

КАВОМАШИНА JL28

Керівництво з
експлуатації та
технічного
обслуговування.

JETINO



ЗМІСТ

1. Вступ.....	3
1.1. Огляд інструкції.....	3
1.2. Важливі рекомендації з техніки безпеки	4
1.3. Запасні частини.....	4
1.4. Утилізація упаковки.....	5
1.5. Утилізація кавової машини	5
2. Опис кавової машини	6
2.1. Технічні характеристики	6
2.2. Основні функції машини.....	6
2.3. Зовнішній вигляд та конструкція.....	7
2.4. Екран та інтерфейс продуктів	8
3. Транспортування і зберігання	9
3.1. Транспортування машини.....	9
3.2. Умови зберігання та транспортування.....	9
4. Монтаж і налаштування.....	9
4.1. Вибір місця для установки.....	10
4.2. Відкриття дверцят машини.....	10
4.3. Підключення до водопостачання	10
4.4. Підключення до джерела електроживлення	11
4.4.1. Підключення до мережі електроживлення	11
4.5. Вимкнення електроживлення.....	12
5. Перший запуск	12
5.1. Додавання кавових зерен та інших інгредієнтів у контейнер.....	12
6. Налаштування та калібрування.....	12
6.1. Спосіб регулювання грубого і тонкого помелу кавомолки EK7.....	12
6.2. Метод регулювання помелу кавомолки.....	13
6.3. Калібрування кавомолки.....	13
6.4. Калібрування контейнера для швидкорозчинних продуктів	14
6.5. Тестування та налаштування продуктів.....	15
7. Налаштування режиму продажу і цін напоїв	16
7.1. Налаштування режиму продажу	16
7.2. Встановлення цін на напої.....	16
8. Приготування напоїв.....	17
9. Оновлення програмного забезпечення	18
10. Використання мобільного застосунку.....	19
11. Функція перезапуску додатку	19

12.	Чищення та технічне обслуговування	19
12.1.	Загальні правила безпечного чищення та промивання.....	20
12.2.	Санітарна обробка	20
12.3.	Утилізація зіпсованих харчових продуктів	20
12.4.	Основне чищення.....	20
12.5.	Інструкції по чищенню.....	21
12.6.	Щоденне чищення.....	22
12.6.1.	Промивання та очищення системи гарячої води	23
12.6.2.	Промивання та очищення виходів для напоїв	23
12.6.3.	Промивання та очищення краплезбірника	24
12.6.4.	Зняття, очищення та промивка міксеру	24
12.6.5.	Чищення дверцят для видачі напоїв	24
12.7.	Періодичне технічне обслуговування	25
12.7.1.	Очищення заварного блоку	25
12.7.2.	Спорожнення бойлера	28
12.7.3.	Випуск повітря з системи	28
13.	Встановлення застосунку	28
14.	Запобіжні заходи	30
14.1.	Використання засобів для чищення	30
14.1.1.	Рекомендації з використання	30
14.1.2.	Правила зберігання засобів	31
14.1.3.	Утилізація засобів для чищення	31
14.2.	Санітарні вимоги для води, кави та порошкових продуктів ..	31
14.2.1.	Вода.....	31
14.2.2.	Кава	31
14.2.3.	Порошкові продукти	31
15.	Безпека і гарантія.....	32
16.	Часті запитання.....	33
17.	Сертифікація	34
17.1.	Машина відповідає таким стандартам	34

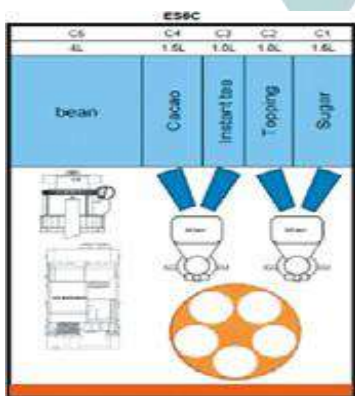
1. Вступ

- Дякуємо за придбання автоматичної кавомашини серії JL28! Перед початком використання уважно ознайомтеся з цією інструкцією, щоб забезпечити правильну експлуатацію та безперебійну роботу обладнання.
- Для гарантування ваших прав і безпеки перевірте пристрій на наявність можливих пошкоджень та відсутність комплектуючих. Якщо у вас виникнуть питання під час використання, звертайтеся до нас – ми зробимо все можливе, щоб забезпечити якісне обслуговування.
- Усі компоненти машини, включаючи апаратне та програмне забезпечення, є власністю компанії Guangzhou Jetinno Intelligent Equipment Co., Ltd. (Гуанчжоу Джетінно Інтеліджент Еквіпмент Ко. Лтд.). Забороняється копіювання, витяги або переклад цього документа без офіційного дозволу компанії Jetinno. Технічні характеристики та інформація в інструкції надані виключно для ознайомлення та можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

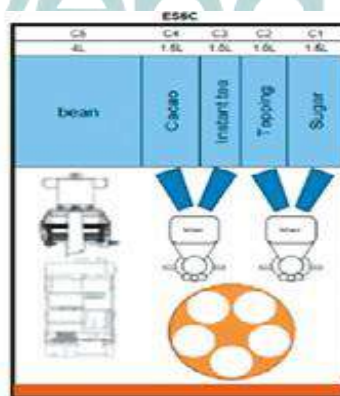
⚠ Попередження про небезпеку ураження електричним струмом

Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перед переміщенням або ремонтом пристрою обов'язково вимикайте його з мережі. У разі пошкодження кабелю для його заміни зверніться до виробника, спеціалістів технічного обслуговування або відповідного сервісного центру.

- Завчасно інформуйте компанію Jetinno Intelligent Equipment Company про необхідні заводські налаштування, такі як корпоративні платіжні акаунти WeChat і Alipay, контактний номер технічної підтримки, веб-сайт компанії, логотип, вимоги до рецептури напоїв та об'єму чашки.



JL28-ES5C-14-C80



JL28-ES5C-14-C80 (EK7)

1.1. Огляд інструкції

Цей посібник є довідковим матеріалом для спеціалістів із технічного обслуговування та містить інструкції щодо безпечного транспортування, встановлення, налаштування, обслуговування й ремонту кавомашини. У відповідних розділах наведено детальну інформацію про сервісне обслуговування, використання та регулярне чищення пристрою.


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

 **Обережно**

- Компанія JETINNO не несе відповідальності за тілесні ушкодження чи пошкодження обладнання, якщо вони сталися внаслідок недотримання правил безпеки або неправильного транспортування, монтажу, налаштування, програмування, обслуговування чи ремонту кавомашини та її комплектуючих.
- Будь-яке внесення змін у конструкцію машини суворо заборонене. У разі самовільної модифікації JETINNO не розглядатиме жодних претензій щодо несправностей.
- Використовувати слід лише запчастини та комплектуючі, офіційно схвалені JETINNO. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені порушенням цих вимог. Усі ризики бере на себе користувач.
- Завжди дотримуйтесь рекомендацій цього керівництва та інструкцій, нанесених безпосередньо на машині. Заборонено видаляти або закривати піктограми, символи та попереджувальні знаки.
- Технічне обслуговування, налаштування та ремонт пристрою можуть виконувати лише навчені та авторизовані спеціалісти.
- Змінювати технічні характеристики обладнання заборонено.

