

Настольная кофемашина серия JL25

Руководство по эксплуатации



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

JETINNO®

Содержание

1. Введение	4
1.2. Руководство пользователя	5
1.3. Общие правила безопасности	5
1.4. Износостойкость деталей	6
1.5. Утилизация упаковочных материалов	6
1.6. Утилизация настольной кофемашины	6
2. О настольной кофемашине	7
2.1. Технические характеристики	7
2.2. Основные показатели настольной кофемашины	8
2.3. Вид настольной кофемашины	8
2.4. Интерфейс меню	9
3. Транспортировка и хранение	10
3.1. Транспортировка	10
3.2. Условия хранения и транспортировки	10
4. Установка и ввод в эксплуатацию	10
4.1. Размещение настольной кофемашины	11
4.2. Открытие боковой дверцы	12
4.3. Подключение к водопроводу	12
4.4. Подключение к электросети	14
4.5. Отключение настольной кофемашины	14
5. Первый запуск настольной кофемашины	15
5.1. Заполнение контейнера порошком	15
5.2. Ввод в эксплуатацию и калибровка	15
5.2.1. Настройка помола кофемолки	15
5.2.2. Калибровка кофемолки	16
5.2.3 Калибровка растворимых контейнеров	17
5.3. Настройка и тестирование рецептов	18
6. Приготовление напитков	19
7. Очистка и обслуживание	20
7.1. Правила техники безопасности при очистке	21
7.2. Промывка и уход	22
7.3. Рекомендации по очистке	22
7.4. Ежедневная очистка	25
7.4.1. Промывка системы горячего водоснабжения	25
7.4.2. Очистка носика	27
7.4.3. Промывка каплесборника, мусорного бака	28

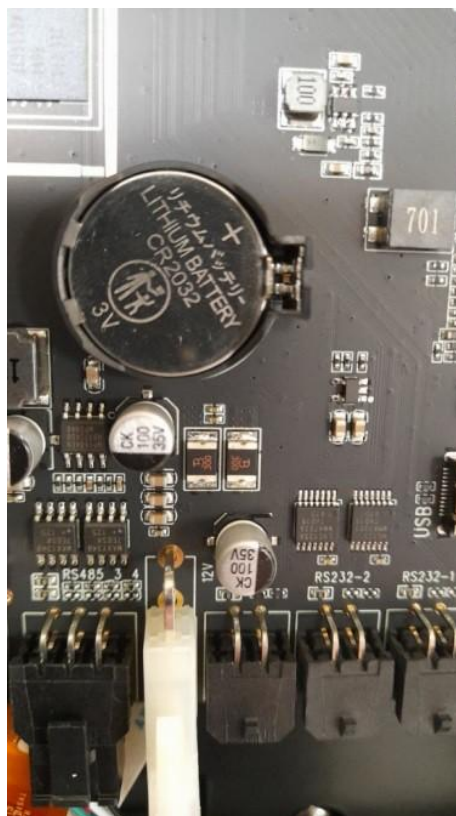
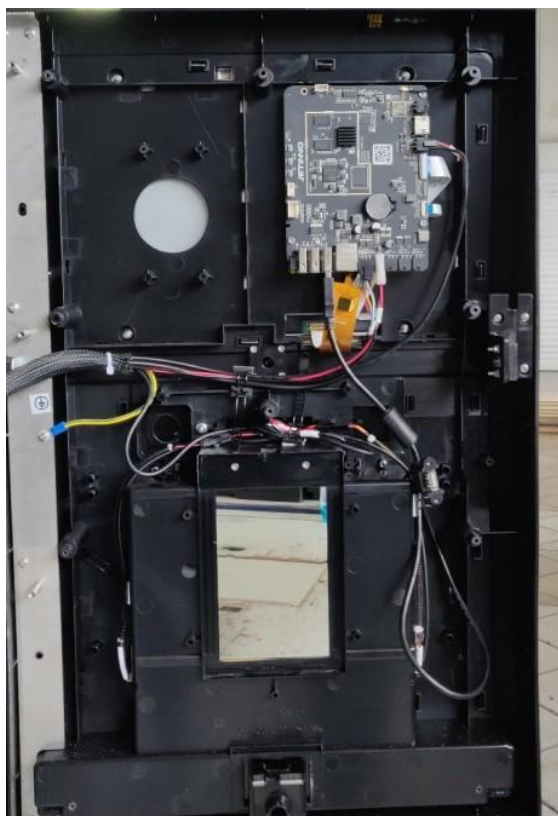
7.4.4. Разборка и промывка миксера.....	28
8. Регулярное техническое обслуживание	29
8.1. Очистка заварочного устройства	29
8.2. Расширенная очистка (при помощи таблеток)	29
8.3. Очистка заварочного блока, замена фильтра кофе	30
8.4. Рекомендации по техническому обслуживанию	33
8.4.1. Опорожнение бойлера	33
8.4.2. Опорожнение поплавковой камеры.....	34
9. Профилактические меры	35
9.1. Работа с чистящими средствами	35
9.2. Хранение чистящих средств	36
9.3. Утилизация чистящих средств	36
10. Пищевая безопасность.....	37
10.1. Требования к воде	37
10.2 Требования к кофейным зёрнам	37
10.3. Требования к растворимым ингредиентам.....	38
11. Безопасность и гарантия.....	38
12. Список распространенных проблем	39
13. Сертификаты.....	40

1. Введение

Перед использованием настольной кофемашины прочитайте инструкцию по эксплуатации, чтобы убедиться, что вы сможете правильно её использовать.

Электробезопасность: во избежание серьезных травм от возможного поражения электрическим током, перед перемещением или обслуживанием настольной 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.

По правилам логистики оборудование перевозится без установленных батарей. На новую настольную кофемашину JL25, необходимо устанавливать батарею CR2032. Батарея устанавливается в блок андроид, который находится под крышкой на внутренней стороне двери.



1.2. Руководство пользователя

Данное руководство содержит руководящие документы для технического персонала по безопасной транспортировке, установке, настройке, техническому обслуживанию и ремонту настольной кофемашины. 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

1.3. Общие правила безопасности

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

1.4. Износостойкость деталей

Обратите внимание, что у настольных кофемашин есть детали, которые необходимо заменять из-за износа, даже если их правильно чистить и обслуживать.

Это относится в основном к механическим деталям и частям системы горячего водоснабжения, таким как шланги, уплотнения и т.д.

На дефекты, вызванные износом деталей, гарантия не распространяется.

Дефекты и неисправности должны устраняться техническим персоналом, прошедшим обучение у производителя, путем обращения в специализированный розничный магазин или в центр послепродажного обслуживания JETINNO.

1.5. 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.

1.6. Утилизация настольной кофемашины

Отслужившие свой срок настольные 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!



2. О настольной кофемашине

2.1. Технические характеристики

Название	Параметр
Серия	JL25
Габариты	420(W) *720 (H) *535(D)mm
Вес	45kg
Номинальное напряжение / частота	220 В/50 Гц или 110 В/60 Гц требованиями местной электросети
Номинальная мощность/ Полная мощность	2600W
Номинальный ток	16A
Открытая длина кабеля электропитания	Больше 1,5 м
Рабочая температура/ влажность кофемашины	5°C-35°C/10%RH-80%RH
Номинальное давление	0.6MPa
Интерфейс связи	USB; WIFI ;4G(опционально)
Разъем 24v для доп. оборудования	Сиропная станция, льдогенератор
Дисплей оборудования	14" Дисплей + модуль сенсорного экрана"
Объём растворимых контейнеров	3шт/2литра (регулируемое количество контейнера)
Объём контейнера для кофейных зерен	1.5КГ
Емкость поддона для сточных вод	1.5Л
Вместимость ведра для отходов	Около 50 кофейных таблеток
Производительность/мощность бойлера	700CC/2600W
Высота носиков	80mm-120mm
Функция обнаружения чашки	Есть
Функция обнаружения кофейных зерен	Есть
Рейтинг IP	IPX1

2.2. Основные показатели настольной кофемашины

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

2.3. Вид настольной кофемашины

Настольная
кофемашина
(спереди)



