

COFFEESECRET

智能手冲咖啡秤

CS-900-B-S | CS-900-B-L

[操作说明书]



ultrakoski

鉴定

本操作手册中的说明适用于 coffeeseecret 智能手冲咖啡秤。

您已经购买了质量精密称重秤，请小心使用。在使用本产品之前，请务必阅读本操作手册。

产品外观与结构图

ULTRAKOKI

Ultrakoki的CoffeeSecret咖啡秤盒所包含以下部件:

1. 咖啡秤支架
2. 咖啡秤本体
3. 使用说明书
4. Micro-USB 充电线 (1.5m)

* (S) 尺寸:

(L) 尺寸: 130mm(L) x 195mm (W) x 15.5mm (H)

* 重量: 1000g

* 上秤容量: 2.2 lbs / 1kg

* 下秤容量: 4.4 lbs / 2kg

* 计算单位: oz, g

* 显示屏: OLED 显示屏

* 电池: USB充电

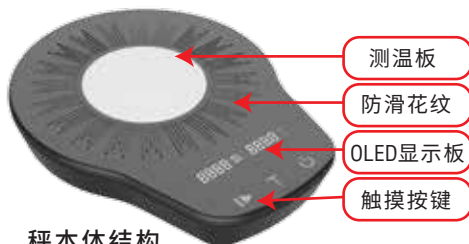
* 连接: Bluetooth 4.0

* 颜色部分: 黑色 / 白色

* 开/关机方式: 按键开 / 关机 / 自动关机

上秤: 支架

下秤: 秤本体



秤本体结构

测温板

防滑花纹

OLED显示屏

触摸按键

材料组成

- * OLED: 材质: 玻璃
- * 称面: 材质: PMMA + 不锈钢
- * 塑胶上盖: 材质: PMMA
- * 塑胶下盖: 材质: ABS
- * 支架: 航空铝合金 / 耐腐蚀不锈钢
- * 上称托架: 航空铝合金

电气规格

- * 定格电压: DC3.7V
- * 使用电池: 高密度聚合物电芯-软包
- * 高稳定性

功能

- * 上秤称重范围: 0-1000g
- * 下秤称重范围: 0-2000g
- * 解析度: 0-200g 0.1kg, 200-500g 0.5g, 500g-2000g 1g

使用温度与湿度

- * 使用温度: 5-35°C
- * 使用湿度: 30-85%RH
- * 保存温度: -20-60°C
- * 保存湿度: 0-95%RH
- * 使用寿命: 3年

杯架

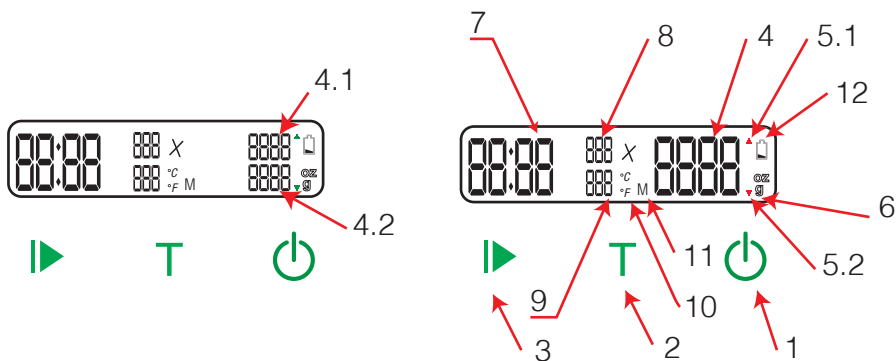
支架

底板

POGOPIN
磁性连接座

上秤支架结构





1. 电源键与秤别选择键：按第一次 启动咖啡秤电源，再按“上秤、下秤、上下秤同时、上下秤相加”共四段循环，长按三秒关机。
2. 归零键：按显示秤别，触摸即归零。
3. 启动键：计时等待前为 手/自动选择键。计时等待后为 启动/暂停键，长按两秒程序重新开始。
4. 重量显示：4搭配5.1是显示上秤重量；4搭配5.2是显示下秤重量；4搭配5.1 & 5.2同时亮起是显示上下秤相加后总重量；4.1&4.2搭配5.1 & 5.2是同时显示上秤与下秤的重量。
5. 5.1 代表上秤，5.2 代表下秤，同时亮起代表相加。
6. 重量单位显示：预设是g，单位转换必须透过手机APP执行。
7. 计时显示：正计时。
8. 咖啡浓度比例显示：开机是零，开始计时冲泡后“自动计算”下秤重量 / 已纪录的咖啡粉重量，单位是X（倍数）。
9. 显示咖啡壶的温度。
10. 温度单位显示：预设是C摄氏度，单位转换必须透过手机APP执行。
11. M 代表咖啡粉重量已经完成记忆。
12. 电池存量显示。


