Серия кофемашины JL22

Руководство по эксплуатации



Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации перед использованием и храните

JETINNO®

Guangzhou Jetinno Intelligent Equipment Co.,Ltd.
www.jetinno.com
(86) 20-32038721
(86) 400-017-9997
Add: 4F, A Building, Creator Park, No.2,Tairui Rd, Science Park, Huangpu District, GZ, GD, PRC. 510663

Содержание

1 Введение 3
1.1 Руководство 3
1.2 Общие правила безопасности 4
1.3 Износостойкие детали 5
1.4 Утилизация упаковочных материалов 5
1.5 Отбраковка кофемашины 5
2 О кофемашине 6
2.1 Технические данные 6
2.2 Основные показатели для кофемашин 6
2.3 Вид кофейного аппарата 7
2.4 Интерфейс меню 9
3 Транспортировка и хранение 9
3.1 Транспортировка 9
3.2 Условия хранения и транспортировки 9
4 Установка и ввод в эксплуатацию 10
4.1 Размещение кофейных аппаратов 10
4.2 Открыть дверь 11
4.3 Подключение к водопроводу 11
4.4 Подключение к электросети 12
4.4.1 Подключение кофемашины к электросети 13
4.5 Отключение кофемашины 13
5 Первый запуск 13
5.1 Заполнение контейнера порошком 13
6 Ввод в эксплуатацию и калибровка 14
6.1 Настройка помола кофемолки 14
6.2 Калибровка кофемолки 15
6.3 Калибровка растворимых контейнеров 16
6.4 Настройка и тестирование рецептов 17
7 Настройка платёжной системы и цен на напитки 18
7.1 Настройка платёжной системы 18
7.2 Установка цен на напитки 19
8 Приготовление напитков 19
9 Обновление программного обеспечения 20
10 Очистка и обслуживание 21
10.1 Правила техники безопасности при очистке 21
10.2 Гигиена 22
10.3 Испорченные ингредиенты 22

10.4 Основная очистка ... 22
10.5 Рекомендации по очистке ... 23
10.6 Ежедневная очистка ... 26
10.6.1 Промывка системы горячего водоснабжения ... 26
10.6.2 Чистить носик ... 27
10.6.3 Промывка водосборников, мусорных баков ... 28
10.6.4 Разборка и промывка миксера ... 28
10.7 Регулярное техническое обслуживание ... 29
10.7.1 Очистка заварочного блока для эспрессо ... 29
10.8 Рекомендации по техническому обслуживанию ... 32
10.8.1 Опорожнение бойлера ... 32
10.8.2 Опорожнение поплавковой камеры ... 33
11 Установка APP ... 33
12 Профилактические меры ... 35
12.1 Чистящие средства ... 35
12.1.1 Пользавание ... 35
12.1.2 Сохранение ... 36
12.1.3 Утилизация ... 36
12.2 Правила здравоохранения ... 36
12.2.1 Вода ... 36
12.2.2 Кофейные зёрна ... 37
12.2.3 Растворимые ингредиенты ... 37
13 Безопасность и гарантия ... 38
14 Список распространенных проблем ... 39
15 Сертификаты ... 40

1 Введение

Благодарим Вас за покупку серии JL22 Перед использованием кофемашины прочитайте инструкцию по эксплуатации данной кофемашины, чтобы убедиться, что вы сможете правильно её использовать

Чтобы защитить свои права, откройте коробку и детально проверьте кофемашину на наличие повреждений или недостающих деталей. Если у вас возникли проблемы во время использования, свяжитесь с нами, и мы сделаем все возможное, чтобы обеспечить обслуживание в кратчайшие сроки. Наши контактные данные: www.jetinno.com (86) 20-32038721 (86) 400-017-9997.

Все части этой кофемашины, включая аппаратное и программное обеспечение, принадлежат компании Guangzhou Jetinno Intelligent Equipment Co.,Ltd. Технические характеристики изделия и информация, упомянутые в данном руководстве пользователя, приведены только для справки и могут быть обновлены в любое время без предварительного уведомления.

Электробезопасность: Во избежание серьезных травм от возможного поражения электрическим током, перед перемещением или обслуживанием кофемашины отсоедините сетевую вилку от розетки. Если шнур питания поврежден, во избежание опасности его замену должен производить специалист компании-производителя, её сервисной службы или персонал послепродажного обслуживания.

Информация о заводских настройках сообщается Jetinno Intelligent Equipment Co.,Ltd. заранее, например: корпоративный счет оплаты WeChat, корпоративный счет Alipay, номер телефона службы и сайт компании, логотип компании, требования к рецепту и размер чашки и другая важная информация.

1.1 Руководство

Данное руководство содержит руководящие документы для технического персонала по безопасной транспортировке, установке, настройке, техническому обслуживанию и ремонту машины. Рекомендации по ежедневному использованию и чистке см. в отдельной главе.

Ниже приведены описания уровней риска:

Описания	Сигналы
Опасность получения серьезных поломок	Danger Опасно!
Риск получения поломки	Caution Внимание!
Риск повреждения оборудования	Attention Осторожно:
Риск нарушения функционирования кофемашины	Important Важно:
Советы и рекомендации	Note Примечание:

Caution Внимание!
Компания JETINNO не несёт ответственности за травмы или повреждения кофемашины в случае несоблюдения инструкций при транспортировке, установке, наладке или обслуживании кофемашины. Конструктивные изменения и регулировки кофемашины строго запрещены, и в этих случаях JETINNO не исключает безналичные претензии. В кофемашине могут использоваться только продукты и рецепты, одобренные JETINNO, и JETINNO не несёт никакой ответственности за любой возникший ущерб, риск лежит на операторе. Всегда соблюдайте инструкции, пиктограммы, символы, схемы водяного контура на кофемашине, приведенные в техническом руководстве и руководстве пользователя; не допускается разрыв "Руководства по текущему обслуживанию и устранению неисправностей кофемашин". Настраивайте параметры кофемашины только под руководством обученного техника; не изменяйте технические характеристики изделия.

1.2 Общие правила безопасности

- Перед использованием внимательно прочитайте данное руководство.
- Используйте правильное напряжение, ориентируясь на заводскую табличку, и убедитесь, что розетка хорошо заземлена.
- Не храните и не используйте кофемашину вблизи источников тепла или газа.
- Перед чисткой или обслуживанием аппарат должен быть отключен от электросети.
- Защищайте кофемашину от брызг воды.
- Не тяните кабель при отсоединении.
- Не опускайте кофемашину и кабели в воду.
- Используйте фильтр, если жесткость воды превышает 8°DH.
- Не наклоняйте кофемашину, когда она установлена и расставлена; не позволяйте маленьким детям находиться рядом с ней во время установки.
- Если кабель поврежден, как можно скорее свяжитесь с компанией JETINNO, чтобы приобрести новые детали для его замены.
- Защищайте кофемашину от воздействия погодных условий (например, воды, тепла и т.д.)
- Категорически запрещается использовать кофемашину на улице.
- Поручите ремонт, чистку и реставрацию профессиональным специалистам.
- Используйте оригинальные запасные запчасти для вашей собственной безопасности и для продления срока службы кофемашины.
-  Обозначение эквипотенциала: Если имеется другое электрическое оборудование, требующее эквипотенциального соединения, эквипотенциальные клеммы кофемашины должны быть надежно соединены с эквипотенциальными клеммами другого оборудования соответствующими проводниками с медными жилами номинальной площадью поперечного сечения от 2,5 кв. мм до 10 кв. мм.

■ ⏚ Защитное заземление.

1.3 Износостойкие детали

- Обратите внимание, что у кофемашин есть детали, которые необходимо заменять из-за износа, даже если их правильно чистить и обслуживать.
- Это относится в основном к механическим деталям и частям системы горячего водоснабжения, таким как шланги, уплотнения и т.д..
- На дефекты, вызванные износом деталей, гарантия не распространяется.
- Дефекты и неисправности должны устраняться техническим персоналом, прошедшим обучение у производителя, путем обращения в специализированный розничный магазин или в центр послепродажного обслуживания JETINNO.

1.4 Утилизация упаковочных материалов

К упаковочным материалам относятся: картон, гофрокартон, обработанная древесина, компоненты из полистирола и пластиковая пленка.

После установки клиент должен обратиться в местную службу общественной уборки, чтобы по возможности утилизировать упаковочные материалы перерабатываемым или экологически безопасным способом.

1.5 Отбраковка кофемашины

Отслужившие свой срок кофемашины не могут быть возвращены на завод-изготовитель. Кофемашины содержат вредные для окружающей среды материалы, особенно электронные детали, и утилизируются в соответствии с национальными стандартами/правилами!



2 О кофемашине

2.1 Технические данные

Название	Параметр
Серия	JL22
Габариты	420 (W) *667(H)*550 (D)mm
Вес	42kg
Номинальное напряжение / частота	(220 В/50 Гц или (110 В/60 Гц) в соответствии с требованиями местной электросети
Номинальная мощность Полная мощность	3000W
Номинальный ток	16A
Открытая длина кабеля электропитания	Больше 1,5 м
Рабочая температура/влажность кофемашины	5℃-35℃/10%RH-90%RH
Номинальное давление	0.6MPa
Интерфейс связи	USB;WIFI;4G опциально
Дисплей оборудования	10.1" "Дисплей + модуль сенсорного экрана"
Объём растворимых контейнеров	3 шт / 1.5 литра (регулируемое количество контейнера)
Объём контейнера для кофейных зерен	1.5КГ
Емкость поддона для сточных вод	1.5Л
Вместимость ведра для отходов	Около 50 кофейных таблеток
Производительность/мощность бойлера	700CC\2700W
Высота носиков	80mm-115mm
Функция обнаружения чашки	Нет
Функция обнаружения кофейных зерен	Есть
Рейтинг IP	IPX1

2.2 Основные показатели для кофемашин

- Время приготовления одного растворимого напитка: 30~40 секунд 220 мл;
- Кофе Espresso: ≤ 45 сек 30 мл) (заваривание 35 сек) (конкретные настройки влияют н

а вкус и время приготовления);

- Время запуска машины: <2 мин;
- Способ оплаты: WeChat / Alipay / Купюроприёмник / Монетоприёмник/ Индивидуальное устройство MDB;
- Интерфейс связи: WIFI, опционально 4G;
- Операционная система: Android;
- Стандарт данных: в соответствии TCP/IP

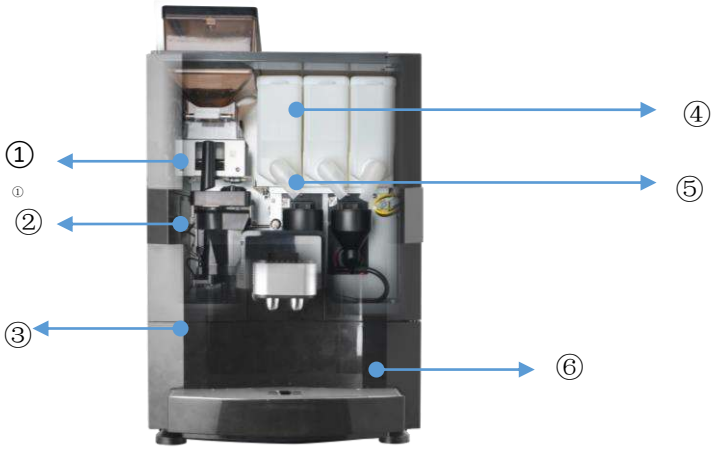
2.3 Вид кофейного аппарата

Кофемашина (спереди)



