

版本说明

本手册为产品样品评估的草稿版本，内容仅供参考。本公司保留对手册内容进行调整和更新的权利，最终版本以量产产品为准。

Smart X 操作手册（草稿）

CAYE Smart X | Smart X Master 用户操作手册

制造商

咖爷科技（苏州）有限公司

中国江苏省苏州工业园区扬华路 8 号 B4 幢 201 单元

电话：+86-4001286008

热线电话：+86-4001286008

电邮地址：service@caye.com

文档

Smart X | Smart X Master

出版日期 2024-06-15

版权声明

禁止复制，即使是部分复制。未经咖爷科技（苏州）有限公司书面授权，不得以任何形式复制任何部分，也不不得以任何电子方式（影印、摄影、磁带或其他录制程序）使用、编辑或传播任何部分。保留所有权利，特别是复制、翻译、编辑、发行以及工业产权和录音。

目录

1.	安全说明.....	9
1.1.	咖啡机的预期用途.....	9
1.1.1.	Smart X 型号.....	9
1.2.	安全说明.....	9
1.2.1.	安全说明的重要性.....	9
1.2.2.	无视安全规则.....	9
1.3.	标准.....	10
1.4.	常规安全说明.....	10
1.5.	处置说明.....	12
1.6.	停用和处置.....	12
1.6.1.	包装材料.....	12
1.6.2.	拆除设备.....	12
1.7.	特殊安全说明和标志.....	12
1.8.	咖啡机的包装标志.....	13
2.	描述.....	13
2.1.	说明.....	13
2.1.1.	Smart X 及 Smart X Master 机器的主要功能.....	14
2.1.2.	速溶粉料附属模组.....	16
2.1.3.	Smart X 机器系列（外观）.....	16
2.1.4.	速溶粉料附属设备（外观）.....	16
2.1.5.	Smart X 机器的铭牌.....	16
2.1.6.	速溶粉料附属设备的铭牌.....	17
2.2.	概览.....	18
2.2.1.	Smart X 机器概览.....	18
2.2.2.	速溶粉料附属设备概览.....	18
2.2.3.	Smart X 机器的主开关口和进水口.....	19
2.2.4.	触摸屏概览（10.1 英寸）.....	19
2.2.5.	Smart X 机器顶视图（豆仓）.....	20
2.3.	技术规格.....	21
2.3.1.	Smart X 咖啡机的通用技术规格.....	21
2.3.2.	速溶粉料附属模组（选配）的通用技术规格.....	21
2.3.3.	性能指标.....	21
2.3.4.	Smart X 机器的电气电源规格概述.....	22

2.3.5.	Smart X 机器的用水水质要求	22
2.3.6.	咖啡机使用的环境条件	22
2.3.7.	速溶粉料附属模组使用的环境条件	22
2.4.	IOT 物联网监控	23
2.5.	咖啡制作流程	23
2.6.	咖啡机清洗流程	23
2.6.1.	咖啡系统清洗	24
2.6.2.	牛奶系统清洗	24
2.6.3.	速溶粉料附属模组清洗	24
3.	软件	24
3.1.	使用触摸屏	24
3.2.	主屏幕	25
3.2.1.	页眉条	25
3.2.2.	顶层	25
3.2.3.	页脚条	25
3.3.	饮品按钮（默认）	25
3.4.	磨豆机调试	25
3.5.	特殊设置	26
4.	设备调试	26
4.1.	首次开机调试	26
4.2.	首次开机调试前需满足的要求	26
4.2.1.	使用环境空间及承重要求	26
4.2.2.	咖啡机使用条件	27
5.	操作	27
5.1.	日常设置指南	27
5.2.	设备开机	28
5.2.1.	待机及唤醒	28
5.3.	润湿冲洗	28
5.3.1.	预热冲洗	28
5.3.2.	自动冲洗	28
5.4.	蒸汽棒吹扫按钮	29
5.5.	补充咖啡豆	29
5.6.	补充速溶粉（选配）	29
5.7.	杯架的使用。	30

5.8.	制作饮品	30
5.8.1.	调节咖啡出口高度.....	30
5.8.2.	制作单份咖啡饮品.....	30
5.8.3.	制作双份咖啡饮品.....	30
5.8.4.	制作热水饮品.....	31
5.8.5.	使用蒸汽棒加热及打发牛奶/奶沫.....	31
5.8.6.	制作速溶粉咖啡饮品（例如特调咖啡）（选配）	32
5.8.7.	制作速溶粉冲调饮品（例如热巧克力）（选配）	32
5.9.	中止饮品制作	33
5.10.	设备关机	33
5.11.	每日打烊前设备清洗指南	33
5.12.	紧急停止	34
6.	“设置”菜单	34
6.1.	打开“登录”菜单.....	34
6.1.1.	一级菜单及二级菜单.....	35
6.2.	饮品配方设置菜单的使用	36
6.3.	“统计信息/历史数据”菜单.....	36
6.3.1.	“饮品读数”菜单	37
6.3.2.	“历史数据”菜单	37
6.4.	“饮品和饮品键”菜单（超级用户（管理员）权限）	37
6.4.1.	Caye Foam 自动蒸汽棒加热打发牛奶/奶沫	38
6.4.2.	热水饮品.....	38
6.5.	“显示”菜单.....	38
6.5.1.	设置日期和时间.....	38
6.5.2.	时区.....	38
6.5.3.	前方氛围灯	38
6.5.4.	显示屏页数.....	38
6.5.5.	“导入产品图标”菜单	39
6.5.6.	“导入语言文档”菜单	39
6.6.	“磨豆机”菜单.....	39
6.6.1.	Smart X 磨豆机设定	39
6.7.	“清洗和待机”菜单.....	39
6.7.1.	洗机后进入待机状态.....	39
6.7.2.	待机开/关时间	39

6.8.	“密码”菜单.....	40
6.9.	退出（超级用户（管理员））	40
7.	保养.....	40
7.1.	清洗和维护操作	40
7.1.1.	清洗说明.....	40
7.1.2.	维修保养.....	41
7.2.	定期清洗	41
7.2.2.	Smart X 机器清洗概览	42
7.2.3.	Smart X 速溶粉料附属模组清洗概览	42
7.3.	清洗程序（标准）	42
7.3.1.	重新添加和目视检查清洗药丸瓶.....	42
7.3.2.	Smart X 机器及选配模组（包括牛奶系统和速溶粉料附属模组）的系统自动清洗程序.....	42
7.3.3.	清洗饮料出口（包括咖啡出口、牛奶出口、热水出口和速溶粉饮品出口出口）	44
7.3.4.	清空豆仓并清洗.....	45
7.3.5.	清洁设备外壳.....	45
7.3.6.	清洁显示屏 触摸屏	45
7.3.7.	清洗废水盘.....	45
7.3.8.	清洁机器下方台面.....	45
7.4.	清洗程序（取决于机器型号和选配功能）	46
7.4.1.	清洗速溶粉饮料出口（选配）	46
7.4.2.	清空并清洗速溶粉料仓（选配）	46
7.4.3.	清洗独立牛奶出口.....	46
7.4.4.	清洗蒸汽棒和蒸汽喷嘴.....	46
8.	故障排除.....	47
8.1.	故障消息示例	47
8.2.	故障消息代码	47
8.2.1.	样式.....	47
8.2.2.	故障紧急程度分类.....	47
8.2.3.	故障信息在设备上的显示和记录.....	48
8.3.	故障消息 (E-XXX)（用户和超级用户权限）	48
8.4.	停止消息 (S-XXX)（用户和超级用户权限）	48
8.5.	警告消息 (W-XXX)（用户和超级用户权限）	48
8.6.	常见问题解答	48

8.6.1.	豆仓解锁.....	48
8.6.2.	未连接水源.....	49
8.6.3.	不出出奶.....	49
8.6.4.	蒸汽棒堵塞.....	49
9.	选配功能.....	49
9.1.	Smart X 机器选配功能列表.....	49
9.1.1.	磨豆机和豆仓.....	49
9.1.2.	外壳.....	49
9.1.3.	饮品出口.....	49
9.1.4.	产品设置.....	49
9.1.5.	其他.....	49
9.2.	速溶粉料附属模组.....	50
9.3.	豆仓盖带锁.....	50
9.4.	清洗药仓的红色盖.....	50
9.5.	清洗仓盖带锁.....	50
9.6.	自助模式预配置.....	50
9.7.	单咖啡出口.....	50
9.8.	独立牛奶出口.....	50
9.9.	自动可调美式咖啡温度.....	51
9.10.	双牛奶系统.....	51
9.11.	台下式落渣系统.....	51
10.	保修与一般信息.....	51
10.1.	保修.....	51
10.2.	保修限制.....	52
10.3.	术语表.....	52
10.3.1.	首字母缩略词.....	52
10.3.2.	“人员”.....	53
10.3.3.	伤害.....	53
10.3.4.	产品.....	53
10.3.5.	咖啡术语.....	54
10.4.	排版惯例.....	54
10.4.1.	警告.....	54
10.4.2.	说明.....	55
10.4.3.	符号.....	55

11. 附录.....	55
11.1. Smart X 机器的设备列表.....	55
11.1.1. 通用配置.....	55
11.1.2. 选配功能.....	55
11.2. 备件订购.....	55
11.3. 用户权限.....	55
11.3.1. “统计数据/历史数据”菜单中的用户权限.....	56
11.3.2. “饮品和饮品键”菜单中的用户权限.....	56
11.3.3. “显示”菜单中的用户权限.....	56
11.3.4. Smart X 咖啡机“豆仓及磨豆机”菜单中的用户权限.....	56
11.3.5. “洗机/待机”菜单中的用户权限.....	56
11.3.6. “密码”菜单中的用户权限.....	56
11.3.7. 其他设置和参数.....	56

1. 安全说明

本章阐述了旨在确保机器及其相关软件安全无故障运行的预期用途和安全说明。同时还介绍了处理和存放条件。

必须遵守本手册中包含的说明，尤其是安全说明。确保所有相关人员(第 x 页)都能够查看手册。

在对机器进行任何操作之前，必须阅读并完全了解本章内容。如有任何疑问，请咨询当地的授权服务机构。

1.1. 咖啡机的预期用途

咖啡机专用于研磨、冲泡和制作热咖啡、热水、热牛奶、冷牛奶、蒸汽（取决于型号）和粉末冲调饮品（取决于设备配置）。本咖啡机专为室内使用而设计，仅用于商业用途（例如餐饮服务、餐厅和酒店）。

请勿使用此咖啡机制作任何其他饮品或用于任何其他目的。

要更改咖啡设置，必须具有适当的访问权限。有关详细信息，请参阅用户权限 (第 x 页) 章节。

1.1.1. Smart X 型号

Smart X 的配置命名规则和各自的预期用途如下：

- B: 磨豆机及豆仓数量（取决于配置选择）。
- C: 咖啡、热水、和速溶粉冲调饮品（取决于配置选择）。
- M: 牛奶咖啡及牛奶饮品（取决于配置选择）。
- S: 自动蒸汽棒（取决于配置选择）
- Y: 独立奶沫直出杆（取决于配置选择）
- T: 独立热水杆（取决于配置选择）

