

JL22 & JL24

Manual de Serviço da Máquina

(Android 1.2)

JL22



JL24



Leia o manual antes da operação e guarde-o cuidadosamente

JETINNO®

Guangzhou Jetinno Intelligent Equipment Co.,Ltd.

www.innovend.com.br

SAC: sac@innovend.com.br / + 55 11 4532 -1551

Endereço: Av. Marginal do Rio Jundiá, 1300 - Distrito Industrial, Várzea Paulista - SP, CEP 13221-800

Sumário

	1
	1
1 Prefácio	4
1.2 Avisos Importantes de Segurança	6
1.3 Peças de reposição	6
1.4 Manuseio de materiais de embalagem	6
1.5 Descarte de peças e máquinas	6
2 Sobre a máquina	7
2.1.1 Especificação técnica- JL22	7
2.1.2 Especificação técnica -JL24	8
2.1.3 Parâmetros-chave	8
2.3 Produto Tela de Layout	12
3 Envio e Armazenamento	12
3.1 Envio	12
3.2 Ambiente de armazenamento e envio	12
4 Instalação e Inspeção	13
4.1 Instalação da máquina	14
4.2 Abertura da porta da máquina	15
4.3 Conexão com a fonte de água	16
4.4 Power on (Ligar)	16
4.4.1 Conectando a fonte de alimentação	16
4.5 Power off (Desligar)	17
5 Primeiro funcionamento	17
5.1 Enchendo o recipiente	17
6 Ajuste e calibração	18
6.1 Ajuste do Moinho	18
6.2 Calibração do moinho	18
6.3 Calibração dos solúveis	19
6.4 Gerenciamento e Teste de Receitas	20
7 Definição de modo de venda e preço da bebida	21
7.1 Defição de modo de venda	21
7.2 Definindo Preços de Bebidas	22
8 Preparação de bebidas	22
9 Atualização de Software	23
10 Limpeza	24
10.1 Limpeza e segurança na limpeza	24
10.2 Higiene	25
10.3 Validade dos produtos	25

10.4	Limpeza Básica	25
10.5	Diretrizes de Limpeza	25
10.6	Limpeza Diária	28
10.6.1	Limpeza do Sistema de Água Quente	28
10.6.2	Limpeza de Bicos de saída das Bebidas	29
10.6.3	Limpeza de Bandeja Coletora e Recipiente de Resíduo	30
10.6.4	Limpeza do Misturador	31
10.7	Manutenção Regular	32
10.7.1	Limpeza do grupo café	32
10.8	Diretrizes de Manutenção	35
10.8.1	Caldeira vazia	35
10.8.2	Esvaziamento de água (Air-break)	36
11	Instalação do APP	36
12	Medidas Preventivas	38
12.1	Limpeza	38
12.1.1	Uso	38
12.1.2	Armazenamento	39
12.1.3	Descarte de Produtos	39
12.2	Regulamentos de Saúde	39
12.2.1	Água	39
12.2.2	Café	40
12.2.3	Solúveis	40
13	Segurança e garantia	41
14	Perguntas frequentes	41
15	Certificação	42

1 Prefácio

Obrigado por adquirir produtos das séries JL22 e JL24.

Antes de usar a máquina, leia atentamente o manual de instruções desta máquina de café para garantir o funcionamento normal da máquina.

Para proteger seus direitos e interesses, desembale e inspecione as mercadorias e verifique detalhadamente se a máquina está danificada ou sem acessórios. Durante o uso, se você tiver alguma dúvida, entre em contato conosco, faremos o possível para fornecer os serviços no menor tempo possível, nossas informações de contato são as seguintes www.innovend.com.br (11) 4532-1551.

Todas as partes desta máquina, incluindo hardware e software, são de propriedade da Guangzhou Jetinno Intelligent Equipment Co., Ltd. e não podem ser copiadas, extraídas ou traduzidas sem a permissão da empresa. As especificações e informações do produto mencionadas neste manual do usuário são apenas para referência e o conteúdo será atualizado a qualquer momento, sem aviso prévio.

Segurança Elétrica: para evitar ferimentos graves por possível choque elétrico, desconecte o plug de alimentação da tomada elétrica antes de mover ou fazer manutenção na máquina. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um profissional para evitar perigos.

Por favor, notifique a Jetinno ou distribuidor exclusivo, com antecedência, sobre as configurações de fábrica, como: número de telefone de serviço e site da empresa, logotipo da empresa, requisitos de receita e tamanho do copo e outras informações importantes.

Site da Jetinno: www.innovend.com.br

1.1 Sobre este manual de serviço

Este manual é um guia para técnicos autorizados transportarem, instalarem, configurarem, manterem e prestarem serviços de manutenção à máquina com segurança.

Consulte capítulos separados para obter instruções de serviço, uso e limpeza diária.

Segue abaixo uma descrição dos níveis de risco:

Descrição	Símbolo
Risco de danos graves	Perigo
Risco de lesão	Cuidado
Risco de danos à máquina	Atenção
Risco de comprometimento da função da máquina	Importante
Dica	Observação

Cuidado!

Ao transportar, instalar, configurar e manter a máquina, se a operação não for realizada de acordo com as instruções, a *Jetinno* não será responsável por quaisquer ferimentos pessoais ou danos à máquina.



Quaisquer alterações e ajustes estruturais na máquina são estritamente proibidos. Nesses casos, a *Jetinno* não se responsabilizará por eventuais danos em caso de mudança(s) não autorizada(s).

Somente produtos e fórmulas aprovados pela *Jetinno* podem ser utilizados na máquina, a *Jetinno* não se responsabiliza por qualquer perda causada por isso, sendo o risco do operador.

Siga sempre as instruções do manual técnico e do manual do usuário; os pictogramas, símbolos e adesivos de instruções fixados na máquina não podem ser rasgados ou removidos.

A pessoa que configura a máquina precisa ser um técnico treinado; não são permitidas alterações nas especificações do produto.

1.2 Avisos Importantes de Segurança

- 1) Leia este manual cuidadosamente antes de usar;
- 2) Utilize a voltagem correta consultando a placa de identificação e certifique-se de que a tomada esteja bem aterrada;
- 3) Não guarde ou use a máquina perto de fontes de calor ou ar;
- 4) O equipamento deve ser desconectado da fonte de alimentação antes da limpeza ou da manutenção;
- 5) Evite respingos de água sobre a máquina;
- 6) Não puxe pelo cabo para desconectar;
- 7) Não deixe a máquina e o cabo em contato direto com a água;
- 8) Se a dureza ou pH da água for superior a 8, utilize um filtro;
- 9) Quando a máquina estiver instalada e organizada, é necessária uma inclinação inferior a 2°; não deixe crianças perto durante o processo de instalação;
- 10) Se o cabo estiver danificado, entre em contato com nossa empresa o mais rápido possível para adquirir novas peças de reposição para substituição;
- 11) Proteja a máquina das condições climáticas (como água, calor, etc.);
- 12) É estritamente proibido usar a máquina ao ar livre;
- 13) Os trabalhos de manutenção, limpeza e abastecimento devem ser realizados por profissionais adequados.
- 14) Para sua própria segurança e a longevidade da máquina, use peças de reposição originais;
- 15)  Terminal equipotencial: Se houver outros equipamentos elétricos que exijam conexão equipotencial, use condutores de cobre apropriados com uma área de seção transversal nominal de 2,5 metros quadrados a 10 metros quadrados para conectar de forma confiável o terminal equipotencial da máquina com os terminais equipotenciais de outros equipamentos.
- 16)  Aterramento de proteção.
- 17) O aparelho não pode ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções.

- 18) As crianças não podem brincar com o aparelho.
 - 19) O aparelho não é adequado para instalação próximo de áreas onde jatos de água possam ser usados.
 - 20) O aparelho não pode ser utilizado por pessoas que não tenham conhecimento e experiência prática do aparelho, em particular no que diz respeito à segurança e higiene.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos;
- 21) A limpeza e manutenção do usuário não podem ser feitas por crianças com ou sem supervisão

1.3 Peças de reposição

- 1) Observe que esta máquina, mesmo com limpeza e manutenção adequadas, possui peças que precisam ser substituídas devido ao desgaste;
- 2) Isso se aplica principalmente a peças mecânicas e peças do sistema de água quente, como mangueiras, vedações, etc.;
- 3) Defeitos causados por desgaste de peças não são cobertos pela garantia;
- 4) Defeitos e mau funcionamento devem ser resolvidos por pessoal de serviço técnico treinado pela fábrica, entre em contato com seu revendedor profissional ou com o centro de serviço pós-venda da *Jetinno*.

1.4 Manuseio de materiais de embalagem

Os materiais de embalagem incluem: papelão, papelão ondulado, madeira tratada, componentes de poliestireno e filme plástico.

Após a instalação, os clientes devem entrar em contato com o serviço de limpeza pública local para descartar os materiais de embalagem de forma reciclável ou ecologicamente correta, sempre que possível.

1.5 Descarte de peças e máquinas

As peças e máquinas para descarte não podem ser devolvidas à fábrica original. A máquina contém alguns materiais nocivos ao meio ambiente, especialmente peças eletrônicas, de acordo com as normas/regulamentos nacionais a serem tratados!

De acordo com a diretiva Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (REEE), os REEE devem ser coletados e tratados separadamente. Se em algum momento no futuro você precisar descartar este produto, NÃO o descarte junto com o lixo doméstico. Por favor, envie este produto para pontos de coleta de REEE, quando disponíveis.



