

# JL15&30 系列咖啡机

## 使用说明书



使用前请仔细阅读手册，并妥善保管

**JETINNO®**

广州技诺智能设备有限公司

Guangzhou Jetinno Intelligent Equipment Co.,Ltd.

[www.jetinno.com](http://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 号创造者园区 A 栋 4F

## 目录

1 引言 .....	4
1.1 欢迎使用 .....	4
1.2 标识和符号 .....	4
2 一般安全提示 .....	6
2.1 对用户的危险 .....	6
2.2 对机器的危害 .....	8
3 产品说明 .....	9
3.1 欢迎使用 .....	9
3.2 技术数据 .....	10
3.3 安装和调试 .....	11
3.4 安放 .....	11
3.4.1 地点 .....	11
3.5 供电 .....	12
3.5.1 条件 .....	12
3.5.2 电源连接电缆 .....	12
3.6 水接口 / 排水 .....	13
3.6.1 条件 .....	13
3.6.2 进水条件 .....	13
3.7 安装 .....	13
3.7.1 打开机器包装 .....	13
3.8 拆卸和废弃处理 .....	13
4 操作 .....	14
4.1 设备介绍 .....	15
4.1.1 机器外部操作单元 .....	15
4.1.2 技术参数 .....	17
4.1.3 配件 .....	17
4.2 开机前检查 .....	18
4.3 添加和连接 .....	19
4.3.1 连接水源 .....	19
4.3.2 连接废水管 .....	20
4.3.3 连接冰箱 .....	20
4.3.4 连接冰箱电源 .....	20
4.4 开机 , .....	21

4.4.1 咖啡机 .....	21
4.4.2 确认水源方式 .....	21
4.4.3 计数 .....	22
4.4.4 诊断 .....	23
4.4.5 机器状态 .....	25
5 首次运行 .....	26
5.1 设置机器配置-型号 .....	26
5.2 连接网络 .....	27
5.3 连接服务器 .....	28
5.4 填充料盒 .....	29
5.5 冰箱内奶盒加注牛奶 .....	30
5.6 调试及校准 .....	30
5.6.1 研磨器粗细度调节方法 .....	31
5.6.2 热奶和奶泡温度调节 .....	32
5.6.3 研磨器校准 .....	32
5.6.4 鲜奶校准 .....	34
5.7 产品测试与调节 .....	36
5.7.1 新增配方 .....	36
5.7.2 新增饮品 .....	37
5.8 饮品管理 .....	38
5.9 设置售卖模式 .....	39
5.10 饮品制作 .....	40
5.11 设置日期/时间 .....	41
5.12 操作员选项 .....	42
5.13 清空 .....	43
5.13.1 咖啡渣盒 .....	43
5.13.2 接水盘 .....	44
5.14 运输条件 .....	44
5.15 关机 .....	44
5.15.1 运行结束 .....	44
5.15.2 较长的停机时间（超过 1 周） .....	45
6 清洗 .....	45
6.1 清洗间隔 .....	45
6.2 清洁计划 .....	46

6.3	每日冲洗 .....	46
6.3.1	酿造器冲洗.....	46
6.3.2	奶路冲洗 .....	47
6.3.3	自动冲洗设置.....	48
6.4	清洁剂 .....	48
6.5	每日机器清洗.....	49
6.5.1	显示屏引导清洁程序 .....	49
6.5.2	系统清洗 .....	50
6.5.3	酿造器清洁.....	52
6.5.4	奶路清洗 .....	53
6.5.5	清洁咖啡渣盒.....	55
6.5.6	清洁接水盘.....	56
6.5.7	奶沫器和咖啡出嘴拆装清洗 .....	56
6.5.8	清洁抽湿风道.....	58
6.5.9	清洁触摸屏.....	58
6.6	每周清洁 .....	58
6.6.1	清洁咖啡豆槽.....	58
6.7	清空水路 .....	59
7	预防措施.....	60
7.1	清洁剂 .....	60
7.1.1	使用 .....	60
7.1.2	存储 .....	60
7.1.3	废弃处理 .....	61
7.2	卫生条例 .....	61
7.2.1	水.....	61
7.2.2	咖啡.....	61
8	安全和质保.....	62
9	常见问题清单.....	63
10	认证.....	64

# 1 引言

## 1.1 欢迎使用

该使用说明书为您介绍 JL15&30 等产品信息及使用方法。如果未按照本说明书中的相关提示使用咖啡机，由此造成的损失我们不承担任何责任。但使用说明书中可能未包括所有预期用途！如需了解详情，请联系我们的客服。

设备性能取决于正确的维护和使用。请您在首次调试前仔细阅读使用说明书，并将说明书妥善保管，以供随时取阅。

本说明书适用机型： JL08、JL09、JL10、JL15、JL29A、JL29B、 JL30、JL31A、JL31B。

祝您使用愉快！

## 1.2 标识和符号



另见“一般安全提示”章节。

在使用说明书中使用了下列标识和符号，提示危险和特殊事项：



### ⚠ 危险

- 直接的危险情况，可能由于触电而造成重伤或死亡。
- 务必遵守预防此类危险的措施。



### ⚠ 警告

- 一般的危险情况，可能造成严重伤害。
- 务必遵守预防此类危险的措施。



### ⚠ 小心

- 一般的危险情况，可能造成轻伤。
- 务必遵守预防此类危险的措施。



### 提示

- 存在可能造成机器损坏的情况。
- 务必遵守预防此类危险的措施。



**警告**

- 火灾危险/可燃材料。
- 小心火灾。



**小心**

- 高温液体。可能造成烫伤的危险情况。流出口位置存在危险。下文中仅采用符号进行标识。
- 务必遵守预防此类危险的措施。



**小心**

- 高温蒸汽。可能造成烫伤的危险情况。出水口位置产生此类危险。下文中仅采用符号进行标识。
- 务必遵守预防此类危险的措施



**小心**

- 高温表面。可能造成灼伤的危险情况。流出口位置。
- 位置（选配件）产生此类危险。下文中仅采用符号进行标识。
- 务必遵守预防此类危险的措施。



**小心**

- 挤伤危险。可能造成夹伤的危险情况。下文中仅采用符号进行标识。
- 务必遵守预防此类危险的措施



**警告**

- 中毒危险。一般的危险情况，可能因中毒而造成伤害。下文中仅采用符号进行标识。
- 务必遵守预防此类危险的措施。



## 2 一般安全提示

### 2.1 对用户的危险



#### 小心

不正确使用咖啡机可导致轻微伤害。

请务必遵守以下几点：

使用前请仔细阅读使用说明。

- 只允许技术服务人员进入机器的维护区域。
- 如果咖啡机不能正常运行或已损坏，则请勿使用。
- 严禁改动内置安全装置。
- 不得接触高温机器部件。
- 8 岁以上的儿童以及在身体、感官或智力上存在缺陷或者缺乏经验和认知的人员，须在学习如何安全操作设备并且理解由此产生危险之后，方可在受到持续监督的情况下使用设备。
- 不可让儿童摆弄机器。不得由儿童执行清洁和用户维护作业。仅允许熟知该设备并具有相关经验的人员执行此类作业，特别是涉及到安全和卫生方面。
- 将咖啡机安装在可以随时照看和维护的地方。
- 自助使用以及操作时应由经过培训的人员进行监督，以保证遵守维护条例以及随时解决使用问题。
- 咖啡豆槽内只能装入咖啡豆，手动添加口处只能加入研磨过的咖啡豆（或者在清洗时加入清洗药片）。



#### 危险

电击危险。不正确使用电气设备可导致电击。

请务必遵守以下几点：

- 电气设备上的作业只能由专业电气人员进行。
- 本机器必须接入带有熔断器保护的电路（建议通过一个漏电保护器铺设接线）。
- 请遵守相关的低电压指令以及国家或者地方性安全条例。
- 连接时必须按照规定接地并且防止触电。
- 电压必须与设备铭牌上的说明保持一致。
- 不得接触带电部件。
- 进行保养作业前务必关闭主开关，并将设备与电源断开。
- 设备的所有接头必须可以与电网断开。在设备的操作地点必须随时可以查看到已断开的连接，或者通过锁定方式确保断电。
- 只能由专业的技术服务人员更换电源线。



**警告**

如果没有遵守安全提示，可能在正常使用中出现的疏忽，会对人员和周围环境造成危害！

- 机器周围或在嵌入式结构里应保持通风顺畅，无阻碍物阻挡。
- 机器周围无易燃物。
- 除了制造商推荐的方式外，不得使用机械设备或其他方式加速除霜。
- 不得损坏制冷回路。

**小心**

带有添加物或残余物的饮品可能会引起过敏。

请务必遵守以下几点：

- 在自助应用时，通过咖啡机上的提示板明示可能使用的引起过敏的添加物。
- 在服务人员应用时，由经过培训的人员告知可能使用的引起过敏的添加物

**警告**

摄入清洁剂有中毒危险。

请务必遵守以下几点：

- 清洗剂保存处应远离儿童和未经授权的人员。
- 不得摄入清洗剂。
- 不得将清洗剂与其他化学药品或者酸性物质混合。
- 严禁将清洗剂加入杯子中。
- 严禁将清洁剂加入饮用水箱（内部 / 外部）。
- 清洗剂和除垢剂只能用于规定的用途（参见标签）。
- 在使用清洗剂时不得进食或饮水。
- 在使用清洗剂时必须确保良好的通风和排气。
- 在使用清洗剂时应戴上防护手套。
- 在使用除垢剂时应佩戴护目镜。
- 使用清洗剂后立刻彻底清洗双手。



使用清洁剂前，仔细阅读包装上的说明信息。如果未提供安全数据单，您可以向经销商索取（参见清洁剂的包装）



**小心**

高温液体。在饮品、热水和蒸汽的出口区域有烫伤危险。输出或者清洗期间禁止将手伸到流出口位置下方



**小心**

高温表面。流出口位置和酿造器、锅炉存在高温。

- 只允许接触为输出预先设计的手柄。
- 只能在咖啡机冷却后清洗酿造器。



**小心**

挤划伤危险。接触任何活动的部件均有被压伤的危险。

- 只允许接触为输出预先设计的手柄。
- 咖啡机启动后不得将手伸入，咖啡豆槽、粉槽或酿造器的开口中。
- 研磨器磨盘上的刀片和咖啡豆槽开封刀片很锋利，在清洁期间需加小心。

## 2.2 对机器的危害




**提示**

未正确使用咖啡机可能造成咖啡机损坏或受污染。

请务必遵守以下几点：

- 如果水中所含的碳酸盐硬度超过 5°DKH，请安装水垢过滤器，否则会因钙化对咖啡损坏。
- 出于安全因素考虑，请注意，关机后须将主水阀（带有自来水接口的咖啡机）关闭，并关闭主电闸或者将插头拔出。
- 请遵守相关的低电压指令和 / 或国家及当地通行的安全规章和制度。
- 如果无法注入水，则请勿开机。否则将无法加注煮水器，而且水泵会“干”运转。
- 建议在接直饮水时，在水管装入一个球阀，以避免软管破裂时造成渗水危害。
- 咖啡机在长时间停机后（例如企业休假）须首先进行清洗，然后重新开机使用。
- 防止咖啡机受天气影响-清空水箱（霜冻、潮湿等）。
- 只能由技术服务人员排除故障。
- 请使用原装配件进行维修。
- 外部的可见损伤或者渗漏，请立即联系服务合作伙伴进行更换或者维修。

- 请勿用水冲洗本机器或用蒸汽清洗剂进行清洗。
- 不得将机器放置在可能被水喷到的地方。
-  保护接地。
- 若长时间不使用机器，建议将豆仓里的咖啡豆全部用完，否则残留的咖啡豆会吸收空气中的水分，再次研磨时容易造成研磨器堵塞；
- 锅炉如果没有定期做除垢，会有以下影响：开机加热速度减慢温度不够；咖啡口味异常，导致锅炉损坏。



### 提示

正确使用咖啡机可能造成咖啡机损坏或受污染。

务必遵守以下几点：

- 咖啡豆槽内只能装入咖啡豆，粉槽内只能装入成品饮料粉，手动添加口处只能加入研磨过的咖啡豆（或者在清洗时加入清洗药片）。
- 不得使用冻干咖啡，否则会造成，酿造器粘结。
- 如果咖啡机及其附加设备在低于 10 °C 的温度下进行运输，运输后必须先将咖啡机和其附加设备在室温下放置三个小时，然后再接入电源并启动。如果未遵守这一规定，可能会因为冷凝水而造成短路危险或者对电气部件造成损坏。
- 使用新的或随机器提供的软管套件（饮用水 / 废水软管）。不得使用旧的软管套件。



### 提示

不正确使用咖啡机可导致损伤；

严禁爬到机器上面。

## 3 产品说明

### 3.1 欢迎使用

JL15&30 用于制作并往杯子中输出各种类型的咖啡饮品以及可加入糖浆的牛奶饮品。该设备适于酒店业、餐饮业或类似场所的商业用途。该设备用于自助服务并且无需专人看顾，并可由非专业人员或客人自行操作。用户维护只能由受过培训的外部操作员进行。如果能始终满足安装条件，则该设备也能在火车站、加油站商店或类似的公共场所使用。机器并非设计供室外安装或使用。

8 岁以上的儿童以及在身体、感官或智力上存在缺陷或者缺乏经验和认知的人员，须在学习如何安全操作设备并且理解由此产生危险之后，方可在受到持续监督的情况下使用设备。不可让儿童摆弄机器。不得由儿童执行清洁和用户维护作业。仅允许熟知该设备并具有相关经验的人员执行此类作业，特别是涉及到安全和卫生方面。



此外，使用咖啡机时参考设备制造商的条款和条件及该使用说明书。其他或超出限度的用途均被视为不合理使用。由此产生的损失，生产商概不负责



### 提示

- 对机器的危害。
- 错误操作咖啡机可能会导致设备损坏，使用原机配方，禁止使用其它配方。

## 3.2 技术数据

名称	参数
型号	JL15、JL30
JL15尺寸/重量	300 (W) *440 (H)*490 (D)mm, 14Kg
JL30尺寸/重量	300 (W) *540 (H)*490 (D)mm , 15Kg
额定电压/频率	AC220V-240V/50Hz; AC110-120V/60Hz
额定功率	1550W\2850W(参照铭牌)
额定电流	10A\16A(参照铭牌)
电源线外露长度	大于1.5m
咖啡机工作温度/湿度	温度5°C-35°C, 相对湿度小于80%
额定压力	0.6MPa
通信接口	USB;WIFI;4G
设备显示屏	7英寸、10.1英寸显示屏
咖啡豆盒容量	JL15, 500g; JL30, 1200g
废水容积	1.2L/可选废水外排
咖啡渣盒容量	JL15, 20个咖啡渣饼; JL30, 40个咖啡渣饼
热水锅炉、蒸汽锅炉	Thermal block, 1500W、1300W
出水高调节范围	80mm-160mm
鲜奶模块	Yes
鲜奶冰箱	可选
供水方式	标配: 2L内置水箱, 桶装水; 可选: 8L内置水箱; 直饮水;
支付系统	可选支付功能: 微信, 支付宝; 或可选外挂其他MDB设备
操作系统	安卓
防水等级IP	IPX1