Smart X Master 是 Smart X 设计变型。

专为与 Smart X | Smart X Master 搭配使用而设计的附属设备：

- Choco: 选配的速溶粉附属设备，用于速溶粉末冲调饮品（例如巧克力）的出品。
- Refrigerator beside 或 Refrigerator undercounter: 侧置独立冰箱或台下式冰箱。

1.2. 安全说明

1.2.1. 安全说明的重要性

为了避免发生人员事故、设备损坏或环境污染，您必须遵守本手册以及咖啡机及其附属设备附带的所有安全说明。遵守咖啡机及其附属设备使用国家/地区适用的章程和公认的技术规则。

1.2.2. 无视安全规则

无视安全规则以及现有的法律和技术法规，可能会导致事故、财产损失或环境污染。无视制造商给出的使用说明可能会降低咖啡机及其附属设备提供的保护级别。

1.3. 标准

本咖啡机及其附属设备符合所有适用全球各个地区相关的安全及使用标准。有关详细信息，请参阅我们的符合性声明，或联系您的服务机构。

1.4. 常规安全说明

（需添加警示标志） 让咖啡机及其附属设备远离潜在的干扰源。

请勿将机器暴露在阳光直射、高温、灰尘或湿度过大的环境中（仅在干净的食品服务环境中使用）。

（需添加警示标志）电击风险

在出现问题或紧急情况时需通过电源插头断开连接，因此电源插头必须放置于容易拿取的位置。

仅使用机器随附的电源线。

切勿使用损坏或电源线有缺陷的咖啡机及其附属设备。如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。电源线只能由制造商指定的服务机构维修。

确保电缆远离高温表面。

小心确保电源线没有被弯折或者卡住，也不会碰到锋利的边缘。

维修、调试和保养操作只能由制造商指定的授权服务机构执行。

除非手册（例如用户手册）中有明确说明，否则切勿打开机器，也不要取下任何零件。

只能将机器连接到指定的电源和带有保护接地的电源网络。

澳大利亚特殊要求：固定布线中的断路器符合 AS/NZS 3000。

请勿将本产品浸入水中。

（需添加警示标志）灼伤或烫伤风险

制作时从各个饮料出口流出的热水、蒸汽、牛奶和咖啡都很热，请勿直接用手和皮肤触碰。

饮品制作前，请务必在出口下方放置合适规格杯子。

在自动清洗过程中，咖啡机将多次释放热水、热清洗液和蒸汽，手和皮肤应远离饮品出口。

（需添加警示标志）刺激性产品

应注意 CAYE Clean 和 CAYE 清洗药丸的潜在危险。在咖啡机及其附属设备上执行任何操作时，必须遵守当地的安全规定。在使用有潜在危险的材料时，必须佩戴防护手套和眼镜。有关手册中提及的其他材料（Cayeclean 和 Caye 清洗药丸），应在首次使用前查阅相应的安全数据表，采取适当的保护措施并遵循任何适用的法规。如需安全数据表，请访问电子支持中心 ([需要增加网站地址](#))。

(需添加警示标志) 只能使用手册（例如用户手册）中规定的产品、附件、备件和软件。

(需添加警示标志) 请勿将干净杯子以外的任何物品放在咖啡机及其附属设备上面或上方。

本咖啡机及其附属设备不适合安装在可能使用喷淋装置的区域。不得将咖啡机及其附属设备放置于用水管、蒸汽喷嘴、蒸汽清洗器或类似设备喷洒或清洗的表面上。

本咖啡机及其附属设备必须放置在水平、防水、耐热、坚固且能够承受其重量的台面或基座上，请参阅技术规格 (第 X 页)。

出于操作、维修和安全原因，安装咖啡机及其附属设备时，机器背面和侧面与建筑物或其他设备之间的间隙应不小于 50 毫米。建议在咖啡机前方至少留出 650 毫米的工作空间，在豆仓上方至少留出 250 毫米的间隙。从安装表面顶部算起，应确保为 Smart X | Smart X Master 及其附属设备保留 1000 毫米的净高；安装表面至少应位于地面以上 800 毫米。如果咖啡机接线要从柜台下面穿过，请为线缆留出空间，线缆会减少咖啡机下方的可用空间。本机器只能安装在仅限受过培训的人员使用和维护的位置。请参阅“人员”(第 X 页)。

必须严格按照铭牌（参阅 Smart X | Smart X Master 机器的铭牌 (第 x 页)）上的信息为机器接通电源。咖啡机电源支持自动调整频率。无需任何操作。

电源线必须符合当地法规。

电压/电流规格如表 Smart X | Smart X Master 机器的电气数据和电源概述 (第 x 页) 中所示。

(需添加提示标志) 将机器连接到水管时，仅使用原装软管。

客户现场有关电力、水源和排水接线的任何必要准备工作应由机器所有者/管理员安排。这项工作必须由授权安装技术人员按照一般性法规、国家特定法规以及当地法规进行。CAYE 服务机构只能将机器连接到已准备好的连接点。CAYE 指定的服务机构既未获得授权，也不负责在连接之前进行任何前置现场安装工作。如需初始调试前需满足要求的检查表，请访问电子支持中心 ([需要增加网站地址](#))。

(需添加警示标志) 在执行咖啡机机身清洁工作之前，务必使用主开关关闭机器。使用湿抹布擦拭咖啡机机身并用干抹布擦干，保护机器免受积水的影响。

必须执行定期咖啡机系统清洗至下，以确保机器顺畅运行并保证最佳咖啡品质。有关方法和频率，请参阅保养 (第 64 页)。

仅使用原装 CAYE 清洗产品。使用未经 CAYE 明确推荐的产品可能会损坏机器或使保修政策无效。

禁止使用喷水器清洗机器。

应定期维护机器，以确保机器拥有安全高效的性能。请参阅维护保养部分内容。

食物残渣变质风险：如果不按要求定期清洗机器，牛奶和咖啡残渣可能会积聚在机器中、堵塞

饮品出口或进入饮品。按照咖啡机和速溶粉模组（选配）的清洗计划 (第 x 页)、Smart X 机器清洗概览 (第 x 页) 和速溶粉附属设备清洗概览 (第 x 页) 清洗咖啡机和附属设备。

（需添加警示标志）如某些人员（包括儿童）由于身体、感官或认知能力，或由于缺乏经验或知识而无法安全使用本机器，那么除非在负责人的监督或指导下，否则不允许操作本机器。

本机器不适用于 8 岁以下儿童。8 岁以上的儿童或在身体、感官或智力方面存在缺陷的人士不得单独操作机器，必须始终受到监督。

禁止儿童摆弄本机器。

禁止儿童对机器进行任何清洗操作。

（需添加提示标志）请勿将机器或其任何组件放入洗碗机中。

切勿使用经过添加剂处理或焦糖化的咖啡豆。

不使用咖啡机（短期）时：

- 使用主电源开关关闭机器。
- 关闭进水龙头。

1.5. 处置说明

必须按照现行法律对材料进行处理和/或回收。

本机及其附件必须回收利用。

需要单独收集电气和电子设备与附件以便回收。

电气和电子设备可能含有对健康和环境构成危害的危险物质。所有者必须将设备返还给经销商或与经批准的机构建立直接联系，以便处理和回收此类设备。

符号描述

单独收集电气和电子设备。

本机器按照欧洲指令 2012/19/EU《废弃电气和电子设备》(WEEE) 进行标记。

回收/可回收的通用符号。

1.6. 停用和处置

1.6.1. 包装材料

包装材料（纸板、聚乙烯塑料膜、聚乙烯、聚乙烯泡沫、聚苯乙烯）必须按照当地法规进行回收或处理。

1.6.2. 拆除设备

断开咖啡机与电源和水管的连接。如果咖啡机采用硬接线方式，则必须由授权服务代理断开。

1.7. 特殊安全说明和标志

具体章节中介绍了相应的安全说明。这些说明与本章中包含的常规安全说明同样重要，

都应严格遵守。

1.7.1. 咖啡机上的标志

咖啡机上使用以下标志。表中解释了相关警告。

标志	描述	解释
	注意，请参阅随附文件	
	高压 - 危险	电击 维护期间，务必使用主开关关闭机器电源
	灼伤 - 危险	高温表面 接触可能造成灼伤 请勿触摸！
	腐蚀性产品	腐蚀性 导致严重灼伤 避免与皮肤和眼睛接触
	主开关	电源接通
	主开关	电源关闭
	主进水口	水龙头打开
	主进水口	水龙头关闭
	保护接地	

1.8. 咖啡机的包装标志

符号	描述
	易碎物品，小心轻放
	保持干燥
	请勿倒置
	最大和最小湿度限制
	最大和最小温度限制
	堆码层数限制 垂直堆码层数不得超过指定物品数量 (n)
	托盘的植物检疫处理
	序列号

2. 描述

本章对机器进行了概述和介绍。

2.1. 说明

该机器是一款超级全自动咖啡机，可自动完成专业咖啡师制作咖啡饮品的整个过程。咖啡机有多种可选配置。

以下章节对这款机器进行了概述。请注意，您的机器可能与本手册中显示的配置有所

I/API 连接									
IOT (远端监控)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
白色	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
银灰	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
深灰	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

2.1.2. 速溶粉料附属模组

型号待定	
可安装在咖啡机两侧	✓
带门锁及粉料仓锁	○
单速溶粉料出口	○
双速溶粉料出口 (选配)	○
霜雪白	✓
钛金灰	✓
玄皂黑	✓

2.1.3. Smart X 机器系列 (外观)

需添加设备照片 (各种颜色)

2.1.4. 速溶粉料附属设备 (外观)

需添加设备照片 (各种颜色)

2.1.5. Smart X 机器的铭牌

设备铭牌位于 xxxxx。

(铭牌照片)

请从铭牌中复制以下信息并将其填入下列字段:

机器型号

序列号 (SN)

符号	描述
	序列号

	CQC 标志（中国）
	EC (CE) 标志（欧盟）
	VDE GS 标志（欧盟）
	UL 认证标志（加拿大和美国）
	NSF 标志（北美）
	CMIM 标志（摩洛哥）
	EAC 标志（俄罗斯）
	UKCA 标志（英国）
	PSE 标志（日本）
	KC 标志（韩国）

2.1.6. 速溶粉料附属设备的铭牌

设备铭牌位于 xxxxx。

（铭牌照片）

请从铭牌中复制以下信息并将其填入下列字段：

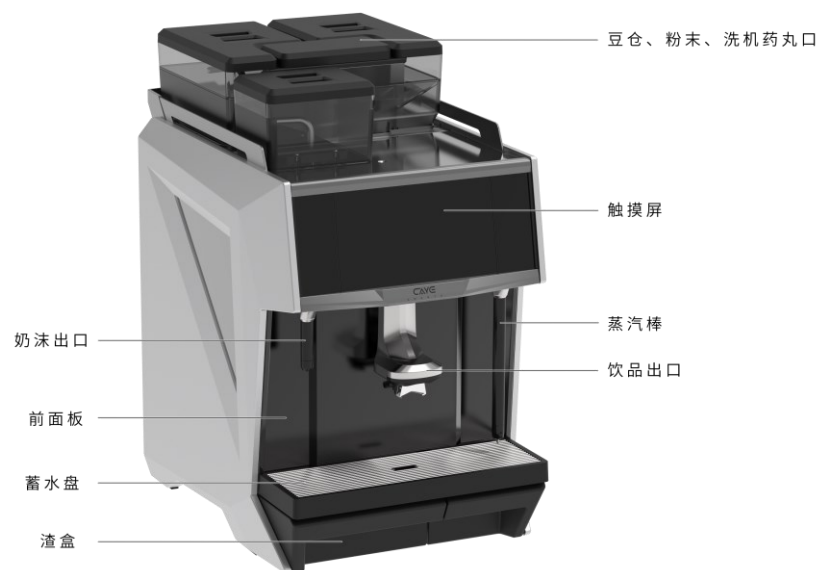
机器型号

序列号 (SN)