1.2. Важливі рекомендації з техніки безпеки

- 1) Ознайомтесь із цією інструкцією перед використанням пристрою.
- 2) Підключайте машину до електромережі з напругою, вказаною на паспортній табличці, та переконайтеся, що розетка має заземлення.
- 3) Не встановлюйте та не використовуйте кавомашину поблизу джерел тепла або відкритого вогню.
- 4) Перед чищенням або технічним обслуговуванням обов'язково вимикайте машину з електромережі.
- 5) Уникайте потрапляння бризок води на пристрій.
- 6) Не тягніть за кабель при від'єднанні вилки від розетки.
- 7) Не занурюйте машину чи її кабель у воду.
- 8) Якщо жорсткість води перевищує 8° DH, необхідно використовувати фільтр.
- 9) Встановлюйте машину тільки у вертикальному положенні, не нахилийте її. Під час монтажу не допускайте дітей до пристрою.
- 10) У разі пошкодження кабелю зверніться до виробника або сервісного центру для заміни.
- 11) Захищайте машину від впливу вологи, високих температур та інших несприятливих умов.
- 12) Використання кавомашини поза приміщенням суворо заборонене.
- 13) Технічне обслуговування, чищення та ремонт можуть виконувати лише спеціалісти сервісного центру.
- 14) Для стабільної роботи машини та продовження її терміну служби використовуйте тільки оригінальні запасні частини.
- 15) Еквіпотенційне з'єднання: якщо електричне обладнання потребує еквіпотенційного підключення, під'єднайте відповідні виходи машини до обладнання за допомогою мідних провідників перерізом 2,5–10 мм².
- 16)  Обов'язкове заземлення пристрою.

1.3. Запасні частини

- 1) Деякі деталі машини підлягають заміні через природне зношення, навіть за умови належного догляду та технічного обслуговування.
- 2) До таких елементів належать механічні компоненти та деталі системи гарячої води, зокрема ущільнення та шланги.
- 3) Гарантія не поширюється на несправності, спричинені природним зношенням.
- 4) Діагностикою та ремонтом машини мають займатися виключно кваліфіковані спеціалісти, які пройшли навчання у виробника. У разі несправності зверніться до офіційного дилера або сервісного центру JETINNO.

1.4. Утилізація упаковки

Упаковка кавомашини містить такі матеріали: картон, гофрокартон, оброблену деревину, полістирольні елементи та пластикову плівку.

Після розпакування рекомендується зв'язатися з місцевими комунальними службами, щоб утилізувати матеріали відповідно до екологічних норм, забезпечивши їхню переробку або безпечну утилізацію.

1.5. Утилізація кавової машини

Якщо термін експлуатації машини завершився, її можна повернути виробнику для переробки.

Оскільки пристрій містить компоненти, які можуть завдати шкоди навколишньому середовищу (зокрема електронні деталі), його слід утилізувати відповідно до чинних екологічних стандартів країни!



2. Опис кавової машини

2.1. Технічні характеристики

Назва параметру	Значення параметра
Модель	Серія JL28
Розміри	420 (Ш)*800 (В)*660 (Г) мм
Вага	60 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 °С -35 °С / 10%-90%
Номінальний тиск	0,6 Мпа
Інтерфейс зв'язку	USB; WIFI; 4G
Екран	Сенсорний екран і дисплей 14"
Ємність контейнерів для швидкорозчинних продуктів	2x2,6 + 2x1,7 л
Ємність контейнера для кавових зерен	1,5 кг
Ємність краплезбірника	>2 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	Немає
Функція виявлення кавових зерен	Є
Клас IP-захисту	IPX1

2.2. Основні функції машини

1. **Час приготування швидкорозчинного напою:** 30–45 с (об'єм – 220 мл).
2. **Час приготування еспресо:** до 45 с (об'єм – 30 мл). Час заварювання – 35 с.(конкретні налаштування можуть впливати на смак і швидкість приготування).
3. **Швидкість подачі гарячої води:** 10 мл/с.
4. **Час запуску кавомашини:** менше ніж 2 хв.
5. **Доступні методи оплати:** WeChat, Alipay, купюроприймач, монетоприймач, пристрій MDB.
6. **Інтерфейси зв'язку:** Wi-Fi (опціонально – 4G).
7. **Операційна система:** Android.

2.3. Зовнішній вигляд та конструкція

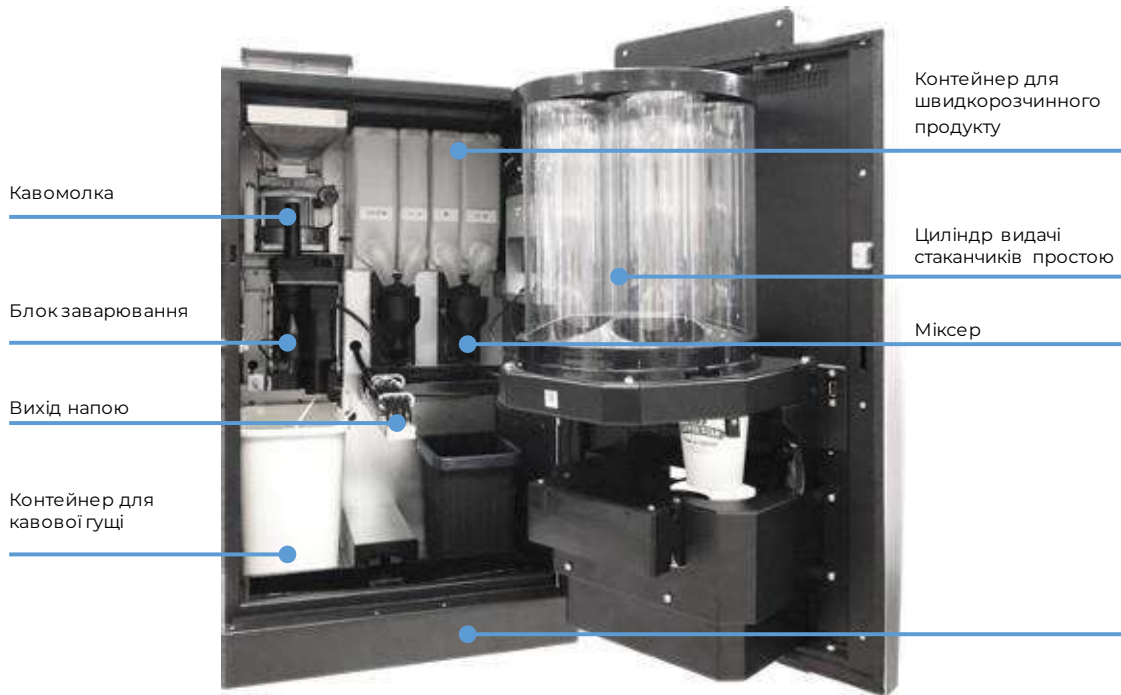
Вигляд спереду



Вигляд ззаду



Вигляд всередині



2.4. Екран та інтерфейс продуктів



3. Транспортування і зберігання

3.1. Транспортування машини

Апарат упаковується в пластиковий мішок, пінопласт і картонну коробку для захисту від пошкоджень, вологи та пилу.

