

# 操作說明



保留並詳閱說明書



室內使用



請勿隨意棄置

## AIS-0DA0 /AIS-0DAF

### 【前言】

感謝您選用了本公司的商用咖啡機 AI 系列，相信日後您更會慶幸自己這個明智的選擇。本電器用於家庭或類似場所，商店、辦公室及其他工作環境之員工廚房區域。農莊、旅館、汽車旅館及其他居住型環境。提供床鋪及早餐之環境。協助您方便、迅速且標準化的煮出好飲品。在您安裝使用之前，請務必詳細閱讀《使用說明書》並妥善保管，相信對您日後的使用與保養均會有很大的幫助。

CAFERINA 商用咖啡機 全機材料均嚴格依照食品機械衛生與安全標準，請安心使用。

### 【注意事項】

- ☆ 機器內裝有精密的電氣元件，因此；千萬不能將機器浸入水中或用水直接沖洗機器。
- ☆ 機器在工作運轉中，某些機件會變得很熱，請勿將電源線與發熱部位相接觸，以免電源線發生短路危險。同時；操作人員應預防被熱水、蒸汽及機件燙傷。
- ☆ 由於水中之礦物質含量會影響咖啡的風味，且在煮水加熱的動作容易造成水垢在加熱元件上的沉積，再者各飲品最佳萃取溫度 85°C~95°C 不同，因此；建議您沖煮咖啡必須使用蒸餾水或過濾過符合生飲標準的水源。
- ☆ CAFERINA 的 AI 系列為 "置換式" 商用咖啡機，必需連接水源使用。
- ☆ CAFERINA 的 AI 系列為透析式商用咖啡機，必需配合濾紙並建議使用茶粉。
- ☆ 原葉茶在 AI 系列上；可能會有萃取不完全的情況，可選用本公司其它的機型。
- ☆ 使用者保養過程中須特別留意的事項，其適當的細節於說明書中的相關章節說明。
- ☆ 特別提醒您：未按《使用說明書》進行操作，或是自行拆卸機器，因而導致機器損壞時，即使機器尚在保固期內，本公司可能會視損壞情況及原因，酌收服務維修費用。
- ☆ 後面的章節中，凡有重要注意事項均標有“△”的警告符號，提醒您特別留意。



表面高溫，人員、器物、等，避免碰觸！



機器為熱水工作，小心操作，避免燙傷！



保溫桶/保溫壺為另購配件。



型號: AIS-0DAF/ AIS-0D 萃茶機

電壓: 220Vac, 50~60Hz

消耗功率: 3000W

### 【控制面板】

- 【1】 顯示螢幕
- 【2】 設置鍵 (灰字, 長按兩秒進入)
- 【3】 快捷菜單: A/B/C  
(設置時對應灰字指示)
- 【4】 待機電源鍵
- 【5】 定量出水(出廠值:半桶/3 升)
- 【6】 定量出水(出廠值:全桶/6 升)
- 【7】 煮製鍵 (開始/中斷)
- 【8】 熱水龍頭 (視機型選配)



### 【機器背面】

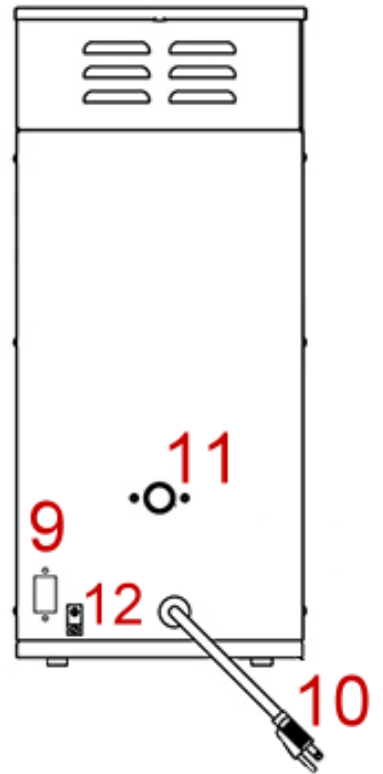
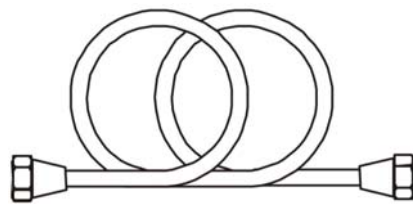
- 【9】 電源開關
- 【10】 電源線及插頭
- 【11】 電磁閥/水管介面
- 【12】 設備接地連接端子

