

Серия кофемашины JL24

Руководство по эксплуатации (Андроид система V1.1)
(Модификации ES4C; IN5C)
с охладителем (чиллером)



Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации перед использованием и храните



广州技诺智能设备有限公司
Guangzhou Jetinno Intelligent Equipment Co.,Ltd.
www.jetinno.com
(86) 20-32038721
(86) 400-017-9997
Add: 4F, A Building, Creator Park, No.2,Tairui Rd, Science Park, Huangpu District, GZ, GD, PRC.
510663
地址：广州市黄埔区高新技术产业开发区 瑞泰路2号创造者园A栋4F

Введение

Благодарим Вас за покупку серии JL24! Перед использованием кофемашины прочитайте инструкцию по эксплуатации данной кофемашины, чтобы убедиться, что вы сможете правильно её использовать.

Чтобы защитить свои права, откройте коробку и детально проверьте кофемашину на наличие повреждений или недостающих деталей. Если у вас возникли проблемы во время использования, свяжитесь с нами, и мы сделаем все возможное, чтобы обеспечить обслуживание в кратчайшие сроки. Наши контактные данные: www.jetinno.com (86) 20-32038721 (86) 400-017-9997.

Все части этой кофемашины, включая аппаратное и программное обеспечение, принадлежат компании Guangzhou Jetinno Intelligent Equipment Co.,Ltd. Технические характеристики изделия и информация, упомянутые в данном руководстве пользователя, приведены только для справки и могут быть обновлены в любое время без предварительного уведомления.

Электробезопасность: Во избежание серьезных травм от возможного поражения электрическим током, перед перемещением или обслуживанием кофемашины отсоедините сетевую вилку от розетки. Если шнур питания поврежден, во избежание опасности его замену должен производить специалист компании-производителя, её сервисной службы или персонал послепродажного обслуживания.

Руководство

Данное руководство содержит руководящие документы для технического персонала по безопасной транспортировке, установке, настройке, техническому обслуживанию и ремонту машины. Рекомендации по ежедневному использованию и чистке см. в отдельной главе.

Ниже приведены описания уровней риска :

Описания	Сигналы
Опасность получения серьезных поломок	Danger Опасно!
Риск получения поломки	Caution Внимание!
Риск повреждения оборудования	Attention Осторожно:
Риск нарушения функционирования кофемашины	Important Важно:
Советы и рекомендации	Note Примечание:

Caution Внимание!

Компания JETINNO не несёт ответственности за травмы или повреждения кофемашины в случае несоблюдения инструкций при транспортировке, установке, наладке или обслуживании кофемашины.

Конструктивные изменения и регулировки кофемашины строго запрещены, и в этих случаях JETINNO не исключает безналичные претензии.

В кофемашине могут использоваться только продукты и рецепты, одобренные JETINNO, и JETINNO не несёт никакой ответственности за любой возникший ущерб, риск лежит на операторе.

Всегда соблюдайте инструкции, пиктограммы, символы, схемы водяного контура на кофемашине, приведенные в техническом руководстве и руководстве пользователя; не допускается разрыв "Руководства по текущему обслуживанию и устранению неисправностей кофемашин".

Настраивайте параметры кофемашины только под руководством обученного техника; не изменяйте технические характеристики изделия.

Общие правила безопасности

- 1) Перед использованием внимательно прочитайте данное руководство.
- 2) Используйте правильное напряжение, ориентируясь на заводскую табличку, и убедитесь, что розетка хорошо заземлена.
- 3) Не храните и не используйте кофемашину вблизи источников тепла или газа.
- 4) Перед чисткой или обслуживанием аппарат должен быть отключен от электросети.
- 5) Защищайте кофемашину от брызг воды.
- 6) Не тяните кабель при отсоединении.
- 7) Не опускайте кофемашину и кабели в воду.
- 8) Используйте фильтр, если жесткость воды превышает 8°DH.
- 9) Не наклоняйте кофемашину, когда она установлена и расставлена; не позволяйте маленьким детям находиться рядом с ней во время установки.
- 10) Если кабель поврежден, как можно скорее свяжитесь с компанией JETINNO, чтобы приобрести новые детали для его замены.
- 11) Защищайте кофемашину от воздействия погодных условий (например, воды, тепла и т.д.)
- 12) Категорически запрещается использовать кофемашину на улице.
- 13) Поручите ремонт, чистку и реставрацию профессиональным специалистам.
- 14) Используйте оригинальные запасные запчасти для вашей собственной безопасности и для продления срока службы кофемашины.