2 Sobre a máquina

2.1.1 Especificação técnica- JL22

item	especificação
Modelo	JL22 Series
Tamanho	400 (L) *667 (A)*550 (P) mm
Peso	42kg
Tensão/frequência nominal	Doméstico (220 V 50 Hz /60Hz /estrangeiro para determinar a rede elétrica local
Potência nominal	2800W
Corrente nominal	16A///
Comprimento do fio de alimentação	>1.5m
Temperatura/umidade de operação	5°C-35°C/10%RH-90%RH
Pressão nominal	0.6MPa
Porta de comunicação	USB; WIFI; 4G
Tela de exibição	10.1" tela de exibição e tela sensível ao toque
Volume do recipiente	3个/1.5L a quantidade pode ser ajustada
Volume de grãos de café	1.5Kg
Volume do recipiente de resíduos de água	1.5L
Volume de lixo de borras de café	50 borras
Volume/potência da caldeira	700CC\2700W
Altura da saída de água	80mm-115mm
Função de detecção de copo	não
Função de detecção de grãos de café	sim
Grau de proteção IP	IPX1- à prova d'água

2.1.2 Especificação técnica -JL24

item	Especificação
------	---------------

Modelo	JL24 Series
Tamanho	420 (W) *720 (H)*535D) mm
Peso	45kg
Tensão/frequência nominal	220V/50 Hz /60Hz
Potência nominal	2800W
Corrente nominal	16A
Comprimento do fio de alimentação	>1.5m
Temperatura/humidade de operação	5°C-35°C/10%RH-90%RH
Pressão nominal	<0.6MPa
Porta de comunicação	USB /WIFI/4G-CERTIFICADO WIFI ANATEL N° 02587-25-07546
Tela de exibição	14"tela de exibição e tela sensível ao toque
Volume do recipiente	3X 2L, quantidade de recipiente ajustável
Volume de grãos de café	1.5Kg
Volume do recipiente de resíduos de água	1.5L
Volume de lixo de borras de café	50 borras
Volume/potência da caldeira	700CC\2700W
Altura da saída de água	80mm-120mm
Função de detecção de copo	Opcional
Função de detecção de grãos de café	sim
Grau de proteção IP	IPX1- à prova d'água

2.1.3 Parâmetros-chave

- 1) Tempo de preparo de solúveis instantâneos: 30~40s 220ml;
- 2) Espresso≤45s 30ml) (tempo de preparo 35s) a configuração afeta o sabor e o tempo de preparo;
- 3) Velocidade de saída de água quente: 10ml/s;
- 4) Tempo de ligação da máquina (Pronta): <2 min;
- 5) Método de pagamento: WeChat/Alipay/noteiros/moedeiros/outro dispositivo MDB;
- 6) Interface de comunicação G: WIFI, 4G (opcional);
- 7) Sistema operacional: Android;

2.2 Visão da máquina

JL22 Vista frontal



JL24 Vista frontal



①recipiente para grãos de café, ②fechadura, ③saída para bebidas, ④tela sensível ao toque e tela de exibição, ⑤bandeja coletora de água ⑥ pés

JL22 Vista interna

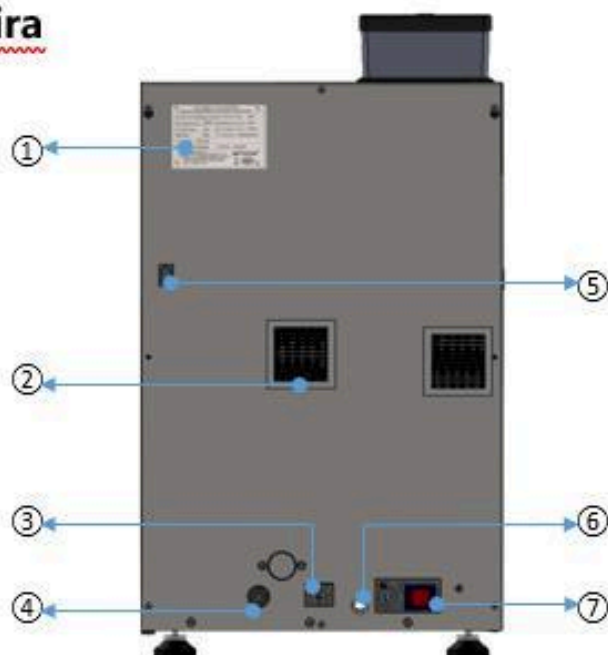


JL22 Vista traseira



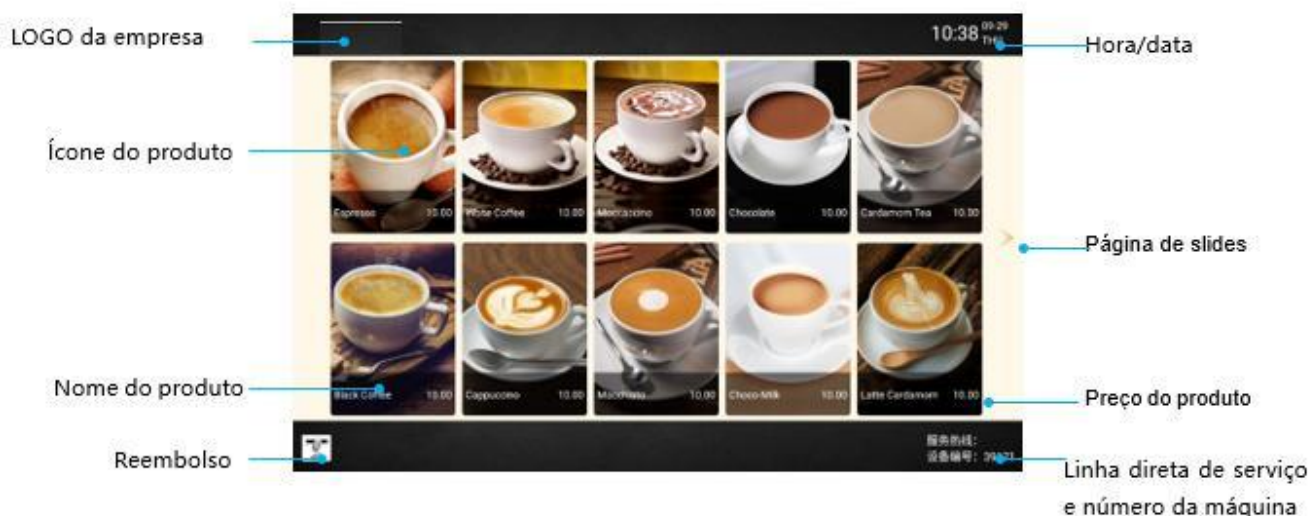
①interface de pagamento ②capa contra poeira ③fonte de alimentação da bomba submersível ④entrada de água ⑤interruptor de energia ⑥cabo de alimentação

JL24 Vista traseira



①placa de identificação ② saída de ventilação ③ entrada de água ④saída de água da caldeira ⑤ porta MDB ⑥Descarga de águas residuais ⑦interruptor de alimentação

2.3 Produto Tela de Layout



3 Envio e Armazenamento

3.3 Envio

Esta máquina é embalada em uma caixa de papelão e saco plástico para evitar danos, umidade e poeira.

Atenção:

Para evitar danos:

- ☐ Transporte a máquina na posição vertical.
- ☐ O empilhamento duplo é permitido se a caixa externa estiver intacta.
- ☐ Não coloque objetos maiores que 5 kg em cima da máquina.
- ☐ Evite inclinar e deixar cair a máquina durante o transporte.

3.4 Ambiente de armazenamento e envio

Atenção:

Perigo de danos causados por altas e baixas temperaturas!

Para evitar danos à máquina, observe que

- ☐ Faixa de uso: Entre +5°C e +35°C, sob baixa temperatura a formação de gelo pode danificar seriamente a máquina
- ☐ Faixa de umidade ambiente 10% UR - 90% UR
- ☐ Armazene a máquina em um ambiente seco e sem poeira a uma temperatura entre 5°C - 50°C

4 Instalação e Inspeção

Atenção:

- ☐ Somente profissional treinado deve instalar a máquina!
- ☐ Confirme se a máquina está danificada antes da instalação, alguns danos podem estar ocultos!
- ☐ Caso sejam encontrados danos, entre em contato com a transportadora para reclamar e notificar a nossa empresa para o serviço pós-venda!
- ☐ Prepare as ferramentas de transporte antes de instalar a máquina!

Obs:

- ☐ Antes da instalação, confirme a conexão de água da máquina a ser usada, se suporta galões externos e/ou ponto hídrico de água potável!
- ☐ Apoie o galão de água se usado! Se a máquina estiver conectada a uma fonte direta de água, confirme se a pressão da água esteja entre 0,5 Bar e 6 Bar. Dentro da máquina, há um pequeno tanque de água (air-break) que é usado para remover o ar da água, de modo a não afetar a precisão do controle de temperatura da caldeira.

Observe os seguintes passos para o uso inicial.

- Coloque as máquinas no local de operação, desembale a máquina e abra a porta com a chave.
- Inspecione o interior da máquina.
- Remover o papel ou proteção dos componentes internos do moedor e do compartimento do recipiente.
- Coloque a antena.
- Colocar o galão de água ou conectar à máquina a uma fonte direta de água.
- Encher recipiente.
- Conecte a máquina à fonte de alimentação.
- Efetue as configurações necessárias de acordo com o desejado.

Ob

A máquina não é adequada para instalação ao ar livre ou colocada em ambiente com muita luz, não pode ser instalada em ambiente com jatos de ar e água, precisa ser instalada em sala seca entre 5°C a 35°C.

Certifique-se de que o ventilador esteja efetivamente ventilado, que a parte traseira da máquina não esteja a menos de 50 cm da parede e que o espaço de instalação lateral não esteja a menos de 30 cm; a máquina deve ser colocada horizontalmente antes do posicionamento e que o ângulo de inclinação não possa ser superior a 2 graus.

Preste atenção à limpeza do ambiente de instalação e classifique os materiais de embalagem!

4.3 Instalação da máquina

Use uma empilhadeira ou plataforma para transportar a máquina até o local designado; desembale a máquina de café e coloque-a sobre uma bancada plana.

Importante:

Risco de mau funcionamento!

Consulte as seguintes recomendações ao escolher um local.

1. A máquina é colocada e operada em uma sala seca e bem ventilada.
2. Coloque-o sobre uma mesa plana.
3. Certifique-se de que haja espaço suficiente ao redor da máquina para reparo, manutenção e limpeza.
4. A parte traseira da máquina não pode ficar a menos de 50 cm da parede, certifique-se de que a mangueira do ponto hídrico de água potável não esteja dobrado.

4.4 Abertura da porta da máquina



Abra a máquina com as chaves e verifique se há danos no interior da máquina. Retire o pé da máquina e instale-o na parte inferior da máquina.



Abra a porta com a chave e verifique se o interior da máquina está bom ou não. Retire 4 pés e instale-os na parte inferior da máquina.

Obs:

Somente profissionais podem abrir a máquina.

A *Jetinno* não se responsabiliza por quaisquer danos intencionais ou causados pela ignorância destas instruções e notas de segurança.

4.5 Conexão com a fonte de água

Obs:

O padrão de pressão para água potável direta é de 0,5 a 6 Bar.

A dureza da água não deve exceder pH8, caso contrário é recomendável adicionar um filtro de água.

Máquina disponível somente para fonte direta de água que tenha registro principal.



4.4 Power on (Ligar)

Aviso:

Voltagem errada é um risco de sérios danos à máquina!