Увага

Щоб запобігти пошкодженням:

- Транспортуйте апарат виключно у вертикальному положенні;
- Допускається транспортування двох апаратів у зовнішній упаковці шляхом штабелювання;
- Уникайте перекидання або падіння апарата під час перевезення.

3.2. Умови зберігання та транспортування

Увага

Ризик пошкодження через екстремальні температури!!

Щоб забезпечити безпечне зберігання та транспортування, дотримуйтеся наступних рекомендацій:

- Експлуатуйте апарат у температурному діапазоні від +5°C до +35°C. Замерзання при низьких температурах може спричинити серйозні несправності.
- Дотримуйтеся допустимої відносної вологості повітря: від 10% до 90%.
- Зберігайте апарат у сухому, чистому приміщенні при температурі від -10°C до +50°C.

4. Монтаж і налаштування

Увага

Монтаж обладнання дозволено лише кваліфікованому персоналу! Перед встановленням:

- Переконайтеся, що апарат не має зовнішніх чи прихованих пошкоджень.
- У разі виявлення дефектів зверніться до транспортної компанії для оформлення рекламції та повідомте службу післяпродажного обслуговування!
- Підготуйте необхідне транспортне обладнання для встановлення!

Примітка

- Перевірте тип підключення води до машини перед встановленням. Апарат може працювати як з бутильованою водою, так і з водопровідною.
- Якщо апарат підключається до водопроводу, перевірте, щоб тиск води знаходився в межах 0,5–6 бар. У середині апарата розташований невеликий водяний бачок для видалення повітря з системи, що забезпечує коректну роботу бойлера та точний контроль температури.

Перед початком роботи дотримуйтеся наступної процедури:

- Встановіть кавомашину у приміщенні, розпакуйте її та відкрийте дверцята за допомогою ключа;
- Огляньте внутрішні компоненти машини;
- Зніміть маскувальний папір із виходу порошку кавомолки та контейнера для продуктів.
- Встановіть антену
- Підключіть бутель з водою або під'єднайте машину до водопроводу;
- Заповніть необхідні ємності;

- Приєднайте машину до електромережі;
- Налаштуйте обладнання відповідно до потреб користувача

? Примітка

- Кавомашину слід встановлювати лише в закритих приміщеннях, уникаючи місць з прямими сонячними променями, сильними потоками повітря або можливим контактом з водою. Оптимальна температура для експлуатації – від +5°C до +35°C.
- Переконайтеся, що:
 - Вентилятор працює справно.
 - Відстань від задньої частини машини до стіни – не менше 50 см.
 - Вільний простір з боків – не менше 30 см.
 - Поверхня, на якій встановлено машину, рівна (допустимий нахил – не більше 2°).
- Після встановлення необхідно очистити робоче місце та утилізувати пакувальні матеріали.

4.1. Вибір місця для установки

Для переміщення використовуйте вилочний навантажувач або платформну вантажівку. Після транспортування розпакуйте машину та встановіть її на рівну, стабільну поверхню.

⚠ Важливо

Небезпека виходу з ладу!

Щоб уникнути несправностей, дотримуйтеся наступних правил:

- Розміщуйте машину у сухому, добре вентиляваному приміщенні.
- Забезпечте достатній простір для обслуговування та ремонту.
- Відстань від задньої частини машини до стіни повинна бути не менше 50 см (щоб запобігти перегину водопровідної трубки).

4.2. Відкриття дверцят машини

Вийміть ключ із задньої частини машини. Відкрийте дверцята та перевірте внутрішній стан пристрою. Витягніть та встановіть ніжки машини.

? Примітка

Відкривати машину дозволяється лише спеціалізованому персоналу!

- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені недотриманням правил безпеки або неналежною експлуатацією.

4.3. Підключення до водопостачання

Машини підтримує два варіанти підключення:



Занурюваний насос:

Вийміть насос із машини та опустіть його в бутель з водою.

Підключіть насос до впускного отвору машини та роз'єму живлення.



Вбудований насос:

Дістаньте білу трубку з машини.
Під'єднайте до неї силіконову трубку.
Вставте трубку у бутель з водою.

⚠ Важливо

- Джерело води повинно відповідати санітарним стандартам питної води GB5479.
- Регулярно перевіряйте стан водопровідних труб та виконуйте їх очистку.
- Переконайтеся, що з'єднання трубки з водопроводом герметичне.

❓ Примітка

➤ **Допустимий тиск води:** 0,5–6 бар. При низькому тиску слід використовувати додатковий насос.

4.4. Підключення до джерела електроживлення

i Увага

*Неправильна напруга небезпечна для машини!
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.

i 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.

4.4.1. Підключення до мережі електроживлення



Вставте вилку живлення в розетку.
Натисніть кнопку увімкнення на задній панелі машини.
Машина запускається за 2 хвилини (холодний старт).

4.5. Вимкнення електроживлення

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. Для автоматичного очищення та спорожнення скористайтесь вбудованими програмами (див. розділи 10.6.1 і 10.6.2).


⚠ Обережно

Небезпека отримання опіку.

➤ При від'єднанні водяних трубок можливе розприскування гарячої води, що може призвести до опіків!

5. Перший запуск

5.1. Додавання кавових зерен та інших інгредієнтів у контейнер

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.
4. Увійдіть до інтерфейсу машини,  натисніть « ». У спливаючому діалоговому вікні **[Наповнення]** введіть вагу доданого до контейнера матеріалу, натисніть **[Зберегти]** (див. розділи 6.3, 6.4).

? Примітка

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

6. Налаштування та калібрування

6.1. Спосіб регулювання грубого і тонкого помелу кавомолки EK7



Зніміть контейнер для кавових зерен;

Знайдіть місце, позначене червоним колом на зображенні;

Скористайтесь ключем для регулювання

(Обертання за годинниковою стрілкою – тонший помел, проти годинникової стрілки – грубіший помел)

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 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), 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 потрібне для точного врахування фізичних властивостей як контейнерів для розчинних продуктів, так і самого продукту — порошку або обсмажених кавових зерен. Перед початком обов'язково підготуйте електронні ваги та чашки.

⚠ Важливо

- Якщо не провести калібрування, машина може видавати неправильну кількість продукту!
- Перш ніж розпочати калібрування, виконайте "Стартовий тест" для заповнення виходу контейнера. Незаповнений вихід призведе до помилок у калібруванні.

? Примітка

- Кожен компонент (контейнер, двигун, тип зерен або порошку) має свої особливості, тому калібрування потрібно виконувати повторно після їх заміни. Рівень продукту в контейнері має бути не менше 1/3 об'єму.

