

DiFluid Omix

用户使用手册

*产品视频教程，请扫描包装里的二维码卡片

中文 — 01P · English — 34P · 日本語 — 72P · 繁體中文 — 108P

目录

请仔细阅读本手册的内容，以确保您能够正确且安全地使用本产品。

- 感谢您购买咖啡多功能检测仪DiFluid Omix。
- 本使用说明书中所记载的事项及产品规格，如有改良，可能在未经预告的情况下变更。
- 本说明书内容在编写时已尽力确保准确性，如您发现有任何问题，敬请告知我们。
- **最新电子版说明书**请到微信搜索公众号下载：流数科技

注意

- ！除维修人员外，请勿打开机壳进行维修。这不仅会导致保修失效，还可能损坏设备并使其功能丧失。
- ！若因您未按照本说明书里记载的正确的方式使用本产品(包括配件)导致损害发生，对此本公司不承担任何责任。
- ！对于因本产品缺陷所造成的任何直接、间接、特殊的损害，即便已经被告知该损害的可能性，也不承担任何责任。同时，对于第三方提出的权利主张亦不承担责任。
- ！如果发现设备异常，请联系您购买的店铺客服。

2026年4月

1 核心功能介绍

产品特点	05
------------	----

2 认识部件

认识部件	06
------------	----

3 规格说明

参数	08
包装	09

4 使用前准备

关于电源	10
充电说明	11
App 下载	12

5 开机前必读

开机前必读	13
-------------	----

6 “READY” 界面基础操作

“READY” 界面基础操作	15
----------------------	----

7 标定

色值标定	17
水活性标定	18
初始化内胆 (含水率 - 密度)	20

8 检测

检测项目 : 水活性、含水率、密度	21
检测项目 : 烘焙分析	24

9 单个项目检测

单个项目检测	26
--------------	----

10 结果页面注释

检测结果页注释	28
含水率、密度、目数结果页注释	29
水活性结果页注释	30
烘焙分析结果页注释	31

11 水活性标定溶液配置方法

水活性标定溶液配置方法	32
-------------------	----

12 烘焙标准规范

烘焙标准规范	33
--------------	----

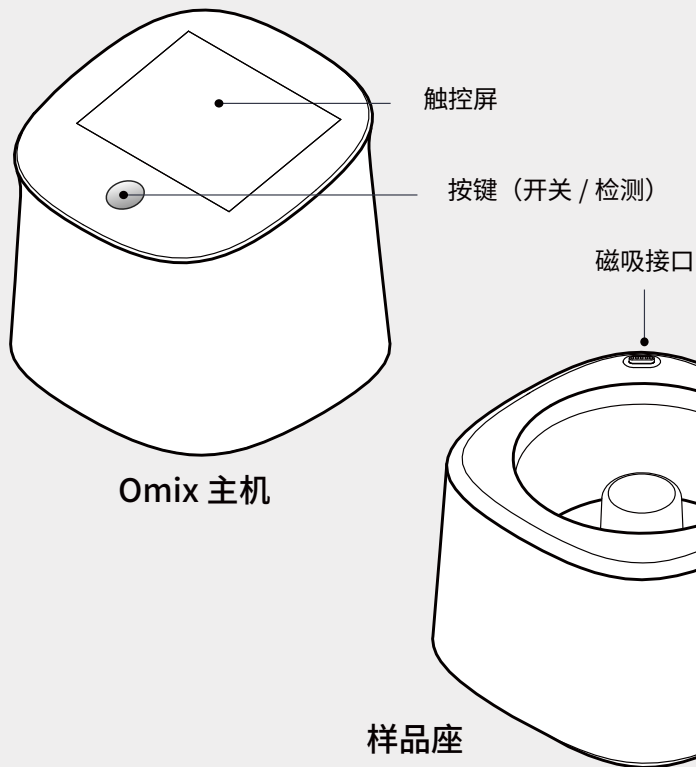
核心功能介绍

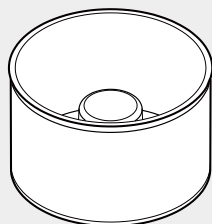
Omix 集水活性、含水率、密度、色度、目数、温湿度、气压海拔、样品温度、膨胀率等关键数据于一体的检测设备。利用光学、电磁等传感技术及多种 AI 算法融合模型，提供高效精准结果，满足用户对咖啡豆的精密把控。

1. 产品特点

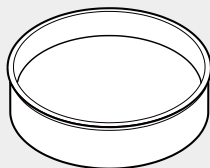
- 1. 多场景应用：**支持鲜果、生豆、干果、带壳豆、熟豆、咖啡粉等多种样品检测，自动识别被测种类，保证结果可靠。
- 2. 水活性创新检测：**利用镜面冷凝法，30 秒左右获取准确水活性结果。
- 3. 真实密度计算：**自动识别缝隙率，提供补偿模型，生成真实密度。
- 4. 自研体积检测：**全面反映豆子的饱满度、密实度及形变特征，单位为 mm^3 。
- 5. 创新内胆设计：**根据样品种类配置可替换内胆，适应不同被测场景需求。
- 6. 便捷校准：**提供含水率、色值一体的校准内胆，支持 App 在线参数调整，保障仪器准确度。
- 7. App 数据关联：**数据存储于 App 内，支持线上交流分享。
- 8. OTA 远程升级：**通过 WiFi、蓝牙进行功能更新，无需返厂。
- 9. SDK 二次开发：**支持接入第三方平台，实现更多应用场景。

认识部件

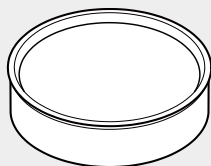




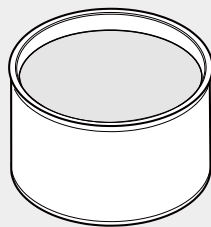
生豆内胆
(A 号内胆)



熟豆内胆
(B 号内胆)



咖啡粉内胆
(C 号内胆)



色值标定内胆
(D 号内胆)



实际的内胆上有分别印刷 ABCD，来区分内胆，下面都以 ABCD 为称呼进行说明。

内胆名称	检测项和用途	可检测样品种类
A 号内胆	检测水活性、含水率、密度、目数	鲜果 / 生豆 / 干果 / 带壳豆 / 熟豆
B 号内胆	检测熟豆的色值、标定水活性器皿	熟豆
C 号内胆	检测咖啡粉的色值	咖啡粉
D 号内胆	标定色值	无

规格说明

1. 参数

名称	Omix
型号	CB101 Plus
功能	色度、水活性、含水率、密度、目数、温湿度、气压海拔、样品温度、膨胀率
支持样品种类	鲜果、生豆、带壳豆、干果、咖啡熟豆、咖啡粉
色度	量程：1-150 Agtron，精度：±0.1 Agtron，分辨率：0.1 Agtron
水活性	量程：0.2-1 Aw，精度：±0.005 Aw，分辨率：0.001 Aw
含水率	量程：0~60 %，精度：±0.1 %，分辨率：0.1 %
密度	量程：0-1500 g/L，精度：±0.5 g/L，分辨率：0.1 g/L
体积	量程：0-1000 mm ³ ，精度：±20 mm ³

续表:

目数	9-25 目
整机尺寸 (长 * 宽 * 高)	120*120*170 (mm)
重量 (主机 + 样品座)	822 g
屏幕	3.5 寸高清触控屏 (70.08*52.56 mm)
电池	锂电池 *2
数据记录	1000 条
工作温度	0-45 °C
充电接口	USB-C
充电参数	5V=2A

2. 包装

Omix 主机 *1	水活性标定溶液配置皿 *1	USB-C 充电线 *1
Omix 样品座 *1	托盘 *1	工具箱 *1
生豆内胆 (A 号内胆) *1	豆勺 *1	合格证 *1
熟豆内胆 (B 号内胆) *1	刮尺 *1	检测报告 *1
咖啡粉内胆 (C 号内胆) *1	粉刷 *1	快速入门手册 *1
含水率 - 色值标定内胆 (D 号内胆) *1	钢化膜 *1	说明书 (含保修卡) *1

使用前准备

1. 关于电源

本产品使用锂离子电池。



锂离子电池使用注意事项

为确保安全，请在处理电池时遵守以下事项：

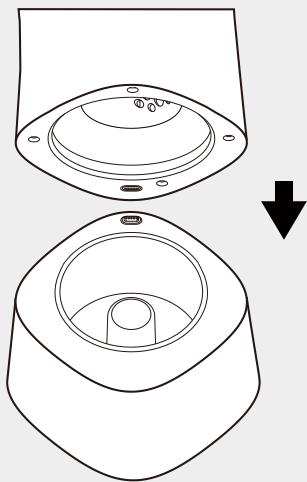
- a. 长期不用设备时，请充满电后保存，并定期拿出充电，电源不足的状态保存可能会损伤设备硬件导致故障。
- b. 请勿拆解或改装电池。电池内置有防止危险的安全机制和保护装置。如果这些装置受到损坏，可能导致电池发热、冒烟、爆裂或起火。
- c. 请勿在火源附近或高温环境（如烈日下）充电。高温可能激活保护装置，导致无法充电。如果保护装置损坏，电池可能因异常电流或电压充电，进而引发内部化学反应异常，导致发热、冒烟、爆裂或起火。
- d. 如果在使用、充电或存储电池时，发现异味、发热、变色、变形或其他异常情况，请立即停止使用本产品。继续使用可能会导致电池发热、冒烟、爆裂或起火。

电源使用注意事项

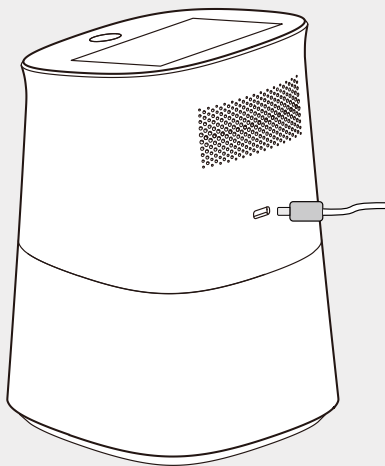
- a. 当设备无法开机或电池电量不足时，请充电。
- b. 充电口位于设备底部。请使用附带的或市售的USB数据线。
- c. 本产品不附带USB充电适配器。请单独购买满足5V/2A输出规格的市售USB充电适配器。

2. 充电说明

a. 使用前，确保电池电量充足。本产品分为主机和样品座两部分，每部分都配备电池。如需充电，请使用 USB-C 接口进行充电。（注意：主机上盖和样品座分开，单充主机上盖只能补充主机电池的电量，主机和样品座扣合才能两电池同时充电。）

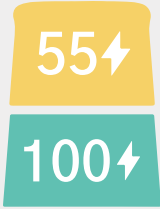


a. 主机与样品座的磁吸对齐扣合

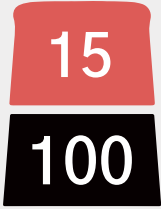


b. 将充电线插入主机侧面充电接口

b. 电量说明：显示屏右上角会同时显示两个电池的百分比电量，其中上层是主机电量，下层是样品座电量。电池状态说明如下图所示。



a. 充电状态下，充满电电池图标显示绿色，正在充电显示黄色。



b. 电池电量低于 15%，电池图标，会显示红色。



c. 样品座与主机未扣合的情况下，主机电池图标会显示“×”。

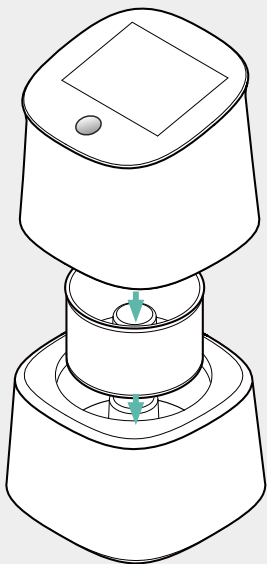
3. App 下载

扫描下方二维码，即可下载 **CoffeeOS 应用程序**。



开机前必读

开机前，请务必将**空的 <A 号内胆>**放置到样品座内。单击电源按钮开机，进入到“READY”界面表示开机成功。



1. 将空的A号内胆放置到样品座内，并盖上主机。



2. 进入“READY”界面，表示开机成功。



注意：
每次开机，都需进行此操作。



报错：开机后若出现提示，请根据提示完成相应操作。

- 提示 **< 内胆异常 >** 时，请将空的 **< A 内胆 >**，放入样品座中，再开机操作。
- 提示 **< 内胆未清空 >** 时，请清空内胆内物品后再进行下一步操作。



a. **< 内胆异常 >** 报错界面



b. **< 内胆未清空 >** 报错界面



- 假如有正确的放入 A 号内胆，可还是有报错，请联系官方售后。
- 如果未放置空的 A 号内胆就将设备开机，并强制在菜单界面点击 **< 标定 >**，再点击 **< 初始化内胆 >** 进入“READY”界面进行检测，会导致测量结果不准确。

“READY” 界面基础操作

1. “READY” 界面从左往右滑动，出现菜单界面

- a. 检测：水活性、含水率 - 密度、色度等项目进行测量。
- b. 标定：水活性、含水率 - 色值、初始化内胆。
- c. 设置：访问更多的 Omix 设置项目。
- d. 历史记录：查看所有检测的历史数据。

2. “READY” 界面从右往左滑动，出现历史记录界面

- a. "READY" 界面从右往左滑动一次，可查看最近一次的检测历史记录，然后再向下滑动点击 < 历史数据 > 可查看全部历史记录。

3. 菜单界面下，点击 < 设置 > 选项，进入设置界面

- a. 检测：单个检测水活性、含水率 - 密度、烘焙分析项目。
- b. 通用：设置语言、屏幕亮度等。
- c. 设备信息：可以查看更多 Omix 产品信息。
- d. 恢复出厂模式：长按屏幕，等待进度条指示完成填充，即可完成出厂设置。（请注意：此操作将清空历史记录并恢复参数为出厂默认设置状态。）



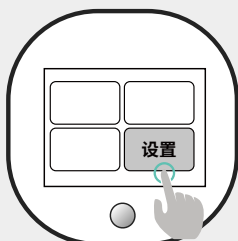
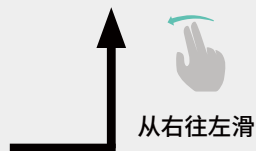
菜单界面



历史记录界面



READY 界面



菜单界面



设置界面

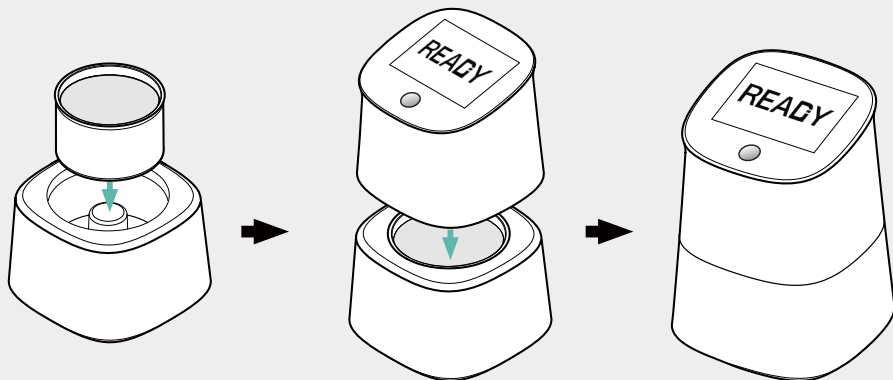
标定



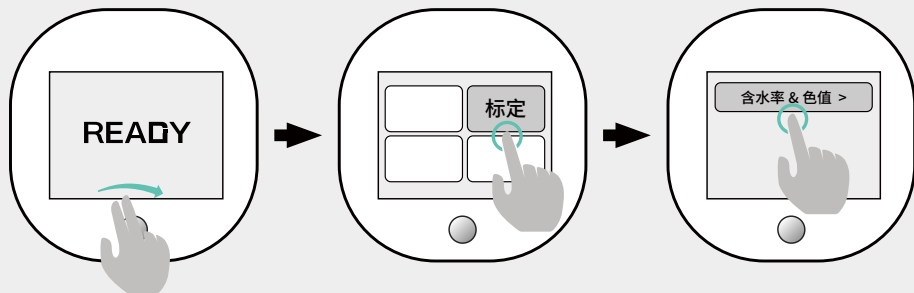
除了正常的标定频率外，每当环境的温度变化较大时，可能会影响测量结果的准确性，建议在测量前先进行测量项目的标定。

1. 色值标定

a. 已开机状态下，使用 **< D 号内胆 >** 放置于样品座内，“READY” 界面从左向右滑，点击 **< 标定 >**，再点击 **< 色值 >**。



1. 开机状态下，使用 D 号内胆放置于样品座内。



2. “READY” 界面从左往右滑，点击 < 标定 > 进入标定页面，在标定页面，轻触 < 色值 > 选项进行操作。

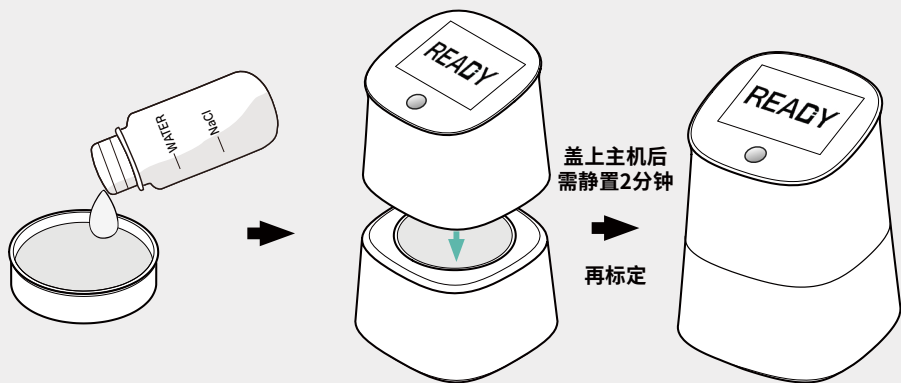


操作频率：

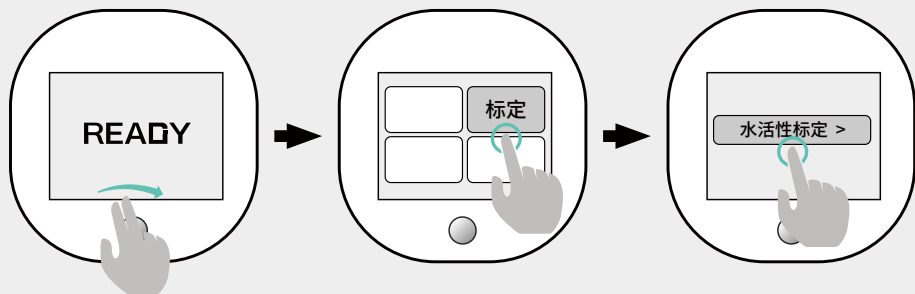
正常情况下，建议一周标定一次。如果使用过程中感觉到数值异常，请随时进行此标定操作。

2. 水活性标定

- 水活性标定液的配置说明，请参阅32页。
- 配置完成后，在已开机状态下，使用 **< B 号内胆 >** 放置于样品座内，将配置的溶液**全部倒入内胆**中，饱和后的未溶解食盐颗粒可与水一起倒入，**盖上主机后，静置2分钟**。“READY” 界面从左向右滑，点击 < 标定 >，再点击 < 水活性标定 >。