符号	描述
	序列号
	CQC 标志（中国）
	EC (CE) 标志（欧盟）
	VDE GS 标志（欧盟）
	UL 认证标志（加拿大和美国）
	NSF 标志（北美）
	CMIM 标志（摩洛哥）
	EAC 标志（俄罗斯）
	UKCA 标志（英国）
	PSE 标志（日本）
	KC 标志（韩国）

2.2. 概览

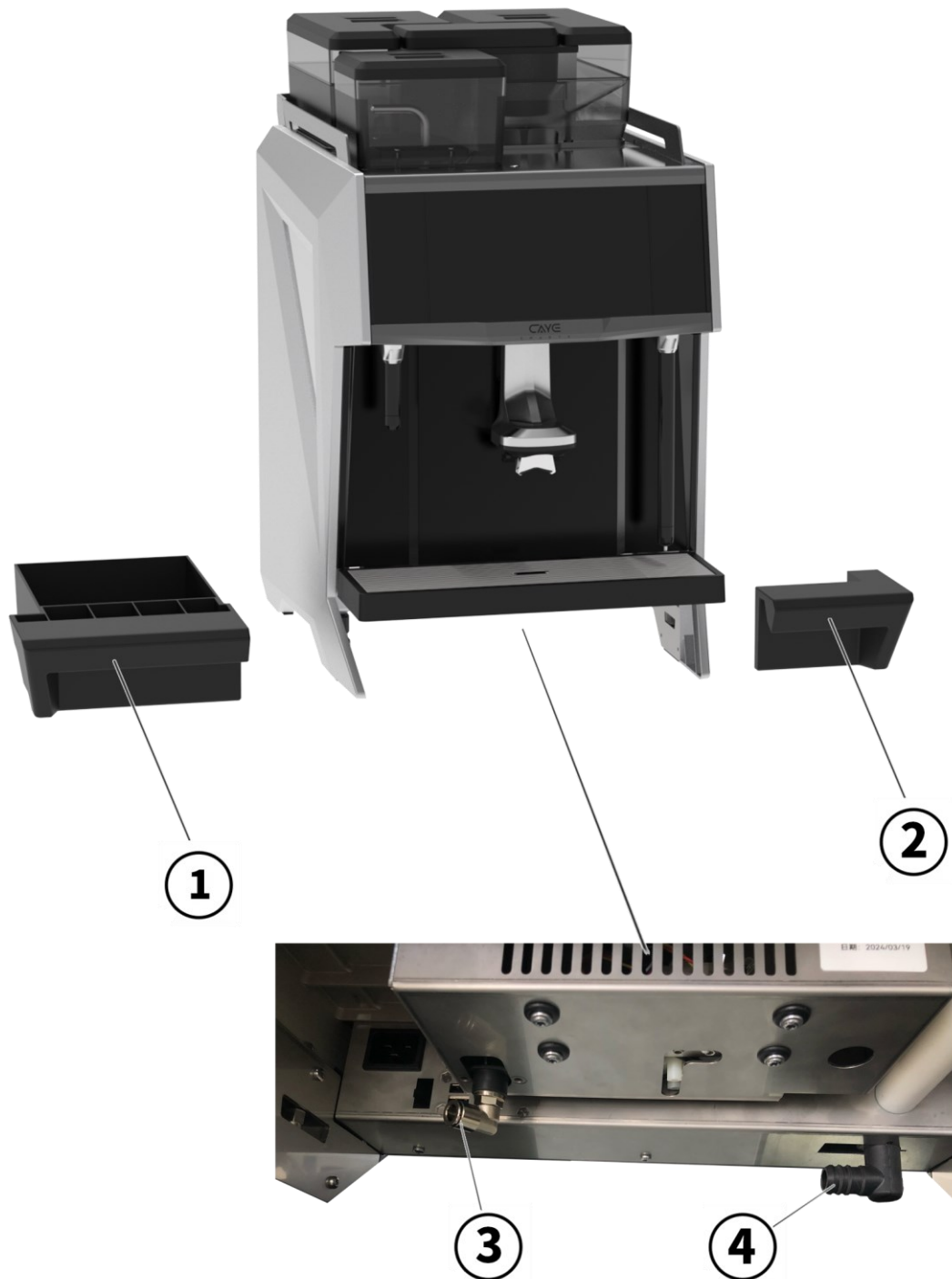
2.2.1. Smart X 机器概览



2.2.2. 速溶粉料附属设备概览

需要同上照片

2.2.3. Smart X 机器的主开关和进水口



2.2.4. 触摸屏概览 (10.1 英寸)

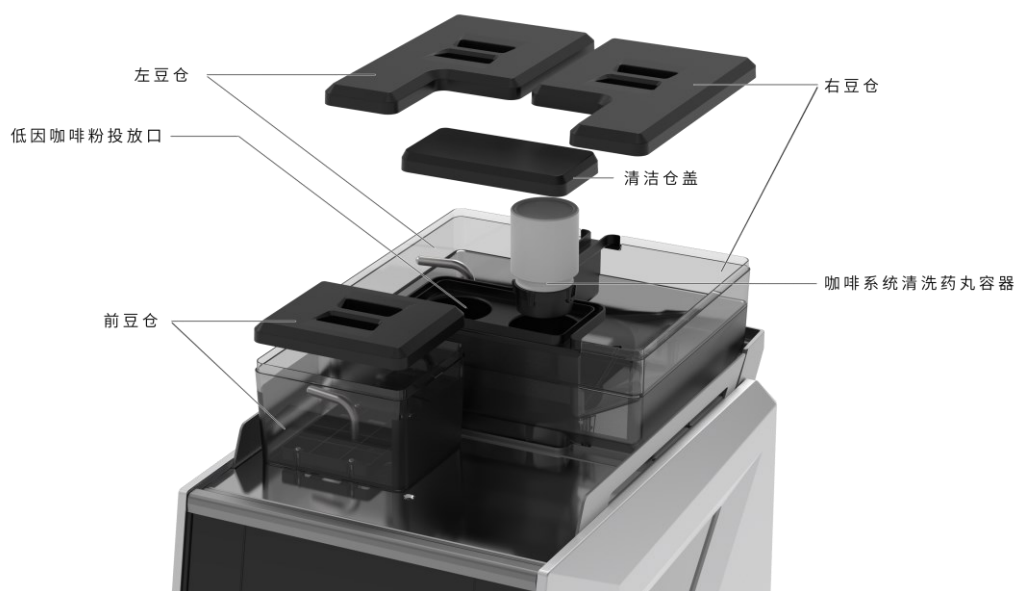
饮品和按钮的显示取决于设置。

插图是软件版本 3.17。

插图是单色显示。

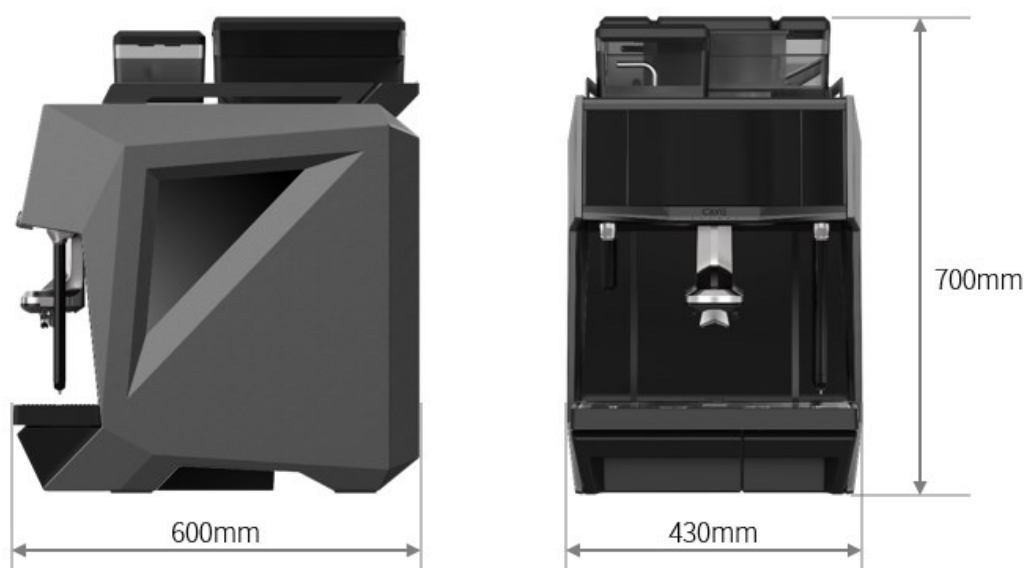
(需要屏幕正面照片和标注)

2.2.5. Smart X 机器顶视图 (豆仓)



2.3. 技术规格

2.3.1. Smart X 咖啡机的通用技术规格



		Smart X	Smart X Master
出品效率	建议每日出杯量	250杯	500杯
	每小时咖啡产量	意式浓缩 175杯/小时 卡布奇诺 175杯/小时	意式浓缩 350杯/小时 卡布奇诺 350杯/小时
	每小时出热水量	34升/小时	
磨豆系统	豆仓配置	2 x 1.2kg, 支持第3豆仓	2 x 1.2kg
	磨豆器数量	可选1/2/3个磨豆器	2个磨豆器
	刀盘尺寸类型	64mm 陶瓷刀盘	
	研磨颗粒度调节	电动调节	
	咖啡渣储仓	720g, 支持改装自动排渣通道	
冲煮萃取	冲煮头数量	1 个 (金属材质)	2个 (金属材质)
	粉杯容量	可选24/30g两个规格	
	咖啡出口高度	80~185mm / 60~165mm (增配液体称重功能时)	
	粉重称量系统	标配, 精度偏差±0.2g	
	液重称量系统	支持	
牛奶与蒸汽	牛奶模式	一键奶咖AutoMilk 奶沫直供CayeFoam+	
	冷奶沫	支持	
	蒸汽棒	CayeSteam自动温感打奶沫蒸汽棒	
	热水系统	支持独立热水出口	
维护保养	自动清洁	支持自动清洁与自动投药 (牛奶系统清洁为手动投药)	
交互与数字智能	触控屏幕	10.1英寸全彩触控屏, 可编程菜单	
	联网方式	支持有线网络/无线WiFi网络/无线4G网络	
	数字化功能	支持菜单与配置下发、固件更新、远程监控	
可扩展性	外接组件	支持外接牛奶冷藏箱	