- 15)  Обозначение эквипотенциала: Если имеется другое электрическое оборудование, требующее эквипотенциального соединения, эквипотенциальные клеммы кофемашины должны быть надежно соединены с эквипотенциальными клеммами другого оборудования соответствующими проводниками с медными жилами номинальной площадью поперечного сечения от 2,5 кв. мм до 10 кв. мм.
- 16)  Защитное заземление.

Износостойкие детали

- 1) Обратите внимание, что у кофемашин есть детали, которые необходимо заменять из-за износа, даже если их правильно чистить и обслуживать.
- 2) Это относится в основном к механическим деталям и частям системы горячего водоснабжения, таким как шланги, уплотнения и т.д..
- 3) На дефекты, вызванные износом деталей, гарантия не распространяется.
- 4) Дефекты и неисправности должны устраняться техническим персоналом, прошедшим обучение у производителя, путем обращения в специализированный розничный магазин или в центр послепродажного обслуживания JETINNO.

Утилизация упаковочных материалов

К упаковочным материалам относятся: картон, гофрокартон, обработанная древесина, компоненты из полистирола и пластиковая пленка.

После установки клиент должен обратиться в местную службу общественной уборки, чтобы по возможности утилизировать упаковочные материалы перерабатываемым или экологически безопасным способом.

Отбраковка кофемашины

Отслужившие свой срок кофемашины не могут быть возвращены на завод-изготовитель. Кофемашины содержат вредные для окружающей среды материалы, особенно электронные детали, и утилизируются в соответствии с национальными стандартами/правилами!



О кофемашине

Технические данные

Название	Параметр
Серия	JL24
Модификация	ES4C; IN5C
Вес	45 кг /ES4C; 41кг /IN5C
Габариты	420(W) *740 (H) *535(D)mm
Номинальное напряжение / частота	(220 В/50 Гц или (110 В/60 Гц) в соответствии с требованиями местной электросети
Номинальная Полная мощность	2600W
Номинальный ток	16A
Открытая длина кабеля электропитания	Больше 1,5 м
Рабочая температура/влажность кофемашины	5°C-35°C/10%RH-90%RH
Номинальное давление	0.6MPa
Интерфейс связи	USB;WIFI;4G
Дисплей оборудования	14" "Дисплей + модуль сенсорного экрана"
Объём растворимых контейнеров	3 шт / 2 литра (регулируемое количество контейнера) / ES4C 5 шт / 2л (регулируемое количество контейнеров) /IN5C
Объём контейнера для кофейных зерен	1.5КГ для модификации ES4C
Емкость поддона для сточных вод	1.5Л
Вместимость ведра для отходов	Около 50 таблеток отработанного кофе
Производительность/мощность бойлера	700CC,2700W
Высота носиков	80mm-120mm
Функция обнаружения чашки	Есть
Функция кофейных зерен обнаружения	Есть
Рейтинг IP	IPX1

Основные показатели для кофемашин

- 1) Время приготовления одного растворимого напитка: 30~40 секунд 220 мл;
- 2) Кофе Espresso: ≤ 45 сек 30 мл) (заваривание 35 сек) (конкретные настройки влияют на вкус и время приготовления);
- 3) Время запуска машины: <2 мин;
- 4) Интерфейс связи: WIFI, опционально 4G;
Операционная система: Android;
- 5) Стандарт данных: в соответствии TCP/IP

Вид кофейного аппарата

Кофемашина
(спереди)