1. 配置完成后，将配置的溶液**全部**倒入 B 号内胆中，并将内胆放置于样品座内。
注意不能倾倒内胆，要平稳的将内胆放入样品座。



2. “READY” 界面从左往右滑，点击 < 标定 > 进入标定页面，在标定页面，轻触 < 水活性标定 > 选项进行操作。

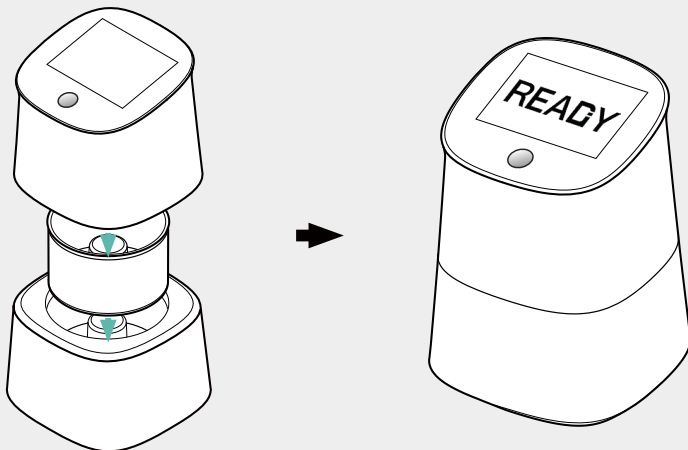


操作频率：

正常情况下，建议一周标定一次。如果使用过程中感觉到数值异常，请随时进行标定操作。

3. 初始化内胆（含水率 - 密度）

a. 未开机状态下，将空的 **< A 号内胆 >** 放置于样品座中，长按 2 秒按键开机，开机的过程中 Omix **会自动初始化内胆**，无需手动操作。



考虑有时想要手动初始化，也可将空的 **< A 号内胆 >** 放置于样品座后，从“READY”界面从左向右滑，点击 **< 标定 >**，再点击 **< 初始化内胆 >** 进行操作。

检测



出厂默认设置：

a. < 自动识别 > 默认为开启；< 自动检测水活性 > 默认为关闭。以下的检测方法说明，是基于默认设置的状态下进行表述。

b. < 自动识别 > 为开启状态下，Omix 会自动识别样品种类进行检测，无需手动选择样品种类。

设置（检测样品种类）



自动识别



干果



带壳豆



生豆



a. < 自动识别 > 界面

设置（水活性）



自动检测水活性

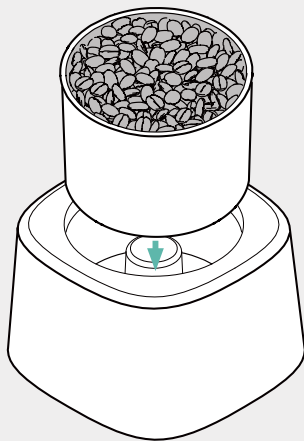
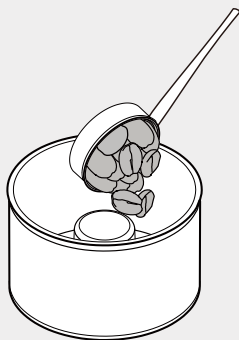
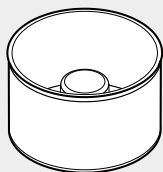


启用此功能后，Omix 将在点击测试按钮时开始测量水活性。您也可以稍后在组合结果页面上手动启动此功能。

b. < 自动检测水活性 > 界面

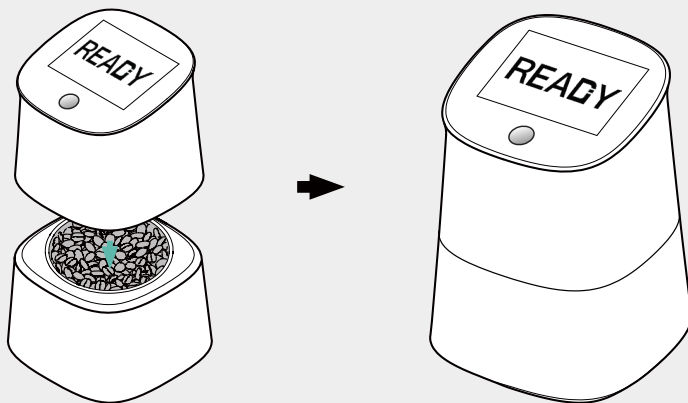
1. 检测项目：水活性、含水率、密度

- a. 关机状态下，将**空的 <A 号内胆>** 放入样品座后开机。再取出 <A 号内胆>，将被测样品填满内胆，并使用配套刮尺**轻压刮平表面**，使其上边沿**尽量齐平**。（**注意:不可压实样品！**）
- b. 将装有样品的内胆放置于样品座中，确保平稳。
- c. “READY” 界面单击按键，或轻触屏幕任意位置，即可开始检测。



1. 使用 A 号内胆，先确保内胆中无残留物，将被测样品填满内胆，**使其上边沿尽量齐平**。

2. 将装有样品的内胆放置于样品座中，确保平稳。



3. 盖上主机，并确保磁吸接口扣合，点击主屏幕按钮进行检测。



由于<自动检测水活性>出厂默认为关闭，所以不会在此操作步骤后直接显示水活性结果。需要检测水活性的情况下，可直接在结果页点击<水活性>的项目开始检测。另外，如果您需要在此模式直接显示水活性结果，可在“READY”界面从左往右滑，点击<设置>，再点击<自动检测水活性>并点击开启此功能。**连续水活检测，每次需间隔2分钟。**

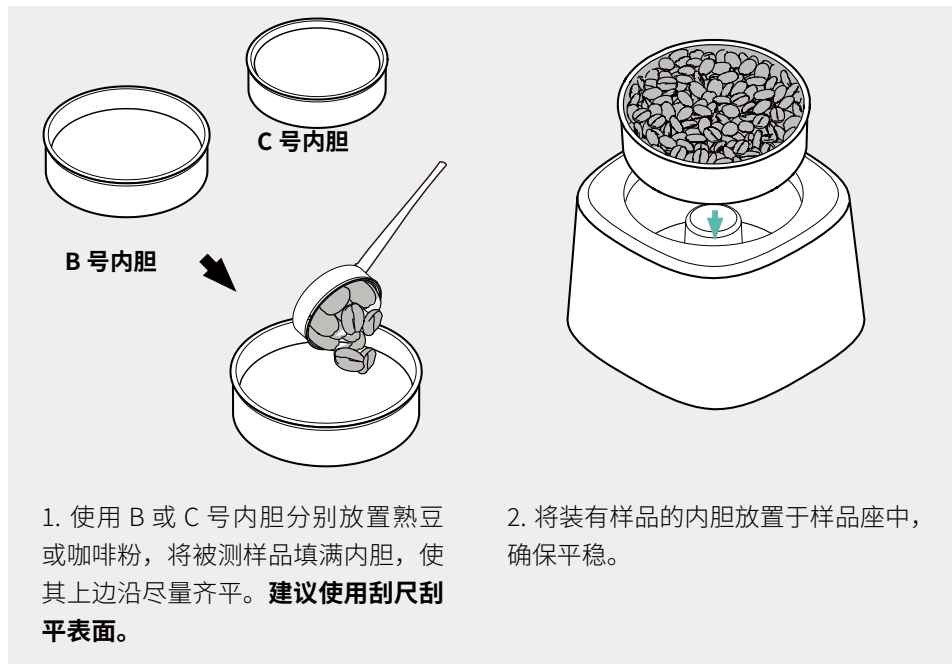
2. 检测项目：烘焙分析

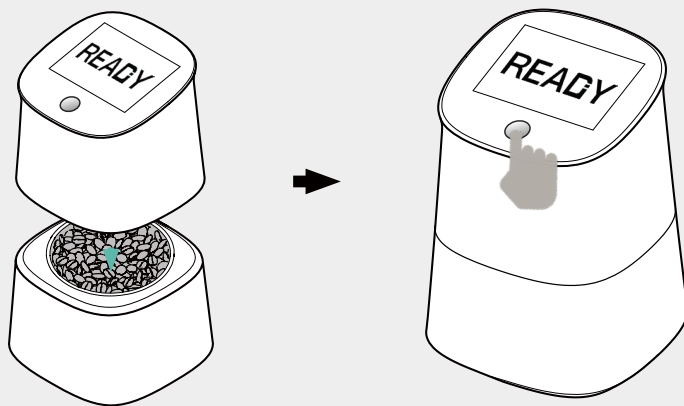
a. 熟豆使用 **< B 号内胆 >** / 咖啡粉使用 **< C 号内胆 >**，确保内胆中无残留物，将被测样品填满内胆，并使用配套刮尺**刮平表面**，使其上边沿**尽量齐平**。

(注意:不可压实样品!)

b. 将装有样品的内胆放置于样品座中，确保平稳。

c. “READY” 界面单击按键，或轻触屏幕任意位置，即可开始检测。





3. 盖上主机，并确保磁吸接口扣合，点击主屏幕按钮进行检测。



使用 B 和 C 内胆，不会显示水活性结果。

单个项目检测

检测



100
100

含水率 - 密度

检测

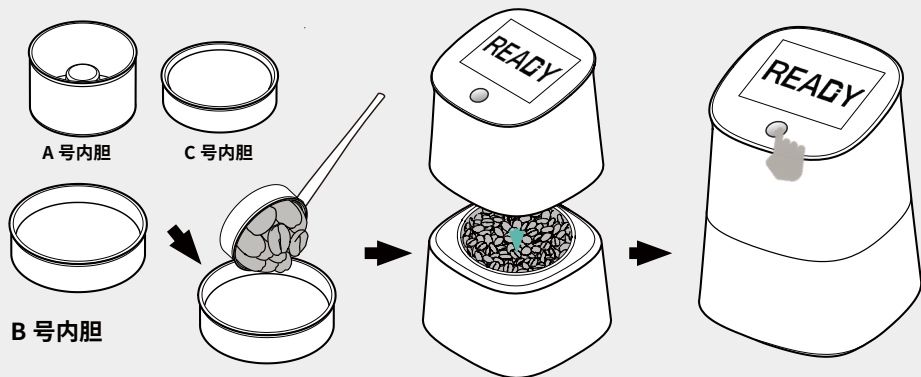
水活性

检测

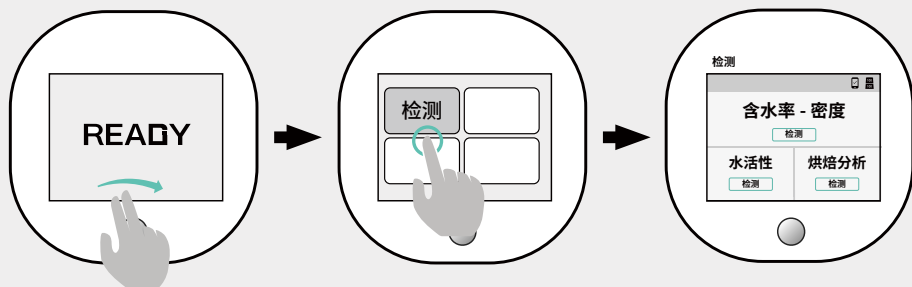
烘焙分析

检测

检测项目	使用内胆	可检测样品种类
含水率 - 密度	A 号内胆	鲜果 / 生豆 / 干果 / 带壳豆 / 熟豆
水活性	A 号内胆	鲜果 / 生豆 / 干果 / 带壳豆 / 熟豆
烘焙分析	(豆) B 号内胆	熟豆
	(粉) C 号内胆	咖啡粉



1. 取上表格项目对应的内胆，确保内胆中无残留物，将被测样品填满内胆，并使用配套刮尺刮平表面，使其上边沿尽量齐平。



2. “READY” 界面从左往右滑，点击 < 检测 >，点击对应的检测项目，即可开始检测。

检测结果页注释

样品类型

当前被测样品的种类。

含水率 - 密度

当前样本咖啡豆的含水率、密度及目数范围。

体积

单位为 mm^3 。



生豆



100
100

含水率 - 密度 >

11.2 % - 3.2 g/L

目数: 16 - 18# 单豆体积: 301mm^3

水活性

0.628 Aw

烘焙分析 >

124.2 Agtron

浅度烘焙

环境温度: 23.9°C

湿度: 79%

气压: 101.7kPa 123m

水活性

当前样本咖啡豆的水活性数值。

烘焙分析

当前样本咖啡豆的烘焙色度值。

环境信息

当前测量环境的温度、湿度、大气压强及预估海拔。

含水率、密度、目数结果页注释

目数

当前样本咖啡豆的目数范围。

估计密度

结合缝隙率计算得到的真实密度。

缝隙率

当前样本缝隙面积占整体面积的百分比。



含水率 - 密度



目数

13-15 #

估计密度

1101.9g/L

缝隙率

0.17

堆积密度

828.6g/L

重量

133.7g



← Φ 5.55 mm →

平均尺寸

咖啡豆的比例最多的尺寸（短径）。

重量

当前样品重量。

堆积密度

计算当前样本重量与内胆容积所得密度。

水活性结果页注释

水活性

当前检测项目名称。

镜面冷凝法

检测水活性使用的方法。



水活性



镜面冷凝法

水活性：0.509Aw

镜面温度：14.8°C

样品温度：25.7°C

检测完成

镜面温度

代表检测时镜面的温度。

样品温度

代表检测时样品的温度。

水活性

代表此样品水活性结果。

烘焙分析结果页注释

烘焙分析



样品类型

当前被测样品为咖啡豆或咖啡粉。

烘焙分析标准

当前结果页面烘焙度使用的标准。

烘焙度

当前饼图高亮部分的烘焙度。

比例

当前饼图高亮部分的烘焙度占全部样品的比例。

均值

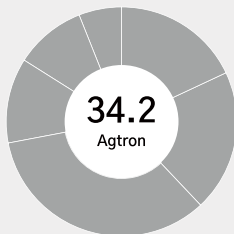
烘焙度平均值，反映整体烘焙度。

标准差

烘焙度标准差，反映烘焙均匀度，数值越小越均匀。

分布详情

样品烘焙度的详细分布柱状图，以均值为中心展现。

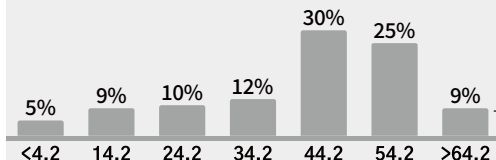


COMMON
肉桂烘焙
占比: 32.2%

向下滑动



均值 **34.2** 标准差 **12.2**



水活性标定溶液配置方法

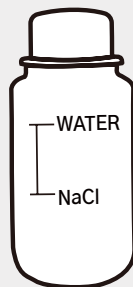
溶液是使用食盐与水进行配置，方法如下：

- 加入食盐与水：取出 Omix 工具箱中的配置瓶，将食盐倒入干净的配置瓶中直至 NaCl 标识线处。再将自来水或 RO / 蒸馏水倒入瓶中，直至 WATER 标识线处。
- 摇匀：将瓶盖锁紧，摇匀瓶中液体，使食盐逐渐完全溶解。然后放在没阳光直射的地方 1 小时后再使用。**有些许沉淀的效果更好，代表充分的饱和了。校准时，未溶解食盐可与水一起倒入 B 号内胆。**



注意：

- 当瓶中的盐不再溶解，此时盐水即达到饱和状态。有些许沉淀的效果更好，代表充分的饱和了。
- 食盐的种类：推荐使用自然食用盐、精制食用盐等。
- 在**气温较冷**的环境中，请加入**温开水**溶解颗粒盐，摇晃后先冷却至室温，再进行标定。



烘焙标准规范

1. 烘焙标准汇总

AGTRON 数值	COMMON	SCA
$0 \leq \text{AGTRON} \leq 30$	意式烘焙	非常深
$30 < \text{AGTRON} \leq 40$	法式烘焙	深度烘焙
$40 < \text{AGTRON} \leq 50$	深城市烘焙	中深
$50 < \text{AGTRON} \leq 60$	城市烘焙	中度烘焙
$60 < \text{AGTRON} \leq 70$	深度烘焙	中浅
$70 < \text{AGTRON} \leq 80$	中度烘焙	浅度烘焙
$80 < \text{AGTRON} \leq 90$	肉桂烘焙	非常浅
$90 < \text{AGTRON} \leq 150$	浅度烘焙	极浅

DiFluid Omix

User Manual

*产品视频教程，请扫描包装里的二维码卡片

中文 — 01P · **English — 34P** · 日本語 — 72P · 繁體中文 — 108P

Contents

Please read this manual carefully to ensure that you use this product correctly and safely.

- Thank you for purchasing DiFluid Omix.
- The contents and product specifications described in this user manual are subject to change without prior notice due to improvements.
- We have made every effort to ensure the accuracy of this manual at the time of writing. If you find any issues, please let us know.
- You can download **the latest digital version of the manual** from the following website:



Caution

- ! Do not open the casing for repairs unless you are a qualified technician. Doing so will void the warranty, may damage the device, and result in loss of functionality.
- ! The company is not responsible for any damage caused by improper use of this product (including accessories).
- ! The company shall not be held liable for any direct, indirect, or other damages arising from defects in this product, even if the possibility of such damages was advised. We also assume no responsibility for any third-party claims.
- ! If you notice any abnormality with the device, please contact the customer service of the store where you purchased it.

April 2026

1 Core Functions Introduction

Product Features	39
------------------------	----

2 Know Your Omix

Know Your Omix	40
----------------------	----

3 Specifications

Product Parameters	42
Package Contents	44

4 Preparation Before Use

About the Power Supply	45
Charging Instructions	46
App Download	47

5 Read Before Operation

Read Before Operation	48
-----------------------------	----

6 Basic Operations From the “READY” Screen

Basic Operations From the “READY” Screen	50
--	----

7 Calibration

Agtron Calibration	53
Water Activity Calibration	55
Initialization of Inner Container (Moisture–Density)	56

8 Testing

Testing Options: Water Activity, Moisture Content, Density	58
Detection Item: Roasting Analysis	62

9 Individual Measurement

Individual Measurement	64
------------------------------	----

10 Results Page

Testing Results Page	66
Moisture Content, Density, Mesh Result Page Annotations	67
Water Activity Results Page Notes	68
Roast Degree Results Page Annotation	69

11 How to Prepare the Water Activity Calibration Solution

How to Prepare the Water Activity Calibration Solution	70
--	----

12 Roast Standard Specifications

Summary of Roast Standards	71
----------------------------------	----

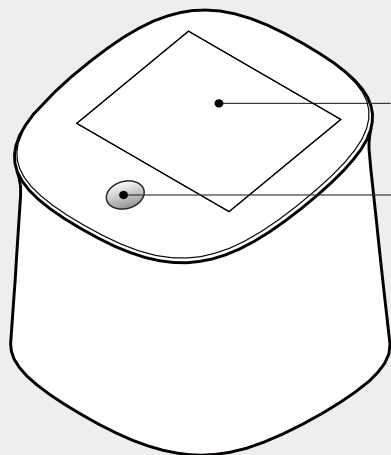
Core Functions Introduction

Omix is a device that measures key data such as water activity, moisture content, density, roast level, mesh, temperature, humidity, sample temperature, atmospheric pressure, altitude, and expansion rate. It utilizes optical, electromagnetic, and various algorithmic fusion models to provide quick and precise results.

1. Product Features

1. **Versatile:** Supports detection of various samples such as coffee cherries, green coffee, dried cherries, parchment coffee, roasted coffee, ground coffee, and can automatically identify sample types to ensure reliability of results.
2. **Water Activity Detection:** Utilizes the chilled-mirror-dew-point method to obtain accurate water activity results in about 30 seconds.
3. **True Density Calculation:** Automatically identifies gap rate and provides compensation models to calculate true density.
4. **Single Bean Volume Detection:** Fully reflects the plumpness, density, and deformation characteristics of the beans. The unit is mm^3 .
5. **Convenient Container Design:** Removable inner sample container, adaptable to different testing scenarios.
6. **Easy Calibration:** Calibration containers integrate moisture content and agtron value, with support for parameter adjustment via the app to ensure accuracy.
7. **APP Data Integration:** Supports communication and sharing through data stored within the app.
8. **OTA Remote Upgrades:** Feature updates via WiFi or Bluetooth.
9. **SDK Support:** Supports integration with third-party platforms.

