

**Інструкція користувача**  
на комерційний кавовий автомат самообслуговування моделі **JL24**



Ця інструкція стосується моделі **JL24**.

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

## Зміст

<b>1. Вступ</b> .....	3
<b>1.1 Про цю інструкцію</b> .....	3
<b>1.2 Важливі попередження з техніки безпеки</b> .....	4
<b>1.3 Запасні частини</b> .....	5
<b>1.4 Утилізація пакувальних матеріалів</b> .....	5
<b>1.5 Утилізація машини</b> .....	6
<b>2. Про машину</b> .....	6
<b>2.1 Технічні параметри</b> .....	6
<b>2.2 Технічні особливості</b> .....	7
<b>2.3 Зовнішній вигляд машини</b> .....	8
<b>2.4 Екран продуктів</b> .....	9
<b>3. Транспортування і зберігання</b> .....	10
<b>3.1 Транспортування</b> .....	10
<b>3.2 Середовище зберігання і транспортування</b> .....	10
<b>4. Встановлення та введення в експлуатацію</b> .....	10
<b>4.1 Розміщення машини</b> .....	12
<b>4.2 Відкривання дверцят</b> .....	12
<b>4.3 Приєднання до джерела води</b> .....	13
<b>4.4 Приєднання до джерела живлення</b> .....	14
<b>4.5 Вимкнення живлення</b> .....	15
<b>5. Використання вперше</b> .....	15
<b>5.1 Заповнення контейнера</b> .....	15
<b>6. Введення в експлуатацію і калібрування</b> .....	16
<b>6.1 Метод регулювання помелу кавомолки</b> .....	16
<b>6.2 Калібрування кавомолки</b> .....	16

6.3	Калібрування контейнера для швидкорозчинних продуктів.....	18
6.4	Регулювання і випробування продуктів .....	19
7.	Налаштування режиму продажу і цін напоїв .....	20
7.1	Налаштування режиму продажу .....	20
7.2	Встановлення цін на напої .....	21
8.	Приготування напоїв .....	22
9.	Оновлення програмного забезпечення.....	23
10.	Чищення.....	23
10.1	Правила з безпечного промивання і чищення .....	24
10.2	Санітарна обробка .....	25
10.3	Зіпсовані харчові продукти .....	25
10.4	Основне чищення .....	25
10.5	Вказівки з чищення .....	25
10.6	Щоденне чищення.....	28
10.7	Регулярне чищення .....	31
10.8	Регулярне техобслуговування .....	35
11.	Встановлення застосунку.....	36
12.	Запобіжні заходи .....	38
12.1	Засоби для чищення .....	38
12.2	Санітарні правила.....	39
13.	Безпека і гарантія .....	41
14.	Часті запитання .....	42
15.	Сертифікація.....	44

# 1. Вступ

- Дякуємо вам за купівлю автоматичної кавомашини серії JL24! 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 Інтеліджент 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, призначені 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: телефон сервісної служби і сайт компанії, логотип компанії, вимоги до рецептури, розмір чашки та іншу важливу інформацію.

### 1.1 Про цю інструкцію

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

Нижче показані різні рівні безпеки:

- 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 дотримуйтеся 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 попередження з техніки безпеки**

- 1) Уважно ознайомтеся з цією інструкцією перед використанням.
- 2) Підключайте машину до правильної напруги, вказаної на паспортній табличці, та переконайтеся, 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 нахилийте 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) ⚠ Значок 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 мм<sup>2</sup>.

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 шланги, ущільнення тощо.

3) Дефекти, спричинені зношенням, не покриваються гарантією!

4) 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 JL24
Розміри	420 (Ш)*720 (В)*535 (Г) мм
Вага	45 кг
Номінальна напруга/частота	Місцева (220 В/50 Гц) / іноземна 110 В/60 Гц)
Загальна номінальна потужність	3000 Вт
Номінальний струм	16 А
Кабель живлення	> 1,5 м
Робоча температура/вологість	5 °С - 35 °С / 10% - 90%
Номінальний тиск	0,6 Мпа
Інтерфейс зв'язку	USB; WIFI; 4G
Екран	Сенсорний екран і дисплей 14"
Ємність контейнера для сухих продуктів	3*2 л з можливістю вибору
Ємність контейнера для кавових зерен	1,5 кг
Ємність краплезбірника	1,5 л