2.3.2. 速溶粉料附属模组（选配）的通用技术规格

需要如上照片及信息

2.3.3. 性能指标

（需要提示信息图标）咖啡机性能表现取决于杯子大小和设备配置。

2.3.4. Smart X 机器的电气电源规格概述

(需要警示信息图标) 电源线必须符合当地法规。支持自动调整频率。无需任何操作。

2.3.5. Smart X 机器的用水水质要求

2.3.5.1. 进排水技术规格

描述	
进水管	1 条不锈钢编织管 G3/8 英寸，带母头接头，2 米
排水管	1 条排水管 (直径 22 毫米 x 直径 16 毫米 x 2 米)
进水流速	> 140 升/小时
进水压力	2.5 - 4 bar (36.3 - 58 psi)

(需要提示信息图标) 如果压力超过 4 bar (58 psi)，则需要安装一个减压阀。

2.3.5.2. 水质建议

描述	
临时硬度	2 - 6° dKH (36 - 107 ppm)
pH 值	理想范围 7.0 - 7.2
总硬度	5 - 8° dGH (89 - 142 ppm)

(需要警示信息图标) 请勿在规定的的环境条件范围之外使用机器。

2.3.6. 咖啡机使用的环境条件

(需要警示信息图标) 请勿在规定的的环境条件范围之外使用机器。

描述	
工作温度	10 至 32 °C
相对湿度 (RH)，非冷凝 (储存、运输和工作)	5 至 80 % (RH)
瞬态过电压	II 类

2.3.7. 速溶粉料附属模组使用的环境条件

描述	
工作温度	10 至 32 °C
相对湿度 (RH)，非冷凝 (储存、运输和工作)	5 至 80 % (RH)
瞬态过电压	II 类

2.4. IOT 物联网监控

这款领先的遥测系统允许您跟踪和处理来自世界任何地方的实时数据，以控制饮料出品的一致性和稳定性，确保信息的透明度，优化服务维护功能并生成统计数据。可以提供表格分析，使您能够将数据融合到简单的报告中。

访问遥测系统需要特定的用户权限。

2.5. 咖啡制作流程

根据流程/饮品的不同，系统将根据饮品需求研磨适量的咖啡豆，然后将其转至冲泡器中，并根据设置进行布粉和压粉，最后咖啡机会根据您的要求冲泡和制作饮品。

1. 研磨和咖啡粉称重

CAYE 设计的陶瓷刀盘由一个强劲而安静的电机驱动，电机的热量通过一组风扇巧妙地咖啡机中导出，以保持其咖啡豆品质不受影响。AccuPowderWeigh 咖啡粉称重系统可全天保持咖啡豆研磨重量的一致性和咖啡粉末布粉的均匀性，确保始终实现最佳的萃取效果。

2. VVD 电子布粉和压粉

VVD 自动布粉可以移料到冲泡室，产生上下振动，从而让冲泡器内的咖啡粉末更加均匀的散开，使萃取效果更佳、更一致。该布粉动作就是专业咖啡师布粉操作的电子化复刻。压粉动作则在一个 24/30 克的冲泡室中进行，同时提供多种填压力度设定，通过电子压粉力度控制，以确保咖啡粉饼在萃取前的一致性，让制备循环大容量饮料的工作变得更加稳定和一致

3. 温度控制

与水/蒸汽锅炉分开的专用咖啡锅炉可确保工作效率和温度控制，这是确保饮品品质的重要组件。

4. 萃取

反向重力萃取垂直注入优化了制作特浓咖啡时的粉末使用效率。

5. 奶沫打发

创新的 SuperMix 奶沫技术，将空气和牛奶蛋白在涡旋中充分融合加速后，与高压蒸汽混流进行蒸煮，生成质地绵密的高品质奶沫，完美呈现咖啡师般的牛奶打发技艺。

6. 出品

所有饮品均经过预编程，以一致、高效的方式出料，将无缝的生产率和品质置于客户体验的最前沿。

2.6. 咖啡机清洗流程

Smart X 咖啡机的设计使您可以彻底、轻松地清洗咖啡机。

工作时，您可根据需要对饮料出口、咖啡系统和牛奶系统编程为自动冲洗。例如，在未使用 x 分钟后或在制作 y 份饮品后。

咖啡系统、牛奶系统和巧克力系统的每日清洗：

- 用咖啡系统清洗药丸进行咖啡系统部分自动清洗，约 10 分钟。
- 用牛奶系统清洗药丸进行牛奶系统部分自动清洗，约 10 分钟。

- 用你咖啡系统清洗药丸和牛奶系统清洗药丸进行全自动清洗，约 18 分钟。

2.6.1. 咖啡系统清洗

Smart X 为咖啡系统提供了可日常使用的咖啡系统清洗药丸。

在 Smart X | Smart X Master 机器上，必须至少每两个月将咖啡系统清洗药丸导入一次机器内的专用容器中（无需额外手动添加清洗剂）。

2.6.2. 牛奶系统清洗

Smart X 为牛奶系统提供了两个清洗解决方案：

- Cayeclean 在 Smart X | Smart X Master 机器上每日使用。清洗循环开始时，需要在 Caye 清洗盒中加入一定量的 Cayeclean（Caye 牛奶清洗剂），然后将牛奶管进口放入其中。
- 牛奶系统清洗药丸。

在 Smart X | Smart X Master 机器上每日使用。清洗循环开始时，需要在 Caye 清洗盒中加入一颗量的牛奶洗机片，然后将牛奶管进口放入其中。

2.6.3. 速溶粉料附属模组清洗

清洗速溶粉料附属模组时，机器会用热水自动冲洗巧克力软管和出口。有些部件需要每日（自动清洗时）或每周（手动清洗时）在水龙头下进行清洗。

有关相应程序和操作的详细信息，请参阅：

- Smart X 机器及配件（包括牛奶和速溶粉料附属模组）的系统自动清洗程序（第 x 页）
- 重新添加和目视检查清洗药丸瓶（第 x 页）
- 清空并清洗粉末容器（选配）（第 x 页）
- 清洗速溶粉料出口（选配）（第 x 页）

3. 软件

本章简要介绍机器的软件。

饮品和按钮的显示取决于系统。

插图为软件版本 xxx。

插图为单色显示。

3.1. 使用触摸屏

机器的软件使用触摸屏进行操作。

- 按下表示点击。
- 按左上部部（打开主设置界面）。
- 按住可打开登录界面或执行其他操作，例如开始自动清洗。

- 滑动可调整设置。

只能用手指选择饮品/接触触屏。

3.2. 主屏幕

您可通过主屏幕操作大多数软件功能和咖啡饮品。

（需要添加提示信息）按钮闪烁表示用户需要执行操作。

主屏幕可能还会显示 15 个按钮。



3.2.1. 页眉条

除非显示冲洗 (第 43 页) 顶层，否则页眉条始终可见。

3.2.2. 顶层

除非按下登录区（参阅页眉条 (第 35 页)），否则顶层不可见。

3.2.3. 页脚条

页脚条始终可见。

3.3. 饮品按钮（默认）

3.4. 磨豆机调试

此按钮的显示或密码访问取决于设置。默认设置仅限于维修工程师登录查看（参阅“显示”菜单中的用户权限 (第 x 页)）。

磨豆机调试按钮可打开磨豆机调节菜单。

(需要添加提示信息) 有关磨豆机调节的详细信息, 请参阅“咖啡豆和磨豆机”菜单 (第 61 页)。

3.5. 特殊设置

由 Caye 服务机构进行设置。如果想要更改出厂参数, 请确保在调试期间与维修工程师一起查阅用户权限 (第 x 页)

4. 设备调试

本章概述了机器的初始设置。

4.1. 首次开机调试

(需要添加警示信息) 调试机器前, 必须先阅读常规安全说明 (第 8 页) 并理解本手册的相关内容。如有任何不明之处, 请咨询当地的服务机构。

在欧盟国家/地区安装机器时适用电气连接规范和所引用的标准。可能还需要遵守其他针对具体国家/地区的法规。对于欧盟以外的国家/地区, 应由希望使用机器的法律实体或人员检查是否接受所引用的标准。

(需要添加警示信息) 机器重量超过 60 公斤, 需要两个人合力打开包装、搬运并/或将其抬到能够承受其重量的平稳桌面上。抬起机器前, 先移除检修面板。

如果使用叉车、手动堆垛机或任何其他手动起重设备, 请确保使用时遵守当地法规。

(需要添加提示信息) 首次使用时, 由您的服务机构安装机器并指导您操作。后续的重新调试、停用或任何保养和维修操作也将由您的服务机构执行。

4.2. 首次开机调试前需满足的要求

在维修工程师设置您的机器之前, 您必须完成一些准备工作。以下准备工作必须由具有专业资格人员进行。

4.2.1. 使用环境空间及承重要求

描述	
表面平整清洁	<input type="checkbox"/>
环境清洁	<input type="checkbox"/>
空间大于设备尺寸至少 25cm	<input type="checkbox"/>
能承受咖啡机机附属设备重量的稳定台面 >75kg	<input type="checkbox"/>
台面高度最低 80cm	<input type="checkbox"/>
每台设备有带短路保护的独立电气线路	<input type="checkbox"/>

4.2.2. 咖啡机使用条件

描述	
基于设备要求的台面开孔	<input type="checkbox"/>
带单向截止阀的 3/8 英寸自来水龙头（需要遵守当地法规）	<input type="checkbox"/>
进水水压 2.5 - 4 bar (32.3 - 58 psi) (250 - 400 KPa) 如水压>4 bar，请安装减压阀	<input type="checkbox"/>
进水流速> 140 升/小时	<input type="checkbox"/>
排水软管必须连接到下水管（入口最小直径 56 毫米/2.2 英寸），下水管及相关防倒流装置必须符合当地法规要求	<input type="checkbox"/>
水质总硬度：5 - 8° dGH (89-142 ppm)	<input type="checkbox"/>
水质临时硬度：2- 6° dKH (36-107 ppm)	<input type="checkbox"/>
水质 pH 值：理想范围 7.0 - 7.2	<input type="checkbox"/>
氯含量（符合当地法规）	<input type="checkbox"/>

5. 操作

本章介绍如何启动、停止和操作机器。

（需要添加警示信息）使用机器制作饮品之前，必须先阅读常规安全说明 (第 x 页)并理解本手册的相关内容。如有任何不明之处，请咨询当地的服务机构。

（需要添加提示信息）咖啡的品质取决于很多因素，但最重要的是使用新鲜咖啡原物料并按照清洗和维护操作 (第 x 页)定期清洗和维护机器。

根据机器硬件配置的不同，本章中介绍的功能可能无法使用。有关详细信息，请联系您的服务

机构。

饮品和按钮的显示取决于设置。

插图 为软件版本 x.xx。

插图 为单色显示。

5.1. 日常设置指南

咖啡的品质取决于很多因素，但最重要的是使用新鲜原物料并按照清洗和维护操作 (第 x 页)定期清洗和维护机器。

1. 开启主电源开关。
 - 或者使用待机按钮唤醒 (第 x 页)。
2. 必要时确认提示/警告/故障信息（参阅故障消息示例 (第 x 页)）。
3. 设备进行自动初始化润湿冲洗。
4. 按下蒸汽排气按钮 (第 x 页)初始化启动（选配）。

5. 清空并清洗粉渣盒 (第 x 页).
6. 放入新鲜咖啡豆 (第 x 页)。
7. 装填粉末容器 (选配) (第 x 页)。
8. 根据需要, 装入咖啡清洗药丸 (第 x 页)。
9. 制作并享用咖啡饮品!

