



JETIMO®
uavending.com

Інструкція користувача
на комерційний кавовий автомат самообслуговування моделі **JL18**



Ця інструкція стосується моделі **JL18.**

Можлива різниця між зображенням і реальним виробом через постійний процес оновлення. Див. актуальну конструкцію.

Зміст

1. Вступ	4
1.1 Про цю інструкцію.....	5
1.2 Важливі попередження з техніки безпеки.....	6
1.3 Запасні частини	7
1.4 Утилізація пакувальних матеріалів.....	7
1.5 Утилізація машини	8
2. Про машину.....	8
2.1 Технічні параметри.....	8
2.2 Технічні особливості	9
2.3 Зовнішній вигляд машини	10
2.4 Екран продуктів.....	11
3. Транспортування і зберігання.....	12
3.1 Транспортування	12
3.2 Середовище зберігання і транспортування.....	12
4. Встановлення та введення в експлуатацію	12
4.1 Розміщення машини.....	14
4.2 Відкривання дверцят	14
4.3 Приєднання антени	15
4.4 Приєднання до джерела води	15
4.5 Приєднання до джерела живлення	16
4.5.1 Підключення кавомашини до джерела живлення	17
4.6 Вимкнення живлення	17
5. Використання вперше	17
5.1 Заповнення контейнера для кавових зерен і контейнерів.....	17

6. Введення в експлуатацію і калібрування	18
6.1 Спосіб регулювання грубого і тонкого помелу кавомолки ЕМН64	18
6.2 Метод регулювання помелу кавомолки, запатентований компанією Jetinno	19
6.3 Калібрування кавомолки	19
6.4 Калібрування контейнера для швидкорозчинних продуктів.....	21
6.5 Регулювання і випробування продуктів	23
7. Налаштування режиму продажу і цін напоїв	24
7.1 Налаштування режиму продажу	24
7.2 Встановлення цін на напої	25
8. Приготування напоїв	26
9. Оновлення програмного забезпечення	28
10. Використання застосунку	29
11. Функція перезапуску застосунку	29
12. Чищення і техобслуговування.....	30
12.1 Правила з безпечноого промивання і чищення	31
12.2 Санітарна обробка	32
12.3 Зіпсовані харчові продукти	32
12.4 Основне чищення	32
12.5 Вказівки з чищення	32
12.6 Щоденне чищення	35
12.6.1 Промивання і чищення системи гарячої води.....	35
12.6.2 Промивання і чищення виходів видачі напоїв.....	36
12.6.3 Чищення краплезніжника	37
12.6.4 Зняття, промивання і чищення міксера.....	38

12.7 Періодичне техобслуговування	38
12.7.1 Спорожнення блока заварювання	38
12.7.2 Чищення блока заварювання чаю	42
12.7.3 Спорожнення бойлера.....	45
12.7.4 Випуск повітря.....	46
13. Встановлення застосунку.....	46
14. Запобіжні заходи	49
14.1 Засоби для чищення	49
14.1.1 Використання	49
14.1.2 Зберігання	49
14.1.3 Утилізація	50
14.2 Санітарні правила.....	50
14.2.1 Вода.....	50
14.2.2 Кава	50
14.2.3 Порошкові продукти.....	51
15. Безпека і гарантія	51
16. Часті запитання	52
17. Сертифікація.....	54

1. Вступ

- Дякуємо вам за купівлю автоматичної кавомашини серії JL18! Перш ніж використовувати машину, уважно ознайомтеся з цією інструкцією, аби забезпечити її належну експлуатацію і роботу.
- Для захисту ваших прав та інтересів перевірте машину на наявність пошкоджень і відсутність запасних частин. У разі виникнення запитань під час використання, зверніться до нас. Ми зробимо все можливе, щоб ви отримали найкраще обслуговування.
- Всі частини машини, у тому числі апаратне і програмне забезпечення, належить компанії Guangzhou Jetinno Intelligent Equipment Co.,Ltd. (Гуанчжоу Джетінно Інтіліджент Еквіпмент Ко. Лтд.). Без дозволу компанії Jetinno не дозволяється копіювати, робити витяги або переклад цього документа. Характеристики виробу та інформація, що містяться у цій інструкції, призначенні лише для довідки та можуть бути оновлені у будь-який час без попереднього попередження.

Попередження про небезпеку ураження електричним струмом

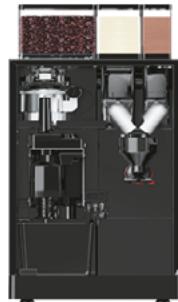
- щоб уникнути серйозної шкоди, спричиненої ударом електричним струмом, витягайте вилку з розетки, перш ніж переміщувати або ремонтувати машину. Якщо пошкоджений кабель, аби уникнути небезпеки, зверніться до виробника, спеціаліста відділу техобслуговування або подібного відділу для його заміни.
- Заздалегідь повідомляйте компанії Jetinno Intelligent Equipment Company про заводські налаштування, такі як: корпоративний платіжний рахунок WeChat, корпоративний рахунок Alipay, телефон техобслуговування та сайт компанії, логотип компанії, вимоги до рецептури і розмір чашки тощо.



JL18-ES3C



JL18-BTC3C



JL18-ES3C

1.1 Про цю інструкцію

Ця інструкція являє собою довідковий матеріал для спеціалістів з технічного обслуговування для безпечної транспортування, встановлення, налаштування, обслуговування і ремонту машини. Зверніться до окремих глав щодо сервісного обслуговування, використання і періодичного чищення.

Нижче показані різні рівні небезпеки:

(i) Увага - Ризик пошкодження машини

⚠️ Важливо - Ризик виходу машини з ладу

⚠️ Небезпечно - Ризик серйозних тілесних ушкоджень

⚠️ Обережно - Ризик тілесних ушкоджень

(?) Примітка - Порада

Обережно

- JETINNO не несе відповідальності за тілесні ушкодження і пошкодження машини, якщо вони стаються внаслідок недотримання правил техніки безпеки і порад чи у результаті необережного транспортування, встановлення, налаштування, програмування, техобслуговування і ремонту машини та можливих запасних частин.
- Суворо забороняється вносити зміни і перероблювати машину. У таких випадках JETINNO не прийматиме жодних претензій щодо пошкоджень.
- Дозволяється використовувати лише ті вироби, які були узгоджені з JETINNO. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені недотриманням вимог. Ризик покладається виключно на особу, яка використовує машину.
- Завжди дотримуйтесь вказівок у технічному посібнику та інструкції користувача. Не дозволяється закривати або видаляти піктограми, символи та інструкції, нанесені на машині.
- Роботи на машині дозволяється виконувати лише навченим і авторизованим спеціалістам з техобслуговування і тим, хто проводить налаштування машини.
- Не дозволяється змінювати технічні характеристики.

1.2 Важливі попере́дження з техніки безпеки

- 1) Уважно ознайомтеся з цією інструкцією перед використанням.
- 2) Підключайте машину до правильної напруги, вказаної на паспортній таблиці, та переконайтесь, що розетка належним чином заземлена.
- 3) Ніколи не зберігайте і не використовуйте машину поблизу від джерел тепла або газу.
- 4) Перед виконанням чищення або робіт з техобслуговування машину потрібно від'єднати від джерела живлення.
- 5) Уникайте впливу бризок води на машину.
- 6) Не тягніть за кабель при від'єднанні її від розетки.
- 7) Не кладіть машину або кабель у воду.
- 8) Якщо жорсткість води перевищує 8° DH, потрібно використовувати фільтр.

9) При встановленні машини тримайте її вертикально, не нахиляйте і не допускайте присутність дітей біля машини до завершення встановлення.

10) Якщо пошкоджено кабель, якомога швидше зверніться до нашої компанії, щоб придбати запасні частини для заміни.

11) Захистіть машину від впливу атмосферних явищ (таких як волога, тепло тощо).

12) Суворо забороняється використовувати машину за межами приміщення.

13) Техобслуговування, чищення і ремонт повинні проводитися персоналом з сервісного обслуговування.

14) Для вашої власної безпеки та для забезпечення тривалого терміну служби машини, використовуйте лише оригінальні запасні частини.

15)  Знак еквіпотенціалу: якщо електричне обладнання потребує еквіпотенціального підключення, з'єднайте еквіпотенціальний вивід машини з еквіпотенціальними виводами обладнання, використовуючи мідні провідники з номінальною площею перерізу 2,5 – 10 мм².

16)  Захисне заземлення.

1.3 Запасні частини

1) Зверніть увагу, що ця машина містить частини, які потребують заміни через зношення, навіть при належному чищенні та техобслуговуванні.

2) Це переважно стосується механічних частин і частин системи гарячої води, таких як спуски води, ущільнення тощо.

3) Дефекти, спричинені зношеннем, не покриваються гарантією!

Дефекти і несправності мають усуватися спеціалістами з сервісного обслуговування, які пройшли навчання у виробника. Зверніться до свого дилера або до сервісного центру JETINNO.

1.4 Утилізація пакувальних матеріалів

Упаковка складається з таких матеріалів: картону, гофрованого картону, обробленої деревини, полістирольних елементів і пластикової плівки.

Після встановлення клієнт повинен зв'язатися з місцевою комунальною службою, щоб утилізувати пакувальний матеріал таким чином, щоб він був придатний для вторинної переробки або безпечний для навколишнього середовища.

1.5 Утилізація машини

Машини, термін служби яких сплинув, можна повернути на завод виробника. Він містить матеріали, шкідливі для довкілля, особливо електронні компоненти. Поводьтеся з ними відповідно до діючих в країні стандартів!