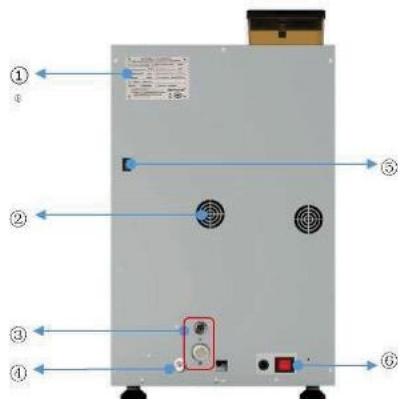
- ① Контейнер для кофейных зерен, ② 14" сенсорный экран, ③ Носик, ④ поддон для сточных вод, ⑤ Датчик обнаружения, ⑥ Ножки кофемашины

Кофемашина
(внутри)



- ① Контейнер кофейных зерен, ② Кофемолка, ③ Заварочный блок для эспрессо ④ Ведро для отходов, ⑤ Контейнеры для растворимых ингредиентов, ⑥ Миксер, ⑦ USB-порт, ⑧ Кран для слива.

Кофемашина
(сзади)



- ① Заводская табличка кофемашины, ② Воздуховыпускное отверстие, ③ Питание и впуск водяного насоса, ④ Подключение к воде, ⑤ Разъём MDB, ⑥ Выключатель питания.

Интерфейс меню



Транспортировка и хранение

Транспортировка

Кофемашины упакованы в картонные коробки или деревянные ящики + пластиковые пакеты для защиты от повреждений, влаги и пыли.

Attention Осторожно:

Во избежание повреждений:

- Транспортировка кофемашины в вертикальном положении.
- Допускается двойное штабелирование для транспортировки с сохранением внешней коробки.
- Не наклоняйте и не роняйте машину во время транспортировки.
- Во время использования кофемашины не следует класть на неё предметы весом более 5 кг.

Условия хранения и транспортировки

Attention Осторожно:

Опасность повреждения высокой температурой!

Во избежание повреждения кофемашины, пожалуйста, обратите внимание, что

- Используйте только при температуре от +5°C до +35°C, низкие температуры и лёд могут серьезно повредить кофемашину.
- Использование в диапазоне влажности 10%RH - 90%RH.
- Храните кофемашину в сухом и непыльном помещении при температуре -10°C - 50°C.

Установка и ввод в эксплуатацию

Attention :

- Установка кофемашины может выполнять только профессионально обученный персонал!
- Перед установкой проверьте, не повреждена ли кофемашина, при обнаружении повреждений обратитесь в транспортную компанию для предъявления претензии и сообщите JETINNO для послепродажного обслуживания!
- Перед установкой кофемашины подготовьте транспортировочные инструменты!

Note Примечание :

- Перед установкой убедитесь, что кофемашина подключена к воде
- Если кофемашина подключена к водопроводу, убедитесь, что давление воды составляет от 0,5 до 6 бар.

При первом использовании соблюдайте следующие шаги:

- Установите кофемашину на место эксплуатации, распакуйте её и откройте дверь ключом;
- Осмотр внутренней части кофемашины;
- Снимите наклейку с носика кофемолки и контейнера;
- Поставьте ёмкость с водой или подключите кофемашину к водопроводу;
- Заполните контейнеры ингредиентами/кофе;
- Включение питания;
- Выполнение необходимых настроек в соответствии с требованиями заказчика.

Note Примечание:

Кофемашина не подходит для установки на улице или для размещения при ярком свете. Её нельзя устанавливать в помещении, где распыляется воздух или вода, только в сухом помещении при температуре от 5°C до 35°C.

Убедитесь, что вентилятор эффективно вентилируется, что задняя часть кофемашины находится на расстоянии не менее 50 см от стены и что боковое пространство для установки составляет не менее 30 см; перед установкой кофемашина должна быть расположена горизонтально и под углом не более 2 градусов.

Следите за чистотой места установки и утилизируйте упаковочные материалы отдельно!