Países diferentes têm voltagens diferentes!

Certifique-se de que sua máquina seja adequada para conexão à rede elétrica local.

A tensão de alimentação e a frequência podem ser encontradas na placa de identificação da máquina.

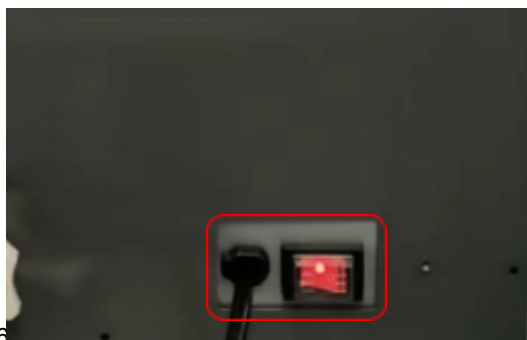
Aviso

Variações de tensão são um risco de danos à máquina!

Não conecte a máquina a uma rede que possa estar sujeita a variações de tensão.

- ✓ A tomada elétrica deve ser aterrada.
- ✓ O interruptor de energia é colocado em um local conveniente para facilitar o desligamento oportuno em caso de anormalidade.

4.4.1 Conectando a fonte de alimentação



Conecte a extremidade macho do cabo de alimentação da máquina a uma tomada elétrica;
Pressione o botão liga/desliga na parte traseira da máquina;
A máquina demora cerca de 2 minutos para iniciar.

4.5 Power off (Desligar)

Quando a máquina precisar ser desligada por um longo período ou precisar ser movida, o tanque de água e a caldeira precisam ser esvaziados primeiro, antes que a máquina possa ser desligada. Caso contrário, haverá transbordamento de água no interior, causando danos à máquina;

A máquina possui limpeza totalmente automática, esvaziamento da caldeira e programa de esvaziamento do tanque de água. Consulte os capítulos 9.6 e 9.7.

Cuidado!

Risco de queimaduras.

Ao puxar canos ou juntas, tome cuidado para não esguichar água quente e queimar seu corpo!

5 Primeiro funcionamento

5.5 Enchendo o recipiente

- Abra a porta da máquina com as chaves
- Abra a tampa da máquina
- Use máscara e luvas descartáveis.
- Abra a tampa superior da máquina e adicione o solúvel correspondente em seu respectivo recipiente



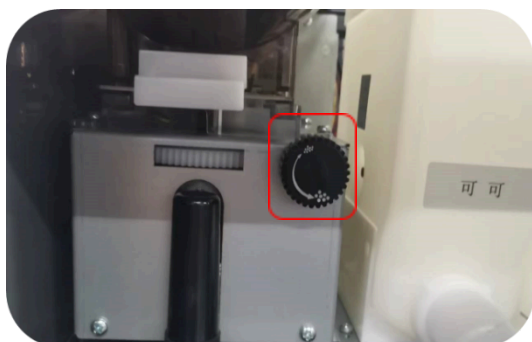
Obs:

Quando a máquina for abastecida pela primeira vez ou após a limpeza, ela precisará ser testada algumas vezes para garantir que a saída do recipiente esteja cheia.

A máquina só pode funcionar corretamente se o pó for reabastecido a tempo.

6 Ajuste e calibração

6.5 Ajuste do Moinho



Para ajustar a moagem, antes de colocar os grãos, primeiro gire o botão no sentido horário até a posição de encaixe do disco (o torque normal não pode ser apertado). Em segundo lugar, gire o botão no sentido anti-horário por 16 voltas, como uma posição de referência de granulometria (granulometria geral do expresso), finalizando no processo de calibração de acordo com a finura do pó e, em seguida, faça ajuste fino (o sentido horário é para ajustar mais fino, o sentido anti-horário é para ajustar mais grosso)

6.6 Calibração do moinho

O software de calibração do moinho é essencial para ajustar a máquina às características físicas do pó de café, ao grau de torrefação dos grãos e às características do pó. Esse processo garante uma saída de café consistente e precisa. Para as características físicas do pó instantâneo, as características físicas do pó e o grau de torra dos grãos de café. Antes da calibração, você precisa preparar a balança eletrônica e os copos.

Importante:

Nenhuma calibração resultará em saída anormal da máquina!

Certifique-se de que a saída do recipiente esteja cheia antes da calibração, o que pode ser feito pela função "Iniciar Teste", pois uma saída insuficiente levará a uma calibração imprecisa.

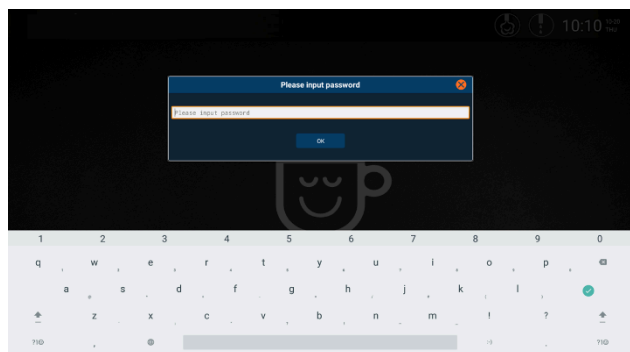
Obs:



Como cada peça ou pó tem características físicas diferentes, toda vez que você substitui o recipiente, o motor ou diferentes fabricantes de grãos e pó de café, é necessário recalibrar, e a quantidade de pó no recipiente deve ser maior que 1/3 do volume do recipiente durante a calibração.

Após terminar o ajuste do moedor, você precisa calibrar a quantidade de pó de café.

Pressione e segure o canto superior esquerdo da tela, digite a senha na caixa de diálogo pop-up, senha de administrador: jn9527 ou senha de manutenção: 9527.

Entre na interface de fundo da tela da máquina "máquina de café".



- Em “Status”-“Gerenciamento de recipientes”-“Preenchimento”, selecione “grão de café”, clique em  , na caixa de diálogo pop-up “Preenchimento”, insira o peso dos grãos de café despejados no depósito de grãos de café, clique em “Salvar”.
- Localize a coluna de grãos de café em “Status”-“Gerenciamento de recipientes”-“CAL.”, clique no ícone de calibração ; na caixa de diálogo pop-up “Tempo de saída” (o intervalo é de 1 a 10 segundos, geralmente insira 2 a 3 segundos), clique em “Iniciar teste”. Descarte o pó de café moído repita o teste mais uma vez!
- Abra a porta da máquina, pegue um copo vazio e coloque-o na balança eletrônica para limpá-lo, depois coloque-o na saída do moedor e clique em "Iniciar teste" novamente.
- Pese o pó de café, insira o número de gramas na tela sensível ao toque em "registrar" e "Salvar".
- Coloque o copo vazio na balança eletrônica, depois zere para tarar o copo e coloque-o na saída do moedor, depois faça o "Iniciar teste" novamente, pese o pó moído, compare o valor do peso com o valor na "registrado", se o desvio estiver dentro de $\pm 0,3$ gramas por segundo, é considerado normal, se o desvio for grande demais, recalibre de acordo com o método acima até que o valor esteja OK.

6.7 Calibração dos solúveis

A calibração dos recipientes dos solúveis é um programa para a medição da velocidade de dispensa dos pós solúveis garantindo que a máquina dispense a quantidade correta de solúvel . Antes da calibração, você precisa preparar uma balança eletrônica e copos e o método de calibração é o mesmo da calibração do moinho acima.

Importante:

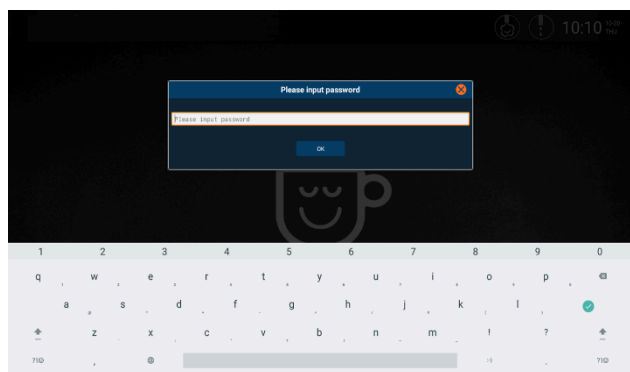
A Falta de Calibração causará um mau funcionamento da distribuição!



Antes da calibração, clique em [iniciar teste] para encher a saída do recipiente, uma saída não cheia levará a uma calibração imprecisa.

Obs:

Cada tipo de solúvel tem características físicas diferentes, então toda vez após substituir recipientes, motores ou solúvel, você precisa fazer a calibração. Antes da calibração, certifique-se de que pelo menos 1/3 do recipiente esteja cheio de pó

Use a chave para abrir a porta da máquina. Pressione longamente o canto superior esquerdo da tela, digite a senha na caixa de diálogo pop-up, senha de administrador: jn9527 ou senha de manutenção: 9527. Entre na interface de menu da "máquina de café".



- Guia Status - Gerenciamento de Recipientes - Encher, clique em , na caixa de diálogo pop-up [Preencher] insira o peso do leite em pó despejado no recipiente, clique em [Salvar].
- Remova o misturador abaixo do recipiente, prepare um copo vazio e uma balança eletrônica, e coloque o copo na balança eletrônica para limpar o zero (tara). Coloque o copo sob a saída do recipiente.
Guia de status - Gerenciamento de recipientes - CAL, encontre o leite em pó, clique no ícone de calibração ; insira o Tempo de Descarga (1-10 segundos, geralmente 2-3 segundos) na caixa de diálogo pop-up, clique em "Iniciar Teste", a máquina dispensará o pó automaticamente, assim que a dispensação terminar, coloque o copo com o pó dentro na balança eletrônica para zerar e coloque o copo sob a saída do recipiente, clique em "Iniciar Teste" novamente, assim que a dispensação terminar, use a balança eletrônica para pesar novamente; insira o valor em gramas no campo "Dispensar" na tela sensível ao toque e depois em "Salvar".
- Coloque um copo vazio na balança eletrônica, tare e então coloque o copo sob a saída do recipiente, então faça o "teste de partida" novamente, pese o pó que caiu e compare o valor do peso com o valor na "descarga" na tela da máquina, se o desvio estiver dentro de $\pm 0,3$ gramas por segundo, é considerado normal. Se o desvio for muito grande, recalibre de acordo com o método acima até que o valor esteja OK.
- Repita os passos acima nos outros 2 recipientes.