Процедура калібрування кавомолки:

1. Доступ до налаштувань

Натисніть і утримуйте палець у верхньому лівому куті екрана, у спливаючому вікні введіть пароль:

- для адміністратора: jn9527
- для техобслуговування: 9527. Перейдіть до меню «Кавомашина».

2. Введення ваги кавових зерен

Меню **Статус** → **Робота з контейнерами** → **Наповнення**

Виберіть контейнер для зерен, натисніть іконку 🍷, у вікні введіть фактичну вагу засипаних зерен, натисніть **Зберегти**.

3. Первинне очищення

Меню **Статус** → **Робота з контейнерами** → **Калібрування**

Виберіть колонку кавових зерен, натисніть іконку ⚙. У вікні "Час видачі" (1–10 сек., зазвичай 2–3 сек.) двічі натисніть **Стартовий тест**. Отриману каву — викиньте.

4. Вимірювання виданої кави

Поставте порожню чашку на ваги для обнулення (тарування), потім під вихід кавомолки. Знову натисніть **Стартовий тест**.

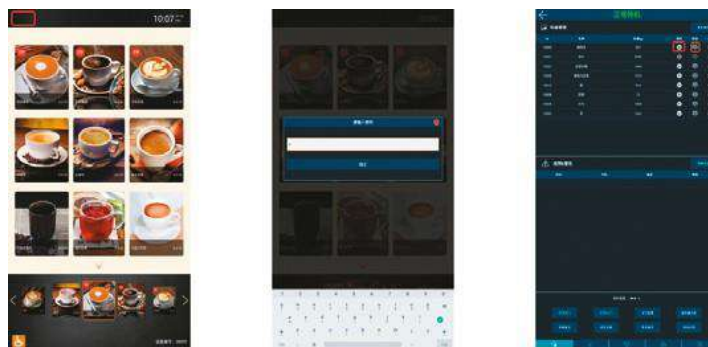
Зважте отриману мелену каву та введіть її масу у полі **Видача**, натисніть **Зберегти**.

5. Перевірка точності

Повторіть тест: чашка → ваги (тарування) → під кавомолку → **Стартовий тест**.

Зважте результат та порівняйте з попередньою введеною вагою.

- Якщо різниця в межах $\pm 0,3$ г/сек. — калібрування коректне.
- Якщо більша — повторіть процес до досягнення точності.



6.4. Калібрування контейнера для швидкорозчинних продуктів

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

⚠ Важливо

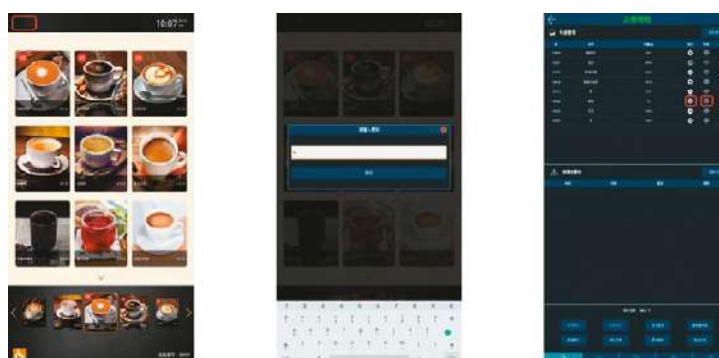
➔ Якщо не проводити калібрування, машина буде неправильно працювати з швидкорозчинними продуктами. Перед калібруванням поставте чашку під вихід контейнера, натисніть **"Стартовий тест"**, щоб заповнити вихід контейнера; виконайте цю операцію більше двох разів, тому що неповне заповнення виходу призведе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

? Примітка

➔ Оскільки кожна деталь і тип порошку мають різні фізичні властивості, після кожної заміни контейнера, двигуна або виду порошку необхідно повторно провести калібрування. При цьому рівень порошку в контейнері повинен бути не менше ніж 1/3 його об'єму.

Натисніть і утримуйте палець у верхньому лівому куті екрана, у вікні, що з'явиться, введіть пароль: для адміністратора — **jn9527**, для сервісного доступу — **9527**.

Перейдіть на екран **«Кавомашина»**.



1. У меню **Статус – Робота з контейнерами – Наповнення** натисніть кнопку. У спливаючому вікні **«Наповнення»** введіть вагу молочного порошку, який був засипаний у контейнер, та натисніть **«Зберегти»**.
2. Зніміть міксер під контейнером, підготуйте чашку та електронні ваги. Поставте чашку на ваги та обнулите показники (тарування). Після цього розмістіть чашку під виходом контейнера.
3. У меню **Статус – Робота з контейнерами – Калібрування** знайдіть колонку для молочного порошку, натисніть піктограму калібрування. У вікні **«Час видачі»** (від 1 до 10 секунд, зазвичай 2–3 с) натисніть **«Стартовий тест»**. Машина автоматично подасть порошок. Після завершення видачі поверніть порошок назад у контейнер. Знову поставте чашку на ваги для обнулення, а потім назад під вихід контейнера. Повторно натисніть **«Стартовий тест»**, після завершення — зважте виданий порошок. Введіть кількість грамів на екрані в полі **«Видача»** та натисніть **«Зберегти»**.
4. Візьміть порожню чашку, знову обнулите її на вагах, поставте під вихід контейнера для іншого продукту, повторіть **«Стартовий тест»**, зважте порошок, що випав. Порівняйте фактичну вагу з даними в меню **«Видача»**. Якщо похибка в межах $\pm 0,3$ г/сек — це норма. Якщо відхилення більше — повторюйте калібрування за описаним алгоритмом, поки вага не буде відповідати встановленим нормам.
5. Калібрування для інших контейнерів із порошковими продуктами виконується аналогічно до молочного порошку.

6.5. Тестування та налаштування продуктів

Натисніть та утримуйте палець у верхньому лівому куті екрана, у вікні, що з'явиться, введіть пароль **jn9527**. Перейдіть до розділу **«Рецепт»**. У вікні редагування рецептів відображаються всі наявні рецепти. Виберіть потрібний продукт. У меню налаштувань рецепта можна змінювати: кількість води, дозування інгредієнтів, швидкість змішування, час затримки. Після змін натисніть **«Зберегти»**, а потім **«Почати приготування»** для перевірки рецепту.



У цьому меню також доступні дії:

- налаштування, додавання та видалення рецептів;
- запуск приготування;
- збереження рецепту або продукту;
- імпорт/експорт;
- редагування;
- розширені налаштування.

Розширені налаштування дозволяють тонко регулювати параметри в межах одного рецепта, наприклад: співвідношення води до розчинного продукту, параметри блока заварювання кави або 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 і утримуйте палець у верхньому лівому куті екрана, у спливаючому вікні введіть пароль **jн9527**.
2. Перейдіть до меню **«Конфігурація оплати»** для встановлення режиму продажу.
3. Якщо активовано кнопку **«Безкоштовно»** — працює безкоштовний режим, оплата не потрібна.
4. Якщо обрано **MDV Готівка** або **MDV Безконтактна картка** — активується платний режим, оплата за напій обов'язкова.
5. У безкоштовному режимі необхідно активувати офлайн-режим **«Список серверів»**. У платному режимі навпаки — вимкнути офлайн для коректної роботи з мережею.