Know your Omix

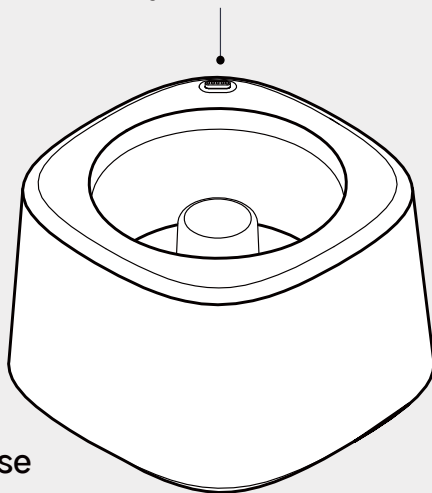


Omix Main Unit

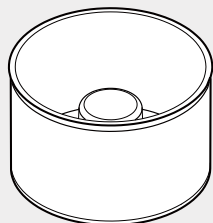
Touchscreen

Button (On & Off / Test)

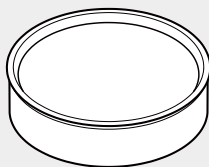
Magnetic Connector



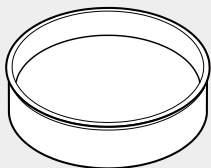
Sample Base



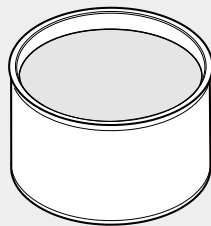
Green Bean Container
(Container A)



Ground Coffee Container
(Container C)



Roasted Bean Container
(Container B)



Agtron Value Calibration
Container
(Container D)



The actual containers are marked with letters A, B, C, and D to distinguish them. The following explanations will use A, B, C, and D for reference.

Container Name	Measurement Options and Use Case	Detectable Sample Types
Container A	Testing water activity, moisture content, density, mesh	Fresh Cherry / Green Bean / Dried Cherry / Parchment Bean / Roasted Bean
Container B	Testing agtron value of roasted beans, calibrating water activity	Roasted Bean
Container C	Testing agtron value of ground coffee	Ground Coffee
Container D	Color Value Calibration — Agtron Value	None

Specifications

1. Product Parameters

Name	Omix
Model	CB101 Plus
Functions	Roast Degree, Water Activity, Moisture Content, Density, Mesh, Temperature & Humidity, Pressure Altitude, Sample Temperature, Expansion Rate
Supported Sample Categories	Coffee Cherries, Green Coffee, Parchment Coffee, Dried Cherries, Roasted Coffee, Ground Coffee
Color	Range: 1-150 Agtron, Accuracy: ± 0.1 Agtron, Resolution: 0.1 Agtron
Water Activity	Range: 0.2-1 Aw, Accuracy: ± 0.005 Aw, Resolution: 0.001 Aw
Moisture Content	Range: 0~60%, Accuracy: $\pm 0.1\%$, Resolution: 0.1%
Density	Range: 0-1500g/L, Accuracy: ± 0.5 g/L, Resolution: 0.1g/L
Volume	Range: 0-1000 mm ³ , Accuracy: ± 20 mm ³

Continued:

Mesh	9–25Mesh
Dimensions (L * W * H)	120 * 120 * 170 (mm)
Weight (Main Unit + Sample Base)	822g
Screen	3.5–inch HD touchscreen (70.08 * 52.56mm)
Battery	Lithium battery * 2
Data Records	1000 records
Operating Temperature	0–45° C
Charging Port	USB–C
Charging Parameters	5V $\equiv$ 2A

2. Package Contents

Omix Main Unit * 1

Sample Base * 1

Green Coffee Container (Container A) * 1

Roasted Coffee Container (Container B) * 1

Ground Coffee Container (Container C) * 1

Moisture – Agtron Value Calibration Container (Container D) * 1

Water Activity Calibration–Solution Bottle * 1

Coffee Spoon * 1

Manual (Including Warranty Card) * 1

Tray * 1

Scraper * 1

Brush * 1

Tempered–Glass Film * 1

USB–C Charging Cable * 1

Toolbox * 1

Certificate * 1

Test Report * 1

Quick Start Guide * 1

Preparation Before Use

1. About the Power Supply

This product uses a lithium-ion battery.



Precautions for using lithium-ion batteries

To ensure safety, please observe the following precautions when handling the battery:

- a. If not using the device for a long time, fully charge it before storage and recharge it periodically. Storing with low power may damage the hardware.
- b. Do not disassemble or modify the battery. Damaging its safety mechanisms may cause overheating, smoke, explosion, or fire.
- c. Avoid charging near flames or in high heat (e.g., direct sunlight). High temperatures may disable safety circuits or trigger dangerous chemical reactions.
- d. If you detect odor, heat, discoloration, deformation, or other issues during use, charging, or storage, stop using the product immediately. Continued use may lead to overheating, smoke, explosion, or fire.

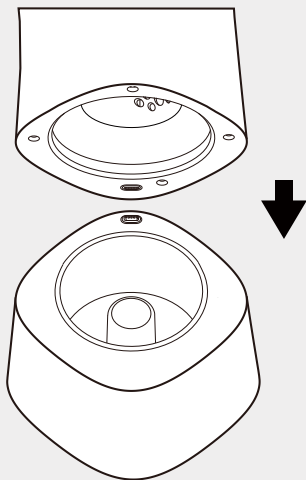
Power Usage Precautions

- a. Charge the device if it won't turn on or the battery is low.
- b. The charging port is at the bottom. Use the included or a standard USB cable.
- c. USB power adapter not included. Use a 5V/2A adapter sold separately.

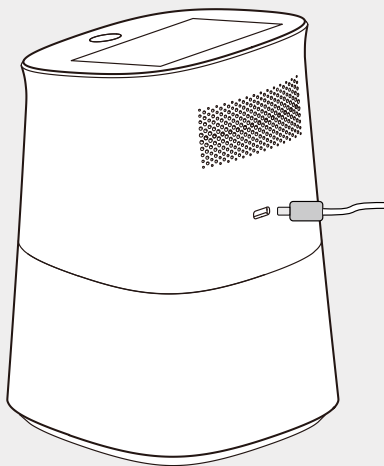
2. Charging Instructions

a. Before use, ensure that the battery is fully charged. Omix consists of a Main Unit and Sample Base, each equipped with a separate battery. Charge via the USB-C port.

(Note: The Main Unit and the Sample Base are separate. Charging the Main Unit alone will only charge its own battery. Attach Main Unit to Sample Base for simultaneous charging.)

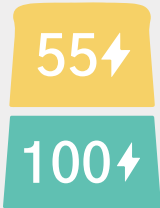


a. The magnetic connectors of the Main Unit and Sample Base need to stick together.



b. Plug charging wire into the charging port located on the back of the Main Unit.

b. Battery Instructions: The upper right corner of the display screen will show the remaining battery percentage of both batteries. The upper layer represents the Main Unit battery, while the lower layer represents the Sample Base battery. Refer to the battery status diagram below.



a. The battery icon will display in green when the battery is full. When charging is in progress, it will display in yellow.



b. When the battery level is below 15%, the battery icon will display in red.



c. If the Sample Base is not connected with the Main Unit, the battery icon on the Main Unit will display an "X".

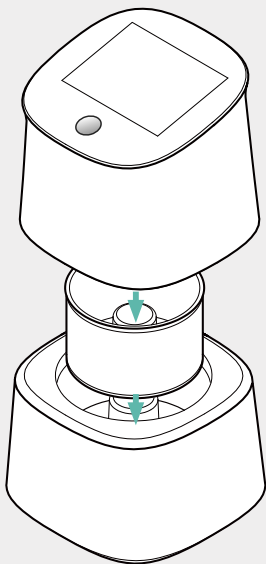
3. App Download

Scan the QR code below to download the CoffeeOS app.



Read Before Operation

Before powering on, please make sure to place the empty <Container A> into the Sample Base. Press the power button to turn on the device. The "READY" interface indicates successful startup.



1. Place the empty Container A into the Sample Base and cover it with the Main Unit.



2. The "READY" screen, indicates successful startup.

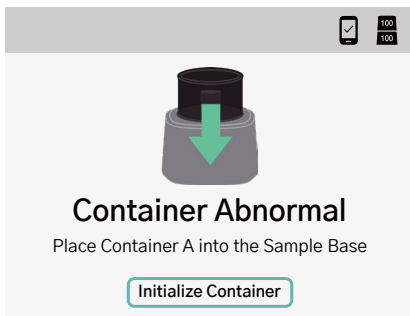
**Note:**

This operation needs to be performed each time the device is powered on.

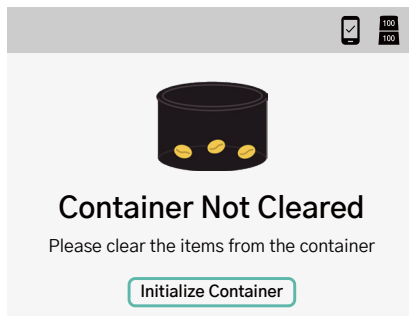


Error message: If prompted after startup, please follow the instructions accordingly.

- If prompted with "<Container Abnormal>", please place the empty <Container A> into the Sample Base, then proceed with the startup operation.
- If prompted with "<Container Not Cleared>", please empty the container before proceeding to the next step.



a. <Container Abnormal> error screen



b. <Container Not Cleared> error screen



- If <Container A> is correctly placed according to the instructions, but the device still shows an error, please contact official customer support.
- If the device is powered on without an empty Container A being placed, and <Initialize Container> is pressed in the menu interface, it will lead to inaccurate measurement results.

Basic Operations on the "READY" Screen

1. Swiping from left to right on the "READY" screen will bring up the menu interface.

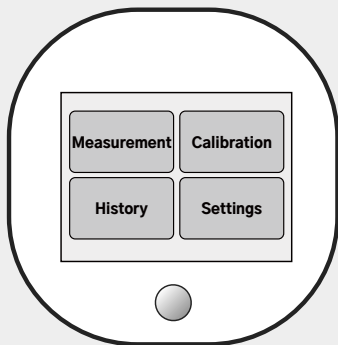
- a. Measurement: Perform measurements for water activity, moisture content–density, agtron value, etc.
- b. Calibration: Calibrate water activity, moisture content–agtron value, initialize container.
- c. Settings: Access more Omix settings.
- b. History: View data history from previous tests.

2. Swiping from right to left on the "READY" screen will bring up the record history interface.

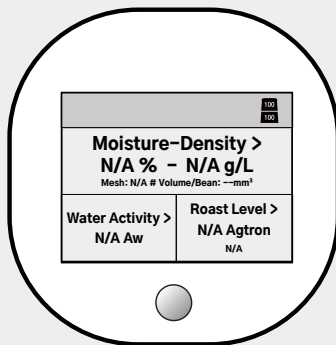
A single swipe from right to left on the "READY" screen allows you to view the most recent test's record. Swipe further down and tap <Historical Data> to view all records.

3. Under the menu interface, tap on <Settings> to enter the settings page.

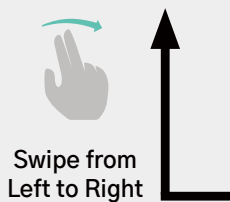
- a. Measurement: Adjust various measurement parameters of Omix.
- b. General: General device settings such as language and screen brightness.
- c. Device Info: View more information about your Omix.
- d. Factory Reset: To perform a factory reset, long press on the screen, and wait for the progress bar to indicate completion. (Please note: this operation will clear all historical records and restore parameters to factory default settings).



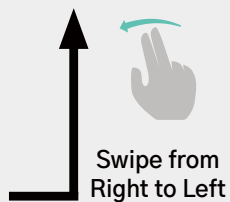
Menu Interface

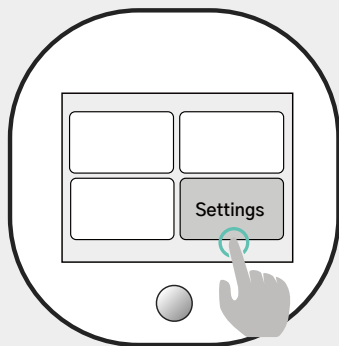


Record History Interface

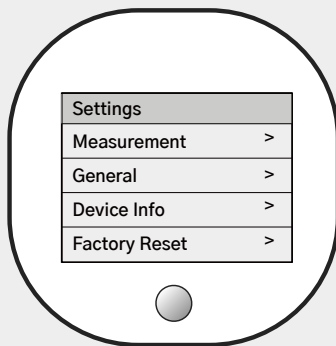


"READY" Screen





Menu Interface



Settings page

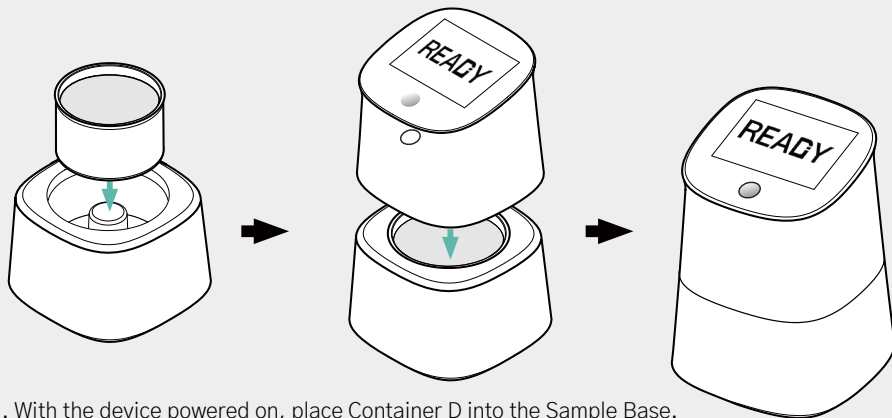
Calibration



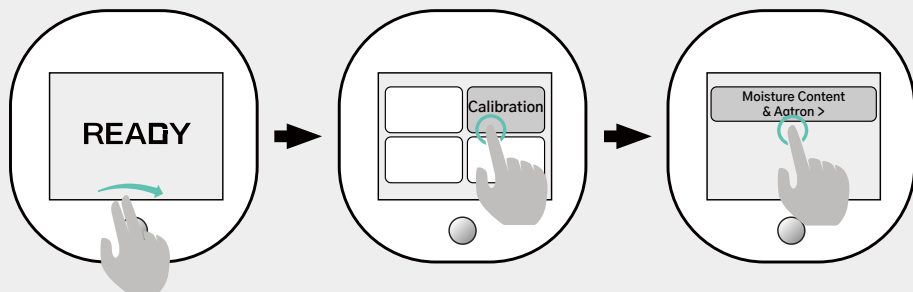
In addition to the normal calibration, significant changes in ambient temperature may affect the accuracy of measurement results. It is recommended to perform calibration of the measurement parameters before conducting any measurements, especially when there are significant temperature fluctuations in the environment.

1. Agtron Calibration

a. With the device already powered on, place Container D into the Sample Base. Swipe from left to right on the "READY" screen, then tap on <Calibration>, followed by <Agtron>.



1. With the device powered on, place Container D into the Sample Base.



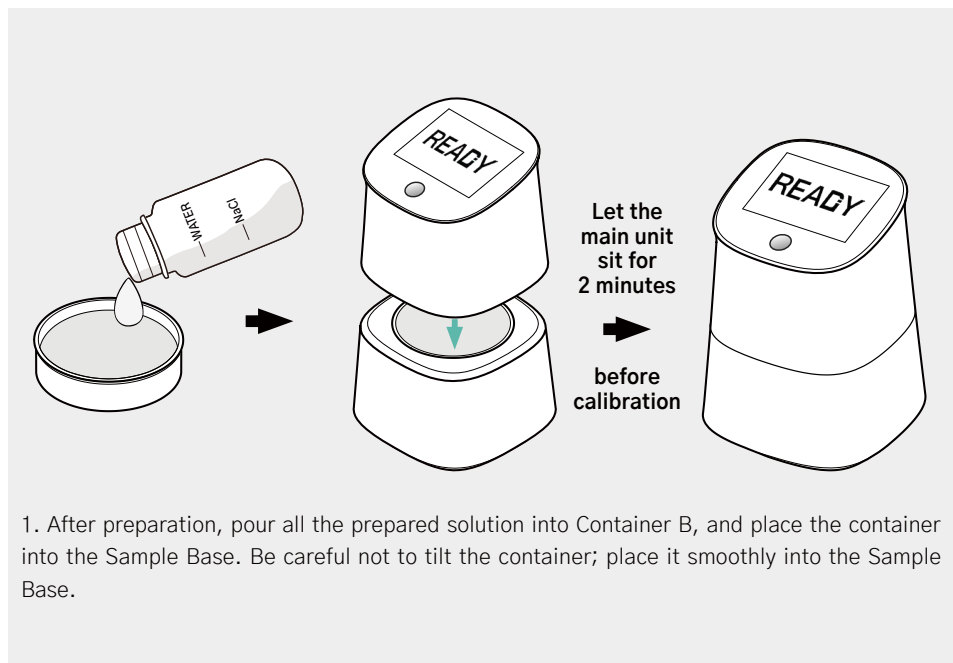
2. Swipe from left to right on the "READY" screen, then tap on <Calibration> to enter the calibration page. On the calibration page, tap <Agron>.

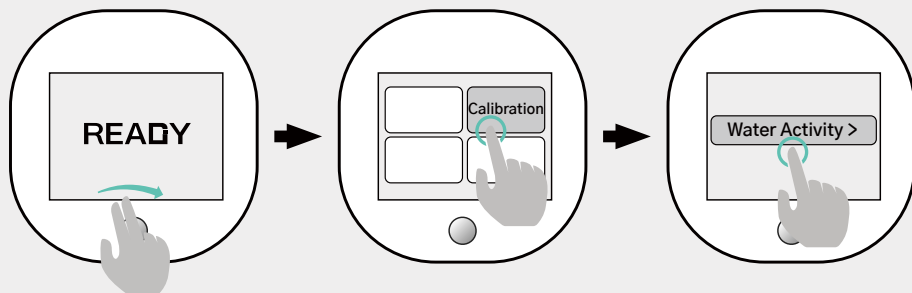


Under normal circumstances, it is recommended to calibrate once a week. If you experience any abnormal readings during use, please calibrate the device.

2. Water Activity Calibration

- a. Please refer to page 70 for instructions on preparing the water activity calibration solution.
- b. After preparation, with the device powered on, place <Container B> into the Sample Base, and pour all the prepared solution into the container, which include undissolved table salt. **After covering the main unit, let it sit for 2 minutes.** Swipe from left to right on the "READY" screen, tap <Calibration>, then tap <Water Activity Calibration>.





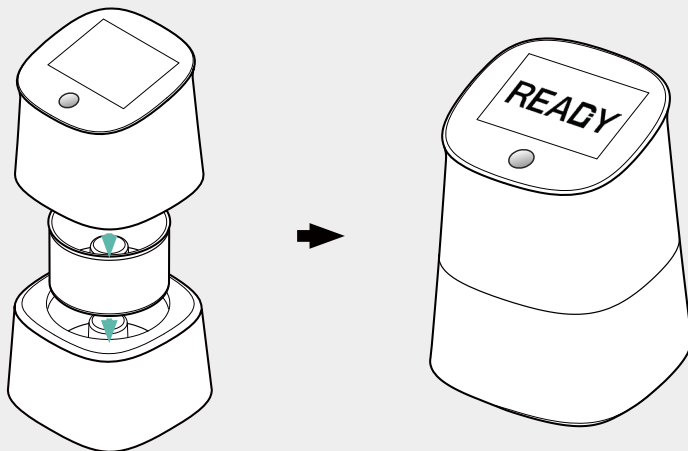
2. Swipe from left to right on the "READY" screen, then tap <Calibration> to enter the calibration page. On the calibration page, tap <Water Activity Calibration>.



