

КАВОВАШИНА JL22

Керівництво з
експлуатації та
технічного
обслуговування.

JETINO



ЗМІСТ

1.	Вступ.....	3
1.1.	Про цю інструкцію.....	3
1.2.	Важливі попередження з техніки безпеки	4
1.3.	Запасні частини.....	4
1.4.	Утилізація пакувальних матеріалів.....	4
1.5.	Утилізація машини.....	4
2.	Про машину.....	5
2.1.	Технічні параметри.....	5
2.2.	Технічні особливості	5
2.3.	Зовнішній вигляд машини	6
2.4.	Екран продуктів.....	7
3.	Транспортування і зберігання	7
3.1.	Транспортування.....	7
3.2.	Середовище зберігання і транспортування.....	7
4.	Встановлення та введення в експлуатацію	7
4.1.	Розміщення машини.....	8
4.2.	Відкривання дверцят машини	8
4.3.	Приєднання до джерела води	9
4.4.	Приєднання до джерела живлення.....	10
5.	Використання вперше.....	10
5.1.	Заповнення контейнера.....	10
6.	Введення в експлуатацію і калібрування	11
6.1.	Метод регулювання помелу кавомолки.....	11
6.2.	Калібрування кавомолки.....	11
6.3.	Калібрування контейнера для швидкорозчинних продуктів	12
6.4.	Регулювання і випробування продуктів	13
7.	Налаштування режиму продажу і цін напоїв	14
7.1.	Налаштування режиму продажу	14
7.2.	Встановлення цін на напої.....	15
8.	Приготування напоїв.....	15
9.	Оновлення програмного забезпечення.....	16
10.	Чищення.....	16
10.1.	Правила з безпечного промивання і чищення	17
10.2.	Санітарна обробка	17
10.3.	Зіпсовані харчові продукти	17
10.4.	Основне чищення.....	17
10.5.	Вказівки з чищення.....	17
10.6.	Щоденне чищення.....	19
10.6.1.	Чищення системи гарячої води.....	19
10.6.2.	Чищення виходів видачі напоїв	20
10.6.3.	Чищення краплезбірника і контейнера для відходів	21

10.6.4.Чищення міксера	21
10.7. Регулярне техобслуговування	21
10.7.1. Чищення блока заварювання.....	21
10.8. Регулярне техобслуговування	24
10.8.1. Спорожнення бойлера.....	24
10.8.2. Випуск повітря.....	24
11. Встановлення застосунку.....	24
12. Запобіжні заходи	26
12.1. Засоби для чищення.....	26
12.1.1. Використання	26
12.1.2. Зберігання.....	26
12.1.3. Утилізація.....	26
12.2. Санітарні правила.....	27
12.2.1. Вода.....	27
12.2.2. Кава	27
12.2.3. Швидкорозчинні продукти.....	27
13. Безпека і гарантія	27
14. Часті запитання	28
15. Сертифікація	29



1. Вступ

❶ Щиро дякуємо за придбання автоматичної кавомашини серії JL22! Перед початком роботи з обладнанням уважно прочитайте цей посібник. Це допоможе вам забезпечити правильну експлуатацію пристрою та уникнути можливих помилок.

❶ Будь ласка, ретельно перевірте кавомашину на наявність пошкоджень або відсутність комплектуючих. Якщо під час використання у вас виникнуть будь-які запитання — звертайтеся до нас. Ми завжди готові допомогти та забезпечити якісну підтримку.

❶ Усі елементи машини, включно з програмним та апаратним забезпеченням, є інтелектуальною власністю компанії Guangzhou Jetinno Intelligent Equipment Co., Ltd. Забороняється копіювання, переклад або відтворення цього документа без письмового дозволу виробника. Технічні характеристики й інформація, наведена в інструкції, мають ознайомчий характер і можуть бути змінені без попередження.

⚠ Попередження про безпеку ураження електричним струмом

Щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом, перед переміщенням або технічним обслуговуванням машини завжди відключайте її від мережі. У разі пошкодження кабелю живлення слід звернутися до виробника або сертифікованого сервісного центру для його заміни.

❶ Також важливо завчасно повідомити Jetinno про бажані заводські налаштування, такі як контактна інформація сервісу, логотип компанії, вимоги до рецептури, розмір чашки тощо.

1.1. Про цю інструкцію

Цей документ призначений як довідкове джерело для фахівців з обслуговування і ремонту. Він містить інструкції з безпечного транспортування, монтажу, налаштування, очищення та експлуатації обладнання.

У посібнику використано позначення для таких рівнів ризику:

- ⓘ Увага** - Ризик пошкодження машини
- ⚠ Важливо** - Ризик виходу машини з ладу
- ⚠ Небезпечно** - Ризик серйозних тілесних ушкоджень
- ⚠ Обережно** - Ризик тілесних ушкоджень
- ❓ Примітка** - Порада

⚠ Обережно

❶ JETINNO не несе відповідальності за будь-які ушкодження людей чи обладнання, що виникли внаслідок ігнорування технічних вимог, порад або некоректного встановлення, налаштування чи використання кавомашини та її компонентів.

❶ Строго заборонено вносити конструктивні зміни в обладнання. У випадку порушення цієї вимоги виробник не приймає жодних претензій.

❶ Дозволяється використовувати лише ті аксесуари та компоненти, які офіційно узгоджені з JETINNO. Усі ризики від використання неоригінальних запчастин несе користувач.

❶ Завжди дотримуйтесь інструкцій, викладених у цьому посібнику. Забороняється видаляти маркування, попереджувальні піктограми чи технічну інформацію, нанесену на корпус машини.

❶ Будь-які роботи з налаштування або обслуговування обладнання мають виконуватися виключно навченими і уповноваженими технічними спеціалістами.

❶ Змінювати технічні характеристики заборонено.