① Контейнер для кофейных зерен、②Замок、③ Носик、④ 14" сенсорный экран、⑤Поддон для сточных вод

Кофемашина (внутри)



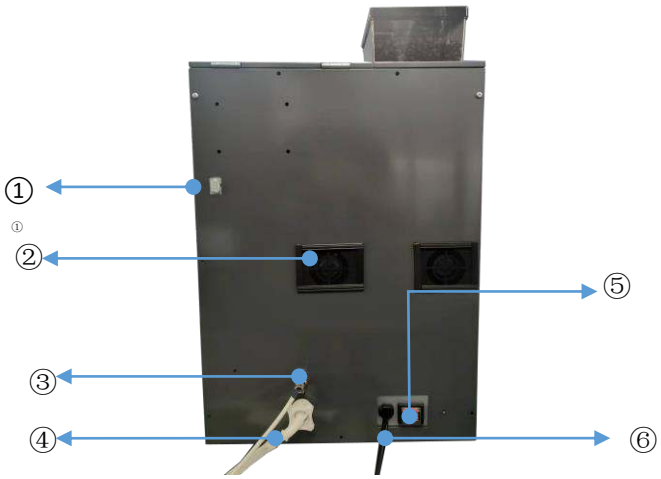
JLTTN-ES4C-10A



JLTTN-ESFB4C-10A

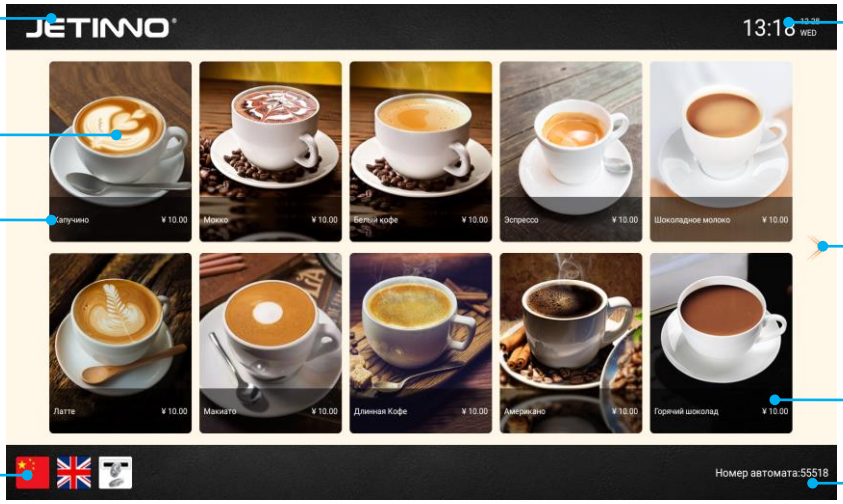
① Кофемолка、②Заварочный блок для эспрессо、③Ведро для отходов ④Контейнеры для растворимых ингредиентов、⑤Миксер、⑥Фильтр、⑦Заварочный блок для чая

Кофемашина (сзади)



① MDB разъём、② Воздуховыпускное отверстие、③ Питание и впуск водяного насоса ④П одключение к воде、⑤ Выключатель питания、⑥ Питательный провод

2.4 Интерфейс меню



3 Транспортировка и хранение

3.1 Транспортировка

Кофемашины упакованы в картонные коробки или деревянные ящики + пластиковые пакеты для защиты от повреждений, влаги и пыли.

Attention Осторожно:
Во избежание повреждений: ➢ Транспортировка кофемашины в вертикальном положении. ➢ Допускается двойное штабелирование для транспортировки с сохранением внешней коробки. ➢ Не наклоняйте и не роняйте машину во время транспортировки. ➢ Во время использования кофемашины не следует класть на неё предметы весом более 5 кг.

3.2 Условия хранения и транспортировки

Attention Осторожно:
Опасность повреждения высокой температурой! Во избежание повреждения кофемашины, пожалуйста, обратите внимание, что ➢ Используйте только при температуре от +5°C до +35°C, низкие температуры и лёд могут серьезно повредить кофемашину. ➢ Использование в диапазоне влажности 10%RH - 90%RH.

- Храните кофемашину в сухом и непыльном помещении при температуре -10°C - 50°C.

4 Установка и ввод в эксплуатацию

Attention :

- Установку кофемашины может выполнять только профессионально обученный персонал!
- Перед установкой проверьте, не повреждена ли кофемашина, при обнаружении повреждений обратитесь в транспортную компанию для предъявления претензии и сообщите JETINNO для послепродажного обслуживания!
- Перед установкой кофемашины подготовьте транспортировочные инструменты!

Note Примечание :

- Перед установкой убедитесь, что кофемашина подключена к воде
- Если кофемашина подключена к водопроводу, убедитесь, что давление воды составляет от 0,5 до 6 бар.

При первом использовании соблюдайте следующие шаги:

- Установите кофемашину на место эксплуатации, распакуйте её и откройте дверь ключом;
- Осмотр внутренней части кофемашины;
- Снимите наклейку с носика кофемолки и контейнера;
- Поставьте ёмкость с водой или подключите кофемашину к водопроводу;
- Заполните контейнеры ингридиентами/кофе;
- Включение питания;
- Выполнение необходимых настроек в соответствии с требованиями заказчика.

Note Примечание:

Кофемашина не подходит для установки на улице или для размещения при ярком свете. Её нельзя устанавливать в помещении, где распыляется воздух или вода, только в сухом помещении при температуре от 5°C до 35°C.

Убедитесь, что вентилятор эффективно вентилируется, что задняя часть кофемашины находится на расстоянии не менее 50 см от стены и что боковое пространство для установки составляет не менее 30 см; перед установкой кофемашина должна быть расположена горизонтально и под углом не более 2 градусов.

Следите за чистотой места установки и утилизируйте упаковочные материалы отдельно!

4.1 Размещение кофейных аппаратов

Транспортируйте машину с помощью вилочного погрузчика или бортового грузовика в указанное место; распакуйте кофемашину и поставьте её на ровную столешницу.

Important Важно:

При выборе места учитывайте следующие рекомендации:

1. Размещайте и эксплуатируйте кофемашину в сухом, хорошо проветриваемом помещении.
2. Установите на ровную поверхность.
3. Убедитесь, что вокруг кофемашины достаточно места для обслуживания, ухода и очистки.
4. Располагайте заднюю часть кофемашины на расстоянии не менее 50 см от стены и следите за тем, чтобы труба прямой подачи питьевой воды не была изогнута.

4.2 Открыть двер



Откройте замок дверцы кофемашины и проверьте внутреннюю часть кофемашинына наличие повреждений. Снимите напольные ножки и установите их .

Note: Примечание
Открывать кофе машину разрешается только профессионалам! Компания JETINNO не несет ответственности за ущерб, вызванный преднамеренным повреждением или пренебрежением данными инструкциями и указаниями по технике безопасности.

4.3 Подключение к водопроводу

Существует два способа подключения к воде: первый - вода из ёмкости, второй - водопровод

Водопровод: (показано на картинке ниже)



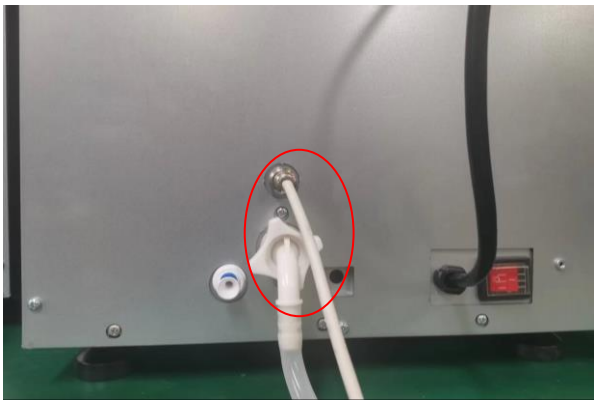


Снимите синюю защелку, нажмите на всплывающую сторону быстроразъемного соединения, извлеките заглушку, вставьте трубу для прямой питьевой воды в разъем быстроразъемного соединения, установите синюю защелку обратно и включите переключатель впускного клапана.

Подключение емкости: (показано на картинке ниже)



Извлеките погружной насос изнутри кофемашины и поместите его в ведро с водой.



Другой конец погружного насоса подключается к входу воды кофемашины и разъему питания погружного насоса.

Important Важно:
Качество источника воды влияет на ваше здоровье! Источник воды должен соответствовать санитарным нормам GB5479 для питьевой воды. ● Обратите внимание на гигиеническое состояние водопроводных труб. ● Очистите соответствующие компоненты. ● Источник воды, к которому подключается кофемашина, должен быть простым в эксплуатации. ● Во избежание протечек проверьте соединения.

Note Примечание:
Стандарт давления для водопровода составляет от 0,5 до 6 Бар. Жесткость воды не должна превышать 8°DH, в противном случае рекомендуется использовать фильтр для воды.

4.4 Подключение к электросети

Attention: Внимание

Неправильное напряжение повреждает кофемашины! В разных странах разное напряжение! Убедитесь, что кофемашина подходит для подключения к местной электрической сети. Напряжение питания и частота указаны на заводской табличке машины.

Attention: Внимание
Перепады напряжения представляют опасность повреждению машины! Запрещается подключать машину к нестабильному напряжению.

- ✓ Розетка должна быть заземлена.
- ✓ Выключатель питания размещается в удобном для отключения месте, чтобы облегчить своевременное отключение в случае несиправности.

4.4.1 Подключение кофемашины к электросети





Установите сетевой кабель кофемашины в розетку; нажмите выключатель питания на задней панели кофемашины; кофемашине потребуется около 2 минут для запуска.

4.5 Отключение кофемашины

Когда кофемашина выключена на длительный период времени или когда её перемещают, перед выключением необходимо опорожнить резервуар для воды и бойлер. В противном случае вода прольется внутри, вызывая повреждения кофемашины; кофемашина имеет полностью автоматические процедуры очистки, опорожнение бойлера и опорожнение поплавковой камеры, см. главы 10.6.1 и 10.6.2!

Caution!
Риск поражения горячей водой. Остерегайтесь струи горячей воды, которая может попасть на ваше тело при извлечении трубок или соединений!

5 Первый запуск

5.1 Заполнение контейнера порошком

- Используйте ключ, чтобы открыть дверь кофемашины.
- Наденьте маску и одноразовые перчатки.

- Извлеките контейнер, повернув носик вверх.
- Откройте крышку контейнера и добавьте ингредиент в контейнер; войдите в меню – статус главной вкладки и нажмите на нужный ингредиент и введите вес добавляемого ингредиента во всплывающем диалоговом окне.
- Установите контейнер в кофе машину, поверните носик контейнера так, чтобы он совпал с серединой миксера.