Размещение кофейных аппаратов

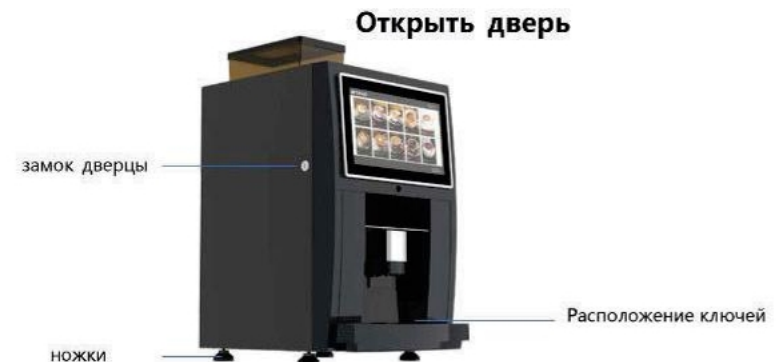
Транспортируйте машину с помощью вилочного погрузчика или бортового грузовика в указанное место; распакуйте кофемашину и поставьте её на ровную столешницу.

Important Важно:

Риск неудачи!

При выборе места учитывайте следующие рекомендации:

1. Размещайте и эксплуатируйте кофемашину в сухом, хорошо проветриваемом помещении.
2. Установите на ровную поверхность.
3. Убедитесь, что вокруг кофемашины достаточно места для обслуживания, ухода и очистки.
4. Располагайте заднюю часть кофемашины на расстоянии не менее 50 см от стены и следите за тем, чтобы труба прямой подачи питьевой воды не была изогнута.



Откройте замок дверцы кофемашины и проверьте внутреннюю часть кофемашины на наличие повреждений. Снимите напольные ножки и установите их

Note: Примечание

Открывать кофе машину разрешается только профессионалам!

Компания JETINNO не несет ответственности за ущерб, вызванный преднамеренным повреждением или пренебрежением данными инструкциями и указаниями по технике безопасности.

Подключение к водопроводу

Существует два способа подключения к воде: первый – вода из ёмкости, второй – водопровод

Водопровод: (показано на картинке ниже)



Снимите синюю защелку, нажмите на всплывающую сторону быстроразъемного соединения, извлеките заглушку, вставьте трубу для прямой питьевой воды в разъем быстроразъемного соединения, установите синюю защелку обратно и включите переключатель впускного клапана.

Подключение емкости: (показано на картинке ниже)



Извлеките погружной насос изнутри кофемашины и поместите его в ведро с водой.



Другой конец погружного насоса подключается к входу воды кофемашины и разъему питания погружного насоса.

Important Важно :

Качество источника воды влияет на ваше здоровье! Источник воды должен соответствовать санитарным нормам GB5479 для питьевой воды.

- Обратите внимание на гигиеническое состояние водопроводных труб.
- Очистите соответствующие компоненты.

- Источник воды, к которому подключается кофемашина, должен быть простым в эксплуатации.
- Во избежание протечек проверьте соединения.

Note Примечание:

Стандарт давления для водопровода составляет от 0,5 до 6 Бар.

Жесткость воды не должна превышать 8°DH, в противном случае рекомендуется использовать фильтр для воды.

Подключение к чиллеру

Актуальную инструкцию по настройке чиллера вашей модели запросите в технической поддержке продавца

Подключение к электросети

Attention: Внимание

Неправильное напряжение повреждает кофемашины!

В разных странах разное напряжение!

Убедитесь, что кофемашина подходит для подключения к местной электрической сети.

Напряжение питания и частота указаны на заводской табличке машины.

Attention: Внимание

Перепады напряжения представляют опасность повреждению машины!

Запрещается подключать машину к нестабильному напряжению.

- ✓ Розетка должна быть заземлена.
- ✓ Выключатель питания размещается в удобном для отключения месте, чтобы облегчить своевременное отключение в случае неисправности.