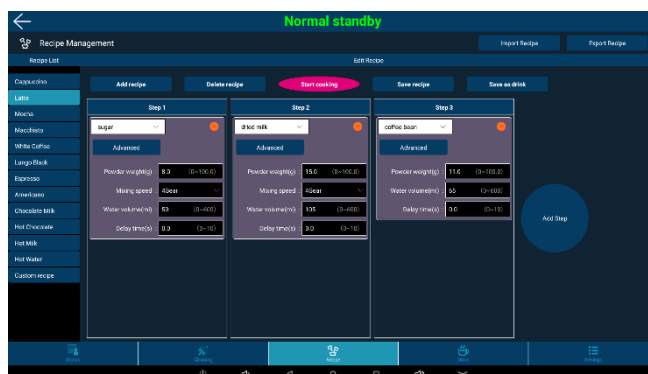
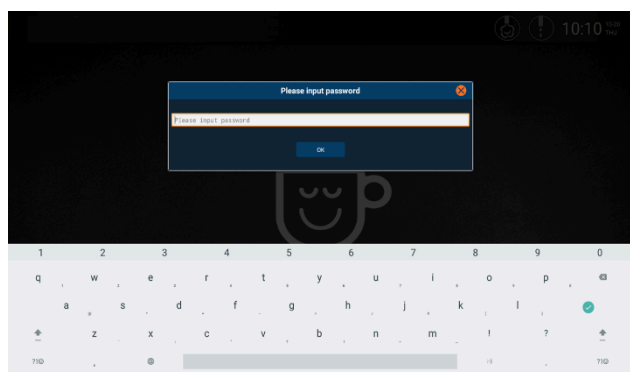
Obs:

O método de calibração do açúcar e do cacau é o mesmo do material instantâneo. Toda vez que forem utilizados novos recipientes, motores, solúvel diferente ou utilizar novas máquinas, será necessária uma recalibração. Não há necessidade de fazer calibração ao recarregar os recipientes com o mesmo pó.

6.8 Gerenciamento e Teste de Receitas

Pressione e mantenha o dedo no logo superior esquerdo, digite a senha: jn9527 na caixa de diálogo pop-up

e clique em [receita]. Selecione o produto correspondente na lista de receitas à esquerda, depois ajuste o volume de água, o volume/peso dos ingredientes, a velocidade de mistura, o tempo de atraso e, após a modificação, clique em [salvar] e em [iniciar preparação] para preparar bebidas.



Nesta página de Gerenciamento de Receitas, você pode adicionar receitas, excluir receitas, iniciar preparação, salvar receitas, salvar produtos, importar receitas, exportar receitas e editar receitas.

7 Definição de modo de venda e preço da bebida

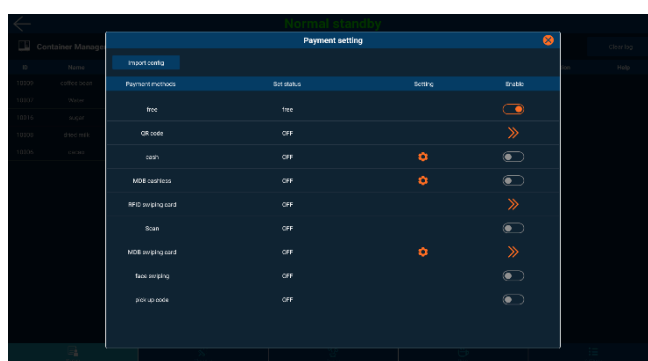
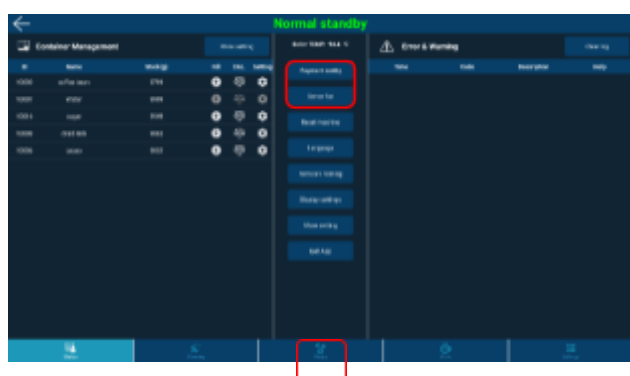
7.5 Definição de modo de venda



Modo livre - Sem preço de produto



Modo de pagamento - com preços de produtos

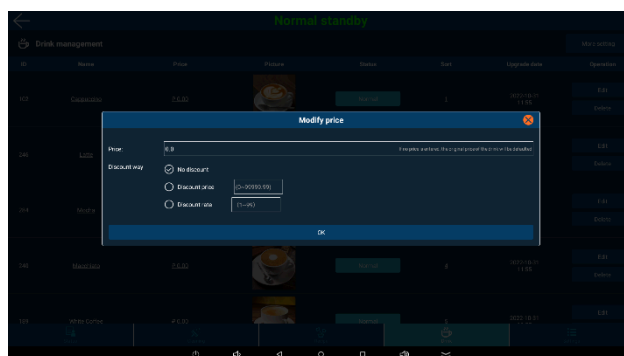
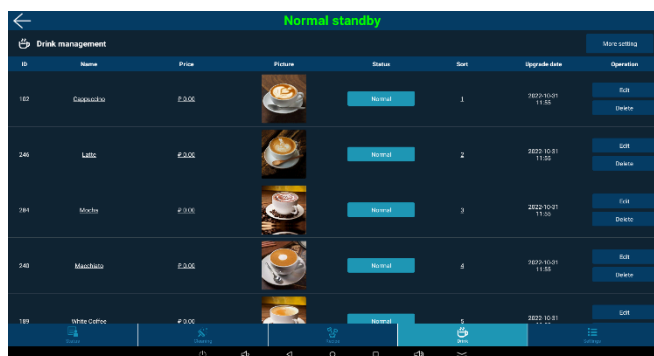


- 1) Pressione longamente o logo no canto superior esquerdo e digite a senha: jn9527 na caixa de diálogo pop-up;
- 2) Clique no botão [Configuração de pagamento] para definir o modo de pagamento na caixa de diálogo pop-up.
- 3) Quando o modo [Grátis] está ativado, nenhum pagamento é necessário.
- 4) Quando o MDB Cash e o MDB Passcard Switch estão habilitados, a máquina fabrica produtos somente após os clientes pagarem com sucesso.

5) [Lista de Servidores] O modo offline deve ser habilitado no modo gratuito. O modo offline deve ser desabilitado no modo de pagamento para garantir as transações o modo de rede deve estar habilitado e conectado.

7.6 Definindo Preços de Bebidas

A tela apropriada de inserção de preços da máquina permite que o administrador defina preços diferentes para cada bebida. Digite a senha para entrar no modo, o administrador pode então definir os preços de cada bebida, retirar o produto das prateleiras, modificar seu nome, substituir sua imagem e definir o desconto

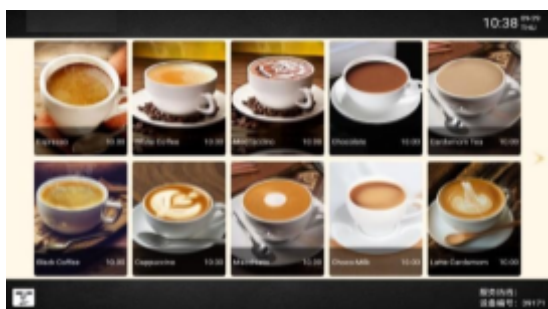


Toque em [Ajuste de preço em lote], selecione tudo, desmarque tudo, Clique em OK para ajustar o preço de todos os produtos; defina o preço de um único produto, clique em preço do produto e, em seguida, você pode definir seu preço individualmente; toque em [Normal] e, em seguida, Quente, Normal e Pronto para uso estarão disponíveis para escolha no menu suspenso.

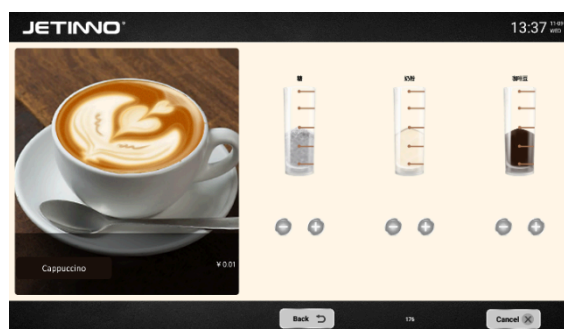
Gerenciamento de bebidas: adicionar novas bebidas, excluir lotes, ajustar preços em lotes, importar bebidas, exportar bebidas, editar e excluir funções de bebidas individuais.

8 Preparação de bebidas

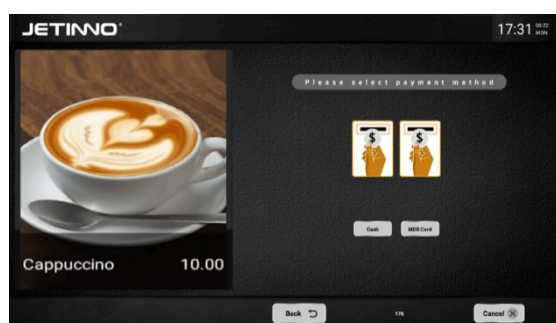
- Selecione uma bebida na interface do usuário.
- Ajuste a intensidade do sabor na tela sensível ao toque, há três níveis e clique em confirmar; (esta etapa pode ser cancelada nas configurações de fábrica de acordo com as necessidades do cliente)
- a máquina faz bebidas diretamente no modo livre; vários métodos de pagamento aparecerão no modo de pagamento (dinheiro MDB, cartão magnético MDB, código QR de pagamento WeChat, código QR de pagamento Alipay)
- Coloque um copo sob o bico de bebida; se o pagamento for bem-sucedido, a máquina começará a preparar bebidas automaticamente.
- Um aviso aparece na tela sensível ao toque quando a bebida é preparada.
- Os clientes podem definir o idioma da interface do usuário de acordo com suas necessidades.



1. Página de lista de produtos: todas as bebidas disponíveis



2. Ajuste de sabor: intensidade do café, pode ser ajustado livremente, clique em OK após o



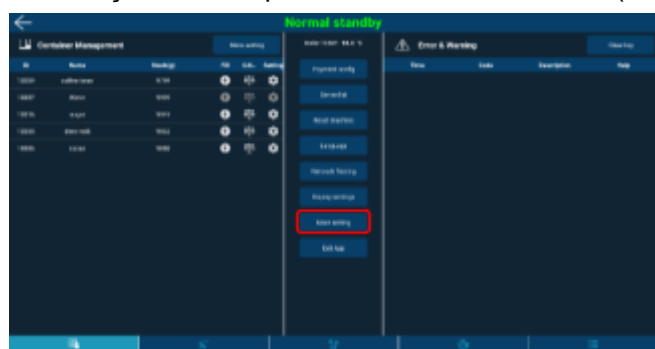
Página de pagamento: WeChat Pay, Alipay, MDB cash, ajuste de cartão magnético MDB



4. Página de criação do produto: Após o pagamento, animação de infusão.

9 Atualização de Software

Atualização local: copie o software mais recente (arquivo APK) para uma unidade USB (8G ou menor).