Note: Напоминание
Когда кофемашина заполняется ингредиентами в первый раз или после очистки контейнеров, необходимо нажать [Рецепт], выбрать нужный напиток и нажать [Начать приготовление]. Это делается для того, чтобы убедиться, что выпускной носик контейнера заполнен и напиток готовиться в соответствии с соответствующим объемом, предусмотренным рецептом. Кофемашина может работать корректно, только в том случае, если ингредиенты своевременно пополняются.

6 Ввод в эксплуатацию и калибровка

6.1 Настройка помола кофемолки



Для регулировки грубости помола в соответствии с диаграммой шелкографии.

При отсутствии зерен сначала поверните ручку по часовой стрелке до положения, в котором диск подходит (до тех пор, пока его нельзя будет повернуть при нормальном крутящем моменте), затем поверните ручку на 16 оборотов против часовой стрелки в качестве контрольного положения крупности (общая крупность эспрессо), а затем уточните ее в процессе калибровки в соответствии с крупностью порошка (по часовой стрелке - тонкая настройка, против часовой стрелки - огрубление).

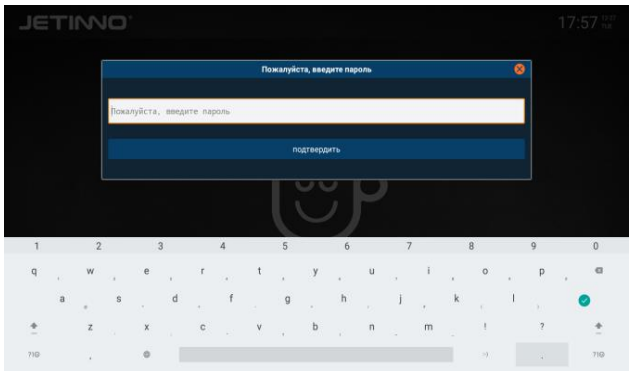
6.2 Калибровка кофемолки

К а л и б р о в к а производится зерновому кофе. Перед калибровкой необходимо подготовить электронные весы и стаканы.

Important :
Невыполнение калибровки приведет к тому, что кофемашина будет дозировать молотого кофе с отклонениями от нормы! Перед калибровкой убедитесь, что кофейный контейнер заполнен

Note: Напоминание
Калибровку требуется проводить каждый раз при замене зернового кофе, изменении помола кофе, замене кофемолки, замене ножей кофемолки

После настройки помола кофемолки необходимо откалибровать количество молотого кофе. Нажмите и удерживайте кнопку в левом верхнем углу экрана и введите пароль во всплывающем диалоговом окне, пароль администратора: **jn9527** или пароль обслуживания: **9527**.





- Статус главной вкладки - Управление контейнерами – Заполнить - выберите Кофейное зерно, нажмите . Во всплывающем диалоговом окне [Добавить порошки] введите вес засыпанного кофейного зерна и нажмите [Сохранить]; при каждом добавлении кофейных зерен необходимо вводить вес досыпанного кофейного зерна.
- Статус главной вкладки - Управление контейнерами - Найдите колонку Кофейное зерно и в столбце калибровка, нажмите на значок
- Откройте дверцу кофемашины, возьмите пустой стакан, поставьте его на электронные весы для обнуления показаний , поместите стакан на выходное отверстие кофемолки и в диалоговом окне "Длительность выпуска" (диапазон 1-10 секунд, обычно 2-3 секунды) нажмите "Начать тест"
- Взвесьте полученный кофейный порошок, введите количество граммов на сенсорном экране в разделе "Выход" и нажмите "Сохранить".
- Повторите процедуру калибровки как указано выше и если отклонение находится в пределах погрешности ±0,3 грамма, то это считается нормальным, если отклонение

слишком большое, то выполните повторную калибровку, как указано выше, пока значение не станет в пределах погрешности.

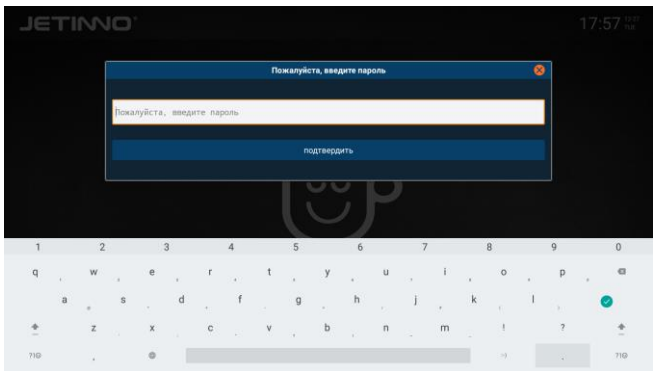
6.3 Калибровка растворимых контейнеров

Калибровка производиться ингредиентам. Перед калибровкой необходимо подготовить электронные весы и стаканы.

Important :Важно
Невыполнение калибровки приведет к тому, что кофемашина будет дозировать порошок с отклонениями от нормы! П е р е д калибровкой убедитесь, что контейнеры заполнены ингредиентами, незаполненные контейнеры приведет к неточной калибровке.

Note :Напоминание
Поскольку каждая деталь или порошок имеют различные физические характеристики, то при замене контейнера, двигателя или ингредиента требуется повторная калибровка

Нажмите и удерживайте кнопку в левом верхнем углу экрана и введите пароль во всплывающем диалоговом окне, пароль администратора: **jn9527** или пароль обслуживания: **9527**.





- Статус главной вкладки - Управление контейнерами - Заполнить выберите растворимый

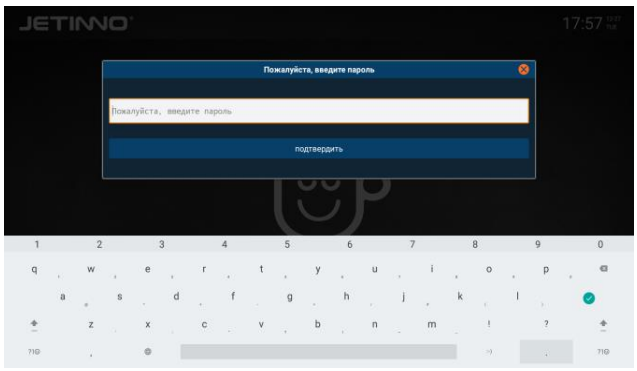
контейнер, нажмите . Во всплывающем диалоговом окне [Добавить порошки] введите вес порошка, засыпанного в растворимый контейнер, нажмите [Сохранить]; при каждом добавлении порошка необходимо вводить вес досыпанных порошков.

- Выньте миксер из-под контейнера, подготовьте стакан и электронные весы, поместите стакан на электронные весы, чтобы обнулить показания. Установите стакан под носик контейнера.
- Найдите колонку сухого молока в статусе - управление контейнерами - калибровать, нажмите на значок ; во всплывающем диалоговом окне "Длительность выпуска" (диапазон 1-10 секунд, обычно 2-3 секунды), нажмите "Начать тест", машина будет автоматически дозировать порошок, взвесьте с помощью электронных весов; введите граммы на сенсорном экране "Выход", затем нажмите "Сохранить".
- Повторите процедуру калибровки как указано выше и если отклонение находится в пределах погрешности ±0,3 грамма, то это считается нормальным, если отклонение слишком большое, то выполните повторную калибровку, как указано выше, пока значение не станет в пределах погрешности.

Note :
По аналогии, сахар, шоколад калибруются так же как сухое молоко, и нуждаются в калибровке, как указано выше; повторная калибровка требуется для новых кофемашин или при замене контейнеров, двигателей или различных марок ингредиентов; повторная калибровка не требуется при заполниение порошка.

6.4 Настройка и тестирование рецептов

Длительное нажатие в левом верхнем углу экрана, введите пароль: **jn9527** во всплывающем





диалоговом окне нажмите [Главная вкладка рецептов], во всплывающем интерфейсе управление рецептами, выберите соответствующий продукт, во всплывающем интерфейсе параметров рецепта, вы можете настроить объем воды напитка, объём порошка, скорость смешивания, время задержки, после изменения [Сохранить]. Нажав [Начать приготовление], будет выполнен тест выбранного напитка

Интерфейс управления рецептами содержит модули для настройки рецептов, добавления

рецептов, удаления рецептов, начала приготовления, сохранения рецептов, сохранения продуктов, импорта рецептов, экспорта рецептов, редактирования рецептов и т.д. Соответствующие функции можно редактировать в соответствующих модулях.

7 Настройка платёжной системы и цен на напитки

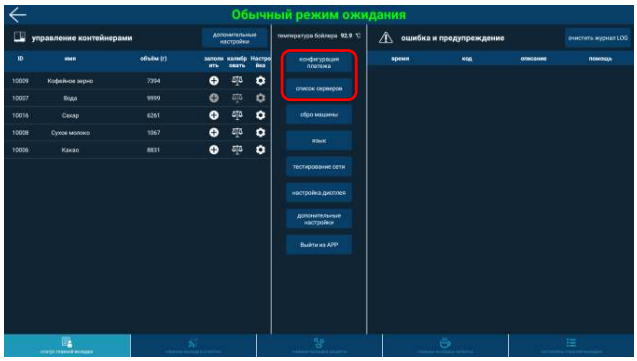
7.1 Настройка платёжной системы

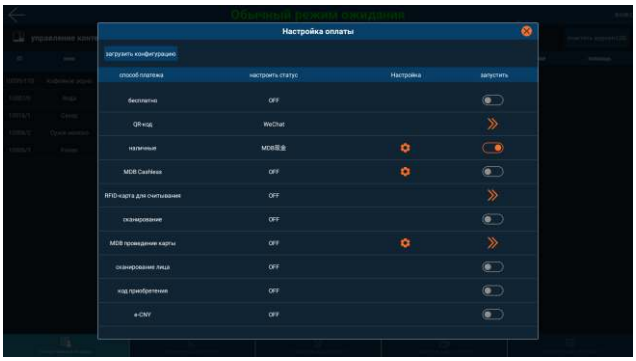


Интерфейс продажи бесплатный напиток



Интерфейс продажи с ценами

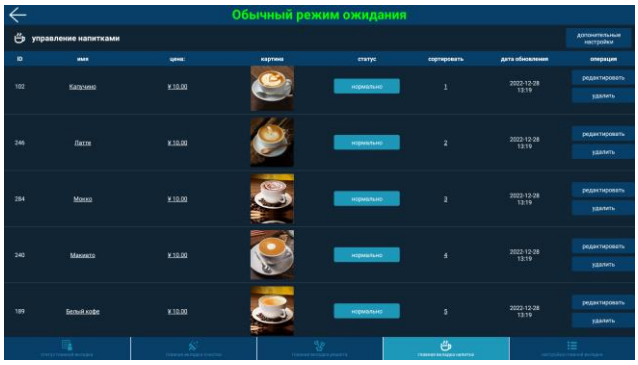


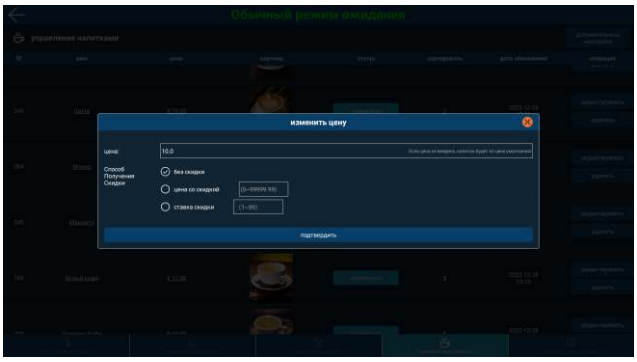


- Длительное нажатие, верхний левый угол экрана, введите пароль**: jn9527** во всплывающем диалоговом окне;
- Нажмите на кнопку [Конфигурация платежа], выберите способ оплаты во всплывающем интерфейсе.
- Нажмите на [QR-код] -> вы можете выбрать [WeChat], [Alipay] и другие способы оплаты.
- Переключатель [Free] включен, что означает, что бесплатный режим включен и оплата не требуется.
- Переключатель MDB наличиные (купюроприёмник/монетоприёмник), MDB cashless (MDB картридер) включен, что означает, что режим оплаты включен и кофе машина будет готовить напитки только после успешной оплаты наличными или картой в зависимости от того какой тип оплаты вы активировали или используете.
- [Список серверов] Автономный режим – отключен, связь автомата с сервером телеметрии отсутствует; автономный режим – включен, связь автомата с сервером телеметрии будет активна.