Operation Frequency: Under normal circumstances, it is recommended to calibrate once a week. If you experience abnormal readings during normal use, please calibrate the device.

3. Initialization of Container (Moisture – Density)

a. With the device turned off, place the empty Container A into the Sample Base. Press and hold the power button for 2 seconds to turn on the device. During the boot-up process, the Omix will automatically initialize the container with no manual operation required.



If manual initialization is desired, place the empty Container A into the Sample Base, swipe from left to right on the "READY" screen, tap <Calibration>, then tap <Initialize Container> to perform the operation. Continuous water activity testing, with a 2-minute interval between each test.

Testing



Factory Default Settings:

- a. <Auto Recognition> is set to "enabled" by default; <Auto Detection of Water Activity> is set to "disabled" by default. The testing method descriptions below are based on the default settings.
- b. When <Auto Recognition> is enabled, Omix will automatically recognize the sample type for measurement.

Settings (Water Activity)



Auto Water Activity



Enable this function will let Omix start water activity measurement when clicking the test button. You can also start this manually on combined result page later.

a. <Auto Detection of Water Activity> Screen

Settings (Sample Type)			100 100
Auto Detect	☒		
Dry Cherry	☐		
Parchment	☐		

Swipe Down

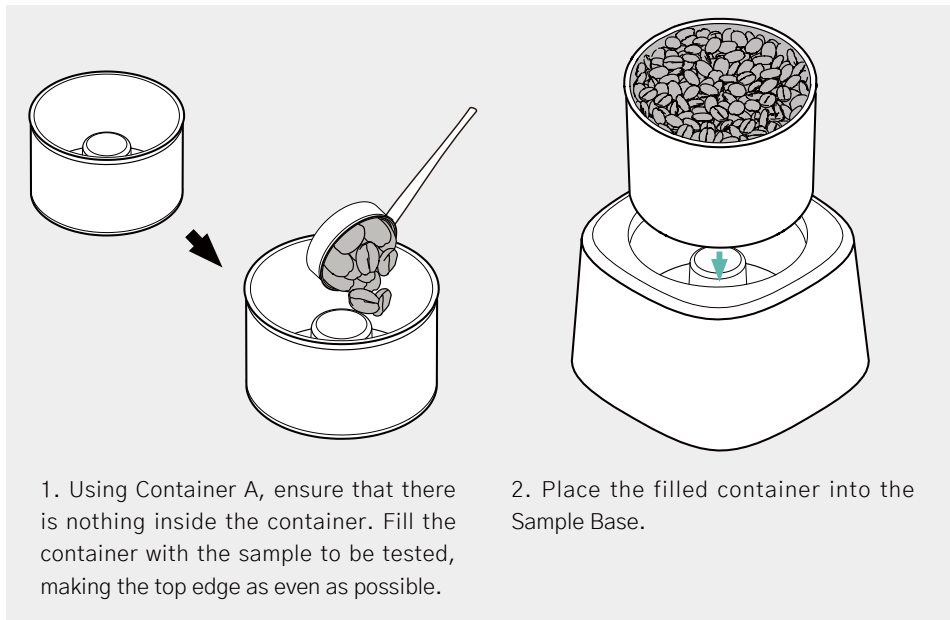


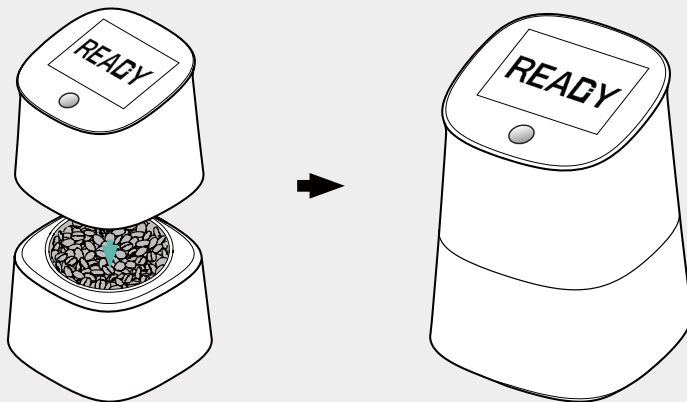
Green Beans	☐		
Roasted Beans	☐		
Roasted Ground	☐		

b. <Auto Recognition> Screen

1. Testing Options: Water Activity, Moisture Content, Density

- a. With the device powered off, place the empty <Container A> into the Sample Base, then power on the device. After that, remove <Container A>, fill it with the sample to be tested, and use the provided Scraper to gently press and level the surface, making it as even with the top edge as possible. **(Do not compact the sample!)**
- b. Place the filled container into the Sample Base.
- c. On the "READY" screen, press the button or tap any part of the screen to start the test.





3. Cover the Main Unit, ensuring that the magnetic interface is securely connected, then press the button or tap the screen to start the test.

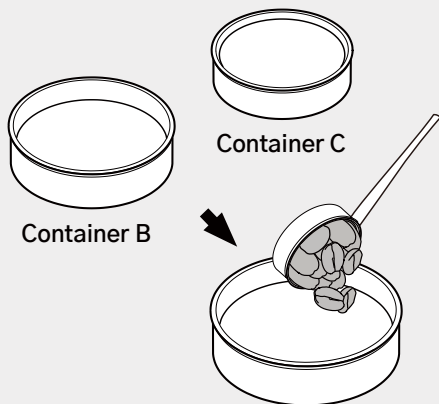


Since <Auto Detection of Water Activity> is off by default, the water activity result will not be displayed directly after this operation. In cases where water activity detection is required, you can directly initiate the water activity test by tapping on the <Water Activity> item on the results page. Additionally, if you wish to display the water activity result directly in this mode, you can swipe from left to right on the "READY" screen, tap <Settings>, then tap <Auto Detection of Water Activity> to enable this feature.

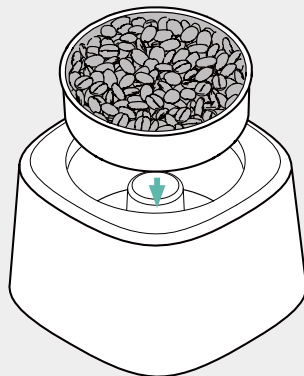
Allow a 2-minute interval between consecutive water activity tests.

2. Detection Item: Roasting Analysis

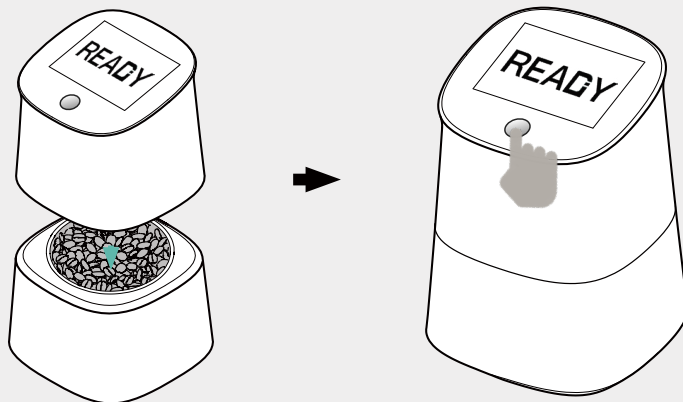
- a. For roasted coffee, use Container B; for ground coffee, use Container C. Ensure there is nothing in the container, Ensure that there is nothing inside the container. Fill the container with the sample to be tested, and use the provided scraper to level the surface, making the top edge as even as possible. **(Do not compact the sample!)**
- b. Place the filled container into the Sample Base.
- c. On the "READY" screen, press the button or lightly touch anywhere on the screen to start the test.



1. Place roasted or ground coffee in container B or C respectively. Fill the container with the sample to be tested, and use the provided scraper to level the surface, making the top edge as even as possible.



2. Place the filled container into the Sample Base.



3. Place the Main Unit on the Sample Base, ensuring the magnetic connector is properly connected. Press the button or tap the screen to start the test.



When using container B and C, water activity will not be tested.

Individual Measurement

Measurement

Moisture – Density

Test

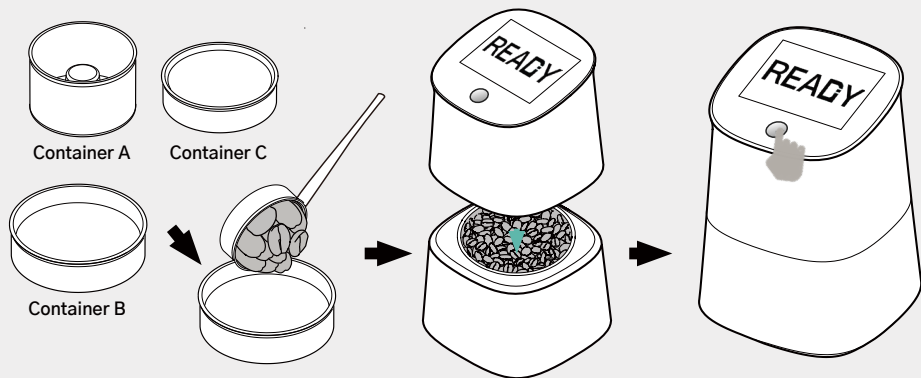
Water Activity

Test

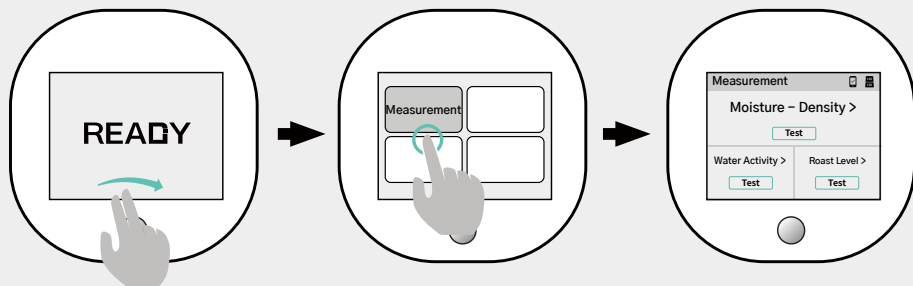
Roast Level

Test

Testing Options	Using the Containers	Testable Sample Types
Moisture Content – Density	Container A	Fresh Coffee Cherries / Green Coffee / Dried Cherries / Parchment Coffee / Roasted Coffee
Water Activity	Container A	Fresh Coffee Cherries / Green Coffee / Dried Cherries / Parchment Coffee / Roasted Coffee
Roast Level	Container B (Beans)	Roasted Coffee
	Container C (Grounds)	Ground Coffee



1. Take the container corresponding to the items listed in the table. Ensure that there is nothing inside the container. Fill the container with the sample to be tested, and use the provided scraper to level the surface, making the top edge as even as possible.



2. Swipe left on the "READY" screen, tap <Test>, and then tap on the corresponding test item to start the test.

Testing Results Page

Sample Type

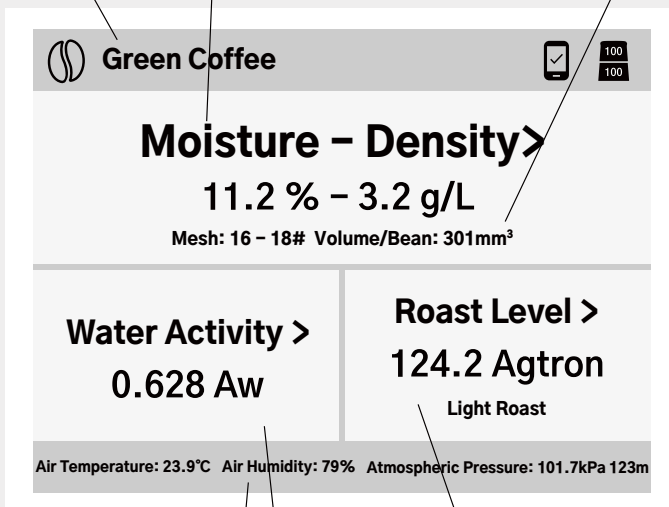
The current type of sample being tested.

Moisture-Density

The current sample's moisture content, density, and mesh range.

Volume

Measured in mm³.



Environmental Information

Air temperature, humidity, atmospheric pressure, and estimated altitude of the current measuring environment.

Roast Level

Agtron value of the current sample.

Water Activity

Water activity value for the current sample.

Moisture Content, Density, Mesh Result

Page Annotations

Mesh

The current sample coffee bean's mesh range.

Estimated Density

Estimated density calculated based on gap rate.

Gap Rate

Percentage of gap area to total area of the current sample.



Moisture - Density >



Mesh

13-15 #

Estimated Density

1101.9g/L

Gap Rate

0.17

Bulk Density

828.6g/L

Weight

133.7g



← Φ 5.55 mm →

Average Size

The average size of coffee beans (short diameter).

Weight

The weight of the current sample.

Bulk density

Calculated from the weight of the current sample and the volume of the container.

Water Activity Results Page Notes

Water activity

Current Measurement Item Name.

Chilled-Mirror-Dew-Point method

Method used for testing water activity.



Water activity



Chilled-Mirror-Dew-Point method

Water activity: 0.509 Aw

Mirror Temp: 14.8 °C

Beans Temp: 25.7 °C

Testing completed

Water Activity

Represents the water activity result of the current sample.

Mirror Temperature

Represents the temperature of the mirror during testing.

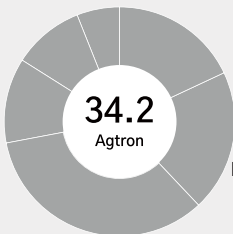
Beans Temperature

Represents the temperature of the sample during testing.

Roast Degree Results Page Annotation



Roast Degree



COMMON
Cinnamon

Sample Type

Indicates if the current sample is whole bean or ground coffee.

Roast Analysis Standard

Standard used for roast degree on the Current Result page.

Roast Degree

The roast degree of the highlighted portion of the current pie chart.

Ratio

The ratio of the roast degree of the highlighted portion of the current pie chart to the entire sample.

Average Value

The average value of the roast degree, which reflects the overall roast degree.

Standard Deviation

The standard deviation of the roast degree reflects the roast uniformity. The smaller the value, the more uniform it is.

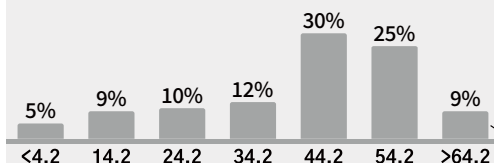
Distribution Details

Detailed histogram of the sample roast degree distribution, centered on the average value.

Swipe Down



AVG 34.2 STD 12.2



How to Prepare the Water Activity Calibration Solution

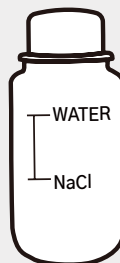
Prepare a solution of saturated saline water using the following method:

- a. Pour salt into the clean and empty bottle (included in the Omix Toolbox) until it reaches the line marked "NaCl" then pour tap/ RO/ distilled water into the bottle to the line marked "WATER."
- b. Shake well: Tighten the bottle cap, and shake the liquid in the bottle well. Wait for an hour until the salt dissolves completely. During the calibration process, undissolved table salt can be poured into <Container B> along with water for calibration.



Note:

- a. If the residual salt no longer dissolves, the brine is fully saturated.
- b. It is recommended to use natural or refined table salt.
- c. In colder environments, dissolve the granular salt in warm water, shake well, then cool to room temperature before calibration.



Roast Standard Specifications

1. Summary of Roast Standards

AGTRON Values	COMMON	SCA
$0 \leq \text{AGTRON} \leq 30$	Espresso	Very Dark
$30 < \text{AGTRON} \leq 40$	French	Dark
$40 < \text{AGTRON} \leq 50$	Full City	Medium Dark
$50 < \text{AGTRON} \leq 60$	City	Medium
$60 < \text{AGTRON} \leq 70$	Dark	Medium Light
$70 < \text{AGTRON} \leq 80$	Medium	Light
$80 < \text{AGTRON} \leq 90$	Cinnamon	Very Light
$90 < \text{AGTRON} \leq 150$	Light	Extremely Light

DiFluid Omix

マニュアル

*产品视频教程，请扫描包装里的二维码卡片

中文 — 01P • English — 34P • **日本語 — 72P** • 繁體中文 — 108P

目次

本製品をより効果的にご利用いただくために、ご使用前にこの取扱説明書に記載された指示に従って操作してください。

- コーヒー焙煎度測定器DiFluid Omixをお買い上げいただき誠にありがとうございます。
- 本書に記載されている内容および製品仕様は、改良のため予告なく変更される場合があります。
- 本書の作成時には内容の正確性に万全を期しておりますが、万一不備等を発見された場合は、ご一報いただけますと幸いです。
- **最新版のマニュアル**は以下のウェブサイトからダウンロードできます：



⚠ 注意

- ！ ケースを開けての修理は、サービスマン以外行わないでください。保証の対象外になるばかりか機器を損傷および機能を消失する恐れがあります。
- ！ 本製品（付属品を含む）を正しく使用されなかったことによる損害については、当社は一切の責任を負いません。
- ！ 本製品の欠陥に起因する直接的・間接的・特別な損害について、たとえその可能性が事前に通知されていた場合でも、当社は一切の責任を負いません。また、第三者による権利主張についても責任を負いません。
- ！ 機器に異常が見られた場合は、修理に関しては、お買い上げいただいた店、または弊社にお問い合わせください。

1 コア機能のご紹介

製品の特徴	77
-------------	----

2 各部の名称

各部の名称	78
-------------	----

3 製品規格

仕様	80
梱包内容	82

4 ご使用前の準備

電源について	83
充電の説明	84
アプリのダウンロード	85

5 「READY」 ページの基本操作

「READY」ページの基本操作	86
-----------------------	----

6 「READY」ページの基本操作

「READY」ページの基本操作	88
-----------------------	----

7 校正

焙煎度の校正	90
水分活性の校正	92
容器初期化（水分含有率 - 密度）	94

8 測定

測定項目：水分活性、水分含有率、密度	95
測定項目：焙煎度分析	98

9 個別な項目を測定します

個別な項目を測定します	100
-------------------	-----

10 結果ページのご説明

結果ページのご説明	102
水分含有率、密度、メッシュの結果ページ	103
水分活性の結果ページ	104
焙煎度分析の結果ページ	105

11 水分活性校正用標準液の作り

水分活性校正用標準液の作り方	106
----------------------	-----

12 焙煎度分析の標準規格

焙煎度分析の標準規格	107
------------------	-----

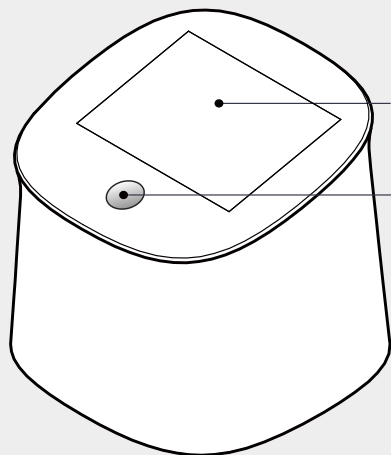
コア機能のご紹介

Omix は水分活性、水分含有率、密度、Agtron 焙煎度、豆のメッシュ、環境温度湿度、気圧海拔、サンプルの温度、膨張率などの重要なデータを一元的に検出する器械です。光学や電磁などのセンサー技術と複数の AI アルゴリズム統合モデルを利用し、効率的で正確な結果を提供し、コーヒー豆の精密な品質管理を実現しました。

