	酿造器 O 型密封圈泄漏	更换密封环
滴水盘污染	长时间没有清洁	清洗滴水盘
	出嘴安装不正确	检查并重新安装
咖啡流速太快	咖啡粉磨的太粗	调整研磨器
	剂量远不如预期	重新校准或检查配方设置
废渣盒已满	从上次清空后，咖啡渣饼累计计数已达 40 个渣饼	拉出滴水盘，把咖啡渣盒取出，清空渣盒
锅炉填充失败	长时间机器关机停用（水阀没开）	打开水阀重新启动机器
	首次使用该机器，水路系统有空气	断电再试一次以排气
缺咖啡豆	盒中的咖啡豆已经用完	往咖啡豆盒里面添加适量的咖啡豆
	咖啡豆油脂太多粘结成块	搅拌盒中的咖啡豆
滴水盘未安装	滴水盘未安装到位	重新安装滴水盘
	滴水盘感应器损坏\磁铁丢失或损坏	更换感应器\磁铁
滴水盘满	滴水盘里面的水已满	拉出滴水盘、并清空废水
	滴水盘水位监测金属片有脏污	清洁监测金属片并擦干
吸不上牛奶	牛奶箱为空	检查奶盒是否加注牛奶
	蒸汽管路或蒸汽出口堵塞	使用药水进行牛奶系统深度清洁
	蒸汽管路破损	拆开蒸汽管路或出口，检查并更换
	奶沫器温度调节旋钮调的太紧	将奶沫器温度调节旋钮调松至合适位置
	奶沫器堵塞	拆下奶沫器检查所有的孔并进行清洁；更换新的奶沫器
咖啡机需要除垢	咖啡机累计制作达到设定的水量或杯量，提示需要除垢；在机器后台菜单中可修改提示的阈值。	点击提示按钮，进行除垢，具体操作方法参照说明书

## 11 认证

### 满足标准:

GB 4706.1-2005 ;
GB 4706.72-2008 ;
GB4806-2016 。

通过 CQC 认证。