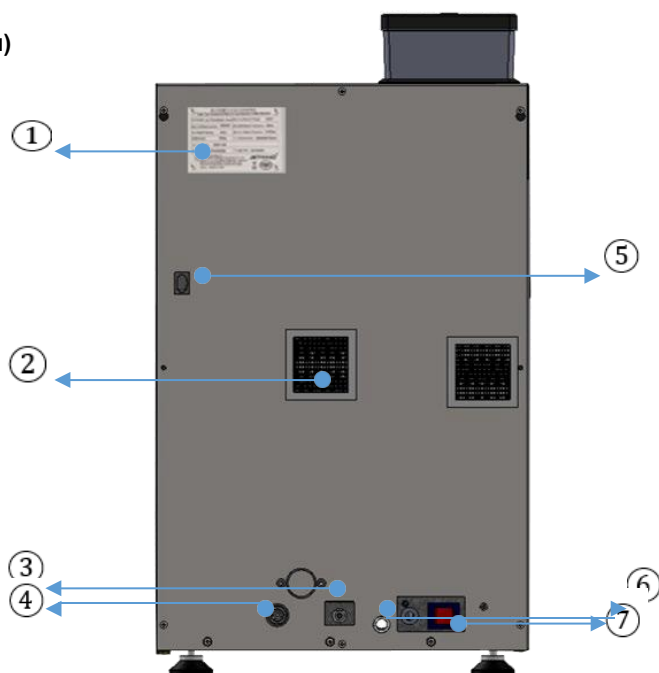
- ① Контейнер для кофейных зерен ② 14" сенсорный экран
③ Носик ④ Каплесборник ⑤ Датчик обнаружения ⑥ Ножки кофемашины

Настольная
кофемашина
(внутри)



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

Настольная кофемашина (сзади)



- ① Заводская табличка кофемашины
- ② Воздуховыпускное отверстие
- ③ Питание и впускводяного насоса
- ④ Сливные соединения бойлера
- ⑤ Разъём 24в
- ⑥ Выключатель питания
- ⑦ Прямой вывод в канализацию

2.4. Интерфейс меню



3. Транспортировка и хранение

3.1. Транспортировка

Настольные кофемашины упакованы в картонные коробки + пластиковые пакеты для защиты от повреждений, влаги и пыли.

Осторожно!

Во избежание повреждений:

- Транспортировка настольной кофемашины в вертикальном положении.
- Допускается транспортировка трех уложенных слоев при целостности внешней коробки;
- Перемещение кофемашин на большие расстояния требует опорожнения бойлера и водяного бака.

3.2. Условия хранения и транспортировки

Осторожно!

Опасность повреждения высокой температурой!

Во избежание повреждения настольной 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 - 80%RH.
- Храните кофемашину в сухом и непыльном помещении, в полной упаковке, при температуре -30°C – 50°C.

4. Установка и ввод в эксплуатацию

Осторожно!

- Установка настольной 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!

Примечание:

- Перед установкой убедитесь, что настольная 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 настольную кофемашину на место эксплуатации, распакуйте её и откройте дверь ключом;
- Проведите осмотр внутренней части настольной 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.

Примечание:

Настольная 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!

4.1. Размещение настольной кофемашины

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

Важно!

При выборе места учитывайте следующие рекомендации:

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

4.2. Открытие боковой дверцы



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

4.3. 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.

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.

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.

4.4. Подключение к электросети

Внимание!

Неправильное напряжение повреждает настольную кофемашину!

В разных странах разное напряжение!

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

Напряжение питания и частота указаны на заводской табличке машины.

Внимание!

Перепады напряжения представляют опасность повреждению настольной кофемашины!

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.



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

4.5. Отключение настольной кофемашины

Когда настольная кофемашина выключена на длительный период времени или когда её перемещают, перед выключением необходимо опорожнить поплавковую камеру 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!

Внимание!

Риск поражения горячей водой.

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

5. Первый запуск настольной кофемашины

5.1. Заполнение контейнера порошком

- Используйте ключ, чтобы открыть дверь настольной 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.

Напоминание:

Когда настольная 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.

5.2. Ввод в эксплуатацию и калибровка



5.2.1. 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 1 оборотов против часовой стрелки.

Вращение ручки по часовой стрелке – мелкий помол, вращение ручки против часовой стрелки – крупный помол.

5.2.2. Калибровка кофемолки

К а л и б р о в к а производится зерновому кофе. Перед калибровкой необходимо подготовить электронные весы и стаканы.

Важно!

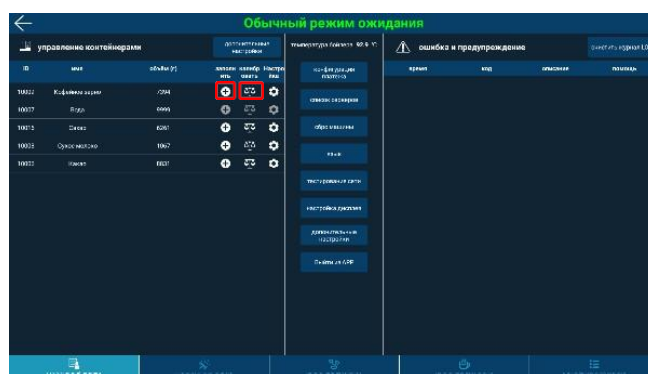
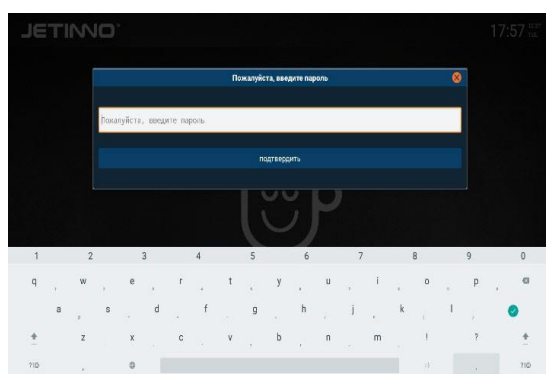
Невыполнение калибровки приведет к тому, что настольная кофемашина будет дозировать молотый кофе с отклонениями от нормы!

Перед калибровкой убедитесь, что кофейный контейнер заполнен!

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.

5.2.3 Калибровка растворимых контейнеров

Перед калибровкой необходимо подготовить электронные весы и стаканы.

Важно!

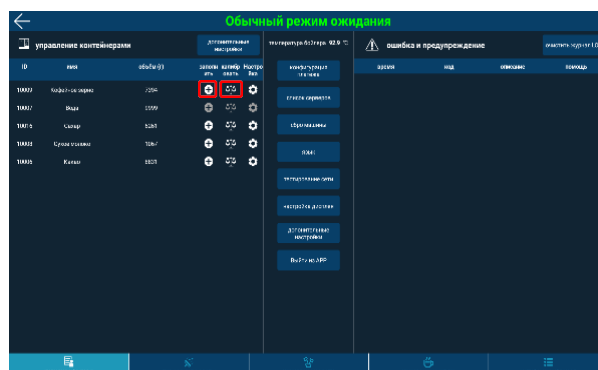
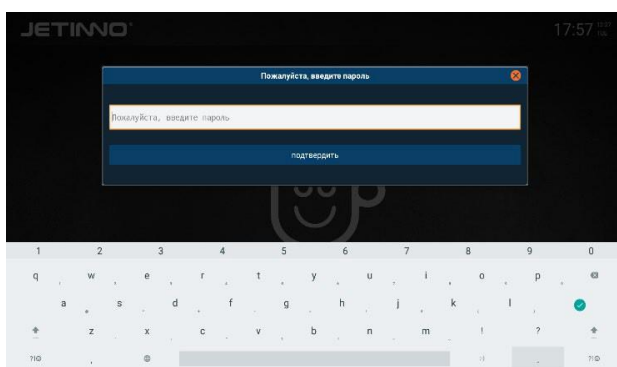
Невыполнение калибровки приведет к тому, что настольная кофемашина будет дозировать порошок с отклонениями от нормы!

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

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.