2. Про машину

2.1 Технічні параметри

Назва параметру	Значення параметра
Модель	Серія JL18
Розміри	410 (Ш)*713 (В)*482 (Г) мм
Вага	40,5 кг
Номінальна напруга/частота	Місцева (220 В/50 Гц) / іноземна 110 В/60 Гц)
Загальна номінальна потужність	2700 Вт
Номінальний струм	15 А
Кабель живлення	>1,5 м
Робоча температура/вологість	5 °C - 35 °C / 10% - 90%
Номінальний тиск	0,6 Мпа
Інтерфейс зв'язку	USB; WiFi; 4G
Екран	Сенсорний екран і дисплей 14"
Ємність контейнерів для швидкорозчинних продуктів	1*3,5 + 1*2,3 л
Ємність контейнера для кавових зерен	1,8 кг
Ємність краплеузбірника	1,3 л

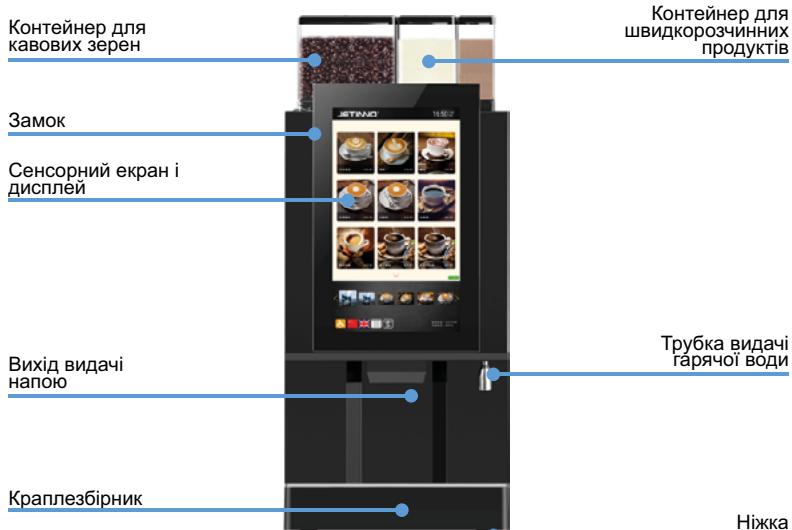
Назва параметру	Значення параметра
Ємність контейнера для відходів	≈ 50 кавових таблеток
Ємність бойлера	700 см ³ / 2700 Вт
Кількість чашок у пристрої видачі	80 чашок
Функція виявлення чашки	Є
Функція виявлення кавових зерен	Є
Клас IP-захисту	IPX1

2.2 Основні параметри і поради з використання

1. Час приготування швидкорозчинного напою: 30-45 с, 220 мл;
2. Час приготування еспресо: ≤45 с 30 мл (час заварювання 35 с, конкретні налаштування впливають на смак і час приготування);
3. Швидкість видачі гарячої води: 10 мл/с;
4. Час запуску машини: <2 хв;
5. Методи оплати: WeChat / Alipay / пристрій прийому банкнот / монетоприймач / спеціальний пристрій MDB;
6. Інтерфейс зв'язку: WiFi, опція – 4G;
7. Операційна система: Android

2.3 Зовнішній вигляд машини

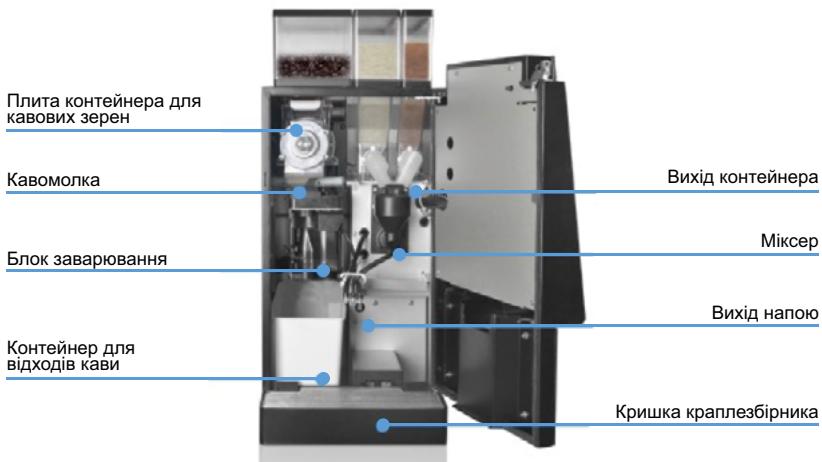
Вигляд спереду



Вид ззаду



Вигляд всередині



2.4. Екран продуктів



3. Транспортування і зберігання

3.1 Транспортування

Машина упаковується у пластиковий мішок, пінопласт і картонну коробку, щоб уникнути пошкодження, впливу вологи і пилу.

(i) Увага

Щоб уникнути пошкоджень:

- ➊ Транспортуйте машину у вертикальному положенні;
- ➋ Допускається штабелювання двох машин у зовнішній упаковці для транспортування;
- ➌ Уникайте перекидання і падіння машини під час транспортування.

3.2 Середовище зберігання і транспортування

(i) Увага

Небезпека пошкодження під впливом високих температур!

Щоб уникнути пошкодження машини, дотримуйтесь таких вказівок:

- ➊ Використовуйте машину у діапазоні температур від +5°C до +35°C, замерзання при низькій температурі може спричинити серйозні пошкодження машини.
- ➋ Діапазон відносної вологості навколошнього повітря: 10% - 90%.
- ➌ Зберігайте машину у непильному і сухому місці у діапазоні температур від -10°C до 50°C.

4. Встановлення

(i) Увага

Встановлювати машину можна лише персоналу, який пройшов професійне навчання!

- ➊ Перед встановленням переконайтесь, що машина не була пошкоджена. Деякі пошкодження можуть бути прихованими.
- ➋ У разі виявлення пошкодження зверніться до транспортної компанії, щоб заявити reklamacioю та повідомити про післяпродажне обслуговування!
- ➌ Підготуйте транспортне обладнання перед встановленням машини!

Примітка

- ➊ Перевірте тип підключення води до машини перед встановленням. Машина може працювати з бутильованою водою і питною водою з крана.
- ➋ В машину можна поставити до 2 бутлів по 18,9 галонів бутильованої води! Якщо машина підключена напряму до водопровідної води, перевірте, щоб тиск води був у діапазоні від 0,5 до 6 бар. Всередині машини знаходиться невеликий водяний бачок для видалення повітря з води, щоб уникнути впливу на точність температурного управління бойлера.

Дотримуйтесь такої процедури при першому використанні:

- Поставте машину у робочому приміщенні, розплакуйте її, відкрийте дверцята ключем;
- Перевірте внутрішню частину машини;
- Зніміть маскувальний папір, приєднаний до виходу порошку кавомолки, і маскувальний папір на контейнері для продуктів.
- Встановіть антenu
- Поставте бутель або приєднайте машину до водопроводу;
- Заповніть ємності;
- Приєднайте до джерела живлення;
- Виконайте необхідні налаштування залежно від потреб клієнта

Примітка

- ➊ Машина не призначена для встановлення за межами приміщення, у місці, яке піддається впливу прямих сонячних променів. Її не можна встановлювати у місці, де можливі сильні потоки повітря або розприскування води. Встановлювати її потрібно у сухому місці у діапазоні температур від 5 до 35 °C.
- ➋ Переконайтесь, що вентилятор працює, що задня частина машини знаходиться на відстані від стіни не менше 50 см, і що вільний простір по боках не менше 30 см. Машину потрібно виставити горизонтально, кут нахилу не повинен перевищувати 2°.
- ➌ Зверніть увагу на чистоту місця встановлення та утилізуйте відсортовані пакувальні матеріали.

4.1 Розміщення машини

Для переміщення машини у потрібне місце скористайтеся вилочним автозавантажувачем або безбортною вантажівкою; розпакуйте кавомашину і поставте її на стаціонарну плоску поверхню.

⚠ Важливо

Небезпека виходу з ладу!

При виборі місця дотримуйтесь таких вказівок:

- Машину потрібно поставити і експлуатувати у сухому і добре провітрюваному місці.
- Поставте машину на плоску поверхню.
- Забезпечте достатнє вільне місце навколо машини, щоб можна було провести ремонт, техобслуговування і чищення.
- Задня частина машини повинна знаходитися від стіни на відстані не менше 50 см, щоб трубка подачі води не була зігнута.

4.2 Відкривання дверцят машини



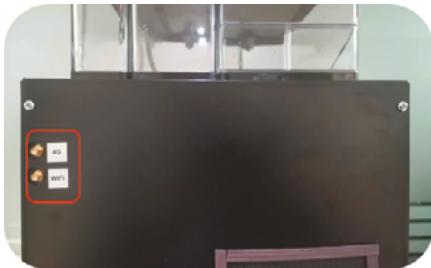
Витягніть ключі з задньої частини машини. Відкрийте дверний замок машини та пересвідчіться у відсутності пошкоджень всередині машини. Витягніть ніжки машини, щоб встановити їх на дно машини.

?(Примітка

Відкривати машину дозволяється лише спеціалізованому персоналу!

- ⚠ Наша компанія не нестиме відповідальності за пошкодження, спричинені навмисним пошкодженням або недотриманням цих інструкцій з техніки безпеки і приміток.

4.3 Приєднання антени



Витягніть антенну всередині машини і встановіть її у роз'єми на задній панелі машини.

4.4 Приєднання до джерела води



Передбачено два способи приєднання до джерела води – занурюваний насос і пряме підключення до водопроводу.

Занурюваний насос:

1. Витягніть занурюваний насос всередині машини і поставте його всередину бутля з водою.

Інший кінець занурюваного насоса потрібно приєднати до отвору впуску води машини і роз'єму живлення занурюваного насоса відповідно.

2. Водопровідна вода проходить фільтрацію і обробку, після чого потрапляє на впускної трубки.

Важливо

- Якість води впливає на здоров'я людини! Джерело води повинно відповідати стандарту для питної води GB5479.
- Зверніть увагу на санітарний стан водяних трубок.
- Почистіть відповідні компоненти.
- Приєднане до машини джерело води має бути простим у використанні.
- Затягніть з'єднання трубки подачі з водопроводу, щоб уникнути витоків.

Примітка

➤ Тиск води має знаходитися у діапазоні від 0,5 до 6 бар. Якщо тиск менше, потрібно використовувати окремий насос. Жорсткість води не повинна перевищувати 8 °DH. В іншому разі рекомендується встановити водяний фільтр.

4.5 Приєднання до джерела живлення

Увага

Неправильна напруга небезпечна для машини!

У різних країнах використовуються різні напруги!

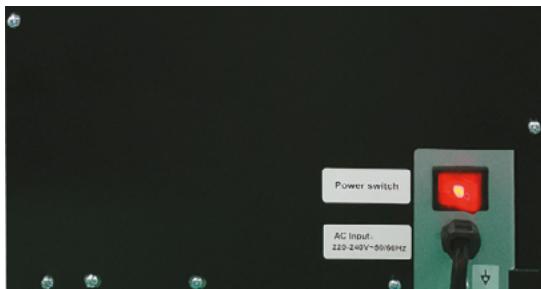
➤ Переконайтесь, що ваша машина розрахована на підключення до місцевої електричної мережі. Рекомендації щодо напруги живлення і частоти наведені на паспортній таблиці машини.

Увага

Небезпека пошкодження машини через коливання напруги!

- Не підключайте машину до мережі, в якій можливі коливання напруги.
- Заземлена вилка, вставлена у розетку з захисним заземленням.
- Забезпечте, щоб вилка завжди була легкодоступною, щоб можна було від'єднати машину від джерела живлення.

4.5.1 Підключення кавомашини до джерела живлення



Вставте вилку шнура живлення кавомашини у розетку; натисніть кнопку вимкнення на задній панелі машини. Для холодного запуску машини потрібно приблизно 2 хвилини.

4.6 Вимкнення живлення

При зміні місця встановлення або якщо машина тривалий час не використовується, щоб уникнути замерзання води у водяному бачку і у бойлері, а також псування води у бачку, водяний бачок і бойлер потрібно спорожнити перед вимкненням машини. В машині є програми для повністю автоматичного чищення, спорожнення бойлера і спорожнення водяного бачка (див. розділи 10.6.1 і 10.6.2).

Обережно

Небезпека отримання опіку.

- При від'єднанні трубок або з'єднань враховуйте можливість розприскування гарячої води, яка може привести до опіків!