7.2. Встановлення цін на напої

У меню машини можна окремо задати ціну для кожного напою. Після введення пароля увійдіть до меню налаштування цін, де доступні такі дії:

- встановлення ціни для кожного продукту;
- зміна назви;
- оновлення зображення;
- встановлення знижки;

- додавання нових позицій;
- видалення наборів;
- регулювання цін наборів;
- імпорт/експорт;
- редагування та видалення окремих напоїв.



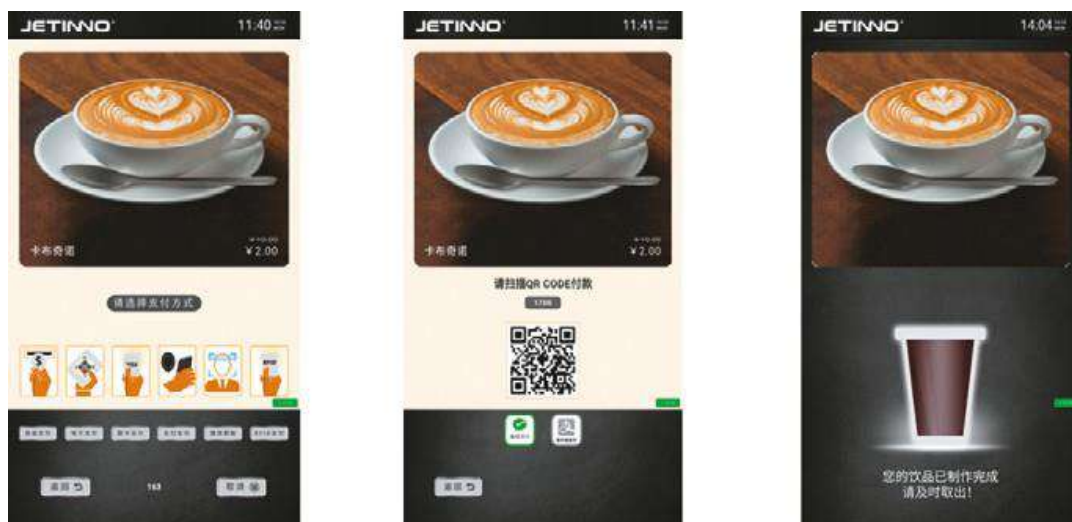
Для зміни ціни всіх продуктів натисніть «**Регулювання ціни набору**», оберіть потрібне, натисніть **ОК**. Для зміни окремої ціни — натисніть на ціну продукту та виберіть тип з випадаючого меню: **гарячий, звичайний** або **готовий**.

8. Приготування напоїв

1. Виберіть бажаний напій у користувацькому інтерфейсі.
2. За потреби відрегулюйте смак на сенсорному екрані та підтвердьте вибір (цей крок можна відключити у заводських налаштуваннях відповідно до вимог клієнта).
3. У безкоштовному режимі приготування розпочинається одразу; у платному режимі з'являються доступні способи оплати: готівка MDB, безконтактна картка MDB, QR-код для WeChat Pay або Alipay.
4. Після вибору способу оплати поставте чашку під носик видачі. Після успішної транзакції пристрій автоматично почне приготування напою.
5. По завершенні приготування на екрані з'явиться повідомлення про готовність напою.
6. Користувачі можуть налаштувати мову інтерфейсу відповідно до своїх потреб.



- **Сторінка вибору продуктів:** відображає всі напої, доступні для продажу.
- **Налаштування смаку:** дозволяє змінити міцність кави; після вибору натисніть "ОК", потім "Далі".
- **Регулювання концентрації:** якщо у конфігураційному файлі активована панель концентрації, після вибору напою, що містить порошок інгредієнт, на відповідній сторінці з'явиться регулятор для зміни його концентрації.
- Щоб активувати або вимкнути відображення цієї панелі, зайдіть у меню машини, натисніть "Налаштування" і в спливаючому вікні оберіть потрібну опцію: "Активувати" — панель буде відображатись, "Скасувати" — панель буде прихована.



- **Сторінка оплати:** підтримуються такі методи: WeChat, Alipay, розпізнавання обличчя WeChat, сканування коду, готівка MDB, безконтактна картка MDB.
- **Сторінка приготування:** після оплати на екрані з'являється повідомлення "Ваш напій готується".

9. Оновлення програмного забезпечення

Локальне оновлення: Скопіюйте файл оновлення (APK) на USB-накопичувач об'ємом до 8 Гб.



Увійдіть у меню машини, відкрийте задню панель і вставте USB у відповідний порт. Перейдіть на сторінку "Статус", натисніть "Більше налаштувань", у спливаючому вікні оберіть "Локальне оновлення застосунку", виберіть потрібний файл, натисніть "ОК" для запуску процесу.

Примітка

▶ не вимикайте живлення під час оновлення. Після завершення пристрій автоматично перезавантажиться. Просто зачекайте.

10. Використання мобільного застосунку

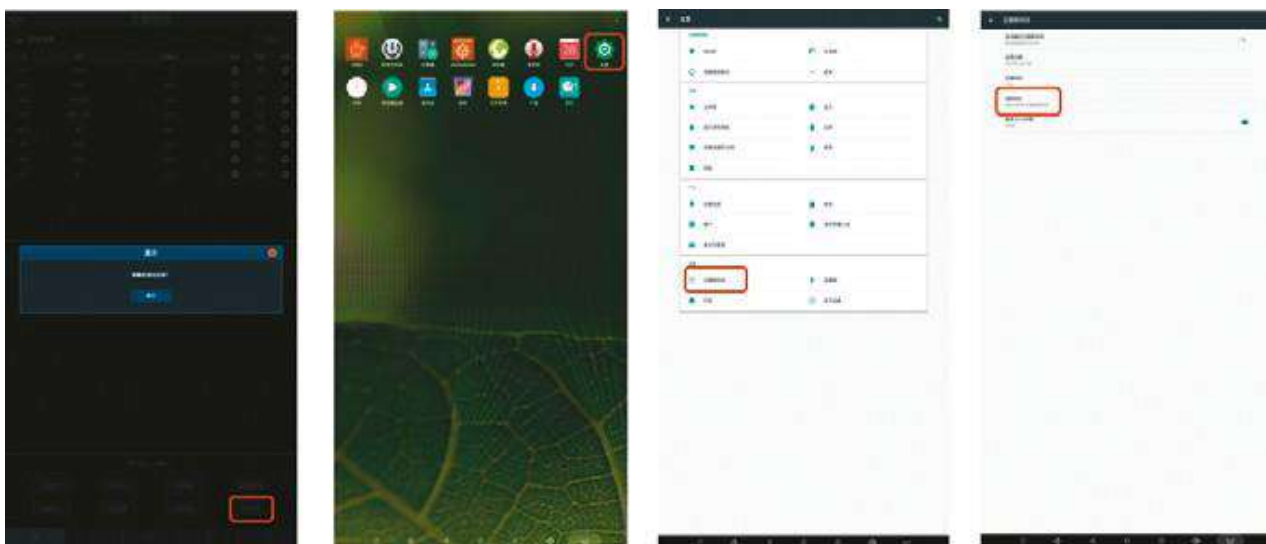
Інструкції з використання мобільного застосунку наведено у документі "**Посібник користувача нової Android-версії V1.0.1**".