Entre no plano de fundo para abrir a porta da máquina, insira o pen drive U na porta USB na parte traseira da porta da máquina; clique em [Mais configurações] no menu de fundo; o seguinte pop-up aparecerá, clique em [Aplicativo de atualização local] > selecione o software de atualização no disco U, pressione [OK] para iniciar a atualização do sistema.

Nota: Não desligue a máquina quando ela estiver no meio de uma atualização, o software reiniciará automaticamente após uma atualização bem-sucedida, aguarde pacientemente. Consulte o Capítulo 11 para obter instruções de instalação e atualização do software.

10 Limpeza

Limpeza e manutenção cuidadosas são requisitos básicos para manter a higiene dos alimentos. Somente manutenção, limpeza e serviços regulares (duas vezes por semana ou mais frequentemente, dependendo da situação) podem manter a máquina em boas condições para preparar bebidas saborosas e limpas.

A *Jetinno* levou todos os critérios em consideração para reduzir os custos de manutenção e melhorar a eficiência operacional.

Atenção:

Temperaturas excessivamente altas da água danificam as peças plásticas!

Ao limpar peças de plástico na máquina de lavar louça, A temperatura excessivamente alta da água pode causar danos!

A temperatura da água de limpeza não deve exceder 65°! Após a limpeza e secagem, as peças podem ser desinfetadas no gabinete de desinfecção ou desinfecção ultravioleta!

10.1 Limpeza e segurança na limpeza

Leia as instruções de segurança abaixo antes de enxaguar e limpar!

Perigo !

Perigo de choque elétrico!

Antes de consertar, desligue a máquina, depois desconecte-a da tomada e conserte-a! Se a fonte de alimentação apresentar algum defeito, não tente consertá-la sozinho, entre em contato com um técnico profissional.

Cuidado!

A limpeza e manutenção NÃO diárias só podem ser feitas por pessoal treinado ou técnicos do fabricante que saibam quais perigos podem ocorrer ao operar a máquina!

Cuidado!

Esteja atento aos ferimentos causados pela alta temperatura e alta pressão da água!

Siga a ordem abaixo para limpar e manter uma caldeira ou tubos

- Primeiro feche o fornecimento de água.
- Remova os tubos antes de qualquer operação de manutenção.

Cuidado!

Perigo de queimadura!

Há peças extremamente quentes dentro da máquina.

Cuidado!

Perigo de prender os dedos!

A cafeteira ES possui peças móveis. Não coloque os dedos ou as mãos nas peças móveis antes de desligar a máquina.

Atenção:**Perigo de danos!**

A máquina não pode ser lavada com água ou máquina de limpeza de alta pressão, pois pode ocorrer curto-circuito e danificar peças da máquina! Limpeza e manutenção inadequadas podem resultar em vida útil mais curta ou danos à máquina.

10.2 Higiene

Limpe e faça a manutenção das máquinas com cuidado e regularidade, conforme recomendado.

10.3 Validade dos produtos

Cuidado!

□ Precauções de segurança da matéria-prima:

- Preste atenção à data de garantia na embalagem do produto. Não utilize produtos cuja data de validade esteja próxima.
- Utilize materiais adequados para a máquina.
- Escolha a solução de limpeza recomendada na tabela de diretrizes de limpeza

10.4 Limpeza Básica

Obs:

A limpeza deve ser feita de acordo com as condições reais da máquina. Se não houver nenhuma situação especial, siga rigorosamente as diretrizes de limpeza.

10.5 Diretrizes de Limpeza

Lista de frequência de limpeza e manutenção

Lista de frequência de limpeza e manutenção da máquina de café Jetinno**Definição de símbolo de letra**

“A” Limpe com um pano úmido

“B” Limpar com pano úmido com desinfetante (o uso do desinfetante está sujeito às instruções da marca correspondente)

“C” Limpe com um regador ou um pano limpo (o líquido é a solução de água e líquido de limpeza, e a proporção é de acordo com o manual do líquido de limpeza usado)

“D” Lave com água da torneira ou deixe de molho em solução de limpeza por 3 horas (a proporção da solução de limpeza está de acordo com o padrão de instruções da solução de limpeza)

"E" Deixe de molho na solução de limpeza por 3 a 5 horas (a proporção da solução de limpeza é de acordo com as instruções da solução de limpeza)							
"F" Substituição de peças novas (F por meio ano, 2F por um ano, 3F substituição por falha funcional/danificada)							
"G" Preencher novo material de consumo							
Escopo	Item	Configurações	Exigência				
			Diaria mente	Semanal mente	Mensalm ente	Semestre	Exigir
Material de Resíduos	Tanque de águas residuais (bandeja de viagem)	Todas	C				
Misturador	Tampa inferior da entrada de vapor do misturador	Todas		C			
	Tampa superior da entrada de vapor do misturador	Todas		C			
	Bandeja coletora do misturador	Todas		C			
	Tampa do misturador	Todas		E			
	Corpo do misturador	Todas		E			
	Anel fixo misturador	Todas		E			
	Assento fixo para misturador	Todas		E			
	Entrada do misturador	Todas			A		
	Tampa de vedação do misturador	Todas		A			
	Impulsor de mistura	Todas		E		F	3F
	Anel de vedação	Todas			A	F	3F
	Anel de vedação em V	Todas			A	F	3F
Tomada	Braço de tomada	Todas		A		B	
	Braço de tomada inferior	Todas		A		B	
	Suporte de tomada	Todas		A		B	
	Tomada	Todas	A			B	
	Tubo misturador	Todas		E			
Recipiente	Saída do recipiente	Todas	C			E	3F
	Recipiente instantâneo	Todas				B	3F
	Recipiente de grãos	Todas				B	
	Saída do moedor	Todas				E	
	defletor de obturação de grãos	Todas				C	
Canal de ar	Canal de ar	Todas				B	
	Tanque de água	Todas				E	3F
	Canal de secagem de cafeteira	Todas				B	
Cafeteira	Fora da cafeteira	Todas	A				
	Bocal de café	Todas		A			

	Filtro de pistão superior	Todas	A			E	
	Parafuso de advertência	Todas	A				
	Parafuso do pistão inferior	Todas	A			E	
	Parafuso inferior	Todas	A				
	Suporte de pistão inferior	Todas				E	
	Cabeça do pistão inferior	Todas				E	
	Tubo	Todas			D		
	Bule de chá (cilindro de infusão)	Todas			D		
	Bocal FBT	Todas			D		
	Tubo FBT	Todas			D		
Porta	Canal de Açúcar (Gate Candy)	Todas				E	
	Bandeja coletora	Todas	C				
	Bandeja coletora	Todas	C				
	Bandeja protetora de copos	Todas	C				
	Suporte de copo	Todas	C				
	Lados da porta	Todas	C				
	Tela de vidro	Todas	A				
Sistema de água quente	Aquecedor PTC	Todas					3F
	Caldeira	Todas					3F
	Válvula	Todas					3F
	Peças relacionadas	Todas					3F
	Pequeno tanque de água	Todas				E	
Sistema de leite	Latas de leite limpas	Todas	D				
	Dentro da unidade de resfriamento	Todas	A				
	Exterior da unidade de refrigeração	Todas		A			
	Descongele o dispositivo de resfriamento	Todas		A			
Peças opcionais	Sistema de Água (bomba)	Todas					A
	Acabamento inferior	Todas					A
	Outros	Todas					A
	Luz UV	Modelos com luz ultravioleta				2F	
consumíveis	Caixa instantânea (pó)	Todas					G
	Caixa de enchimento de café (grãos de café)	ESFB,BTCFB, 2xES					G
	Caixa de doces Gate (Gate candy)	2xES, ESFB					G
	Balde (copo)	Todas					G

Cuidados com a limpeza da máquina de café:

(1) Ao usar uma máquina de limpeza com detergente (RINZA®), limpe a máquina somente depois que o

pano estiver encharcado e torcido com água.

(2) O pó espalhado ao redor do misturador e da cafeteira ES deve ser varrido para o balde de resíduos com uma escova e, em seguida, use um pano para limpar a bandeja de pó. Não despeje o pó no balde de águas residuais.

(3) Preste atenção às condições dos anéis O e V ao limpar a cafeteira ES, a cafeteira de chá e o misturador. Se houver algum dano, substitua os anéis de vedação antigos por novos.

(4) No processo de limpeza automática, não retire o balde de águas residuais, a água engarrafada e outros componentes removíveis.

(5) Quando a máquina estiver fazendo a autolimpeza automaticamente, não toque na água sob o bico para evitar queimaduras.

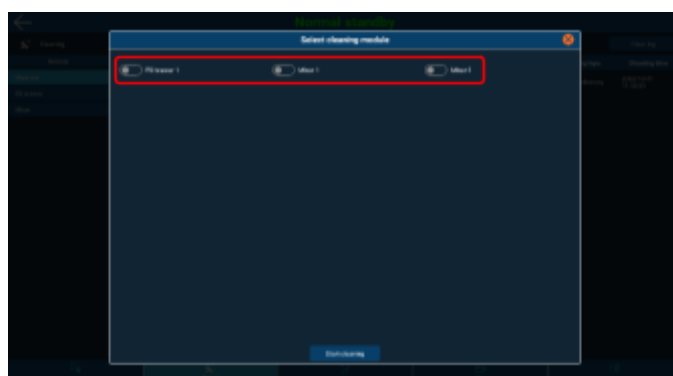
(6) Após esvaziar o balde de resíduos e o balde de águas residuais, seque a parte externa dos baldes com um pano antes de colocá-los de volta na máquina.