5. Використання вперше

5.1 Заповнення контейнера для кавових зерен і контейнерів

1. Відкрийте машину ключем.
2. Надіньте маску і одноразові рукавиці, придатні для роботи з харчовими продуктами.
3. Після розблокування кришки зніміть її та додайте кавові зерна і швидкорозчинні продукти у відповідні контейнери.

1. Увійдіть до інтерфейсу машини, натисніть "⊕". У спливаючому діалоговому вікні [Наповнення] введіть вагу доданого до контейнера матеріалу, натисніть [Зберегти] (див. розділи 6.3, 6.4).

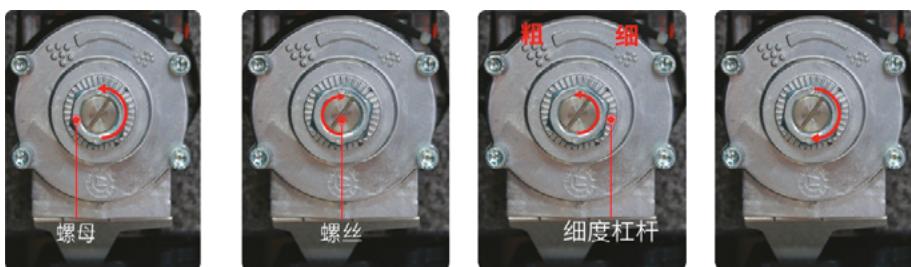


② Примітка

- При першому заповненні машини або після чищення потрібно кілька разів перевірити, аби пересвідчитися, що трубка контейнера заповнена.
- Машина зможе нормальню працювати лише при своєчасному поповненні швидкорозчинних продуктів.

6. Введення в експлуатацію і калібрування

6.1 Спосіб регулювання грубого і тонкого помелу кавомолки EMH

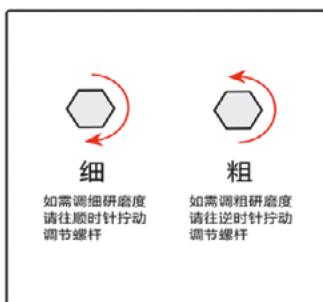


- 1) Ослабте гайку рукою рухом проти годинникової стрілки;
- 2) Для виставлення більш тонкого помелу поверніть гвинт за годинниковою стрілкою за допомогою викрутки з плоским лезом;

- 3) Для виставлення більш грубого помелу поверніть гвинт проти годинникової стрілки за допомогою викрутки з плоским лезом (одній поділці відповідає одна одиниця помелу);
- 4) Після закінчення регулювання тримайте викрутку на місці і при цьому затягніть гвинт за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати налаштування.

Рекомендується регулювати помел потрохи – на одну-две поділки за раз. Кількість меленої кави потрібно регулювати після закінчення регулювання помелу.

6.2 Метод регулювання помелу кавомолки, запатентований компанією Jetinno



Відповідно до трафаретної схеми регулювання помелу: якщо кавових зерен немає, спочатку поверніть круглу ручку за годинниковою стрілкою у положення збігу з диском (при прикладанні нормальногокрутного моменту далі ручка не крутиться), потім поверніть круглу ручку проти годинникової стрілки на 16 позицій до вихідної позиції грубого і тонкого помелу (звичайний помел для еспресо), пізніше у процесі калібрування залежно від грубості порошку, а потім тонке налаштування (обертання за годинниковою стрілкою – тонший помел, проти годинникової стрілки – грубіший помел).

6.3 Калібрування кавомолки

Калібрування виконується для врахування фізичних властивостей контейнерів для швидкорозчинних продуктів і програмно для врахування фізичних властивостей порошку і ступеня просмаження кавових зерен. Перед калібруванням вам потрібно підготувати електронні ваги і чашки.

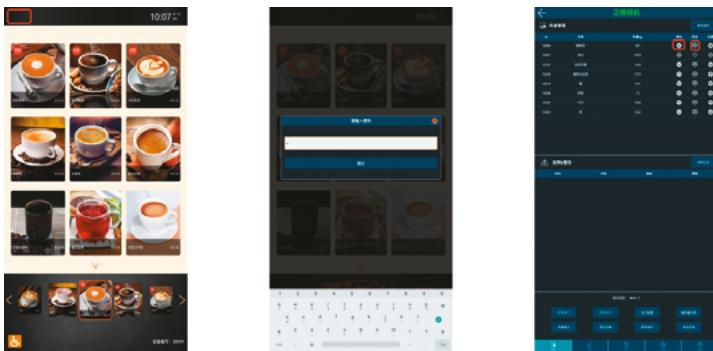
Важливо

- Якщо не провести калібрування, видача машини може бути неправильною!
- Перед калібруванням вам потрібно скористатися методом "Стартовий тест" для заповнення виходу контейнера. Якщо цей вихід не заповнений, калібрування буде неточним.

Примітка

- Оскільки кожна частина і порошок мають різні фізичні властивості, то при кожній заміні контейнера, двигуна або використанні кавових зерен і порошку різних виробників потрібно заново проводити калібрування, причому кількість порошку у контейнері повинна бути більше 1/3 об'єму контейнера під час калібрування.

Після регулювання кавомолки потрібно відкалібрувати кількість меленої кави. Натисніть і утримуйте палець у верхньому лівому куті екрану, введіть пароль у спливаючому вікні, пароль адміністратора: jn9527 або пароль техобслуговування: 9527. Перейдіть на екран "Кавомашини".



1. У меню Статус – Робота з контейнерами - Наповнення виберіть контейнер для кавових зерен, натисніть  , у спливаючому вікні "Наповнення" введіть вагу кавових зерен, засипаних до контейнера для кавових зерен, натисніть "[Зберегти]".
2. У меню Статус – Робота з контейнерами - Калібрування знайдіть колонку кавових зерен, натисніть на піктограму калібрування  у спливаючому вікні "Час видачі" (у діапазоні від 1 до 10 секунд, зазвичай 2-3 секунди) двічі натисніть "Стартовий тест", викиньте отриману мелену каву!

3. Відкрийте дверцята машини, візьміть пусту чашку і поставте її на електронні ваги, щоб обнулити показники, після цього поставте її під виходом кавомолки і знову натисніть "Стартовий тест".
4. Зважте отриману мелену каву, введіть число грам на сенсорному екрані в меню "Видача" і натисніть "Зберегти".
5. Поставте пусту чашку на електронні ваги для обнулення показників, поставте її під виходом кавомолки, потім знову проведіть "Стартовий тест", зважте порошок, що випав, порівняйте зважену величину з величиною в меню "Видача"; якщо відхилення у межах $\pm 0,3$ г на секунду, воно вважається нормальним, якщо більше, повторюйте калібрування за описаною вище процедурою, поки вага не буде у встановленому діапазоні.

6.4 Калібрування контейнера для швидкорозчинних продуктів

Калібрування контейнерів виконується програмно для врахування фізичних властивостей контейнерів для швидкорозчинних продуктів і фізичних властивостей порошку. Перед калібруванням потрібно підготувати електронні ваги і чашки, причому метод калібрування такий же, як і описане вище калібрування кавомолки.

⚠️ Важливо

➊ Якщо не проводити калібрування, машина буде неправильно працювати з швидкорозчинними продуктами. Перед калібруванням поставте чашку під вихід контейнера, натисніть "Стартовий тест", щоб заповнити вихід контейнера; виконайте цю операцію більше двох разів, тому що неповне заповнення виходу призведе до неправильного калібрування.

?(?) Примітка

➋ Оскільки кожна частина і порошок мають різні фізичні властивості, то при кожній заміні контейнера, двигуна або порошку потрібно заново проводити калібрування, причому кількість порошку у контейнері повинна бути більше 1/3 об'єму контейнера під час калібрування.

Натисніть і утримуйте палець у верхньому лівому куті екрану, введіть пароль у спливаючому вікні, пароль адміністратора: jn9527 або пароль техобслуговування: 9527. Переїдіть на екран "Кавомашини".



1. У меню Статус – Робота з контейнерами - Наповнення натисніть , у спливаючому вікні "**Наповнення**" введіть вагу молочного порошку, засипаного до контейнера, натисніть "**Зберегти**".
2. Зніміть міксер під контейнером, підготуйте чашку і електронні ваги, поставте чашку на електронні ваги для обнулення показників (тарування). Поставте чашку під вихід контейнера.
3. У меню "**Статус**" – "**Робота з контейнерами**" - "**Калібрування**" знайдіть колонку молочного порошку, натисніть на піктограму калібрування ; у спливаючому вікні "**Час видачі**" (у діапазоні від 1 до 10 секунд, зазвичай 2-3 секунди) натисніть "**Стартовий тест**". Машина автоматично видасть порошок. Переконайтесь, що видача порошку закінчилася, висипте його назад до контейнера з сировиною, поставте чашку на електронні ваги для обнулення показників, потім поставте її назад під вихід контейнера, знову натисніть "**Стартовий тест**", переконайтесь, що видача порошку закінчилася, потім скористайтеся електронними вагами для зважування; введіть число грам на сенсорному екрані в меню "**Видача**", після чого натисніть "**Зберегти**".
4. Поставте пусту чашку на електронні ваги для обнулення показників, поставте її під вихідом контейнера для швидкорозчинного продукту, потім знову проведіть "**Стартовий тест**", зважте порошок, що випав, порівняйте зважену величину з величиною в меню "**Видача**", якщо відхилення у межах $\pm 0,3$ г на секунду, воно вважається нормальним, якщо більше, повторіть

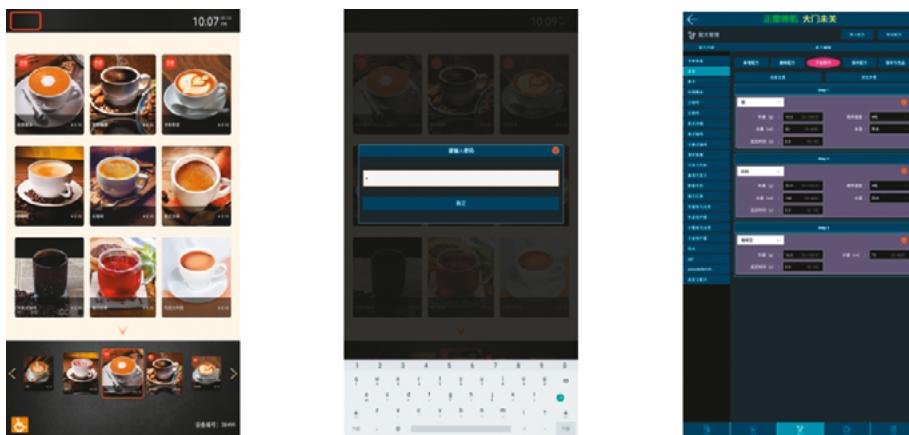
- калібрування за описаною вище процедурою, поки вага не буде у встановленому діапазоні.
- Методи калібрування інших контейнерів, заповнених порошковими матеріалами, такі ж, як і для молочного порошку.

?(?) Примітка

- За аналогією метод калібрування цукру, какао та швидкорозчинних продуктів однакові. Їх потрібно відкалібрувати один за одним відповідно до описаного вище методу.
- Калібрування потрібно проводити при встановленні нової машини або заміні сировини, двигуна і контейнера для швидкорозчинних продуктів. Повторне калібрування не потрібне при поповненні.