1. 製品の特徴

- マルチシーンの適用：**新鮮な果実、生豆、殻付き豆、ドライフルーツ、焙煎豆、コーヒー粉など、さまざまなサンプルの検査をサポートし、自動的に測定対象を識別して信頼性のある結果を確保します。
- 革新的な水分活性検査：**鏡面冷却式の測定方法を採用することにより、30 秒ぐらいで正確な水分活性の結果が表示されます。
- 真密度の計算：**空隙率を自動的に識別し補償して、実際の真密度を生成します。
- 自社開発の体積測定：**豆のふくらみ、密度、および変形特性を全面的に反映します。
単位は mm^3 。
- 容器を便利に交換できる設計：**取り外し可能な容器は測定対象により交換して使用できます。
- 便利なキャリブレーション：**水分含有率 - 焙煎度校正用の容器が用意しており、アプリでのオンラインパラメータ調整でき、Omix の正確性を確保します。
- アプリデータ管理：**データはアプリで保存され、オンラインでの交流と共有をサポートします。
- OTA 遠隔アップデート対応：**WiFi や Bluetooth でバージョンを更新でき、工場に戻す必要はありません。
- SDK 二次開発サポート：**SDK 二次開発サポート：サードパーティプラットフォームとの接続をサポートし、様々な利用シーンを実現します。

各部の名称

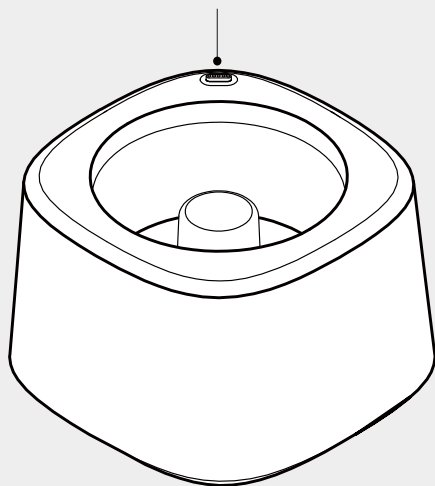


Omix 本体

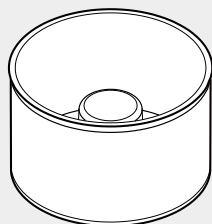
タッチパネル

ボタン (電源 / 測定)

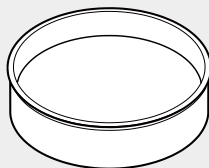
マグネットコネクタ



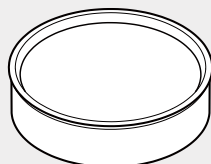
サンプル
ホルダー



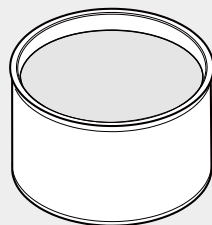
生豆の容器
(A 容器)



焙煎豆の容器
(B 容器)



コーヒー粉の容器
(C 容器)



焙煎度校正用の容器
(D 容器)



容器を区別するために、実際の容器には ABCD の字が印刷されております。以下では、容器の名称をすべて ABCD を使って説明します。

容器の名称	測定項目及び用途	測定可能なサンプルの種類
A 容器	水分活性、水分含有率、密度、豆のメッシュの 検査	新鮮な果実 / 生豆 / ドライフルーツ / 殻付き豆 / 焙煎豆
B 容器	焙煎豆の焙煎度合いの 検査 、水分活性の 校正	焙煎豆
C 容器	挽いた粉の焙煎度合いの 検査	コーヒー粉
D 容器	焙煎度合いの 校正	无

製品規格

1. 仕様

製品名	Omix
型番	CB101 Plus
測定項目	Agtron 焙煎度、水分活性、水分含有率、密度、豆のメッシュ、 環境温度湿度、気圧海拔、サンプル温度、膨張率
測定対象	新鮮な果実、生豆、殻付き豆、ドライフルーツ、焙煎豆、 コーヒー粉
焙煎度	測定範囲: 1-150 Agtron, 精度: ± 0.1 Agtron, 分解能: 0.1 Agtron
水分活性	測定範囲: 0.2-1 Aw, 精度: ± 0.005 Aw, 分解能: 0.001 Aw
水分含有率	測定範囲: 0~60 %, 精度: ± 0.1 %, 分解能: 0.1 %
密度	測定範囲: 0-1500 g/L, 精度: ± 0.5 g/L, 分解能: 0.1 g/L
体積	測定範囲: 0-1000 mm ³ , 精度: ± 20 mm ³

表のつづき:

メッシュ	9-25 メッシュ
寸法 (長さ * 幅 * 高さ)	120*120*170(mm)
重さ (本体+サンプルホルダー)	822g
液晶画面	3.5 インチ高解像度タッチスクリーン (70.08 * 52.56mm)
バッテリー	充電式リチウム電池 *2
データ記録	1000 件
動作温度範囲	0-45° C
充電ポート	USB-C
電源	5V ≡ 2A

2. 梱包内容

Omix 本体 *1	USB-C 充電ケーブル *1
Omix サンプルホルダー *1	工具箱 *1
生豆の容器 (A 容器) *1	検査報告書 *1
焙煎豆の容器 (B 容器) *1	クイックスタートガイド *1
コーヒー粉の容器 (C 容器) *1	取り扱い説明書 (保証カード含み) *1
トレイ *1	スクレーパー *1
水分含有率 - 焙煎度校正用の容器 (D 容器) *1	ブラシ *1
水分活性校正用標準液のサンブラ容器 *1	ガラスフィルム *1
コーヒー豆スプーン *1	

ご使用前の準備

1. 電源について

本製品は、リチウムイオン電池を使用しています。
内蔵リチウムイオン電池の交換はできません。



リチウムイオン電池の使用上の注意

安全確保のために電池を取り扱うときは、以下の事項を守ってください。

- a. 長期間使用しない場合はフル充電で保管し、定期的に充電してください。
残量が少ないまま放置すると、ハードウェア故障の原因になります。
- b. 電池の分解や改造をしないでください。電池には、危険を防止するための安全機構や保護装置が組み込まれています。
- c. 火のそばや、炎天下などでの充電はしないでください。高温になると危険を防止するための保護装置が働き、充電できなくなり、保護装置が壊れて異常な電流や電圧で充電され、電池内部で異常な化学変化が起こり、発熱、発煙、破裂、発火の原因となります。
- d. 電池の使用、充電、保管時に異臭を発したり、発熱をしたり、変色、変形その他今までと異なることに気が付いたときには、本製品は使用しないでください。

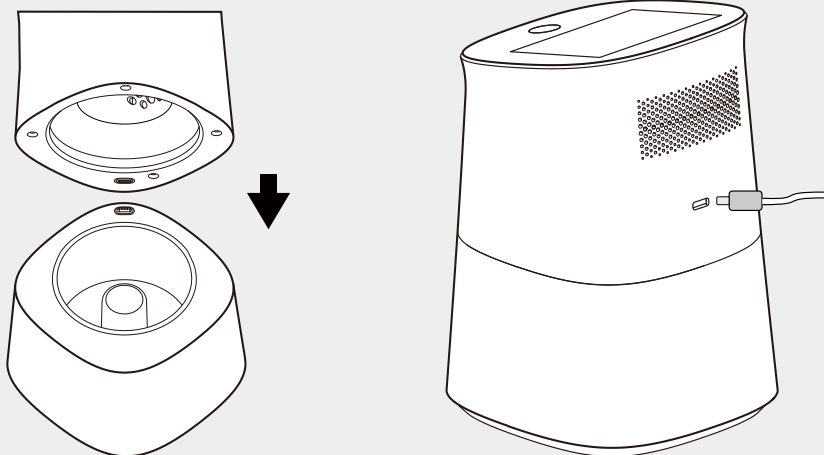
バッテリー充電方法

- a. 電源が入らない場合や、バッテリー残量が少なくなった場合は、バッテリーの充電を行ってください。

- b. 充電口は本体底面にあります。付属または市販のUSBケーブルをご使用ください。
- c. USB充電器は付属していません。出力定格が5V/2Aを満たす市販のUSB充電アダプタを別途ご購入ください。

2. 充電の説明

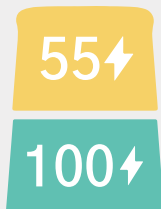
- a. 使用する前に、電池残量が十分であることを確認して下さい。Omix は本体とサンプルホルダーの2つの部分に分かれており、この2つの部分にはそれぞれにリチウム電池が搭載されています。充電が必要な場合はUSB-C ケーブルで充電してください。（ご注意：本体とサンプルホルダーを分離した状態で充電する場合、本体の電池のみが充電されます。2つの電池を同時に充電する場合、本体とサンプルホルダーをセットにしてください。）



a. 本体をサンプルホルダーとマグネットコネクタで吸着してセットします。

b. 充電コードを本体の側面の充電ポートに差し込みます。

b. ディスプレイ右上隅の電池残量アイコンは、2つのバッテリーの残量が同時に表示されます。アイコンの上の部分は本体のバッテリー残量、下の部分はサンプルホルダーのバッテリー残量です。



a. 充電ケーブル繋いだ状態では充電完了の電池アイコンが緑色で表示され、充電中は黄色で表示されます。



b. バッテリー残量が15%未満の場合、バッテリーアイコンは赤く表示されます。



c. サンプルホルダーと本体が合わせていない場合、本体のバッテリーアイコンに「X」が表示されます。

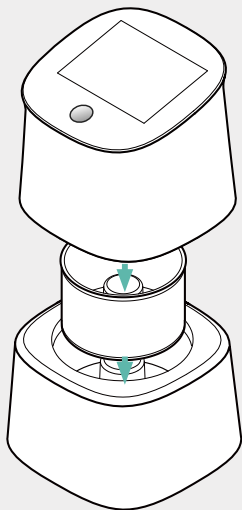
3. アプリのダウンロード

下の QR コードをスキャンして、CoffeeOS アプリをダウンロードしてください。

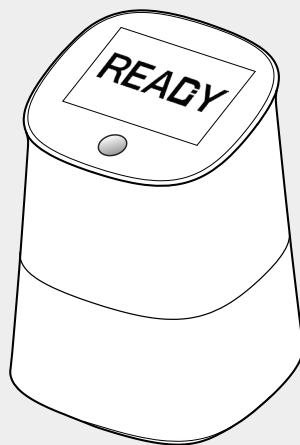


「READY」ページの基本操作

電源を入れる前に、必ず**空の<A 容器>**をサンプルホルダーにセットしてください。その後、本体を合わせてボタンを短く押し画面に「READY」が表示され電源がオンになります。



1. 空の<A 容器>をサンプルホルダーにセットして、本体を合わせてください。



2. 「READY」が表示され、電源がオンになります。



毎回電源を入れる前に、必ずこの手順を行ってください。



電源入れてから、以下のエラーメッセージが表示された場合は、その指示に従って操作してください。

- 「容器に異常がある」のメッセージが出た場合は、空の <A 容器> をサンプルホルダーに入れてから再度電源を入れてください。
- 「容器にものが残っている」のメッセージが出た場合は、内部を空にしてから次の手順を行ってください。



a. < 容器に異常がある > のご提示



b. < 容器にものが残っている > のご提示



- A 容器を正しくセットしてもエラーメッセージが出た場合、弊社のアフターサービスへお問い合わせください。
- A 容器をサンプルホルダーに入れていないまま Omix の電源を入れて、メニュー画面で「校正」～「容器初期化」をクリックして、強制的に「READY」ページに進むと、測定結果が正確でなくなります。

「READY」 ページの基本操作

1. 「READY」 ページで左から右にスワイプすると、メニュー画面が表示されます。

- a. 測定：水分活性、水分含有率 - 密度、焙煎度分析。
- b. 校正：水分活性、水分含有率 - 焙煎度、容器初期化。
- c. 設定：さらに多くの設定にアクセスします。
- b. 履歴データ：すべての履歴データを確認します。

2. 「READY」 ページで右から左にスワイプすると、履歴データの画面が表示されます。

「READY」 ページで右から左に 1 回スワイプすると、前回の履歴が確認できます。また下にスワイプすると、すべての履歴が確認できます。

3. メニュー画面で、<設定>をタップして、設定の画面に入ります。

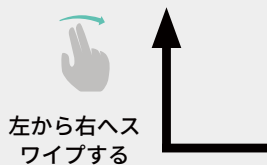
- a. 測定：Omix の各測定項目のパラメータを調整します。
- b. 一般：言語や画面の明るさなど、デバイスの一般設定を行います。
- c. デバイス情報：Omix の製品情報を確認します。
- d. 工場出荷時設定へリセット：タッチパネルを長押しし、進捗バーが完了するのを待ちます。完了されたら工場出荷時設定へリセット完了です。（ご注意：この操作により、履歴が消去され、設定値が工場出荷時のデフォルト設定に戻ります。）



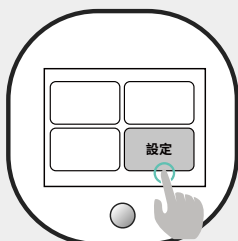
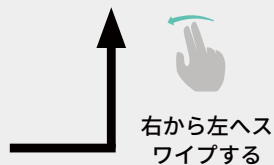
メニュー画面



履歴データの画面



「READY」ページの画面



メニュー画面



設定の画面

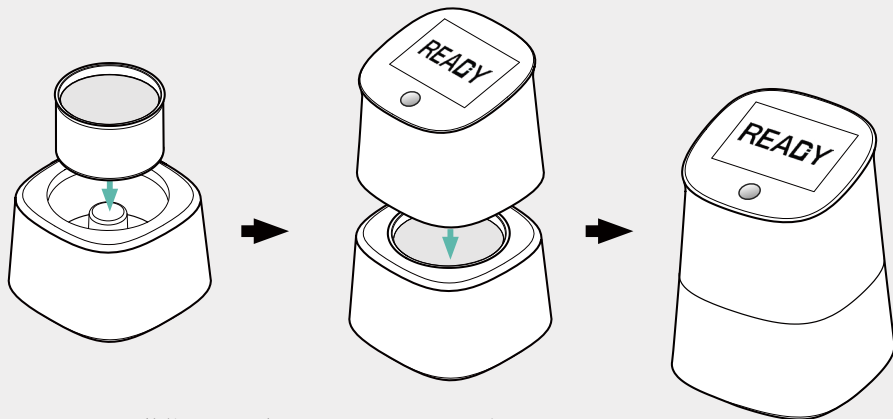
校正



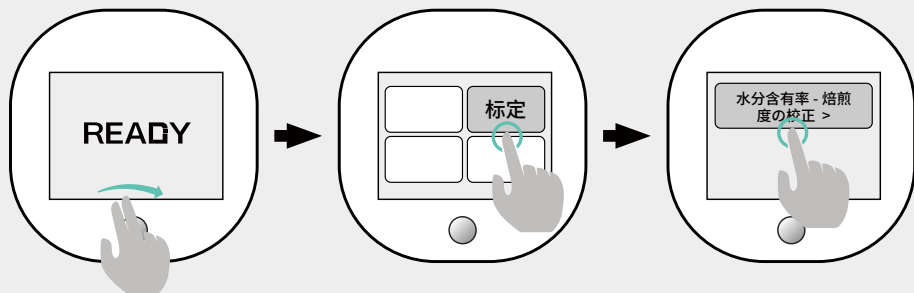
正常な校正の周期に加えて、環境の温度変化が大きい場合、測定結果の正確性に影響を与える可能性がありますので、測定を行う前に以下の各項目の校正を行ってください。

1. 焙煎度の校正

a. 電源オンの状態で、<D 容器> をサンプルホルダーにセットし、「READY」ページで左から右にスワイプして、「校正」をクリックし、次に「焙煎度」をクリックします。



1. 電源オンの状態で、<D 容器> をサンプルホルダーにセットします。



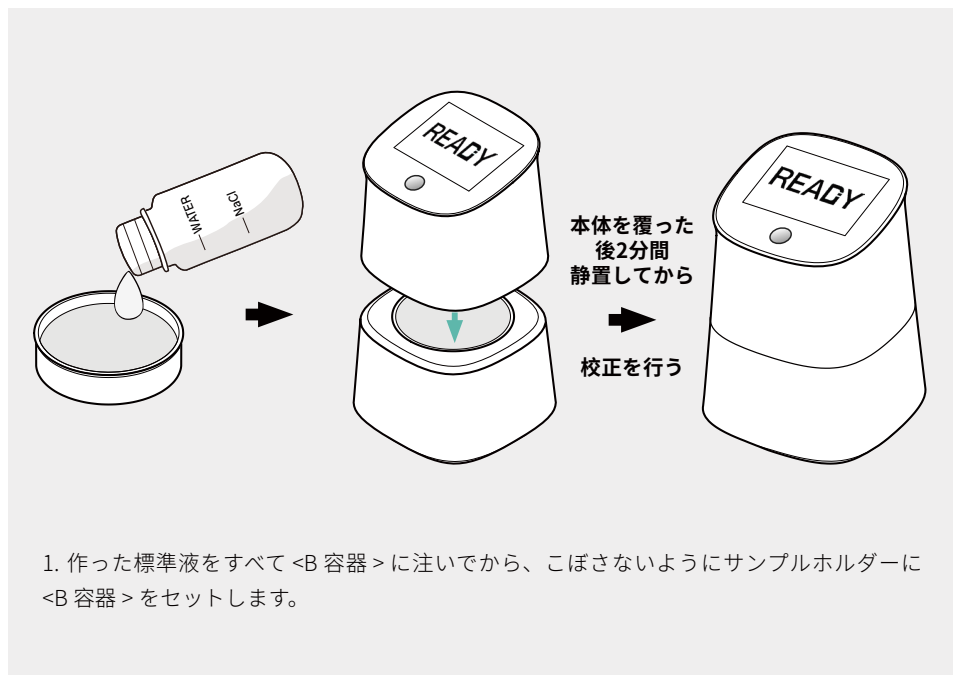
2. 「READY」ページで左から右にスワイプして、「校正」をクリックし、次に「焙煎度」をクリックします。



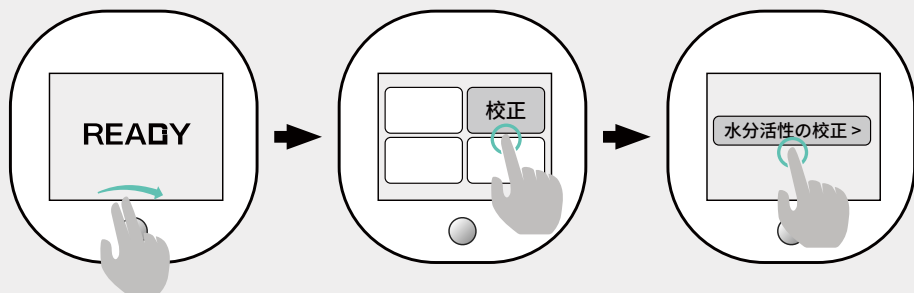
校正を行うタイミングに関しては、通常の状態では、1 週間に 1 回の校正をお勧めします。使用中に数値が異常に感じられる場合は、いつでも校正操作を行ってください。

2. 水分活性の校正

- a. 水分活性校正用標準液の作り方については、106ページを参照してください。
- b. 電源オンの状態で、作った標準液をすべて <B 容器> に注いでから、こぼさないようにサンプルホルダーに <B 容器> をセットします。飽和後、溶解できなかった食塩は水と一緒に使えます**本体を覆った後、2分間静置してください。**「READY」ページで左から右にスワイプし、<校正> をクリックし、次に <水分活性の校正> をクリックします。