1.2. Важливі попередження з техніки безпеки

1. Перед використанням машини обов'язково ознайомтесь з цим посібником.
2. Підключайте обладнання лише до джерела живлення з відповідною напругою, зазначеною на технічній табличці, і переконайтесь у наявності заземлення.
3. Не встановлюйте кавомашину поблизу відкритого вогню, джерел тепла або вибухонебезпечних речовин.
4. Перед будь-якими роботами з обслуговування або очищення — вимикайте пристрій з мережі.
5. Уникайте потрапляння води або вологи на корпус машини.
6. Не витягуйте штекер із розетки за кабель.
7. Не занурюйте машину або шнур живлення у воду.
8. Якщо жорсткість води перевищує 8° DH — обов'язково використовуйте фільтр.
9. Встановлюйте кавомашину лише у вертикальному положенні. Під час встановлення не допускайте присутності дітей поруч.
10. У разі пошкодження кабелю живлення — зверніться до сервісного центру JETINNO для придбання оригінальних запчастин.
11. Захищайте пристрій від впливу погодних умов (вологість, тепло тощо).
12. Обладнання дозволено використовувати лише в приміщеннях.
13. Чистку, техобслуговування і ремонт має виконувати лише кваліфікований сервісний персонал.
14. Для стабільної та безпечної роботи використовуйте тільки оригінальні запчастини.
15. ⚠ Еквіпотенціальне з'єднання: якщо потрібно, підключіть відповідні виводи мідним дротом перерізом 2,5–10 мм².
16. ⚡ Забезпечте захисне заземлення обладнання.

1.3. Запасні частини

1. Деякі деталі машини мають обмежений термін служби й підлягають плановій заміні навіть при належному догляді.
2. Це стосується, зокрема, механічних компонентів та елементів гарячої водяної системи (шлангів, ущільнень тощо).
3. Пошкодження, спричинені зношенням, не підпадають під гарантійне обслуговування!
4. Ремонтні роботи повинні виконувати лише сертифіковані фахівці, навчені виробником. Звертайтеся до авторизованого дилера або сервісного центру JETINNO.

1.4. Утилізація пакувальних матеріалів

Пакування складається з перероблюваних матеріалів: картону, деревини, полістиролу та поліетиленової плівки. Після розпакування зв'яжіться з місцевими комунальними службами, аби утилізувати ці матеріали належним чином, з дотриманням норм охорони довкілля.

1.5. Утилізація машини

Після завершення терміну експлуатації кавомашину можна повернути виробникові. Вона містить електронні компоненти та інші елементи, які є потенційно шкідливими для природи. Утилізація має відбуватися відповідно до чинних екологічних стандартів вашої країни!



2. Про машину

2.1. Технічні параметри

Назва параметру	Значення параметра
Модель	Серія JL22
розміри (ШхВхГ)	400x675x550 мм
Вага	40 кг
Номинальна напруга/частота	Місцева (220В / 50Гц) / іноземна (110В / 60Гц)
Загальна номінальна потужність	00 Вт
Номинальний струм	16 А
Кабель живлення	> 1,5 м
Робоча температура/вологість	5 °C - 35 °C / 10% - 90%
Номинальний тиск	0,6 Мпа
Інтерфейс зв'язку	USB; WIFI; 4G
Екран	Сенсорний екран і дисплей 10.1
Ємність контейнера для сухих продуктів	3*2,4
Ємність контейнера для кавових зерен	1,5 кг
Ємність краплезбірника	1,5 л

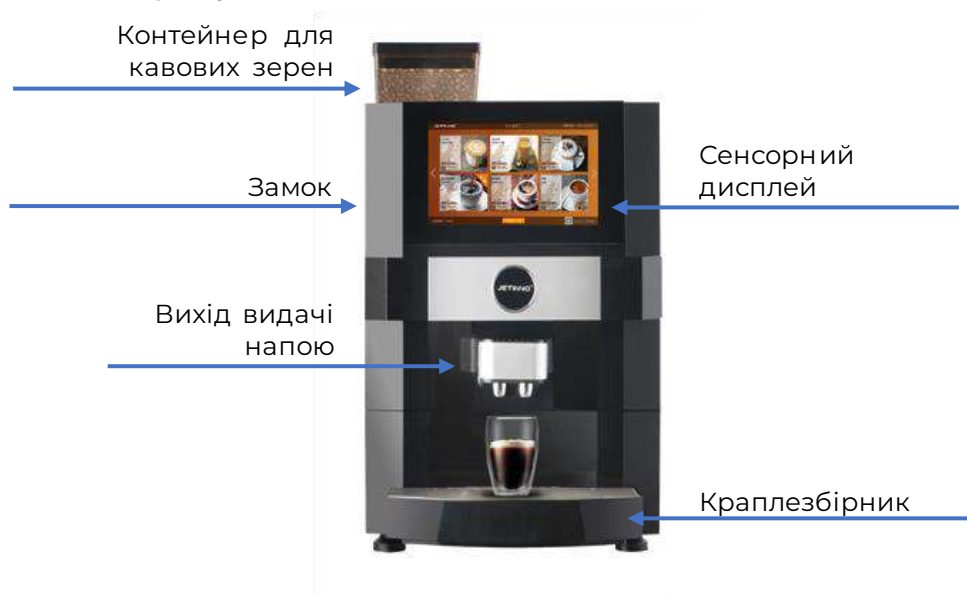
Назва параметру	Значення параметра
Ємність контейнера для відходів	50 кавових таблеток
Ємність бойлера	700 см ³ / 2700 Вт
Висота виходу води	80 мм - 115 мм
Функція виявлення чашки	Немає
Функція виявлення кавових зерен	Є
Клас IP-захисту	IPX1

2.2. Технічні особливості

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

2.3. Зовнішній вигляд машини

Вигляд спереду



Вигляд позаду



Вигляд всередині



2.4. Екран продуктів



3. Транспортування і зберігання

3.1. Транспортування

Щоб уникнути пошкоджень під час доставки, кавомашину упакована в поліетиленовий мішок, пінопластові елементи та гофрокартонну коробку. Така упаковка забезпечує захист від вологи, пилу та механічних впливів.

Увага

Рекомендації для безпечного транспортування:

- Перевозьте машину виключно у вертикальному положенні;
- Дозволяється транспортування у два яруси (до двох упакованих машин у висоту);
- Не кладіть на машину предмети масою понад 5 кг.
- Уникайте ударів, перекидання або падіння обладнання.

3.2. Середовище зберігання і транспортування

Увага

Попередження: високі або низькі температури можуть пошкодити обладнання!

Щоб зберегти функціональність машини:

- Експлуатаційний температурний режим: від +5°C до +35°C. Замерзання при низьких температурах може спричинити серйозні несправності.
- Допустима відносна вологість повітря: 10% – 90%.
- Зберігати обладнання слід у сухому, захищеному від пилу приміщенні, при температурі від -10°C до +50°C.

4. Встановлення та введення в експлуатацію

Увага

Монтаж кавомашини має виконуватись лише навченим технічним персоналом!

Перед початком встановлення:

- Перевірте обладнання на предмет зовнішніх або прихованих пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування.
- У разі виявлення пошкоджень зверніться до транспортної компанії для оформлення рекламції, а також до сервісного центру для отримання підтримки!
- Підготуйте все необхідне обладнання для безпечного транспортування машини до місця встановлення!