6.5 Регулювання і випробування продуктів

Натисніть пальцем у верхньому лівому куті екрана і утримуйте його, у спливаючому вікні введіть пароль: jn9527; натисніть "Рецепт", у спливаючому вікні керування рецептами представлені готові рецепти. Виберіть відповідні продукти. У спливаючому вікні параметрів рецепту ви можете відрегулювати кількість води, кількість матеріалу, швидкість перемішування, час затримки. Після завершення внесення змін натисніть "Зберегти", натисніть "Почати приготування", щоб приготувати напої.



У меню керування рецептами можна налаштувати рецепт, додати рецепт, видалити рецепт, почати приготування, зберегти рецепт, зберегти продукт, імпортувати рецепт, експортувати рецепт, редагувати рецепт, є також Розширені налаштування та інші модулі. У відповідних модулях можна відредактувати відповідні функції.

("Розширені налаштування") переважно використовуються для налаштування спеціальних параметрів у одному рецепті, наприклад, налаштування пропорції змішування води і швидкорозчинного продукту, налаштування параметрів блока заварювання, налаштування параметрів блока заварювання чаю тощо).

7. Налаштування режиму продажу і цін напоїв

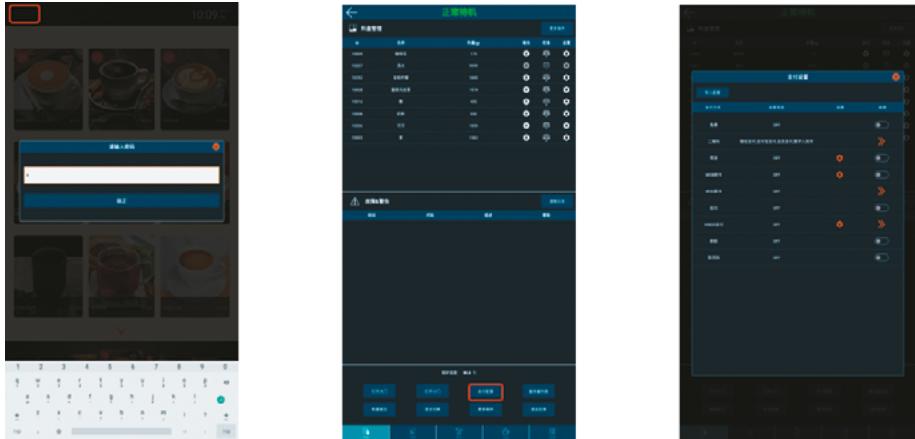
7.1 Налаштування режиму продажу



Безкоштовний режим,
без цін на продукти



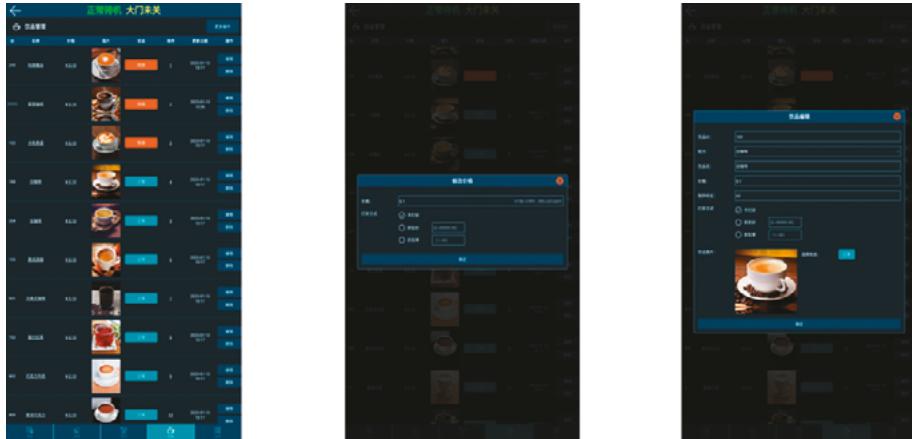
Платний режим, з
відображенням цін на
продукти



1. Натисніть пальцем у верхньому лівому куті екрана і утримуйте його, у спливаючому вікні введіть пароль jn9527;
2. Натисніть на кнопку "Конфігурація оплати", щоб встановити режим оплати у спливаючому вікні.
3. Активується кнопка "Безкоштовно", що означає, що активується безкоштовний режим, і жодна оплата не потрібна.
4. Активується кнопка Готівка MDB, Безконтактна картка MDB, тобто активується платний режим, для видачі напоїв за них потрібно заплатити.
5. У безкоштовному режимі слід активувати офлайн режим "Список серверів". У платному режимі слід вимкнути офлайн режим, щоб забезпечити нормальнє підключення до мережі.

7.2 Встановлення цін на напої

Меню машини дає змогу встановлювати різні ціни для кожного напою. Введіть пароль для входу до меню. У меню можна встановлювати ціну для кожного напою, а також змінити назву продукту, картинку напою, встановити ціну зі знижкою. Керування напоями: можливість додавання нових напоїв, видалення набору, регулювання ціни набору, імпортування напоїв, експортування напоїв, редагування окремого напою і видалення.



Натисніть на "Регулювання ціни набору", виберіть все, скасуйте вибір, натисніть OK, щоб відрегулювати ціну всіх продуктів; встановіть ціну окремого продукту, натисніть на ціну продукту; натисніть "Звичайний", у випадному меню можна вибрати гарячий, звичайний, готовий.

8. Приготування напоїв

1. Виберіть напій у інтерфейсі користувача.
2. Відрегулюйте смак на сенсорному екрані, підтвердьте (цей крок можна скасувати у заводських налаштуваннях залежно від потреб клієнта)
3. Машина одразу готує напої у безкоштовному режимі; у платному режимі з'являється кілька методів оплати (Готівка MDB, Безконтактна картка MDB, QR-код для оплати WeChat, QR-код для оплати Alipay)
4. Поставте чашку під носик видачі напою, після успішної оплати машина почне автоматично готувати напій.
5. Після приготування напою на екрані з'явиться відповідне повідомлення.
6. Клієнти можуть налаштовувати мову інтерфейсу користувача залежно від потреб.

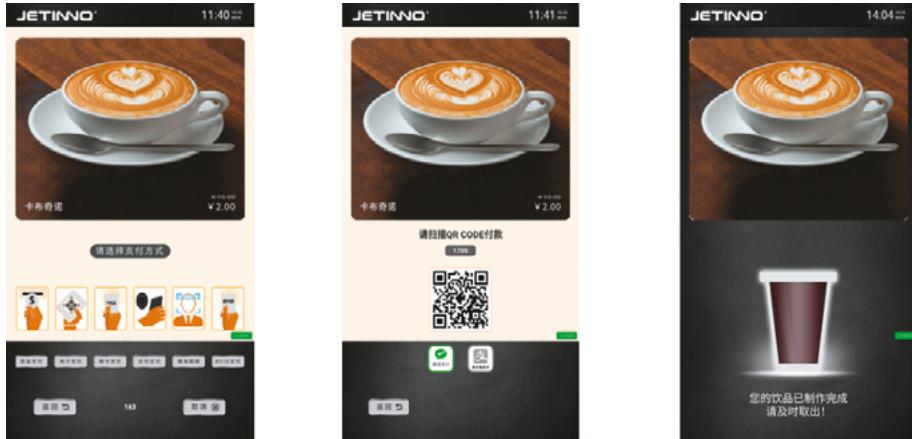


Сторінка списку продуктів: відображуються всі напої, що наразі продаються

Регулювання смаку: концентрація кави, може вільно регулюватися, після регулювання натисніть "OK", потім "Далі".

Регулювання концентрації: якщо у файлі конфігурації відображується панель концентрації, тоді після натиснення продукту, який можна купити, якщо формула продукту містить порошок, на сторінці концентрації буде відображуватися панель концентрації для цього порошку, де можна відрегулювати концентрацію цього порошку.

Увійдіть у меню машини, натисніть "Налаштування", у спливаючому вікні виберіть, чи відображувати концентрацію. "Активувати" означає, що на сторінці концентрації буде відображуватися панель концентрації відповідного порошку. Якщо ж обрано "Скасувати" – панель концентрації цього порошку відображуватися не буде.

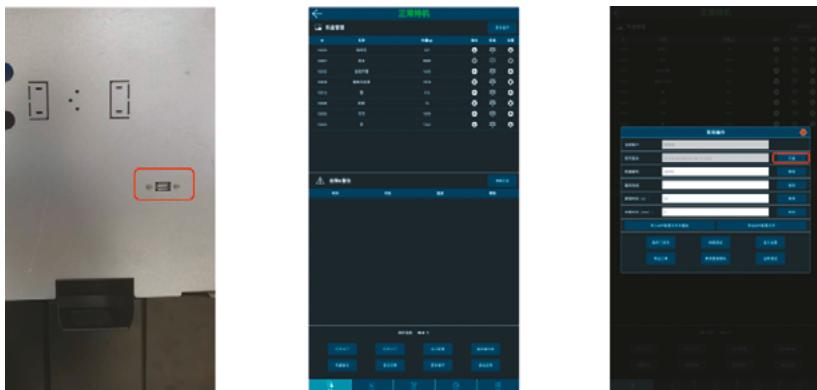


Сторінка оплати: wechat, palpay, розпізнавання обличчя wechat, сканер, готівка MDB, безконтактна картка MDB.

Сторінка приготування продукту: після виконання оплати на екрані з'являється повідомлення "Ваш напій готується".

9. Оновлення програмного забезпечення

Місцеве оновлення: Запишіть пакет оновлення програмного забезпечення (файл APK) на флеш-карту USB (візьміть флеш-карту USB до 8 Гб).



Увійдіть у меню, щоб відкрити роз'єм машини, вставте флеш-карту USB у USB-порт на задній панелі машини; натисніть "Більше налаштувань" на сторінці статусу; з'явиться наступне спливаюче вікно, виберіть "Локальне оновлення застосунку" > виберіть пакет програмного забезпечення для оновлення, натисніть "OK", щоб розпочати процес оновлення програмного забезпечення.

?(?) Примітка

➤ Не вимикайте живлення під час процесу оновлення, програма автоматично перезавантажиться після успішного оновлення. Просто зачекайте.

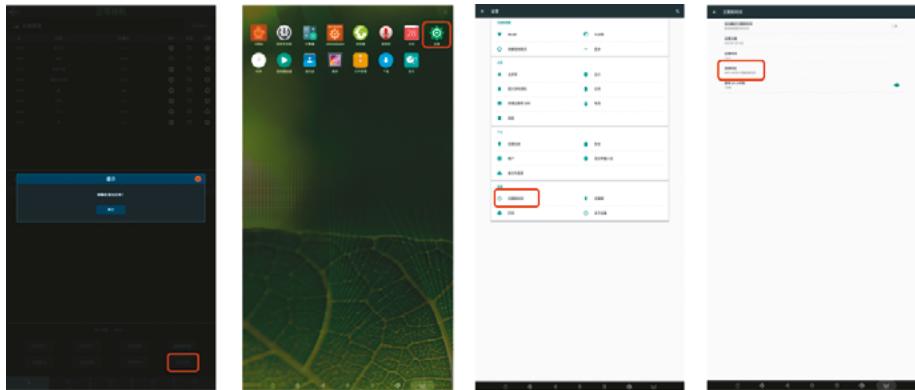
10. Використання застосунку

Щодо використання застосунку див. "Документ про використання нового застосунку Android версії V1.0.1".