Назва параметру	Значення параметра
Ємність контейнера для відходів	50 кавових таблеток
Ємність бойлера	700 см3 / 2700 Вт
Висота виходу води	80 мм - 120 мм
Функція виявлення чашки	Є
Функція виявлення кавових зерен	Є
Клас IP-захисту	IPX1

## 2.2 Ключові параметри

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

## 2.3 Зовнішній вигляд машини

### Вигляд спереду

Контейнер для кавових зерен

Сенсорний екран

Корпус

Вихід видачі напою

Краплезбірник

Ніжка

### Вид ззаду

Паспортна табличка

MDB-порт

Вентиляційний отвір

Роз'єм живлення водяного насоса і впуск води

Вихід приєднання до водопроводу

Вимикач живлення

## 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.

#### Увага

Щоб уникнути пошкодженнь:

- Транспортуйте машину у вертикальному положенні;
- Допускається штабелювання двох машин у зовнішній упаковці для транспортування;
- Не ставте предмети більше 5 кг зверху на машину.
- Уникайте перекидання і падіння машини під час транспортування.

### 3.2 Середовище зберігання і транспортування

#### Увага

*Небезпека пошкодження під впливом високих температур!*

Щоб уникнути пошкодження машини, дотримуйтеся таких вказівок:

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

## 4. Встановлення та введення в експлуатацію

#### Увага

Встановлювати машину можна лише персоналу, який пройшов професійне навчання!

- Перед встановленням переконайтеся, що машина не була пошкоджена. Деякі пошкодження можуть бути прихованими.
- У разі виявлення пошкодження зверніться до транспортної компанії, щоб

заявити рекламацию та повідомити про післяпродажне обслуговування!

➤ Підготуйте транспортне обладнання перед встановленням машини!

### **? Примітка**

➤ Перевірте тип підключення води до машини перед встановленням. Машина може працювати з бутильованою водою і питною водою з крана.

➤ Можна використовувати стандартну бутильовану воду! Якщо машина підключена напряму до водопровідної води, перевірте, щоб тиск води був у діапазоні від 0,5 до 6 бар. В середині машини знаходиться невеликий водяний бачок для видалення повітря з води, щоб уникнути впливу на точність температурного управління бойлера.

### **Дотримуйтеся такої процедури при першому використанні:**

- Поставте машину у робочому приміщенні, розпакуйте її, відкрийте дверцята ключем;
- Перевірте внутрішню частину машини;
- Зніміть папір з виходу порошку кавомолки і з контейнера.
- Встановіть антену
- Поставте бутель або приєднайте машину до водопроводу;
- Заповніть ємності;
- Приєднайте машину до джерела живлення;
- Виконайте необхідні налаштування залежно від потреб клієнта

### **? Примітка**

➤ 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.

➤ Переконайтеся, 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°.

➤ 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 дотримуйтеся 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



Відкрийте машину ключем та пересвідчіться у відсутності пошкоджень всередині машини. Витягніть ніжки машини, щоб встановити їх на дно машини.

### **? Примітка**

- Відкривати машину дозволяється лише спеціалізованому персоналу!
- Jetinno не нестиме відповідальності за пошкодження, спричинені навмисним пошкодженням або недотриманням цих інструкцій з техніки безпеки і приміток.

## **4.3 Приєднання до джерела води**

Є два способи приєднання до джерела води: бутильована вода і комунальний водопровід. Нижче описаний спосіб підключення до комунального водопроводу.

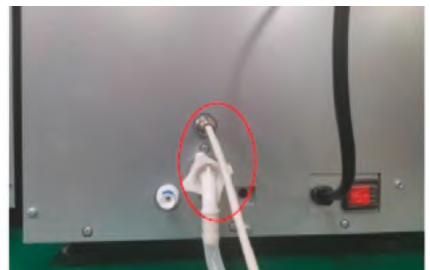


Зніміть блакитну кришку, натисніть на гнучку поверхню швидкорознімного з'єднання, стягніть пробку, вставте трубку подачі питної води у швидкорознімне з'єднання, надіньте назад блакитну кришку та відкрийте клапан впуску води.

Нижче показаний спосіб приєднання до бутля.



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.

### **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.
- Жорсткість води не повинна перевищувати 8 °DH. В іншому разі рекомендується встановити водяний фільтр.

## **4.4 Приєднання до джерела живлення (запуск машини)**

### **Увага**

- Неправильна напруга може пошкодити машину!
- У різних країнах використовуються різні напруги!
- Переконайтеся, що ваша машина розрахована на підключення до місцевої електричної мережі. Рекомендації щодо напруги живлення і частоти наведені на паспортній табличці машини.