### 3.3 安装和调试



应按照国家或当地现行的电气和卫生规定安装机器。其中包括采取足够的回流保护措施。



#### 小心

包装材料的锋利边缘可能导致受伤。剪切尼龙扎带时可能使眼部受伤。拆除机器包装时请戴手套，并带好护目镜。



#### 小心

进水管受污染可能对身体健康造成危害。在安装、调试或再次试运行后，必须进行清洁。在初次输出饮品前，按显示屏引导的清洁程序进行清洁。见“清洁”-“每日机器清洁”-“显示屏引导的清洁程序”。

### 3.4 安放

#### 3.4.1 地点



#### 提示

对机器的危害。下述条件适合放置咖啡机。如果不能保证这些条件，则可能损坏机器。

- 机器搬运时请勿倒置、横放、震动机器，搬运时倾角请勿大于 45°。
- 机器在安装前，带鲜奶配冰箱需确保已正向放置至少 24h。
- 安放面必须稳固、平坦，在承受咖啡机重量的情况下不会变形。
- 按照现场安装图纸设置的必备能源接口与机器位置的距离不得超过 1 m。

#### 4.1.2 气候条件



#### 提示

对机器的危害。下述气候条件适合放置咖啡机。如果不能保证这些条件，则可能损坏机器务必遵守以下条件：

- 周围温度请保持在 5°C- 40°C。
- 相对空气湿度最大为 10%RH-90%RH。
- 咖啡机仅为室内使用而设计。不得在户外使用，防止受到天气影响（雨雪霜冻）！

## 3.5 供电

### 3.5.1 条件

必须根据所在国的相关规定进行电气连接。安装地点的电压必须与**铭牌**上给出的电压保持一致。



#### 危险

触电危险！直接的危险情况，可能由于触电而造成重伤或死亡。

务必遵守以下几点：

- 接触接线端子之前，必须关闭所有供电电路！
- 漏电保护装置必须使用铭牌上注明安培值的熔断器保护！
- 设备的所有接头必须可以与电网断开。
- JL15&30 系列型号只能连接到系统阻抗不超过 0.293 欧姆的电源上。在必要的情况下，请咨询您的系统阻抗信息供应商的权威。
- 电源线损坏时不得运行机器。由专业的技术服务人员立即更换损坏的电源线或插头。
- 建议不要使用延长电缆线！如果一定要使用延长电缆线（最小横截面：1.5 mm<sup>2</sup>），则请遵守电源线的生产商数据（使用说明书）以及当地的规定。
- 布置电源线时，确保电源线，不会将人员绊倒。不要在尖角或锋利的边角处拖拽电缆，也不得夹住电缆或使其垂在空中。另外，电缆不得置于高温物品上方，且须防油和腐蚀性清洁剂。
- 不得通过电源线提起或拉扯设备。不得通过拉扯电源线将插头从插座中拔出。不能用湿手接触电源线或插头！禁止将湿的插头插入插座！

### 3.5.2 电源连接电缆



#### 危险

对用户的危险。如果电源连接电缆损坏或者为非原装电缆，则存在触电和引发火灾的危险！

使用原装电源连接电缆。

- 务必遵守预防此类危险的措施：
  - 可通过服务合作伙伴购买国家特定的原装电源连接电缆。
  - 固定连接的电源连接电缆应由技术服务人员更换。

### 3.6 水接口 / 排水

#### 3.6.1 条件



#### 提示

劣质原料以及水质不佳时可能损坏机器。务必遵守预防此类危险的措施。

务必遵守以下几点：

- 使用水必须清洁无污染，每升水中的氯含量不得超过 50 mg。
- 请勿向咖啡机内添加反渗透水或者其他具有腐蚀性的水。
- 碳酸盐硬度不得超过 5 – 6°DKH（德国的碳酸盐硬度）或 8.9 – 10.7°FKH（法国的碳酸盐硬度）。
- 最低碳酸盐硬度为 5 °DKH 或 8.9 °FKH。PH 值在 6.5 – 7 之间。
- 使用随机器提供的新软管套件（清水 / 废水软管）。
- 必须按照现行规定以及所在国家的规定连接水源。如果机器连接到新安装的水管上，则必须对水管和进水软管进行彻底冲洗，以防止污渍进入机器。
- 机器与外部饮用水箱或废水箱直接连接。可进行相应的液位监控。

#### 3.6.2 进水条件

水压	建议 0.1 - 0.6 MPa (1 - 6 bar)	
进水口温度	最小值	大于 0°C
	最大值	30°C

### 3.7 安装

#### 3.7.1 打开机器包装



开始安装前仔细阅读“安放”和“供电”章节！

注意附带的安装说明书！

- 打开机器包装。
- 检查包装内是否留有附带的配件。
- 移除随附提供的配件。



调试程序。

自动调试程序首次开机时自动运行调试程序。其中将说明所有安装项目。技术服务人员可以随时启动

#### 3.8 拆卸和废弃处理



必须按照当地法规对咖啡机进行正确的废弃处理。

- ▶ 请联系服务合作机构。

## 4 操作



### ⚠ 小心

高温液体。使用本机器制作的饮品有热饮。  
流出期间禁止将手伸入饮品出口下方或机器中。



### ⚠ 小心

高温蒸汽。在蒸汽喷嘴出口区域有烫伤危险。  
输出期间禁止将手伸入蒸汽喷嘴下方。



### ⚠ 小心

高温表面。可能造成灼伤的危险情况。饮品出水口及煮水器产生此类危险。  
严禁抓握饮品出口或触摸正在加热的煮水器表面。



### 提示

对机器的危害。错误操作可能会损坏触摸屏。  
禁止用蛮力、较大压力或尖锐物品按压显示屏。

4.1 设备介绍

4.1.1 机器外部操作单元

JL15 咖啡机 (正面)



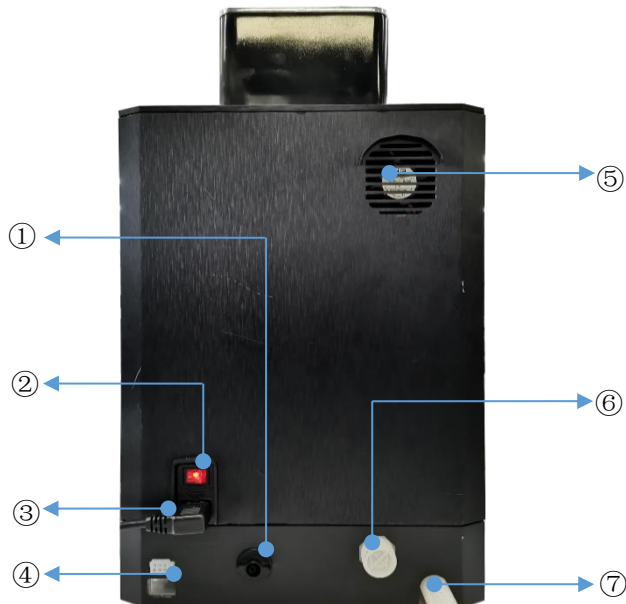
①咖啡豆盒、②饮品出嘴、③内置水箱、④触摸+显示屏、⑤接水盘。

JL30 咖啡机 (正面)



①咖啡豆盒、②饮品出嘴、③内置水箱、④触摸+显示屏、⑤接水盘。

咖啡机 (背面)



①桶装水与内置水箱切换旋钮，同时也是桶装水进水口、②电源开关、③电源线接头、④MDB 设备接口、⑤机器散热风散、⑥直饮水进水接口、⑦接水盘废水外排管。

产品界面



奶咖界面-横屏



黑咖界面-横屏



奶咖界面-竖屏



黑咖界面-竖屏



#### 4.1.2 技术参数




JL08			JL29		
饮品	日建议出杯量	每小时出杯能力	饮品	日建议出杯量	每小时出杯能力
意式	30	90	意式	100	90
美式	30	65	美式	100	65
长咖啡	30	65	长咖啡	100	65
热水	30	120	热水	100	120
JL09			JL30		
饮品	日建议出杯量	每小时出杯能力	饮品	日建议出杯量	每小时出杯能力
意式	30	90	意式	100	90
美式	30	65	美式	100	65
长咖啡	30	65	长咖啡	100	65
奶咖	/	/	奶咖	100	90
热水	30	120	热水	100	120
JL10			JL31A		
饮品	日建议出杯量	每小时出杯能力	饮品	日建议出杯量	每小时出杯能力
意式	30	90	意式	100	90
美式	30	65	美式	100	65
长咖啡	30	65	长咖啡	100	65
奶咖	30	60	奶咖	100	90
热水	30	120	热水	100	120
JL15			JL31B		
饮品	日建议出杯量	每小时出杯能力	饮品	日建议出杯量	每小时出杯能力
意式	60	90	意式	100	90
美式	30	65	美式	100	65
长咖啡	60	65	长咖啡	100	65
奶咖	60	65	奶咖	100	90
热水	60	120	热水	100	120

#### 4.1.3 配件

##### 随机配件

全自动咖啡机在供货时提供配件如下：

图示	品名	功能规格	产品参数
	使用说明书	用于咖啡机使用参考	210mmx291mm
	咖啡机，易耗材料包（密封圈、滤网等）	用于咖啡机日常耗材更换	常规

	细小内孔清洗刷	清洗奶沫器内孔时使用	毛直径3mm*总长21cm 毛直径6mm*总长21cm
	咖啡机调试工具（研磨器调节钥匙）	用于咖啡机调试的工具	常规
	电源线	用于咖啡机特别功能安装使用	三插头（10A）

### 选配配件


图示	品名	功能规格	产品参数
	牛奶冷藏箱	用于冷藏鲜奶用	220 (W) x400 (H) x403 (D) mm/ 220 (W) x430 (H) x403 (D) mm, 容量9L
	鲜奶奶盒	用于盛装鲜奶的容器	食品级, 5L
	底柜（可以定制）	用于放置咖啡机的底柜	可以定制
	咖啡系统清洁药丸	用于清洁咖啡机酿造器	2克/片, 100片/罐, 12罐/箱
	咖啡机牛奶系统清洁药片	用于清洁牛奶系统	4g/片, 120片/瓶, 12瓶/箱
	咖啡机安装附件（接水盘外排管）	用于咖啡机特别功能安装使用	内径12、外径21

### 4.2 开机前检查

咖啡机开机前需检查是否满足下列前提条件。

- 主水阀已打开或水箱内已注入水。
- 废水出口已正确设置 / 接水盘正确放置。
- 豆盒已填装。
- 咖啡渣盒已清空并正确插入。
- 电源线已连接电源。

### 4.3 添加和连接

 补充时须特别注意，最大加注量不得导致容器盖与内含物接触。

#### 4.3.1 连接水源

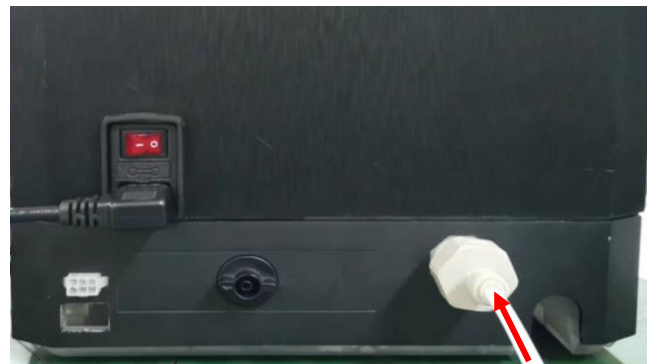


#### 提示

水源质量影响人体健康！水源要满足生活饮用水卫生标准

- 注意水管的卫生状况。
- 清洗相关部件。
- 机器连接的水源要便于操作。
- 直饮水要拧紧接头，以免漏水。

#### A. 外接水源



上图中红圈处，取下盖子，机器内部取出接头，顺时针方向旋转安装在进水阀接口，把进水管插入接口内。

直饮水接口



#### 提示

水泵在没有水的情况下运转可能会损坏机器。

开机前确保主水阀已打开。



停机时，确保主水阀已关闭。

## B. 内接水源



打开水箱盖，向上提出水箱，水箱内注入干净水，把水箱装回机器。水箱有水位检测，缺水界面有提示。

## C. 桶装水



打开桶装水与内置水箱切换旋钮→箭头指向桶装水，机器内取出白管，将管插入接口中，直到插到底部。另一端放入桶装水中。

### 4.3.2 连接废水管



接水盘带外排水功能的需要接废水管，取出水管，插入机器底部接口中，并锁紧固定圈。

### 4.3.3 连接冰箱

将咖啡机一端奶管插入冰箱左侧的接口中，把奶管拉直，将冰箱移动与咖啡机柜体平齐。

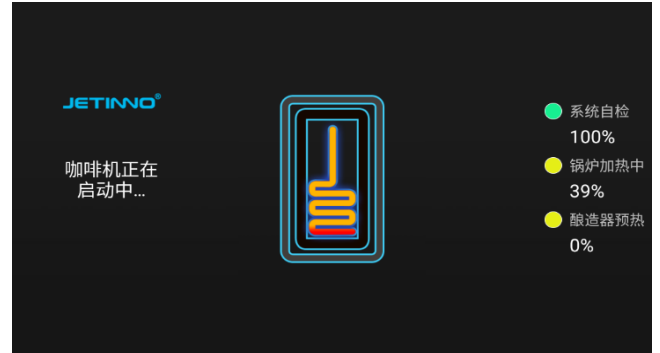
### 4.3.4 连接冰箱电源

将冰箱电源线，母头，插入机器的插座中；电源线的另一端公头插入电源的插座中；按下，冰箱电源开关。

## 4.4 开机，

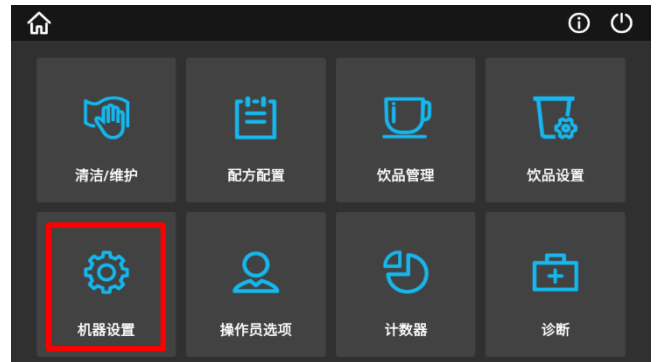
### 4.4.1 咖啡机

- ▶将机器电源线，母头，插入机器的插座中；电源线的另一端公头插入电源的插座中；
- ▶检查机器的电源连接，打开电源开关。



机器启动，显示主界面，开始加热。达到所需温度后，机器即准备就绪。

### 4.4.2 确认水源方式



长按，屏幕左上角，在弹出的对话框中输入密码（测试员：test9527），点击“确定”。选择“机器设置”并点击。



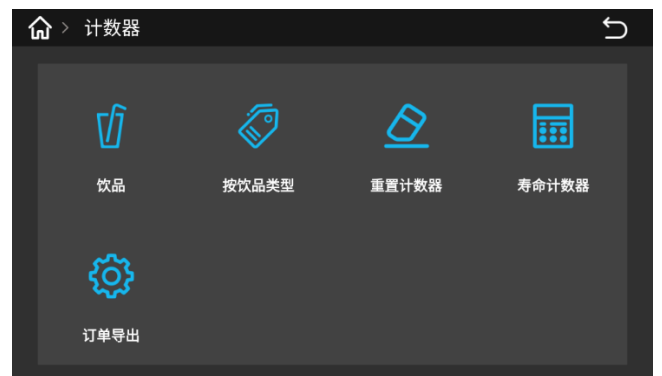
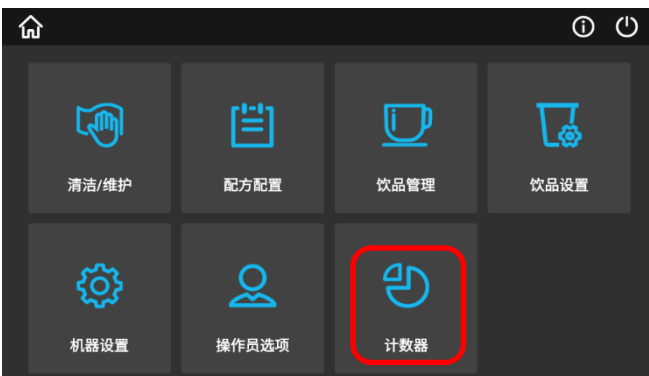
在弹出的界面中，点击“常规->供水”，选择正确的供水方式（与实际连接水源的方式对应）。