11. Функція перезапуску застосунку

За умовчанням система автоматично перезавантажує застосунок о 3:00 годині кожного дня, щоб почистити внутрішню кеш-пам'ять машини і звільнити більше робочого простору.

Коли користувачі отримують машину, підключену до мережі, системний час машини буде автоматично оновлюватися і синхронізуватися з місцевим часом. Коли машина працює в автономному режимі і не підключена до мережі, системний час не може бути оновлений і синхронізований з місцевим часом, тому місцевий час потрібно встановити вручну. Зробити це можна так:



Увійдіть в меню машини, натисніть "Вийти з програм" -> "Налаштування" -> "Дата і час", вимкніть кнопки "Автоматично визначати дату і час" і "Автоматично визначати часову зону", вручну встановіть "Встановити дату", "Встановити час" і "Встановити часову зону".

12. Чищення і техобслуговування

Ретельне чищення і техобслуговування – це базові вимоги для підтримання належної харчової гігієни. Лише регулярне техобслуговування і чищення (двічі на тиждень або частіше залежно від конкретного використання) може забезпечити приготування напоїв з відмінним смаком, які задовільняють клієнтів.

Вироби Jetinno створені з урахуванням всіх критеріїв для зменшення витрат на техобслуговування і покращення експлуатаційної ефективності.

(i) Увага

- ➊ Надто висока температура води може пошкодити пластикові деталі!
- ➋ При чищенні пластикових деталей у посудомийці надто висока температура води може спричинити пошкодження! Температура води для чищення не повинна перевищувати 65°! Після чищення і сушіння деталі можна продезінфікувати у дезінфекційній шафі або за допомогою ультрафіолетової дезінфекції!

12.1 Правила з безпечного промивання і чищення

Перш ніж виконувати промивання і чищення дотримуйтесь наведених нижче інструкцій з техніки безпеки!

Небезпечно

- Небезпека ураження електричним струмом!
- Перш ніж ремонтувати машину, спочатку переконайтесь, що вона вимкнена, після чого витягніть вилку з розетки і лише тоді ремонтуйте її! У разі виходу з ладу системи живлення, не намагайтесь відремонтувати її самі, а зверніться до професійного технічного персоналу.

Обережно

- Чищення і техобслуговування повинен виконувати лише навчений персонал або спеціалісти виробника, які знають про те, які небезпеки можуть бути пов'язані з експлуатацією машини!
- Врахуйте можливість отримання тілесних ушкоджень під впливом високих температур і високого тиску води! Для чищення і обслуговування бойлера і трубок дотримуйтесь такої процедури:
 - Спочатку припиніть подачу води.
 - Зніміть трубки перед початком будь-яких робіт з технічного обслуговування.
- Небезпека опіків!
- Всередині машини є сильно розігріті частини.
- Небезпека проколювання пальців!
- У блоці заварювання у рухомі частини, тому не встремляйте пальці або руки у рухомі частини, попередньо не вимкнувши живлення машини.

Увага

Небезпека пошкодження!

- Машину не можна мити водою або мийкою машиною під високим тиском, тому що при цьому виникає небезпека короткого замикання і пошкодження частин машини! Неправильне чищення і техобслуговування можуть призвести до скорочення строку служби або пошкодження машини.

12.2 Санітарна обробка

Ретельно і регулярно проводьте чищення і техобслуговування машини згідно з рекомендаціями.

12.3 Зіпсовані харчові продукти

⚠️ Обережно

- ➊ Запобіжні заходи щодо сировини:
- ➋ Звертайте увагу на дату закінчення терміну придатності на упаковці продукту. Не використовуйте продукти, у яких наближається дата закінчення терміну придатності.
- ➌ Використовуйте лише ті матеріали, які підходять для цієї машини.
- ➍ Оберіть розчин для чищення, рекомендований у таблиці вказівок з чищення.

12.4 Основне чищення

❓ Примітка

- ➊ Чищення потрібно проводити залежно від фактичного стану машини. Якщо мова не йде про особливу ситуацію, суверо дотримуйтесь інструкції з чищення.

12.5 Вказівки з чищення

Частота робіт з чищення і техобслуговування.

“A” Протерти вологою ганчіркою

“B” Почистити мокрою ганчіркою з дезінфікуючим засобом (при використанні дезінфікуючого засобу потрібно дотримуватися інструкції відповідного виробника)

“В” Почистити з використанням засобу для чищення або чистої ганчірки (співвідношення компонентів розчину у складі води і рідини для чищення визначається згідно з інструкцією на використовувану рідину для чищення)

“Г” Промити водопровідною водою або залишити відмокати у рідині для чищення на 3 години (співвідношення компонентів розчину для чищення визначається згідно з інструкцією на використовувану рідину для чищення)

“Д” Залишити відмокати у розчині для чищення на 3-5 годин (співвідношення компонентів розчину для чищення визначається згідно з інструкцією на використовувану рідину для чищення)

“Е” Заміна на нові частини (Е – півроку, 2Е – один рік, 3Е – заміна через пошкодження/вихід з ладу)

“Є” Заповнення нових витратних матеріалів

Обсяг		Елемент	Конфігурації		Вимога		
			Щодня	Щотижня	Щомісяця	Кожні півроку	За потреби
Відходи	Краплезбірник	Bci	B				
	Контейнер для відходів	Крім IN8C, IN9C	B				
Міксер	Нижня кришка впускного отвору пари міксера	Bci		B			
	Верхня кришка впускного отвору пари міксера	Bci		B			
	Краплезбірник міксера	Bci		B			
	Кришка міксера	Bci		D			
	Корпус міксера	Bci		D			
	Фіксуюче кільце міксера	Bci		D			
	Нерухоме гніздо міксера	Bci		D			
	Впускний отвір міксера	Bci			A		
	Кришка ущільнювача міксера	Bci		A			
	Крильчатка міксера	Bci		D		E	ЗЕ
	Кільцеве ущільнення	Bci			A	E	ЗЕ
	Призматичне ущільнення	Bci			A	E	ЗЕ
	Вихідний кронштейн	Bci		A		B	
Вихідний елемент	Дно вихідного кронштейна	Bci		A		B	
	Вихідний тримач	Bci		A		B	
	Вихідний елемент	Bci	A			B	
	Трубка змішувача	Bci		D		D	
	Вихід контейнера	Bci	B			B	ЗЕ
Контейнер	Контейнер швидкорозчинних продуктів	Bci				B	ЗЕ
	Контейнер кавових зерен	ESFB,BTCFB,2xES				B	
	Вихід кавомолки	ESFB,BTCFB,2xES				D	
	Перегородка кавових зерен	Bci				B	
	Повітряний канал	Bci				B	
Повітряний блок	Водяний бачок	Bci				D	ЗЕ
	Канал висушування блока заварювання	Крім IN8C, IN9C				B	
	Зовнішня частина блока	2xES,ESFB	A				
Блок	Трубка видачі кави	2xES,ESFB		A			
	Фільтр верхнього поршня	2xES,ESFB	A			D	
	Запобіжний гвинт	2xES,ESFB	A				
	Фільтр нижнього поршня	2xES,ESFB	A			D	
	Нижній гвинт	2xES,ESFB	A				
	Тримач нижнього поршня	2xES,ESFB				D	
	Головка нижнього поршня	2xES,ESFB				D	

Обсяг		Елемент	Конфігурації			Вимога	
Блок			Щодня	Щотижня	Щомісяця	Кожні півроку	За потреби
Дверцята	Трубка	2xES,ESFB			Г		
	Канал цукру (Gate Candy)	2xES,ESFB				Д	
	Краплезбірник	Bci	B				
	Піддон захисту чашок	Bci	B				
	Тримач чашок	Bci	B				
	Бічні частини дверцят	Bci	B				
Система гарячої води	Скляний екран	Bci	A				
	Нагрівальний елемент з позитивним температурним коефіцієнтом	Bci				3E	
	Бойлер	2xES,ESFB				3E	
	Клапан	Bci				3E	
	Супутні частини	Bci				3E	
	Малий водяний бачок	Bci			Д		
Опціональні частини	Водяна система (насос)	Bci				A	
	Донна накладка	Bci				A	
	Інші	Bci				A	
	УФ-лампа	Моделі з УФ-лампою				2E	
Витратні матеріали	Контейнер для швидкорозчинних продуктів (порошку)	Bci					E
	Контейнер для засипання кави (кавових зерен)	ESFB,BTCFB, 2xES					E
	Бачок (чашка)	Bci					E

Запобіжні заходи при чищенні кавомашини:

1. При протиранні машини за допомогою засобу для чищення (RINZA®) змочіть ганчірку і викрутіть її, перш ніж протирати машину.
2. При прибиранні порошку, розсипаного навколо блока заварювання і міксера, зітріть його назовні до відра зі сміттям за допомогою щітки, не висипайте його до краплезбірника, після чого пропріть ганчіркою, поки не буде чисто.
3. У випадку чищенні блока заварювання, компонентів міксера у процесі розбирання потрібно перевірити кільцеві і призматичні ущільнення на предмет пошкодження, за необхідності замінити на нові ущільнення.
4. Процес автоматичного чищення: не прикладайте зусиль для витягання

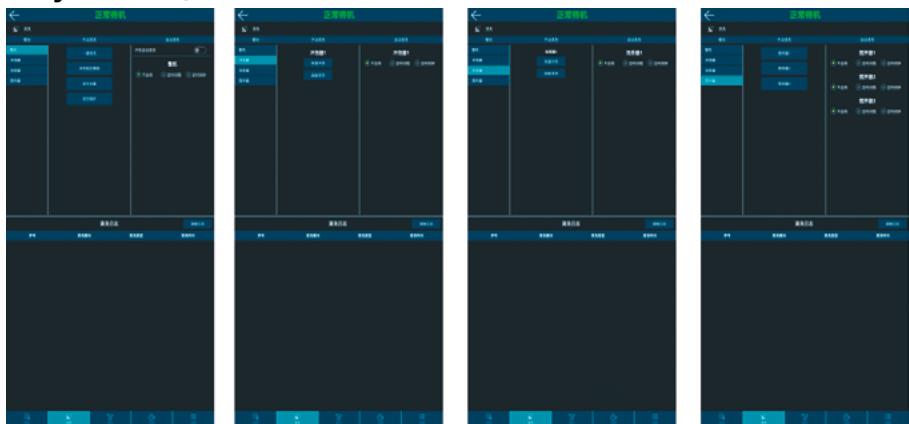
- краплезбірника, водяного бачка тощо;
5. Автоматичне промивання машини: не підставляйте руки під отвір виходу напою, щоб уникнути опіків;
 6. Піддон для відходів і краплезбірник потрібно ставити назад в машину лише після повного висихання.