### **Увага**

- Небезпека пошкодження машини через коливання напруги!
- Не підключайте машину до мережі, в якій можливі коливання напруги.
- Електрична розетка повинна бути заземлена.
- Забезпечте, щоб вилка завжди була легкодоступною, щоб можна було швидко від'єднати машину від джерела живлення у разі потреби.



#### 4.4.1 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.


#### 4.5 Вимкнення живлення

При зміні місця встановлення або якщо машина тривалий час не використовується, щоб уникнути замерзання води у водяному бачку і у бойлері, водяний бачок і бойлер потрібно спорожнити перед вимкненням машини. Інакше можливий витік води всередині машини, який може пошкодити її.

В машині є програми для повністю автоматичного чищення, спорожнення бойлера і спорожнення водяного бачка (див. розділи 10.6.1 та 10.6.2).

#### **Обережно**


*Небезпека отримання опіку.*

 При від'єднанні трубок або з'єднань враховуйте можливість розприскування гарячої води, яка може спричинити опіки!

## 5. Використання вперше

### 5.1 Заповнення контейнерів

1. Відкрийте дверцята машини ключем.
2. Надіньте маску і одноразові рукавиці, придатні для роботи з харчовими продуктами.
3. Поверніть вихід порошку контейнера вгору і зніміть контейнер.

4. Відкрийте верхню кришку контейнера та додайте відповідний продукт; натисніть на екрані на , введіть вагу доданого матеріалу у спливаючому діалоговому вікні [Наповнення] .
5. Поставте контейнер назад в машину, поверніть позначку контейнера так, щоб вона була обернена до середини міксеру.

### Примітка

- При першому заповненні машини або після чищення контейнера потрібно натиснути [Рецепт] → вибрати [Мокко] → [Розпочати приготування], щоб приготувати напій, після чого вилити його. Це потрібно, щоб перевірити заповнення виходу контейнера і видачу напою згідно з рецептом.
- Машина зможе нормально працювати лише при своєчасному поповненні швидкокорозчинних продуктів.



## 6. Введення в експлуатацію і калібрування

### 6.1 Метод регулювання помелу кавомолки

Регулювання помелу відповідно до трафаретної схеми регулювання помелу.

Перед засипанням кавових зерен, спочатку поверніть круглу ручку за годинниковою стрілкою у положення збігу з диском (при прикладанні нормального крутного 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), у процесі калібрування залежно від грубості порошку, а потім виконайте тонке налаштування (обертання за годинниковою стрілкою – тонший помел, проти годинникової стрілки – грубіший помел).

### 6.2 Калібрування кавомолки

Калібрування виконується для врахування фізичних властивостей контейнерів для швидкокорозчинних 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**

- Через щільність кавових зерен, суміші, просмаження, тиску, налаштувань кавомолки та інші фактори то при кожній заміні контейнера для кавових зерен, кавомолки, при використанні кавових зерен іншого виробника потрібно заново проводити калібрування. Під час калібрування кількість кавових зерен у контейнері повинна бути більше 500 г.

Після регулювання кавомолки потрібно відкалібрувати кількість меленої кави. Натисніть і утримуйте палець у верхньому лівому куті екрану, введіть пароль у спливаючому діалоговому вікні, пароль адміністратора: jп9527 або пароль техобслуговування: 9527. Перейдіть на екран "**Кавомашина**".



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

- Зважте отриману мелену каву, введіть число грам на сенсорному екрані в меню "Видача" і натисніть "Зберегти".
- Поставте пусту чашку на електронні ваги для обнуління 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.

### 6.3 Калібрування контейнера для швидкорозчинних продуктів

Калібрування контейнерів – це програма вимірювання швидкості видачі з контейнерів для швидкорозчинних продуктів певного швидкорозчинного продукту. Перед калібруванням потрібно підготувати електронні ваги і чашки, причому метод калібрування такий же, як і описане вище калібрування кавомолки.

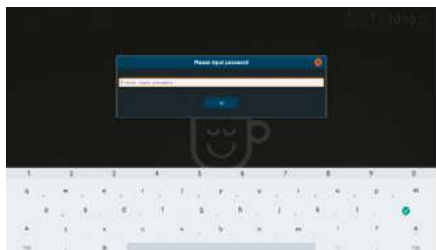
#### **Важливо**



- Якщо не проводити калібрування, видача буде працювати неправильно.
- Перед калібруванням натисніть "Стартовий тест", щоб заповнити вихід контейнера. Неповне заповнення виходу призведе до неправильного калібрування.