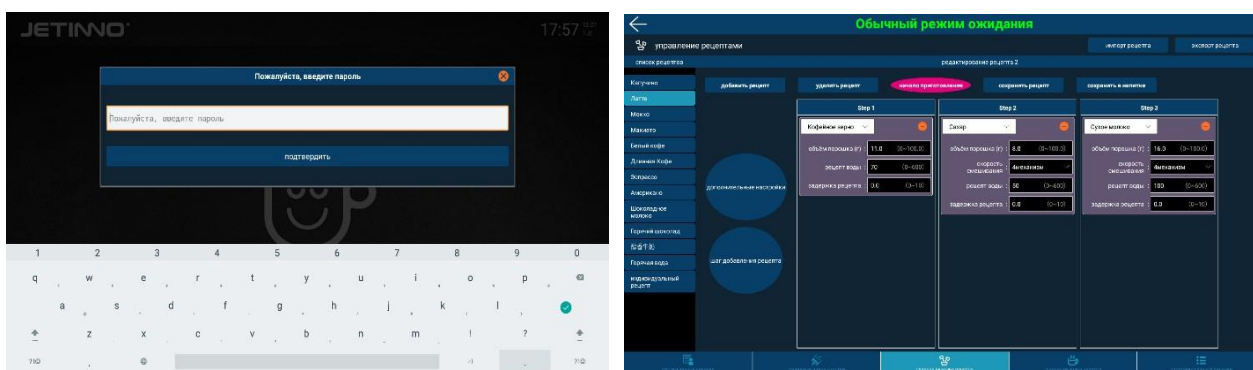
- Выньте миксер из-под контейнера, подготовьте стакан и электронные весы, поместите стакан на электронные весы, чтобы обнулить показания. Установите стакан под носик контейнера.
- Найдите колонку сухого молока в статусе - управление контейнерами - калибровать, нажмите на значок ; во всплывающем диалоговом окне "Длительность выпуска" (диапазон 1-10 секунд, обычно 2-3 секунды), нажмите "Начать тест", машина будет автоматически дозировать порошок, взвесьте 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.

Примечание:

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.

5.3. 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 управлении 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.

6. Приготовление напитков

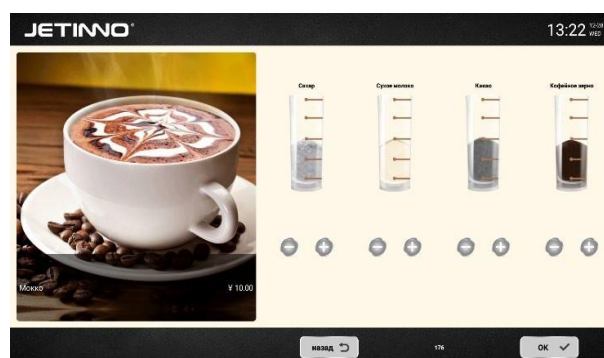


Интерфейс выбора напитков

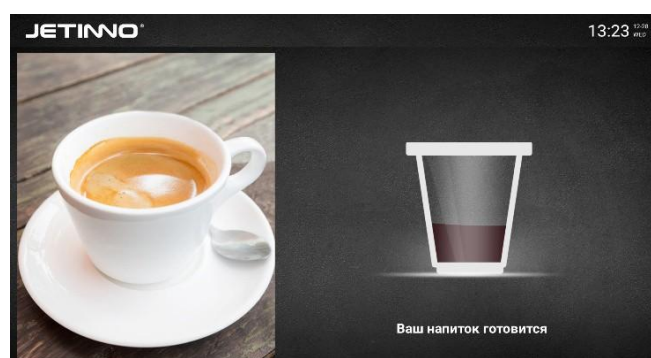
- Выбор напитка в пользовательском интерфейсе.
- Отрегулируйте вкус на сенсорном экране, увеличив или уменьшив количество каждого ингредиента (этот шаг может быть отменен в заводских настройках в соответствии с потребностями пользователя)
- Автомат делает напиток непосредственно после нажатия на напиток
- Настольная кофемашина автоматически начинает приготовление напитка после того, как чашка подставляется под носик.
- Подсказка на сенсорном экране в процессе приготовления напитка.
- Пользователь может выбирать язык пользовательского интерфейса в соответствии со своими потребностями (войдите в фоновом режиме кофемашины, интерфейс "статус главной вкладки", нажмите [язык]).



1. Интерфейсное меню:
показывает все напитки для
приготовления



2. Регулировка вкуса:
нажмите «ОК» после регулировки



3. Страница приготовления продукта

7. Очистка и обслуживание

Очистка и обслуживание настольной кофемашины является основным требованием для достижения гигиенических условий питания. Только при регулярном уходе (два раза в неделю или чаще в зависимости от специфики использования), чистке и обслуживании кофемашина может обеспечивать качественные напитки.

Компания JETINNO разработала настольную кофемашину с учетом всех необходимых критериев, что позволило снизить эксплуатационные расходы и повысить эффективность работы.

Внимание!

Пластиковые детали могут быть повреждены, если вода для мытья слишком горячая!

Слишком высокая температура воды для мытья может привести к повреждениям при мытье пластмассовых деталей машины в посудомоечной машине!

Температура воды для промывки не должна превышать 65°! Мытье и сушку можно проводить в стерилизаторе или с помощью ультрафиолетового света!

7.1. Правила техники безопасности при очистке

Перед промывкой и чисткой обратите внимание на следующие указания по безопасности!

Опасно!

Опасность поражения электрическим током!

Перед любым обслуживанием выключите настольную кофемашину, выньте вилку из розетки и произведите ремонт!

Если кабель питания поврежден, не пытайтесь отремонтировать его самостоятельно, доверьте это специалистам технического сервиса!

Осторожно!

Работы по очистке и техническому обслуживанию, выполняемые обученным персоналом или техническими специалистами производителя; лицо, выполняющее работы, должно быть ознакомлено с опасностями, которые могут возникнуть при открытии машины!

Осторожно!

Остерегайтесь повреждений, вызванных горячей водой под высоким давлением!

При очистке системы водоснабжения действуйте в следующем порядке:

Отключите подачу воды и отключите электропитание!

Осторожно!

Опасность ожогов!

Внутри кофемашины есть горячие детали!

Осторожно!

Опасность защемления руки движущимися частями!

Варочный аппарат имеет части, которые могут двигаться самостоятельно без отключения питания.

Не кладите руки на движущиеся части!

Внимание!

Опасность повреждения!

Запрещается промывать настольную кофемашину струёй воды, иначе это приведет к короткому замыканию и повреждению деталей машины!

Ненадлежащая очистка и техническое обслуживание могут привести к чрезмерному износу или повреждению кофемашины.

7.2. Промывка и уход

Регулярно очищайте и обслуживайте в соответствии с рекомендациями.

Внимание!

Указания по выбору ингредиентов:

- Обращайте внимание на дату срока годности на упаковке ингредиента и не используйте ингредиенты с истекшим сроком годности.
- Используйте только те ингредиенты, которые подходят для кофемашины.
- Используйте только чистящие растворы, рекомендованные в программе очистки.

7.3. Рекомендации по очистке

Примечание:

Очистку необходимо проводить в соответствии с фактическим состоянием машины и в строгом соответствии с руководством по очистке!

Периодичность очистки и технического обслуживания настольной кофемашины Jetinno

Описание символов

“А” Протрите чистой влажной тканью

“В” Протрите влажной тканью с дезинфицирующим средством (использование дезинфицирующего средства регулируется инструкциями соответствующей марки)

“С” Очистка средством с чистой тканью (жидкость представляет собой раствор воды и чистящей жидкости в соотношении. пропорция указана в руководстве по использованию чистящей жидкости).

“D” Промойте водой из-под крана или замочите в чистящем растворе на 3 часа (соотношение чистящего раствора соответствует стандартной инструкции по чистящему раствору).

“Е” Замочите в чистящем растворе на 3-5 часов (соотношение чистящего раствора указано в инструкции к чистящему раствору).