### 【隨機配件】

漏斗隔網 / 漏斗



進水管



### 【必要耗材】

濾紙



咖啡粉/茶粉




- ⚠ 嚴禁用水直接沖洗機器。如有類似情形；需經由專業人員檢查後，方可再次使用。
- ⚠ 熱水煮沸過程中，機內會有沸水聲響及少量蒸汽排出。
- ⚠ 若電源線損壞時，必須由製造廠商或其服務處或具有相關資格的人員加以更換以避免危險。
- ⚠ 本電器不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者(包含孩童)使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。
- ⚠ 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。


## 【機器安裝與設置嚮導】


- ⚠ 本機的安裝與調適需由專業的技術人員操作!
- ⚠ 安裝調試時如有任何突發狀況，請立即關閉後方的主電源開關。


- ◎ 將機器放置於乾燥、平穩的檯面上，連接等位線接頭，並確認擺放穩當。
- ◎ 取隨機配附的水管接上水源，連接水管電磁閥，緩慢開啟供水源。
- ◎ 將機器電源線插上，打開主電源開關。
- ◎ 按壓【4】電源待機鍵，機器正式通水、通電，螢幕顯示開始進水與當前水溫。
- ◎ 待機器達到指定溫度時，機器顯示就緒，機器完成安裝。
- ◎ 由於各地水壓不同，正式萃茶前需要【水量校準】。