12.6 Щоденне чищення

Щодня потрібно виконувати описані нижче роботи з щоденного чищення.

12.6.1 Промивання і чищення системи гарячої води

Ручне чищення:



Увійдіть у вікно чищення, закладка: Модуль - Машина - Ручне чищення – Чищення одним натисканням / Швидке чищення. Чищення одним натисканням – це одночасне чищення всієї водяної системи, включаючи трубки. Натисніть "Почати чищення", тоді гарячою водою буде промиватися лише обраний модуль. Швидке чищення – це чищення модуля, обраного у спливаючому меню.

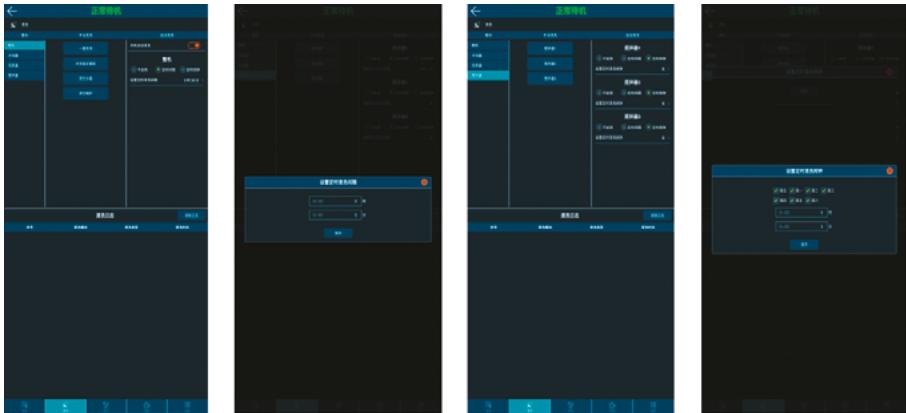
Чищення блока заварювання: "Модуль" – "Блок заварювання" – "Ручне чищення" – "Швидке чищення". Чищення міксера: "Модуль" – "Міксер" – "Ручне чищення" – "Швидке Чищення".

Автоматичне чищення:

Частота чищення: встановіть інтервал автоматичного промивання, чищення у певний час. Можна обрати: всю машину, блок заварювання, міксер.

Після активації цього налаштування машина буде автоматично

очищуватися після досягнення встановленого часового інтервалу. Наприклад, при встановленні 8 годин і 30 хвилин машина буде автоматично очищуватися після кожних 8 годин 30 хвилин. Можна встановити попередження про регулярне чищення (з понеділка по неділю, в якості часу для автоматичного чищення можна обрати певний час дня).



12.6.2 Промивання і чищення виходів видачі напоїв

Відкрийте дверцята машини, протріть трубку видачі напою і силіконову трубку чистою ганчіркою або вологою серветкою, почистіть дно кронштейна трубки видачі щіткою (натисніть "Чищення" -> "Вся машина" -> "Чищенням одним натисканням", коли з трубки почне виходити вода, почистіть дно кронштейна трубки щіткою)



Увага

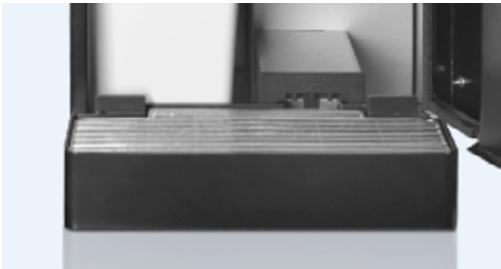
- При чищенні щіткою виходить гаряча вода, тому слід бути обережним під час чищення!
- Зважайте на небезпеку опіків при чищенні дна кронштейна трубки щіткою!

12.6.3 Чищення краплезбірника

Спосіб чищення
краплезбірника:
1. Витягніть краплезбірник.
Ретельно почистіть його чистою
водою з побутовим засобом
для чищення.

Промийте чистою водою
і витрійте насухо чистим
рушником.

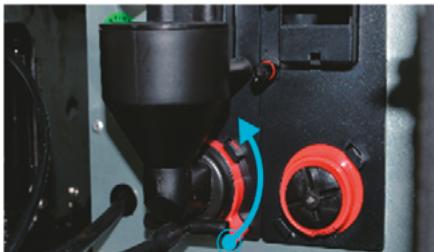
2. Поставте краплезбірник назад у машину і заштовхніть його до упору.



Примітка

- Осад і бактерії можуть забруднювати краплезбірник. Промивайте і очищуйте його щодня. Під час чищення надягніть рукавиці.

12.6.4 Зняття, промивання і чищення міксера



Поверніть червону круглу ручку
проти годинникової стрілки до
клацання



Потягніть міксер назовні та
від'єднайте спускну трубку



Зніміть верхню/нижню кришку
впускного отвору пари міксера



Почистіть корпус міксера і кришку

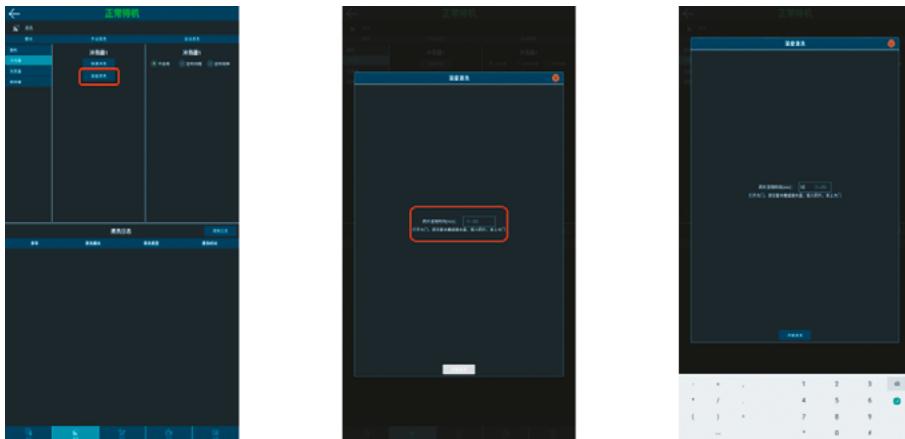
12.7 Періодичне техобслуговування

12.7.1 Спорожнення блока заварювання

Таблетки для чищення Purify Agent "Coffee Cleaner" 100 г

Інформація			
	Призначення	Чищення блока заварювання	
Мета	Видалення залишків олії з блока заварювання		
Інтервал	Двічі на тиждень, по одній таблетці		

Глибоке чищення (з використанням таблеток для чищення)



Процедура глибокого чищення блока заварювання:

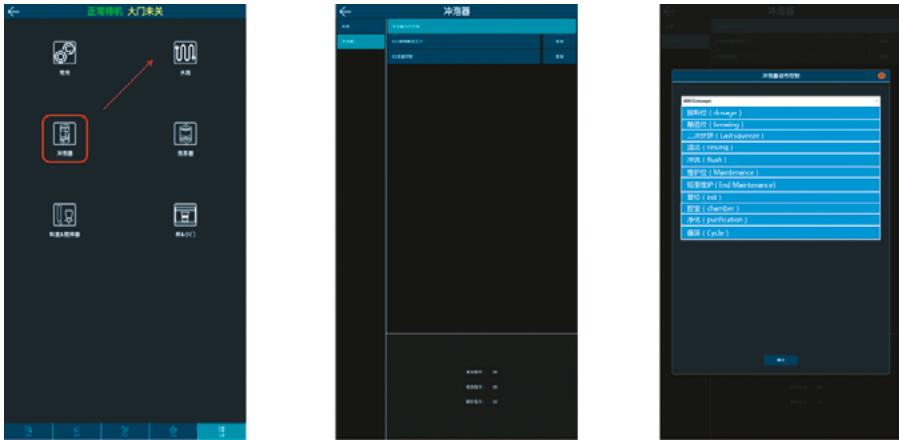
Увійдіть у меню машини, натисніть "Чищення" – модуль "Блок заварювання" – ручне чищення "Глибоке чищення". Введіть час просочування у спливаючому вікні; відкрийте дверцята, спорожніть краплезнебірник і контейнер для відходів, надягніть одноразові рукавиці, покладіть таблетки для чищення до блока заварювання, закрійте дверцята, натисніть "Почати чищення" і дочекайтесь завершення процесу очищення.

Важливо

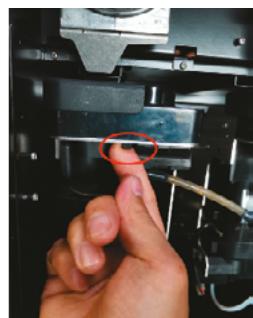
- Глибоке чищення потрібно проводити один або два рази на тиждень
- Якщо блок заварювання виконав більше 25 000 циклів за рік, його повинен замінити підготовлений спеціаліст
- Якщо блок заварювання виконав більше 100 000 циклів або відпрацював 3 роки, компанія Jetinno за необхідності може відновити блок заварювання і направманий модуль

Процедура розбирання блока заварювання:

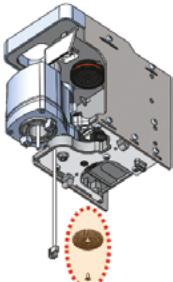
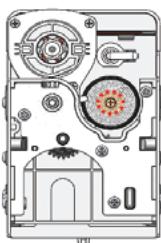
Увійдіть у меню машини, витягніть камеру блока заварювання назовні і перемістіть нижній плунжер вгору, перш ніж знімати блок заварювання.



Натисніть у верхньому лівому куті екрана, введіть пароль jn9527 у спливаючому вікні, увійдіть в меню машини; натисніть у нижньому правому куті екрана "Налаштування" -> "Блок заварювання"-> "Управління роботою блока заварювання" -> "Визначення положення порошку"; знову натисніть "Управління роботою блока заварювання" -> "Повторне стиснення таблетки кавової гущі", повторіть двічі.



1. Зніміть трубку видачі кави, повернувши її назовні і потягнувши вертикально донизу;
2. Натисніть пальцем на кінець швидкорознімного з'єднання, щоб стиснути еластичну частину, і витягніть трубку. Пальцями потягніть замок, нахиліть донизу, витягніть назовні з блока заварювання. Видаліть кавовий порошок і плями з витягнутого блока заварювання щіткою і вологим рушником.



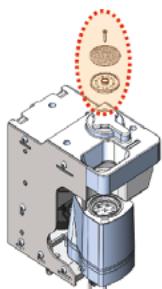
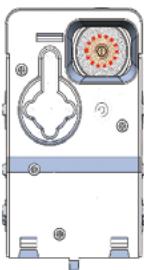
3. Заміна сітчастого фільтра:

Викрутіть викруткою гвинт у центрі сітки верхнього плунжера.

Зніміть сітку і чорний пластиковий елемент, перевірте сітку на наявність засмічення

У разі серйозного засмічення сітки призводить до видачі машиною повідомлення про помилку (надто низький потік води для приготування кави).