#### **Примітка**


- 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 щонайменше 1/3 об'єму контейнера під час калібрування.

Відкрийте ключем дверцята машини. Натисніть і утримуйте палець у верхньому лівому куті екрану, введіть пароль у спливаючому діалоговому вікні, пароль адміністратора: jп9527 або пароль техобслуговування: 9527. Перейдіть на екран "Кавомашина".



- У меню "Статус" – "Робота з контейнерами" – "Наповнення" натисніть , у спливаючому діалоговому вікні "Наповнення" введіть вагу молочного порошку, засипаного до контейнера, натисніть "Зберегти".
- Зніміть міксер під контейнером, підготуйте чашку і електронні ваги, поставте чашку на електронні ваги для обнуління показників (тарування). Поставте чашку під вихід контейнера.
- У меню "Статус" – "Робота з контейнерами" – "Калібрування" знайдіть колонку молочного порошку, натисніть на піктограму калібрування ; у спливаючому діалоговому вікні "Час видачі" (у діапазоні від 1 до 10 секунд, зазвичай 2-3 секунди) натисніть "Стартовий тест". Машина автоматично видасть порошок. Після видачі поставте чашку з порошком на електронні ваги для обнуління показників, потім поставте чашку під вихід контейнера, знову натисніть "Стартовий тест", після закінчення видачі знову зважте електронними вагами, введіть число грам на сенсорному екрані в меню "Видача", після чого натисніть "Зберегти".
- Поставте пусту чашку на електронні ваги для обнуління показників, поставте її під виходом контейнера, 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.
- Повторіть описану вище процедуру для решти 2 контейнерів.

### Примітка

-  За аналогією метод калібрування цукру, какао такий же, як і для швидкорозчинних продуктів. Калібрування потрібно проводити при встановленні нових контейнерів, двигунів, засипанні інших швидкорозчинних продуктів або при встановленні нової машини. Повторне калібрування не потрібне при досипанні тих самих швидкорозчинних продуктів.

## 6.4 Керування рецептами та випробування

Натисніть пальцем у верхньому лівому куті екрана і утримуйте його, у спливаючому діалоговому вікні введіть пароль: jn9527; натисніть "Рецепт". Виберіть відповідний продукт у лівому списку рецептів. Можна відрегулювати кількість води, об'єм/вагу інгредієнта, швидкість перемішування, час затримки. Після завершення внесення змін натисніть "Зберегти", натисніть "Почати приготування", щоб приготувати напої.



На сторінці "Керування рецептами" можна додати рецепт, видалити рецепт, почати приготування, зберегти рецепт, зберегти продукт, імпортувати рецепт, експортувати рецепт і редагувати рецепти. Ці функції виконуються відповідними модулями.

## 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 jп9527;
2. Натисніть на кнопку [Конфігурація оплати], щоб встановити режим оплати у спливаючому вікні.
3. Натисніть [QR-код] -> можна обрати [WeChat], [Alipay] та інші способи оплати.
4. Активується кнопка [Безкоштовно], що означає, що активується безкоштовний режим, і жодна оплата не потрібна.
5. Активується кнопка Готівка MDB, Безконтактна картка MDB, тобто активується платний режим, для видачі напоїв за них потрібно заплатити.
6. У безкоштовному режимі слід активувати офлайн режим [Список серверів]. У платному режимі слід вимкнути офлайн режим, щоб забезпечити нормальне підключення до мережі.

## 7.2 Встановлення цін на напої

Меню машини дає змогу адміністратору встановлювати різні ціни для кожного напою. Введіть пароль для входу до меню. Адміністратор може встановлювати ціну для кожного напою, взяти готовий продукт, змінити назву продукту, картинку напою, встановити знижку.



Натисніть на **"Регулювання ціни набору"**, виберіть все, скасуйте вибір, натисніть **ОК**, щоб відрегулювати ціну всіх продуктів; встановіть ціну окремого продукту, натисніть на ціну продукту, після чого можна встановлювати його ціну окремо. Натисніть **"Звичайний"**, у випадковому меню можна вибрати Гарячий, Звичайний, Готовий.

Керування напоями: додати нові напої, видалити набір, змінити ціну набору, імпортувати напої, експортувати напої, редагувати і видалити окремий напій.