1. 作った標準液をすべて <B 容器> に注いでから、こぼさないようにサンプルホルダーに <B 容器> をセットします。



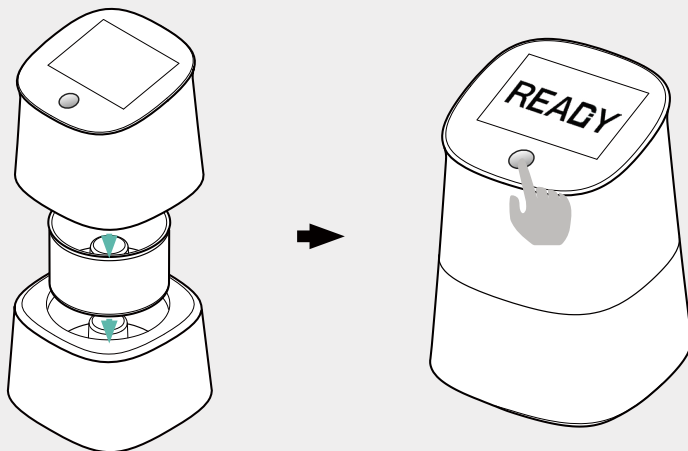
2. 「READY」 ページで左から右にスワイプし、<校正> をクリックし、次に<焙煎度正> をクリックします。



校正を行うタイミングに関しては、通常の状況では、1 週間に 1 回の校正をお勧めします。使用中に数値が異常に感じられる場合は、いつでも校正操作を行ってください。

3. 容器初期化（水分含有率 - 密度）

a. 電源オフの状態、空の <A 容器> をサンプルホルダーにセットし、ボタンを 2 秒間長押しして電源を入れると、Omix が自動的に容器初期化を行います。手動での操作は必要ありません。



1. 空の <A 容器> をサンプルホルダーにセットして、本体を合わせてください。

2. 「READY」が表示され、電源がオンになります。



手動で容器初期化したい場合は、電源がオンの状態で空の <A 容器> をサンプルホルダーにセットし、「READY」ページで左から右にスワイプし、<校正>をクリックし、次に<容器初期化>をクリックしてください。

測定



工場出荷時の初期設定：

a. < サンプル種類自動認識 > のスイッチは出荷初期設定でオンになっており、< 水分活性の自動測定 > は出荷初期設定でオフになっています。以下の測定方法の説明は、出荷初期設定の状態を基にして紹介します。

b. < サンプル種類自動認識 > がオンになっている場合、Omix はサンプルの種類を自動的に識別して測定を行います。サンプルの種類を手動で選択する必要はありません。

設定（サンプルの種類）



サンプル種類自動認識



ドライフルーツ



殻付き豆



生豆



a. < サンプル種類自動認識 > の画面

設定（水分活性）



水分活性の自動測定

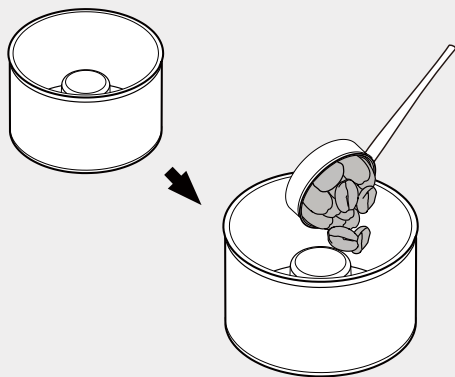


この機能を有効にすると、Omix は毎回の測定時に自動的に水分活性を測定します。測定結果のページでも水分活性の測定を手動で開始できます。

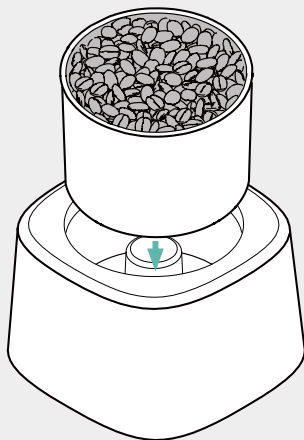
b. < 水分活性の自動測定 > の画面

1. 測定項目：水分活性、水分含有率、密度

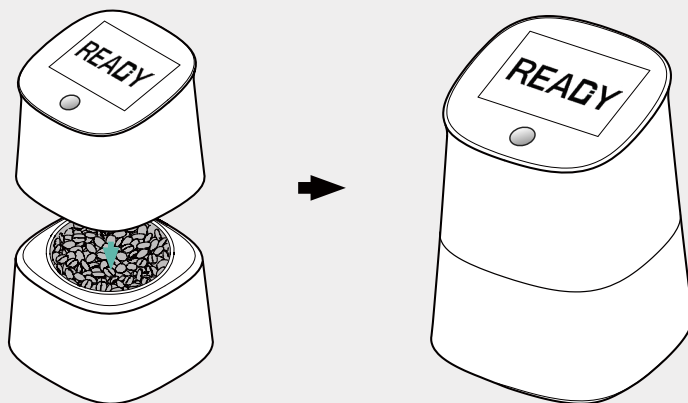
- a. 電源を入れる前に、空の<A 容器>をサンプルホルダーにセットしてから電源を入れます。再度<A 容器>を取り出しして、スクレーパーを利用して容器の上端ができるだけ平らになるようにサンプルを入れます。**（サンプルを押し固めないでください。）**
- b. サンプルを入れた容器をサンプルホルダーにセットし、安定させます。
- c. 本体をサンプルホルダーとマグネットコネクタで吸着してセットして、ボタンを短押しして測定を開始します。



1. <A 容器>を使用して、容器に他のものが残っていないことを確認してから、容器の上端ができるだけ平らになるようにサンプルを入れます。



2. サンプルを入れた容器をサンプルホルダーにセットし、安定させます。



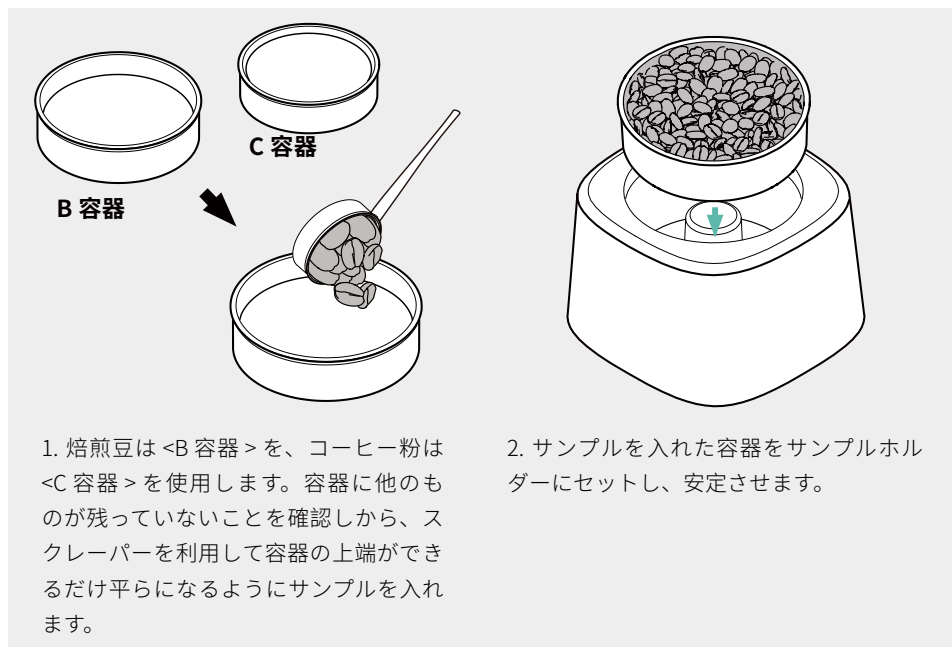
3. 本体をサンプルホルダーとマグネットコネクタで吸着してセットして、ボタンを短押しして測定を開始します。

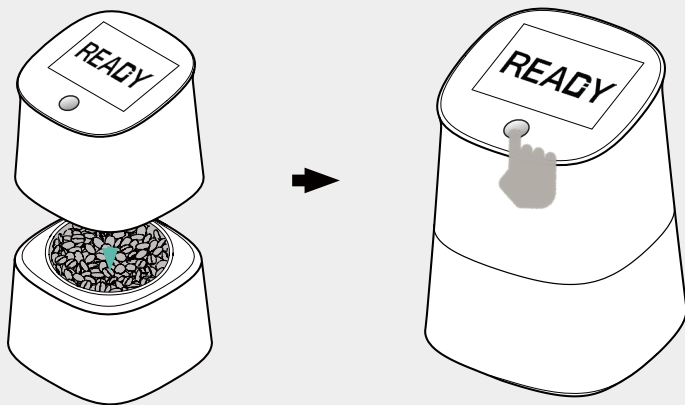


<水分活性の自動測定>は出荷時の初期設定でオフになっているため、**この操作では水分活性の結果が直接表示されません**。水分活性を直接表示する必要がある場合は、結果ページで<水分活性>の項目をクリックして測定を開始してください。また、この操作で水分活性の結果を直接表示したい場合は、「READY」ページで左から右にスワイプし、<設定>をクリックしてから<水分活性の自動測定>のスイッチをオンにすればよいです。また、**水分活性の測定には30秒ぐらいかかります**。測定中にいつでも測定中止できます。連続的な水分活性の測定は、各測定の間に2分間の間隔が必要です。

2. 測定項目：焙煎度分析

- a. 焙煎豆は <B 容器> を、コーヒー粉は <C 容器> を使用します。容器に他のものが残っていないことを確認してから、スクレーパーを利用して容器の上端ができるだけ平らになるようにサンプルを入れます。**（サンプルを押し固めないでください。）**
- b. サンプルを入れた容器をサンプルホルダーにセットし、安定させます。
- c. 本体をサンプルホルダーとマグネットコネクタで吸着してセットして、ボタンを短押しして測定を開始します。





3. 本体をサンプルホルダーとマグネットコネクタで吸着してセットして、ボタンを短押しして測定を開始します。



<B 容器> と <C 容器> を使用して測定する場合、水分活性のところに結果が表示されません。

個別な項目を測定します

測定



水分 - 密度

測定

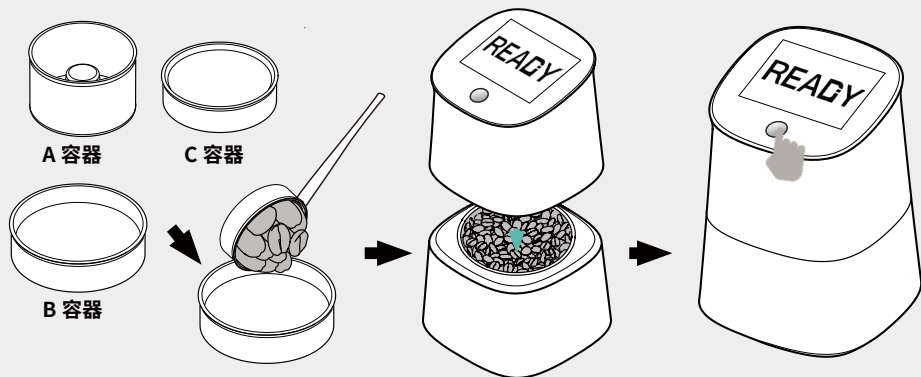
水分活性

測定

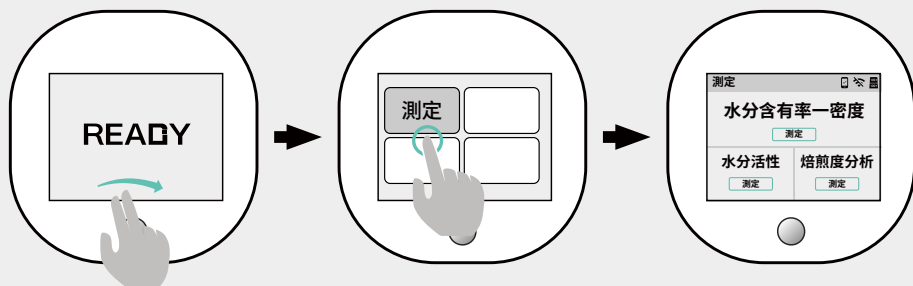
ロースト度合い

測定

測定項目	使う容器	測定するサンプルの種類
水分含有率-密度	A 容器	新鮮な果実 / 生豆 / ドライフルーツ / 殻付き豆 / 焙煎豆
水分活性	A 容器	新鮮な果実 / 生豆 / ドライフルーツ / 殻付き豆 / 焙煎豆
焙煎度分析	(豆) B 容器	焙煎豆
	(粉) C 容器	コーヒー粉



1. 表に従って対応する容器を取り出します。容器に他のものが残っていないことを確認してから、スクレーパーを利用して容器の上端ができるだけ平らになるようにサンプルを入れます。



2. 「READY」ページで左から右にスワイプし、<測定>をタップ～測定したい項目をタップすると測定開始します。

結果ページのご説明

サンプルの種類
現在検査対象となる
サンプルの種類。

水分含有率 - 密度
現在検査対象となるコーヒー豆の
水分含有率、密度及びメッシュ。

体積
単位は mm³ です。

 生豆



100
100

水分含有率 - 密度 >

11.2 % - 3.2 g/L

メッシュ: 16-18# 単粒体積: 301 mm³

水分活性
0.628 Aw

焙煎度分析 >
124.2 Agtron

浅煎り

環境温度: 23.9°C

相対湿度: 79%

気圧: 101.7kPa 123m

水分活性
このコーヒー豆サンプルの水分
活性数値。

焙煎度分析
現在測定対象となるサンプルの
焙煎度合い。

環境情報
測定する場所の環境温度、湿度、
気圧、および推定海拔。

水分含有率、密度、メッシュの結果ページ

メッシュ

サンプルのメッシュサイズのこと。

推定密度

隙間率と組み合わせて計算された真密度のこと。

隙間率

現在のサンプルの隙間の面積が全体の面積に占める割合のこと。



水分 - 密度

メッシュ

13-15#



← Φ 5.55 mm →

平均サイズ

コーヒー豆の中で最も多いサイズ（短径）のこと。

重さ

現在のサンプルの重さのこと。



100
100

推定密度

1101.9g/L

隙間率

0.17

かさ密度

828.6g/L

重さ

133.7g

かさ密度

現在のサンプルの重さと容器の容積から計算された結果のこと。

水分活性の結果ページ

水分活性

現在測定する項目の名称のこと。

鏡面冷却式

水分活性の測定に採用される技術のこと。



水分活性



100
100

鏡面冷却式

水活性: 0.509 Aw

鏡面温度: 14.8 °C

サンプルの温度: 25.7 °C

測定完了

鏡面温度

測定時の鏡面温度のこと。

サンプルの温度

測定時のサンプルの温度のこと。

水分活性

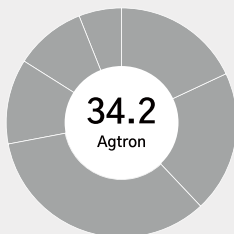
このサンプルの水分活性の結果のこと。

焙煎度分析の結果ページ

▲ ロースト度合い



100
100



COMMON

シナモン

比率 : 32.2%

サンプルのタイプ

サンプルはコーヒー豆またはコーヒー粉です。

焙煎度合い分析の基準

現在の結果画面で使用されている焙煎度の基準です。

焙煎度合い

現在の円グラフでハイライトされている部分の焙煎度です。

比率

現在の円グラフでハイライトされている部分の焙煎度が、全体のサンプルに占める割合です。

平均値

焙煎度の平均値は、全体の焙煎度を反映しています。

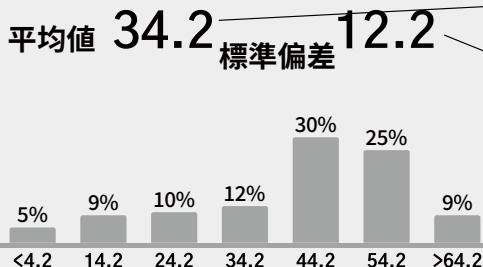
標準偏差

焙煎度の標準偏差、焙煎の均一性を反映し、値が小さいほど均一です。

分布詳細

サンプルの焙煎度の詳細な分布図のことで、平均値を中心にして表示されます。

下にスワイプして
もっと見る



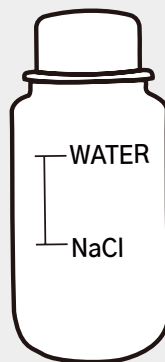
水分活性校正用標準液の作り方

水分活性校正用標準液の作り方

- a. 食塩と水を加える：Omix ボックスから目盛り付きのボトルを取り出し、食塩をボトルに「NaCl」の表示ラインまで入れます。次に、水道水または RO/ 蒸留水をボトルの「WATER」の表示ラインまで入れます。
- b. よく振る：ボトルの蓋をしっかりと締め、ボトル内の液体をよく振って、食塩が溶解するようにします。その後、太陽光が当たらない所に 1 時間ほど置いてから使用してください。**溶解できない食塩が残っている状態はベストです。十分に飽和状態になるとのことです。**
- 校正する時に、飽和されて溶解できなかった食塩は水と一緒に B 容器にいれて使えます。**



- a. ボトル内の塩が溶解しなくなると、塩水は飽和状態に達します。溶解できない食塩が残っている状態はベストです。十分に飽和状態になるとのことです。
- b. 使用可能な食塩の種類：天然食塩、精製食塩などです。
- c. 気温が低い環境では、ぬるま湯を加えて粒状の塩を溶かし、振とうした後、室温まで冷却してから校正してください。



焙煎度分析の標準規格

1. 焙煎度分析標準のまとめ

アグترون値	COMMON	SCA
$0 \leq \text{アグトロ} \leq 30$	イタリアンロースト (深煎り)	もっとも深煎り
$30 < \text{アグトロ} \leq 40$	フレンチロースト (深煎り)	深煎り
$40 < \text{アグトロ} \leq 50$	フルシティロースト (中深煎り)	中深煎り
$50 < \text{アグトロ} \leq 60$	シティロースト (中煎り)	中煎り
$60 < \text{アグトロ} \leq 70$	ハイロースト (中浅煎り)	中浅煎り
$70 < \text{アグトロ} \leq 80$	ミディアムロースト (浅煎り)	浅煎り
$80 < \text{アグトロ} \leq 90$	シナモンロースト (浅煎り)	最も浅煎り
$90 < \text{アグトロ} \leq 150$	ライトロースト (浅煎り)	極浅煎り

DiFluid Omix

用戶使用手冊

*产品视频教程，请扫描包装里的二维码卡片

中文 — 01P • English — 34P • 日本語 — 72P • **繁體中文 — 108P**

目錄

請仔細閱讀本手冊的內容，以確保您能夠正確且安全地使用本產品。

- 感謝您購買咖啡多功能檢測儀 DiFluid Omix。
- 本使用說明書中所記載的事項及產品規格，如有改良，可能在未經預告的情況下變更。
- 本說明書內容在編寫時已盡力確保準確性，如您發現有任何問題，敬請告知我們。
- **最新電子版說明書請在此網站下載：**



注意

- ! 除維修人員外，請勿打開機殼進行維修。這不僅會導致保固失效，還可能損壞設備並使其功能喪失。
- ! 若因您未按照本說明書所記載的正確方式使用本產品（包括配件）而導致損害發生，本公司不承擔任何責任。
- ! 對於因本產品缺陷所造成的任何直接、間接、特殊的損害，即便已被告知該損害的可能性，也不承擔任何責任。同時，對於第三方提出的權利主張亦不承擔責任。
- ! 如發現設備異常，請聯繫您購買的店鋪客服。