Замініть або почистіть верхній фільтр, висушіть його і поставте назад, затягнувши гвинт викруткою.



Викрутіть викруткою гвинт у центрі сітки нижнього плунжера.

Зніміть сітку і чорний пластиковий елемент, перевірте сітку на наявність засмічення

У разі серйозного засмічення сітки призводить до видачі машиною повідомлення про помилку (надто низький потік води для приготування кави).

Замініть або почистіть нижній фільтр, висушіть його і поставте назад, затягнувши гвинт викруткою.

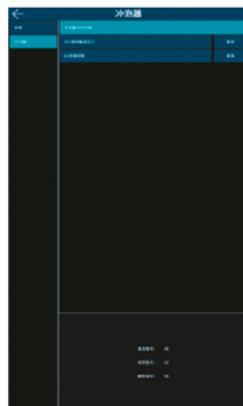
?(?) Примітка

Регулярне чищення блока заварювання потрібно проводити після приготування 3000 чашок або раз на сезон!

Порядок встановлення блока заварювання:



Два напрямні колеса на дні блока заварювання повинні потрапити у два напрямні пази напрямної блока заварювання. Два напрямні колеса блока заварювання потрібно поставити у напрямні пази, заштовхнути блок заварювання назад до клацання. Натисніть на замок всередину пальцями, щоб переконатися, що він замкнений.



Вставте впускну трубку блока заварювання у швидкорозімне з'єднання до упору; натисніть у нижньому правому куті екрана, натисніть "Налаштування" -> "Блок заварювання" -> "Управління роботою блока заварювання" -> "Скидання". Після закінчення роботи блока заварювання, на екрані буде відображенний режим очікування.

12.7.2 Чищення блока заварювання чаю



Увійдіть в меню машини, натисніть "Налаштування", виберіть "Блок заварювання чаю", натисніть "Блок заварювання чаю 1" -> "Управління роботою блока заварювання чаю" -> "Техобслуговування".

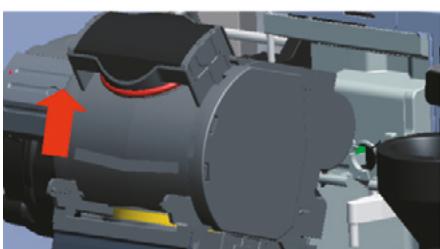
Зняття і чищення блока заварювання чаю



Зніміть ємність для відходів і зніміть передню кришку блока заварювання чаю



Від'єднайте роз'єм трубки на дні блока заварювання чаю



Поверніть весь блок заварювання чаю вгору, щоб розблокувати його



Потягніть верхню кришку вгору



Витягніть ємність для кавової гущі



Витягніть нижню кришку фільтра блока заварювання



Витягніть стакан фільтра блока заварювання

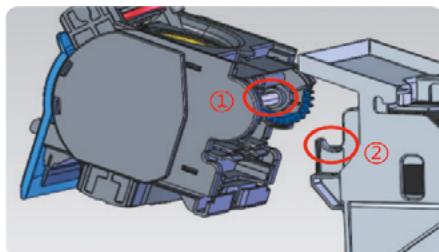
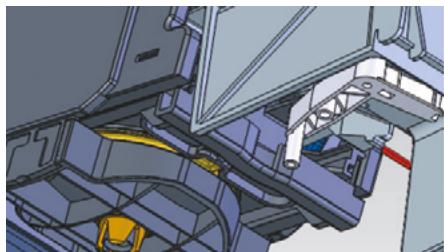


Зніміть білий силіконовий елемент

Видаліть забруднення щіткою, промийте теплою водою, наліт на носику можна видалити, потерши його пальцем, залишкові частинки нальоту можна змити чистою водою.

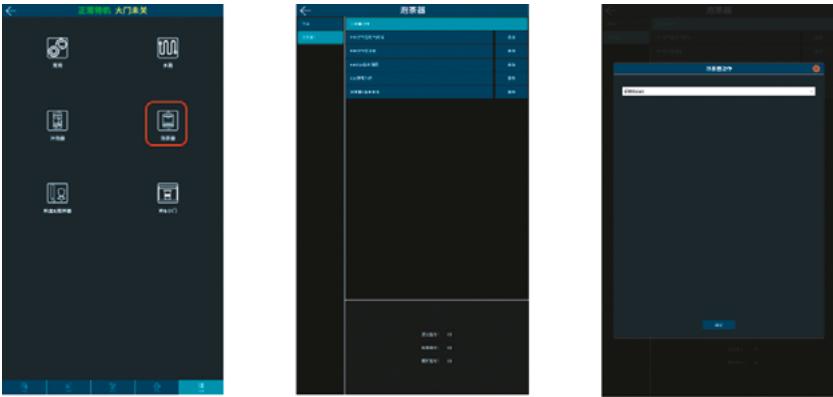
Дотримуючись співвідношення компонентів розчину для чищення занурте блок заварювання з фільтром у гарячу воду (65°C) і розчин для чищення на 15 хвилин, потім витягніть його і промийте чистою водою. Почистіть ганчіркою і покладіть назад в машину.

Порядок встановлення блока заварювання з фільтром:



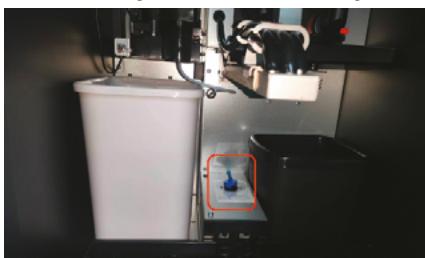
Перевірте, щоб втулка на з'єднувальному стрижні на дні блока заварювання чаю знаходилася у середньому положенні. Шестигранний вал (1) кладеться у напрямний гак блока заварювання чаю (2),

Натисніть донизу для фіксації на місці.



Увійдіть до меню машини, натисніть "Налаштування", виберіть "Блок заварювання чаю"; натисніть "Блок заварювання чаю 1" -> "Управління роботою блока заварювання чаю" -> "Ініціалізація", машина проведе самоперевірку, аби пересвідчитися у правильності встановлення блока заварювання чаю.

12.7.3 Спорожнення бойлера



记录表		操作员	日期
1	0000000000000000	0000000000000000	2023/12/01
2	0000000000000000	0000000000000000	2023/12/01
3	0000000000000000	0000000000000000	2023/12/01
4	0000000000000000	0000000000000000	2023/12/01
5	0000000000000000	0000000000000000	2023/12/01
6	0000000000000000	0000000000000000	2023/12/01
7	0000000000000000	0000000000000000	2023/12/01
8	0000000000000000	0000000000000000	2023/12/01
9	0000000000000000	0000000000000000	2023/12/01
10	0000000000000000	0000000000000000	2023/12/01
11	0000000000000000	0000000000000000	2023/12/01
12	0000000000000000	0000000000000000	2023/12/01
13	0000000000000000	0000000000000000	2023/12/01

Відкрийте дверцята, відкрийте блакитний важіль зливання, введіть пароль у меню, від'єднайте машину від джерела подачі води або від'єднайте з'єднувальну трубку насоса, натисніть у нижньому правому куті "Чищення", натисніть "Спорожнити бойлер". Зачекайте п'ять хвилин, закрийте блакитний важіль зливання, закройте дверцята машини і вимкніть живлення машини.

12.7.4 Випуск повітря

Введіть пароль у меню машини.
Від'єднайте машину від джерела подачі води або від'єднайте з'єднувальну трубку насоса, натисніть "Чищення" у нижньому правому куті. Підготуйте відро на виході видачі напою, після чого натисніть "Випустити повітря".
Зачекайте 3 хвилини, закрійте дверцята машини і вимкніть живлення машини.



i Увага

- При спорожненні бойлера і спусканні повітря остерігайтесь опіків!
- При перенесенні на коротку відстань достатньо лише спустити повітря.
- Бойлери потрібно спорожнювати, коли вони не використовуються тривалий час або при транспортуванні за межами приміщення!

13. Встановлення застосунку

- Копіювання застосунку

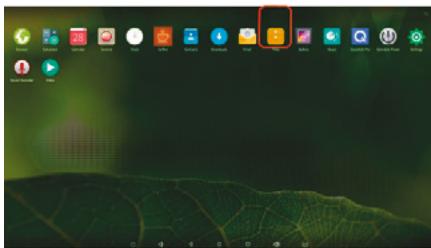
Розпакуйте програму застосунку до поточної папки, потім скопіюйте розпаковані дані на пусту флеш-карту, як показано на наступному рисунку:

名称	修改日期	类型	大小
Jetinno	2018/1/6 14:01	文件夹	
ESFB7C-PI_2017_12_06_17_59.product	2017/12/6 17:59	PRODUCT 文件	3 KB
ESFB7C-PI_2017_12_06_17_59.recipe	2017/12/6 17:59	RECIPE 文件	7 KB
技诺咖啡V2.1.1.apk	2018/1/4 14:34	APK 文件	10,423 KB

- Відкрийте дверцята машини, вставте флеш-карту з програмою у USB-порт машини.
- У меню машини натисніть "Статус", потім натисніть "Вийти з застосунку", поверніться до інтерфейсу системи Android та деінсталюйте стару версію застосунку (перед деінсталяцією переконайтесь, що дверцята машини відкриті)

- Встановіть застосунок

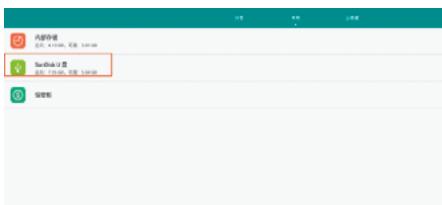
Скопіюйте папку Jetinno: натисніть "Управління файлами" на робочому столі машини. Після цього виберіть флеш-карту, яку ви вставили, і скопіуйте папку "Jitinno" (натисніть і утримуйте папку, а потім натисніть на кнопку копіювання у верхньому правому куті).



Натисніть "Управління файлами"

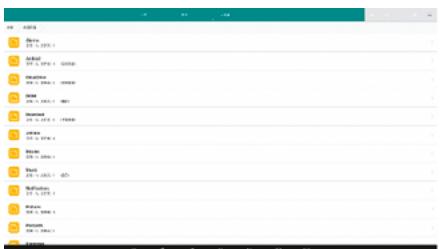


Натисніть "Локально"



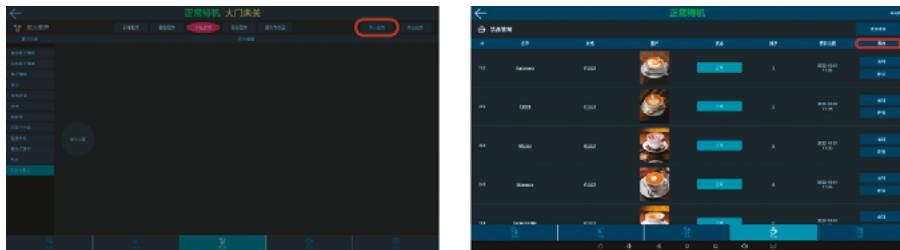
Натисніть на флеш-карту; натисніть і утримуйте папку, натисніть на кнопку копіювання у верхньому правому куті

Вставте скопійовану папку "Jitinno" за таким шляхом: "Управління файлами" - "Локально" - "Внутрішня пам'ять" і перезапишіть поверхню попередню папку Jetinno.