5.2. 设备开机

1. 取下粉渣盒。
2. 检查确认主进水口的水龙头已打开。
3. 将主电源开关切换到 <<I>> (开) 以启动机器。

5.2.1. 待机及唤醒

(需要添加提示信息) 待机模式会关闭所有功能, 如加热锅炉、触摸屏和前方射灯等, 以节省用电。可以使用该功能作为短时间关机, 例如关机一夜。耗电量小于 2 瓦。

如果机器已经打开并处于待机模式, 请按住“待机”按钮 3 秒重新开启设备。

(添加前面板照片并指出待机按键)

5.3. 润湿冲洗

(需要添加警示信息) 按下“冲洗”按钮会出热水。

(添加润湿按键图标)

每次启动咖啡机后系统会自动进行润湿冲洗。同时每次需要定时冲洗时, 该按钮都会闪烁。也可以随时按下“冲洗”按钮进行冲洗。

根据设置, “冲洗”按钮将显示在饮品区域的底部。请参阅“显示”菜单中的用户权限 (第 x 页)。

(添加操作界面并指出润湿按键位置)

5.3.1. 预热冲洗

在 n 分钟空闲模式后 (未制作任何饮品), 机器将要求进行预热冲洗 (如果已激活该功能)。

(需要添加提示信息) 要激活或停用此功能, 请与当地的服务机构联系。

5.3.2. 自动冲洗

注意! 自动冲洗不能代替日常清洗! 自动冲洗用于去除部分咖啡系统和牛奶系统中积聚的残留物。防止高出杯量的情况下残留物的过量累积。

咖啡机会在一定的时间间隔后以及开启或关闭时自动冲洗。

5.4. 蒸汽棒吹扫按钮

（需要添加警示信息）灼伤或烫伤风险

请小心高温蒸汽！请勿触摸！

（添加蒸汽吹扫按钮图标）

5.5. 补充咖啡豆

（需要添加警示信息）切勿尝试将手伸入磨豆机，磨豆机刀盘十分锋利，可能会造成伤害。

确保没有异物进入豆仓，否则磨豆刀盘和电机可能因此被损坏。

根据当天所需的咖啡豆量打开相应的袋数。将咖啡豆存放在阴凉干燥的地方。

（需要添加提示信息）切勿使用经过添加剂处理或添加焦糖的咖啡豆。

1. 取下豆仓盖。
2. 确保豆仓下料口已打开（豆仓已锁定）。

（需要添加提示信息）解锁状态下，豆仓松动且下料口关闭，咖啡豆无法进入磨豆机进行研磨。

3. 放入新鲜咖啡豆。
4. 将豆仓盖放回原位。



5.6. 补充速溶粉（选配）

（需要添加警示信息）切勿尝试将手伸入混合器，这可能导致挤压受伤。

（需要添加提示信息）仅使用适合自动机器的粉末。

确保没有异物进入混合器。这可能会使混合器堵塞或损坏。

1. 取下速溶粉料仓盖 (1)。
2. 添加速溶粉末。
3. 将速溶粉料仓盖放回原位。

（添加示意图）

5.7. 杯架的使用。

- 咖啡机顶部的空余部位可以放置咖啡杯。

(添加示意图)

5.8. 制作饮品

本手册中无法详细介绍所有饮品。以下章节对主要饮品进行了概述。如需要更改饮品按钮的设置或显示，请参阅“显示”菜单中的用户权限 (第 x 页)。

(需要添加提示信息) 所有饮品按钮都可用作启动/停止按钮。

按下按钮开始饮品制作，若要手动停止制作过程：再次按下相同的饮品按钮。

5.8.1. 调节咖啡出口高度

- 根据杯子高度向上或向下移动饮品出口进行合适的高度调整。

(需要添加提示信息) 杯子高度：最大 165 毫米

(添加示意图)

5.8.2. 制作单份咖啡饮品

(需要添加提示信息) 所有饮品按钮都可用作启动/停止按钮。

按下按钮开始饮品制作，若要手动停止制作过程：再次按下相同的饮品按钮。

1. 调节饮料出口高度 (第 x 页).
2. 将杯子放在饮料出口下方。
3. 按下可用的单份咖啡饮品按键 (例如单份意式浓缩)。

(添加按键图)

4. 等待饮品制作完成。

5.8.3. 制作双份咖啡饮品

(需要添加提示信息) 所有饮品按钮都可用作启动/停止按钮。

按下按钮开始饮品制作，若要手动停止制作过程：再次按下相同的饮品按钮。

1. 调节饮料出口高度 (第 x 页).
2. 将杯子放在饮料出口下方。
3. 按下可用的双份咖啡饮品按键 (例如双份意式浓缩)。

(添加按键图)

4. 等待饮品制作完成。

5.8.4. 制作热水饮品

（需要添加提示信息）根据机器配置，热水产品可通过中央饮品出口或热水出口。有关详细信息，请联系您的服务机构。

所有饮品按钮都可用作启动/停止按钮。

按下按钮开始饮品制作，若要手动停止制作过程：再次按下相同的饮品按钮。

1. 调节饮料出口高度 (第 x 页).
2. 将一个杯子放在饮料出口或热水出口下方。
3. 按下热水饮品按键。

（添加按键图）

4. 等待饮品制作完成。

5.8.5. 使用蒸汽棒加热及打发牛奶/奶沫

（需要添加提示信息）所有饮品按钮都可用作启动/停止按钮。

按下按钮开始饮品制作，若要手动停止制作过程：再次按下相同的饮品按钮。

如果不使用蒸汽棒，则切勿将蒸汽棒浸在奶缸的牛奶中。

1. 使用蒸汽棒之前，点击蒸汽吹扫按钮以排出蒸汽杆内的冷凝水。
2. 将蒸汽棒插入装好适量牛奶的奶缸内
3. 点击蒸汽按键进行奶沫打发/牛奶加热。（蒸汽按键分为三种功能）

特色打奶（Super mix）：可设定发泡厚度、停止温度，全自动完成牛奶打法。

自动打奶（仅控制温度）：可设定停止温度，牛奶打发到设定温度时停止。

手动打奶（纯手动模式）：由咖啡师手动控制牛奶打发和最终温度。

4. 等待对应饮品制作完成。
5. 再次点击蒸汽吹扫图标，排出蒸汽棒中残余牛奶，并用干净的湿抹布擦拭蒸汽棒。





5.8.6. 制作速溶粉咖啡饮品（例如特调咖啡）（选配）

（需要添加提示信息）仅允许在低因咖啡通道中加入咖啡粉末！

所有饮品按钮都可用作启动/停止按钮。

按下按钮开始饮品制作，若要手动停止制作过程：再次按下相同的饮品按钮。

饮品和按钮的显示取决于对应配方的设置。

根据机器配置，热水产品可通过中央饮品出口或热水出口。有关详细信息，请联系您的服务机构。

根据设置，饮品区域中可能不会显示特调咖啡按钮。有关详细信息，请参阅“显示”菜单中的用户权限（第 x 页）。

1. 调节饮料出口高度（第 x 页）。
2. 将杯子放在饮料出口下方。
3. 按下带有量勺的按键。
4. 按下所需的饮品 (2)。
5. 打开低因咖啡通道盖板并加入一份研磨咖啡粉，最多 20 克。使用较细的研磨度，以获得最佳品质。
6. 盖好低因咖啡通道盖板并按“继续”以制作饮品。
7. 等待饮品制作完成。

（添加操作示意图）

5.8.7. 制作速溶粉冲调饮品（例如热巧克力）（选配）

（需要添加提示信息）所有饮品按钮都可用作启动/停止按钮。

按下按钮开始饮品制作，若要手动停止制作过程：再次按下相同的饮品按钮。

1. 调节饮料出口高度 (第 x 页).
2. 将杯子放在饮料出口下方。
3. 按下速溶粉末冲调饮品按键（例如热巧克力）。
(添加按键图)
4. 等待饮品制作完成。

5.9. 中止饮品制作

(需要添加提示信息) 根据设置，饮品区域中可能不会显示“停止”按钮。有关详细信息，请参阅“显示”菜单中的用户权限 (第 130 页)。

若要停止饮品的制作过程，请按下“停止”按钮。

j. 清空并清洗粉渣盒

(需要添加警示信息) 灼伤或烫伤风险

开机润湿或清洗期间，粉渣盒可能含有热水，清空时请务必小心。

咖啡渣可与有机废弃物一起堆肥或回收。

一旦粉渣盒装满咖啡残渣，需按照以下步骤和显示的说明清空。

1. 取出粉渣盒。
2. 清空粉渣盒，然后清洗并擦拭干净。
3. 将粉渣盒放回原位。
4. 点击“是”按键确认粉渣盒已经被清空，系统会重新开始新的粉渣计数。

(需要添加提示信息) 如点击“否”，系统不会重新开始粉渣计数而是继续之前的计数。

5.10. 设备关机

1. 取出粉渣盒。
2. 清空粉渣盒，然后清洗并擦拭干净。
3. 将主电源开关切换到 «0» (关) 以关闭机器。
4. 在特定条件下（例如长期储存、维修水泵等），关闭主进水口龙头。
5. 将粉渣盒放回原位。

5.11. 每日打烊前设备清洗指南

(需要添加提示信息) 为了避免异味以及可能残留在咖啡机内的咖啡油脂、咖啡残渣和牛奶残渣（这也可能会堵塞机器），请将日常清洗作为日常工作的一部分。这有助于确保顶级咖啡品质和机器的顺畅运行。同时基于各地区食品安全法规的要求，超过指定时间未按规定进行设备清洗会导致饮品按键被锁止，咖啡机将无法制作饮品。

1. 按照清洗计划 (第 x 页) 清洗。
2. 关闭 (第 x 页) 主电源开关。

- a. 或用待机按钮待机 (第 x 页)。
- b. 或设置待机时间自动进入待机模式 (第 x 页) (使用超级用户权限)。

5.12. 紧急停止

(需要添加警示信息) 仅在机器完全停转且未响应任何命令或者需要立即停机避免人员伤害时执行紧急停止。

要关闭所有功能, 请:

- 关闭 (第 x 页) 主电源开关。
- 从电源插座上拔下电源线。

(需要添加提示信息) 安装机器时, 必须确保主开关和电源线的位置便于操作。主电源插座或者空气开关必须位于机器附近, 且吧台操作人员必须能够轻松触及。

6. “设置”菜单

本章概述用户与超级用户的基本设置、编程和软件调节。

(需要添加警示信息) 切勿将密码提供给未经培训的用户。错误输入或更改可能会降低饮品品质和设备运行的稳定性。

(需要添加提示信息) 以下章节是否显示取决于您的权限级别。有关详细信息, 请参阅用户权限 (第 126 页)。

饮品和按钮的显示取决于设置。

插图 of 软件版本 x.xx。

插图 of 单色显示。

6.1. 打开“登录”菜单

(需要添加提示信息) 如果您忘记之前自定义设置的密码, 可以申请临时密码。按取得临时访问权限, 并向您的服务机构提供显示的号码。

1. 按住登录区 (参阅第 x 页)。
2. 输入密码以访问“设置”菜单。

(需要添加系统示意图)