“F” Замена на новые детали (F-полгода, 2F-один год, 3F-замена поврежденных/неисправных)

“G” Заполните новым расходным материалом

Область	Элемент	Модель	Периодичность				
			Ежед невно	Раз в неделю	Раз в месяц	Раз в квартал	Требо вания
Waste Material	Waste water tank (trip tray)	All	C				
Mixer	Mixer steam inlet lower cover	All		C			
	Mixer steam inlet upper cover	All		C			
	Mixer drip tray	All		C			
	Mixer cover	All		E			
	Mixer body	All		E			
	Mixer fixed ring	All		E			
	Mixer fixed seat	All		E			
	Mixer inlet	All			A		
	Mixer seal cover	All		A			

	Mixing impeller	All		E		F	3F
	O-ring	All			A	F	3F
	V-seal ring	All			A	F	3F
Outlet	Outlet arm	All		A		B	
	Outlet arm bottom	All		A		B	
	Outlet holder	All		A		B	
	Outlet	All	A			B	
	Mixer tube	All		E			
Canister	Canister outlet	All	C			E	3F
	Instant canister	All				B	3F
	Bean canister	All				B	
	Grinder outlet	All				E	
	bean blanking baffle	All				C	
Air	Air channel	All				B	
	Water tank	All				E	3F

channel	Brewer drying channel	All				B	
Brewer	Outside of brewer	All	A				
	Coffee nozzle	All		A			
	Upper piston filter	All	A			E	
	Warn screw	All	A				
	Lower piston screw	All	A			E	
	Lower screw	All	A				
	Lower piston supporter	All				E	
	Lower piston head	All				E	
	Tube	All			D		
	Tea pot (brewing cylinder)	All			D		
	FBT nozzle	All			D		
	FBT tube	All			D		
Door	Sugar Channel (Gate Candy)	All				E	
	Drip tray	All	C				
	Drip tray	All	C				
	Cup protective tray	All	C				
	Cup holder	All	C				
	Sides Of door	All	C				

	Glass screen	All	A				
Hot water system	PTC heater	All					3 F
	Boiler	All					3 F
	Valve	All					3 F
	Related parts	All					3 F
	Small water tank	All				E	
Milk system	Clean milk cans	All	D				
	Inside the cooling unit	All	A				
	Exterior of cooling unit	All		A			
	Defrost the cooling device	All		A			
Optional parts	Water System (pump)	All					A
	Bottom trim	All					A
	Others	All					A
	UV light	Models with ultraviolet light				2F	
consumables	Instant box (powder)	All					G
	Coffee filling box (coffee beans)	ESFB,BTCFB, 2xES					G
	Gate Candy box (Gate candy)	2xES, ESFB					G
	Bucket (cup)	All					G

Контрольный перечень частоты очистки и технического обслуживания

Указания по очистке настольной кофемашины:

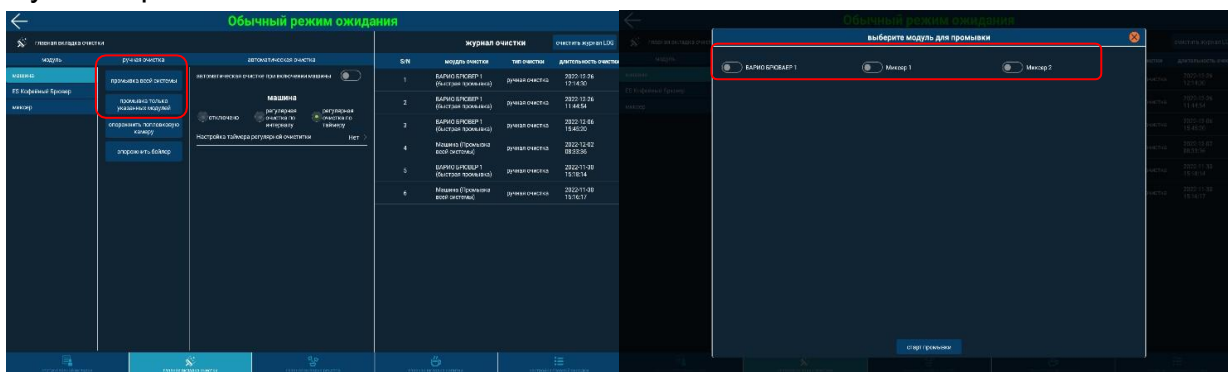
- 1) При протирке машины чистящим средством (RINZA®) намочите ткань и выжмите воду перед протиркой машины.
- 2) При уборке просыпанного порошка вокруг заварника и мешалки, сметите его щеткой в контейнер для отходов, не высыпайте его в контейнер для отработанной воды и протрите тряпкой
- 3) Во время разборки компонентов заварника и миксера обратите внимание, не повреждены ли уплотнительное и V-образное кольца, и замените их новыми.
- 4) Не открывайте дверцу машины, не выталкивайте лоток для сбора воды, ведро с водой и т.д. во время автоматического процесса очистки
- 5) Во избежание ожогов не кладите руки на носик для напитков во время автоматического ополаскивания машины.
- 6) После очистки лотка для отходов и воды высушите их, прежде чем снова установить в машину.

7.4. Ежедневная очистка

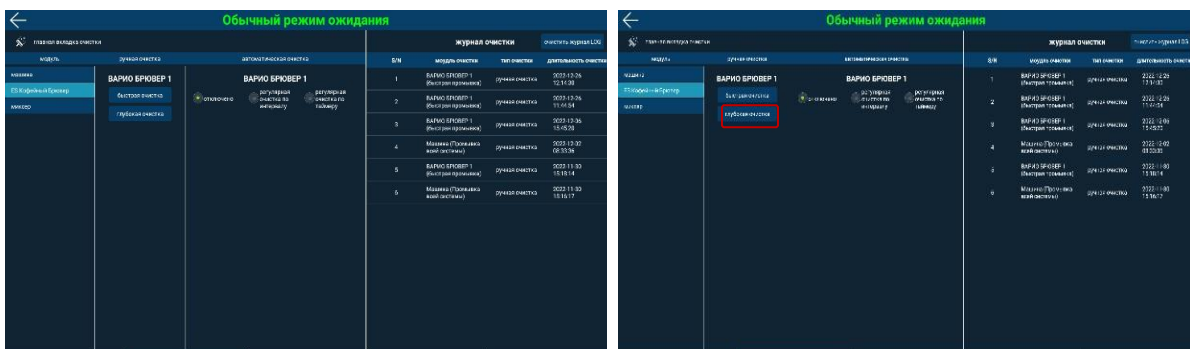
Очистка настольной кофемашины должна проводиться ежедневно.

7.4.1. Промывка системы горячего водоснабжения

Ручная промывка:



Войдите в интерфейс [Главная вкладка очистки], нажмите “машина” для ручной очистки [промывка всей системы], [промывка только указанных модулей]; очистка [промывка всей системы]- все трубки промываются по очереди; [промывка только указанных модулей] - это выбор соответствующего модуля и активация кнопки, нажмите [старт промывки], горячая вода промывает только выбранный модуль.

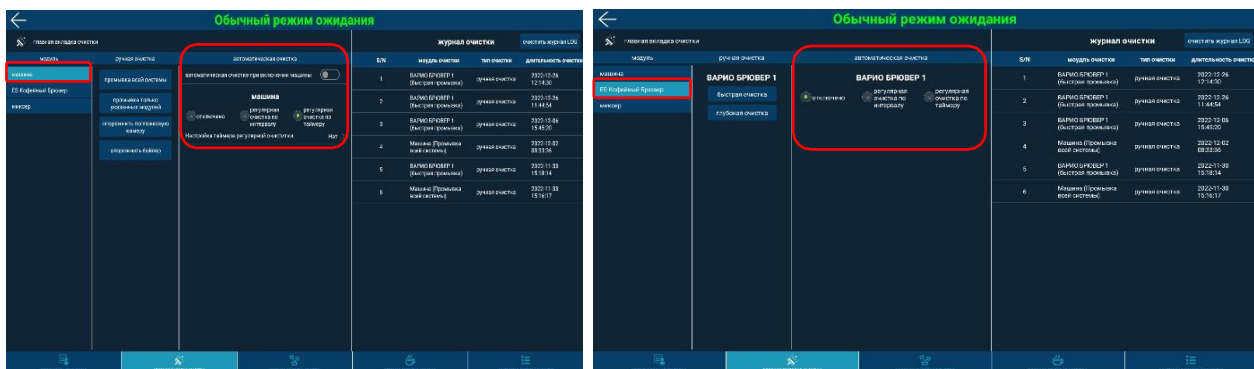


Модуль ES Кофейный заварочный блок [быстрая очистка]; Модуль Миксер [быстрая очистка].