## 8. Приготування напоїв

1. Виберіть напій у інтерфейсі користувача.
2. Відрегулюйте смак на сенсорному екрані (три рівні), 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



1. Сторінка списку продуктів: відображаються всі доступні напої.



2. Регулювання смаку: концентрація кави, може вільно регулюватися, після регулювання натисніть **OK**.



Сторінка оплати: Готівка MDB, Безконтактна картка MDB

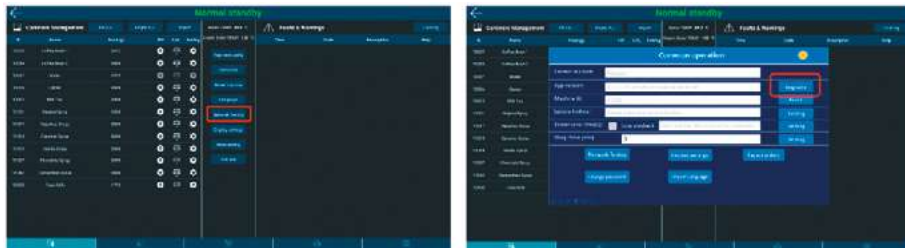


Сторінка приготування продукту: після виконання оплати на екрані з'являється повідомлення "**Ваш напій готується**".



## 9. Оновлення програмного забезпечення

Місьцеве 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"** у меню; з'явиться наступне спливаюче вікно, виберіть **"Локальне оновлення застосунку"** > виберіть пакет програмного забезпечення для оновлення, натисніть **"ОК"**, щоб розпочати процес оновлення програмного забезпечення.

### **? Примітка**

➤ Не вимикайте живлення під час процесу оновлення, програма автоматично перезавантажиться після успішного оновлення. Просто зачекайте. Інструкції з встановлення і оновлення програмного забезпечення наведені у главі 11.

## 10. Чищення

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**

- Надто висока температура води може пошкодити пластикові деталі!
- 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!

## 10.1 Правила з безпечного промивання і чищення

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

### **Небезпечно**

- **Небезпека ураження електричним струмом!**
- Перш ніж ремонтувати машину, спочатку переконайтеся, що вона вимкнена, після чого витягніть вилку з розетки і лише тоді ремонтуйте її! У разі виходу з ладу системи живлення, не намагайтеся 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 дотримуйтеся 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 встромляйте пальці або руки у рухомі частини, попередньо не вимкнувши живлення машини.

### **Увага**

*Небезпека пошкодження!*

- Машину не можна мити водою або мийною 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.




## 10.2 Санітарна обробка

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

## 10.3 Зіпсовані харчові продукти


### **Обережно**

*Запобіжні заходи щодо сировини:*

-  Звертайте увагу на дату закінчення терміну придатності на упаковці продукту. Не використовуйте продукти, у яких наближається дата закінчення терміну придатності.
-  Використовуйте лише ті матеріали, які підходять для цієї машини.
-  Оберіть розчин для чищення, рекомендований у таблиці вказівок з чищення.

## 10.4 Основне чищення

### **Примітка**

-  Чищення потрібно проводити залежно від фактичного стану машини. Якщо мова не йде про особливу ситуацію, суворо дотримуйтеся інструкцій з чищення.

## 10.5 Вказівки з чищення

### **Частота робіт з чищення і техобслуговування.**

"А" Протерти вологою ганчіркою

"Б" Почистити мокрою ганчіркою з дезінфікуючим засобом (при використанні дезінфікуючого засобу потрібно дотримуватися інструкцій 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 піраку	За потреби
Відходи	Краплезбірник	Всі	В				
Міксер	Нижня кришка впускного отвору пари міксера	Всі		В			
	Верхня кришка впускного отвору пари міксера	Всі		В			
	Краплезбірник міксера	Всі		В			
	Кришка міксера	Всі		Д			
	Корпус міксера	Всі		Д			
	Фіксує кільце міксера	Всі		Д			
	Нерухоме гніздо міксера	Всі		Д			
	Впускний отвір міксера	Всі			А		
	Кришка ущільнювача міксера	Всі		А			
	Крильчатка міксера	Всі		Д		Е	3Е
	Кільцеве ущільнення	Всі			А	Е	3Е
	Призматичне ущільнення	Всі			А	Е	3Е
	Вихідний кронштейн	Всі		А		Б	
Вихідний елемент	Дно вихідного кронштейна	Всі		А		Б	
	Вихідний тримач	Всі		А		Б	
	Вихідний елемент	Всі	А			Б	
	Трубка змішувача	Всі		Д			
Контейнер	Вихід контейнера	Всі	В			Д	3Е
	Контейнер швидкорозчинних продуктів	Всі				Б	3Е
	Контейнер кавових зерен	Всі				Б	
	Вихід кавомолки	Всі				Д	
	Перегородка кавових зерен	Всі				В	
Повітряний блок	Повітряний канал	Всі				Б	
	Водяний бачок	Всі				Д	3Е
	Канал висушування блока заварювання	Всі				Б	
Блок	Зовнішня частина блока	Всі	А				
	Трубка видачі кави	Всі		А			
	Фільтр верхнього поршня	Всі	А			Д	
	Запобіжний гвинт	Всі	А				
	Фільтр нижнього поршня	Всі	А				
	Нижній гвинт	Всі	А				
	Тримач нижнього поршня	Всі					
	Головка нижнього поршня	Всі					
Трубка	Всі			Г			