設置前準備與各項設置參數代表的意義：

 快捷菜單，〔A〕〔B〕〔C〕三組菜單程序。

 水量鍵，《半桶》、《全桶》的水量，亦可自行定義設置。

 設置鍵，可設置：溫度、水量、燜蒸時間、出水方式與安全間隔等。

 煮製鍵，按壓後，機器開始濾煮工作。

 待機鍵，按壓後，機器正式通電，各電器機件開始運作。


開啟機器後面開關，按壓電源鍵前/後顯示：

 水箱儲水量不足  
請開啟儲水箱並填滿

 請稍待 儲水箱填充

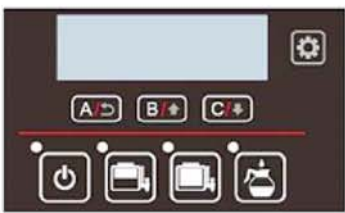
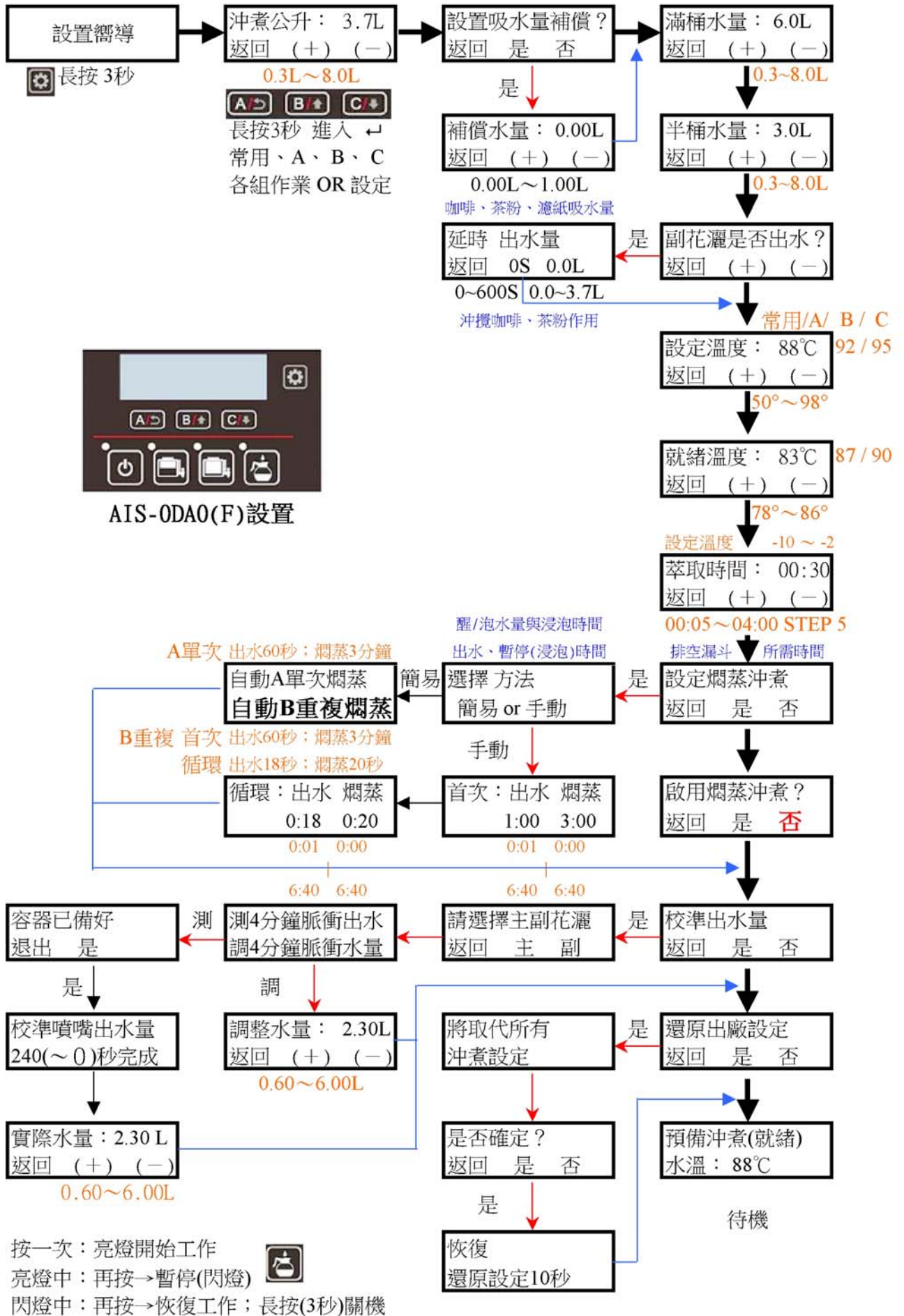
→ 待填滿後顯示 →

加熱 水溫 XX C

 設置鍵，請等溫度到達 85 度以上時，再長按 3 秒進入《設置嚮導》。

⚠ “水量校準”位於設置程序的後段，校準前需準備容器、量杯或電子秤。

⚠ 【水量校準】每週至少進行一次，以確保機器的準確度。



AIS-0DA0(F)設置

## 【水量校準】

[水量校準] 位於設置功能的後段，校準前需準備容器、量杯或電子秤。

- ▶ 實測校準，實依螢幕指引，實際實測 4 分鐘的出水量，後輸入實測數值。  
測試後，請換算成每分鐘的升數，並記住這個參數，方便日後配方調適作業。
- ▶ 輸入校準，提供給有經驗的人員，或實驗模擬時，輸入經驗數字，節省實際量測時間。  
標準的數值約為每分鐘 1.1 公升。



校準前需準備容器、量杯或電子秤。校準時，請移除漏斗，避免誤差。

## 【快捷菜單】

常用模式 + 三組快捷菜單 [A]、[B]、[C]，建有出廠預設的水溫與出水模式，可搭配三組水量煮製。

四組煮製模式，使用者可自行設置：出水溫度、出水量、燜蒸水量、燜蒸時間、出水方式與安全間隔等。



三種水量指的是：《半桶》、《全桶》、《自訂》出廠值的水量各為 3 升、6 升、3.7 升。



[A] 88 度連續出水。出水量視當次的選擇而定，例如在 [A] 狀態下選擇《全桶》，按壓煮製鍵，此次的煮製程式即為：88 度出水 6 升。



[B] 92 度連續出水。例如未選《半桶》、《全桶》時，按壓煮製鍵，此次的煮製程式即為：92 度出水 3.7 升。



[C] 95 度連續出水。例如選擇《半桶》，此次的煮製程式即為：95 度出水 3 升。



[D] 常用模式在未選擇《半桶》、《全桶》與 [A]、[B]、[C] 時，按壓煮製鍵，此次的煮製程式即為：88 度出水 3.7 升。(88 度為出廠預設值。)