2026年4月

1 核心功能介紹

產品特點	113
------------	-----

2 認識部件

認識部件	114
------------	-----

3 規格說明

參數	116
包裝	117

4 使用前準備

關於電源	118
充電說明	119
App 下載	120

5 開機前必讀

開機前必讀	121
-------------	-----

6 “READY” 界面基礎操作

“READY” 界面基礎操作	123
----------------------	-----

7 標定

色值標定	125
水活性標定	126
初始化內膽 (含水率 - 密度)	128

8 檢測

檢測項目 : 水活性、含水率、密度	130
檢測項目 : 烘焙分析	132

9 單個項目檢測

單個項目檢測	134
--------------	-----

10 結果頁面註釋

檢測結果頁註釋	136
含水率、密度、目數結果頁註釋	137
水活性結果頁註釋	138
烘焙分析結果頁註釋	139

11 水活性標定溶液配置方法

水活性標定溶液配置方法	140
-------------------	-----

12 烘焙標準規範

烘焙標準規範	141
--------------	-----

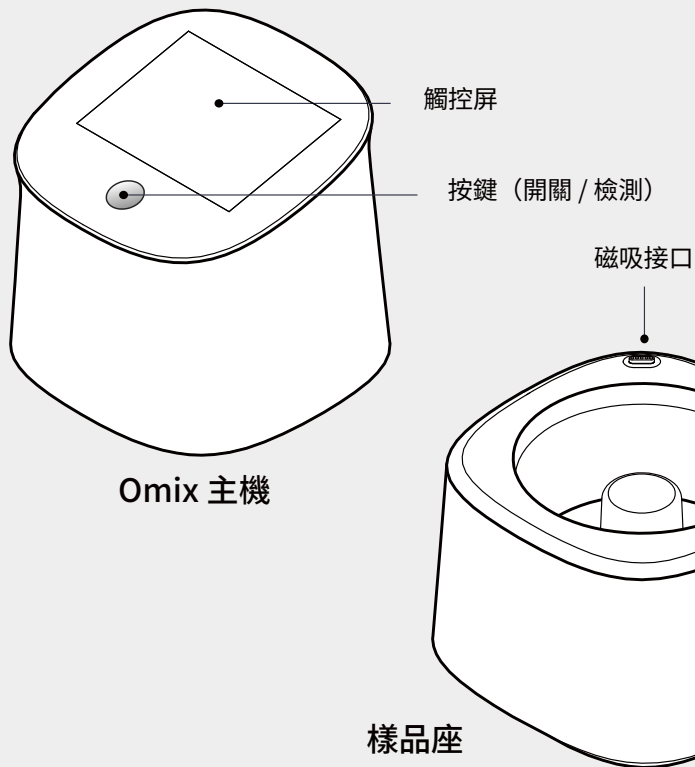
核心功能介紹

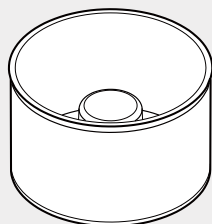
Omix 集水活性、含水率、密度、色度、目數、溫濕度、氣壓海拔、樣品溫度、膨脹率等關鍵數據於一體的檢測設備。利用光學、電磁等傳感技術及多種 AI 算法融合模型，提供高效精準結果，滿足用戶對咖啡豆的精密把控。

1. 產品特點

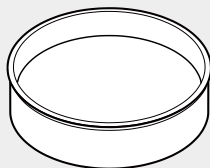
1. **多場景應用：**支持鮮果、生豆、乾果、帶殼豆、熟豆、咖啡粉等多種樣品檢測，自動識別被測種類，保證結果可靠。
2. **水活性創新檢測：**利用鏡面冷凝法，30 秒左右獲取準確水活性結果。
3. **真實密度計算：**自動識別縫隙率，提供補償模型，生成真實密度。
4. **自研體積檢測：**全面反映豆子的飽滿度、密實度及形變特徵，單位為 mm^3 。
5. **創新內膽設計：**根據樣品種類配置可替換內膽，適應不同被測場景需求。
6. **便捷校準：**提供含水率、色值一體的校準內膽，支持 App 在線參數調整，保障儀器準確度。
7. **App 數據關聯：**數據存儲於 App 內，支持線上交流分享。
8. **OTA 遠程升級：**通過 WiFi、藍牙進行功能更新，無需返廠。
9. **SDK 二次開發：**支持接入第三方平台，實現更多應用場景。

認識部件

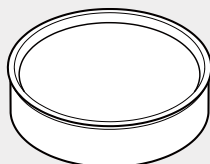




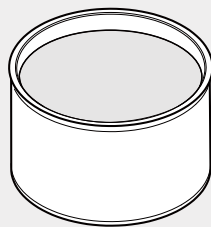
生豆內膽
(A 號內膽)



熟豆內膽
(B 號內膽)



咖啡粉內膽
(C 號內膽)



色值標定內膽
(D 號內膽)



實際的內膽上有分別印刷 ABCD，來區分內膽，下面都以 ABCD 為稱呼進行說明。

內膽名稱	檢測項和用途	可檢測樣品種類
A 號內膽	檢測水活性、含水率、密度、目數	鮮果 / 生豆 / 乾果 / 帶殼豆 / 熟豆
B 號內膽	檢測熟豆的色值、標定水活性器皿	熟豆
C 號內膽	檢測咖啡粉的色值	咖啡粉
D 號內膽	標定色值	无

規格說明

1. 參數

參數	Omix
型號	CB101 Plus
功能	色度、水活性、含水率、密度、目數、溫濕度、 氣壓海拔、樣品溫度、膨脹率
支持樣品種類	鮮果、生豆、帶殼豆、乾果、咖啡熟豆、咖啡粉
色度	量程：1-150 Agtron，精度：±0.1 Agtron，分辨率：0.1 Agtron
水活性	量程：0.2-1 Aw，精度：±0.005 Aw，分辨率：0.001 Aw
含水率	量程：0~60 %，精度：±0.1 %，分辨率：0.1 %
密度	量程：0-1500 g/L，精度：±0.5 g/L，分辨率：0.1 g/L
體積	量程：0-1000 mm ³ ，精度：±20 mm ³

续表:

目數	9-25 目
整機尺寸 (長 * 寬 * 高)	120*120*170 (mm)
重量 (主機 + 樣品座)	822 g
屏幕	3.5 吋高清觸控屏 (70.08*52.56 mm)
電池	鋰電池 *2
數據記錄	1000 條
工作溫度	0-45 °C
充電接口	USB-C
充電參數	5V=2A

2. 包裝

Omix 主機 *1	水活性標定溶液配置皿 *1	USB-C 充電線 *1
Omix 樣品座 *1	托盤 *1	工具箱 *1
生豆內膽 (A 號內膽) *1	豆勺 *1	合格證 1
熟豆內膽 (B 號內膽) *1	刮尺 *1	檢測報告 *1
咖啡粉內膽 (C 號內膽) *1	粉刷 *1	快速入門手冊 *1
含水率 - 色值標定內膽 (D 號內膽) *1	鋼化膜 1	說明書 (含保修卡) *1

使用前準備

1. 關於電源

本產品使用鋰離子電池。



鋰離子電池使用注意事項

為確保安全，請在處理電池時遵守以下事項：

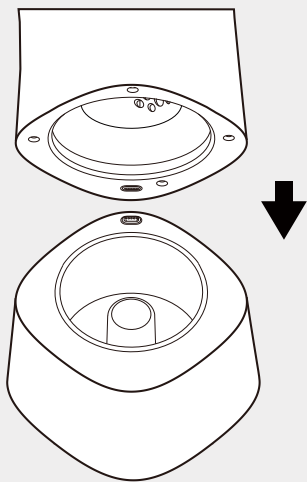
- 長時間不使用設備時，請將電池充滿後保存，並定期取出充電。若在電量不足的情況下存放，可能會損壞設備硬體並導致故障。
- 請勿拆解或改裝電池。電池內建有防止危險的安全機制與保護裝置。如這些裝置受損，可能會導致電池過熱、冒煙、爆裂或起火。
- 請勿在火源附近或高溫環境（如烈日下）充電。高溫可能啟動保護裝置，使無法充電。若保護裝置受損，電池可能在異常電流或電壓下充電，引發內部化學反應異常，導致過熱、冒煙、爆裂或起火。
- 若在使用、充電或儲存電池時，發現異味、發熱、變色、變形或其他異常狀況，請立即停止使用本產品。繼續使用可能導致電池過熱、冒煙、爆裂或起火。

電源使用注意事項

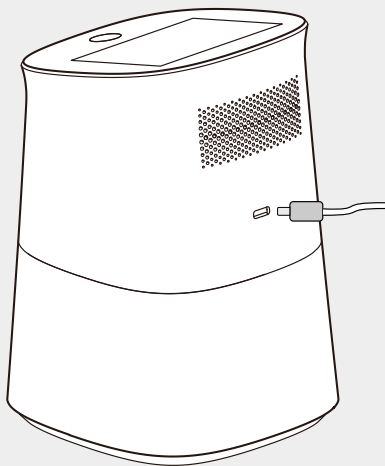
- 若設備無法開機或電池電量不足時，請進行充電。
- 充電接口位於設備底部。請使用附帶或市售的USB數據線。
- 本產品未附帶USB充電變壓器，請另行購買符合5V/2A輸出規格的市售USB充電變壓器。

2. 充電說明

a. 使用前，確保電池電量充足。本產品分為主機和樣品座兩部分，每部分都配備電池。如需充電，請使用 USB-C 接口進行充電。（注意：主機上蓋和樣品座分開，單充主機上蓋只能補充主機電池的電量，主機和樣品座扣合才能兩電池同時充電。）

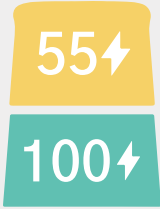


a. 主機與樣品座的磁吸對齊扣合

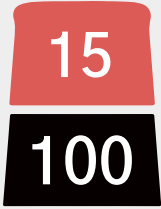


b. 將充電線插入主機側面充電接口

b. 電量說明：顯示屏右上角會同時顯示兩個電池的百分比電量，其中上層是主機電量，下層是樣品座電量。電池狀態說明如下圖所示。



a. 充電狀態下，充滿電池圖標顯示綠色，正在充電顯示黃色。



b. 電池電量低於 15%，電池圖標，會顯示紅色。



c. 樣品座與主機未扣合的情況下，主機電池圖標會顯示“X”。

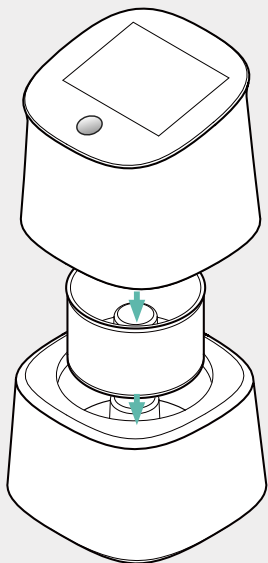
3. App 下載

掃描下方二維碼，即可下載 **CoffeeOS 應用程式**。

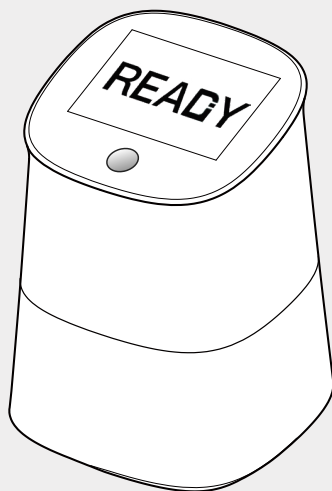


開機前必讀

開機前，請務必將空的 < A 號內膽 > 放置到樣品座內。單擊電源按鈕開機，進入到“READY”界面表示開機成功。



1. 將空的 A 號內膽放置到樣品座內，並蓋上主機。



2. 進入“READY”界面，表示開機成功。



注意：
每次開機，都需進行此操作。



報錯：開機後若出現提示，請根據提示完成相應操作。

- 提示 **< 內膽異常 >** 時，請將空的 **< A 內膽 >**，放入樣品座中，再開機操作。
- 提示 **< 內膽未清空 >** 時，請清空內膽內物品後再進行下一步操作。



a. **< 內膽異常 >** 報錯界面



b. **< 內膽未清空 >** 報錯界面



- 假如已正確的放入A號內膽，但還是有報錯，請聯繫官方售後。
- 如果未放置空的 A 號內膽就將設備開機，並強制在菜單界面點擊 **< 標定 >** 再點擊 **< 初始化內膽 >** 進入“READY”界面進行檢測，會導致測量結果不準確。

“READY” 界面基礎操作

1. “READY” 界面從左往右滑動，出現菜單界面

- a. 檢測：水活性、含水率 - 密度、色度等項目進行測量。
- b. 標定：水活性、含水率 - 色值、初始化內膽。
- c. 設置：訪問更多的 Omix 設置項目。
- d. 歷史記錄：查看所有檢測的歷史數據。

2. “READY” 界面從右往左滑動，出現歷史記錄界面

- a. “READY” 界面從右往左滑動一次，可查看最近一次的檢測歷史記錄，然後再向下滑動點擊 < 歷史數據 > 可查看全部歷史記錄。

3. 菜單界面下，點擊 < 設置 > 選項，進入設置界面

- a. 檢測：單個檢測水活性、含水率 - 密度、烘焙分析項目。
- b. 通用：設置語言、屏幕亮度等。
- c. 設備信息：可以查看更多 Omix 產品信息。
- d. 恢復出廠模式：長按屏幕，等待進度條指示完成填充，即可完成出廠設置。（注意：此操作將清空歷史記錄並恢復參數為出廠默認設置狀態。）



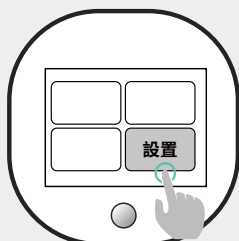
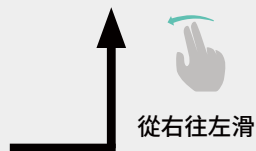
菜單界面



歷史記錄界面



READY 界面



菜單界面



設置界面

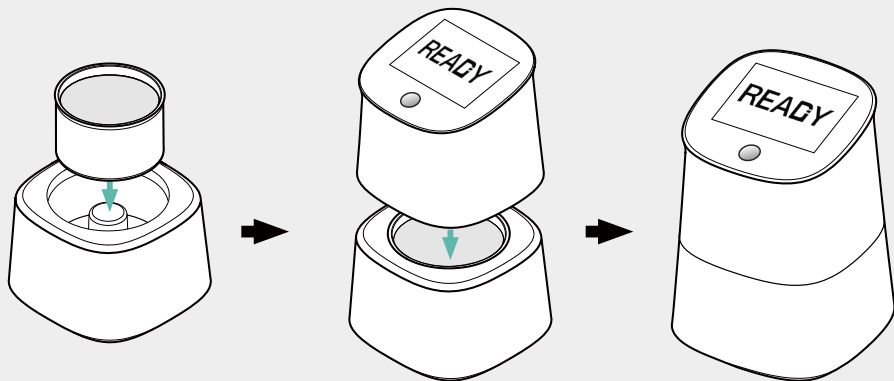
標定



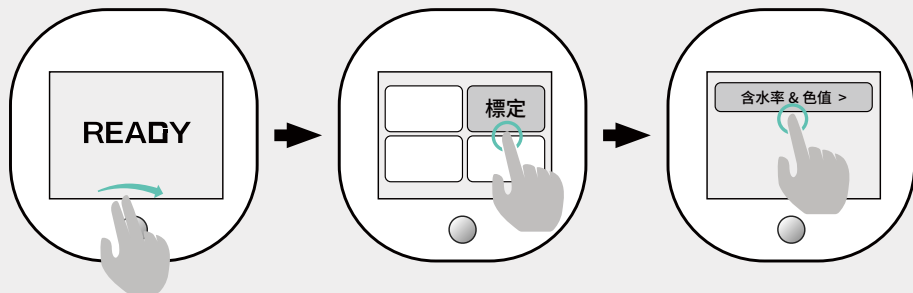
除了正常的標定頻率外，每當環境的溫度變化較大時，可能會影響測量結果的準確性，建議在測量前先進行測量項目的標定。

1. 色值標定

a. 已開機狀態下，使用 **< D 號內膽 >** 放置於樣品座內，“READY” 界面，從左向右滑，點擊 **< 標定 >**，再點擊 **< 色值 >**。



1. 開機狀態下，使用 D 號內膽放置於樣品座內。



2. “READY” 界面從左往右滑，點擊 < 標定 > 進入標定頁面，在標定頁面，輕觸 < 色值 > 選項進行操作。

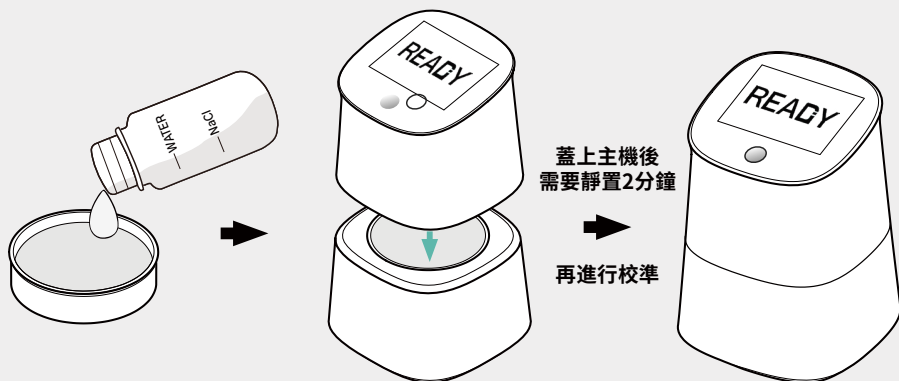


操作頻率：

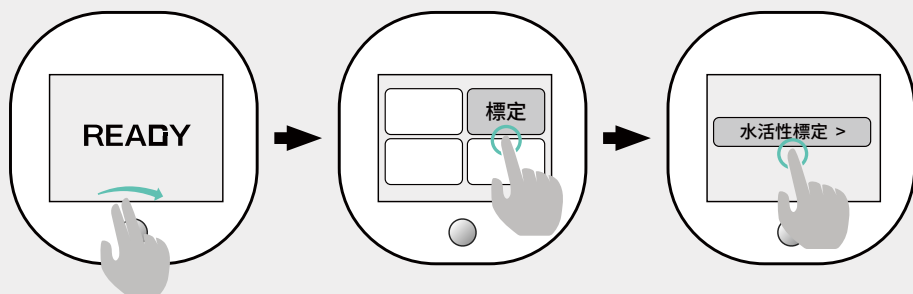
正常情況下，建議一周標定一次。如果使用過程中感覺到數值異常，請隨時進行此標定操作。

2. 水活性標定

- 水活性標定液的配置說明，請參閱140頁。
- 配置完成後，在已開機狀態下，使用 **< B 號內膽 >** 放置於樣品座內，將配置的溶液**全部倒入內膽**中，飽和後的未溶解食鹽可與水一起倒入，**蓋上主機後，靜置2分鐘**。“READY” 界面從左向右滑，點擊 < 標定 >，再點擊 < 水活性標定 >。