Обсяг	Елемент	Конфігурації	Вимога				
			Щодня	Щотижня	Щомісяця	Кожні півроку	За потреби
Блок	Чайник (заварювальний циліндр)	Всі			Г		
	Форсунка FBT	Всі			Г		
	Трубка FBT	Всі			Г		
Дверцята	Канал цукру (Gate Candy)	Всі				Д	
	Краплезбірник	Всі	В				
	Піддон захисту чашок	Всі	В				
	Тримач чашок	Всі	В				
	Бічні частини дверцят	Всі	В				
	Скляний екран	Всі	В				
Система гарячої води	Нагрівальний елемент з позитивним температурним коефіцієнтом	Всі	А				3Е
	Бойлер	Всі					3Е
	Клапан	Всі					3Е
	Супутні частини	Всі					3Е
	Малий водяний бачок	Всі				Д	
Молочна система	Чищення молочних ємностей	Всі	Г				
	Всередині блока охолодження	Всі	А				
	Зовні блока охолодження	Всі		А			
	Розморожування пристрою охолодження	Всі		А			
Опціональні частини	Водяна система (насос)	Всі					А
	Донна накладка	Всі					А
	Інші	Всі					А
	УФ-лампа	Моделі з УФ-лампкою				2Е	
Витратні матеріали	Контейнер для швидкорозчинних продуктів (порошку)	Всі					Є
	Контейнер для засипання кави (кавових зерен)	ESFB,BTCFB, 2xES					Є
	Gate Candy	2xES,ESFB					Є
	Бачок (чашка)	Всі					Є

### Запобіжні заходи при чищенні кавомашини:

1. При протиранні машини за допомогою засобу для чищення 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 протріть ганчіркою, поки не буде чисто.
3. У випадку чищення 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.

## 10.6 Щоденне чищення

Щодня потрібно виконувати описані нижче роботи з щоденного чищення.

### 10.6.1 Чищення системи гарячої води

#### Ручне чищення:



Увійдіть у меню: "Закладка чищення" - "Модуль" – "Машина" – "Ручне чищення" – "Чищення одним натисканням" / "Швидке чищення". Чищення одним натисканням – це одночасне чищення всієї водяної системи, включаючи трубки. "Швидке чищення" – це чищення модуля, обраного у спливаючому меню.



Чищення блока заварювання: "Модуль" – Ручне чищення блока заварювання 1" – "Швидке чищення".

Чищення міксера: "Модуль" – Ручне чищення міксера 1/2" – "Швидке чищення".

### Автоматичне чищення:

Частота чищення: встановіть інтервал автоматичного промивання і періодичного чищення. Можна обрати: всю машину, блок заварювання/чайник, міксер, молочну систему.

Встановіть інтервал чищення (наприклад, при встановленні 2 годин і 30 хвилин машина буде автоматично очищуватися після кожних 2 години 30 хвилин). Можна встановити попередження про регулярне чищення (з понеділка по неділю, в якості часу для автоматичного чищення можна обрати певний час дня).



Встановлення автоматичного чищення всієї машини



Встановлення автоматичного чищення блока заварювання



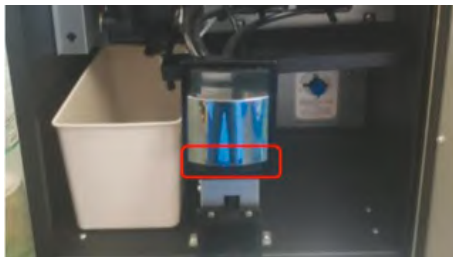
Встановлення автоматичного чищення міксера

### 10.6.2 Чищення виходів видачі напоїв

Скористайтесь рушником для чищення отвору видачі.