拿一空量杯放在出嘴下方，点击“开始测试”当水流完后，读出量杯上的数值，“输入实际出料（ml）”处，点击“保存”。

### 4.4.3 计数



长按，屏幕左上角，在弹出的对话框中输入密码（管理员：jn9527、运维人员：9527），点击“确定”。



进入机器后台，点击“计数器”，弹出的对话框中有，饮品计数、按饮品类型计数、重置计数器、寿命计数器、订单导出功能。

Home > 计数 > 饮品 > 项目

项目	饮品	饮品ID	价格	支付类型	计数
全部	卡布奇诺	101	0.00	免费	11
	意式浓缩	103	0.00	免费	14
	拿铁玛琪雅朵	133	0.00	免费	2
	黑咖啡	188	0.00	免费	3
	牛奶咖啡	243	0.00	免费	1
	热奶	549	0.00	免费	21
	奶泡	551	0.00	免费	15
	Espresso	666	0.00	MDB刷卡	45
	热水	816	0.00	免费	3
	双份卡布奇诺	827	0.00	免费	1

Home > 计数 > 饮品 > 全部

项目	全部
总杯数:	117
总销售额:	0.00 \$

点击“饮品”，【项目】计数方式界面

【全部】计数方式界面

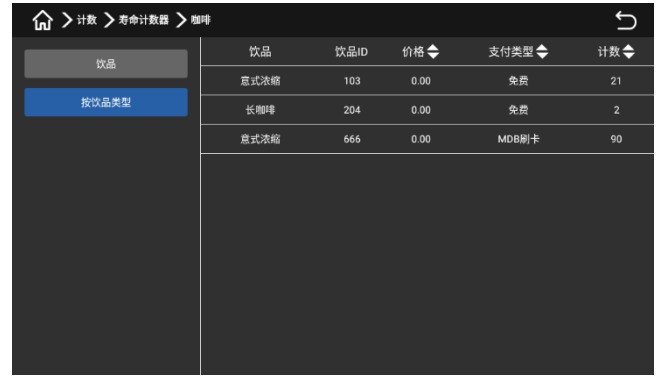
Home > 计数 > 按饮品类型

饮品	饮品ID	价格	支付类型	计数	
咖啡	意式浓缩	103	0.00	免费	10
咖啡 & 鲜奶	意式浓缩	666	0.00	MDB刷卡	1
鲜奶					
热水					
全部					



按饮品类型计数界面

重置计数器界面

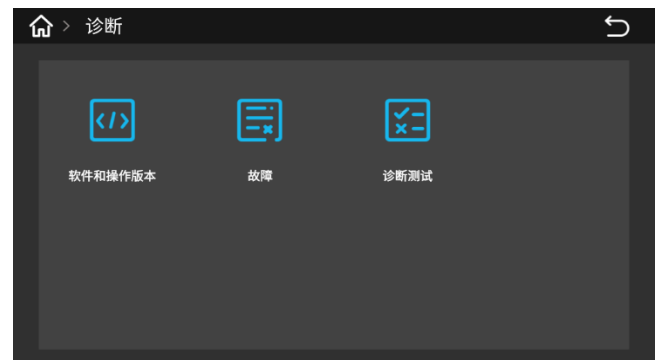
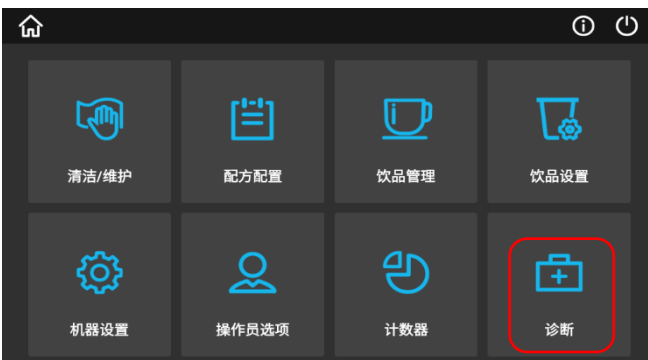


寿命计数器按饮品类型计数界面

#### 4.4.4 诊断



长按，屏幕左上角，在弹出的对话框中输入密码（测试员：test9527），点击“确定”。



进入后台管理界面，点击“诊断”，诊断功能包括“软件和操作版本、故障、诊断测试”。



软件及操作版本-硬件：用户在此查阅机器硬件版本；软件和操作版本-机器编号：用户可以在这里设置机器号。



软件和操作版本-IP 地址：用户可以打开/关闭离线模式，并设置 IP 地址在这里；软件和操作版本-软件：用户可以在这里检查和更新 IO 板固件版本。



软件和操作版本-应用程序：用户可以在这里检查和更新应用程序版本；软件和操作版本-网络状态：用户可以在这里检查和设置网络。



软件及操作版本-SIM 卡号码：用户可在此设定 SIM 卡号码（需硬件支持）；软件和操作版本-IMEI：用户可以在这里设置 IMEI（需硬件支持）；软件和操作版本-USB 导出/导入：用户可以通过 USB 导出/导入机器配置，用于分析或更新应用程序。

当前故障列表

日期/时间	故障代码	故障
2030-01-09 01:13:20	5800	滴水盘未安装到位
2030-01-09 01:11:07	5800	滴水盘未安装到位
2023-04-08 18:29:55	5800	滴水盘未安装到位
2023-04-08 18:27:47	5700	豆仓缺豆
2023-04-08 17:39:13	5900	水箱缺水
2023-04-08 17:15:49	5800	滴水盘未安装到位
2023-04-08 17:13:00	5800	滴水盘未安装到位
2023-04-08 17:12:12	5800	滴水盘未安装到位
2023-04-08 17:08:23	Z0005	大门未关
2023-04-08 17:06:12	Z0005	大门未关
2023-04-08 17:04:47	Z0005	大门未关
2023-04-08 17:04:16	Z0005	大门未关
2023-04-08 17:03:49	Z0005	大门未关

总故障列表

日期/时间	故障代码	故障
2023-04-07 20:43:14	5900	水箱缺水
2030-01-09 01:13:20	5800	滴水盘未安装到位
2030-01-09 01:11:07	5800	滴水盘未安装到位
2023-04-07 20:23:24	7100	热水锅炉缺水
2023-04-07 20:23:26	7100	热水锅炉缺水
2023-04-07 20:23:26	7100	热水锅炉缺水
2023-04-07 20:29:23	5900	水箱缺水
2023-04-08 18:29:55	5800	滴水盘未安装到位
2023-04-08 18:27:47	5700	豆仓缺豆
2023-04-08 17:39:13	5900	水箱缺水
2023-04-08 17:15:49	5800	滴水盘未安装到位
2023-04-08 17:13:00	5800	滴水盘未安装到位
2023-04-08 17:12:12	5800	滴水盘未安装到位

故障-当前故障列表：用户可以查询当前故障；故障-总故障列表：用户可以查询所有的故障信息。

状态查询

电机

- 右料仓电机
- 左料仓电机
- 搅拌机
- ES饼机电机
- ES密封电机

阀

- ES二位三通阀
- 空气阀
- 水箱进水阀
- 外部水源进水阀
- 单独热水阀
- 出水嘴热水阀
- 搅拌机进水阀

传感器

- 门传感器
- 料盒盖传感器
- 废渣箱在位传感器
- 水箱缺水传感器
- 水箱在位传感器
- 上盖锁传感器
- 豆仓缺豆传感器
- 豆仓缺豆传感器

机器状态: 00(正常待机)    服务连接状态: ●  
 故障代码: 正常待机  
 产品使用限制状态: 使能  
 锅炉温度: 93.30°C    热水锅炉流量计: 0.00ml/s  
 蒸汽锅炉温度: 150°C    蒸汽锅炉流量计: 0ml/s

阀门测试

- ES二位三通阀
- 空气阀
- 水箱进水阀
- 外部水源进水阀
- 单独热水阀
- 出水嘴热水阀
- 搅拌机进水阀

诊断测试-状态查询：用户可以在这里检查机器所有部件的状态；诊断测试-阀门测试：用户可以在这里测试机器内的所有阀门。

加热器测试

咖啡机测试

咖啡机测试

咖啡机测试

传感器

锅炉温度: 93.00°C    热水锅炉流量计: 0.00ml/s  
 蒸汽锅炉温度: 150°C    蒸汽锅炉流量计: 0ml/s

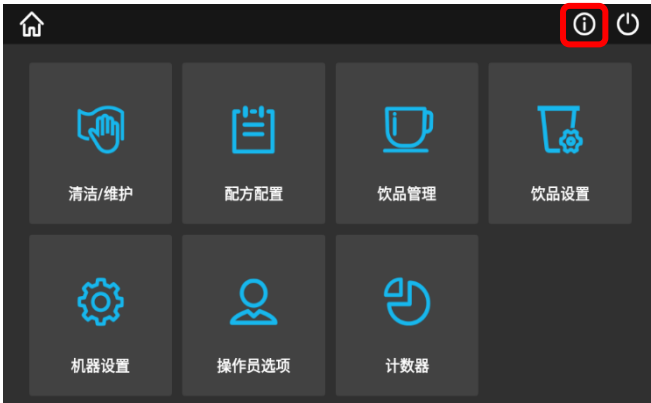
- 门传感器
- 料盒盖传感器
- 废渣箱在位传感器
- 水箱缺水传感器
- 水箱在位传感器
- 上盖锁传感器
- 豆仓缺豆传感器
- 豆仓缺豆传感器
- 滴水盘在位传感器
- 机器漏水传感器
- 滴水盘水满传感器

诊断测试-加热器测试：用户可以在这里测试机器内的所有锅炉；诊断测试-传感器：用户可以在这里测试机器内部的所有传感器。

#### 4.4.5 机器状态



长按，屏幕左上角，在弹出的对话框中输入密码（管理员：jn9527），点击“确定”，进入机器后台。



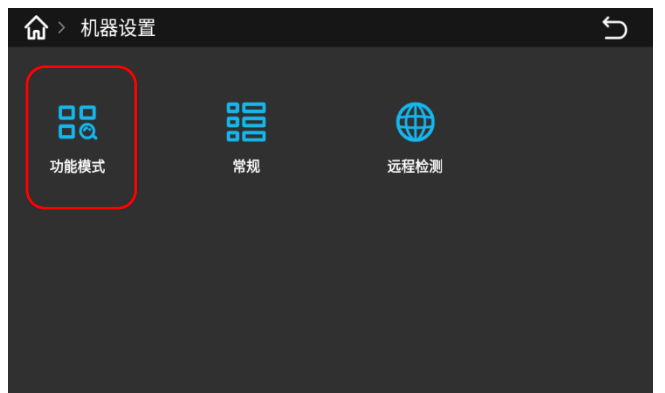
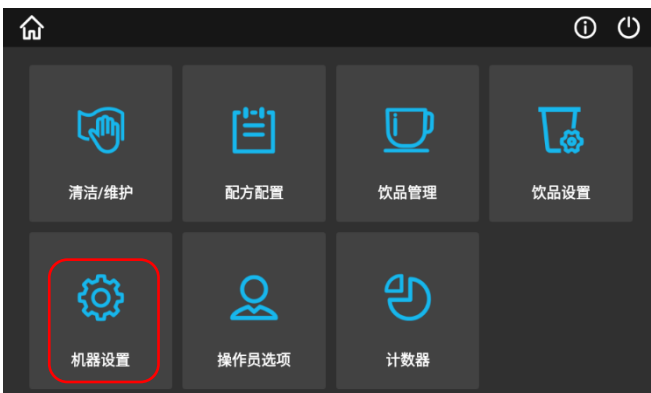
点击图标，进入“状态详情”，按机器上的提示，进行处理；点击“机器复位”按钮，机器将会自动重新检测。

## 5 首次运行

### 5.1 设置机器配置-型号



长按，屏幕左上角，在弹出的对话框中输入密码（管理员：jn9527、运维人员：9527），点击“确定”。



选择【机器设置 Machine Set - up】-在弹出的界面中，点击【功能模式 Function Mode】。

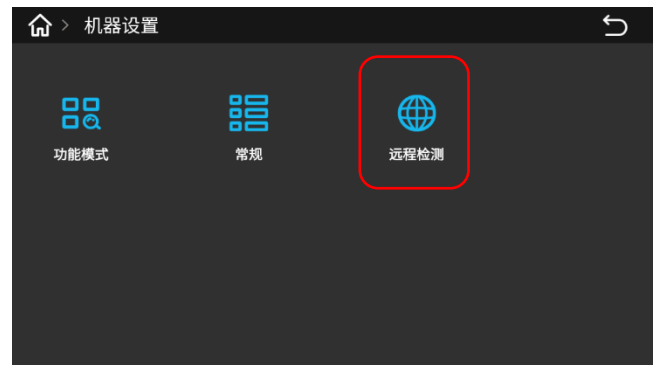
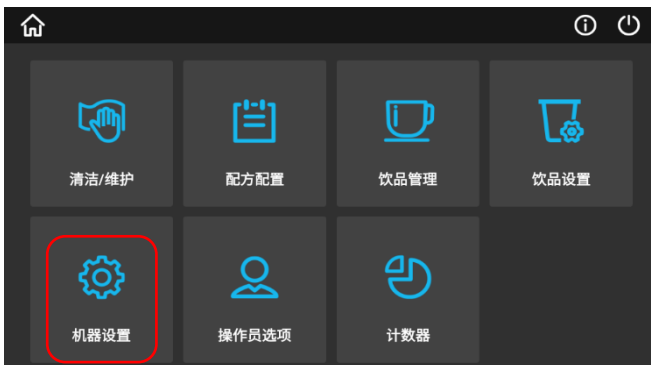