需要修改快捷菜單的參數時，可在 [ ] 常用模式、[A]、[B] 或 [C] 狀態下，長按設置鍵 3 秒，進入設置狀態，再依螢幕指示進行參數的設置。設置完成後即會取代原有出廠預設的參數。

未選擇 [A]、[B]、[C]，長按設置鍵，即為設置 [常用模式] 的參數。

## 【恢復出廠值】

當機器設置產生混亂，或有新配方、程式升級需要刷機重置時，請先回復出廠值。

## 【熱水取用】

在配有熱水龍頭的機型上，可扳動熱水龍頭取用熱水。

◎ 當鍋爐水溫高於要沖煮溫度時，也可利用熱水龍頭放水來降低鍋爐內的水溫。



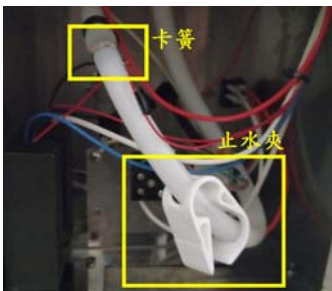
請小心取用熱水，謹防燙傷。

小心取出漏斗，謹防燙傷！

## 【清空水箱】

當機器需要移動、維修、或除垢之後，需要清空鍋爐內的存水時，請依下列步驟放水：

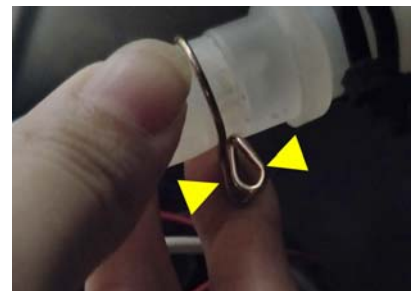
- (1) 將電源線拔離插座，機器靜置冷卻至少 40 分鐘，避免放水過程中被熱水燙傷。
- (2) 將機座上的 2 個黑色定位柱取下，略為鬆開前蓋板的 6 顆螺絲即可取下前蓋板。
- (3) 機器內可見白色的水管與止水夾 (如圖 1)。
- (4) 將止水夾從外向裡，往下推按壓緊 (如圖 2)。
- (5) 水管前端的塑料連接頭上有一金屬卡簧，按壓金屬卡簧略移至水管下方 (如圖 3)。
- (6) 準備好承接容器 (建議 12 公升以上)，將水管由接頭輕輕拔出，並放置到承接容器中。
- (7) 從裡向外，反向鬆開止水夾，即可放水。
- (8) 待放完水箱裡的水，將水管接回，按壓並移動金屬卡簧至接頭上。
- (9) 再次確認止水夾位於鬆開的狀態。
- (10) 蓋回前蓋板，扭緊螺絲，裝回黑色定位柱。



(圖 1)



(圖 2)



(圖 3)

## 【清 洗】

機器使用一段時間，機身可能沾染塵埃，可用柔軟微濕的抹布擦拭。

過濾漏斗及容器也會沾存咖啡漬/茶漬，隨手清洗過濾漏斗與承接容器是最好的清潔方式。

如果咖啡漬/茶漬積存過久，可依下列步驟清洗：

1. 將過濾漏斗和容器壺放入清水中浸泡若干時間。
2. 必要時可使用無腐蝕性之清潔劑配合刷洗。
3. 用清水將過濾漏斗及容器壺反復沖洗，以除去殘留之清潔劑。

## 【除 垢】

機器在使用後；由於水中天然存在的礦物質，加熱煮水器內會積存水垢，尤其在水質硬度高的地區；這種現象將更為明顯。當機體內積存的水垢過多會影響機器的正常運作，因此；在使用一段時間後應除去機器內與出水噴頭存留的水垢。