? Примітка

- Перевірте тип підключення води до машини перед встановленням.

Машини можуть 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. У машині є внутрішній резервуар, що запобігає потраплянню повітря у систему, що важливо для стабільного контролю температури бойлера.

Дотримуйтеся такої процедури при першому використанні:

- Встановіть кавомашину в приміщенні, розпакуйте та відкрийте корпус за допомогою ключа;
- Проведіть візуальну перевірку внутрішніх компонентів;
- Видаліть упаковку з отворів для порошку та контейнерів.
- Встановіть антену.
- Поставте бутель або приєднайте машину до водопроводу;
- Заповніть ємності необхідними інгредієнтами;
- Підключіть машину до джерела електроживлення;
- Виконайте базові налаштування згідно з індивідуальними вимогами клієнта.

? Примітка

➤ Машини повинні бути встановлені в приміщенні з температурою від +5°C до +35°C. Не допускається встановлення обладнання на відкритому повітрі, під прямим сонячним світлом, поруч із джерелами вологи або потужного повітряного потоку.

➤ 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 кавомашини до місця встановлення рекомендується використовувати виловний навантажувач або безбортову вантажівку. Після транспортування розпакуйте машину та встановіть її на рівну, стійку поверхню.

⚠ Важливо

Небезпека виходу з ладу!

Щоб уникнути проблем у роботі обладнання, дотримуйтеся таких умов:

- Установлюйте та експлуатуйте кавомашину в сухому, добре провітрюваному приміщенні.
- Поверхня повинна бути рівною й стійкою.
- Залиште достатньо вільного простору навколо машини для доступу при чищенні, сервісному обслуговуванні та ремонті.
- Відстань від задньої панелі машини до стіни має бути щонайменше 50 см, щоб уникнути перегинання шлангів водоподачі.

4.2. Відкривання дверцят машини

Відкрийте корпус машини за допомогою сервісного ключа та переконайтесь у відсутності пошкоджень або сторонніх предметів усередині. Висуньте ніжки пристрою та встановіть їх у нижню частину машини.



? Примітка

- ❗ Доступ до внутрішніх компонентів має бути дозволений лише уповноваженому персоналу!
- ❗ Jetinno не несе відповідальності за uszkodження, спричинені навмисними діями або недотриманням інструкцій з техніки безпеки.

4.3. Приєднання до джерела води



1. Вийміть занурювальний насос, розташований усередині машини, та опустіть його у бутель з водою.
2. Після цього приєднайте другий кінець помпи до впускного отвору кавомашини, а також підключіть живлення насоса до відповідного роз'єму.

⚠ Важливо

- Якість води безпосередньо впливає на здоров'я користувача!*
Використовуйте тільки воду, що відповідає стандарту 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

Увага

- ❗ Невідповідність напруги живлення 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.

Підключення кавомашини до джерела живлення



1. Вставте вилку шнура живлення кавомашини у розетку.
2. Натисніть кнопку вимкнення на задній панелі машини.
3. Для холодного запуску машини потрібно приблизно 2 хвилини. 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 9.6, 9.7).

Обережно

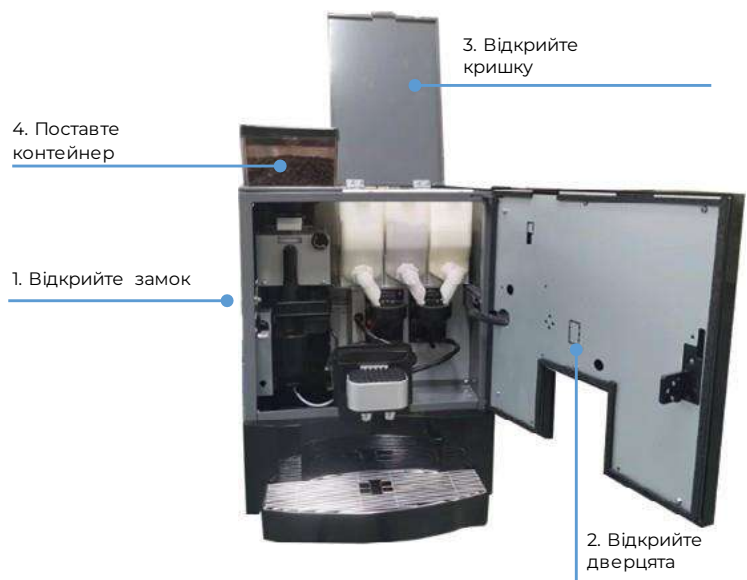
Небезпека отримання опіку.

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

5. Використання вперше

5.1. Заповнення контейнера

1. Відкрийте кавомашину ключем.
2. Відкрийте кришку кавомашини.
3. Надягніть захисну маску та одноразові рукавички, які підходять для роботи з харчовими продуктами.
4. Після відкриття кришки контейнера обережно засипте відповідний інгредієнт.



? Примітка

❶ Під час першого заповнення, а також після очищення обладнання, необхідно кілька разів перевірити подачу продукту, щоб переконатися, що вихід контейнера повністю заповнений.

❶ Коректна робота машини можлива лише за умови своєчасного поповнення швидкорозчинних інгредієнтів.

6. Введення в експлуатацію і калібрування

6.1. Метод регулювання помелу кавомолки



Регулювання ступеня помелу здійснюється відповідно до візуальної схеми на корпусі регулятора.

Перед тим як засипати кавові зерна, поверніть круглу ручку за годинниковою стрілкою до крайнього положення (далі обертання неможливе при нормальному зусиллі).

Потім поверніть ручку проти годинникової стрілки на 16 позицій — це буде базове положення для середнього (еспресо) помелу.

За потреби виконайте точне налаштування:

- обертання за годинниковою стрілкою — дрібніший помел;
- обертання проти годинникової стрілки — грубіший помел.

6.2. Калібрування кавомолки

Процедура калібрування дозволяє врахувати індивідуальні властивості контейнерів для порошкових інгредієнтів та особливості самих продуктів — зокрема, ступінь обсмаження і щільність кавових зерен.

Для коректного калібрування підготуйте:

- електронні ваги;
- мірні чашки.

⚠ Важливо

❶ Якщо не провести попереднє калібрування, машина може дозувати каву некоректно!

- ❶ Перед початком обов'язково скористайтеся функцією «Стартовий тест» для

заповнення виходу контейнера. Якщо вихід не заповнений, результати калібрування будуть неточними.