7.2 Установка цен на напитки

Кофе машина позволяет устанавливать различные цены на каждый напиток. Введите пароль для доступа в меню кофе машины, где можно установить цену на напитки, а также изменять название напитков и менять изображение напитков;





[Дополнительные настройки]-> [Изменить

Установка общей цены на все напитки - нажмите «Главная вкладка напитка» - «Дополнительные настройки» - «Изменить Все Цены» - «выбрать все», [Подтвердить] и прописать цену для всех напитков;

Установка индивидуальной цены на каждый напиток - нажмите «Главная вкладка напитка» - «редактирование» , установите цену и нажмите подтвердить. Либо в столбце «цена», на против нужного напитка нажать на значение и изменить цену

В дополнительных настройках - вы можете добавлять новые напитки, удалять Все, Изменить Все Цены, загрузка напитков, вывод напитков, редактировать и удалять отдельные напитки.

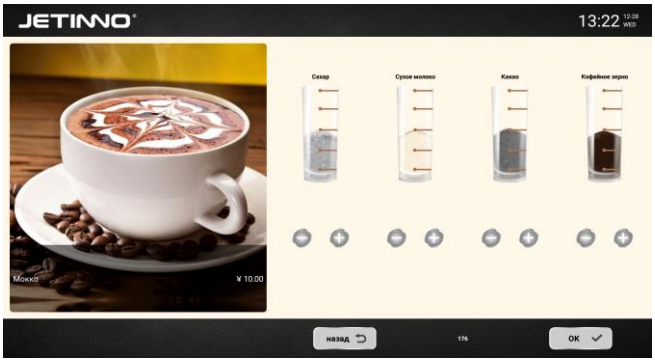
8 Приготовление напитков

- Выбор напитка в пользовательском интерфейсе.
- Отрегулируйте вкус на сенсорном экране, увеличив или уменьшив количество каждого ингредиента (этот шаг может быть отменен в заводских настройках в соответствии с потребностями клиента)
- В бесплатном режиме автомат делает напиток непосредственно после нажатия на напиток; в платном режиме кофе машина предоставляет несколько способов оплаты (MDB наличные, MDB cashless, WeChat платежный QR-код, Alipay платежный QR-код).
- Кофемашина автоматически начинает приготовление напитка после того, как чашка подставляется под носик и оплата проходит успешно.

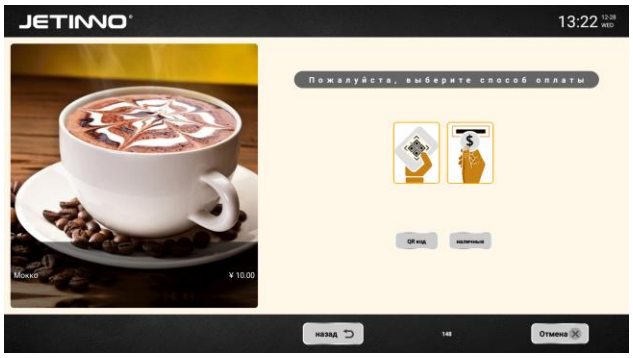
- Подсказка на сенсорном экране в процессе приготовления напитка.
- Клиент может выбирать язык пользовательского интерфейса в соответствии со своими потребностями (войдите в фотоным режиме кофемашины, интерфейс "статус главной вкладки", нажмите [язык]).



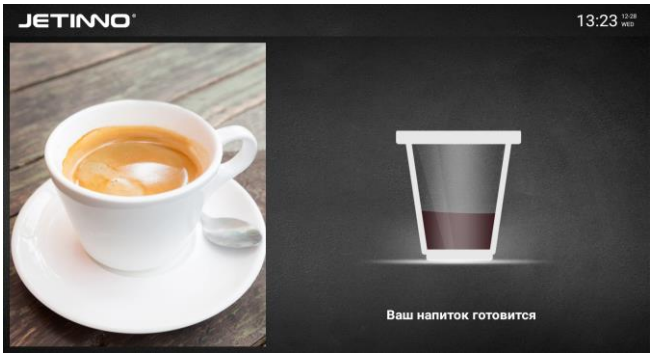
1、Интерфейсное меню: Показывает все напитки для продажи



2、Регулировка вкуса: нажмите OK после регулировки



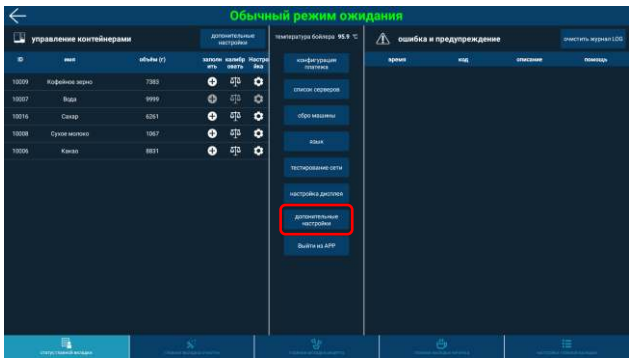
3、Страница оплаты: MDB наличными, MDB cashless.

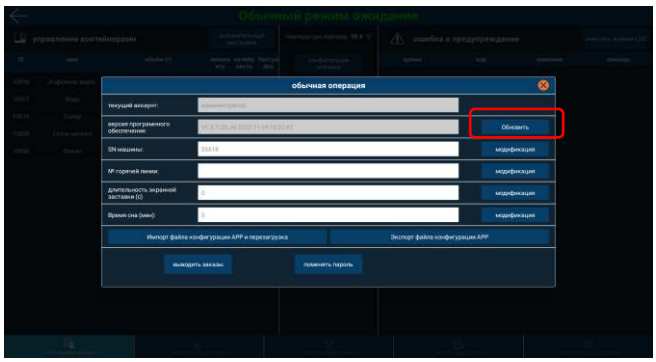


4、Страница приготовления продукта: после завершения оплаты вы попадете в интерфейс приготовления напитка

9 Обновление программного обеспечения

Локальное обновление: Поместите пакет программного обеспечения (APK-файл) на USB-накопитель (выбирайте USB-накопитель объемом не более 8 Гб).





Откройте дверь кофемашины, вставьте флешку в USB-порт на обратной стороне панели

двери кофе машины; войдите в меню кофе машины, нажмите [дополнительные настройки] на странице фонового статуса; появится следующее всплывающее окно, нажмите [Обновить] -> выберите файл программного обеспечения, который на USB-диске, нажмите [Подтвердить], чтобы началось обновление программного обеспечения.
Примечание: Не выключайте питание кофе автомата в процессе обновления программного обеспечения, программное обеспечение будет перезапущено автоматически после успешного обновления, пожалуйста, подождите. Подробные инструкции по установке и обновлению APP см. далее в разделе 11. После успешного обновления и перезагрузки кофе автомата USB флешку можно отсоединить.

10 Очистка и обслуживание

Очистка и обслуживание кофемашины является основным требованием для достижения гигиенических условий питания. Только при регулярном уходе (два раза в неделю или чаще в зависимости от специфики использования), чистке и обслуживании кофемашина может обеспечивать качественные напитки.
Компания JETINNO разработала кофемашину с учетом всех необходимых критериев, что позволило снизить эксплуатационные расходы и повысить эффективность работы.

Attention : Внимание
Пластиковые детали могут быть повреждены, если вода для мытья слишком горячая! Слишком высокая температура воды для мытья может привести к повреждениям при мытье пластмассовых деталей машины в посудомоечной машине! Температура воды для промывки не должна превышать 65°! Мытье и сушку можно проводить в стерилизаторе или с помощью ультрафиолетового света!

10.1 Правила техники безопасности при очистке

Перед промывкой и чисткой обратите внимание на следующие указания по безопасности!

Danger!
Опасность поражения электрическим током! Перед любым обслуживанием выключите машину, выньте вилку из розетки и произведите ремонт! Если кабель питания поврежден, не пытайтесь ремонтировать его самостоятельно, доверьте это специалистам технического сервиса.

Caution!
Работы по очистке и техническому обслуживанию, выполняемые обученным персоналом или техническими специалистами производителя; лицо, выполняющее работы, должно быть ознакомлено с опасностями, которые могут возникнуть при открытии машины!

Caution!
Остерегайтесь повреждений, вызванных горячей водой под высоким давлением! При очистке системы водоснабжения действуйте в следующем порядке. ➢ Отключите подачу воды и отключите электропитание

Caution!
Опасность ожогов! Внутри кофемашины есть горячие детали

Caution!
Опасность защемления руки движущимися частями! Варочный аппарат имеет части, которые могут двигаться самостоятельно без отключения питания. Не кладите руки на движущиеся части.

Attention:
Опасность повреждения! Запрещается промывать кофемашину струёй воды, иначе это приведет к короткому замыканию и повреждению деталей машины! Ненадлежащая очистка и техническое обслуживание могут привести к чрезмерному износу или повреждению кофемашины.

10.2 Гигиена

Регулярно очищайте и обслуживайте в соответствии с рекомендациями.

10.3 Испорченные ингредиенты

Caution!
➢ Указания по выбору ингредиентов: ■ Обращайте внимание на дату срока годности на упаковке ингредиента и не готовьте ингредиенты с истекшим сроком годности. ■ Используйте только те ингредиенты, которые подходят для кофемашины. ■ Используйте только чистящие растворы, рекомендованные в программе очистки.

10.4 Основная очистка

Note:
Очистку необходимо проводить в соответствии с фактическим состоянием машины и в строгом соответствии с руководством по очистке!