10.6 Limpeza Diária

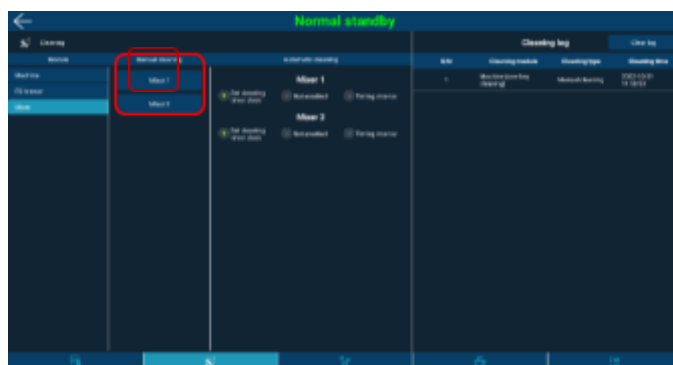
Operações de limpeza diárias precisam ser realizadas diariamente.

10.6.1 Limpeza do Sistema de Água Quente

Limpeza Manual:



Interface da tela de manutenção. Entre com login – Guia de Limpeza - Módulo - Máquina - Limpeza manual - Limpeza com um clique/ Limpeza rápida. A limpeza com um clique limpa todo o sistema de água, incluindo os tubos, de uma só vez. A limpeza rápida é a limpeza do módulo selecionado no menu pop-up.



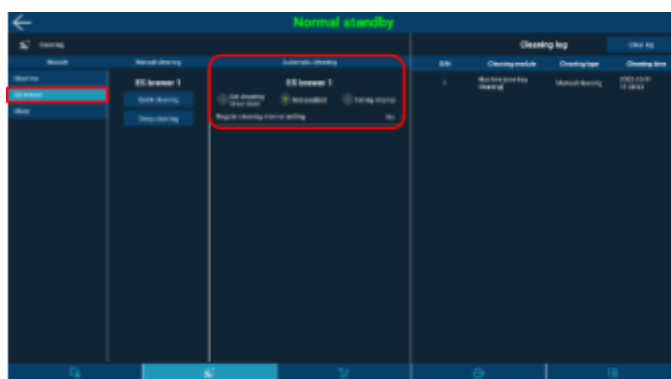
Limpeza da infusor: módulo-infusor 1 limpeza manual-limpeza rápida

Limpeza do misturador: módulo-misturador 1/2 limpeza manual-limpeza rápida.

Limpeza Automática:

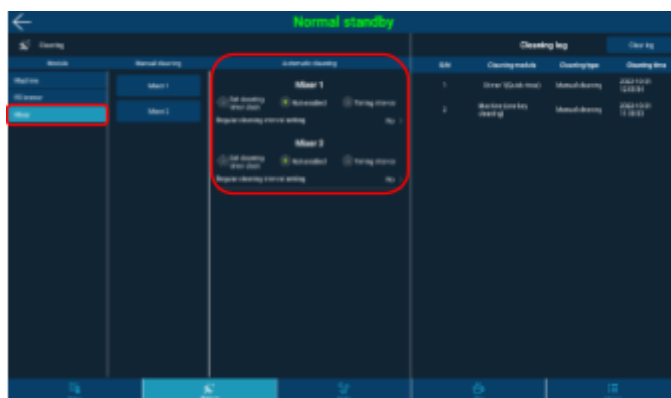
Limpeza de alta frequência: defina intervalos de enxágue automático e limpeza periódica; Pode ser definido: máquina inteira, ES/fabricante de chá, misturadores, máquina de leite:

Defina o intervalo de limpeza programado (por exemplo: defina o tempo como 2 horas e 30 minutos, a máquina limpará automaticamente a cada 2 horas e 30 minutos e continuará o ciclo), defina o alarme de limpeza programado (de segunda a domingo, o horário de limpeza automática pode ser definido em um determinado horário do dia).



Conjunto de Limpeza Automática de Máquina Inteira

Definir Limpeza Automática da Cafeteira ES



Conjunto de Limpeza Automática para Cafeteira

Conjunto de Limpeza Automática do Misturador

10.6.2 Limpeza de Bicos de saída das Bebidas



Aperte as fivelas em ambos os lados do bico de bebida com os dedos, puxe com força e retire o bico de bebida; Leve-o à torneira, enxágue e coloque-o de volta na máquina; O bico de bebida é limpo e instalado. Abra a porta da máquina, use uma toalha limpa ou um lenço umedecido para limpar o braço do bico, o tubo de silicone do misturador e o bico



Use uma escova para limpar a parte inferior do braço do bico. Clique em Limpar->Máquina->Enxágue com uma tecla. Quando a água estiver saindo, use a escova para limpar o bico.



Atenção:

Durante todo o processo de limpeza, tome cuidado com a água quente para evitar ferimentos!

10.6.3 Limpeza de Bandeja Coletora e Recipiente de Resíduo



Puxe a bandeja coletora para fora da máquina e descarte o pó de café e o pó de chá; Use água limpa e um produto de limpeza doméstico para limpar completamente o balde de resíduos e a bandeja coletora; Após a limpeza, seque o balde de resíduos e o interior da máquina com uma toalha limpa; Por fim, coloque a bandeja coletora de volta na máquina.

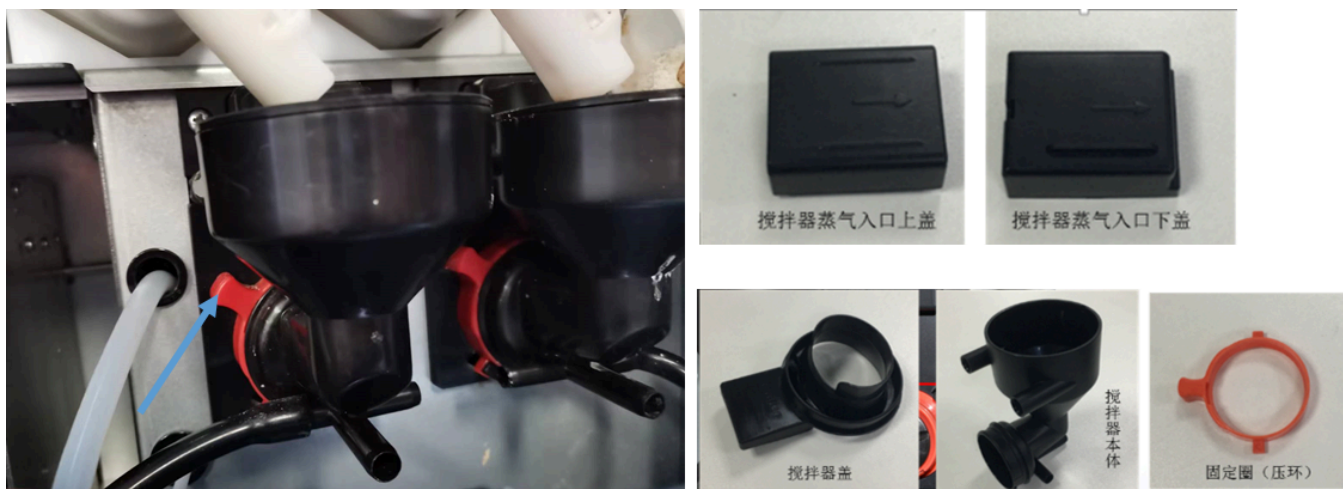


Empurre as fivelas nas laterais do coletor para cima, puxe a bandeja coletora para fora da máquina e retire a malha de aço inoxidável. Use água limpa e produtos de limpeza domésticos para limpar completamente a bandeja coletora e a malha. Após a limpeza, seque a bandeja coletora e a malha com uma toalha limpa. Por fim, coloque a bandeja coletora de volta na máquina.

Obs:

Para evitar contaminação, use luvas antes de limpar!

10.6.4 Limpeza do Misturador





Puxe o tubo de silicone do misturador para fora; Gire o anel de fixação vermelho no sentido horário e, após destravar, puxe o misturador para fora; e remova as tampas superior e inferior; Limpe a tampa do misturador,

o corpo do misturador, o anel de pressão e as tampas superior e inferior, seque-os e coloque-os de volta.

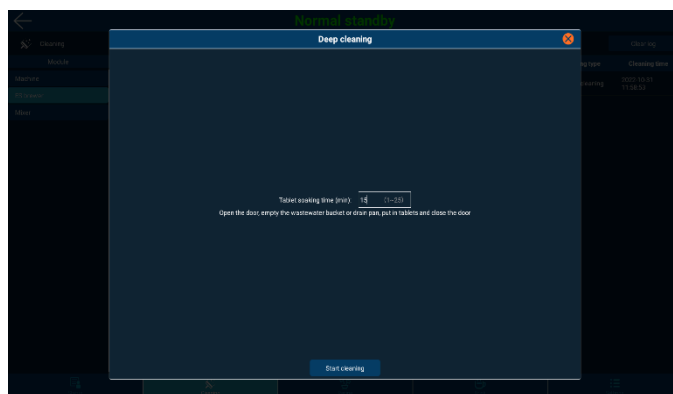
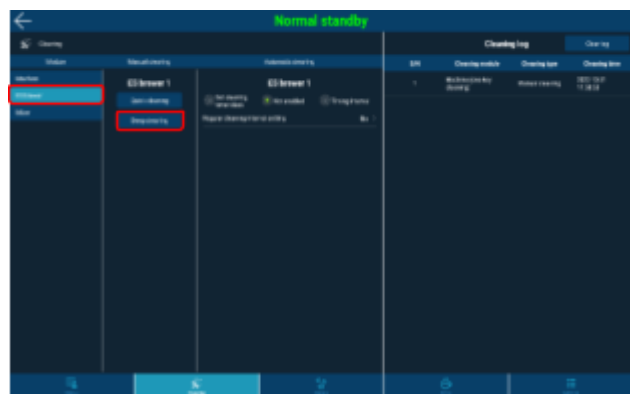
10.7 Manutenção Regular

10.7.1 Limpeza do grupo café

Pastilhas limpas "URNEX"

Informação			
	Utilização	Limpeza de infusor ES	
	Propósitos	Remova resíduos de óleo da cafeteira ES	
	Intervalo	Duas vezes por semana	

Limpeza profunda (coloque pastilhas de limpeza)



Etapas de limpeza profunda da cafeteira ES:

Entre no plano de fundo da máquina, clique em "Limpar" - módulo "cafeteira ES" - limpeza manual "Limpeza profunda". Insira o tempo de imersão na caixa de diálogo pop-up; Abra a porta, esvazie a bandeja de água residual ou a bandeja de água, coloque luvas descartáveis, coloque os tabletes de limpeza no recipiente de preparo do Cafeteira ES e feche a porta; Clique em "Iniciar limpeza" até o final do processo de limpeza.