? Примітка

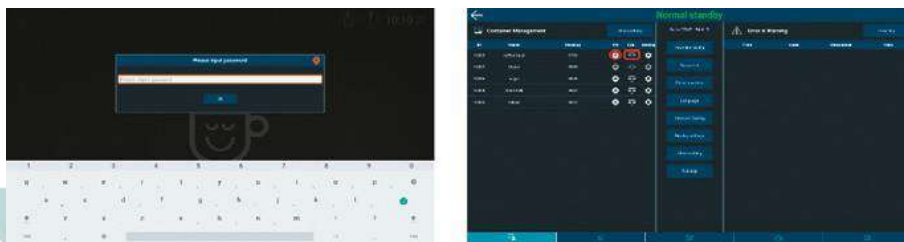
Оскільки фізичні характеристики інгредієнтів можуть відрізнятися залежно від виробника або заміни компонентів, проводьте калібрування щоразу при:

- заміні контейнерів;
- заміні двигунів;
- використанні нового типу кавових зерен або порошку.

Під час калібрування контейнер повинен бути заповнений щонайменше на одну третину. Після зміни ступеня помелу обов'язково виконайте калібрування кількості меленої кави.

Для доступу до меню налаштувань:

- натисніть і утримуйте палець у верхньому лівому куті дисплея;
- у спливаючому вікні введіть один із паролів:
 - пароль адміністратора: jn9527;
 - пароль технічного персоналу: 9527;
- після входу перейдіть до розділу "Кавомашина" для подальшого налаштування.



- 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.

- ❗ Якщо не проводити калібрування, видача буде працювати неправильно.
- ❗ Перед калібруванням натисніть "Стартовий тест", щоб заповнити вихід контейнера.

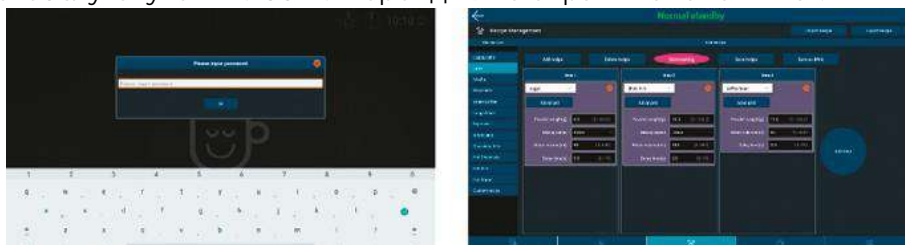
⚠ Важливо

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: jn9527 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

 Процедура калібрування для інших швидкорозчинних продуктів (цукор, какао тощо) така ж. Калібрування виконується при встановленні нового обладнання, заміні компонентів або зміні інгредієнтів. Якщо ви просто досипаєте той самий продукт — повторне калібрування не потрібне.

6.4. Регулювання і випробування продуктів

Натисніть пальцем у верхньому лівому куті сенсорного екрана та утримуйте його. У спливаючому вікні введіть пароль: jn9527. Далі перейдіть до розділу «Рецепт».

У лівій частині екрана виберіть потрібний напій зі списку рецептів.

У цьому розділі ви можете відкоригувати наступні параметри:

- об'єм води;
- дозування інгредієнта (вага або об'єм);
- швидкість перемішування;
- час затримки запуску.

Після внесення змін натисніть кнопку «Зберегти».

Для перевірки оновленого рецепта натисніть кнопку «Почати приготування» — машина приготує обраний напій згідно з оновленими налаштуваннями.

На сторінці «Керування рецептами» доступні наступні функції:

- створення нового рецепта;
- видалення існуючого рецепта;
- запуск приготування напою;
- збереження рецепта;
- збереження продукту;
- імпорт рецепта;
- експорт рецепта;
- редагування параметрів рецепта.

7. Налаштування режиму продажу і цін напоїв

7.1. Налаштування режиму продажу



Безкоштовний режим,
без цін на продукти

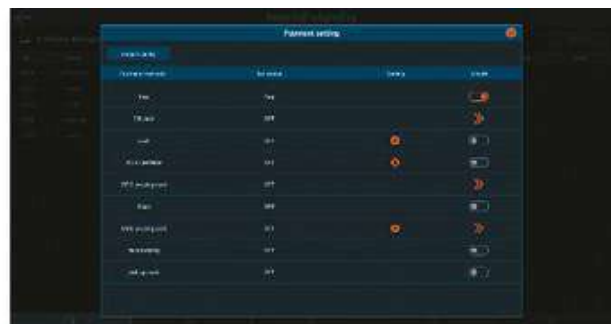


Платний режим,
з відображенням цін на продукти

1. Натисніть та утримуйте палець у верхньому лівому куті екрана, після чого у спливаючому вікні введіть пароль: jn9527;
2. У меню, що з'явиться, натисніть кнопку «Конфігурація оплати».
3. Для активації безкоштовного режиму натисніть кнопку «Безкоштовно» — у цьому режимі напої готуються без оплати.
4. Для переходу у платний режим активуйте один або кілька з варіантів:
 - «Готівка MDB»
 - «Безконтактна картка MDB»

У цьому випадку для отримання напою користувач повинен здійснити оплату.

5. У безкоштовному режимі потрібно увімкнути офлайн-режим (Список серверів). У платному режимі, навпаки, офлайн-режим має бути вимкнено для забезпечення коректного підключення до мережі.



7.2. Встановлення цін на напої

Меню кавомашини дозволяє адміністратору задавати індивідуальні ціни для кожного напою. Для цього потрібно ввести пароль для доступу до меню. Адміністратор має можливість змінювати ціну на кожен напій, змінювати його назву, зображення, додавати знижку або отримати готовий продукт.



Натисніть на пункт «Регулювання ціни набору», оберіть усі позиції, або скасуйте вибрані, потім натисніть ОК, щоб налаштувати ціни для всіх продуктів одночасно. Щоб змінити ціну окремого напою, натисніть на його ціну — після цього відкриється можливість редагування. Натисніть «Звичайний», щоб зі спадного списку вибрати режим: Гарячий, Звичайний або Готовий.

У розділі Керування напоями можна додавати нові напої, видаляти набори, змінювати ціни, імпортувати або експортувати рецепти, а також редагувати або видаляти окремі напої.

8. Приготування напоїв

1. Оберіть бажаний напій на головному екрані.
2. За потреби налаштуйте смак (три рівні) на сенсорному екрані та підтвердіть вибір (ця функція може бути відключена у заводських налаштуваннях відповідно до побажань замовника).
3. У безкоштовному режимі напій починає готуватися одразу. У платному режимі відображаються доступні способи оплати: готівка MDB, безконтактна картка MDB, QR-код WeChat Pay, QR-код Alipay).
4. Після оплати розмістіть чашку під носиком видачі напою — процес приготування розпочнеться автоматично.
5. По завершенню процесу на екрані з'явиться відповідне повідомлення.
6. Користувачі можуть змінювати мову інтерфейсу відповідно до своїх потреб.