1. 普通用户权限的菜单示例。
2. 高级级用户权限的菜单示例。
3. 超级用户 (管理员) 权限的菜单示例。

普通用户访问权限允许您查看统计数据 (饮品读数) 和洗衣机历史数据。

高级用户拥有访问饮品设置、显示、统计数据和历史数据功能的受限访问权限。

超级用户 (管理员) 拥有全部访问权限。

6.1.1. 一级菜单及二级菜单

操作系统提供一级菜单和二级菜单用以对咖啡机各个功能和饮品配方进行设置。

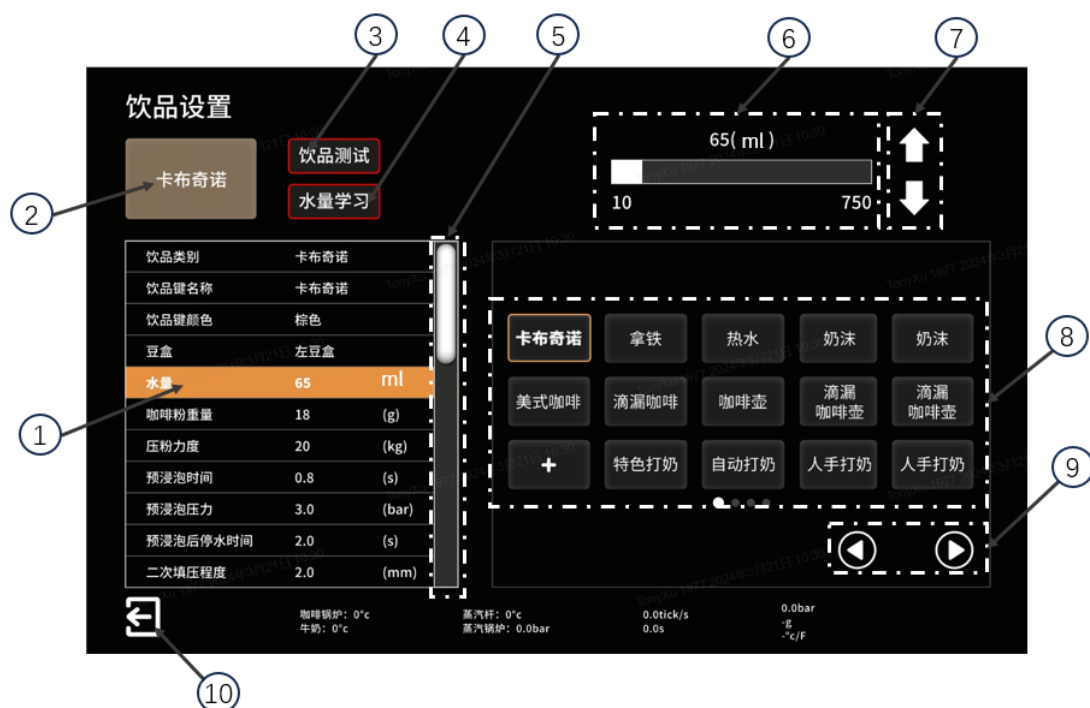
一级菜单示例：



二级菜单示例：



6.2. 饮品配方设置菜单的使用



1. 饮品参数设置区
2. 饮品图标显示区
3. 饮品测试/停止键
4. 水量/粉量学习键
5. 饮品参数调整滑动条
6. 饮品参数区间显示区
7. 饮品参数箭头调整区
8. 操作界面饮品显示区
9. 操作界面饮品翻页区
10. 返回上一层键（点击返回按键设备会自动保存当前参数设定并返回上级菜单）

6.3. “统计信息/历史数据”菜单

此菜单允许访问：

- 饮品读数 (第 x 页)
- 机器读数（仅限超级用户（管理员）访问权限）
- 历史数据 (第 x 页)（咖啡机清洗历史数据）

（需添加菜单示例）

（需添加提示信息）如有必要，可以重置计数器。

6.3.1. “饮品读数”菜单

(需添加菜单示例)

6.3.1.1. “饮品读数”子菜单

(需添加菜单示例)

6.3.2. “历史数据”菜单

(需添加菜单示例)

6.3.2.1. “历史数据”子菜单

(需添加菜单示例)

6.4. “饮品和饮品键”菜单（超级用户（管理员）权限）

(需添加提示信息) 从蒸汽锅炉出热水时热水量以秒为单位，从咖啡锅炉出热水时以 ml/s 为单位（由流量计控制），从咖啡系统出常温水时以 ml/s 为单位（由流量计控制），调整范围为 0 至 1000 ml。

奶量以秒为单位。调整范围为 0 至 100 秒。

管理员访问权限可以修改以下饮品配方参数设置。



1. 饮品键图标，点击后可选择另一个产品图片。
2. 饮品键名称，点击后可键入新名称（最长 13 个字符）。
3. 水量，点击后可修改 ml（毫升）数值（用滑块或上/下键调整）。
4. 学习水量：
 - a. 点击学习水量按键后设备会依照当前设定研磨咖啡豆、填压粉饼并制作咖啡，制作过程不会中断直至再次点击学习水量按键。
 - b. 当杯子中的液位达到要求时，再次点击学习水量按键即可停止流出。系统会记住当前使用的水量（ml）。
5. 滑动翻页浏览至下一个菜单。
6. 点击加牛奶顺序下的一行可打开次级设置（仅限牛奶饮品并且有冰箱时）。
7. 奶量（仅限牛奶饮品并且有冰箱时），按下可修改牛奶出品秒数或学习量。
8. 饮品测试。

确保使用饮品测试运行至少 6 次饮品，以获得所需的咖啡和萃取时间，并确保磨豆机

为设定的粉饼厚度提供正确数量的咖啡。要进行调整，请参阅“咖啡豆和磨豆机”菜单(第 x 页)。

6.4.1. Caye Foam 自动蒸汽棒加热打发牛奶/奶沫

对于使用蒸汽加的饮品和打发的奶沫，可以控制停止温度和奶沫面密度。

(需添加菜单示例)

6.4.2. 热水饮品

对于热水饮品，可以控制水量和水温。

(需添加菜单示例)

6.5. “显示”菜单

(需添加提示信息) 如果无所需语言，请联系您的服务机构。

通过超级用户访问权限，可以导入和设置语言，导入定制图标以及设置日期、显示屏页数、屏幕保护图片/视频和氛围灯。

(需添加菜单示例)

6.5.1. 设置日期和时间

按照屏幕说明操作。如有需要，可设置日期和时间。

(需添加菜单示例)

6.5.2. 时区

选择时区以获得正确的夏令时。

(需添加菜单示例)

6.5.3. 前方氛围灯

- 关：前面板下没有装饰灯。
- 选择颜色：前面板下固定颜色。
- 混合：3 分钟内显示整个色谱。

(需添加菜单示例)

6.5.4. 显示屏页数

- 1 至 4 层（每层最多 15 个饮品，具体取决于设置）。
- 最多 62 个产品键。

(需添加菜单示例)

6.5.5. “导入产品图标”菜单

（需添加提示信息）将 ".xxx" 文件存储在 USB 驱动器的根目录中。

删除图标按钮会删除用户定义的所有图标。

文件类型：JPEG 或 PNG，文件分辨率需要低于 aaaa*yyyy。请注意，文件还必须符合特定条件。请联系您当地的服务机构以获取更多信息。

按下开始导入可导入产品图标。按照显示的说明操作。

（需添加菜单示例）

6.5.6. “导入语言文档”菜单

（需添加提示信息）将 ".xxxx" 文件存储在 USB 驱动器的根目录中。

删除全部语言按钮会删除中英文以外的所有语言。

按下开始导入可导入语言。按照显示的说明操作。

（需添加菜单示例）

6.6. “磨豆机”菜单

（需添加提示信息）此屏幕上是否显示此按钮取决于设置。默认设置仅限超级用户（管理员）登录查看“显示”菜单中的用户权限（第 x 页）。

磨豆机调节菜单可按 0.01 毫米的幅度手动调节咖啡粉的研磨粗细度。

- 按下调细 (-) 或调粗 (+) 可调节咖啡豆研磨粗细度。

6.6.1. Smart X 磨豆机设定

左边研磨豆仓 (x 色) 或右边研磨豆仓 (y 色) 可调节咖啡豆的研磨粗细度。

（需添加菜单示例）

（需添加提示信息）将磨豆机粗细度设置为更细或更粗，可增加或减少萃取时间。

示例：使用 18g 咖啡豆萃取 36ml 的双份意识浓缩咖啡的平均萃取时间为 23 至 25 秒。

（客户可以依据所使用的咖啡豆和所需的风味自行决定所需的水粉比和萃取时间）

6.7. “清洗和待机”菜单

6.7.1. 洗衣机后进入待机状态

- 否（清洗之后机器继续工作）。
- 是（清洗之后机器切换到待机状态）。

（需添加菜单示例）

6.7.2. 待机开/关时间

设置时间并选择天。机器将自动开机、润湿冲洗和加热。

（需添加菜单示例）

6.8. “密码”菜单

（需添加警示信息）切勿将密码提供给未经培训的用户。错误输入或更改可能会降低饮品品质并影响设备的稳定运行。

（需添加提示信息）务必记住密码。

有三种访问级别。可以为每个级别定义密码。

（需添加菜单示例）

6.9. 退出（超级用户（管理员））

如果超级用户（管理员）忘记退出，检查确认没有人在操作机器，然后按登出。

（需添加菜单示例）

7. 保养

本章详细介绍了如何清洗和维护您的机器。

（需添加警示信息）在对机器进行任何清洗操作之前，必须先阅读常规安全说明 (第 x 页) 并理解本手册的相关内容。如有任何不明之处，请咨询当地的服务机构 (第 122 页)。

仅使用原装 Caye 清洗产品。使用未经 Caye 明确推荐的产品可能会损坏机器或使保修无效。

确保不会有人摄入这些清洗液。

如果观察到或怀疑性能有任何变化，即使在保养操作之后，也可以联系当地的服务机构。

（需添加提示信息）根据机器型号和配置，本章中介绍的清洗程序可能无法在您的机器上显示进行。有关详细信息，请联系您的服务机构。

请勿将机器或其任何组件放入洗碗机中。

使用清水和清洁液对可拆卸的部件进行清洗。

清洗部件后，请抹干。不得存在任何清洁剂残留物。

饮品和按钮的显示取决于设置。

插图显示为软件版本 x.xx。

插图显示为单色显示。

7.1. 清洗和维护操作

7.1.1. 清洗说明

必须定期清洗，以确保机器顺畅运行并保证最佳咖啡品质。有关方法和频率，请参阅保养 (第 x 页)。

务必确保人们不会因食用机器制作的食品而面临健康危害。

如果机器保养和清洗不当，则制作的牛奶饮品将构成食品卫生风险的来源。

系统会记录所有自动清洗操作。

有关清洗间隔的详细信息，请参阅定期清洗 (第 x 页)。

7.1.2. 维修保养

(需添加警示信息) 维修、调试和保养操作只能由制造商指定的服务机构执行。

咖啡机的维修取决于咖啡饮品的制作次数：

- Smart X 系列：12 个月或制作 50,000 杯饮品。

有关任何维护任务，请联系当地的服务机构。

7.2. 定期清洗

7.2.1.1. 标准

描述	每日一次	每周一次	每月一次	自定义
目视检查清洗药丸瓶	-	-	-	✓
系统自动冲洗	✓	-	-	✓
使用咖啡系统清洗药丸和 Cayeclean 牛奶清洗剂的系统自动清洗程序 (第 x 页)	✓	-	-	✓
豆仓 (第 x 页)	-	✓	-	✓
显示屏/触摸屏 (第 x 页)	✓	-	-	✓
奶管及吸奶嘴 (第 x 页)				
饮料出口 (第 x 页)	✓	-	-	✓
粉渣盒 (第 x 页)	✓	-	-	✓
废水盘 (第 x 页)	✓	-	-	✓
外壳 (第 x 页)	✓	-	-	✓
机器下方台面 (第 x 页)	✓	-	-	✓