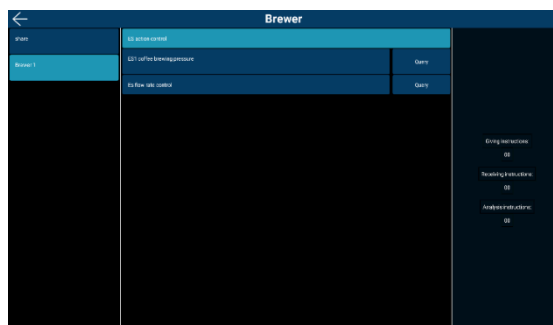
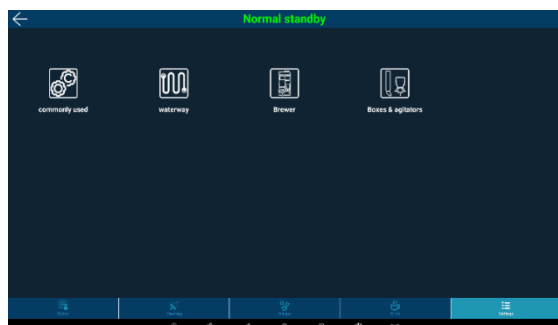
Atenção Importante:

- A limpeza profunda deve ser feita uma ou duas vezes por semana;
- Se a cafeteira for fabricada mais de 25.000 vezes por ano, ela precisará ser substituída por uma pessoa treinada;

- Se a cafeteira tiver mais de 100.000 infusões em 3 anos, o módulo de cafeteira e driver poderá ser reformado pela *Jetinno*, se necessário.

Procedimento para desmontar o grupo café:

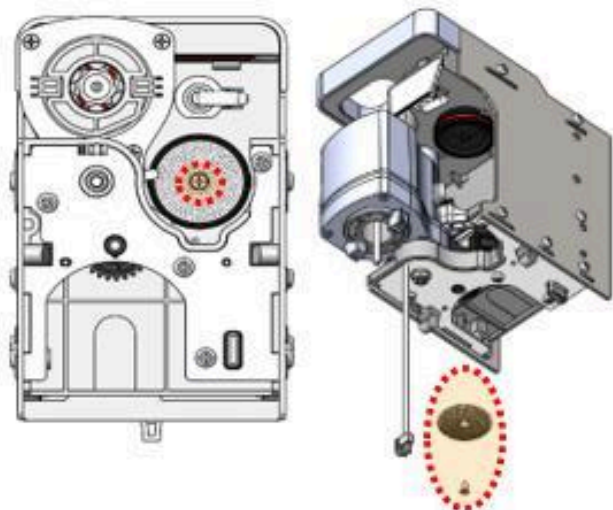
Entre no gerenciamento de segundo plano da máquina, vire a cavidade de infusão do café e remova a infusor somente após o êmbolo inferior subir



Clique no canto superior esquerdo da tela, digite a senha: jn9527 na caixa de diálogo pop-up e digite o plano de fundo da máquina; Clique no canto inferior direito da tela [Configurações] -> [Cafeteira] -> Controle de Ação da cafeteira -> dosagem; Controle de ação da cafeteira -> último aperto; Controle de ação do infusor -> último aperto.

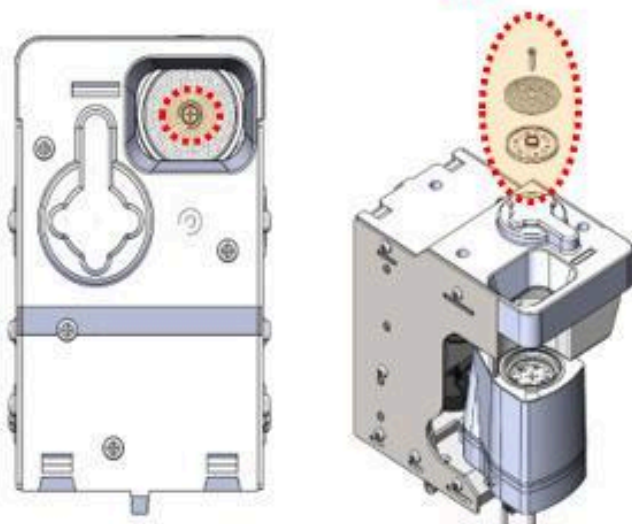


1. Gire o bico de descarga de café para fora e puxe-o verticalmente para baixo para remover o bico de descarga de café;
2. Pressione a extremidade do conector rápido com o dedo para confirmar que o espaço elástico está comprimido e puxe o tubo para fora. Puxe a trava para fora com os dedos; Incline para baixo e mova para fora do recipiente; O recipiente removido pode ser usado para limpar pó de café e manchas com uma escova e uma toalha molhada.



3. Substituição da tela do filtro:

- Remova o parafuso no centro da tela do êmbolo superior com uma chave de fenda.
- Remova a malha e verifique se ela está bloqueada. Se estiver, esfregue com uma escova.
- Um bloqueio grave da malha fará com que a máquina informe falha (a vazão da água para preparo do café está muito baixa).
- Substitua o filtro superior ou limpe-o, seque a água e reinstale-o com uma chave de fenda.



- Remova o parafuso no centro da tela do êmbolo inferior com uma chave de fenda.
- Remova a malha e a folha de plástico preta e verifique se a malha está bloqueada.
- Um bloqueio grave da malha fará com que a máquina informe falha (a vazão da água para preparo do café está muito baixa).
- Substitua o filtro inferior ou limpe-o, seque a água e reinstale-o com uma chave de fenda.

Obs:
A limpeza regular da cafeteira deve ser feita a cada 3.000 xícaras ou uma vez por temporada!

Obs:
A limpeza regular da cafeteira deve ser feita a cada 3.000 xícaras ou uma vez por temporada!

Método de instalação da cafeteira:



As duas rodas guia na parte inferior da cafeteira devem corresponder às duas ranhuras guia no acionamento da cafeteira. As duas rodas-guia da cafeteira devem ser colocadas nas ranhuras-guia do acionamento, segurando a cafeteira, e a cafeteira deve ser empurrada para trás, até que o som de clique possa ser ouvido. Pressione a trava para dentro com o dedo para confirmar se a trava da cafeteira está travada;



The diagram illustrates the architecture of a Brewer system, which is a control loop for brewing coffee. It consists of several interconnected components:

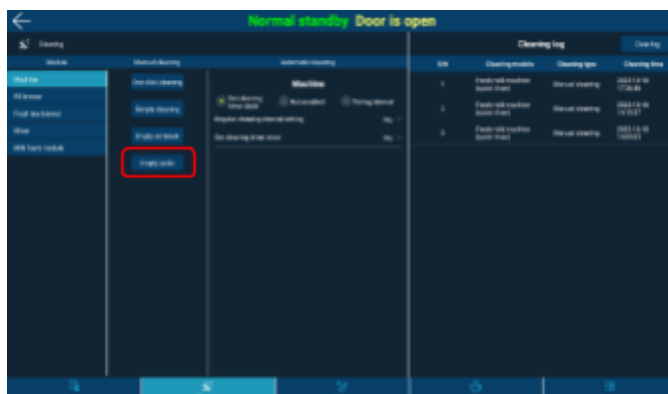
- Control Loop:**
 - Setpoint:** The initial target value for the brewing process.
 - Controller:** Receives the setpoint and generates a control signal.
 - Actuator:** Receives the control signal and adjusts the flow rate.
 - Process:** The brewing process itself, which takes the flow rate and the setpoint as inputs.
 - Feedback:** The output of the process is fed back to the controller to adjust the control signal.
- Data Flow Loop:**
 - Data Source:** Provides data to the Data Flow Controller.
 - Data Flow Controller:** Receives data from the Data Source and sends it to the Data Flow Actuator.
 - Data Flow Actuator:** Receives data from the Data Flow Controller and sends it to the Data Flow Process.
 - Data Flow Process:** The data flow process itself, which takes the data from the Data Flow Actuator and the Data Source as inputs.
 - Data Flow Feedback:** The output of the data flow process is fed back to the Data Flow Controller to adjust the data flow.

The diagram also shows a **Control Loop** and a **Data Flow Loop** on the right side, which are part of the overall system architecture.

O tubo de entrada da cafeteira é inserido no conector rápido na parte inferior; Clique no canto inferior direito da tela e clique em [Configurações] -> [Cafeteira] -> [Controle de Ação da Cafeteira] -> [init]; Quando a cafeteira conclui a ação, o modo de espera anormal aparecerá no meio da tela.

10.8 Diretrizes de Manutenção

10.8.1 Caldeira vazia

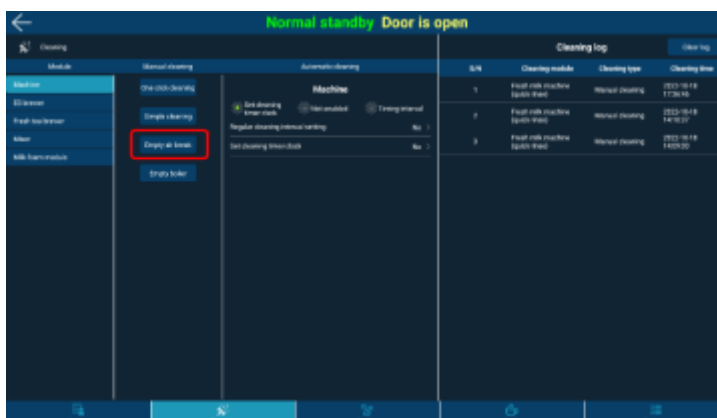


Puxe a bandeja de água, ligue o interruptor de drenagem, instale a bandeja de água, digite a senha em segundo plano, desconecte a fonte de água conectada à máquina ou desconecte o plug de alimentação da bomba, clique no canto inferior direito [limpeza], clique em [esvaziar caldeira]. Após esperar três minutos, feche a porta e desconecte a máquina da tomada.

10.8.2 Esvaziamento de água (Air-break)

Insira a senha para entrar no plano de fundo, desconecte a fonte de água conectada à máquina ou desconecte o plug de alimentação da bomba de água e clique em [Limpar] no canto inferior direito;

Prepare o balde na saída de bebidas para uso e clique em **[Esvaziar Air Break]**. Após esperar três minutos, feche a porta da máquina e desconecte-a da tomada.



Atenção:

- ❑ Preste atenção ao risco de queimaduras ao esvaziar caldeiras e quebra-ar!
- ❑ Para transferências de curta distância, somente o freio de ar precisa ser esvaziado.
- ❑ Há risco de congelamento quando as máquinas de café não são utilizadas por muito tempo ou

transportadas para ambientes externos, sendo necessário esvaziar a caldeira.