Сторінка списку продуктів:
відображаються всі доступні напої



Регулювання смаку: концентрація кави,
може вільно регулюватися, після
регулювання натисніть ОК.



Сторінка оплати: WeChat Pay, Alipay, Готівка
MDB, Безконтактна картка MDB



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

9. Оновлення програмного забезпечення

Локальне оновлення: запишіть пакет оновлення програмного забезпечення (файл APK) на USB-флешку (рекомендовано використовувати флешку обсягом до 8 Гб).



Увійдіть у меню, щоб відкрити роз'єм машини, вставте флешку у USB-порт на задній панелі. Перейдіть у розділ «Більше налаштувань», у спливаючому вікні виберіть пункт «Локальне оновлення застосунку», потім оберіть відповідний пакет оновлення, натисніть ОК, щоб розпочати процес.

Примітка

❗ Не вимикайте живлення під час оновлення. Після завершення процесу програма автоматично перезавантажиться. Просто зачекайте. Детальні інструкції щодо встановлення і оновлення програмного забезпечення наведено у розділі 11.

10. Чищення

Ретельне очищення та технічне обслуговування — це основа дотримання гігієнічних вимог. Лише регулярні процедури (двічі на тиждень або частіше — залежно від умов використання) гарантують високу якість напоїв і задоволеність клієнтів.

Увага

Вироби Jetinno розроблено з урахуванням зменшення витрат на сервіс і підвищення ефективності експлуатації.

❗ Увага! Надто висока температура води може пошкодити пластикові деталі!

❗ Не мийте пластикові деталі у посудомийній машині при температурі понад 65°C. Після очищення й сушіння деталі можна дезінфікувати у спеціальній шафі або за допомогою ультрафіолетового знезараження.

10.1. Правила з безпечного промивання і чищення

Перед початком очищення обов'язково ознайомтесь із технікою безпеки!

Небезпечно

- ❗ Небезпека ураження електричним струмом!
- ❗ Перш ніж виконувати будь-яке обслуговування, вимкніть кавомашину, від'єднайте кабель живлення від розетки. У разі поломки блоку живлення зверніться до спеціалістів — не намагайтеся ремонтувати його самостійно.

Обережно

- ❗ Очищення та технічне обслуговування повинен виконувати лише підготовлений персонал, що обізнаний з усіма ризиками роботи з машиною!

- ❗ Враховуйте можливе накопичення гарячої води й пари в бойлері та трубках!

Перед будь-якими роботами:

- припиніть подачу води.
- зніміть всі з'єднання трубок.

- ❗ Небезпека пошкодження або короткого замикання! Заборонено мити кавомашину водою або паром під тиском. Це може призвести до короткого замикання та пошкодження деталей. Неправильне очищення скорочує термін служби пристрою

- ❗ Небезпека проколу пальців! Блок заварювання містить рухомі частини — не торкайтесь їх без попереднього відключення живлення.

10.2. Санітарна обробка

Проводьте регулярне чищення та обслуговування машини відповідно до рекомендованих графіків.

10.3. Зіпсовані харчові продукти

Обережно

Запобіжні заходи щодо сировини:

- ❗ Звертайте увагу на термін придатності сировини. Не використовуйте продукти з терміном, що закінчується.
- ❗ Використовуйте лише сумісні з машиною матеріали та рекомендовані очисні засоби (згідно з таблицею вказівок до чищення).

10.4. Основне чищення

Примітка

Виконуйте основне очищення відповідно до реального стану кавомашини. Якщо немає виняткових обставин — суворо дотримуйтеся вказаної інструкції.

10.5. Вказівки з чищення

Частота та тип обробки елементів машини.

A — протерти вологою ганчіркою

B — очищення ганчіркою з дезінфікуючим засобом (відповідно до інструкцій виробника)

C — очищення із засобом для чищення або сухою ганчіркою (розчин згідно з інструкцією)

D — промити водопровідною водою або замочити у розчині для чищення на 3 години

E — замочити в розчині на 3–5 годин

F — заміна елементів:

- 1F — через 6 місяців
- 2F — щорічно

- 3F — за необхідності (у разі пошкодження або зносу)

G — заповнення нових витратних матеріалів.

Обсяг	Елемент	Конфігурації	Вимога				
			Щодня	Щотижня	Щомісяця	Кожні півроку	За потреби
Відходи	Краплезбірник	Bci	B				
Міксер	Нижня кришка впускного отвору пари міксера	Bci		B			
	Верхня кришка впускного отвору пари міксера	Bci		B			
	Краплезбірник міксера	Bci		B			
	Кришка міксера	Bci		Д			
	Корпус міксера	Bci		Д			
	Фіксуюче кільце міксера	Bci		Д			
	Нерухоме гніздо міксера	Bci		Д			
	Впускний отвір міксера	Bci			A		
	Кришка ущільнювача міксера	Bci		A			
	Крильчатка міксера	Bci		Д		Е	3Е
	Кільцеве ущільнення	Bci			A	Е	3Е
	Призматичне ущільнення	Bci			A	Е	3Е
	Вихідний кронштейн	Bci		A		Б	
	Дно вихідного кронштейна	Bci		A		Б	
Вихідний елемент	Вихідний тримач	Bci		A		Б	
	Вихідний елемент	Bci	A			Б	
	Трубка змішувача	Bci		Д			
	Вихід контейнера	Bci	B			Д	3Е
Контейнер	Контейнер швидкорозчинних продуктів	Bci				Б	3Е
	Контейнер кавових зерен	Bci				Б	
	Вихід кавомолки	Bci				Д	
	Перегородка кавових зерен	Bci				В	
Повітряний блок	Повітряний канал	Bci				Б	
	Водяний бачок	Bci				Д	3Е
	Канал висушування блока заварювання	Bci				Б	
	Зовнішня частина блока	Bci	A				
Блок	Трубка видачі кави	Bci		A			
	Фільтр верхнього поршня	Bci	A			Д	
	Запобіжний гвинт	Bci	A				
	Фільтр нижнього поршня	Bci	A				
	Нижній гвинт	Bci	A				
	Тримач нижнього поршня	Bci					
	Головка нижнього поршня	Bci					
	Трубка	Bci					
Дверцята	Канал цукру (Gate Candy)	Bci				Д	
	Краплезбірник	Bci	B				
	Піддон захисту чашок	Bci	B				
	Тримач чашок	Bci	B				
	Бічні частини дверцят	Bci	B				
Система гарячої води	Скляний екран	Bci	B				
	Нагрівальний елемент з позитивним температурним коефіцієнтом	Bci	A				3Е
	Бойлер	Bci					3Е
	Клапан	Bci					3Е
	Супутні частини	Bci					3Е
Молочна система	Малий водяний бачок	Bci				Д	
	Чищення молочних ємностей	Bci	Г				
	Всередині блока охолодження	Bci	A				
	Зовні блока охолодження	Bci		A			
	Розморожування пристрою охолодження	Bci		A			
Опціональні частини	Водяна система (насос)	Bci					A
	Донна накладка	Bci					A
	Інші	Bci					A
	УФ-лампа	Моделі з УФ-лампю				2Е	
	Контейнер для швидкорозчинних	Bci					Є