11. Функція перезапуску додатку

За замовчуванням система автоматично перезавантажує застосунок щодня о 3:00, щоб очистити кеш-пам'ять і забезпечити стабільну роботу.

При підключенні машини до Інтернету системний час автоматично синхронізується з місцевим. У разі роботи в офлайн-режимі синхронізація неможлива — у такому випадку необхідно вручну налаштувати час:

1. Увійдіть у меню машини, натисніть "**Вийти з програм**", далі "**Налаштування**".



2. Перейдіть до розділу "**Дата і час**", вимкніть опції "**Автоматичне визначення дати й часу**" та "**Автоматичне визначення часової зони**".
3. Вручну встановіть **дату**, **час** та **часову зону**.

12. Чищення та технічне обслуговування

Дотримання ретельного чищення та технічного обслуговування є необхідним для забезпечення належної харчової гігієни. Регулярне техобслуговування та чищення (щонайменше двічі на тиждень або частіше, залежно від інтенсивності використання) гарантують приготування напоїв з відмінним смаком, що задовольняють вимоги клієнтів.

Продукція Jetinno розроблена з урахуванням усіх вимог для зниження витрат на обслуговування та підвищення ефективності експлуатації.

Увага

- ▶ Надмірна температура води може призвести до пошкодження пластикових деталей!
- ▶ При чищенні пластикових частин у посудомийній машині температура води не повинна перевищувати 65°C! Після чищення та сушіння деталі можна

продезінфікувати за допомогою дезінфекційної шафи або ультрафіолетової дезінфекції!

12.1. Загальні правила безпечного чищення та промивання

Перед виконанням чищення та промивання дотримуйтесь наступних інструкцій з техніки безпеки!

⚠ Небезпечно

- Небезпека ураження електричним струмом!
- Перед початком будь-яких робіт з ремонту переконайтеся, що машина вимкнена. Потім витягніть вилку з розетки і тільки після цього проводьте роботи! У разі поломки системи живлення не намагайтеся ремонтувати її самостійно — зверніться до кваліфікованих фахівців.

⚠ Обережно

- Чищення та технічне обслуговування повинно виконуватись лише навченим персоналом або спеціалістами виробника, які розуміються на можливих ризиках, пов'язаних з експлуатацією обладнання!
- Зважайте на можливі травми через високі температури та високий тиск води! Для чищення та обслуговування бойлера та трубок виконуйте наступні кроки:
Припиніть подачу води.
Зніміть трубки перед початком будь-яких робіт з техобслуговування.
- Небезпека опіків!
- Всередині машини є сильно розігріті частини. Небезпека проколювання пальців!
- У блоці заварювання є рухомі частини, тому не вставляйте пальці або руки в ці частини без попереднього вимкнення живлення.

i Увага

Небезпека пошкодження!

- Не мийте машину водою або під високим тиском за допомогою мийної машини, оскільки це може призвести до короткого замикання або пошкодження частин обладнання! Неправильне чищення та обслуговування можуть скоротити термін служби або призвести до поломки машини.

12.2. Санітарна обробка

Регулярно і ретельно проводьте чищення та технічне обслуговування машини відповідно до рекомендацій.

12.3. Утилізація зіпсованих харчових продуктів

⚠ Обережно

- Запобіжні заходи щодо сировини:
- Перевіряйте дату закінчення терміну придатності на упаковках продуктів. Не використовуйте продукти, термін придатності яких наближається до кінця.
- Використовуйте лише матеріали, що підходять для цієї машини.
- Оберіть розчин для чищення, рекомендований у таблиці інструкцій з чищення.

12.4. Основне чищення

? Примітка

- Чищення слід проводити залежно від фактичного стану машини. Якщо немає особливих ситуацій, суворо дотримуйтесь інструкцій.

12.5. Інструкції по чищенню

Частота робіт з чищення і техобслуговування.

“А” Протерти вологою ганчіркою.

“В” Почистити вологою ганчіркою з дезінфікуючим засобом (дотримуйтесь інструкцій виробника дезінфікуючого засобу).

“С” Почистити з використанням чистого засобу для чищення або ганчірки (співвідношення компонентів розчину визначається згідно з інструкцією на використовуваній засіб).

“D” Промити водопровідною водою або залишити в розчині для чищення на 3 години (співвідношення компонентів розчину визначається згідно з інструкцією на використовуваній засіб).

“Е” Залишити на замочування в розчині для чищення на 3-5 годин (співвідношення компонентів розчину визначається згідно з інструкцією на використовуваній засіб).

“F” Заміна на нові частини (F - через півроку, FF - через рік, FFF - заміна через пошкодження чи поломку).

“G” Заповнення новими витратними матеріалами.

Обсяг	Елемент	Конфігурації	Вимога				
			Щодня	Щотижня	Щомісяця	Кожні півроку	За потреби
Відходи	Краплезбірник	Всі	В				
	Контейнер для відходів	Крім IN8C, IN9C	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			
	Фіксуюче 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 елемент	Вихідний кронштейн	Всі		А		Б
Дно вихідного кронштейна		Всі		А		Б	
Вихідний тримач		Всі	А			Б	
Вихідний елемент		Всі	А			Б	
Трубка змішувача		Всі		Д		Д	
Контейнер	Вихід контейнера	Всі	В			Б	3Е
	Контейнер швидкорозчинних продуктів	Всі				Б	3Е
	Контейнер кавових зерен	ESFB,BTCFB,2xES				Б	
	Вихід кавомолки	ESFB,BTCFB,2xES				Д	
	Перегородка кавових зерен	Всі				В	
Повітряний блок	Повітряний канал	Всі				Б	
	Водяний бачок	Всі				Д	3Е
	Канал висушування блока заварювання	Крім IN8C, IN9C				Б	
Блок	Зовнішня частина блока	2xES,ESFB	А				
	Трубка видачі кави	2xES,ESFB		А			
	Фільтр верхнього поршня	2xES,ESFB	А			Д	
	Запобіжний гвинт	2xES,ESFB	А				
	Фільтр нижнього поршня	2xES,ESFB	А			Д	