1. 配置完成後，將配置的溶液**全部**倒入 B 號內膽中，並將內膽放置於樣品座內。
注意不能傾倒內膽，要平穩的將內膽放入樣品座。



2. “READY” 界面從左往右滑，點擊 < 標定 > 進入標定頁面，在標定頁面，輕觸 < 水活性標定 > 選項進行操作。

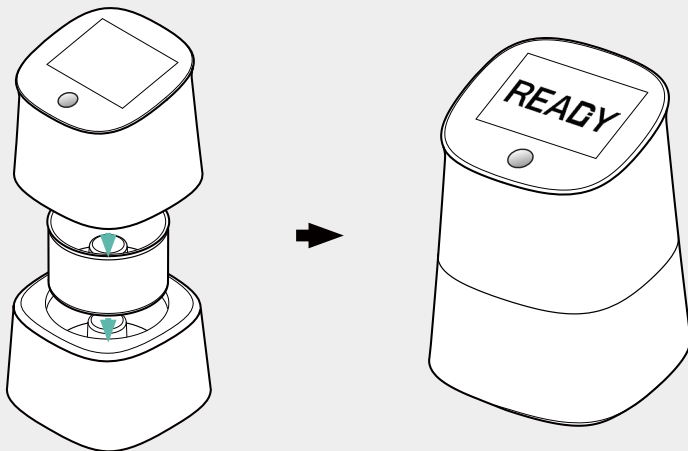


操作頻率：

正常情況下，建議一周標定一次。如果使用過程中感覺到數值異常，請隨時進行標定操作。

3. 初始化內膽（含水率 - 密度）

- a. 未開機狀態下，將**空的 < A 號內膽 >**放置於樣品座中，長按 2 秒按鍵開機，開機的過程中 Omix 會**自動初始化內膽**，無需手動操作。



考慮有時想要手動初始化，也可將空的 < A 號內膽 > 放置於樣品座後，從“READY”界面從左向右滑，點擊 < 標定 >，再點擊 < 初始化內膽 > 進行操作。



其他注意事項：

- a. A 和 D 標定內膽和設備之間是一對一綁定的關係。若不慎丟失內膽，請聯繫官方重新購買，同時需要您將產品寄回廠家進行綁定。
- b. B 和 C 內膽非一對一綁定的關係。若不慎丟失內膽，請聯繫您購買的渠道或官方重新購買，無需將產品寄回廠家綁定。

檢測



出廠默認設置：

- a. < 自動識別 > 默認為開啟；< 自動檢測水活性 > 默認為關閉。以下的檢測方法說明，是基於默認設置的狀態下進行表述。
- b. < 自動識別 > 為開啟狀態下，Omix 會自動識別樣品種類進行檢測，無需手動選擇樣品種類。

設置（檢測樣品種類）



自動識別



乾果



帶殼豆



生豆



a. < 自動識別 > 界面

設置（水活性）



自動檢測水活性

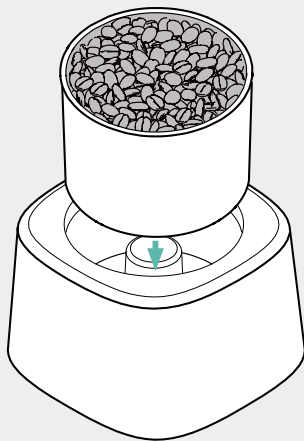
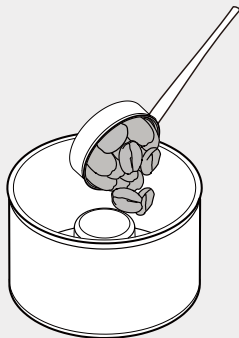
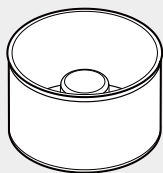


啟用此功能將使 Omix 在每次檢測時自動偵測水活性。在檢測結果頁面也可以手動開啟水活性檢測。

b. < 自動檢測水活性 > 界面

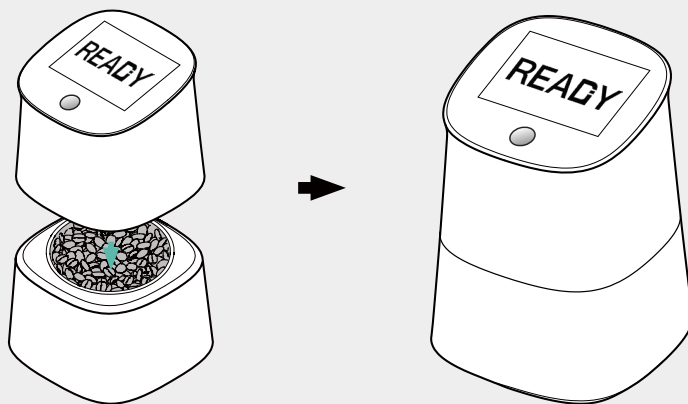
1. 檢測項目：水活性、含水率、密度

- 使用 **< A 號內膽 >**，確保內膽中無殘留物，將被測樣品填滿內膽，並使用配套刮尺**刮平表面**，使其上邊沿**盡量齊平**。（**注意：請勿壓實樣品。**）
- 將裝有樣品的內膽放置於樣品座中，確保平穩。
- “READY” 界面單擊按鍵，或輕觸屏幕任意位置，即可開始檢測。



1. 使用 A 號內膽，先確保內膽中無殘留物，將被測樣品填滿內膽，**使其上邊沿盡量齊平**。

2. 將裝有樣品的內膽放置於樣品座中，確保平穩。



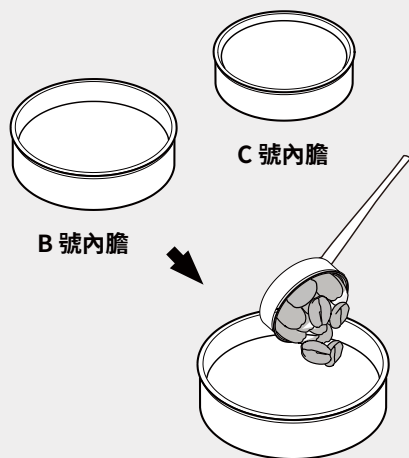
3. 蓋上主機，並確保磁吸接口扣合，點擊主屏幕按鈕進行檢測。



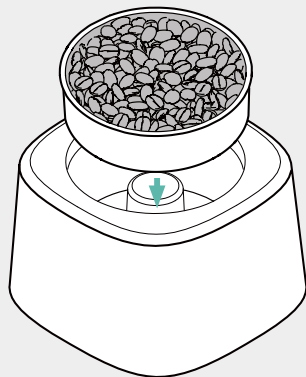
由於＜自動檢測水活性＞出廠默認為關閉，所以不會在此操作步驟後直接顯示水活性結果。需要檢測水活性的情況下，可直接在結果頁點擊＜水活性＞的項目開始檢測。另外，如果您需要在此模式直接顯示水活性結果，可在“READY”界面從左往右滑，點擊＜設置＞，再點擊＜自動檢測水活性＞並點擊開啟此功能。**連續進行水活性檢測，每次需間隔2分鐘。**

2. 檢測項目：烘焙分析

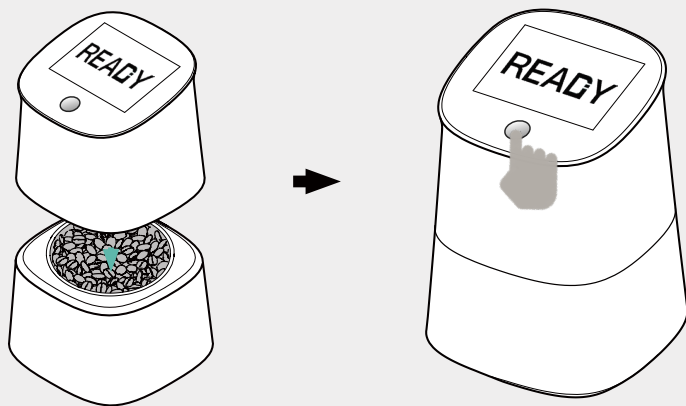
- 熟豆使用 **< B 號內膽 >** / 咖啡粉使用 **< C 號內膽 >**，確保內膽中無殘留物，將被測樣品填滿內膽，並使用配套刮尺**刮平表面**，使其上邊沿**盡量齊平**。
(注意: 請勿壓實樣品。)
- 將裝有樣品的內膽放置於樣品座中，確保平穩。
- “READY” 界面單擊按鍵，或輕觸屏幕任意位置，即可開始檢測。



1. 使用 B 或 C 號內膽分別放置熟豆或咖啡粉，將被測樣品填滿內膽，使其上邊沿盡量齊平。**建議使用刮尺刮平表面。**



2. 將裝有樣品的內膽放置於樣品座中，確保平穩。



3. 蓋上主機，並確保磁吸接口扣合，點擊主屏幕按鈕進行檢測。



使用 B 和 C 內膽，不會顯示水活性結果。

單個項目檢測

檢測



100
100

含水率 - 密度

檢測

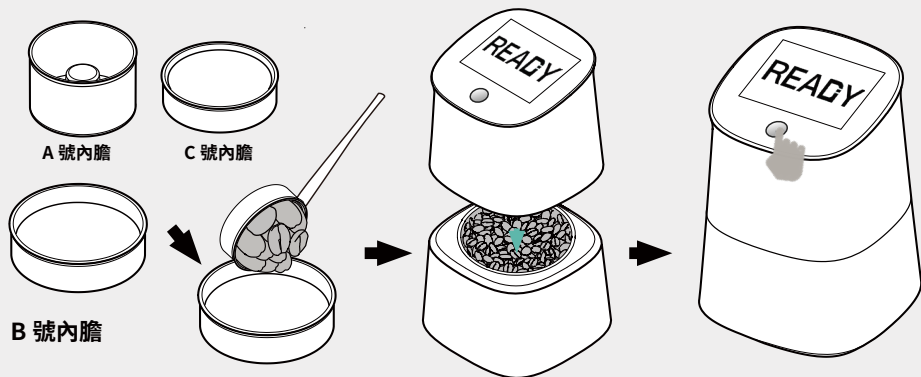
水活性

檢測

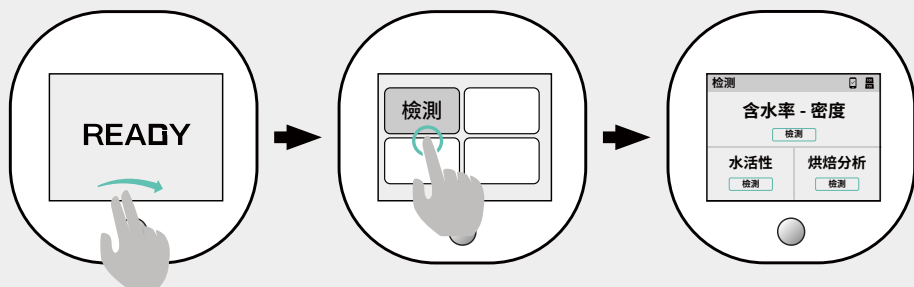
烘焙分析

檢測

檢測項目	使用內膽	可檢測樣品種類
含水率 - 密度	A 號內膽	鮮果 / 生豆 / 乾果 / 帶殼豆 / 熟豆
水活性	A 號內膽	鮮果 / 生豆 / 乾果 / 帶殼豆 / 熟豆
烘焙分析	(豆) B 號內膽	熟豆
	(粉) C 號內膽	咖啡粉



1. 取上表格項目對應的內膽，確保內膽中無殘留物，將被測樣品填滿內膽，並使用配套刮尺刮平表面，使其上邊沿盡量齊平。



2. “READY” 界面從左往右滑，點擊 < 檢測 >，點擊對應的檢測項目，即可開始檢測。

檢測結果頁註釋

樣品類型

當前被測樣品的種類。

含水率 - 密度

當前樣本咖啡豆的含水率、
密度及目數範圍。

體積

單位為 mm^3 。



生豆



100
100

含水率 - 密度 >

11.2 % - 3.2 g/L

目數: 16-18# 單豆體積: 301mm³

水活性

0.628 Aw

烘焙分析 >

124.2 Agtron

淺度烘焙

环境温度: 23.9°C

濕度: 79%

氣壓: 101.7kPa 123m

水活性

當前樣本咖啡豆的水活性數值。

烘焙分析

當前樣本咖啡豆的烘焙色度值。

環境信息

當前測量環境的溫度、濕度、大氣
壓強及預估海拔。

含水率、密度、目數結果頁註釋

目數

當前樣本咖啡豆的目數範圍。

估計密度

結合縫隙率計算得到的真實密度。

縫隙率

當前樣本縫隙面積占整體面積的百分比。



含水率 - 密度



100
100

目數

13-15 #

估計密度

1101.9g/L

縫隙率

0.17

堆積密度

828.6g/L

重量

133.7g



← Φ 5.55 mm →

平均尺寸

咖啡豆的比例最多的尺寸(短徑)。

重量

當前樣品重量。

堆積密度

計算當前樣本重量與內膽容積所得密度。

水活性結果頁註釋

水活性

當前檢測項目名稱。

鏡面冷凝法

檢測水活性使用的方法。



水活性



鏡面冷凝法

水活性：0.509 Aw

鏡面溫度：14.8 °C

樣品溫度：25.7 °C

測量完成

鏡面溫度

代表檢測時鏡面的溫度。

樣品溫度

代表檢測時樣品的溫度。

水活性

代表此樣品水活性結果。

烘焙分析結果頁註釋



烘焙分析



100
100

樣品類型

當前被測樣品為咖啡豆或咖啡粉。

烘焙分析標準

當前結果頁面烘焙度使用的標準。

烘焙度

當前餅圖高亮部分的烘焙度。

比例

當前餅圖高亮部分的烘焙度占全部樣品的比例。

均值

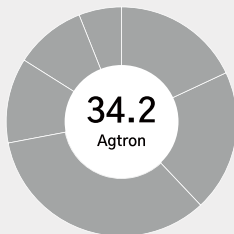
烘焙度平均值，反映整體烘焙度。

標準差

烘焙度標準差，反映烘焙均勻度，數值越小越均勻。

分布詳情

樣品烘焙度的詳細分布柱狀圖，以均值為中心展現。

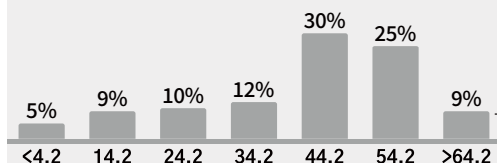


COMMON
肉桂烘焙
占比: 32.2%

向下滑動



均值 **34.2** 標準差 **12.2**



水活性標定溶液配置方法

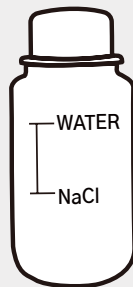
溶液是使用食鹽與水進行配置，方法如下：

- 加入食鹽與水：取出 Omix 工具箱中的配置瓶，將食鹽倒入乾淨的配置瓶中直至 < NaCl > 標識線處。再將自來水或 RO / 蒸餾水倒入瓶中，直至 < WATER > 標識線處。
- 搖勻：將瓶蓋鎖緊，搖勻瓶中液體，使食鹽逐漸完全溶解。然後放在沒陽光直射的地方 1 小時後再使用。**有些許沈澱的效果更好，代表充分的飽和了。**



注意：

- 當瓶中的鹽不再溶解，此時鹽水即達到飽和狀態。有些許沈澱的效果更好，代表充分的飽和了。
- 食鹽的種類推薦使用自然食用鹽、精製食用鹽等。
- 在氣溫較冷的環境中，請加入溫開水溶解顆粒鹽，搖晃後先冷卻至室溫，再進行校準。



烘焙標準規範

1. 烘焙標準匯總

AGTRON 數值	COMMON	SCA
$0 \leq \text{AGTRON} \leq 30$	意式烘焙	非常深
$30 < \text{AGTRON} \leq 40$	法式烘焙	深度烘焙
$40 < \text{AGTRON} \leq 50$	深城市烘焙	中深
$50 < \text{AGTRON} \leq 60$	城市烘焙	中度烘焙
$60 < \text{AGTRON} \leq 70$	深度烘焙	中淺
$70 < \text{AGTRON} \leq 80$	中度烘焙	淺度烘焙
$80 < \text{AGTRON} \leq 90$	肉桂烘焙	非常淺
$90 < \text{AGTRON} \leq 150$	淺度烘焙	極淺

Federal Communication Commission (FCC) Radiation Exposure Statement

This device complies with part 15 of the FCC rules. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) this device may not cause harmful interference.
- (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

NOTE: The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by unauthorized modifications or changes to this equipment. Such modifications or changes could void the user's authority to operate the equipment.

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

FCC Caution: Any changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate this equipment.

The device has been evaluated to meet general RF exposure requirement, The device can be used in portable exposure condition without restriction. Federal Communication Commission (FCC) Radiation Exposure Statement Power is so low that no RF exposure calculation is needed.

Compliance Information CE Compliance Notice

Hereby, Shenzhen Digitizing Fluid Technology Co., Ltd. declares that the radio equipment type DiFluid Omix of CB101, CB101 Plus is in compliance with Directive 2014/53/EU.

The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: <https://www.difluid.com/support/document>

Manufacturer information:

Company name: Shenzhen Digitizing Fluid Technology Co., Ltd.

Address: Room 1602, Jinhua Building, Longhua District, Shenzhen, China.

Do not use the product in the environment at too high or too low temperature; never expose the product under strong sunshine or too wet environment. The suitable temperature for the product and accessories is 0°C–45°C.

Operating Frequency Range:	Max Output Power:
Bluetooth: 2402–2480MHz (EIRP value)	7.53dBm
WIFI: 2.412GHz – 2.472GHz (EIRP value)	19.85dBm

CAUTION RISK OF EXPLOSION IF BATTERY IS REPLACED BY AN INCORRECT TYPE.
DISPOSE OF USED BATTERIES ACCORDING TO THE INSTRUCTIONS.

If you use a third-party charger, the recommended output voltage/current of the adaptor is 5Vdc/2A, and the adapter shall be CE approval type.

The SAR limit of Europe is 2.0 W/kg. Device types CB101, CB101 Plus has also been tested against this SAR limit. The highest SAR value reported under this standard during product certification for use worn on the body is 0.315W/kg. This device was tested for typical body-worn operations with the back of the handset kept 0cm from the body.

取得審驗證明之低功率射頻器材，非經核准，公司、商號或使用者均不得擅自變更頻率、加大功率或變更原設計之特性及功能。低功率射頻器材之使用不得影響飛航安全及干擾合法通信；經發現有干擾現象時，應立即停用，並改善至無干擾時方得繼續使用。前述合法通信，指依電信管理法規定作業之無線電通信。低功率射頻器材須忍受合法通信或工業、科學及醫療用電波輻射性電機設備之干擾。為避免本器材影像畫面遭偷窺或擷取，本器材使用者應先修改預設密碼，並定期更新密碼。

Product Warranty Card

保修卡 / 保証書

One year warranty
一年品质保证
一年安心品質保証

Thank you for purchasing our product. Please contact us with any questions
感谢您选购我们的产品，有任何产品问题请联系我们！
この度はお買い求め頂き、誠にありがとうございます。
本機についてご不明な点や技術的なご質問、故障と思われる時のご相談について
は下記のお問い合わせ先をご利用ください。



Scan here to check quality assurance regulations
扫码查看质保条例
保証内容を確認するには QR コードをスキャンしてください。

User Information/ 用户信息 / お客様情報

User Name/ 用户名 / お名前	
User Address/ 用户住址 / ご住所	
Phone Number/ 联系方式 / 電話番号	

Product Information/ 产品信息 / 商品情報

Product Name/ 产品名 / ブランド	
Serial Number/ 序列号 / 品番	
Sales Date/ 购买日期 / お買い上げ日	

Sales Unit Information/ 销售单位信息 / 販売店情報

Name Of Sales Unit/ 销售单位 / 販売店名	
Sales Unit Address/ 销售单位地址 / 販売店住所	

Shenzhen Digitizing Fluid Technology Co., Ltd.

 Room 1602, Jinhua Building, Longhua District, Shenzhen, China.

 (+86) 0755-23761557

 www.difluid.com