Витратні матеріали	продуктів (порошку)					
	Контейнер для засипання кави (кавових зерен)	ESFB,BTCFB, 2xES				€
	Gate Candy	2xES,ESFB				€
	Бачок (чашка)	Bci				€

Запобіжні заходи при чищенні кавомашини:

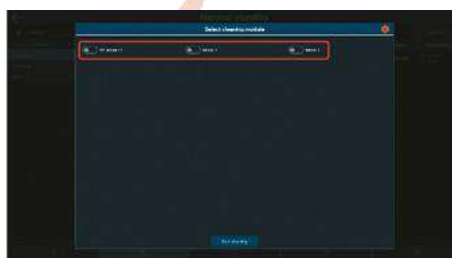
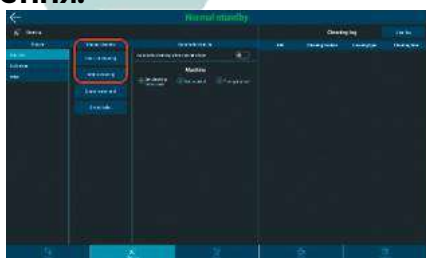
1. При протиранні машини за допомогою засобу для чищення (RINZA®) змочіть ганчірку і ретельно її викрутіть, перш ніж протирати поверхню.
2. При прибиранні порошку, що розсипався навколо блока заварювання і міксера, зметіть його щіткою у напрямку до відра зі сміттям. Не висипайте порошок у краплезбірник! Після цього витріть поверхню ганчіркою до чистоти.
3. Під час очищення блоку заварювання та компонентів міксера перевіряйте кільцеві та призматичні ущільнення на наявність ушкоджень. За потреби замініть їх на нові.
4. Під час автоматичного чищення не прикладайте зусиль для витягування краплезбірника, водяного бачка тощо.
5. Під час автоматичного промивання не підставляйте руки під вихідний отвір напою, щоб уникнути опіків.
6. Піддон для відходів і краплезбірник можна повертати в машину лише після їх повного висихання.

10.6. Щоденне чищення

Щодня необхідно виконувати нижчевказані роботи для підтримання чистоти кавомашини.

10.6.1. Чищення системи гарячої води

Ручне чищення:



Увійдіть у меню: «Закладка чищення» → «Модуль» → «Машини» → «Ручне чищення» → оберіть «Чищення одним натисканням» або «Швидке чищення».

- Чищення одним натисканням — це повне очищення всієї водяної системи, включаючи трубки.
- Швидке чищення — очищення лише вибраного модуля (його потрібно обрати у спливаючому вікні).



Чищення блоку заварювання:

«Модуль» → «Ручне чищення блоку заварювання 1» → «Швидке чищення».

Чищення міксера:

«Модуль» → «Ручне чищення міксера 1/2» → «Швидке чищення».

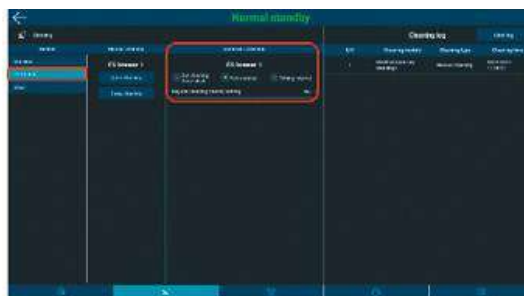
Автоматичне чищення:

Встановіть інтервал автоматичного промивання та періодичного чищення. Можна обрати такі модулі для очищення:

- всю машину
- блок заварювання / чайник
- міксер
- молочну систему

Наприклад, якщо встановити інтервал 2 години 30 хвилин, машина автоматично очищуватиметься після кожного такого періоду.

Також можна налаштувати попередження про регулярне очищення — вибрати дні тижня (з понеділка по неділю) та час запуску автоматичного очищення.



Встановлення автоматичного чищення всієї машини

Встановлення автоматичного чищення блока заварювання



Встановлення автоматичного чищення чайника

Встановлення автоматичного чищення міксера

10.6.2. Чищення виходів видачі напоїв



Відкрийте дверцята машини, протріть трубку видачі напою та силіконову трубку чистою ганчіркою або вологою серветкою. Почистіть дно кронштейна трубки видачі щіткою. Для цього:

- Натисніть «Чищення» → «Вся машина» → «Чищення одним натисканням».
- Коли з трубки почне виходити вода, почистіть дно кронштейна щіткою.

Далі:

- Стисніть пальцями виступи з обох боків блока видачі напоїв.
- Потягніть вниз, щоб витягнути блок видачі.
- Промийте його під проточною водою.
- Встановіть блок видачі назад на місце.

10.6.3. Чищення краплезбірника і контейнера для відходів



Витягніть краплезбірник і контейнер для відходів із машини.

- Викиньте кавову гущу та використану заварку.
- Ретельно промийте обидва елементи чистою водою з побутовим засобом для чищення.

- Після промивання витріть насухо чистим рушником.
- Встановіть елементи назад у машину. Чищення міксер

10.6.4. Чищення міксер

- Витягніть силіконову трубку міксер.
- Поверніть червону круглу ручку проти годинникової стрілки до клацання.
- Потягніть міксер назовні.
- Зніміть верхню і нижню кришки.
- Почистіть:
 - кришки міксер;
 - корпус міксер;
 - притискне кільце;
- Витріть всі елементи насухо та встановіть їх на місце.