#### ? Примітка

Після чищення отвору видачі натисніть промивання одним натисканням, щоб виконати його промивання. Це необхідно для підтримання харчової гігієни.



### 10.6.3 Чищення краплезбірника і контейнера для відходів



Стисніть пальцями виступи з обох боків і витягніть краплезбірник і контейнер для відходів з машини. Викиньте кавову гущу, використану заварку, ретельно почистіть чистою водою з побутовим засобом для чищення. Після промивання витріть краплезбірник і контейнер для відходів насухо чистим рушником. Поставте краплезбірник і контейнер для відходів назад у машину.

### 10.6.4 Чищення міксера







Витягніть силіконову трубку міксера. Поверніть червону круглу ручку проти годинникової стрілки до клацання. Потягніть міксер назовні. Зніміть верхню і нижню кришку. Почистіть кришку міксера, корпус міксера, притискне кільце, верхню і нижню кришки, протріть їх насухо і поставте на місце.

## 10.7 Регулярне техобслуговування

### 10.7.1 Чищення 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:

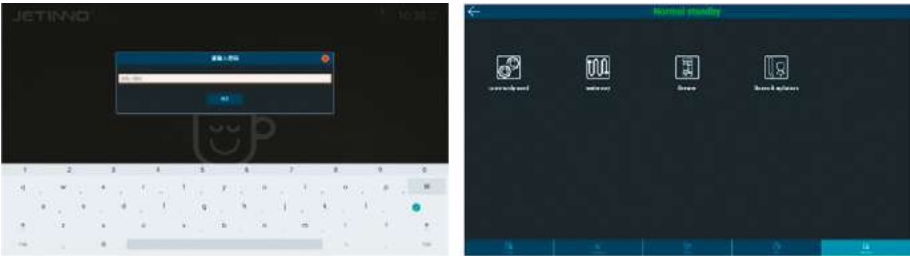
Увійдіть у меню машини, натисніть "Чищення" – модуль "Блок заварювання" – ручне чищення "Глибоке чищення". Введіть час просочування у спливаючому діалоговому вікні; відкрийте дверцята, спорожніть краплезбірник і контейнер для відходів, надягніть одноразові рукавиці, покладіть таблетки для чищення до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

### **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 напрямний 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 діалоговому вікні, увійдіть в меню машини; натисніть у нижньому правому куті екрана "Налаштування" -> "Блок заварювання" -> "Управління роботою блока заварювання" -> "Доза; Управління роботою блока заварювання" -> "Останнє стиснення, Управління роботою блока заварювання" -> "Останнє стиснення". Повторіть двічі.

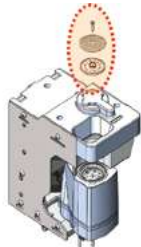




1. Зніміть трубку видачі кави, повернувши її назовні і потягнувши вертикально донизу;
2. Натисніть пальцем на кінець швидкорознімного з'єднання, щоб стиснути еластичну частину, і витягніть трубку. Пальцями потягніть замок, нахиліть донизу, витягніть назовні з блока заварювання. Видаліть кавовий порошок 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 засмічень
- 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 засмічень
- 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 швидкокорознімне 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 відображений режим очікування.

## 10.8 Регулярне техобслуговування

### 10.8.1 Спорожнення бойлера



Витягніть краплезбірник, відкрийте кран спуску, вставте краплезбірник, 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 три хвилини, закрийте дверцята машини і вимкніть живлення машини.

### 10.8.2 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, закрийте дверцята машини і вимкніть живлення машини.



#### Увага

- ⚠ При спорожненні бойлера і спусканні повітря остерігайтеся опіків!
- ⚠ При перенесенні на коротку відстань достатньо лише спустити повітря.
- ⚠ Бойлер потрібно спорожнювати, коли він не використовується тривалий час або при транспортуванні за межі приміщення!

# 11. Встановлення застосунку

## 1. 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	
ESF87C-PI_2017_12_06_17_59.product	2017/12/6 17:59	PRODUCT 文件	3 KB
ESF87C-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

2. Відкрийте дверцята машини, вставте флеш-карту з програмою у USB-порт машини.