10.5 Рекомендации по очистке

Контрольный перечень частот очистки и технического обслуживания

Периодичность очистки и технического обслуживания кофемашины Jetinno							
Описание символов							
“A” Протрите чистой влажной тканью							
“B” Протрите влажной тканью с дезинфицирующим средством (использование дезинфицирующего средства регулируется инструкциями соответствующей марки)							
“C” Очистка средством с чистой тканью (жидкость представляет собой раствор воды и чистящей жидкости в соотношении. пропорция указана в руководстве по использованию чистящей жидкости).							
“D” Промойте водой из-под крана или замочите в чистящем растворе на 3 часа (соотношение чистящего раствора соответствует стандартной инструкции по чистящему раствору).							
“E” Замочите в чистящем растворе на 3-5 часов (соотношение чистящего раствора указано в инструкции к чистящему раствору).							
“F” Замена на новые детали (F-полгода, 2F-один год,3F-замена поврежденных/неисправных)							
“G” Заполните новым расходным материалом							
Scope	Item	Configurations	Requirement				
			Daily	Weekly	Monthly	Semester	Require
Waste Material	Waste water tank (trip tray)	All	C				
Mixer	Mixer steam inlet lower cover	All		C			
	Mixer steam inlet upper cover	All		C			
	Mixer drip tray	All		C			
	Mixer cover	All		E			
	Mixer body	All		E			
	Mixer fixed ring	All		E			
	Mixer fixed seat	All		E			
	Mixer inlet	All			A		
	Mixer seal cover	All		A			
	Mixing impeller	All		E		F	3F
	O-ring	All			A	F	3F
	V-seal ring	All			A	F	3F
Outlet	Outlet arm	All		A		B	
	Outlet arm bottom	All		A		B	
	Outlet holder	All		A		B	
	Outlet	All	A			B	
	Mixer tube	All		E			
Canister	Canister outlet	All	C			E	3F
	Instant canister	All				B	3F
	Bean canister	All				B	
	Grinder outlet	All				E	
	bean blanking baffle	All				C	
Air channel	Air channel	All				B	
	Water tank	All				E	3F
	Brewer drying channel	All				B	
Brewer	Outside of brewer	All	A				
	Coffee nozzle	All		A			
	Upper piston filter	All	A			E	

	Warn screw	All	A				
	Lower piston screw	All	A			E	
	Lower screw	All	A				
	Lower piston supporter	All				E	
	Lower piston head	All				E	
	Tube	All			D		
	Tea pot (brewing cylinder)	All			D		
	FBT nozzle	All			D		
	FBT tube	All			D		
Door	Sugar Channel (Gate Candy)	All				E	
	Drip tray	All	C				
	Drip tray	All	C				
	Cup protective tray	All	C				
	Cup holder	All	C				
	Sides Of door	All	C				
	Glass screen	All	A				
Hot water system	PTC heater	All					3F
	Boiler	All					3F
	Valve	All					3F
	Related parts	All					3F
	Small water tank	All				E	
Milk system	Clean milk cans	All	D				
	Inside the cooling unit	All	A				
	Exterior of cooling unit	All		A			
	Defrost the cooling device	All		A			
Optional parts	Water System (pump)	All					A
	Bottom trim	All					A
	Others	All					A
	UV light	Models with ultraviolet light				2F	
consumables	Instant box (powder)	All					G
	Coffee filling box (coffee beans)	ESFB,BTCFB, 2xES					G
	Gate Candy box (Gate candy)	2xES, ESFB					G
	Bucket (cup)	All					G

Указания по очистке кофемашины:

1) При протирке машины чистящим средством (RINZA®) намочите ткань и выжмите воду перед протиркой машины.

2) При уборке просыпанного порошка вокруг заварника и мешалки, сметите его щеткой в контейнер для отходов, не высыпайте его в контейнер для отработанной воды и протрите тряпкой

3) Во время разборки компонентов заварника и миксера обратите внимание, не повреждены ли уплотнительное и V-образное кольца, и замените их новыми.

4) Не открывайте дверцу машины, не выталкивайте лоток для сбора воды, ведро с водой и т.д. во время автоматического процесса очистки

5) Во избежание ожогов не кладите руки на носик для напитков во время автоматического ополаскивания машины.

6) После очистки лотка для отходов и воды высушите их, прежде чем снова установить в машину.

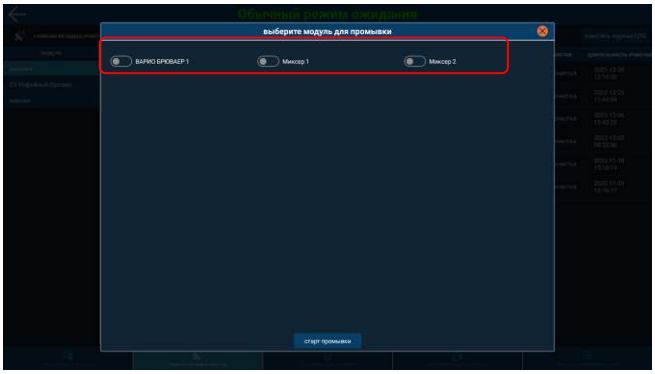
10.6 Ежедневная очистка

Ежедневная очистка должна проводиться ежедневно.

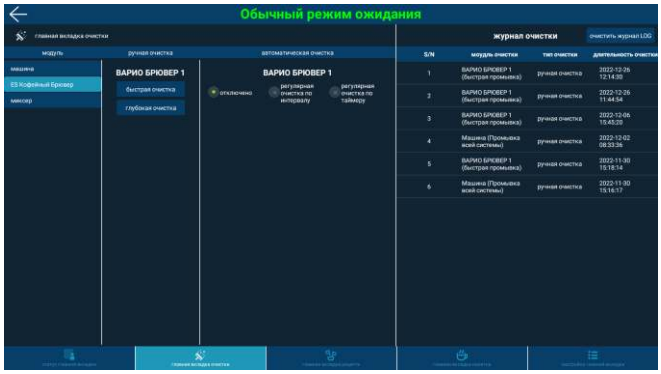
10.6.1 Промывка системы горячего водоснабжения

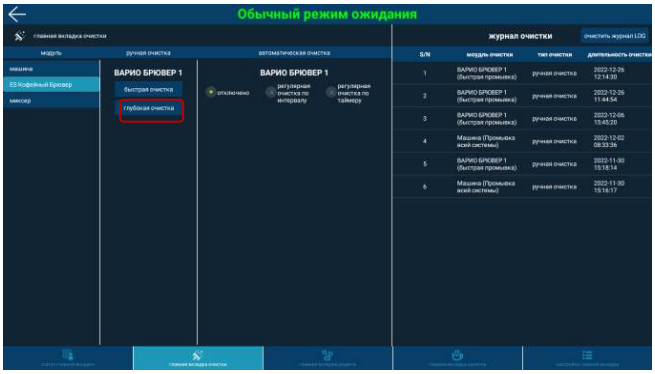
Ручная промывка:





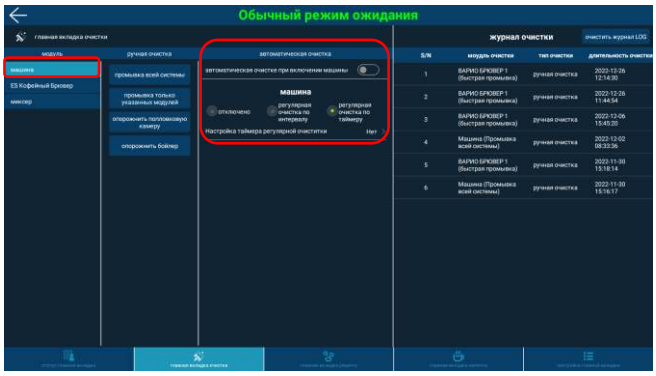
Войдите в интерфейс [Главная вкладка очистки], нажмите “машина” для ручной очистки [промывка всей системы], [промывка только указанных модулей]; очистка [промывка всей системы]- все трубки промываются по очереди; [промывка только указанных модулей] - это выбор соответствующего модуля и активация кнопки, нажмите [старт промывки], горячая вода промывает только выбранный модуль.



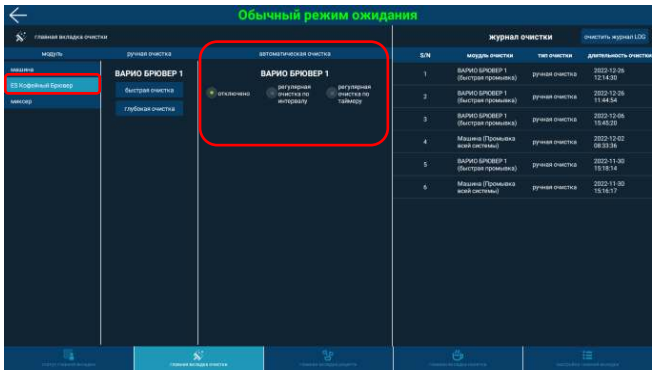


Модуль ES Кофейный заварочный блок[быстрая очистка]; Модуль Миксер [быстрая очистка], Автоматическая очистка: установка автоматического интервала очистки, очистка по времени; Можно настроить: всю машину, кофейный заварочный блок, миксеры

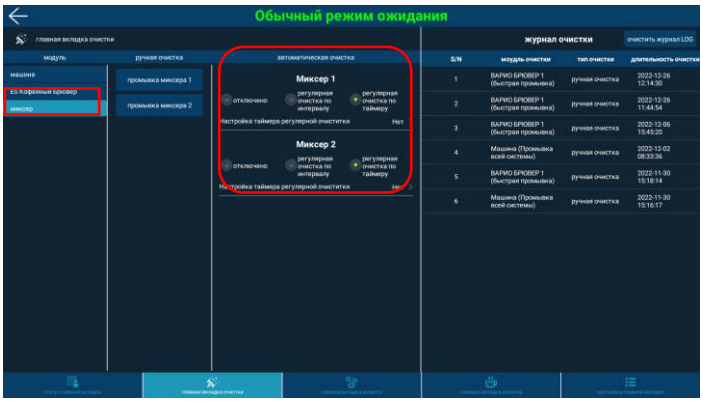
Установите интервал очистки по таймеру (например, если вы установите время 2 часа 30 минут, машина будет автоматически стирать каждые 2 часа 30 минут и продолжать циклическую очистку), установите очистку по таймеру (с понедельника по воскресенье, в определенное время дня вы можете установить время автоматической очистки).



настройки[машина]



настройки[ES кофейный заварочный блок]



настройки[миксер]

10.6.2 Чистить носик

Протрите носик кофемашины чистым полотенцем

Note:
После завершения всех работ по очистке внутри кофемашины должна выполняться автоматически, чтобы обеспечить гигиеничное состояние кофемашины.



10.6.3 Промывка водосборников, мусорных баков



Рукой подтолкните фиксатор вверх и потяните лоток на себя, чтобы извлечь лоток. Достаньте контейнер для отходов и высыпьте кофейный жмых; тщательно очистите контейнер для отходов и лоток с водой, чистящим средством; после очистки высушите контейнер для кофейной гущи, контейнер для чайной гущи и внутреннюю часть машины чистым полотенцем; установите лоток обратно в машину.