Автоматическая очистка: установка автоматического интервала очистки, очистка по времени;

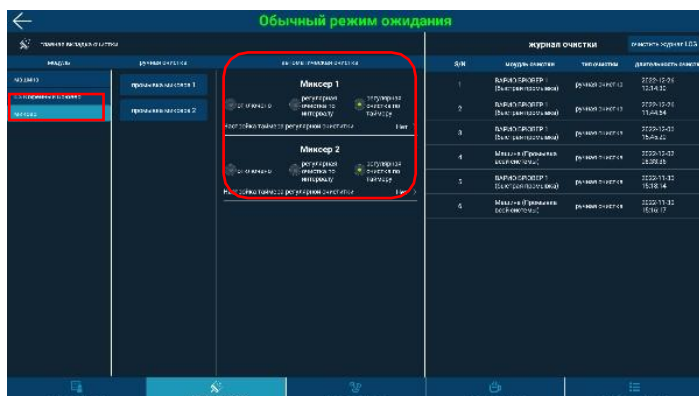
Можно настроить: всю машину, кофейный заварочный блок, миксеры

Установите интервал очистки по таймеру (например, если вы установите время 2 часа 30 минут, машина будет автоматически стирать каждые 2 часа 30 минут и продолжать циклическую очистку), установите очистку по таймеру (с понедельника по воскресенье, в определенное время дня вы можете установить время автоматической очистки).



Настройка [машина]

Настройка [ES кофейный заварочный блок]



Настройки [миксер]

7.4.2. Очистка носика

Откройте дверцу настольной кофемашины и протрите рычаг носика для напитков, силиконовую трубку на миксере и носик чистым полотенцем или влажной салфеткой.



Очистите нижнюю часть рычага носика с помощью щетки (нажмите [Промывка] -> [Кофе машина] -> [Промывка всего], когда носик выйдет, очистите нижнюю часть рычага носика с помощью щетки).



Внимание!

Настольная кофемашина промывается горячей водой, остерегайтесь ожогов при чистке!

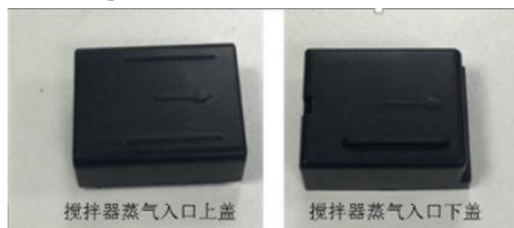
Будьте осторожны, опасайтесь ожогов при очистке нижней части рычага носика с помощью щетки!

7.4.3. Промывка каплесборника, мусорного бака



На дне каплесборника с каждой стороны имеется защелка, зажмите ее обеими руками и потяните каплесборник наружу, чтобы извлечь каплесборник и снять сетку; тщательно очистите каплесборник и сетку водой и бытовым чистящим средством; после очистки вытрите насухо чистым полотенцем; наконец, установите каплесборник обратно в кофемашину.

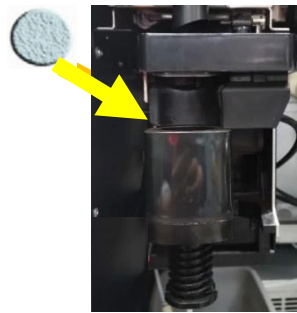
7.4.4. Разборка и промывка миксера



Снимите силиконовую трубку с воронки миксера; нажмите на красную ручку по часовой стрелке, отсоедините и вытащите воронку потянув её на себя; снимите верхнюю и нижнюю крышки для пара; очистите крышку миксера, воронку миксера, прижимное кольцо, верхнюю и нижнюю крышки для пара, вытрите насухо и наденьте обратно.

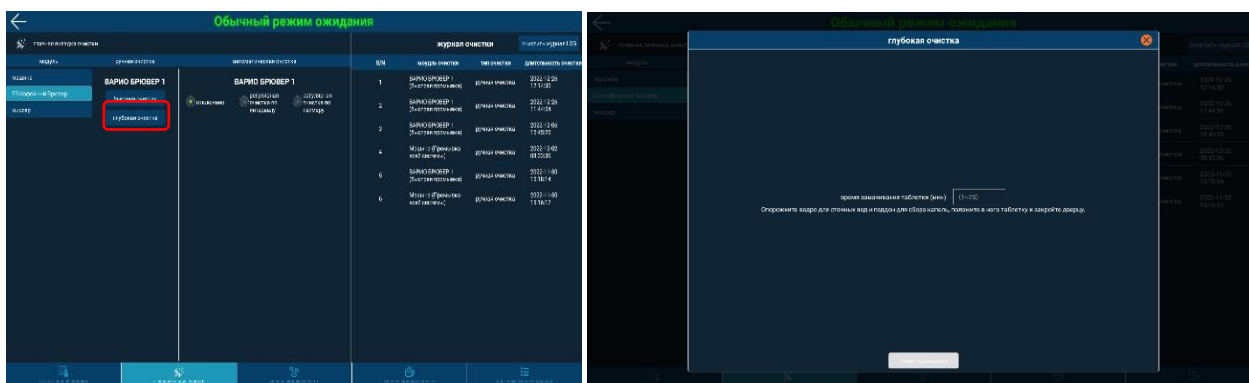
8. Регулярное техническое обслуживание

8.1. Очистка заварочного устройства

Описание			
	назначение	Очистка системы кофемашины	
	свойства	Удаление остатков масла и жира из кофейной системы	
	Использование	два раза в неделю	

Средство для чистки “URNEX”

8.2. Расширенная очистка (при помощи таблеток)



Шаги для глубокой очистки кофеварки:

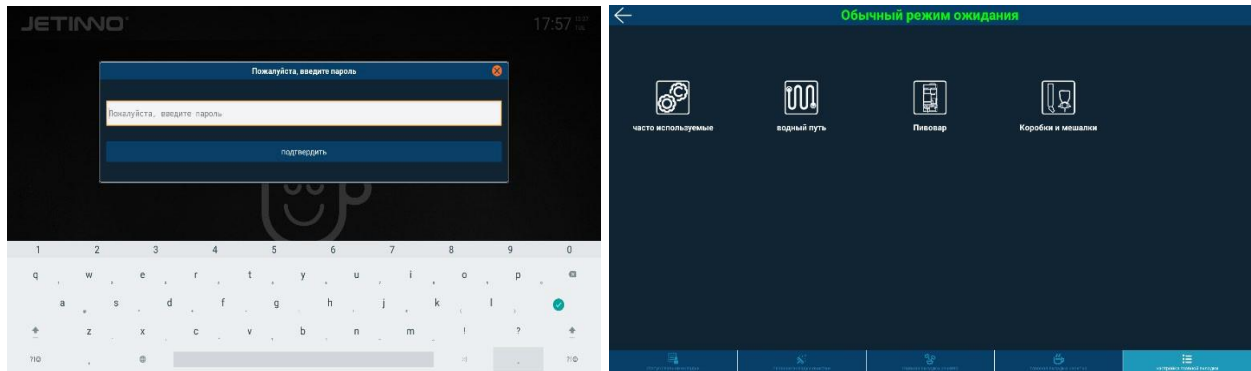
Войдите в интерфейс фона машины [главная вкладка очистки], нажмите на модуль [ES Кофейный заварочный блок] Ручная очистка [глубокая очистка]. Введите время замачивания таблеток во всплывающем диалоговом окне; откройте дверь автомата, опорожните поддон для сточных вод или поддон для сбора воды, наденьте одноразовые перчатки, положите чистую таблетку в контейнер для заваривания и закройте дверь автомат; нажмите [начать очистку] и дождитесь окончания процесса очистки.