具體的去除水垢過程如下：

- A 將 300 克的檸檬酸溶於一桶溫水中（2000ml/低於 50°C）。或將 2000ml 的檸檬濃縮果汁稀釋於溫水中，成為檸檬酸溶液備用。
- B 將空過濾漏斗插入定位，將空壺放置在過濾漏斗下的正確位置，並將機器前蓋取下備用。
- C 準備外接式抽水泵連接至電磁閥，取代水源，同濾煮程式將檸檬酸溶液打入水箱中。
- D 靜置 10 分鐘左右，必要時需重複除垢動作 2~3 次。
- F 接回水源，用清水進行濾煮，置換出清洗機器內部檸檬酸溶液數次，關閉電源，等待鍋爐內的水冷卻後，最後用泄水管放出鍋爐內殘留水，直至殘留的檸檬味完全清除為止。

出水噴頭也會被水垢堵塞，經常清理噴頭是維持咖啡品質的重要步驟與要訣。



除垢過程中，請派員全程看守。



除垢過程中，應採取必要的防護措施，避免酸液飛濺。



如酸液飛濺觸及眼睛、皮膚，請立刻用大量清水沖洗後就醫。

## 【咖啡小秘方】

一個專業的餐飲從業人員，應具備正確的機器保養觀念，定期的進行除垢工作，有助於提昇從業人員的專業形象，同時也有助於控制咖啡的口味在一定的水準。

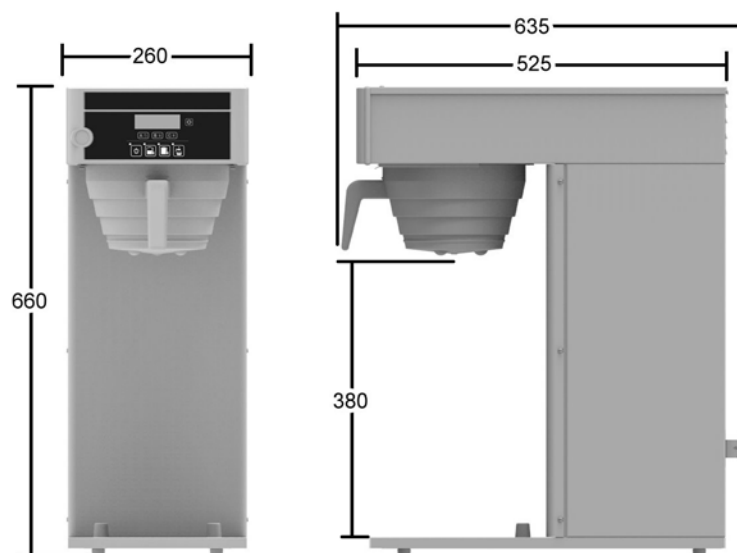
- ◇ 咖啡口味的濃淡往往依各人習慣而異，而研磨的粒度也會影響咖啡的口味。過細的研磨會使得咖啡較苦，同時也容易堵住咖啡器具。太粗糙的研磨，則沖出的咖啡沒有味道。以 **CAFERINA** 商用咖啡機系列 而言；中等粒度(或 5 號粒度)最為合宜。
- ◇ 由於咖啡的煮製原理是萃取析出，其過程完全不同於茶葉的浸泡析出，茶葉可以用延長浸泡時間與溫度的方式取得較濃的茶，當咖啡豆的菁華完全析出後，只會剩下咖啡渣。
- ◇ 用過的咖啡殘渣若再做萃取；只會析出令人不愉快的苦味與高濃度的咖啡因。故千萬不可重覆使用咖啡殘渣，以免客人留下負面的評價。
- ◇ 放置過多咖啡時，萃取動作不完全，只會造成浪費。而不足量的咖啡則會影響咖啡風味與質感。

## 【參考基礎配方】

品名	沖泡比例	沖泡時間	建議水溫
特調紅茶	1：40	10 分鐘	95 度
碳焙烏龍	1：40	10 分鐘	95 度
四季青茶	1：40	10 分鐘	86 度
綠 茶	1：40	6 分鐘	85 度

\*\*\*配方僅供參考\*\*\*

## 【產品尺寸圖】



## 【技術支援】

如果您有任何使用上的問題，請就近諮詢各當地經銷商或本公司：

Ver. AI-2018-CN