	Нижній гвинт	2xES,ESFB	A				
	Тримач нижнього поршня	2xES,ESFB				Д	
	Головка нижнього поршня	2xES,ESFB				Д	
	Трубка	2xES,ESFB			Г		
Дверцята	Канал цукру (Gate Candy)	2xES,ESFB				Д	
	Краплезбірник	Vci	B				
	Піддон захисту чашок	Vci	B				
	Тримач чашок	Vci	B				
	Бічні частини дверцят	Vci	B				
	Скляний екран	Vci	A				
Система гарячої води	Нагрівальний елемент з позитивним температурним коефіцієнтом	Vci					3E
	Бойлер	2xES,ESFB					3E
	Клапан	Vci					3E
	Супутні частини	Vci					3E
	Малий водяний бачок	Vci				Д	
Опціональні частини	Водяна система (насос)	Vci					A
	Донна накладка	Vci					A
	Інші	Vci					A
	УФ-лампа	Моделі з УФ-лампою				2E	
Витратні матеріали	Контейнер для швидкорозчинних продуктів (порошку)	Vci					€
	Контейнер для засипання кави (кавових зерен)	ESFB,BTCFB, 2xES					€
	Бачок (чашка)	Vci					€

Запобіжні заходи при чищенні кавомашини:

- При чищенні машини за допомогою засобу для чищення (RINZA®), змочіть ганчірку і добре її викрутіть перед тим, як приступити до протирання.
- При прибиранні порошку, що розсипався навколо блока заварювання та міксера, використовуйте щітку для збору порошку в відро для сміття, а не до краплезбірника. Після цього протріть поверхню ганчіркою, поки не буде чисто.
- Під час чищення блока заварювання та компонентів міксера у процесі розбирання перевірте кільцеві і призматичні ущільнення на наявність пошкоджень. У разі необхідності замініть їх на нові.
- Процес автоматичного чищення: не прикладайте зайвих зусиль при витяганні краплезбірника, водяного бачка тощо.
- Під час автоматичного промивання машини не ставте руки під отвір виходу напою, щоб уникнути опіків.
- Піддон для відходів і краплезбірник потрібно ставити назад у машину лише після того, як вони повністю висохнуть.

12.6. Щоденне чищення

Щодня необхідно виконувати наступні роботи з чищення.

12.6.1. Промивання та очищення системи гарячої води

Ручне чищення:



Увійдіть у вікно чищення через меню: Модуль - Машина - Ручне чищення – Чищення одним натисканням / Швидке чищення. Чищення одним натисканням – це одночасне очищення всієї водяної системи, включаючи трубки. Натисніть "Почати чищення", і гаряча вода буде промивати лише обраний модуль. Швидке чищення дозволяє очищати конкретний модуль, обраний 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: налаштуйте інтервал автоматичного чищення в певний час. Можна вибрати очищення всієї машини, блока заварювання або міксера. Після активації налаштування машина буде автоматично очищатися через встановлений інтервал. Наприклад, при налаштуванні на 8 годин і 30 хвилин, машина буде очищатися через кожні 8 годин 30 хвилин. Також можна встановити попередження для регулярного чищення (з понеділка по неділю з обраним часом для автоматичного чищення).

12.6.2. Промивання та очищення виходів для напоїв



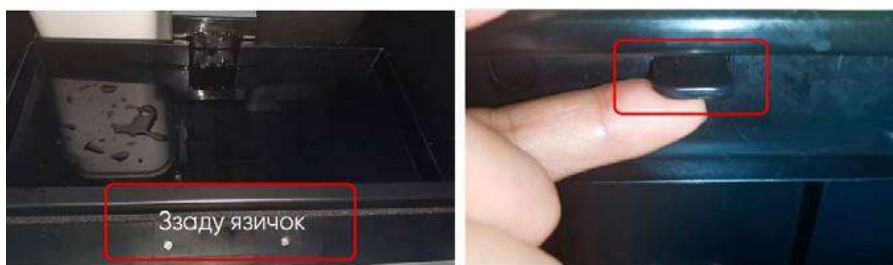
Відкрийте дверцята машини і протріть трубку видачі напою і силіконову трубку чистою ганчіркою або вологою серветкою. Потім чистіть дно кронштейна трубки видачі щіткою. (Перейдіть в "Чищення" -> "Вся машина" -> "Чищення одним натисканням", коли з трубки почне виходити вода, очистіть дно кронштейна трубки щіткою).

i Увага

- Під час чищення щіткою з трубки буде виходити гаряча вода. Будьте обережні, щоб уникнути опіків!

12.6.3. Промивання та очищення краплезбірника

У центрі донної частини краплезбірника знаходиться язичок (див. картинку).



Ретельно очистіть краплезбірник чистою водою та побутовим засобом для чищення. Потім промийте водою і витріть насухо чистим рушником. Після цього вставте краплезбірник назад у машину і заштовхніть його до упору.

? Примітка

- Осад і бактерії можуть забруднювати краплезбірник, тому промивайте та очищуйте його щодня. Використовуйте рукавиці під час чищення.

12.6.4. Зняття, очищення та промивка міксеру



1. Поверніть червону круглу ручку проти годинникової стрілки до клацання



2. Потягніть міксер назовні та від'єднайте спускну трубку



3. Зніміть верхню / нижню кришку впускного отвору пари міксеру



4. Почистіть корпус міксеру і кришку

12.6.5. Чищення дверцят для видачі напоїв



Увійдіть у меню машини, натисніть **"Відкрити маленькі дверцята"**. Вологими серветками або рушниками протріть скло маленьких дверцят, тримач чашки, краплезбірник, частини з листового металу тощо.



12.7. Періодичне технічне обслуговування

12.7.1. Очищення заварного блоку

Таблетки для чищення EasyVending «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:

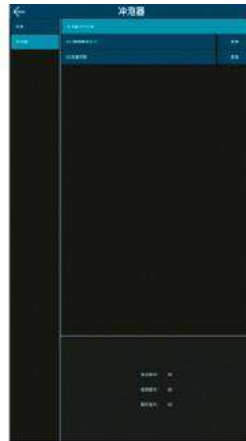
Увійдіть у меню машини, натисніть **"Чищення"** – модуль **"Блок заварювання"** – ручне чищення **"Глибоке чищення"**. Введіть час просочування у спливаючому вікні, відкрийте дверцята, спорожніть краплезбірник і контейнер для відходів, надягніть одноразові рукавиці, покладіть таблетки для чищення до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

Важливо

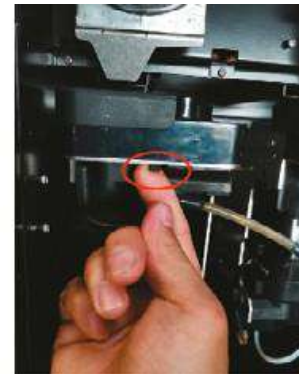
- Глибоке чищення потрібно проводити один або два рази на тиждень.
- Якщо блок заварювання виконав більше 25 000 циклів за рік, його необхідно замінити кваліфікованим спеціалістом.
- Якщо блок заварювання пройшов понад 100 000 циклів або відпрацював 3 роки, компанія Jetinno може відновити блок заварювання та напрямний модуль за потреби.