3. У меню машини натисніть **"Статус"**, потім натисніть **"Вийти з застосунку"**, поверніться до інтерфейсу системи Android та деінсталюйте стару версію застосунку (перед деінсталяцією переконайтеся, що дверцята машини відкриті)

4. Встановіть застосунок

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



Натисніть **"Файли"**



Натисніть **"Локально"**



Натисніть на значок вставленої вами флеш-карти.

Натисніть і утримуйте папку **"Jetinno"**, натисніть на кнопку копіювання у верхньому правому куті.

Вставте скопійовану папку **"Jetinno"** за таким шляхом: **"Управління файлами"** - **"Локально"** - **"Внутрішня пам'ять"** і перезапишіть поверх попередньої папки 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 діалоговому вікні, після чого натисніть **"Завершити"**, щоб імпортувати рецепт.



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



Введіть ємність кожного контейнера та виконайте калібрувальний тест (див. розділи 6.2 і 6.3). Натисніть "Додаткові операції", знайдіть номер машини на паспортній табличці (останні п'ять цифр номера машини), введіть номер машини у полі "номер машини".

## 12. Запобіжні заходи

### 12.1 Засоби для чищення



#### 12.1.1 Використання

Вдихання засобу для чищення може призвести до отруєння. Дотримуйтеся 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 накипу дозволяється використовувати лише за призначенням (див. етикетку).
- Не їжте 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).

### 12.1.2 Зберігання

Дотримуйтеся 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.
- Дотримуйтеся відповідних норм законодавства щодо зберігання хімікатів (засобів для чищення).

### 12.1.3 Утилізація

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

## 12.2 Санітарні правила

### 12.2.1 Вода



Враховуйте небезпеку для здоров'я через неправильне використання води.

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

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

### 12.2.2 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 відкриття упаковки її потрібно щільно закрити, щоб продукт залишався свіжим і щоб уникнути забруднень.

### 12.2.3 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 відкриття упаковки її потрібно щільно закривати, щоб продукт залишався свіжим і щоб уникнути забруднень.

## 13. Безпека і гарантія

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

Дотримуйтеся інструкцій.

Місце встановлення потрібно підтримувати сухим і захищеним від води, суворо 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 частин 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.

## 14. Часті запитання

Проблема	Можливі причини	Спосіб усунення
Надто повільний потік з виходу видачі кави	Мелена кави надто дрібна	Відрегулюйте кавомолку
	Доза значно перевищує очікувану	Відкалібруйте після заміни кавових зерен
	Засмічений фільтр блока заварювання кави	Замініть фільтр
	Витік зі з'єднань після чищення блока заварювання	Перевірте і приєднайте заново
Сильне забруднення у краплезбірнику	Витік з кільцевих або призматичних ущільнень блока заварювання	Замініть кільцеві ущільнення
	Не поставлений на місце канал цукру (на дверцятах)	Поставте його назад
Надто швидкий потік кави	Неправильно встановлений вихід форсунки після чищення	Перевірте і замініть
	Мелена кави надто груба	Відрегулюйте кавомолку
Сильне забруднення міксеру	Доза значно менше очікуваної	Відкалібруйте або перевірте налаштування рецепту
	Швидкість вентилятора міксеру налаштована неправильно або не працює вентилятор	Оновіть налаштування
	Міксер не очищувався тривалий час	Витягніть і почистіть міксер
Продукт деактивований в інтерфейсі	Вихід швидкорозчинних продуктів знаходиться у неправильному положенні	Замініть і відрегулюйте вихідний елемент
	Направляюча виходу контейнера для кавових зерен закрита після чищення	Перевірте і відкрийте
	У контейнері закінчилися кавові зерна (визначається датчиками системи)	Засипте кавові зерна
Розчинний напій несмачний	Відповідні компоненти офлайн	Перевірте поради з усунення помилок, зверніться до відділу сервісного обслуговування Jetinno
	Засипані неправильні ігредієнти	Перевірте і оновіть

Проблема	Можливі причини	Спосіб усунення
Розчинний напій несмачний	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 несмачний	Після чищення відєднався нагрівач блока заварювання	Приєднайте нагрівач
	Помел кави	Змініть помел або відрегулюйте кавомолку
	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

## 15. 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.









Посилання на сайт

Ця інструкція стосується моделі JL24

**GAGGIA**  
MILANO



**GIMOKA**

**Dr.coffee**



**Martino**  
Caffè

**Felice**

**PURIFY**  
AGENT



**NECTA**

**ristora**

caffè  
**DORATO**

**Dr.coffee**

**JETINNO®**

**Saeco®**

**NER**  
**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 Еквіпмент 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**