7.2.1.2. 取决于机器型号和配置

描述	每日一次	每周一次	每月一次	自定义
速溶粉料仓	-	✓	-	✓
独立牛奶出口	✓	-	-	✓
蒸汽棒	✓	-	-	✓
台下式落渣系	✓	-	-	✓

描述	每日一次	每周一次	每月一次	自定义
统				
速溶粉料混合器	✓	-	-	✓

7.2.2. Smart X 机器清洗概览

(需添加图片示例)

7.2.3. Smart X 速溶粉料附属模组清洗概览

(需添加图片示例)

7.3. 清洗程序 (标准)

7.3.1. 重新添加和目视检查清洗药丸瓶

(需添加警示信息) 刺激性产品

应注意 Cayeclean 牛奶清洗剂和 Caye 咖啡系统清洗药丸的潜在危险。在机器上执行任何操作时，必须遵守当地的安全规定。在使用有潜在危险的材料时，必须佩戴防护手套和眼镜。

1. 取下清洁仓盖，取出清洗药丸瓶并检查确认瓶中没有堵塞或破损的清洗药丸。
3. 如有必要，请对清洗药丸瓶进行清洗并清除堵塞或破损的洗机丸。
4. 重新装填咖啡机清洗药丸。

(需添加提示信息) 确保没有破损的洗机丸。

5. 将清洁药丸瓶放回原位并盖好清洁仓盖。

7.3.2. Smart X 机器及选配模组 (包括牛奶系统和速溶粉料附属模组) 的系统自动清洗程序

您可以在咖啡机上随时可以运行完整的清洗程序，完整的清洗程序会基于您设备的配置自动执行相应的清洗程序。您也可以在需要的时候选择执行单独系统 (如咖啡系统、牛奶系统和速溶粉料附属模组) 的清洗。您必须在当地食品安全法规规定的时间周期内进行至少一次完整的咖啡机清洗程序，否则咖啡机将无法制作饮品 (除非在当地食品安全部门特别允许的情况下取消)。

(需添加警示信息) 在屏幕上显示要求之前，不要从奶缸中取出奶管。管内的牛奶将被推回。

1. 按下触摸屏顶部左侧符号。



2. 点击“一键清洗”即可执行自动清洗。
 3. 按“是”（或“否”取消）。
（需要添加屏幕显示）
 4. 清空并清洗粉渣盒。
（需要添加示意图）
 5. 按“继续“。
 6. 检测到牛奶系统时
 - 在清洗过程中按提示取出奶缸并将其存放在冰箱中。
 - 必要时，可清空和清洗奶缸容器以及冰箱内部。
（需要添加示意图）
 7. 使用装清牛奶清洗剂时
 - 取下瓶盖。
 - 在干净的清洁盒中加入 25 毫升 Cayeclean。
（需要添加示意图）
- 使用牛奶清洗药丸时
- 在干净的清洁盒中中放入 1 颗药丸。
（需要添加示意图）
 8. 将奶管放入清洁盒，确保其正确平放在槽的底部。
（需要添加示意图）
 9. 按“继续“。

10. 检测到速溶粉料附属模组时。

（需要添加对应文字和示意图）

11. 按“继续“。

12. 等待咖啡机自动清洗完成。

（需要添加警示信息）灼伤或烫伤风险

在自动清洗过程中，机器将多次释放热清洗液和蒸汽。

手和皮肤应远离出口。

（需要添加提示信息）需要约 15 分钟才能完成整个清洗程序

13. 清洗完成后，取下清洗盒并进行清洗。

（需要添加示意图）

14. 用干净的湿布清洁牛奶盒，然后将牛奶盒放回原位。必要时，在牛奶盒中加入冷鲜奶。

（需要添加示意图）

15. 确保奶管正确平放在盒底部。

（需要添加示意图）

16. 在水槽中清空粉渣盒。

（需要添加示意图）

（需要警示信息）灼伤或烫伤风险

首次启动或清洗期间，粉渣盒可能含有热水，清空时请务必小心。

17. 冲洗并擦干粉渣盒。

（需要添加示意图）

18. 将粉渣盒并放回原位。

（需要添加示意图）

19. 按“是“确认粉渣盒已经清空（或按”否“取消）

（需要添加示意图）

20. 您的机器现已清洁且可使用。

7.3.3. 清洗饮料出口（包括咖啡出口、牛奶出口、热水出口和速溶粉饮品出口出口）

1. 关闭 (第 x 页)主电源开关。

2. 轻轻下拉以取下饮料出口。

3. 在用清洁剂清洗饮料出口并用清水冲洗干净。

4. 将饮料出口重新组装好。

(需要添加示意图)

7.3.4. 清空豆仓并清洗

1. 关闭 (第 x 页)主电源开关。
2. 取下豆仓的盖子。
3. 解锁豆仓 (下料口关闭)。
4. 取出豆仓并用其他容器存放里面的咖啡豆以备再次使用。
5. 用清洁剂清洗豆仓用水冲洗并用干净的抹布擦干。
6. 重新组装并锁定豆仓 (下料口打开)。
7. 补充咖啡豆 (第 x 页)。

(需要添加提示信息) 在重新装填咖啡豆之前, 确保豆仓完全干燥。

(需要添加示意图)

7.3.5. 清洁设备外壳

- 用湿抹布清洁外壳并用干抹布擦拭干净。

7.3.6. 清洁显示屏 | 触摸屏

1. 按下触摸屏的顶部中间 (1)。
2. 按下清洁屏幕按钮 (2)。
3. 倒计时期间, 按照以下建议对屏幕进行消毒。

(需要添加警示信息) 仅使用商用消毒剂。请勿使用卫生消毒剂!

将消毒剂喷洒到软布上, 然后用布小心地擦拭表面。

重要提示! 请勿将任何液体直接喷洒到屏幕表面上。

(需要添加提示信息) 屏幕显示的清洁倒计时使得在清洁屏幕时没有启动饮品的风险。

(需要添加示意图)

7.3.7. 清洗废水盘

1. 用清洁剂清洗格栅和废水盘内部, 然后用清水冲洗干净。

(需要添加示意图)

7.3.8. 清洁机器下方台面

1. 取出粉渣盒。
2. 清洁机器下方台面。
3. 放回粉渣盒。

(需要添加示意图)

7.4. 清洗程序（取决于机器型号和选配功能）

7.4.1. 清洗速溶粉饮料出口（选配）

（需要添加提示图标）根据机器型号和选配模组，此功能可能不可用。有关详细信息，请联系您的服务机构。

1. 关闭 (第 x 页)主电源开关。
2. 轻轻下拉以取下速溶粉饮料出口。
3. 在清洁剂清洗并用清水冲洗干净。
4. 重新组装好速溶粉饮料出口。

（需要添加示意图）

7.4.2. 清空并清洗速溶粉料仓（选配）

（需要添加提示图标）根据机器型号和选配模组，此功能可能不可用。有关详细信息，请联系您的服务机构。

1. 关闭 (第 x 页)主电源开关。
2. 取下顶部面板和速溶粉料仓盖 (1)。
3. 拉动并提起速溶粉料仓，将它取下。
4. 用清洁剂清洗所有部件，用清水冲洗干净并用一块干净的软抹布擦干。
6. 重新组装和安装速溶粉料仓。

（需要添加提示图标）确保在补充速溶粉前，速溶粉料仓是完全干燥的。

（需要添加示意图）

7.4.3. 清洗独立牛奶出口

（需要添加提示图标）根据机器型号和选配模组，此功能可能不可用。有关详细信息，请联系您的服务机构。

每日一次或按需用干净的软抹布独立牛奶出口。

7.4.4. 清洗蒸汽棒和蒸汽喷嘴

（需要添加提示图标）每次使用自动蒸汽棒后，需要对其进行擦拭和蒸汽吹扫。

1. 按下主屏幕上的闪烁的蒸汽吹扫按钮 (1)。
2. 使用干净的湿抹布布擦拭蒸汽棒。抹布需要每天消毒清洁和更换。
3. 在显示的屏幕上，按下蒸汽吹扫按键。

（需要添加示意图）

（需要添加提示图标）每天设备打烊时，需要清洗蒸汽喷嘴。

1. 关闭 (第 x 页)主电源开关。
2. 取下蒸汽喷嘴。

3. 确保密封圈不丢失。
4. 使用软刷、清洁剂和清水来清洗喷嘴。
5. 重新安装拧紧喷嘴，确保蒸汽不会从除喷嘴以外的地方泄露。

（需要添加示意图）

8. 故障排除

本章将介绍所有用户界面警告消息。

（需要添加警示图标）在对机器进行任何故障排除操作之前，必须先阅读并了解本手册的相关内容。如有任何不明之处，请咨询当地的服务机构。

（需要添加提示图标）插图显示为软件版本 x.xx。

插图显示为单色显示。

8.1. 故障消息示例

所有 Caye 咖啡机都配有内部故障排除和故障消息系统。以下屏幕显示了一个示例。

如果需要用户执行操作，将显示警告标志。

（需要添加示意图）

1. 按下信息提示标志可显示警告信息和所需的操作。
2. 按照显示的消息解决问题，完成后按确定。
3. 可重复以上操作直至警告标志消失。

（需要添加示意图）

8.2. 故障消息代码

故障消息的代码按样式（例如 E-XXX）、严重级别（例如黄色）和行为（例如用户可见）分类。具体请查阅以下代码分类：

8.2.1. 样式

样式	描述
	故障
	停止
	警告
	信息

8.2.2. 故障紧急程度分类

颜色	严重性	描述
	无	仅信息提示，无需客户解决
	低	无需高级用户，可由普通用户解决

颜色	严重性	描述
	中	需要高级用户尽快处理
	中高	需要高级用户立即处理 机器仍可使用，但是部分功能受限
	高	高级用户必须立即处理 机器被锁定，无法使用

8.2.3. 故障信息在设备上的显示和记录

符号	描述
需要添加图标	用户可见
需要添加图标	重复显示
需要添加图标	记录到故障历史数据

8.3. 故障消息 (E-XXX) (用户和超级用户权限)

(需要添加提示图标) 有关故障消息代码的详细信息，请参阅 xxxxxx

如果下面列出的操作未能纠正问题或出现此处未列出的其他问题，请联系当地的服务机构。

编号	模组	信息内容	处理方案

8.4. 停止消息 (S-XXX) (用户和超级用户权限)

(需要添加提示图标) 有关故障消息代码的详细信息，请参阅 xxxxxx

如果下面列出的操作未能纠正问题或出现此处未列出的其他问题，请联系当地的服务机构。

编号	模组	信息内容	处理方案

8.5. 警告消息 (W-XXX) (用户和超级用户权限)