Подключение кофемашины к электросети



Установите сетевую кабель кофемашины в розетку; нажмите выключатель питания на задней панели кофемашины; кофемашине потребуется около 2 минут для запуска.

Отключение кофемашины

Когда кофемашина выключена на длительный период времени или когда её перемещают, перед выключением необходимо опорожнить резервуар для воды и бойлер. В противном случае вода прольется внутри, вызывая повреждения кофемашины; кофемашина имеет полностью автоматические процедуры очистки, опорожнение бойлера и опорожнение поплавковой камеры, см. главы 10.6.1 и 10.6.2!

Caution!

Риск поражения горячей водой.

Остерегайтесь струи горячей воды, которая может попасть на ваше тело при извлечении трубок или соединений!

Первый запуск

Заполнение контейнера порошком

- Используйте ключ, чтобы открыть дверь кофемашины.
- Наденьте маску и одноразовые перчатки.
- Извлеките контейнер, повернув носик вверх.
- Откройте крышку контейнера и добавьте ингредиент в контейнер; войдите в меню – статус главной вкладки и нажмите  на нужный ингредиент и введите вес добавляемого ингредиента во всплывающем диалоговом окне.
- Установите контейнер в кофемашину, поверните носик контейнера так, чтобы он совпал с серединой миксера.
-

Note: Напоминание

Когда кофемашина заполняется ингредиентами в первый раз или после очистки контейнеров, необходимо нажать [Рецепт], выбрать нужный напиток и нажать [Начать приготовление]. Это делается для того, чтобы убедиться, что выпускной носик контейнера заполнен и напиток готовится в соответствии с соответствующим объемом, предусмотренным рецептом.

Кофемашина может работать корректно, только в том случае, если ингредиенты своевременно пополняются.

Ввод в эксплуатацию и калибровка

Настройка помола кофемолки



Для регулировки помола в соответствии с диаграммой.

При отсутствии зерен в зерновом контейнере, сначала поверните ручку по часовой стрелке, до тех пор, пока его нельзя будет повернуть при нормальном крутящем моменте, тем самым означает что ножи сведены в ноль. Затем поверните ручку на 16 оборотов против часовой стрелки. Вращение ручки по часовой стрелке – мелкий помол, вращение ручки против часовой стрелки – крупный помол

Калибровка кофемолки

Калибровка производится зерновому кофе. Перед калибровкой необходимо подготовить электронные весы и стаканы.

Important :

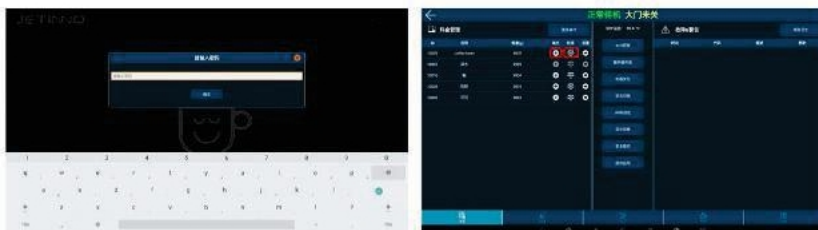
Невыполнение калибровки приведет к тому, что кофемашина будет дозировать молотого кофе с отклонениями от нормы!

Перед калибровкой убедитесь, что кофейный контейнер заполнен

Note: Напоминание

Калибровку требуется проводить каждый раз при замене зернового кофе, изменении помола кофе, замене кофемолки, замене ножей кофемолки

После настройки помола кофемолки необходимо откалибровать количество молотого кофе. Нажмите и удерживайте кнопку в левом верхнем углу экрана и введите пароль во всплывающем диалоговом окне, пароль администратора: **jn9527** или пароль обслуживания: **9527**.