10.7. Регулярне техобслуговування

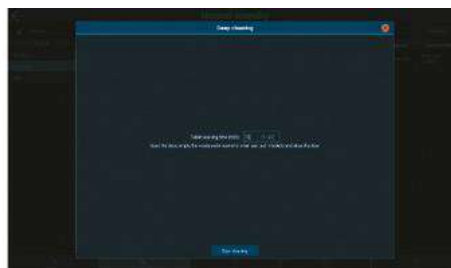
10.7.1. Чищення блока заварювання.

Таблетки для чищення Master Coffee Cleaner

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:

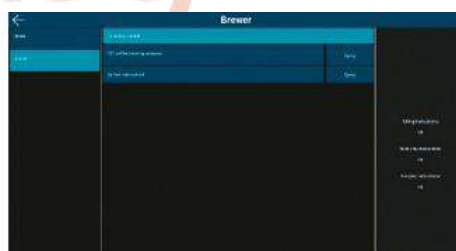


- Увійдіть у меню машини, натисніть «Чищення» → модуль «Блок заварювання» → ручне чищення «Глибоке чищення».
- Введіть час просочування у спливаючому вікні.
- Відкрийте дверцята, спорожніть краплезбірник і контейнер для відходів.
- Надягніть одноразові рукавички, покладіть таблетки для чищення в блок заварювання.
- Закрийте дверцята, натисніть «Почати чищення» й зачекайте завершення процесу.

⚠ Важливо

- Глибоке чищення рекомендується виконувати 1–2 рази на тиждень.
- Якщо блок заварювання виконав понад 25 000 циклів за рік, його повинен замінити спеціаліст.
- Якщо блок заварювання виконав понад 100 000 циклів або працював понад 3 роки, компанія Jetinno може виконати його відновлення.

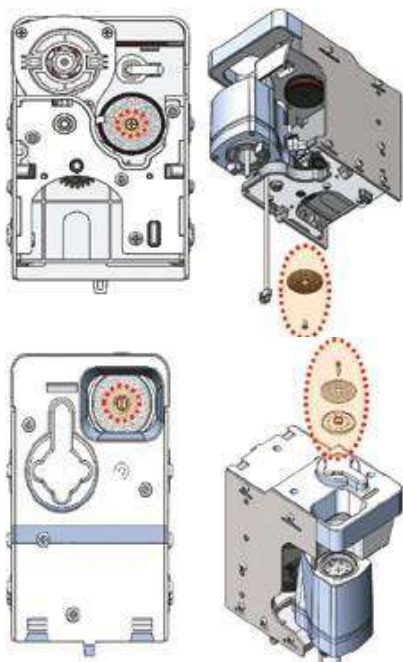
Процедура розбирання блока заварювання:



- Увійдіть у меню машини.
- Витягніть блок заварювання та перемістіть нижній плунжер вгору перед демонтажем.
- Натисніть у верхньому лівому куті екрана, введіть пароль jn9527, відкрийте: «Налаштування» → «Блок заварювання» → «Управління роботою блока заварювання» → «Доза» → «Останнє стиснення».



1. Зніміть трубку видачі кави, повернувши її назовні, потягніть вертикально вниз;
2. Натисніть пальцем на кінець швидкорознімного з'єднання, витягніть трубку. Потягніть замок блока заварювання, нахиліть вниз і витягніть блок. Очистіть блок щіткою та вологою ганчіркою, видаливши залишки кави.
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 виконується 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 швидкорознімне 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, після чого знову вставте краплезбірник на місце.
- Увійдіть у меню, ввівши пароль.
- Від'єднайте машину від джерела подачі води або від'єднайте з'єднувальну трубку насоса.
- У нижньому правому куті екрана натисніть «Чищення» → «Спорожнити бойлер».
- Зачекайте 3 хвилини.
- Закрийте дверцята машини та вимкніть живлення.

10.8.2. Випуск повітря

- Увійдіть у меню машини з введенням пароля.
- Від'єднайте пристрій від подачі води або роз'єднайте з'єднувальну трубку насоса.
- Перейдіть у меню «Чищення» в нижньому правому куті екрана.
- Підготуйте ємність (відро або посудину) біля виходу для напоїв.
- Натисніть «Випустити повітря».
- Зачекайте 3 хвилини, потім закрийте дверцята та вимкніть живлення машини.



- ⚠ Під час спорожнення бойлера або випуску повітря існує ризик опіків!
- ⚠ Якщо планується короточасне переміщення, достатньо лише випустити повітря.
- ⚠ Повне спорожнення бойлера обов'язкове у випадку тривалої зупинки в роботі або транспортування машини за межі приміщення!

II. Встановлення застосунку

1. Копіювання застосунку
 - Розпакуйте програму застосунку у поточну папку.
 - Скопіюйте розпаковані файли на чисту флеш-карту.
 - Орієнтуйтесь на приклад, наведений нижче (графічне зображення додається у вихідному файлі).

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 кавомашини.
3. У меню машини натисніть "Статус", потім натисніть "Вийти з застосунку",

поверніться до інтерфейсу системи Android та деінсталуйте стару версію застосунку (перед деінсталяцією переконайтеся, що дверцята машини відкриті)

4. Встановіть застосунок

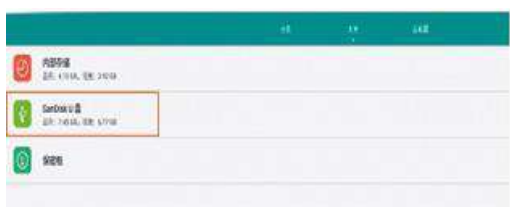
5. Скопіюйте папку Jetinno: натисніть "Управління файлами" на робочому столі машини. Після цього виберіть флеш-карту, яку ви вставили, і скопіюйте папку "Jetinno" (натисніть і утримуйте папку, а потім натисніть на кнопку копіювання у верхньому правому куті).



Натисніть "Файли"



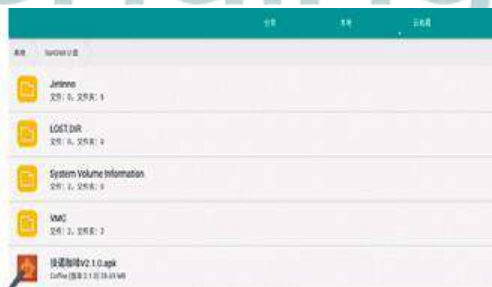
Натисніть "Локально"



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.