在弹出的界面选择对应的机器型号；带鲜奶机型，点击“鲜奶功能开/关”在弹出的界面中打开按钮。

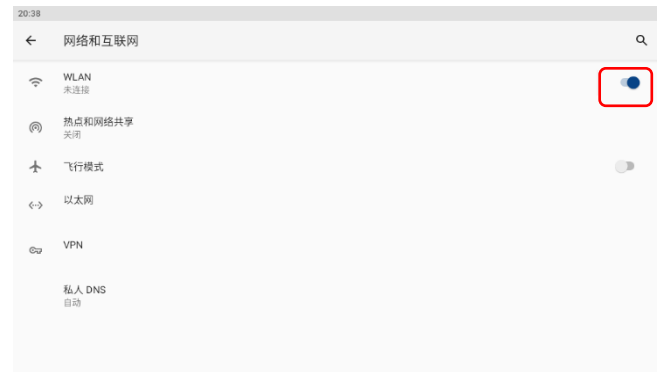
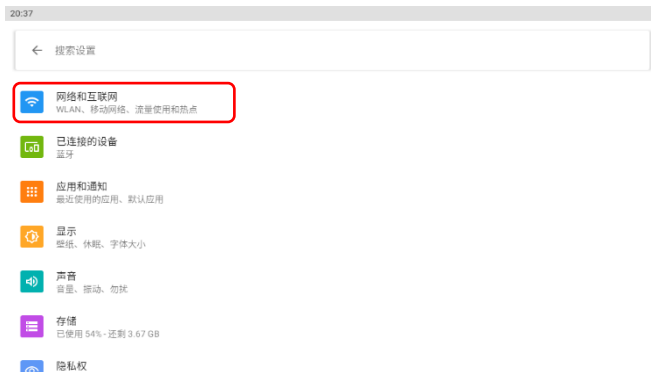
## 5.2 连接网络



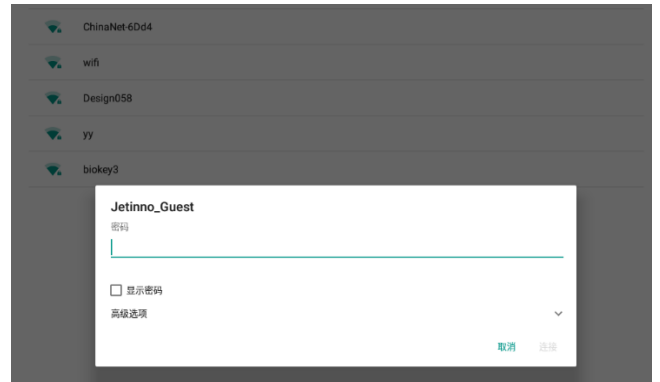
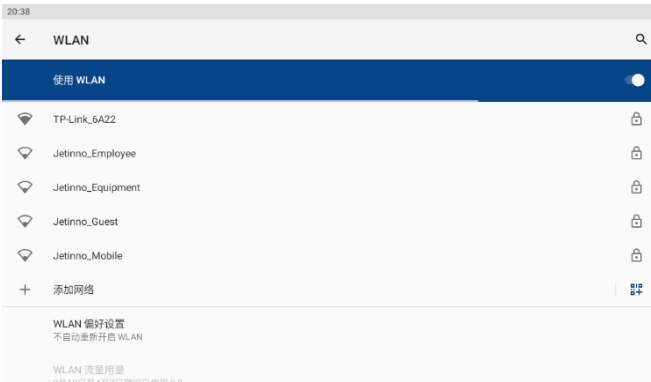
机器内部，取出信号接收器。在显示屏下方打开胶塞，把信号接收器插入右边的USB口，机器自动重启。当机器重启后，长按，屏幕左上角，在弹出的对话框中输入密码：jn9527，点击“确定”。



进入机器后台，点击“机器设置”，在弹出的界面中选择【远程检测】，点击“远程检测”图标。



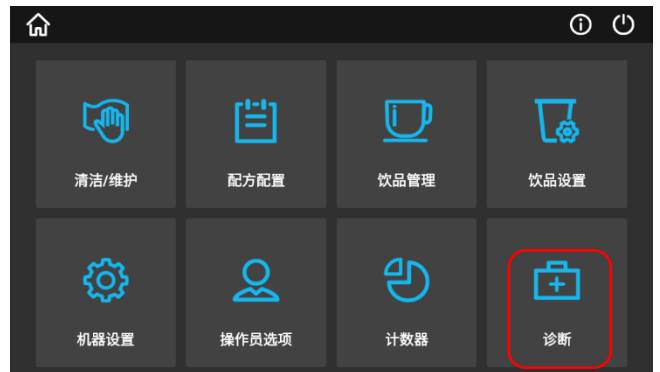
点击“网络和互联网”，在弹出的界面中选择“WLAN”，打开开关，机器将会自动搜索 WIFI。



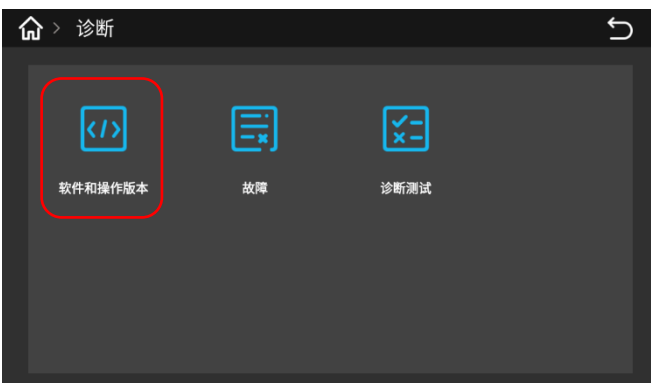
点击需要联接的 WIFI 名称，在弹出的对话框中输入密码，点接“连接”。

注意：单机使用时，可以不用连接网络，可以忽略此步骤。

### 5.3 连接服务器



长按，屏幕左上角，输入密码（测试员：test9527），点击“确定”。进入后台管理界面，点击“诊断”。



点击“软件和操作版本”->“IP 地址”，关闭离线模式。点击屏幕右上角返回按钮，退回到上层界面。



点击“诊断测试”->“状态查询”，查看：服务连接状态；服务连接状态 ●，表示连接服务器成功；服务连接状态 ●，表示连接服务器失败；连接服务器失败需联系当地运营商或代理商确认该机器是否在服务器上已经注册。

注意：单机使用时，可以不用连接服务器，可以忽略此步骤。

#### 5.4 填充料盒



- 1) 戴上口罩和一次性食用手套；
- 2) 取下咖啡豆盒盖子，添加咖啡豆；添加完咖啡豆，把咖啡豆盒，盖子盖上；

咖啡豆 Coffee bean



#### 警告

研磨器旋转的磨盘会使人受伤。

咖啡机开机时不得将手伸入咖啡豆槽。



#### 提示

添加异物可能会导致研磨器堵塞或研磨设备损坏！

请勿将除咖啡豆以外的任何物品装入咖啡豆槽中。

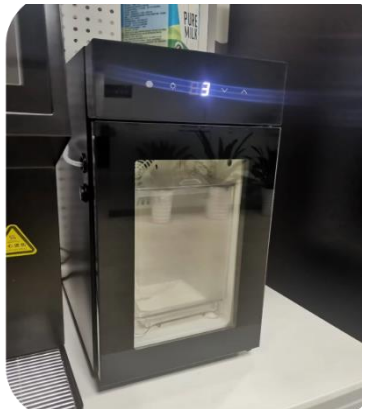
## 5.5 冰箱内奶盒加注牛奶



### 警告

奶管受污染可能对身体健康造成危害。在安装、调试或再次运行后，必须进行清洁。在初次输出饮品前，按显示屏引导的清洁程序进行清洁。

插入冰箱门钥匙顺时针旋转打开，打开冰箱门；



取出奶盒，将牛奶倒入奶盒中，把奶盒放入冰箱中，关闭冰箱门；

确定温控器为 3 度至 5 度，并相应调整恒温器的设置；必要时将预先冷却的牛奶注入牛奶罐中，最后关闭冷藏室门。

不带鲜奶此步忽略。

## 5.6 调试及校准

### 研磨器校准 Grinder calibration



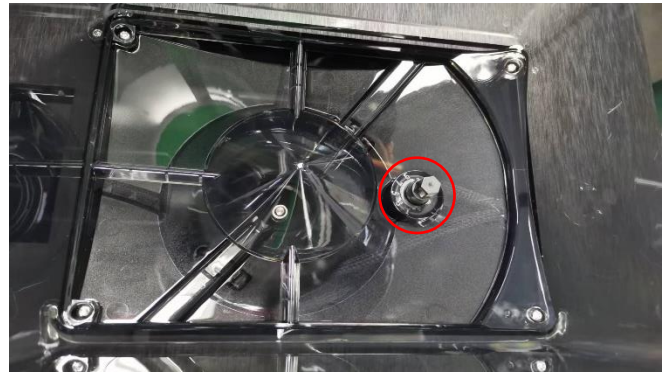
### 提示

调整研磨器前，请准备（低量值）电子称！

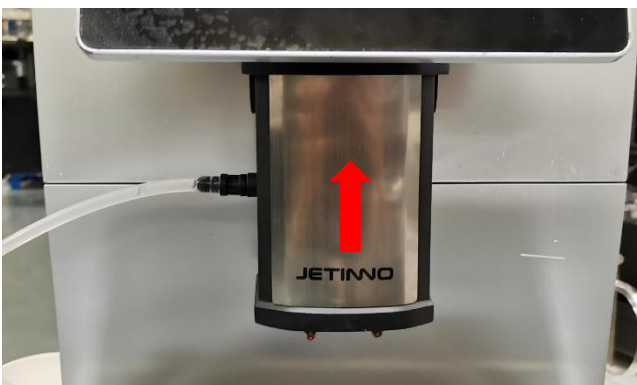
### 研磨器粗细调整 Grinder thickness adjustment

初次校准清空咖啡豆（调节研磨器前先清空研磨器残留粉）

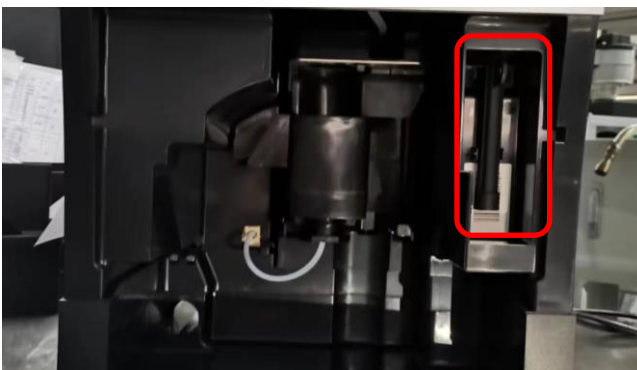
### 5.6.1 研磨器粗细度调节方法



1、打开咖啡豆盒子，找到研磨器磨粉粗细调节旋钮。

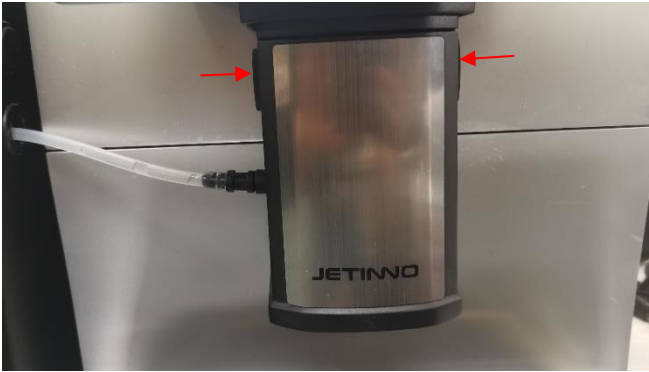


2、咖啡出嘴向上抬到最高位置，把接水盘向外拉，取出接水盘。



3、取出咖啡机研磨器磨粉粗细调节工具（研磨器调节钥匙），把工具插入调节旋钮中，向下按到底后方能旋转。在没有豆的情况下，先将旋钮逆时针拧到碟片贴合的位置（正常扭力下不能拧动为止），再将旋钮顺时针旋转到 5-6 之间，作为一个基准粗细位置（一般意式咖啡的粗细度），后面在校准过程中根据粉的粗细再微调（顺时针方向是调粗，逆时针为调细）。

### 5.6.2 热奶和奶泡温度调节



按住出嘴两侧的锁扣，取下出嘴，可以看到调节旋钮，顺时针方向旋转，热奶和奶泡温度会升高，同时流量减小，流速变慢，奶中气泡会变大，会出现喷溅的可能；逆时针方向旋转，热奶和奶泡温度会降低，同时流量会增大，流速变快，奶泡会比较细腻、绵稠。建议微调，调节幅度不要太大。

### 5.6.3 研磨器校准

校准是针对速溶料盒的物理特性及粉料的物理特性、咖啡豆烘焙程度等做的软件。在校准之前需要准备好电子称和杯子。



#### ⚠️ 小心

不做校准会造成机器出粉异常！

校准之前需要先出一次料，将研磨器、奶管、填充满，出口不满会导致校准不准确。



#### 💡 提示

因为每个零件或粉料都有不同的物理特性，所以每次更换料盒、电机或不同厂家咖啡豆时，都需要重新校准，校准时料盒里的料量要大于料盒体积的 1/3。

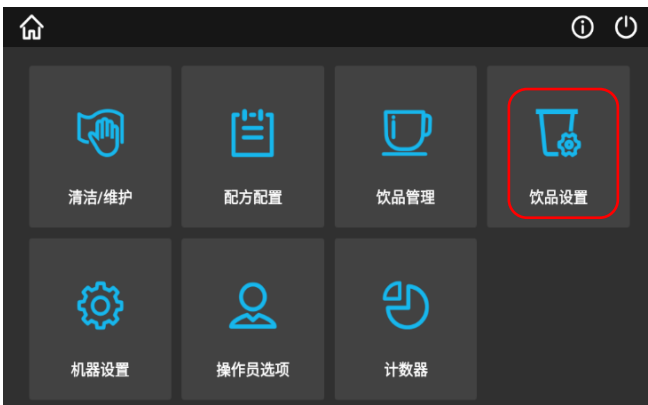
#### 研磨器校准步骤:



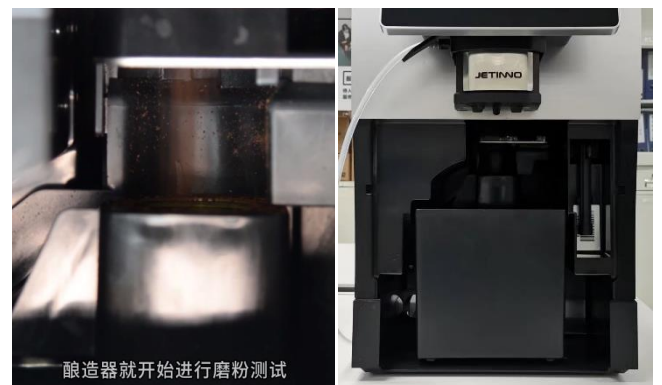
1、咖啡出嘴向上抬到最高位置，将接水盘向外拉，取出接水盘；从接水盘上取下咖啡渣盒放入机器内部。



2、长按，屏幕左上角，在弹出的对话框中输入密码（管理员：jn9527），点击“确定”。



3、机器管理后台。点击“饮品设置”，选中“咖啡”。



4、点击“研磨器校准”选项，->“开始”按键，研磨器开始工作，研磨器出粉口，会出咖啡粉，最后掉落在咖啡渣盒内。



5、机器内取出咖啡渣盒，放在电子称上“清零/去皮”，咖啡渣盒“清零/去皮”后放回机器内部，接着点击屏幕上的“开始”按键。等待研磨器磨粉程序结束——磨出的咖啡粉进行称重。