10.6.4 Разборка и промывка миксера



Снимите силиконовую трубку с воронки миксера; нажмите на красную ручку по часовой стрелке, отсоедините и вытащите воронку потянув её на себя; снимите верхнюю и нижнюю крышки для пара; очистите крышку миксера, воронку миксера, прижимное кольцо, верхнюю и нижнюю крышки для пара, вытрите насухо и наденьте обратно.

10.7 Регулярное техническое обслуживание

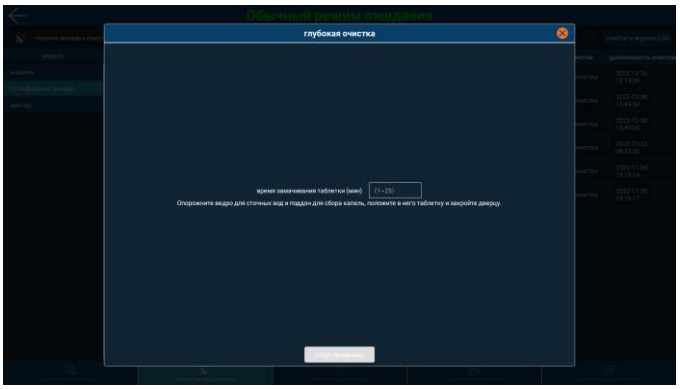
10.7.1 Очистка заварочного блока для эспрессо

Средство для чистки “URNEX”

Описание			
	назначение	Очистка системы кофемашины	
	свойства	Удаление остатков масла и жира из кофейной системы	
	Использование	два раза в нелелю	

10.7.1.1 Расширенная очистка (при помощи таблеток)





Шаги для глубокой очистки кофеварки:

Войдите в интерфейс фона машины [главная вкладка очистки], нажмите на модуль [ES Кофейный заварочный блок] Ручная очистка [глубокая очистка]. Введите время замачивания таблеток во всплывающем диалоговом окне; откройте дверь автомата, опорожните поддон для сточных вод или поддон для сбора воды, наденьте одноразовые перчатки, положите чистую таблетку в контейнер для заваривания и закройте дверь автомат; нажмите [начать очистку] и дождитесь окончания процесса очистки.

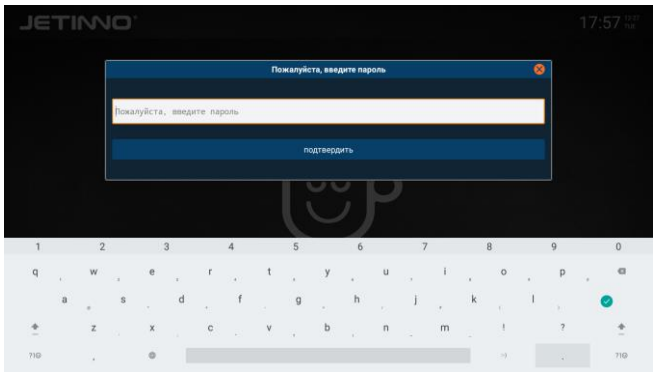
Important:
➢ От одной до двух глубоких чисток в неделю ➢ Ежегодно или через 25000, требующих замены изнашивающихся деталей обученным персоналом ➢ 3 года или через 100000, при необходимости кофеварки и приводы могут быть отремонтированы компанией JETINNO

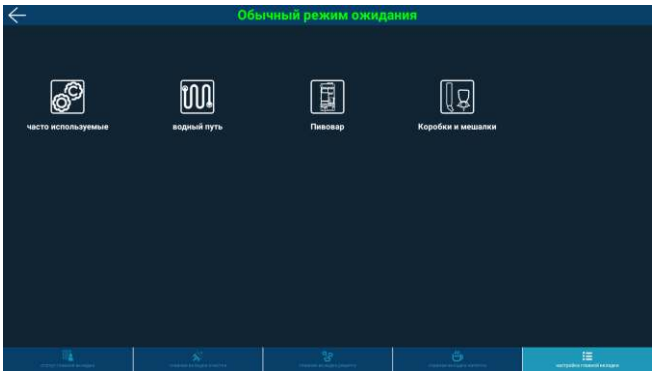
10.7.1.2 Очистка заварочного блока, замена фильтра кофе

Извлечь заварочный блок можно только после входа в систему управления кофемашиной и выворачивания заварочной камеры и перемещения нижнего плунжера вверх.

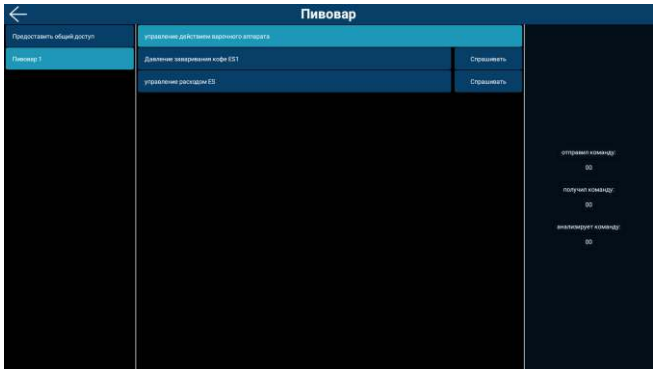
1. Снимите носик для подачи кофе, повернув его и потянув вертикально вниз.

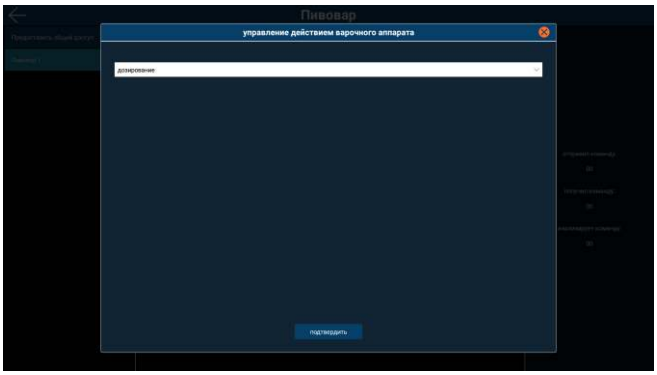
2. Прижмите пальцами быстроразъемное соединение, чтобы убедиться, что упругое пространство сжалось, и с силой вытяните трубку; потяните защелку наружу; наклоните и вытащите заварник наружу; извлеченный заварник можно очистить от кофейного порошка и пятен с помощью щетки и влажного полотенца.





Нажмите на левый верхний угол экрана, введите пароль: **jn9527** во всплывающем диалоговом окне, введите фон машины; нажмите на правый нижний угол экрана [Настройки] -> Пивоварня

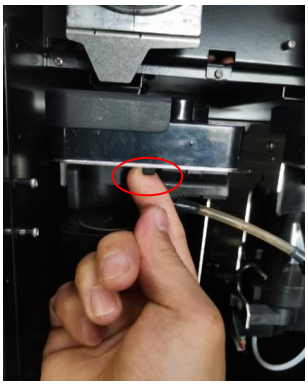




Нажмите на пивоварню 1 -> [управление действием пивовара] - [позиция порошка]; нажмите на [управление действием пивовара] - [второй жмых], выполните два раза.



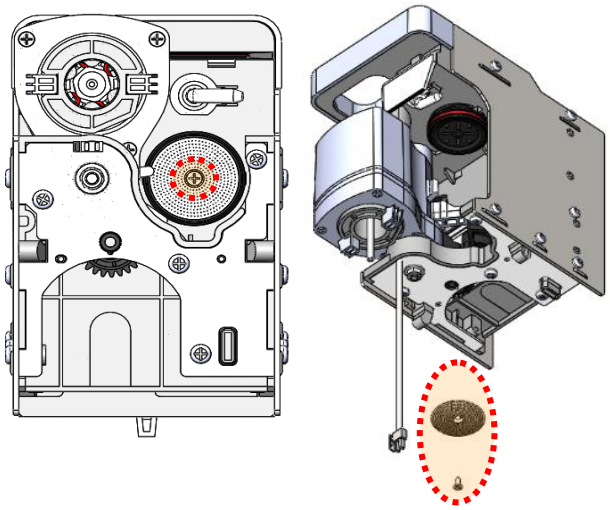




1、 Снимите носик для кофе, повернув его наружу и потянув вертикально вниз;

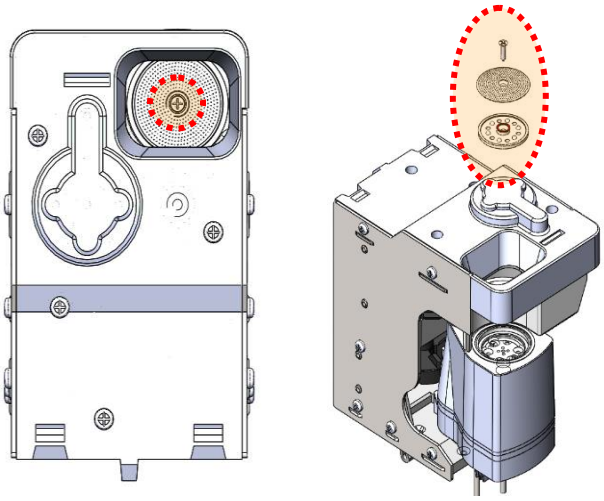
2 、 Нажмите пальцем на эластичный лист соединителя, чтобы убедиться, что эластичное прост ранство сжато, и с силой вытяните трубку; Вытяните защелку пальцем; Наклонитесь вниз и выта щите барботер; Снятый барботер можно использовать для очистки кофейного порошка и пяте

н с помощью щетки и влажного полотенца.



3、Замена фильтра.

- С помощью отвертки выкрутите винт из центра верхнего экрана плунжера.
- Выньте экран и проверьте, не засорилась ли часть сетки, если да, то вам понадобится щетка, чтобы очистить ее.
- Сильно засоренное сито приведет к тому, что машина сообщит о неисправности (низкая скорость потока воды для приготовления кофе).
- Замените верхний фильтр или очистите и высушите верхний фильтр и установите его на место с помощью отвертки.



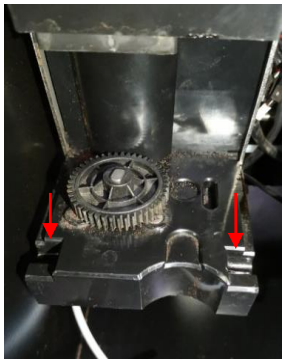
- Выкрутите винт в центре нижнего экрана плунжера с помощью отвертки.
- Снимите сетку, черный пластиковый лист и проверьте, не забита ли сетка.
- Сильно засоренное сито приведет к тому, что машина сообщит о неисправности (низкая скорость потока воды для приготовления кофе).
- Замените нижний экран или очистите и высушите нижний экран и установите его на место с помощью отвертки.