Важно!

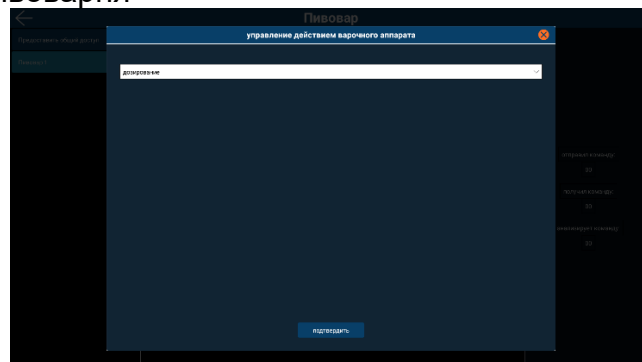
- От одной до двух глубоких чисток в неделю
- Ежегодно или через 25000, требующих замены изнашивающихся деталей обученным персоналом
- 3 года или через 100000, при необходимости кофеварки и приводы могут быть отремонтированы компанией JETINNO

8.3. Очистка заварочного блока, замена фильтра кофе

Извлечь заварочный блок можно только после входа в систему управления кофемашиной и выворачивания заварочной камеры и перемещения нижнего плунжера вверх.



Нажмите на левый верхний угол экрана, введите пароль: **jn9527** во всплывающем диалоговом окне, введите фон машины; нажмите на правый нижний угол экрана [Настройки] -> Пивоварня

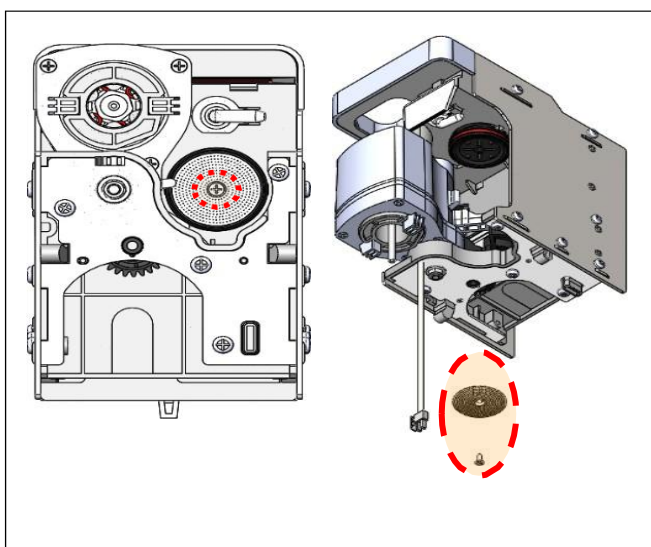


Нажмите [Настройка] – [ES Брювер]

[управление действием варочного аппарата] – [второе сжатие]

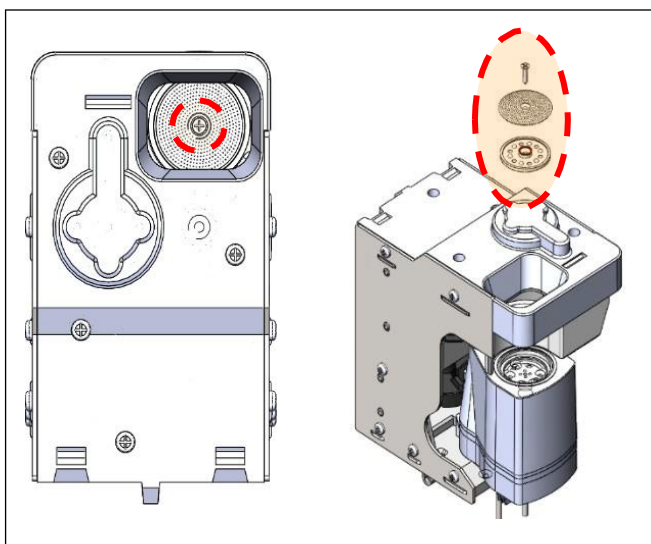


1. вытяните наружу силиконовую трубку;
2. надавите пальцами на конец быстроразъемного соединения, чтобы убедиться, что эластичное пространство сжато; плотно вытяните трубку;
3. потяните пальцами защелку наружу; наклонитесь вниз и вытащите заварник наружу; извлеченный заварник можно очистить от кофейного порошка и пятен с помощью щетки и влажного полотенца.



Замена фильтра.

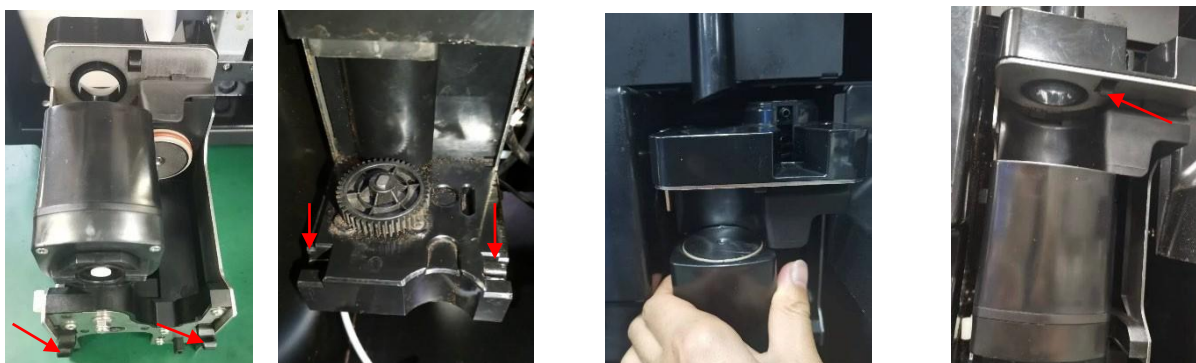
- С помощью отвертки выкрутите винт из центра верхнего экрана плунжера.
- Выньте экран и проверьте, не засорилась ли часть сетки, если да, то вам понадобится щетка, чтобы очистить ее.
- Сильно засоренное сито приведет к тому, что машина сообщит о неисправности (низкая скорость потока воды для приготовления кофе).
- Замените верхний фильтр или очистите и высушите верхний фильтр и установите его на место с помощью отвертки.
- Выкрутите винт в центре нижнего экрана плунжера с помощью отвертки.
- Снимите сетку, черный пластиковый лист и проверьте, не забита ли сетка.
- Сильно засоренное сито приведет к тому, что машина сообщит о неисправности (низкая скорость потока воды для приготовления кофе).
- Замените нижний экран или очистите и высушите нижний экран и установите его на место с помощью отвертки.



Примечание:

Регулярную очистку заварника необходимо проводить через **3000** чашек или раз в квартал!

Метод установки:



Два выступа в нижней части заварника должны соответствовать двум направляющим пазам на приводе заварника; установите два выступа в соответствующие направляющие пазы и с силой толкните заварник до щелчка; нажмите пальцем на защелку внутрь, чтобы убедиться, что защелка заварника заблокирована.



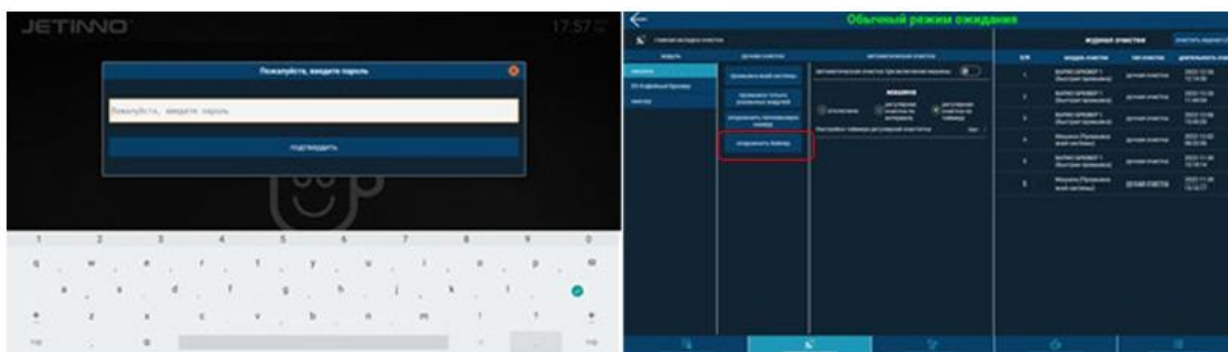
Вставьте входную трубку в соединение; нажмите на правый нижний угол экрана и выберите Настройки] -> [ES Брювер] -> [Управление действиями варочного аппарата] -> [инициализация]. Когда брьювер закончит сброс настроек, в середине экрана появится надпись "нормальный режим ожидания".