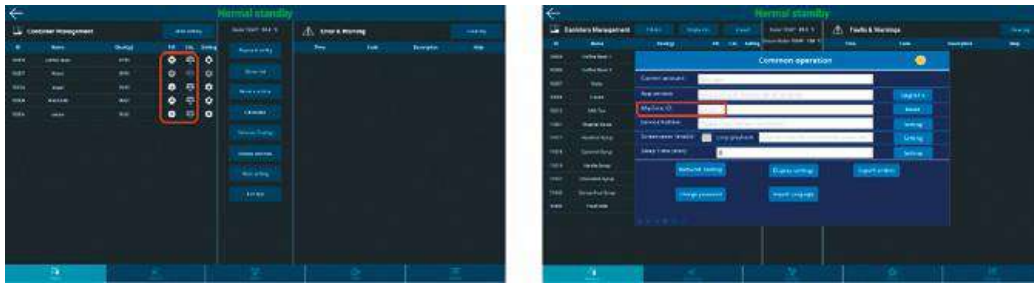
Встановлення застосунку: знайдіть пакет встановлення застосунку на флеш-карті і натисніть на нього, щоб встановити (програма буде встановлена автоматично після натиснення)

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 відповідний номер машини і змініть ємність кожного використовуваного контейнера.

12. Запобіжні заходи

12.1. Засоби для чищення

12.1.1. Використання



Вдихання засобу для чищення може спричинити отруєння.

Обов'язково дотримуйтесь наведених нижче інструкцій:

- ❶ Тримайте засіб для чищення подалі від дітей та сторонніх осіб.
- ❶ Не вдихайте засіб для чищення.
- ❶ Не змішуйте засіб із іншими хімікатами або кислотами.
- ❶ Не додавайте засіб у бачок питної води (внутрішній або зовнішній).
- ❶ Використовуйте лише за призначенням відповідно до маркування на етикетці (засіб для чищення або видалення накипу).
- ❶ Не вживайте їжу або напої під час використання засобу для чищення.
- ❶ Забезпечте достатню вентиляцію у приміщенні під час роботи.
- ❶ Обов'язково одягайте захисні рукавиці.
- ❶ Після роботи з миючим засобом ретельно вимийте руки.



Перед використанням уважно прочитайте інструкцію на упаковці.

Якщо засіб для чищення не має паспорта безпеки, зверніться до офіційного дилера (інформацію дивіться на упаковці).

12.1.2. Зберігання



Дотримуйтесь наступних рекомендацій щодо безпечного зберігання:

- ❶ Не допускайте доступу дітей та сторонніх осіб.
- ❶ Уникайте зберігання у місцях з високою температурою, впливом прямих сонячних променів або вологістю.
- ❶ Тримайте окремо від кислотних речовин.
- ❶ Використовуйте лише оригінальну упаковку.
- ❶ Зберігайте окремо від харчових продуктів та інших товарів.
- ❶ Зберігайте окремо від харчових продуктів та інших товарів.
- ❶ Дотримуйтеся чинного законодавства щодо зберігання хімічних речовин.

12.1.3. Утилізація

У разі, якщо засіб для чищення не підлягає вторинному використанню, його необхідно утилізувати відповідно до місцевих вимог та правил.

12.2. Санітарні правила

12.2.1. Вода



Неправильне використання води може становити небезпеку для здоров'я. Вода повинна відповідати санітарним нормам якості питної води GB5479.

Дотримуйтесь таких рекомендацій:

- ❶ Вода повинна бути чистою та без сторонніх домішок.
- ❷ Не заливайте в машину забруднену або корозійну воду.
- ❸ Карбонатна жорсткість не повинна перевищувати:
 - 5–6 °dKH (німецька шкала) або
 - 8,9–10,7 °fKH (французька шкала).
- ❹ Загальна жорсткість повинна бути вищою за карбонатну.
- ❺ Мінімальна карбонатна жорсткість: 5 °dKH або 8,9 °fKH.
- ❻ Максимальний вміст хлору: менше 50 мг/л.
- ❼ рН води має бути в межах 6,5–7 (нейтральне середовище).
- ❽ Необхідне використання фільтра (внутрішнього або зовнішнього).

12.2.2. Кава



Неправильне використання кавових зерен може бути шкідливим для здоров'я.

Дотримуйтесь таких вказівок:

- ❶ Перед засипанням зерен перевіряйте упаковку на наявність пошкоджень.
- ❷ Після засипання зерен негайно закрийте кришку контейнера.
- ❸ Зберігайте каву у сухому, прохолодному та темному місці.
- ❹ Тримайте зерна окремо від засобів для чищення.
- ❺ Спершу використовуйте раніше придбані партії.
- ❻ Відкриту упаковку щільно закривайте, щоб зберегти свіжість та уникнути забруднень.

12.2.3. Швидкорозчинні продукти



Неправильне використання розчинних інгредієнтів може зашкодити вашому здоров'ю.

Обов'язково дотримуйтесь наступного:

- ❶ Перевірте упаковку на пошкодження перед відкриттям.
- ❷ Після засипання одразу закрийте кришку контейнера.
- ❸ Зберігайте продукти у сухому, прохолодному та темному місці.
- ❹ Не допускайте контакту з мийними засобами.
- ❺ Використовуйте спочатку попередні партії.
- ❻ Відкриту упаковку щільно запечатуйте, аби уникнути псування та забруднення.

13. Безпека і гарантія

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

- Дотримуйтесь усіх вимог інструкції.
- Машину дозволено встановлювати лише в сухих приміщеннях. Використання на відкритому повітрі заборонено.
- Використовуйте тільки рекомендовані інгредієнти – виробник не несе відповідальності за збитки, завдані внаслідок використання інших матеріалів.

Гарантійні умови покупця визначаються договірними зобов'язаннями між продавцем і покупцем. Порушення правил експлуатації призводить до втрати гарантії.

Гарантія не поширюється на:

1. Звичайне зношення компонентів.
2. Пошкодження через недотримання інструкцій з експлуатації, чищення або технічного обслуговування.
3. Пошкодження через використання неоригінальних деталей, неправильний монтаж або втручання третіх осіб.
4. Дефекти, спричинені самостійним ремонтом або змінами без погодження з виробником.
5. Пошкодження, викликані неналежним або неправильним використанням машини.

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 міксер	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
	Вихід швидкокорозійних продуктів знаходиться у неправильному положенні	Замініть і відрегулюйте вихідний елемент
Продукт деактивованій в інтерфейсі	Направляюча виходу контейнера для кавових зерен закрита після чищення	Перевірте і відкрийте
	У контейнері закінчились 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	Після чищення від'єднався 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, підсилюйте сигнал
	Не працює карта 4G	Зверніться до відділу сервісного обслуговування Jetinno

15. Сертифікація

Кавомашина 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 + A1:20005 + 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



company@easyvending.com.ua