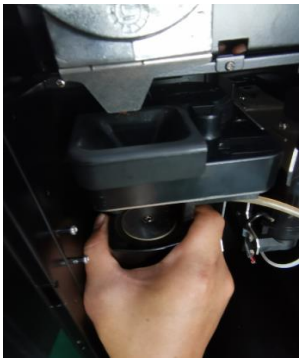
Note:

Регулярную очистку заварника необходимо проводить через 3000 чашек или раз в квартал!

Метод установки:









Два выступа в нижней части заварника должны соответствовать двум направляющим пазам на

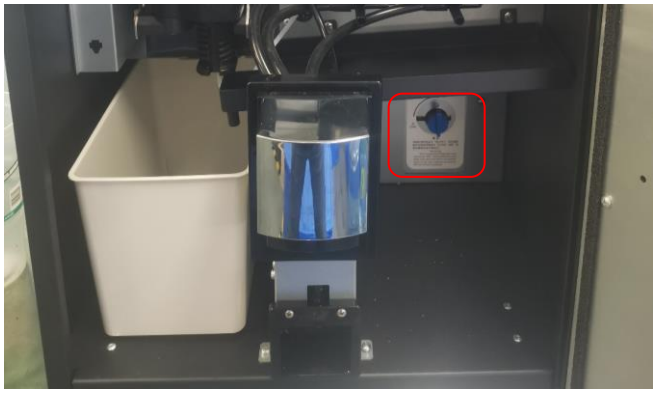
приводе заварника; установите два выступа в соответствующие направляющие пазы и с силой толкните заварник до щелчка; нажмите пальцем на защелку внутрь, чтобы убедиться, что защелка заварника заблокирована.

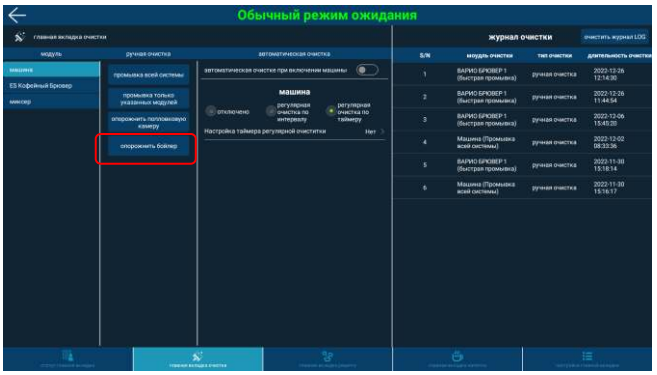


Вставьте входную трубку в соединение; нажмите на правый нижний угол экрана и выберите [Настройки] -> [Управление действиями пивовара] -> [Сброс]. Когда пивовар закончит сброс настроек, в середине экрана появится надпись "Ненормальный режим ожидания".

10.8 Рекомендации по техническому обслуживанию

10.8.1 Опорожнение бойлера

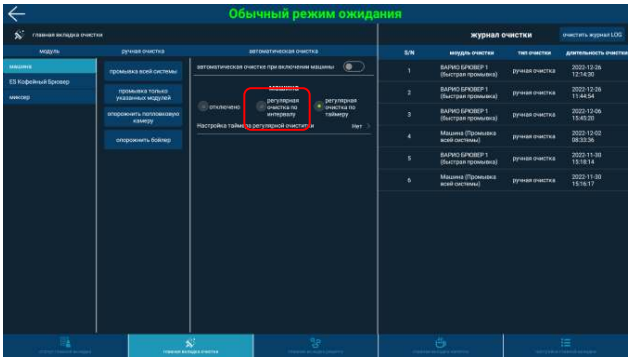




Откройте дверцу машины, включите переключатель слива и закройте дверцу машины; введите пароль для входа в фоновый режим, отключите источник воды, подключенный к машине, или отсоедините насос, нажмите на [Очистка] в правом нижнем углу и нажмите на [Опорожнить бойлер]. Подождав три минуты, закройте дверцу машины и отключите ее от сети.

10.8.2 Опорожнение поплавковой камеры

Введите пароль для доступа в фоновый режим, отключите источник воды, подключенный к машине, или отсоедините насос от сети и нажмите на кнопку [Clean] в правом нижнем углу. Подготовьте ведро для отработанной воды у выхода напитков для сбора отработанной воды и нажмите на [Опорожнить бак]. Подождав три минуты, закройте дверцу машины и отключите ее от сети.



Attention:
➢ Помните о риске ожогов при опорожнении бойлера и опорожнении поплавковой камеры для воды! ➢ Для короткой транспортировки машины при положительной температуре окружающей среды требуется только опорожнение поплавковой камеры! ➢ При длительном простое или транспортировке на открытом воздухе при отрицательных температурах окружающей среды бойлер необходимо опорожнять!

11 Установка APP

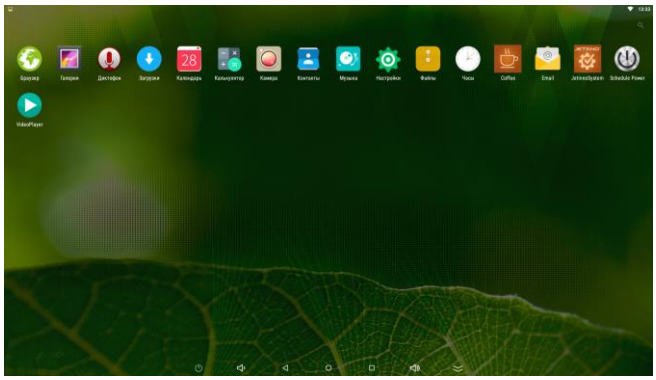
- Копирование программного обеспечения APP
- Распакуйте zip-пакет программного обеспечения APP в текущую папку, затем скопируйте извлеченную информацию на чистый USB-накопитель, как показано ниже.



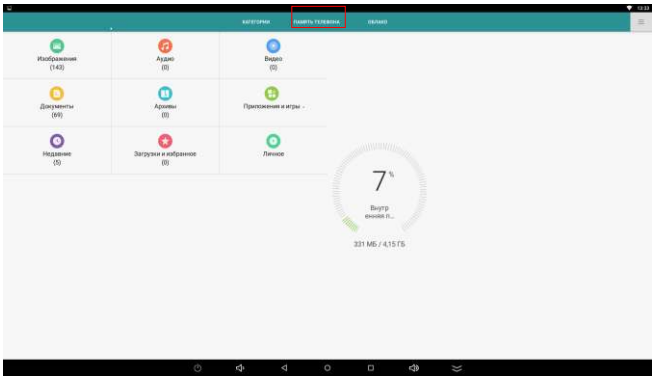
名称	修改日期	类型	大小
Jetinno	2018/1/6 14:01	文件夹	
ESFB7C-PI_2017_12_06_17_59.product	2017/12/6 17:59	PRODUCT 文件	3 KB
ESFB7C-PI_2017_12_06_17_59.recipe	2017/12/6 17:59	RECIPE 文件	7 KB
技诺咖啡V2.1.1.apk	2018/1/4 14:34	APK 文件	10,423 KB

- Откройте дверцу машины и вставьте USB-накопитель в USB-порт машины.
- В фоновом режиме аппарата нажмите на "Состояние", а затем "Выйти из APP", чтобы вернуться к интерфейсу Android и удалить старое приложение. (Перед снятием убедитесь, что дверца открыта).
- Установка программного обеспечения приложения

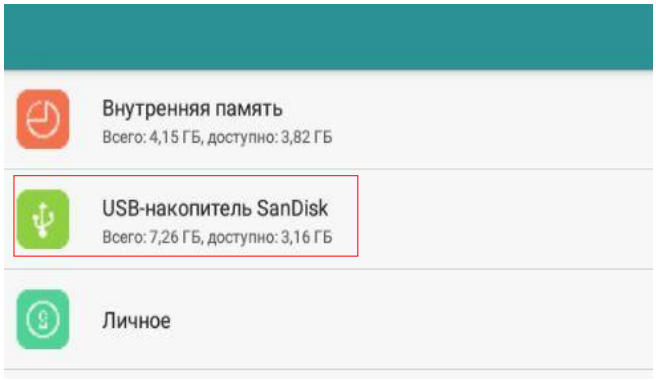
Скопируйте папку Jetinno: нажмите "Управление файлами" на рабочем столе машины. Затем нажмите на вставленный USB-накопитель и скопируйте папку "Jetinno" (долгое нажатие на папку и нажатие на кнопку копирования в правом верхнем углу).

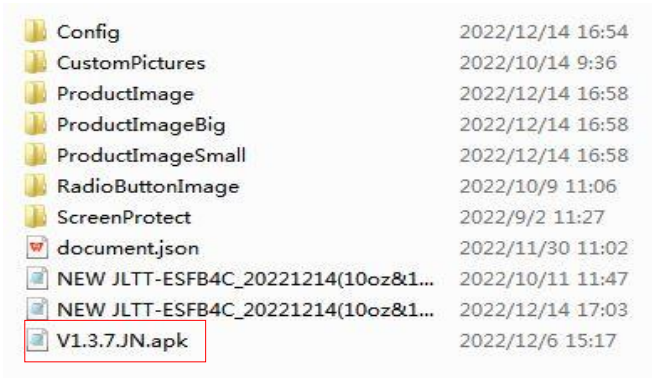


Нажмите на [файл] в интерфейсе Android



Нажмите “Память телефона”

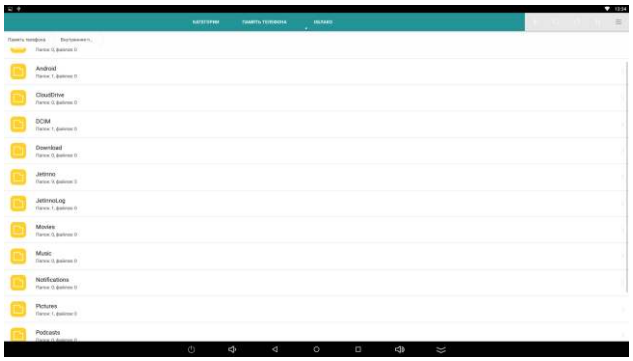




Нажмите вашу флешку (Usbstorage) 。

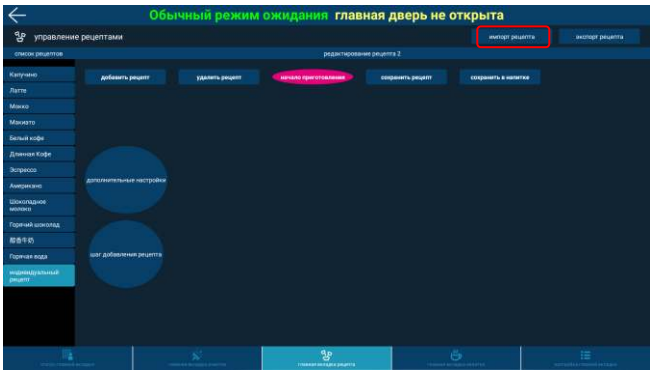
Нажмите папку "Jetinno" на 3 секунды, а затем нажмите на кнопку копирования в правом верхнем углу.