- Статус главной вкладки - Управление контейнерами – Заполнить - выберите Кофейное зерно, нажмите . Во всплывающем диалоговом окне [Добавить порошки] введите вес засыпанного кофейного зерна и нажмите [Сохранить]; при каждом добавлении кофейных зерен необходимо вводить вес досыпанного кофейного зерна.
- Статус главной вкладки - Управление контейнерами - Найдите колонку Кофейное зерно и в столбце калибровка, нажмите на значок .
- Откройте дверцу кофемашины, возьмите пустой стакан, поставьте его на электронные весы для обнуления показаний, поместите стакан на выходное отверстие кофемолки и в диалоговом окне "Длительность выпуска" (диапазон 1-10 секунд, обычно 2-3 секунды) нажмите "Начать тест"
- Взвесьте полученный кофейный порошок, введите количество граммов на сенсорном экране в разделе "Выход" и нажмите "Сохранить".
- Повторите процедуру калибровки как указано выше и если отклонение находится в пределах погрешности $\pm 0,3$ грамма, то это считается нормальным, если отклонение слишком большое, то выполните повторную калибровку, как указано выше, пока значение не станет в пределах погрешности.

Калибровка растворимых контейнеров

Калибровка производится ингредиентам. Перед калибровкой необходимо подготовить электронные весы и стаканы.

Important :Важно

Невыполнение калибровки приведет к тому, что кофемашина будет дозировать порошок с отклонениями от нормы!

Перед калибровкой убедитесь, что контейнеры заполнены ингредиентами, незаполненные контейнеры приведет к неточной калибровке.

Note :Напоминание

Поскольку каждая деталь или порошок имеют различные физические характеристики, то при замене контейнера, двигателя или ингредиента требуется повторная калибровка

Нажмите и удерживайте кнопку в левом верхнем углу экрана и введите пароль во всплывающем диалоговом окне, пароль администратора: **jn9527** или пароль обслуживания: **9527**.



- Статус главной вкладки - Управление контейнерами - Заполнить выберите растворимый контейнер, нажмите . Во всплывающем диалоговом окне [Добавить порошки] введите вес порошка, засыпанного в растворимый контейнер, нажмите [Сохранить]; при каждом добавлении порошка необходимо вводить вес досыпанных порошков.
- Выньте миксер из-под контейнера, подготовьте стакан и электронные весы, поместите стакан на электронные весы, чтобы обнулить показания. Установите стакан под носик контейнера.
- Найдите колонку сухого молока в статусе - управление контейнерами - калибровать, нажмите на значок ; во всплывающем диалоговом окне "Длительность выпуска"

(диапазон 1-10 секунд, обычно 2-3 секунды), нажмите "Начать тест", машина будет автоматически дозировать порошок, взвесить с помощью электронных весов; введите граммы на сенсорном экране "Выход", затем нажмите "Сохранить".

- Повторите процедуру калибровки как указано выше и если отклонение находится в пределах погрешности $\pm 0,3$ грамма, то это считается нормальным, если отклонение слишком большое, то выполните повторную калибровку, как указано выше, пока значение не станет в пределах погрешности.

Note :

По аналогии, сахар, шоколад калибруются так же как сухое молоко, и нуждаются в калибровке, как указано выше; повторная калибровка требуется для новых кофемашин или при замене контейнеров, двигателей или различных марок ингредиентов; повторная калибровка не требуется при заполнении порошка.

6.4 Настройка и тестирование рецептов

Длительное нажатие в левом верхнем углу экрана, введите пароль: jn9527 во всплывающем диалоговом окне нажмите [Главная вкладка рецептов], во всплывающем интерфейсе управление рецептами, выберите соответствующий продукт, во всплывающем интерфейсе параметров рецепта, вы можете настроить объем воды напитка, объем порошка, скорость смешивания, время задержки, после изменения [Сохранить]. Нажав [Начать приготовление], будет выполнен тест выбранного напитка



Интерфейс управления рецептами содержит модули для настройки рецептов, добавления рецептов, удаления рецептов, начала приготовления, сохранения рецептов, сохранения продуктов, импорта рецептов, экспорта рецептов, редактирования рецептов и т.д. Соответствующие функции можно редактировать в соответствующих модулях.