8.4. Рекомендации по техническому обслуживанию

8.4.1. Опорожнение бойлера



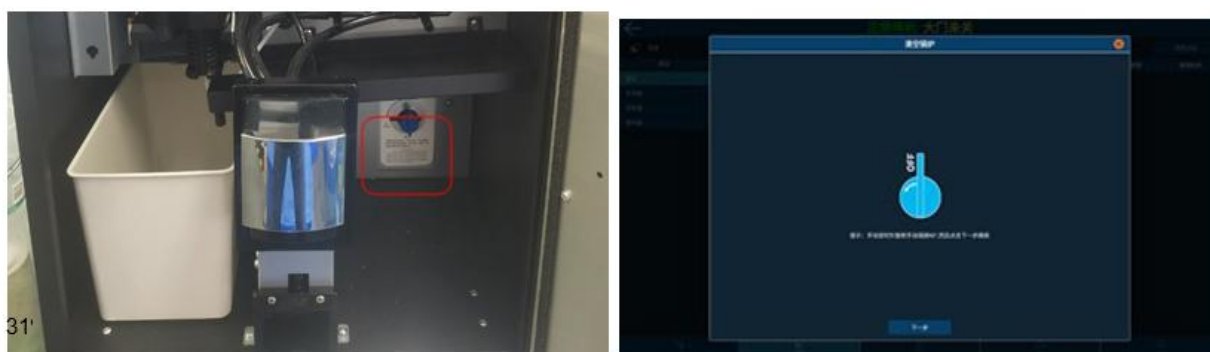
Снимите синюю защелку, нажмите на всплывающую сторону фитинга, вытащите заглушку и вставьте один конец слива в быстроразъемное соединение, а другой конец поместите в раковину или в ведро для сточных вод.



Введите пароль **jn9527**

[Промывка]->[опорожнить бойлер]

Нажимайте [Ок], пока вода не будет слита; вытащите внешний сливной шланг бойлера, установите пробку, синюю защелку обратно; откройте дверцу машины, закройте, сливной выключатель, дверцу кофемашины, блок питания кофемашины и отключите кофемашину от сети.



Откройте дверцу кофемашины, включите переключатель слива и закройте дверцу кофемашины; введите пароль для входа в фоновый режим, отключите источник воды, подключенный к машине, или отсоедините насос, нажмите на [Очистка] в правом нижнем углу и нажмите на [Опорожнить бойлер]. Подождав три минуты, закройте дверцу машины и отключите ее от сети.

8.4.2. Опорожнение поплавковой камеры



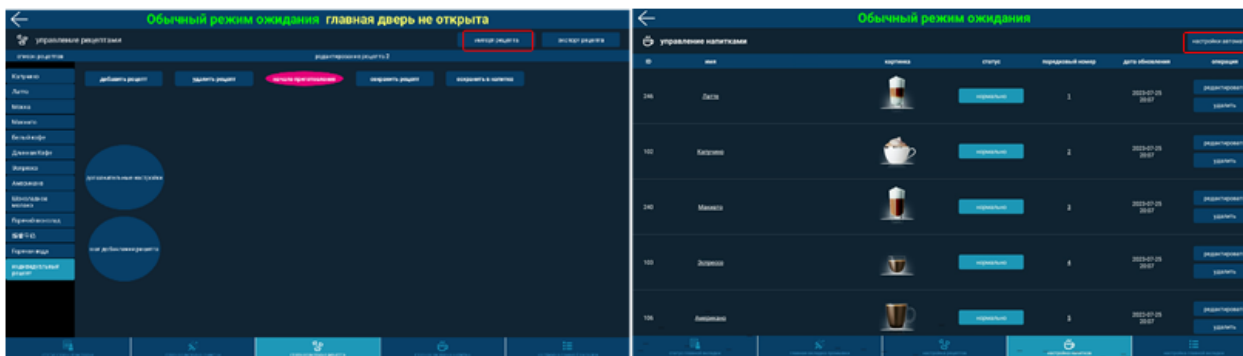
Введите пароль для доступа в фоновый режим, отключите источник воды, подключенный к машине, или отсоедините насос от сети и нажмите на кнопку [Clean] в правом нижнем углу. Подготовьте ведро для отработанной воды у выхода напитков для сбора отработанной воды и нажмите на [Опорожнить бак].

Подождав три минуты, закройте дверцу машины и отключите ее от сети.

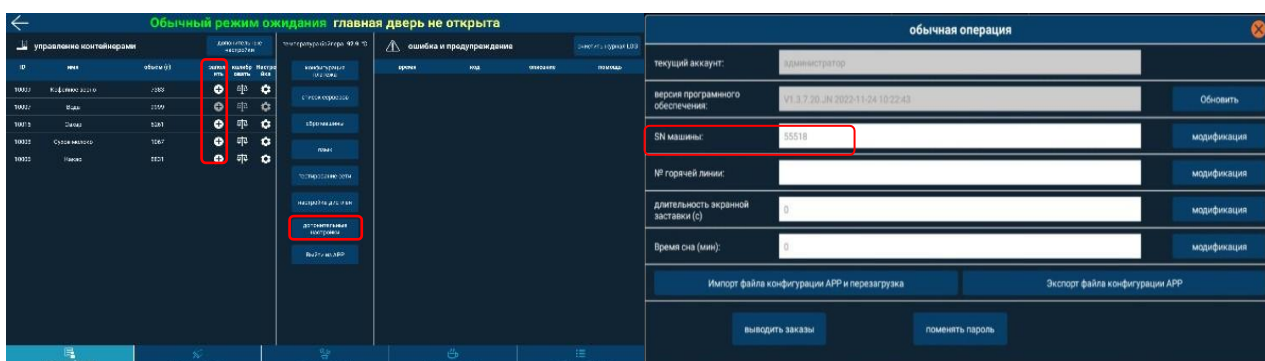
Внимание!

- Помните о риске ожогов при опорожнении бойлера и опорожнении поплавковой камеры для воды!
- Для короткой транспортировки кофемашины при положительной температуре окружающей среды требуется только опорожнение поплавковой камеры!
- При длительном простое или транспортировке на открытом воздухе при отрицательных температурах окружающей среды бойлер необходимо опорожнять!

Импорт файла рецепта: введите пароль, введите фон и нажмите на "Рецепт", затем нажмите на "Импорт рецепта", во всплывающем диалоговом окне выберите файл с ".recipe", затем нажмите на [Finish], чтобы импортировать рецепт. Во всплывающем диалоговом окне выберите файл с расширением ".recipe", затем нажмите [Finish], чтобы импортировать рецепт.



Импорт файлов продуктов: Также на экране "напитки" снова нажмите на "импорт напитков", выберите файл с ".product" во всплывающем диалоговом окне, затем нажмите [... Готово], чтобы импортировать продукты.



Введите емкость каждого контейнера и выполните тест калибровки ингредиентов и кофе (см. главы 6.2 и 6.3); нажмите на [Дополнительные настройки], найдите номер кофемашины (последние пять цифр номера кофемашины) на заводской табличке и просто введите номер кофемашины в позицию [SN машины].

9. Профилактические меры

9.1. Работа с чистящими средствами



Danger 危險!

Существует риск отравления при проглатывании чистящих средств. Необходимо обратить внимание на следующие моменты:

- Храните чистящие средства вдали от детей и посторонних лиц.
- Не проглатывайте чистящие средства.
- Не смешивайте моющие средства с другими химическими веществами или кислотами.