6、取出咖啡渣盒放在电子称上称重，把称得的重量值填入“输入咖啡粉数量（0 至 200.0g）”下方的空白处，点击“保存”。

### 5.6.4 鲜奶校准

不同的奶源生产浓度不一样，鲜奶需要做校准。校准时需保证足够的奶源。

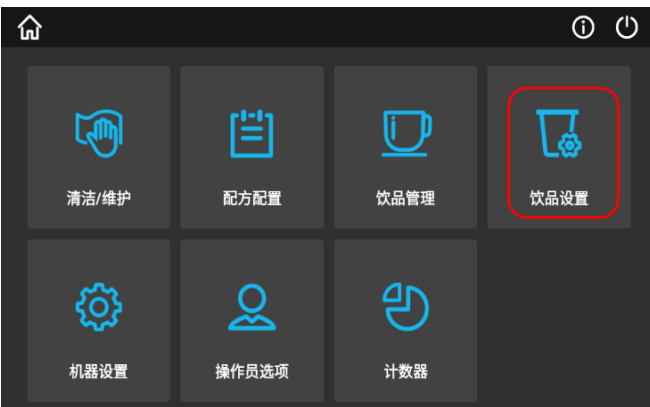
鲜奶的校准步骤：



1、放一空量杯在出嘴下方，把出嘴向下移到最到最低位置。



2、长按，屏幕左上角，在弹出的对话框中输入密码（管理员：jn9527），点击“确定”。



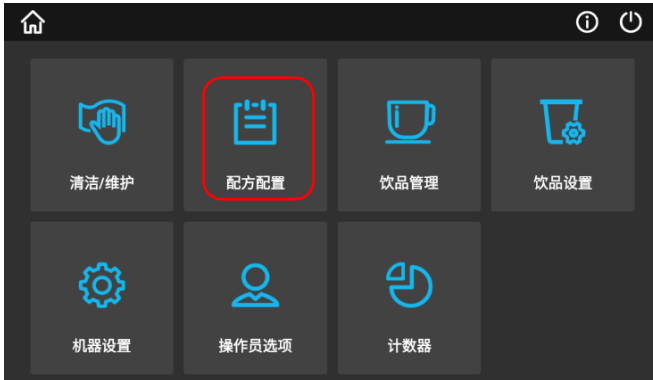
3、机器管理后台。点击“饮品设置”，选中“鲜奶”。



4、点击“奶泡校准或热牛奶校准”选项，->点“开始”按键，将流出的奶泡或热奶丢弃。重新用一个空量杯放在出嘴下方；再点击“开始”按键。当奶泡或热奶出完后，取下装有奶泡或热奶的量杯，眼睛平视读出量杯中奶泡或热奶的数值，把读出的数值输入【输入奶泡容量】/【输入热奶料量】下方在空白处，并点“保存”。

## 5.7 产品测试与调节

点击【配方配置】，在弹出界面中有机器出厂默认配方；选择对应的饮品会弹出对应的配方，点击【Test】可直接测试饮品；配方界面有【导入配方】、【导出配方】、【添加配方】、【删除配方】，【Edit】、【Test】、【Delete】功能。进入配方界面，选择产品，点击【Edit】，可调节产品的水量、料量、热奶和奶泡出料时间（通过时间长短决定奶量多少）。修改后【保存】，可直接点击【测试】。



配方界面，选择产品。



选择产品后，点击【Edit】可以调节水量和料量

### 5.7.1 新增配方



进入配方界面，点击“新增配方”按钮，在弹出的对话框中输入配方名称。

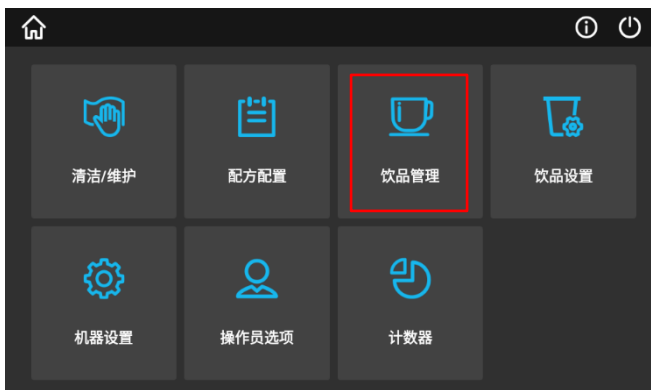


点击“添加步骤”，在弹出的对话框中输入相应的参数，水粉比例。

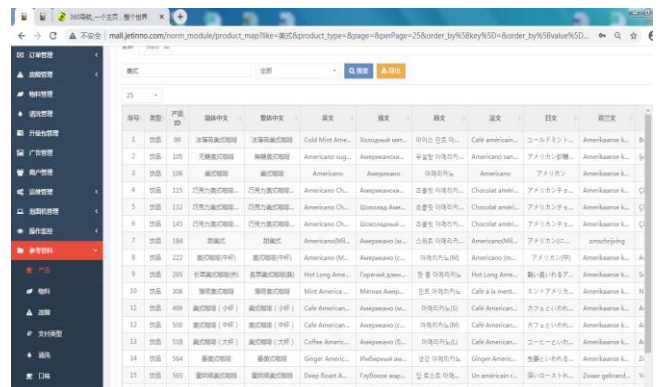


继续点击“添加步骤”，在弹出的对话框中输入相应的参数，水粉比例，确认配方完成后，点击“保存”按钮，在配方界面选择新建的配方，然后点击“测试”，当饮品完成后进行品尝，如果 OK 即可， 否则可以继续修改水粉比例继续测试，直到得到满意的咖啡。

### 5.7.2 新增饮品



选择“饮品管理”按钮并点击，在弹出的界面中点击“新增饮品”按钮。



在弹出的界面中输入饮品 ID、饮品名称（饮品 ID 和名称可以通过网络管理后台-参考资料-搜索后获得，当机器单机使用、销售数据不用统计时，饮品 ID 和名称可以自定义）。

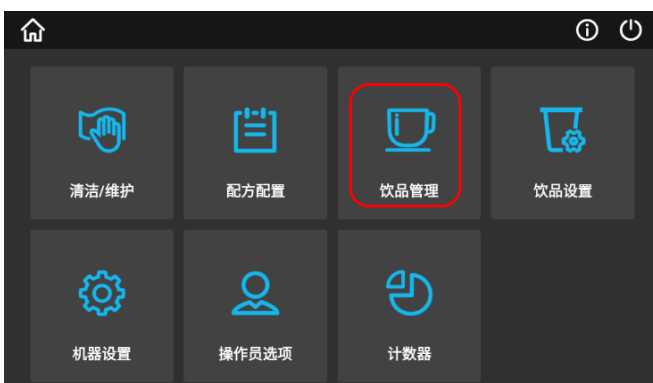


在新增饮品界面中选择配方（选择上节中新建的配方-美式咖啡 1）、输入饮品制作时长、价格、排序、选择饮品图片、饮品状态、单杯或双杯、确认后点击“保存”按钮。



饮品管理界面中会显示新增饮品，如上图所示；点击屏幕左上角返回到售卖界面，售卖界面上会显示新增饮品。

## 5.8 饮品管理

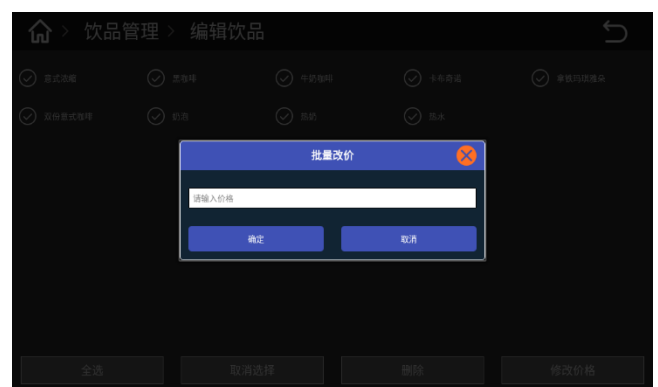


进入机器后台，点击“饮品管理”，进入饮品管理界面，可以选择单/双杯饮品，新增产品、批量操作、导入产品、导出产品。



点击新增饮品或产品图片，可以对产品进行编辑：产品 ID（输入的 ID 需要与服务器上的 ID 保持一致）、产品名称、产品配方、制作时长、价格设置、排序、正常显示、下架、单杯、双杯、保存功能；

点击导入饮品，在弹出的对话框中选择对应的文件，点击“确定”；显示操作成功，表示饮品已导入；点击导出饮品，在弹出的界面中选择所有饮品或某个饮品，点击“确定”。注意：导出饮品文件以当时时间点来命名，导出的饮品文件在本地盘，文件管理器下面。



点击“批量操作”编辑所有产品：可以正选、反选、删除、**设置价格**，选一个产品可以单一勾选。点击设置价格，在弹出的对话框中输入产品价格，点击“OK”确定。

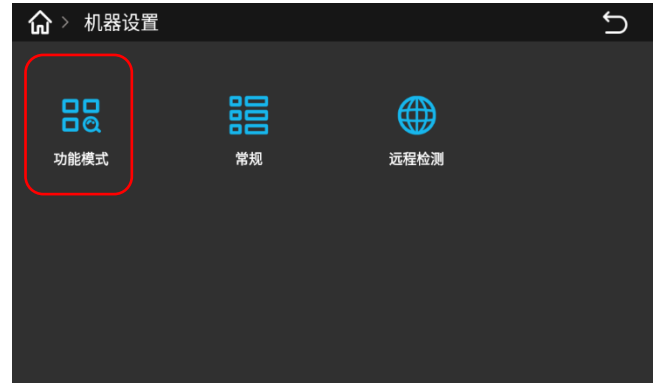
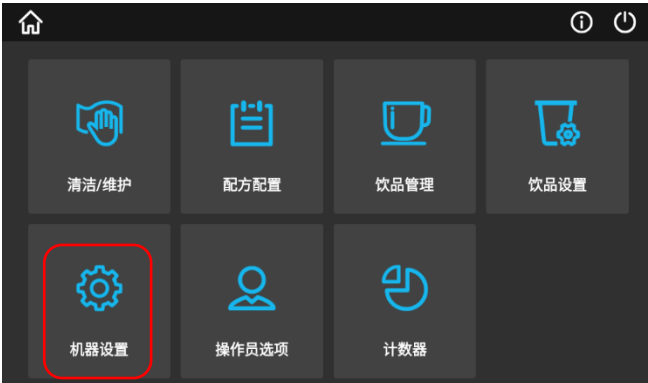
### 5.9 设置售卖模式



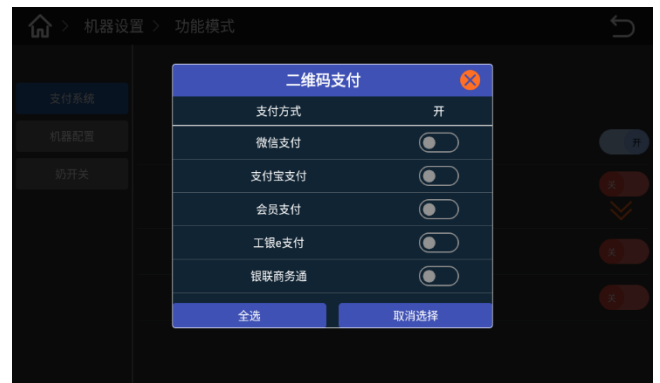
免费模式售卖界面 - 无产品价格



支付模式售卖界面-有产品价格



进入机器后台，点击“机器设置”，在弹出的界面中选择【功能模式】，点击“功能模式”图标。



点击【支付系统】按钮，在弹出的界面设置支付方式；【免费】开关启用，代表免费模式开启，无需支付；需要，扫码付款时，【免费】开关关闭，点击【二维码】，在弹出的对话框中选择支付方式（启用微信支付和支付宝支付）。MDB 现金、MDB 刷卡开关启用，代表支付模式开启，需支付成功后机器才能制作产品。

**离线模式开关：**免费模式下要开启离线模式；支付模式下要关闭离线模式，保证网络正常。参照前面章节 5.3 连接服务器。

## 5.10 饮品制作

把杯子放在出嘴下方，显示屏中选择一种饮料；

在触摸屏中调整口味，有五个等级，然后确认；

免费模式或设置为 0 元时，机器直接做饮品，不会弹出，扫码付款界面；支付模式下机器会出现几种支付方式（投纸币、硬币，刷卡支付）；

支付成功以后，机器自动开始制作饮料；

饮料制作完成后，触摸屏界面会有制作完成的提示语；



1、产品列表页：显示所有当前售卖饮品。



2、浓度调整：咖啡、可自由调节，调节后点击 OK。



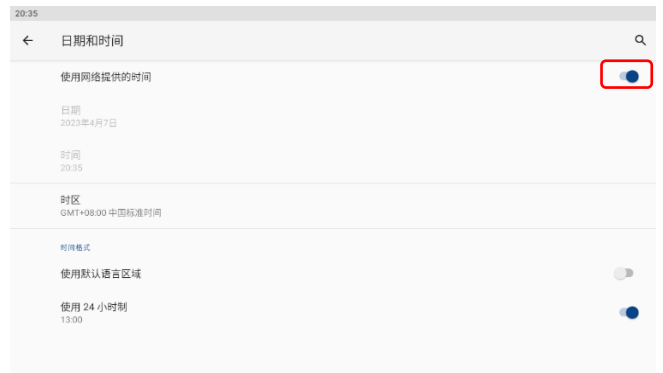
3、付款页：微信、支付宝、MDB 现金、MDB 刷卡。




4、产品制作页：付款完成后进入制作产品动画界面。

### 5.11 设置日期时间

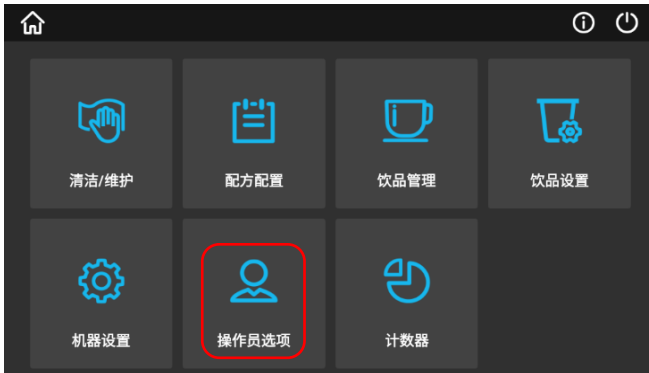
当用户收到机器连接网络时，机器系统时间会自动更新与本地时间同步；单机使用，未连接网络时，无法更新系统时间与本地时间同步，需要手动设置本地时间。具体方法如下：



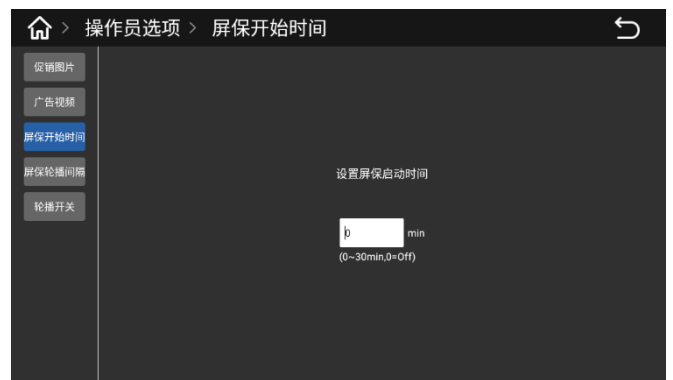
进入机器后台，点击“操作员选项—>日期时间”在弹出的界面中，使用网络提供的时间开关打开，系统时间会自动更新与本地时间同步；