(需要添加提示图标) 有关故障消息代码的详细信息，请参阅 xxxxxx

如果下面列出的操作未能纠正问题或出现此处未列出的其他问题，请联系当地的服务机构。

编号	模组	信息内容	处理方案

8.6. 常见问题解答

8.6.1. 豆仓解锁

流出的咖啡比较稀薄。

豆仓没有咖啡豆或已关闭，因此没有咖啡豆进入磨豆机。

- 补充咖啡豆或将豆仓锁定 (第 x 页)。

8.6.2. 未连接水源

主水龙头（通常在台下）或咖啡机水龙头（在废水盘下方）关闭。

- 打开所有水龙头。

8.6.3. 不出出奶

不出牛奶，但冰箱里的奶缸并不是空的。

1. 检查牛奶温度是否足够低 (3 °C)。务必为奶缸注入预先冷却的牛奶。
2. 确保进奶管的末端位于装满的奶缸底部。
3. 确保奶管未受到挤压且状况良好。

8.6.4. 蒸汽棒堵塞

- 每次准备使用蒸汽棒前后都需要让蒸汽棒进行吹扫动作 (第 x 页)。

（需要添加提示图标）不使用蒸汽吹扫功能会导致管道内部慢慢堵塞。将蒸汽吹扫加入日常程序，或参阅蒸汽吹扫按钮(第 x 页)。

9. 选配功能

本章介绍机器选配功能。

9.1. Smart X 机器选配功能列表

9.1.1. 磨豆机和豆仓

需要选配清单

9.1.2. 外壳

需要选配清单

9.1.3. 饮品出口

需要选配清单

9.1.4. 产品设置

需要选配清单

9.1.5. 其他

需要选配清单

9.2. 速溶粉料附属模组

需要选配清单

9.3. 豆仓盖带锁

豆仓锁用于安全目的（例如，自助服务机器）。

- 有关详细信息，请联系您的服务机构。
（需要添加示意图）

9.4. 清洗药仓的红色盖

盖子采用红色是为了避免在装填咖啡豆或机器清洗药丸时出错。

（需要添加示意图）

9.5. 清洗仓盖带锁

清洗仓盖锁用于安全目的（例如，自助服务机器）。

（需要添加示意图）

- 有关详细信息，请联系您的服务机构。

9.6. 自助模式预配置

此选件改善了自助模式等条件下机器的使用。

机器的配置如下：

- 单咖啡出口 (第 x 页)
- 杯子居中导轨 (第 x 页)
- 无独立牛奶出口 (第 x 页)
- 无蒸汽棒

9.7. 单咖啡出口

单出口提升了自助机器的客户体验。

- 有关详细信息，请访问电子支持中心
（需要添加示意图）

9.8. 独立牛奶出口

独立牛奶出口可在制作特浓咖啡的同时打出完美的奶泡，让咖啡师专注于拉花设计。

（需要添加示意图）

9.9. 自动可调美式咖啡温度

自动可调美式咖啡温度的配置使得可以通过软件设置调节美式咖啡出水的水温。

此选配件也可用于冰美式咖啡的出品。美式咖啡比例阀完全打开，并在特浓咖啡是指定温度的同时送出常温水。

（需要添加示意图）

9.10. 双牛奶系统

此选配功能允许用两种不同类型的牛奶制作饮品。

- 有关详细信息，请联系您的服务机构。

（需要添加示意图）

9.11. 台下式落渣系统

台下式落渣系统可以增加筒内容纳咖啡渣的容量。

- 有关详细信息，请联系您的服务机构。

（需要添加示意图）

10. 保修与一般信息

本章介绍保修限制以及有关机器和文档结构的基本信息。

10.1. 保修

Caye 生产的每台咖啡机出厂时都保证没有工艺和材料缺陷。保修有效期为自安装之日起 12 个月或制作 50,000 份饮品（以先到者为准）。

Caye 将自行决定维修或更换不符合本保修要求的部分或全部产品。Caye 在本保修项下的责任仅限

于维修或更换有缺陷的零件，而不包括磨损零件和维护产品。此外，以下情况下不提供保修：

- 忽视有关如何搬运、安装或操作机器或备件的说明，
- 机器由未经 Caye 批准的人员和/或公司拆解或者使用非原装部件改装或维修，
- 机器未用于预期用途，
- 未由 Caye 正式批准的人员和/或公司正确、及时地安装和定期维护，
- 进水水质不符合 Caye 的标准。

Caye 生产的每个备件在出厂时保证在自装运之日起的 12 个月内无工艺和材料缺陷。

修复的 Caye 所生产的每个备件在出厂时保证在自装运之日起的 6 个月内无工艺和材料缺陷。

若要根据我们的保修条款提出索赔，您必须将每台机器的完整安装表寄回给我们。保修期内寄回的任何备件必须在 90 天内寄送给 Caye，否则 Caye 必须开票收费。

用于 Caye 机器的所有清洁材料必须经制造商授权。不使用 Caye 的清洁材料将使保修无效。

10.2. 保修限制

对于下列情形，Caye 概不承担任何责任：

- 咖啡机使用不当，
- 未经授权擅自修改（自愿或非自愿），
- 不遵守咖啡机随附手册中的说明，
- 不遵守手册中的安全说明，
- 因使用机器造成的损失，特别是可能与软件使用相关的任何数据丢失或任何财务损失，
- 如果不按照制造商指定的方式使用咖啡机，则咖啡机提供的保护可能会受到影响。

当咖啡机连接到主机时，用户全权负责将结果（例如硬件、软件和固件）准确无误地传输到此系统。

（需要添加提示信息）在以下情况下，任何保修将被视为无效：

- 机器由未经授权人员安装；
- 安装不符合我们的数据手册；
- 滥用导致的损坏；
- 由未经授权人员进行维修保养；
- 未遵循强制服务和维修保养计划；
- 未进行强制的日常清洗；
- 不当储存导致的损坏；
- 不按本手册中说明操作，或按制造商原始提示以外的信息操作。

每台机器在运输前均已经过 Caye 测试。

10.3. 术语表

本手册中使用了以下术语和首字母缩略词。

10.3.1. 首字母缩略词

10.3.1.1. 常用首字母缩略词

需要研发提供相关信息

10.3.1.2. 机器系列首字母缩略词

需要研发提供相关信息

10.3.2. “人员”

制造商

Caye

用户

“用户”是指使用咖啡机制作咖啡或任何其他饮品的最终用户。

基础用户

“基础用户”指机器的所有者，无论是作为所有者使用，还是将其转让给第三方。

人员

“人员”包括对机器进行任何活动且符合制造商要求并因此获得授权的人员。

管理员（超级用户）

“管理员”是指获准对机器执行特定任务，经过适当培训的人员。

维修工程师

“维修工程师”是指获准安装、保养和维修机器，经过适当培训的人员。

服务机构

“服务机构”是指有权任命“维修工程师”的机构，从维修到用户培训等多个环节，您都可以联系服务机构。

10.3.3. 伤害

轻微伤害

不需要医治的可逆性损伤。

中度伤害

需要医治的可逆性损伤。

10.3.4. 产品

机器

即 Caye 生产的咖啡机

Cayefoam

Caye 改进的奶泡系统提供两步式咖啡师解决方案。这一代的 Cayefoam 使您可以按饮品类型打发不同绵密度的奶沫。。

咖啡清洗药丸

咖啡系统清洗产品。

牛奶系统清洗药丸

牛奶系统清洗产品。

Cayeclean

牛奶系统清洗产品。

10.3.5. 咖啡术语

10.3.5.1. 常规术语

咖啡师

在制作和供应咖啡饮品方面受过专门训练的人，如在咖啡馆。

意式浓缩咖啡

意式浓缩咖啡是各种以意式浓缩咖啡饮料的基底，也是最重要的部分。

Ristretto

Ristretto 是一种特浓咖啡，用等量的咖啡萃取，但水量减半。

Lungo 咖啡

Lungo 咖啡指一种特浓咖啡，用等量的咖啡萃取，但水量加倍。

美式咖啡（大杯黑咖啡）

美式咖啡是指用热水兑的特浓咖啡。

玛奇朵

玛奇朵咖啡是一种特浓咖啡，上面有一团奶泡。

拿铁玛奇朵

拿铁玛奇朵是一种三层饮品，底部是冷牛奶，中间是特浓咖啡，顶部是热奶泡。

卡布其诺

卡布其诺是咖啡和热牛奶的混合物，上面有热奶泡。

澳白咖啡

澳白咖啡是澳大利亚和新西兰最常见的一种咖啡。它是咖啡和热牛奶的混合物，上面有 5 毫米的热奶泡。

短笛拿铁

短笛拿铁是一种用浓缩咖啡杯制作的拿铁咖啡。这意味着由于其中含有蒸牛奶和细腻泡沫，这款咖啡具有非常浓郁但柔和的浓缩咖啡味道。

无咖啡因

无咖啡因咖啡。

10.4. 排版惯例

本手册中使用以下样式。

10.4.1. 警告

（需要添加警示图标）警告消息由此符号和粗体表示。主要风险以粗体显示（例如，灼伤风险）。不遵守这些消息可能会导致机器损坏、灼伤或必须中止饮品制作过程。

其用于表示：

- 迫在眉睫的危险情况，如果不加以避免，可能会对用户造成中度伤害；

- 或潜在的危險情况，如果不避免，可能会对用户造成轻微伤害。

10.4.2. 说明

（需要添加提示图标）用此符号表示说明。

用于表示首选流程或推荐用途和/或一般信息性说明。

10.4.3. 符号

- 流程：以数字（1、2、3）开头的文本表示要逐步执行的流程。
- 交叉引用和链接：此样式采用粗体（第 x 页）。
- 软件按钮：使用加粗斜体样式的文本（例如确定、保存、冲洗）。
- 数字列表：链接到插图的文本（1、2、3）。

11. 附录

本章包含其他内容，例如设备列表、用户管理员模组等。

11.1. Smart X 机器的设备列表

（需要添加提示图标）请注意，设备列表根据机器配置而不尽相同。

11.1.1. 通用配置

需要研发提供相关信息

11.1.2. 选配功能

需要研发提供相关信息

11.1.2.1. 速溶粉料附属模组设备列表

（需要添加提示图标）请注意，设备列表根据机器配置而不尽相同。

11.2. 备件订购

请联系当地服务机构或访问网站。

11.3. 用户权限

下表描述了机器出厂时制造商默认设置所指定的菜单用户级别权限。

- 用户（基础用户）
- 管理员（超级用户）

（需要添加提示图标）插图 3.17。
插图为单色显示。

11.3.1. “统计数据/历史数据”菜单中的用户权限

需要添加菜单示例

11.3.2. “饮品和饮品键”菜单中的用户权限

下表介绍了卡布其诺的默认设置。所有其他饮品的用户访问权限相似。
需要添加菜单示例

11.3.3. “显示”菜单中的用户权限

需要添加菜单示例

11.3.4. Smart X 咖啡机“豆仓及磨豆机”菜单中的用户权限

需要添加菜单示例

11.3.5. “洗机/待机”菜单中的用户权限

需要添加菜单示例

11.3.6. “密码”菜单中的用户权限

需要添加菜单示例

11.3.7. 其他设置和参数

（需要添加提示图标）请联系您的服务机构以获取更多信息。