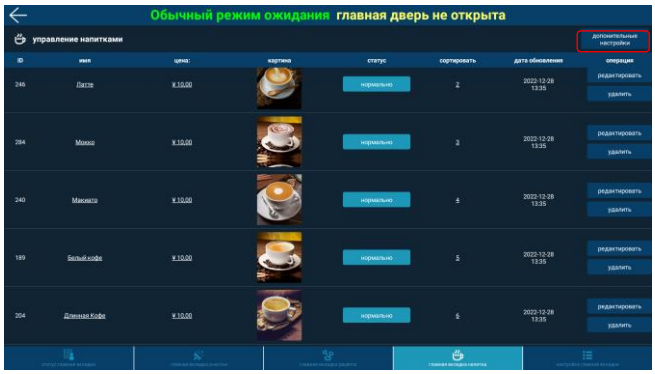
Вставьте скопированную папку "Jetinno" по следующему пути: "файл" - "память телефона" - "внутренняя память" и непосредственно перезапишите предыдущую папку Jetinno.



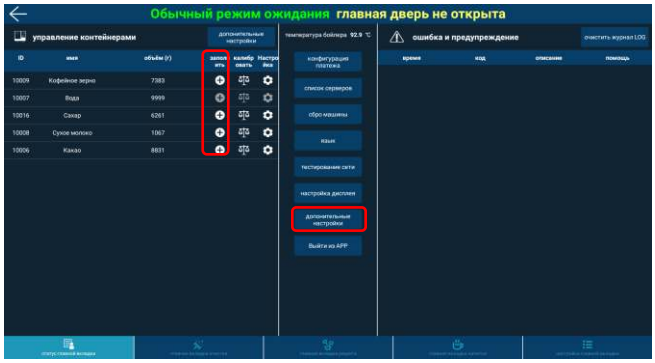
Установите программное обеспечение APP: найдите установочный пакет APP на USB-накопителе, нажмите на него, чтобы установить его (программное обеспечение будет установлено автоматически после нажатия на него).

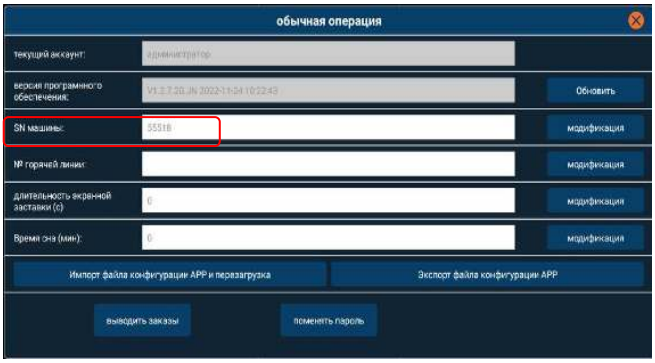
Импорт файла рецепта: введите пароль, введите фон и нажмите на "Рецепт", затем нажмите на "Импорт рецепта", во всплывающем диалоговом окне выберите файл с ".recipe", затем нажмите на [Finish], чтобы импортировать рецепт. во всплывающем диалоговом окне выберите файл с расширением ".recipe", затем нажмите [Finish], чтобы импортировать рецепт.





Импорт файлов продуктов: Также на экране "напитки" снова нажмите на "импорт напитков", выберите файл с ".product" во всплывающем диалоговом окне, затем нажмите [... Готово], чтобы импортировать продукты.





Введите емкость каждого контейнера и выполните тест калибровки ингредиентов и кофе (см. главы 6.2 и 6.3); нажмите на [Дополнительные настройки], найдите номер кофемашины (последние пять цифр номера кофемашины) на заводской табличке и просто введите номер кофемашины в позицию [SN машины].

12 Профилактические меры

12.1 Чистящие средства

12.1.1 Пользование



Danger 危险!

Существует риск отравления при проглатывании чистящих средств.

Необходимо обратить внимание на следующие моменты:

- Храните чистящие средства вдали от детей и посторонних лиц.
- Не проглатывайте чистящие средства.
- Не смешивайте моющие средства с другими химическими веществами или кислотами.
- Чистящие средства нельзя добавлять в баки или ведра с питьевой водой (внутри/снаружи).
- Чистящие средства следует использовать только по назначению (см. памятку).
- Не ешьте и не пейте во время использования очистителя.

- При использовании чистящих средств необходимо обеспечить хорошую вентиляцию и вытяжку.
- При использовании чистящих средств надевайте защитные перчатки.
- Сразу после использования чистящего средства тщательно вымойте руки.

Перед использованием очистителя внимательно прочитайте информацию, содержащуюся в инструкции на упаковке. Если паспорт безопасности не предоставлен, вы можете получить его у своего дистрибьютора (см. упаковку моющего средства).

12.1.2 Сохранение

Caution 注意!

Всегда соблюдайте следующие пункты:

- Хранить в недоступном для детей и посторонних лиц месте.
- Хранить в защищенном от тепла, света и влаги месте.
- Хранить отдельно от кислотных веществ.
- Для хранения используйте только оригинальную упаковку.
- Храните чистящие средства отдельно.
- Не храните вместе с едой или напитками.
- Соблюдайте местные законы, касающиеся хранения химических веществ (чистящих средств).

12.1.3 Утилизация

Если переработка невозможна, моющее средство и его хранение должны быть утилизированы в соответствии с местным законодательством.

12.2 Правила здравоохранения

12.2.1 Вода

Danger 危险!

Возможная опасность для здоровья, вызванная неправильным использованием воды!
Источник воды должен соответствовать гигиеническому стандарту GB5479 для питьевой воды.
Необходимо обратить внимание на следующие моменты:

- Вода должна быть чистой и не содержать загрязнений.
- Не добавляйте в кофемашину агрессивную воду.
- Карбонатная жесткость не должна превышать 5-6 °DKH (немецкая карбонатная жесткость) или 8,9-10,7 °FKH (французская карбонатная жесткость).
- Значение общей жесткости всегда должно быть выше, чем карбонатная жесткость.

- Минимальная карбонатная жесткость составляет 5 °DKH или 8,9 °FKH.
- Максимальное содержание хлора - 50 мг на литр.
- PH 6,5-7 (pH нейтральный).
- С фильтрующим устройством (внутренним и внешним)

12.2.2 Кофейные зёрна



Danger 危险!

Неправильное использование кофе может нанести вред вашему здоровью!

Всегда соблюдайте следующие пункты:

- Перед заполнением убедитесь, что пачка с кофе не поврежден.
- Верхняя крышка лотка для кофейных зерен должна быть закрыта сразу после добавления зерен.
- Кофе следует хранить в сухом, прохладном и темном месте.
- Кофе следует хранить отдельно от чистящих средств.
- Использовать в течение срока годности.
- После вскрытия упаковка должна быть запечатана, чтобы сохранить свежесть продукта и предотвратить его загрязнение.

12.2.3 Растворимые ингредиенты



Danger 危险!

Неправильное использование готовых порошков для напитков может нанести вред вашему здоровью!

Всегда соблюдайте следующие пункты:

- Перед вскрытием упаковки проверьте, нет ли повреждений.
- Храните готовый порошок для напитка в сухом прохладном месте.
- Храните готовые порошки для напитков и чистящие средства отдельно.
- Использовать в течение срока годности.
- После вскрытия упаковка должна быть запечатана, чтобы сохранить свежесть продукта в упаковке и предотвратить его загрязнение.

13 Безопасность и гарантия

Производитель не несет ответственности за возможные повреждения кофеварки, если пользователь не соблюдает инструкции по эксплуатации и установке кофе машины.

Соблюдайте инструкции по применению.

Место установки должно быть сухим и водонепроницаемым; использование машины на открытом воздухе строго запрещено; машина может использоваться только для указанного набора ингредиентов; использование других ингредиентов считается ненормальным, и производитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный этим.

Гарантийные права покупателя и конкретное содержание гарантийных прав, на которые покупатель может иметь право, являются предметом соглашения между покупателем и продавцом. Несоблюдение инструкции по эксплуатации приведет к потере гарантийных прав.

Гарантия не будет выполняться в следующих случаях:

1. естественный износ всех компонентов.

2. дефекты, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и чистки и обслуживания машины (например, инструкции по эксплуатации, чистке и обслуживанию).

3. дефекты, вызванные неиспользованием оригинальных деталей производителя, неправильной установкой машины третьим лицом или необдуманным использованием машины.

4. дефекты, вызванные неправильной модификацией или ремонтом машины пользователем или третьим лицом, или без нашего разрешения.

5. дефекты, вызванные неправильным или некорректным использованием машины.

14 Список распространенных проблем

Problems	Possible causes	Solutions
Coffee outlet flow is too slow	Ground coffee is too fine	Adjust the grinder
	Dosage is much more over than expected	Calibrate after change of beans
	Filter is blocked	Purification of the brewers
	Leakage from fittings after cleaning the ES Brewers	Check and re-connect
	Leakage from brewers O-ring or V-ring	Replace rings
Heavy pollution on drip tray	Sugar (on door) tunnel is not replaced	Mount back
	Nozzle outlet is not right mounted after cleaning	Check and replace
Too fast ES coffee flow	Ground coffee is too course	Adjust the grinder
	Dosage is much less than expected	Calibrate or check the recipe settings
Heavy pollution on mixer	Mixer fan speed has not the right settings	Update the settings
	The mixer is not cleaned for a long time	Take out the mixer and clean
	Instant outlet is not in the right position.	Change and adjust the outlet.
Product is disabled on interface	Bean container outlet slide is closed after cleaning	Check and open it
	Canister ran out of beans (detectable by the system)	Refill beans
	Corresponding components are offline.	Check the background error tips, and contact with Jetinno after-Sales
Instant beverage tasteless Coffee beverage tasteless Less ES coffee volume	Wrong ingredients refilled	Check and update
	IPD settings are not reasonable	Update IPD settings
	Container outlet is not in the right position	Adjust the outlet angle
	Dosage is too less according to the settings	Recalibrate the container
	ES Brewers heating is unplugged after cleaning	Plug in the heating bracket
	Coffee powder fineness	Change ground coffee or adjust grinder
	Beans or ground coffee quality	Change beans or ground coffee
	Leakage from brewer O-ring or V-ring	Replace the sealing rings
	Leakage from the brewers.	Check and reconnect the brewer
	Leakage from the brewer tubes	Re-connect it
Boiler refill fail	Dosage is much more than expected	Re-calibrate
	The machine is not used for a long time	Reboot the machine.
The machine can't show two-dimensional code.	First use of the machine, there is air in the water system	Disconnect the power and try air exhaustive again.
	Bad Internet signal	Be sure if the machine is online, enhance the signal

15 Сертификаты

Сертификаты, уже имеющиеся у JETINNO:

2002/95/EC (RoHS)
98/37/EC
73/23/EC + 93/68/CE repealed by 2006/95/CE
89/336/EC + 92/31/CE + 93/68/CE repealed by 2004/108/EC
90/128/EC repealed by 2002/72/CE
80/590/EEC and 89/109/EEC repealed by 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