单机使用，未连接网络时，点击“使用网络提供的时间开关”关闭，手动“设置日期”“设置时间”“选择时区”。点击快捷键 ，返回到安卓主界面，点击“Coffee”图标，重新进入 APP。

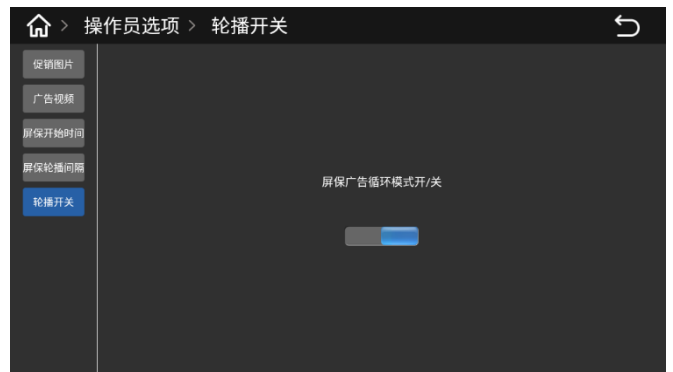
## 5.12 操作员选项



操作员选项有以下功能：语言切换、停止饮料制作、屏保、广告、通用图下、日期时间、自动等机、Eco 模式、直接饮品制作。



播放图片开关打开，把准备好的图片考到U盘，把U盘插入USB口（USB口在显示屏底部左下方），从U盘导入图片；设置屏保启动时间范围为0-30分钟。



设置，屏保轮插间隔时间（5-30秒）；点击，轮播开关，进入屏保广告循环模式开/关，开启可以轮播。



按要求（图片的大小、命名）在电脑上制作“logo、启动图片”，再把它们考到 U 盘，然后把 U 盘插入 USB 口（USB 口在显示屏底部左下方），从 U 盘导入图片；



先按要求（图片的大小、命名）在电脑上制作“背景图片、饮品图片”，再把它们考到U 盘，然后把U 盘插入USB 口（USB 口在显示屏底部左下方），从U 盘导入图片；



先按要求（图片的大小、命名）在电脑上制作“制作结束图片、制作中图片”，再把它们考到 U 盘，然后把 U 盘插入 USB 口（USB 口在显示屏底部左下方），从 U 盘导入图片；

## 5.13 清空

### 5.13.1 咖啡渣盒



#### 提示

高温可能导致损坏。

请勿使用洗碗机清洁粉渣盒。

- ▶ 将咖啡渣盒，从机器中取出。
- ▶ 清空咖啡渣盒并清洗。
- ▶ 晾干或擦干粉渣盒，然后重新推入机器直到最里位置。

机器运行准备就绪。

### 5.13.2 接水盘



#### 提示

向上把出嘴推到最高位置

向外抽出接水盘。

拆卸接水盘前，确保不会发生饮品输出。

### 5.14 运输条件



#### 小心

咖啡机不当运输可能会导致受伤。

注意一般健康与安全须知。

- ▶ 改变位置前请务必将饮用水源和电源断开，清空内置水箱；清空水路，参照 6.7 章节。
- ▶ 改变位置前请检查地面是否有障碍物和凹凸不平。



#### 提示

使用堆垛运输机器时，不当的运输可能造成机器损坏。

使用手推车更换机器位置时必须注意以下几点：

- 考虑到安全因素，更换位置时不得推撞手推车，只能拖拉。
- 只能拖拉手推车，不能拖拉机器。



由于滥用手推车或者未遵守使用说明书规定而造成的损坏，制造商不承担任何责任。

### 5.15 关机

#### 5.15.1 运行结束

##### 待机模式



#### 危险


在待机模式下，机器仍通电。


请勿拆卸机箱。

进行维修作业前，先将机器断电。




- ▶ 若尚未开始进行，在机器后台管理中启动机器清洁（清洁将开始进行）。
- ▶ 需要时，进行每日和每周清洁。
- ▶ 倒空并清洁接水盘。

 具体数据参见“清洁”章节。

 自动清洁完成后，关闭机器大门、小门、拔掉电源插头即可。

### 5.15.2 较长的停机时间（超过 1 周）

 如遇企业休假等较长停机时间时，必须关闭咖啡机和其他附属设备。

- ▶ 执行“清洗”章节中的“鲜奶清洗”；
- ▶ 拔出电源插头或关闭设备处安装的主开关，将机器断电。

## 6 清洗

彻底清洗和维护是达到食品卫生条件的基本要求。只有定期（每周两次或根据具体情况提高清洗频率）维护，清洗和保养，机器才能提供优越口感的饮品并让客户满意。

技诺智能在设计时充分考虑了所有的相关的标准，降低维护成本，提高运营效率。

### 6.1 清洗间隔

清洗间隔				
每日	每周	根据需求	根据需求	
<b>自动清洁</b>				
X				热水冲洗（系统冲洗）
X				定时清洗（设定时间清洁）
<b>清洁程序</b>				
X			X	系统冲洗
X			X	咖啡系统冲洗
X			X	牛奶系统冲洗
<b>手动清洁作</b>				
X				清洁咖啡渣盒
X				清洁接水盘
X				清洁托杯架
X				清洁触摸屏
X				清洁饮料出嘴
X				清洁奶盒
	X			清洁咖啡豆槽
	X			清洁咖啡渣桶
	X			清洁咖啡机外表和冰箱
		X		清洁水箱
		X		清洁酿造器

图例	
每日:	至少每天执行一次, 必要时增加次数。
每周:	至少每周执行一次, 必要时增加次数。
根据需求:	根据需求 (出现污染时)。
根据需求:	根据需求 (出现污染时)。

## 6.2 清洁计划

以下两项清洁计划可供技术服务人员进行配置:

- “技诺智能默认” (标准) 的清洁计划。
- “手动” 的清洁计划。



### 提示

本章所述的清洁间隔符合“技诺智能默认”的清洁计划。这些设置符合《现制现售自动售卖机卫生管理规范》。

当清洁等级设定为“无”时, 运营方负责执行必要的清洁工作。



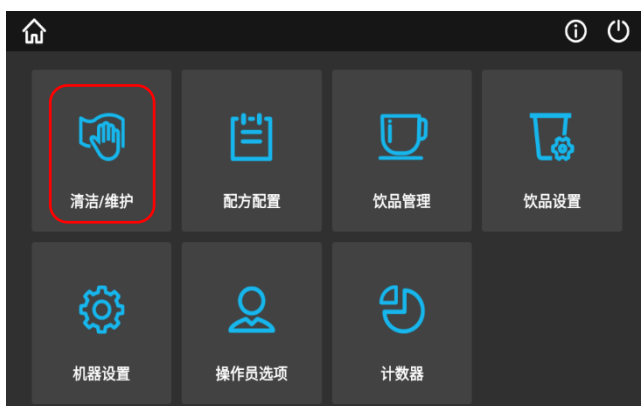
见“JL 系列咖啡机清洁维护手册”-“现制现售自动售卖机卫生管理规范”。



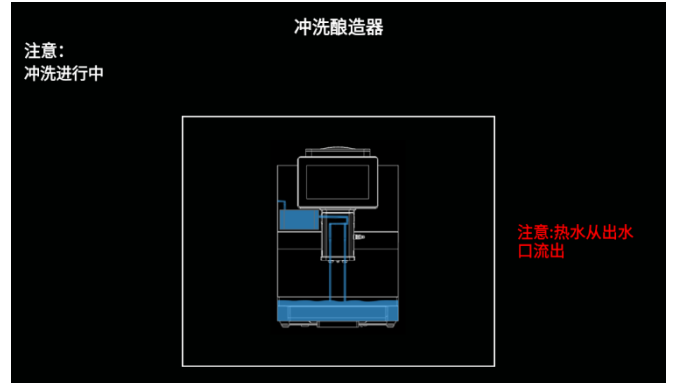
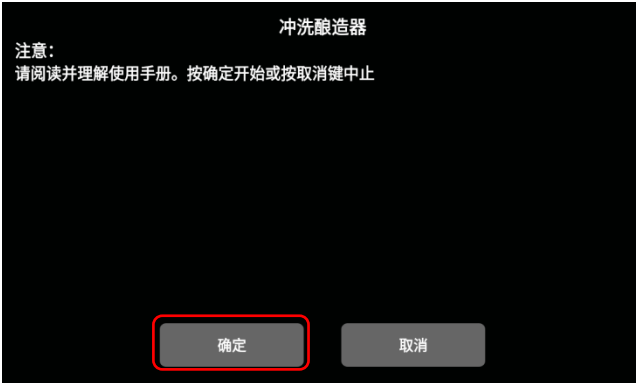
屏幕中显示有关待决或已执行的清洁消息, 根据清洁计划中选定的配置而有所不同。

## 6.3 每日冲洗

### 6.3.1 酿造器冲洗

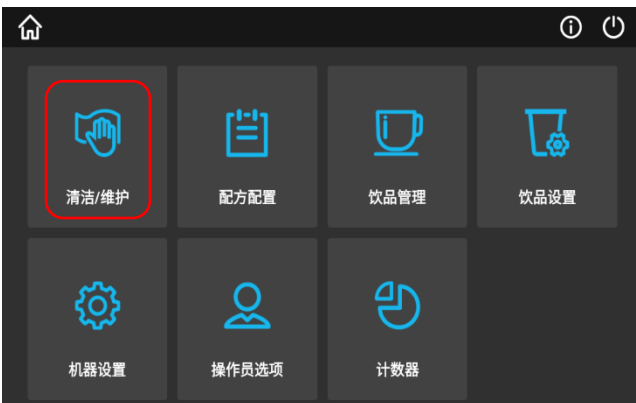


进入机器后台, 点击“清洁维护”按键, 在弹出的界面中, 选择“酿造器冲洗”。

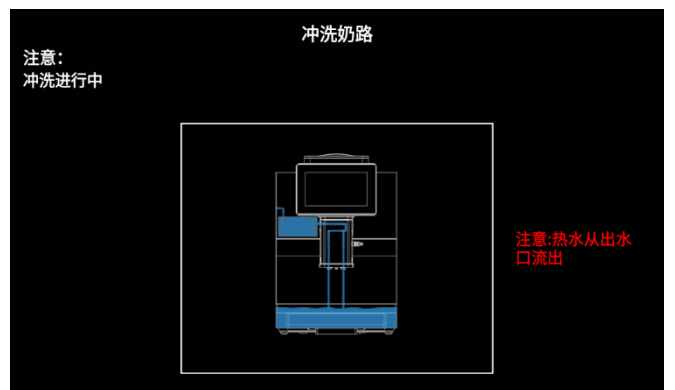
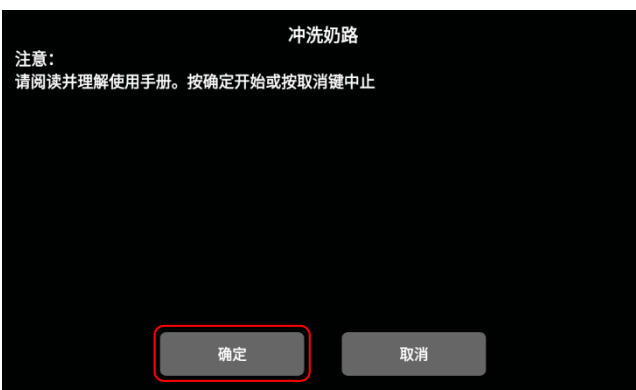


在弹出的对话框中有“确定或取消”两个按键，点“确定”执行冲洗程序，点“取消”返回到上一层菜单栏；选择“确定”按键,直至酿造器冲洗程序结束。

### 6.3.2 奶路冲洗



进入机器后台，点击“清洁维护”按键，在弹出的界面中，选择“奶路冲洗”。



在弹出的对话框中有“确定或取消”两个按键，点“确定”执行冲洗程序，点“取消”返回到上一层菜单栏；选择“确定”按键,直到奶路系统冲洗程序结束。

### 6.3.3 自动冲洗设置



进入机器后台，清洁/维护，设置自动冲洗 Cleaning Settings，星期一到星期天，每天的某一时间段都可设置自动清洗时间。

### 6.4 清洁剂



#### 警告

清洁剂可导致中毒！

仅允许使用设备厂家推荐的清洁剂。

清洁剂应保存在远离儿童处。

请勿食用或用手直接触碰清洁剂。



使用清洁剂前必须认真阅读包装上的说明信息和安全数据单。如果未提供安全数据单，请向经销商索取。



#### 提示

使用错误的清洁剂可能损坏机器！

进行每日和每周清洁时仅使用厂家推荐的清洁剂。



### 清洁药片“URNEX”

信息		
	用途	咖啡机系统清洁
	清洁目的	清除咖啡系统内油脂残留物
	使用间隔	每天

**小心**

存在烫伤危险。进行机器冲洗时，饮品出嘴输出热水。

机器冲洗期间请勿将手伸到饮品出口下方。

**6.5 每日机器清洗****6.5.1 显示屏引导清洁程序**

准备——清洁时所需用具。

咖啡系统清洁片【1片】。

家用洗涤剂。

干净的厨房清洁毛巾【2块】

收集容器

启动清洁程序

**警告**

清洁剂可导致中毒。已清洁的机器部件受到清洁剂污染时，可引起对身体健康造成危害。

在清洁程序中请戴好手套。

**小心**

清洁程序运行期间将输出高温液体。清洗期间禁止将手伸到流出口位置下方，否则有烫伤危险。

**提示**

废水排水受阻将导致接水盘溢流。

在清洁程序开始前检查接水盘的废水排水口。



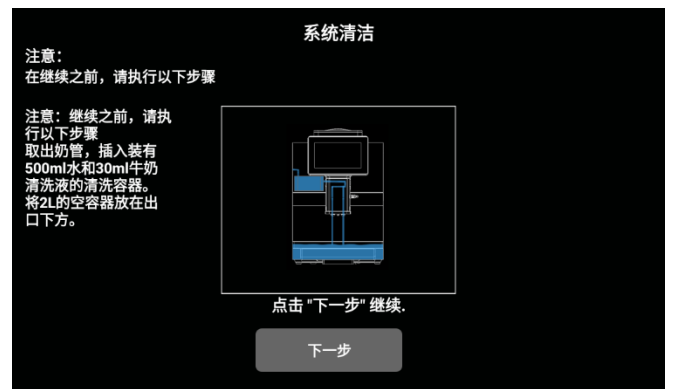
清洁程序可以随时中断。清洁中断后，咖啡机未处于运行准备就绪状态。清洁程序强制关闭。尽快重新启动中断的清洁程序。