Процедура розбирання блока заварювання:

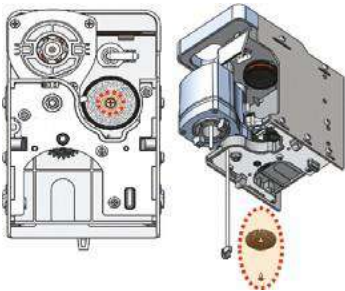
Увійдіть у меню машини, витягніть камеру блока заварювання і перемістіть нижній плунжер вгору, перш ніж знімати блок заварювання.



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 швидкокорознімного 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.

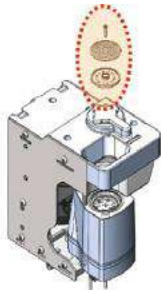
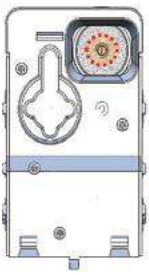


Заміна сітчастого фільтра:

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.

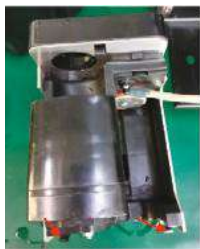


Викрутіть викруткою гвинт у центрі сітки нижнього плунжера.
Зніміть сітку і чорний пластиковий елемент, перевірте сітку на наявність засмічень.
У разі серйозного засмічення сітки призводить до видачі машиною повідомлення про помилку (надто низький потік води для приготування кави).
Замініть або почистіть 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:

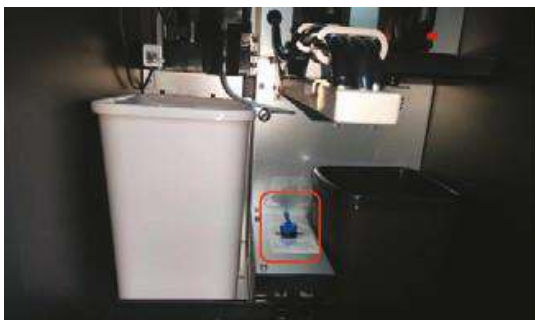


Два напрямні колеса на дні блока заварювання повинні потрапити у два напрямні пази напрямної блока заварювання. Два напрямні колеса блока заварювання потрібно поставити у напрямні пази, заштовхнути блок заварювання назад до клацання. Натисніть на замок всередину пальцями, щоб переконаватися, що він замкнений.



Вставте впускну трубку блока заварювання у швидкоз'єднанні 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.

12.7.2. Спорожнення бойлера



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, закрийте дверцята машини і вимкніть живлення машини.

12.7.3. Випуск повітря з системи



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.

i Увага

- При спорожненні бойлера і спусканні повітря остерігайтеся 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

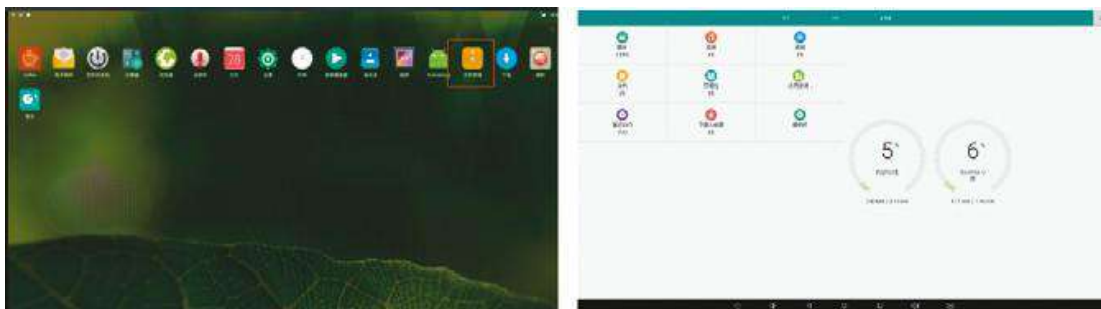
- 1) Розпакуйте програму застосунку до поточної папки, потім скопіюйте розпаковані дані на пусту флеш-карту, як показано на наступному зображенні:

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

- 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).

Встановіть застосунок

- 1) 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).



- 2) Натисніть "Управління файлами" Натисніть "Локально"
- 3) Натисніть на флеш-карту; натисніть і утримуйте папку, натисніть на кнопку копіювання у верхньому правому куті
- 4) Вставте скопійовану папку **"Jetinno"** за таким шляхом: **"Управління файлами" - "Локально" - "Внутрішня пам'ять"** і перезапишіть поверхню попередню папку Jetinno.



- 5) Встановлення застосунку: знайдіть пакет встановлення застосунку на флеш-карті і натисніть на нього, щоб встановити (програма буде встановлена автоматично після натиснення)
- 6) 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 **"Закінчити"**, щоб імпортувати рецепт.



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



- 8) Введіть відповідний номер машини і змініть ємність кожного використовуваного контейнера.

14. Запобіжні заходи

14.1. Використання засобів для чищення

14.1.1. Рекомендації з 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).

14.1.2. Правила зберігання засобів

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).

14.1.3. Утилізація засобів для чищення

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

14.2. Санітарні вимоги для води, кави та порошкових продуктів

14.2.1. 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 °DКН (німецька карбонатна жорсткість) або 8,9 – 10,7 °FКН (французька карбонатна жорсткість).
- Загальна жорсткість не повинна перевищувати карбонатну жорсткість.
- Мінімальна карбонатна жорсткість: 5°DКН або 8.9°FКН.
- Максимальний вміст хлору: менше 50 мг на літр.
- рН: 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 відкриття упаковки її потрібно щільно закривати, щоб продукт залишався свіжим і щоб уникнути забруднень.

14.2.3. Порошкові 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 закрити, 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.

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:

- Звичайне зношення всіх компонентів.
- Пошкодження, спричинені недотримання інструкцій з експлуатації машини, вимог щодо чищення і техобслуговування.
- Пошкодження, спричинені невиконанням вимоги щодо використання оригінальних запасних частин або неправильним встановленням чи неналежним використанням машини з боку третіх сторін.
- Дефекти машини, спричинені внесенням змін або неналежним ремонтом користувачем або третьою стороною без нашого дозволу.
- 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'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 кава надто груба	Відрегулюйте кавомолку
Сильне забруднення міксера	Доза значно менше очікуваної	Відкалібруйте або перевірте налаштування рецепту
	Швидкість вентилятора міксера налаштована неправильно або не працює вентилятор	Оновіть налаштування
	Міксер не очищувався тривалий час	Витягніть і почистіть міксер
	Вихід швидкорозчинних продуктів знаходиться у неправильному положенні	Замініть і відрегулюйте вихідний елемент
Продукт деактивований в інтерфейсі	Направляюча виходу контейнера для кавових зерен закрита після чищення	Перевірте і відкрийте
	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 несмачний	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 несмачний	Неправильне налаштування об'єму порошку або води	Перевірте налаштування, пов'язані з рецептом
	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

17.1. 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.



company@easyvending.com.ua