Встановлення застосунку: знайдіть пакет встановлення застосунку на флеш-карті і натисніть на нього, щоб встановити (програма буде встановлена автоматично після натиснення)

Імпорт файлу рецепту: введіть пароль, увійдіть до меню і натисніть "Рецепт", потім натисніть "Імпортувати рецепт", виберіть файл типу ".recipe" у спливаючому вікні, після чого натисніть "Завершити", щоб імпортувати рецепт.



Імпорт файлу продукту: У вікні "Напоїв" натисніть "Імпортувати напої", виберіть файл типу ".product" у спливаючому вікні, потім натисніть "Завершити", щоб імпортувати продукти.



Введіть відповідний номер машини і змініть ємність кожного використовуваного контейнера.

14. Запобіжні заходи

14.1 Засоби для чищення

14.1.1 Використання



Вдихання засобу для чищення може привести до отруєння.

Дотримуйтесь таких вказівок:

- Засіб для чищення потрібно тримати подалі від дітей та неавторизованого персоналу.
- Не вдихайте засіб для чищення.
- Не змішуйте засіб для чищення з іншими хімікатами або кислотами.
- Забороняється додавати засіб для чищення до бачка для питної води (внутрішнього/зовнішнього).
- Засіб для чищення і засіб для видалення наکипу дозволяється використовувати лише за призначенням (див. етикетку).
- Не їйте і не пийте при використанні засобу для чищення.
- Забезпечте достатню вентиляцію при використанні засобу для чищення.
- Носіть рукавиці при використанні засобу для чищення.
- Ретельно мийте руки після використання засобу для чищення.



Перед використанням засобу для чищення уважно ознайомтеся з інструкціями на упаковці.

Якщо у вас немає паспорта безпеки, його можна отримати у дилера (див. упаковку засобу для чищення).

14.1.2 Зберігання

Дотримуйтесь таких вказівок:



- Тримайте подалі від дітей і неавторизованих осіб.
- Не зберігайте у місцях, які знаходяться під впливом тепла, сонячних променів і у вологих приміщеннях.
- Тримайте окремо від кислот.
- Використовуйте лише оригінальну упаковку.
- Зберігайте засіб для чищення окремо від інших продуктів.
- Зберігайте засіб для чищення окремо від їжі і напоїв.
- Дотримуйтесь відповідних норм законодавства щодо зберігання хімікатів (засобів для чищення).

14.1.3 Утилізація

Якщо вторинне використання неможливе, засіб для чищення потрібно утилізувати згідно з місцевим законодавством.

14.2 Санітарні правила

14.2.1 Вода



Врахуйте небезпеку для здоров'я через неправильне використання води.

Вода повинна відповідати санітарним нормам для питаної води GB5479. Дотримуйтесь таких вказівок:

- Вода повинна бути чистою і не забрудненою.
- Не заливайте у кавомашину забруднену або корозійну воду.
- Карбонатна жорсткість не повинна перевищувати 5–6 °DKH (німецька карбонатна жорсткість) або 8,9 – 10,7 °FKH (французька карбонатна жорсткість).
- Загальна жорсткість не повинна перевищувати карбонатну жорсткість.
- Мінімальна карбонатна жорсткість: 5°DKH або 8.9°FKH.
- Максимальний вміст хлору: менше 50 мг на літр.
- pH: 6,5~7 (нейтральний). Необхідно використовувати фільтр (внутрішній/зовнішній).

14.2.2 Кава

Неправильне використання кави може бути шкідливим для вашого здоров'я.



Зверніть увагу на таке:

- Перевірте упаковку на наявність пошкоджень, перш ніж засипати каву.
- Після засипання кавових зерен одразу закривайте контейнер для кавових зерен кришкою.
- Кавові зерна потрібно зберігати у сухому, прохолодному і темному місці.
- Кавові зерна потрібно зберігати окремо від засобів для чищення.
- Спочатку використовуйте кавові зерна, куплені раніше.
- Після відкривання упаковки її потрібно щільно закривати, щоб продукт залишався свіжим і щоб уникнути забруднень.

14.2.3 Швидкорозчинні продукти

Неправильне використання швидкорозчинних продуктів може бути шкідливим для вашого здоров'я.



Зверніть увагу на таке:

- Перевірте упаковку на наявність пошкоджень перед відкриттям.
- Після засипання швидкорозчинних продуктів одразу закривайте контейнер кришкою.
- Швидкорозчинні продукти потрібно зберігати у сухому, прохолодному і темному місці.
- Швидкорозчинні продукти потрібно зберігати окремо від засобів для чищення.
- Спочатку використовуйте продукти, куплені раніше.
- Після відкривання упаковки її потрібно щільно закривати, щоб продукт залишався свіжим і щоб уникнути забруднень.

15. Безпека і гарантія

Якщо користувач не дотримується інструкцій з використання та встановлення, виробник не нестиме відповідальності за можливе пошкодження кавомашини.

Дотримуйтесь інструкцій.

Місце встановлення потрібно підтримувати сухим і захищеним від води, сувро забороняється використовувати машину за межами приміщення. Для машини дозволяється використовувати лише призначені для неї інгредієнти. Виробник не несе відповідальності за нанесену шкоду.

Гарантія для покупця та зміст гарантійних прав, які має покупець, залежать від договору між продавцем і покупцем. Гарантія втрачається у разі недотримання інструкцій з експлуатації.

Не покриваються гарантією:

1. Звичайне зношення всіх компонентів.
2. Пошкодження, спричинені недотримання інструкцій з експлуатації машини, вимог щодо чищення і техобслуговування.
3. Пошкодження, спричинені невиконанням вимоги щодо використання

оригінальних запасних частини або неправильним встановленням чи неналежним використанням машини з боку третіх сторін.

4. Дефекти машини, спричинені внесенням змін або неналежним ремонтом користувачем або третьою стороною без нашого дозволу.
5. Дефекти машини, спричинені неправильним або неналежним використанням.

16. Часті запитання

Проблема	Можливі причини	Спосіб усунення
Надто повільний потік з виходу видачі кави	Мелена кава надто дрібна	Відрегулюйте кавомолку
	Доза значно перевищує очікувану	Відкалібруйте після заміни кавових зерен
	Засмічений фільтр блока заварювання кави	Замініть фільтр
	Витік зі з'єдань після чищення блока заварювання	Перевірте і приєднайте заново
	Витік з кільцевих або призматичних ущільнень блока заварювання	Замініть кільцеві ущільнення
Сильне забруднення у краплезбірнику	Не поставлені на місце канал цукру (на дверцятах)	Поставте його назад
	Неправильно встановлений вихід форсунки після чищення	Перевірте і замініть
Надто швидкий потік кави	Мелена кава надто груба	Відрегулюйте кавомолку
	Доза значно менше очікуваної	Відкалібруйте або перевірте налаштування рецепту
Сильне забруднення міксера	Швидкість вентилятора міксерна налаштована неправильно або не працює вентилятор	Оновіть налаштування
	Міксер не очищувався тривалий час	Витягніть і почистіть міксер
	Вихід швидкорозчинних продуктів знаходитьться у неправильному положенні	Замініть і відрегулюйте вихідний елемент
Продукт деактивований в інтерфейсі	Направляюча виходу контейнера для кавових зерен закрита після чищення	Перевірте і відкрийте

Проблема	Можливі причини	Спосіб усунення
Продукт деактивований в інтерфейсі	У контейнері кавові зерна (визначається датчиками системи)	Засипте кавові зерна
	Відповідні компоненти офлайн	Перевірте поради з усунення помилок, зверніться до відділу сервісного обслуговування Jetinno
Розчинний напій не смачний	Засипані неправильні інгредієнти	Перевірте і оновіть
	Неправильні налаштування IPD	Оновіть налаштування IPD
	Вихід контейнера знаходиться у неправильному положенні	Відрегулюйте кут виходу
	Доза надто мала відповідно до налаштувань	Повторіть калібрування контейнера
Кавовий напій не смачний	Неправильне налаштування об'єму порошку або води	Перевірте налаштування, пов'язані з рецептотем
	Низька якість кавових зерен або меленої кави	Замініть кавові зерна або мелену каву
	Витік з кільцевих або призматичних ущільнень	Замініть кільцеві ущільнення
Малий об'єм кави	Витік з блока заварювання	Перевірте і повторно приєднайте блок заварювання
	Витік з трубок блока заварювання	Приєднайте заново
	Доза значно перевищує очікувану	Повторіть калібрування
Бойлер не наповнюється	Машина не використовується протягом тривалого часу	Перезавантажте машину
	При першому використанні машини присутнє повітря у водяній системі	Від'єднайте від джерела живлення і повторно спустіть повітря
Машина не відображує двовимірний код	Поганий внутрішній сигнал	Пересвідчіться, що машина підключена до мережі, підсильте сигнал
	Не працює карта 4G	Зверніться до відділу сервісного обслуговування Jetinno

17. Сертифікація

Машина відповідає таким стандартам

2002/95/EC (RoHS)

98/37/EC

73/23/EC + 93/68/CE, скасовані Директивою 2006/95/CE

89/336/EC + 92/31/CE + 93/68/CE, скасовані Директивою 2004/108/EC

90/128/EC, скасована Директивою 2002/72/CE

80/590/EEC і 89/109/EEC, скасовані Директивою 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

Наразі не здійснюється сертифікація CCC автоматичних машин на китайському ринку, а лише сертифікація CQC цієї продукції. Jetinno може лише надати звіт про інспекційну перевірку машини та відповідних частин, які контактують з харчовими продуктами.

Примітки



Посилання на сайт

Ця інструкція стосується моделі JL18

GAGGIA
MILANO

Dr.coffee

**PURIFY.
AGENT**

caffè
DORATO

 **Saeco®**



GIMOKA

Martino
Caffè

Felice Caffè

Caffè Poli



Dr.coffee

ristora

 **NECTA**

JETINNO®

**NERO
AROMA**
Caffè

 **Liberty's**

Виробник: Guangzhou Jetinno Intelligent Equipment Co., Ltd

Адреса: 4th Floor, Building A, Creative Park,

2 Taizhui Street, Science Park, Huangpu District,

Guangzhou, Guangdong, PRC, 510663

Телефони: (86) 020-32038721, (86) 400-017-9997

Сайт: www.jetinno.com

Виробник: Гуанчжоу Джетинно Інтелігент Еквайпмент Ко., Лтд

Адреса: 4-й поверх, будівля А, Творчий Парк, 2, вул. Тайжуй,

Науковий парк, район Хуанпу, Гуанчжоу, Гуандун, КНР, 510663

Телефони: (86) 020-32038721, (86) 400-017-9997

Сайт: www.jetinno.com

Імпортер: ТОВ «Компанія «Ліберті Україна»

Адреса: вул. Куренівська, буд. 2-Б, м. Київ, 04073, Україна, тел.: +38 (044) 468-42-45

www.uavending.com