在维护菜单中启动清洁程序。触摸屏将引导用户进行所有必要的操作。

### 6.5.2 系统清洗

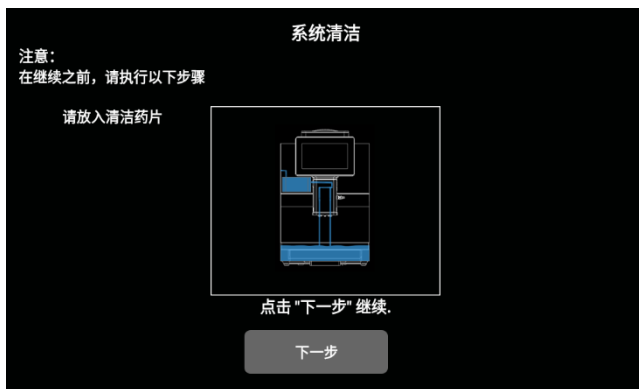


进入机器后台-点击“清洁/维护”-“系统清洁”；在弹出的对话框中选择【确定】进入下一步，选择【取消】返回上一层菜单；点击【确定】进入下步。

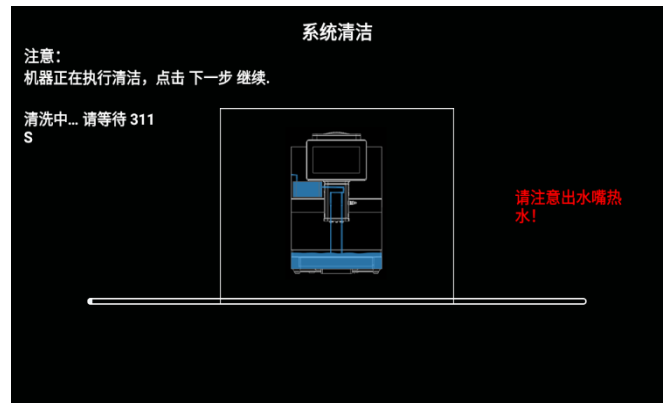


抽出接水盘，清空接水盘内的水；拉出咖啡渣桶，清空咖啡渣桶。取出水箱，充满水；

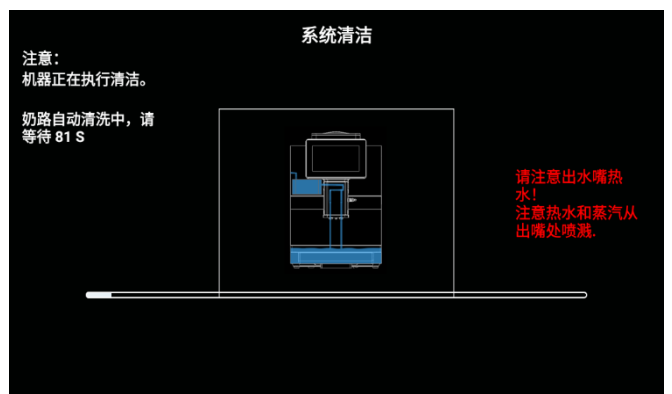
取出奶管，放入干净的盒子（奶路清洁盒）里，加入 500ml 清水，并投入清洁片；饮料出嘴下方放置一个盛水容器，点击【下一步】。



投入酿造器清洁药片——机器顶部，打开门，在酿造仓内投入清洁片，关闭门，点击“下一步”

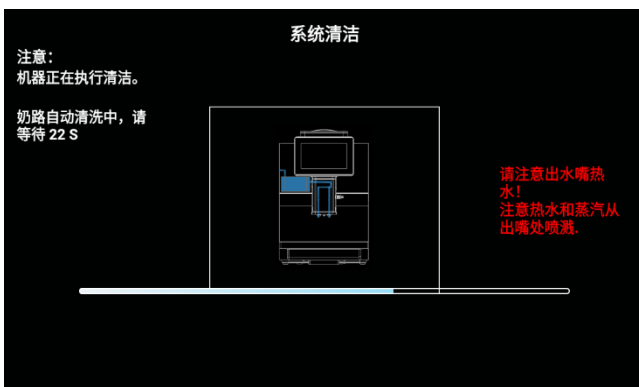


清洁片正在溶解水中，请稍等。。。。；片剂溶解时间到程序自动执行清洗，清洗中。。。请稍等。



清空清洁药盒并清洗

加入 500ml 温水，点击【NEXT】

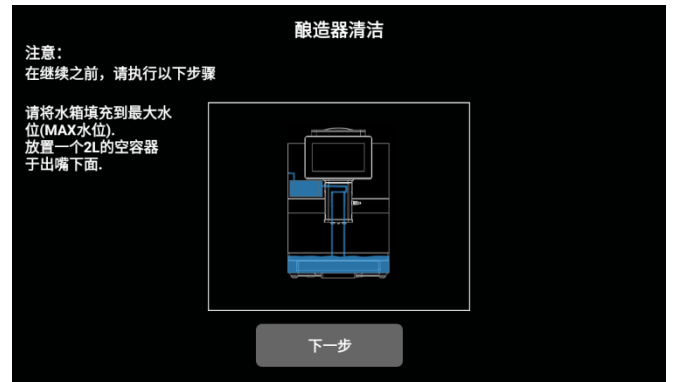
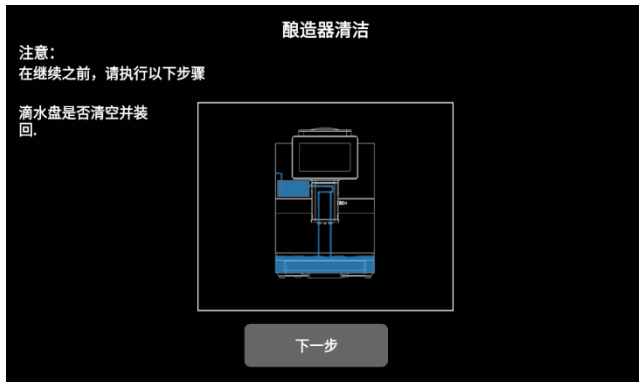


机器正在自动清洗，请等待。。。。，当水抽完、时间到，把清洁盒子取出，把牛奶盒放入冰箱，并把奶管插入奶盒里面，关上冰箱门。点击【确定】。

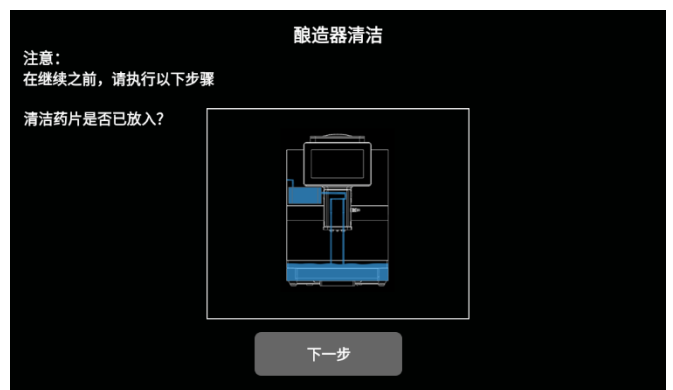
### 6.5.3 酿造器清洁



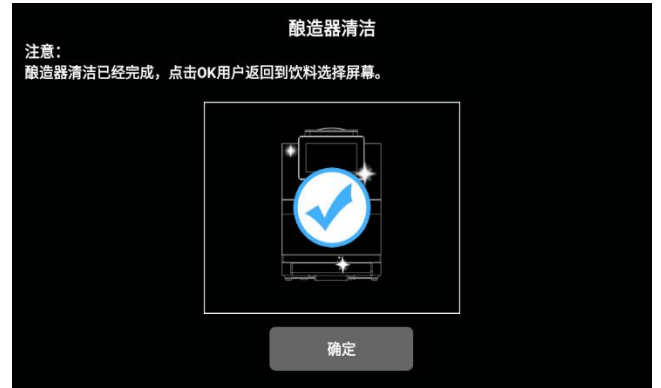
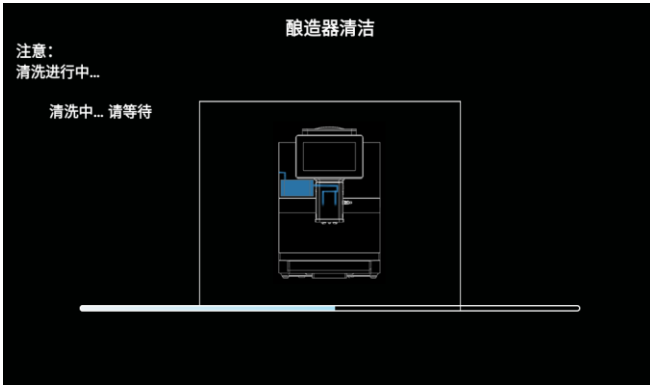
进入机器后台-点击“清洁/维护”-“酿造器清洁”；在弹出的对话框中选择【确定】进入下一步，选择【取消】返回上一层菜单；点击【确定】进入下步。



取出接水盘，清空接不盘，如果接水盘有废水外排功能，清空废水桶；水箱填充到最大水位，在出嘴下面放置一个 2L 的容器。点击“下一步”。



机器顶部，打开门，在酿造仓内投入咖啡清洁片，关闭门；确认清洁药片是否已投入，投入后，点击“下一步 NEXT”。



机器执行酿造器清洁程序。酿造器清洁时间需要 15 分钟左右完成，耐心等待，直到程序结束，界面提示：“酿造器清洁已完成，点击确定用户返回到饮料选择屏幕”；点击“确定”，返回到饮品界面。

### 6.5.4 奶路清洗

**每日清洁**，投放鲜奶系统清洁剂至清洁箱，建议清洁频次 1 次/天。根据清洁剂上的用量与水溶合，配比相应的溶液，把奶管插入清洁盒内。

药丸

#### RINZA® M61 TABLETS 奶渍清洁药片



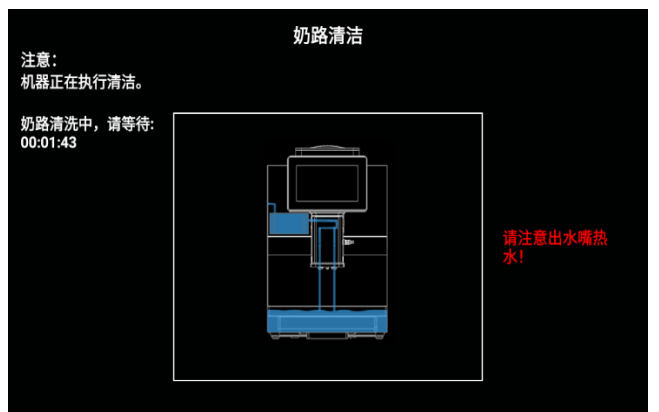
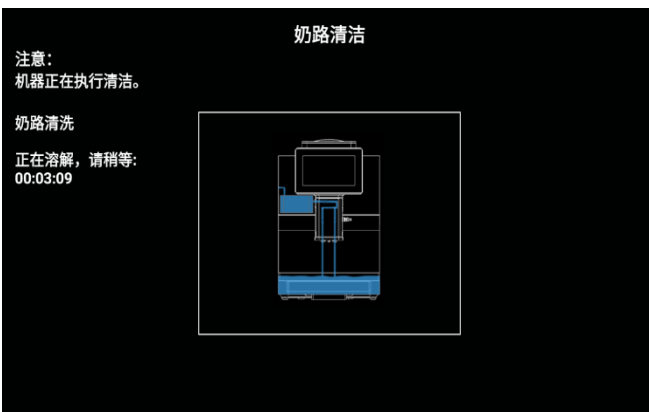
- RINZA 奶渍清洁的革新产品：奶渍片。
- 片剂在温水或冷水中能快速溶解。
- 含有阳离子表面活性剂，以提高清洁的安全性与清洁力度。
- 安全、清洗简单、提升运输效率、减少运输成本。
- 配比：1 片兑 250 毫升水。
- 产品规格：4g/片      120 片/瓶      12 瓶/箱



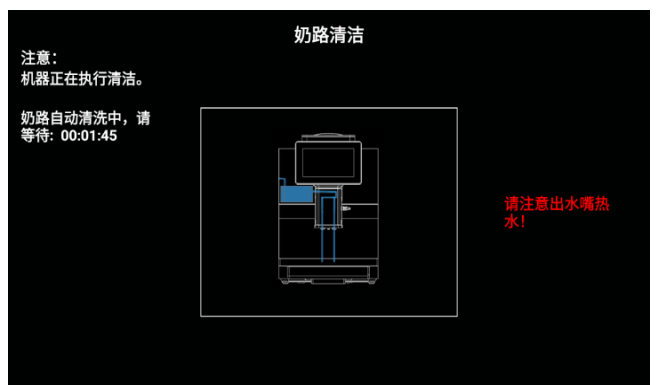
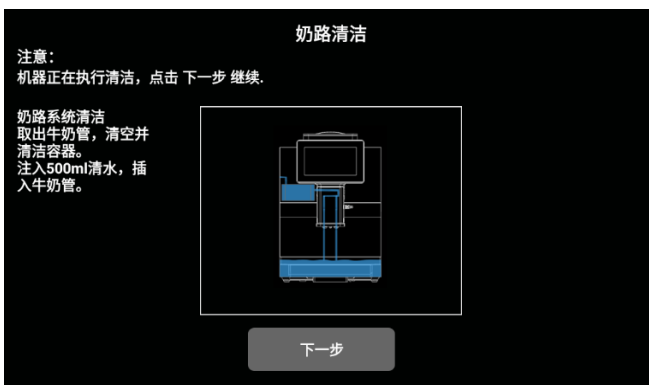
进入机器后台-点击“清洁/维护”-“奶路清洁”；在弹出的对话框中选择【确定】进入下一步，选择【取消】返回上一层菜单；点击【确定】进入下步。



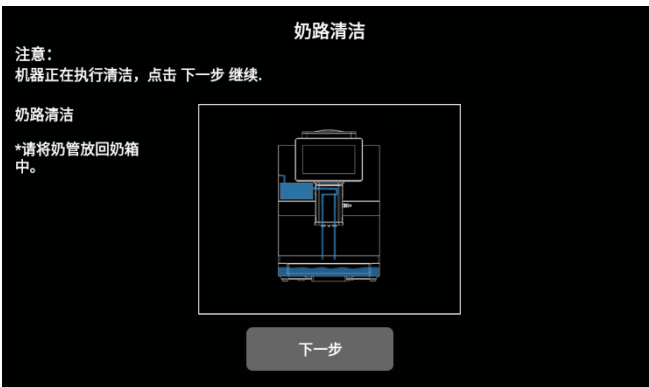
准备 1~2 片 Rinza 牛奶清洁药片；将药片投入至清洁盒内，兑入相应的水量；打开冰箱门，清洁盒放入冰箱内，取出奶管，插入清洗盒中，关闭冰箱门；把 1 升空容器放在出嘴下方。点击“下一步”。



机器正执行清洁，清洁剂正在溶解，请稍等。。。。。。机器正执行清洁，奶路清洗中，请稍等。。。。。。



打开冰箱门，取出牛奶管，清空清洁盒内的水，并清洁，清洁后注入 500ml 清水，插入奶管，关闭冰箱门。点击“下一步”。机器正执行清洁。奶路自动清洗中，请等待。。。。。



当界面提示：“请将奶管放回奶箱中”时，打开冰箱门，奶箱放入冰箱内，将奶管放回奶箱中，关闭冰箱门；然后屏幕上点击“下一步”；当下一个界面显示，“奶路清洁已完结，点击确定完成”；点击“确定”，返回到饮品界面。

### 6.5.5 清洁咖啡渣盒



#### 小心

咖啡渣盒中的咖啡渣易导致霉菌形成。如果菌斑扩散至机器，则咖啡可能会被污染。因此必须每天清洁咖啡渣盒。



#### 提示

高温可能导致损坏。

请勿使用洗碗机清洁咖啡渣盒



咖啡渣盒清洁方法：

- 将接水盘从机器中拉出，取出咖啡渣盒，倒掉咖啡渣。
- 使用清水和家用清洁剂彻底清洁咖啡渣盒。
- 用干净的水冲洗并用干净的毛巾擦干，将咖啡渣盒，重新装入机器。