- Чистящие средства нельзя добавлять в баки или ведра с питьевой водой(внутри/снаружи).
- Чистящие средства следует использовать только по назначению (см. памятку).
- Не ешьте и не пейте во время использования очистителя.
- При использовании чистящих средств необходимо обеспечить хорошую вентиляцию и вытяжку.
- При использовании чистящих средств надевайте защитные перчатки.
- Сразу после использования чистящего средства тщательно вымойте руки.



Перед использованием очистителя внимательно прочитайте информацию, содержащуюся в инструкции на упаковке. Если паспорт безопасности не предоставлен, вы можете получить его у своего дистрибьютора (см. упаковку моющего средства).

9.2. Хранение чистящих средств



Caution 注意!

Всегда соблюдайте следующие пункты:

- Хранить в недоступном для детей и посторонних лиц месте.
- Хранить в защищенном от тепла, света и влаги месте.
- Хранить отдельно от кислотных веществ.
- Для хранения используйте только оригинальную упаковку.
- Храните чистящие средства отдельно.
- Не храните вместе с едой или напитками.
- Со б л ю д а й т е местные законы, касающиеся хранения химических веществ (чистящих средств).

9.3. Утилизация чистящих средств

Если переработка невозможна, моющее средство и его хранение должны быть утилизированы в соответствии с местным законодательством.

10. Пищевая безопасность

10.1. Требования к воде



Caution 注意!

Возможна опасность для здоровья, вызванная неправильным использованием воды!

И с т о ч н и к воды должен соответствовать гигиеническому стандарту GB5479 для питьевой воды.

Необходимо обратить внимание на следующие моменты:

- Вода должна быть чистой и не содержать загрязнений.
- Не добавляйте в настольную кофемашину агрессивную воду.
- Карбонатная жесткость не должна превышать 5-6 °DКН (немецкая карбонатная жесткость) или 8,9-10,7 °FКН (французская карбонатная жесткость).
- З н а ч е н и е общей жесткости всегда должно быть выше, чем карбонатная жесткость.
- Минимальная карбонатная жесткость составляет 5 °DКН или 8,9 °FКН.
- Максимальное содержание хлора - 50 мг на литр.
- РН 6,5-7 (рН нейтральный).
- С фильтрующим устройством (внутренним и внешним)

10.2 Требования к кофейным зёрнам



Danger 危險!

■ Неправильное использование кофе может нанести вред вашему здоровью! Всегда соблюдайте следующие пункты:

- Перед заполнением убедитесь, что пачка с кофе не повреждена.
- Верхняя крышка лотка для кофейных зерен должна быть закрыта сразу после добавления зерен.
- Кофе следует хранить в сухом, прохладном и темном месте.
- Кофе следует хранить отдельно от чистящих средств.
- Использовать в течение срока годности.
- После вскрытия упаковка должна быть запечатана, чтобы сохранить свежесть продукта и предотвратить его загрязнение.

10.3. Требования к растворимым ингредиентам



Danger 危險!

- Неправильное использование готовых порошков для напитков может нанести вред вашему здоровью!
- Всегда соблюдайте следующие пункты:
- Перед вскрытием упаковки проверьте, нет ли повреждений.
 - Храните готовый порошок для напитка в сухом прохладном месте.
 - Храните готовые порошки для напитков и чистящие средства отдельно.
 - Использовать в течение срока годности.
 - После вскрытия упаковка должна быть запечатана, чтобы сохранить свежесть продукта в упаковке и предотвратить его загрязнение.

11. Безопасность и гарантия

Производитель не несет ответственности за возможные повреждения настольной кофемашины, если пользователь не соблюдает инструкции по эксплуатации и установке кофемашины.

Соблюдайте инструкции по применению.

Место установки должно быть сухим и водонепроницаемым; использование машины на открытом воздухе строго запрещено; кофемашина может использоваться только для указанного набора ингредиентов; использование других ингредиентов считается ненормальным, и производитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный этим.

Гарантийные права покупателя и конкретное содержание гарантийных прав, на которые покупатель может иметь право, являются предметом соглашения между покупателем и продавцом. Несоблюдение инструкции по эксплуатации приведет к потере гарантийных прав.

Гарантия не будет выполняться в следующих случаях:

1. Естественный износ всех компонентов.
2. Дефекты, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и чистки и обслуживания настольной кофемашины (например, инструкции по эксплуатации, чистке и обслуживанию).
3. Дефекты, вызванные неиспользованием оригинальных деталей производителя, неправильной установкой кофемашины третьим лицом или необдуманным использованием машины.
4. Дефекты, вызванные неправильной модификацией или ремонтом кофемашины пользователем или третьим лицом, или без нашего разрешения.
5. Дефекты, вызванные неправильным или некорректным использованием кофемашины.

12. Список распространенных проблем

Проблемы (вопросы)	Возможные причины	Решение
Скорость потока кофе слишком низкая	Кофе слишком мелкого помола	Отрегулируйте кофемолку и поверните ее в сторону с большим числом
	Доза намного больше ожидаемой	Повторно откалибруйте кофемолку
	Фильтр заблокирован	Таблетки для чистки кофеварки или замените ситечко
	Утечки (поврежден нижний плунжер)	Замените поршень или бьювер
	Утечка через уплотнительное кольцо бьювера	Заменить уплотнительное кольцо
Поддон для воды загрязнен	Отсутствие уборки в течение длительного времени	Очистите поддон для воды
	Выпускной патрубок установлен неправильно	Проверить и переустановить
Кофе течет слишком быстро	Кофе слишком грубого помола	Регулировка кофемолки
	Дозировка недостаточна	Повторно откалибруйте или проверьте настройки рецепта
Мусорное ведро полно	Общее количество кофейных зерен с момента последнего опорожнения достигло 10.	Вытащите поддон для воды, извлеките контейнер для кофейной гущи и опорожните его.
Не удается заполнить бойлер	Длительное отключение и дезактивация кофемашины (водяной клапан не открыт)	Откройте водяной клапан, чтобы перезапустить машину
	При первом использовании кофемашины в системе водоотведения присутствует воздух	Выключите питание и попробуйте снова проветрить помещение
Нехватка кофейных зерен	Кофейные зерна в контейнере закончились	Добавьте необходимое количество кофейных зерен в контейнер.
	Слишком много зерен прилипает к кофейным зернам	Размещайте кофейные зерна в емкости
Поддон для воды не установлен	Поддон для воды установлен неправильно	Установите поддон для воды на место
	Датчик поддона для воды поврежден/ магнит отсутствует или поврежден	Заменить датчик/магнит
Поддон для воды полон	Поддон для воды полон	Вытащите поддон для воды и слейте отработанную воду
	Металлическая пластина контроля уровня воды в поддоне для воды загрязнена	Очистите и высушите контрольную металлическую полосу
Кофемашину необходимо очистить от накипи	Суммарное производство кофемашины достигает установленного количества воды или чашки, что указывает на необходимость удаления накипи; Пороговое значение подсказки можно изменить в фоновом меню машины.	Нажмите кнопку подсказки, чтобы удалить накипь, конкретный метод работы см. в руководстве.

13. Сертификаты

Сертификаты, уже имеющиеся у JETINNO:

2002/95/EC (RoHS)
98/37/EC
73/23/EC + 93/68/CE repealed by 2006/95/CE
89/336/EC + 92/31/CE + 93/68/CE repealed by 2004/108/EC
90/128/EC repealed by 2002/72/CE
80/590/EEC and 89/109/EEC repealed by EC 1935/2004
EN 61000-3-2
EN 61000-3-3 + A1
EN 61000-4-2 + A1 + A2
EN 61000-4-3 + A1 + A2
EN 61000-4-4 + A1
EN61000-4-5 + A1
EN61000-4-6 + A1
EN61000-4-11+ A1
IEC/EN 60335-1 : 2002 + A11:20005 + A1:2005 + A12:2006 + A2:2006
IEC/EN 60335-2-75 : 2004 + A1:2005 + A11:2006
EN 62233-2008
GB 4706.1-2005
GB 4706.72-2008
GB 4706.38-2008
IEC 60335-1: 2010
IEC 60335-2-75: 2012
IEC 60335-2-24
IEC 60950