手冲教学模式

ULTRAKOKI


此模式为预设上下秤重量同显,自步骤1~8都不做显示切换。

自步骤9~11可以按 \odot 切换上秤、下秤、上下秤相加、上下秤同显等四种显示模式循环。


自步骤1~7可以短按 \blacktriangleright 切换到手冲专业模式、手冲教学模式。




上秤 滤杯、滤纸 下秤 咖啡壶	上秤 重量 下秤 重量	步骤 01
<p>上秤置入滤杯、滤纸,下秤置入咖啡壶。 两项置入后自动归零,若受到环境影响未能完全归零,也可以触摸一次T键再次归零。</p>		




滤杯入豆秤重	上秤 重量 下秤 重量	步骤 02
<p>放入咖啡豆到上秤滤杯内直到你要的咖啡豆重量,侦测到有上秤重量后就进入下步骤,但上秤仍持续显示即时重量。</p>		



请取豆研磨	上秤 重量 下秤 重量	步骤 03
<p>取出咖啡豆到磨豆机去磨成咖啡粉,滤杯、纸放回到上秤,进入下步骤。</p>		



清洗滤纸	上秤 重量 下秤 重量	步骤 04
<p>用热水冲洗上秤滤杯里的滤纸,待滤纸里的清水滴完,即进入下步骤。</p>		



清除废水	上秤 重量 下秤 重量	步骤 05
<p>取出下秤咖啡壶倾出壶内的清洗滤纸水,进入下步骤。</p>		



请置回咖啡壶

上秤重量
下秤重量

步骤 06

将咖啡壶重新放回下秤，然后上下秤自动归零，进入下步骤。



请入咖啡粉

上秤重量
下秤重量

步骤 07

此步骤之前若上下秤没有完全归零，也可以触摸一次T 键来再归零一次，再将磨好的咖啡粉放进滤纸，入粉停止后，进入下步骤。
(此时可取出滤杯来调整咖啡粉平整度，之后再将滤杯置回上秤。)



按 ▶ 开始冲泡

上秤重量
下秤重量

步骤 08

按一次 ▶ 键开始计时，自动将上秤里的重量，记录成咖啡粉的重量然后将上秤归零，进入下步骤。



请开始注水

水粉比 X
温度 C

上下秤
相加重量

步骤 09

显示屏(请开始注水) 闪烁等待第一滴水进入上秤来启动计时，进入下步骤。



冲泡计时

水粉比 X
温度 C

上下秤
相加重量

步骤 10

开始注水后，显示计时时间、冲泡水粉比例(下壶入水重量/ 已记录的咖啡粉重量)、咖啡壶温度、注水重量(以上均为预设上下秤相加后的重量，但也随时可以按电源键来改变四种秤别显示)。



冲泡完成

水粉比 X
温度 C

上下秤
相加重量

步骤 11

当到达您要的咖啡水粉比时就可以停止注水，完成冲泡停止有两个方式，取出滤杯或取出咖啡壶。冲泡完成与计时完成时间交互显示，其余冲泡比例与重量显示停留在完成当时的数据不再改变。

长按下 ▶ 3秒钟来重新开始。


手冲专业模式

ULTRAKOKI

此模式为预设上下秤重量同显,自步骤1~8都不做显示切换。

自步骤9~11可以按 \odot 切换上秤、下秤、上下秤相加、上下秤同显等四种显示模式循环。


自步骤1~7可以短按 \blacktriangleright 切换到手冲专业模式、手冲教学模式。



请入咖啡粉 上秤重量
下秤重量

步骤 07


此步骤之前若上下秤没有完全归零,也可以触摸一次T 键来再归零一次,再将磨好的咖啡粉放进滤纸,入粉停止后,进入下步骤。
(此时可取出滤杯来调整咖啡粉平整度,之后再滤杯置回上秤。)



按 \blacktriangleright 开始冲泡 上秤重量
下秤重量

步骤 08


按一次 \blacktriangleright 键开始计时,自动将上秤里的重量,记录成咖啡粉的重量然后将上秤归零,进入下步骤。



请开始注水 水粉比 X
温度 C 上下秤
相加重量

步骤 09


显示屏(请开始注水) 闪烁等待第一滴水进入上秤来启动计时,进入下步骤。



冲泡计时 水粉比 X
温度 C 上下秤
相加重量

步骤 10

开始注水后,显示计时时间、冲泡水粉比例(下壶入水重量/已记录的咖啡粉重量)、咖啡壶温度、注水重量(以上均为预设上下秤相加后的重量,但也随时可以按电源键来改变四种秤别显示)。



冲泡完成 水粉比 X
温度 C 上下秤
相加重量

步骤 11

当到达您要的咖啡水粉比时就可以停止注水,完成冲泡停止有两个方式,取出滤杯或取出咖啡壶。冲泡完成与计时完成时间交互显示,其余冲泡比例与重量显示停留在完成当时的数据不再改变。
长按下 \blacktriangleright 3秒钟来重新开始。