### 6.5.6 清洁接水盘



#### 警告

沉淀物和细菌会污染废水盒。

每天冲洗及清洁废水盒。

清洁时请佩戴手套。



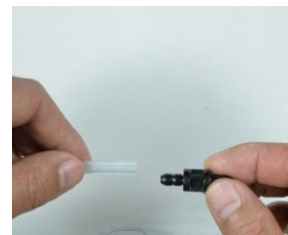
接水盘清洁方法：将接水盘从机器中拉出。

- 使用清水和家用清洁剂、刷子彻底接水盘。
- 用干净的水冲洗并用毛巾擦干。
- 将擦干的接水盘重新装入机器，并检查确认推到底。

### 6.5.7 奶沫器和咖啡出嘴拆装清洗

1、为确保奶沫器正常工作，及卫生的考虑，如果您此前制作过牛奶，请务必在**当天**执行奶路深度清洁（用药水清洗），操作方法参照 6.5.4 奶路清洁。

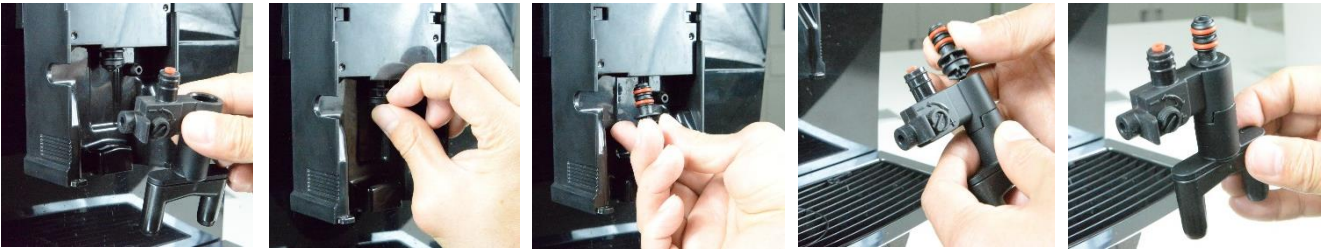
2、人工拆解并清洁奶沫器，具体方法如下：



如上图所示：向后拉出奶管接头，将奶管从接头中拔出。



如上图所示：按住饮料出嘴两侧卡扣，用力向下拉，取下咖啡出嘴，抓住鲜奶出嘴密封盖向外拉，取下奶沫器部份组件



如上图所示：取下鲜奶加热腔和鲜奶出嘴组件、蒸汽喷嘴；把蒸汽喷嘴取下后插入鲜奶加热腔内，奶沫器组件拆卸完成。



奶沫器拆解成单个部件：取下蒸汽喷嘴、分离鲜奶加热腔和鲜奶出嘴、取出鸭嘴单向阀、分开鲜奶出嘴密封盖和鲜奶出嘴。



咖啡出嘴拆解成单个部件：双手大母指按住咖啡出嘴上的卡扣往上推，同时用食指向外扒出咖啡出嘴，取下咖啡出嘴胶套，取下咖啡出嘴。

每天把蒸汽喷嘴、奶管、奶管接头、鸭嘴单向阀、鲜奶加热腔、鲜奶出嘴、鲜奶出嘴密封盖、咖啡出嘴胶套、咖啡出嘴取下。把拆下来的部件放在 500ml（水+奶清洁剂 1 片）的牛奶清洁溶液中浸泡一夜，然后在流动的清水下彻底冲洗；



如上图所示：取出鸭嘴单向阀在冲洗过程中，如果发现奶垢严重，还要用细小内孔清洗刷插入空气进气孔、牛奶进奶孔，冲刷两个通道。

用清洁毛刷清洁进奶孔之前，记住螺丝当前位置，然后逆时针旋转 4 圈，用小毛刷清洁进奶孔，冲洗干净后把温度调节螺丝旋转回原来的位置。

其它部件的安装方法与拆卸方法相反。

注意：如果发现不出奶（奶路堵塞）或只出奶不出奶泡（空气路堵塞，优先清洁鸭嘴单向阀、空气进气孔和蒸汽进气孔——竖直的那个通道）。

鸭嘴单向阀较小，用水冲洗时小心被水冲走或丢失。

### 6.5.8 清洁抽湿风道



抽出接水盘，取下海绵，抖掉海绵上的咖啡粉。上图中的海绵需定期清理，用量小的 30 杯以下的，3-5 天清理一次；用量大 30 小于 70 杯每天清理；连续做，大于 70 杯，建议把海绵取掉，海绵有阻力，连续做产生的水汽很大，湿气很难抽走。

### 6.5.9 清洁触摸屏



#### ⚠️ 小心

在清洁时无意间输出饮品可导致烫伤。

清洁前，锁屏；清洁操作面板前关闭机器。



#### ⚠️ 提示

清洁过程中触摸屏的损坏。

不能使用研磨的方式去除污渍。禁止用蛮力、较大压力或尖锐物品按压显示屏。

## 6.6 每周清洁

### 6.6.1 清洁咖啡豆槽



#### ⚠️ 小心

研磨器旋转的研磨刀片、咖啡豆槽开封刀片很锋利，会造成受伤危险



咖啡机开机时不得将手伸入咖啡豆槽。清洁时请佩戴手套。



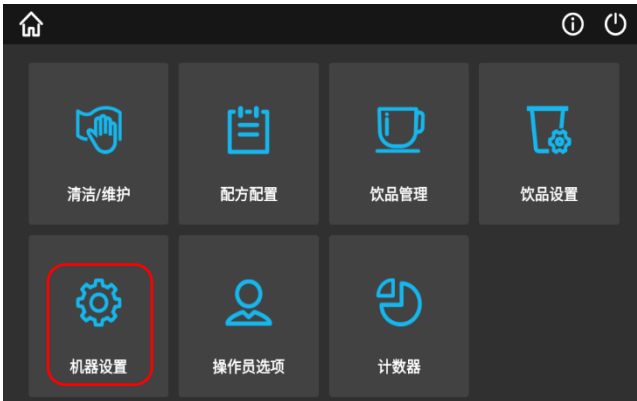
**提示**

咖啡豆槽刮伤。

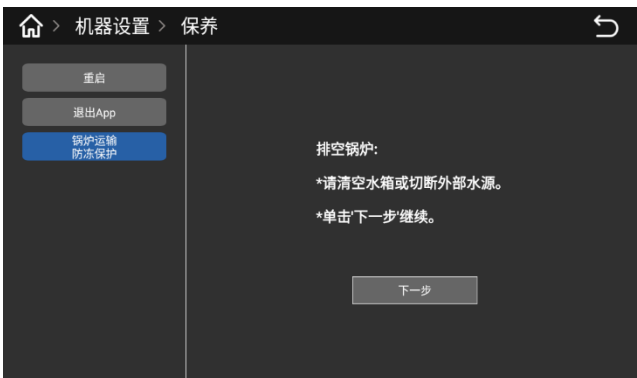
不得使用研磨的方式去污剂。

**6.7 清空水路**

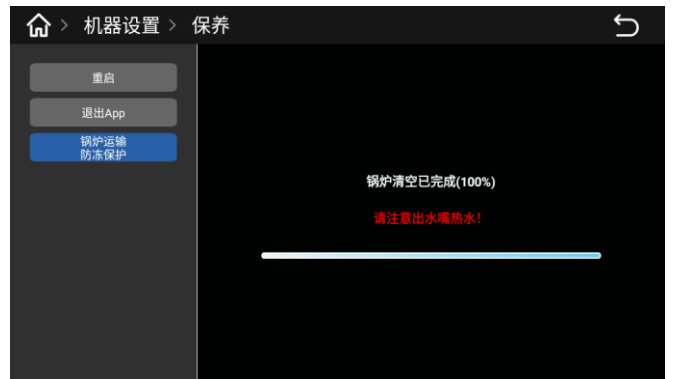
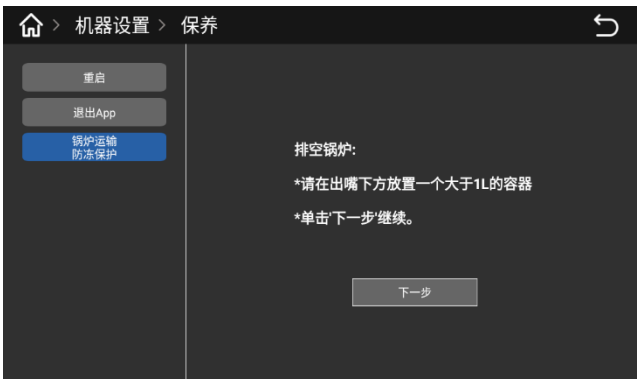
当低于零摄氏度以下长途运输时必须清空水路，具体方法如下：



进入机器后台，点击“机器设置”，在弹出的界面中点击“重启”。会弹出下一个对话框。



先在界面中点击“锅炉运输防冻保护”按钮，按界面提示操作（清空水箱或切断外部水源），然后点击“下一步”，弹出下一个界面。按提示要求，清空滴水盘并装回，点击“下一步”继续。



按界面中的提示要求操作（在出嘴下方放置一个大于 1L 的空容器），点击“下一步”，水路清空开始，界面中有进度条，当进度完成后，界面提示：“锅炉清空已完成 100%”，点击返回按钮即可。

## 7 预防措施

### 7.1 清洁剂

#### 7.1.1 使用



#### **警告**

摄入清洁剂有中毒危险。

请务必遵守以下几点：

- 清洁剂保存处应远离儿童和未经授权的人员。
- 不得摄入清洗剂。
- 不得将清洗剂与其他化学药品或者酸性物质混合。
- 严禁将清洗剂加入杯子中。
- 严禁将清洁剂加入饮用水箱（内部 / 外部）。
- 清洗剂和除垢剂只能用于规定的用途（参见标签）。
- 在使用清洗剂时不得进食或饮水。
- 在使用清洗剂时必须确保良好的通风和排气。
- 在使用清洗剂时应戴上防护手套。
- 在使用除垢剂时应佩戴护目镜。
- 使用清洗剂后立刻彻底清洗双手。



使用清洁剂前，仔细阅读包装上的说明信息。如果未提供安全数据单，您可以向经销商索取（参见清洁剂的包装）

#### 7.1.2 存储

请务必遵守以下几点：

- 请贮存在儿童和未经授权的人员无法触及处。
- 保存时注意防热、防光、防湿。
- 与酸性物质分开保存。
- 仅使用原包装保存。
- 将清洁剂分开保存。
- 请勿与食品或者饮品一起存放。
- 遵守当地有关化学品（清洁剂）保管的相关法律规定。

### 7.1.3 废弃处理

如果无法回收利用，则必须根据当地法律规定对清洁剂及其贮藏进行废弃处理。

## 7.2 卫生条例

### 7.2.1 水

---



#### **小心**

未正确使用水可能对身体健康造成的危害！

水源要满足生活饮用水卫生标准。

务必遵守以下几点：

水必须干净无污染。

- 请勿向咖啡机内添加返渗水或者其他具有腐蚀性的水。
  - 碳酸盐硬度不得超过 5-6 °DKH（德国碳酸盐硬度）或者 8.9-10.7°FKH（法国碳酸盐硬度）。
  - 总硬度值，必须始终高于碳酸盐硬度。
  - 最小碳酸盐硬度为 5 °DKH 或 8.9 °FKH。
  - 最大氯含量为 50 mg 每升。
  - PH 值 6.5-7（pH 中性）。
  - 配有过滤装置（内部 & 外部）。
- 

### 7.2.2 咖啡

---



#### **小心**

未正确使用咖啡可能会给您的健康带来损害！

务必遵守以下几点：

- 填充前检查包是否有损坏。
  - 添加咖啡豆后应立即关好咖啡豆槽顶盖。
  - 咖啡应储存在干燥、凉爽和阴暗处。
  - 咖啡应与清洁剂分开存放。
  - 应首先使用最早购得的产品（"早进早出"原则）。
  - 包装打开后应完好密封，以保持包装中的产品新鲜并防止其污染。
-

## 8 安全和质保

如果用户不遵守该机的使用和安装说明，制造商不对咖啡机可能发生的损坏承担任何责任。

注意遵守使用说明。

安装地点应该保持干燥、防水；严禁在露天使用该机；该机只能用于指定的原料包；其它的原料视为非正常使用，由此造成的损坏，生产商不承担任何责任。

买方是否享有质保权利，以及买方可能享有的具体质保权利内容，取决于买卖双方协议。不遵守操作说明书则丧失质保权利。

以下情况不履行质保：

1. 发生在所有部件的自然损耗。
2. 不遵守机器的操作、清洁保养规定（如操作说明和清洁保养）而造成的机器缺陷。
3. 没有使用厂家原装配件或第三方，错误安装机器或者草率使用机器而造成的缺陷。
4. 用户或者第三方由于不恰当的、或没有经过我们允许而对机器进行改装或维修造成的机器缺陷。
5. 由于不恰当或错误使用而造成的机器缺陷。

## 9 常见问题清单

Problems(问题)	Possible causes (原因)	Solutions (解决方案)
咖啡出口流速太慢	咖啡粉磨的太细	调整研磨器，向数字大的一边旋转
	剂量比预期的要大得多	对研磨器重新做校准
	过滤网阻塞	药片清洁酿造器或更换滤网
	泄漏（下柱塞损坏）	更换柱塞或酿造器
	酿造器 O 型密封圈泄漏	更换密封环
接水盘污染	长时间没有清洁	清洗接水盘
	出嘴安装不正确	检查并重新安装
咖啡流速太快	咖啡粉磨的太粗	调整研磨器
	剂量远不如预期	重新校准或检查配方设置
废渣盒已满	从上次清空后，咖啡渣饼累计计数已达 10 个	拉出接水盘，把咖啡渣盒取出，清空渣盒
锅炉填充失败	长时间机器关机停用（水阀没开）	打开水阀重新启动机器
	首次使用该机器，水路系统有空气	断电再试一次以排气
缺咖啡豆	盒中的咖啡豆已经用完	往咖啡豆盒里面添加适量的咖啡豆
	咖啡豆油脂太多粘结成块	搅拌盒中的咖啡豆
接水盘未安装	接水盘未安装到位	重新安装接水盘
	接水盘感应器损坏\磁铁丢失或损坏	更换感应器\磁铁
接水盘满	接水盘里面的水已满	拉出接水盘、并清空废水
	接水盘水位监测金属片有脏污	清洁监测金属片并擦干
吸不上牛奶	牛奶箱为空	检查奶盒是否加注牛奶
	蒸汽管路或蒸汽出口堵塞	使用药水进行牛奶系统深度清洁
	蒸汽管路破损	拆开蒸汽管路或出口，检查并更换
	奶沫器温度调节旋钮调的太紧	将奶沫器温度调节旋钮调松至合适位置
	奶沫器堵塞	拆下奶沫器检查所有的孔并进行清洁；更换新的奶沫器
咖啡机需要除垢	咖啡机累计制作达到设定的水量或杯量，提示需要除垢；在机器后台菜单中可修改提示的阈值。	点击提示按钮，进行除垢，具体操作方法参照说明书

10 认证

满足标准：

GB 4706.1-2005 ;
GB 4706.72-2008 ;
GB4806-2016 。

通过 CQC 认证。