11 Instalação do APP

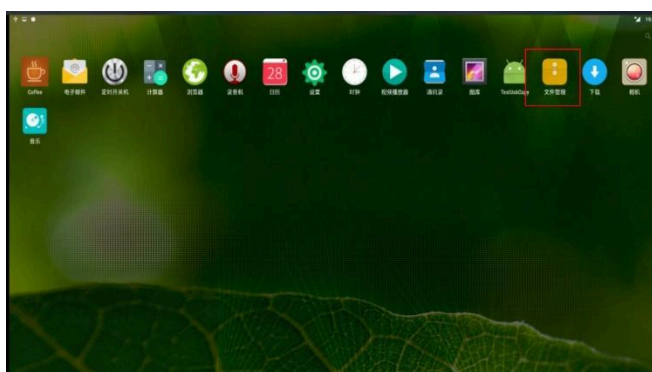
- Copiar software APP

Extraia o pacote de software APP para a pasta atual e copie os dados extraídos para um disco U em branco, conforme mostrado na figura a seguir.

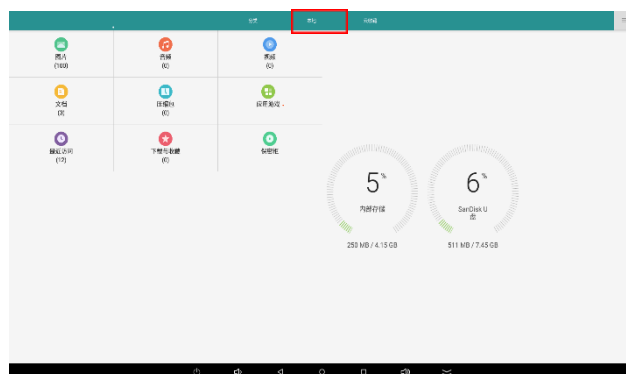
名称	修改日期	类型	大小
Jetinno	2018/1/6 14:01	文件夹	
ESFB7C-PI_2017_12_06_17_59.product	2017/12/6 17:59	PRODUCT 文件	3 KB
ESFB7C-PI_2017_12_06_17_59.recipe	2017/12/6 17:59	RECIPE 文件	7 KB
技诺咖啡V2.1.1.apk	2018/1/4 14:34	APK 文件	10,423 KB

- Abra a porta da máquina e conecte o pen drive com o APP na porta USB da máquina.
- No plano de fundo da máquina, clique em "Status", depois em "Sair do aplicativo", retorne à interface do sistema Android e desinstale o software antigo do aplicativo. (Certifique-se de que a porta da máquina esteja aberta antes de desinstalar.)
- Instalar software APP

Copie a pasta Jetinno: clique em "Gerenciamento de arquivos" na área de trabalho da máquina. Depois disso, toque no pen drive que você inseriu e copie a pasta "Jetinno" (mantenha pressionada a pasta e clique no botão copiar no canto superior direito).)



clique em【Arquivos】



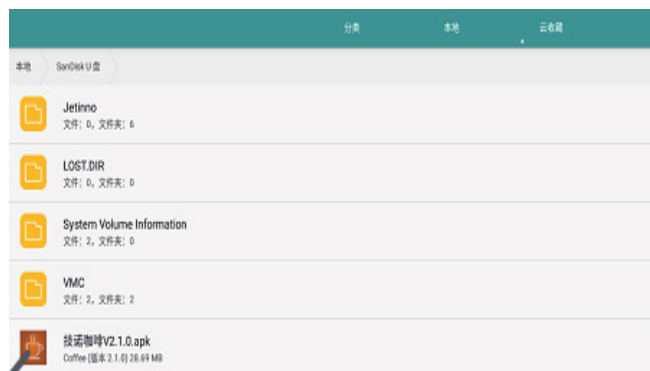
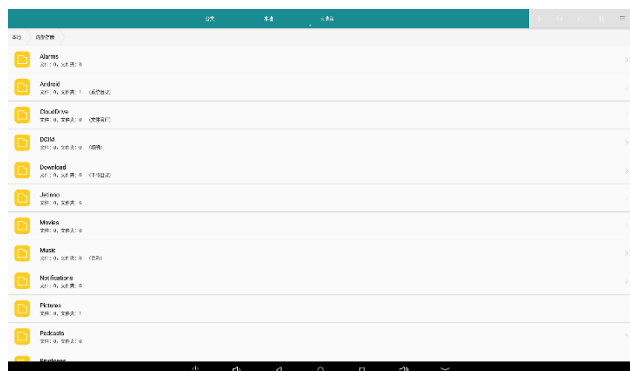
clique em "local"



Clique no pendrive que você inseriu (armazenamento USB).

Pressione e segure a pasta "Jetinno" e toque no botão copiar no canto superior direito.

Cole a pasta "Jetinno" copiada no seguinte caminho: "Gerenciamento de Arquivos" - "Local" - "Armazenamento Interno" e substitua diretamente a pasta Jetinno anterior.

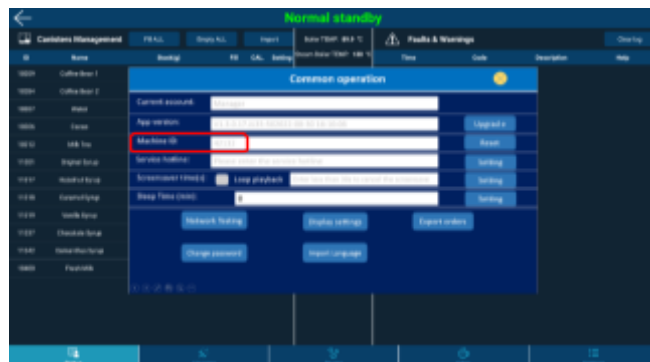


Instalar o software do APP: Encontre o pacote de instalação do APP no disco U e clique para instalá-lo (o software será instalado automaticamente após clicar).)

Importar arquivo de receita: insira a senha, insira o plano de fundo e clique em "Receita", depois clique em "Importar Receita", selecione o arquivo com ".recipe" na caixa de diálogo pop-up e clique em Concluir para importar a receita.



Importar arquivos de produtos: Também na interface "bebidas", clique em [Mais configurações] -> [Importar bebidas], selecione o arquivo com ".produto" na caixa de diálogo pop-up e clique em Concluir para importar os produtos.



Insira o número da máquina correspondente e modifique a capacidade de cada gabinete a ser utilizado.

12 Medidas Preventivas

12.1 Limpeza

12.1.1 Uso



Perigo

O Limpador Inalado apresenta risco de envenenamento.

Não deixe de seguir:

- O limpador deve ser mantido longe de crianças e pessoas não autorizadas.
- Não Inale o produto de limpeza.
- Não misture o limpador com outros produtos químicos ou substâncias ácidas.
- É proibido adicionar o limpador ao tanque de água potável (interno/externo).
- O agente de limpeza e o agente descalcificante só podem ser usados para fins específicos (consulte o rótulo).
- Não coma nem beba enquanto estiver usando o limpador.
- Certifique-se de que haja ventilação suficiente ao usar o limpador.
- Use luvas ao usar o limpador.
- Lave bem as mãos após usar o limpador.



Antes de usar o limpador, leia atentamente as instruções da embalagem. Caso não tenha uma ficha de dados de segurança, poderá obtê-la no revendedor (consulte a embalagem do limpador).

12.1.2 Armazenamento



Cuidado

Certifique-se de prestar atenção ao seguinte:

- Mantenha longe de Crianças e pessoas não autorizadas.
- Não armazene em locais quentes, ensolarados e úmidos.
- Mantenha separado de materiais ácidos.
- Utilize somente a embalagem original.
- Guarde o limpador separado de outros produtos.
- Guarde o limpador separado de alimentos e bebidas.

- Cumpra os requisitos legais locais relevantes ao armazenamento de produtos químicos (limpadores)

12.1.3 Descarte de Produtos

Se a reciclagem não for possível, os produtos usados na limpeza deverão ser descartados de acordo com as leis locais.

12.2 Regulamentos de Saúde

12.2.1 Água



Perigo

Esteja ciente dos possíveis riscos à saúde decorrentes do uso incorreto da água.

A água deve atender aos padrões de saneamento de água potável GB5479.

Preste atenção ao seguinte:

- A água deve ser limpa e não poluída.
- Não adicione água contaminante ou corrosiva na máquina de café.
- A dureza do carbonato não deve exceder 5–6°DKH (dureza do carbonato alemão) ou 8,9–10,7°FKH (dureza do carbonato francês).
- A dureza total deve ser maior que a dureza do carbonato.
- Dureza mínima de carbonato: 5°DKH ou 8,9°FKH.
- Teor máximo de cloro menor que: 50 mg por litro.
- Valor de pH: entre 6,5-7 (neutro).
- Equipado com filtro (interno/externo).

12.2.2 Café



Perigo

O uso indevido do café pode ser prejudicial à saúde.

Preste atenção ao seguinte:

- Verifique se há algum dano na embalagem antes de encher.
- Tampe o recipiente de grãos de café imediatamente após adicionar os grãos.
- Os grãos de café devem ser armazenados em locais secos, frescos e escuros.
- Os grãos de café devem ser armazenados separados do limpador.

- Use primeiro os primeiros grãos comprados.
 - Quando uma embalagem é aberta, deve ser lacrada para manter o produto fresco e evitar contaminação
-

12.2.3 Solúveis



Perigo

O uso indevido do café pode ser prejudicial à saúde.

Preste atenção ao seguinte:

- Verifique se há algum dano na embalagem antes de encher.
 - Tampe o recipiente de grãos de café imediatamente após adicionar os grãos.
 - Os grãos de café devem ser armazenados em locais secos, frescos e escuros.
 - Os grãos de café devem ser armazenados separados do limpador.
 - Use primeiro os primeiros grãos comprados.
 - Quando uma embalagem é aberta, deve ser lacrada para manter o produto fresco e evitar contaminação
-

13 Segurança e garantia

Caso o usuário não cumpra as instruções de uso e instalação, o fabricante não será responsável por possíveis danos à máquina de café.

Preste atenção para cumprir as instruções.

O local de instalação deve ser mantido seco e à prova d'água. É estritamente proibido usar a máquina ao ar livre. A máquina só pode ser usada com os ingredientes designados. Outros ingredientes são considerados anormais. O fabricante não pode ser responsabilizado pelos danos causados.

Os direitos de garantia do comprador e o conteúdo dos direitos de garantia que o comprador pode ter dependem do acordo entre o vendedor e o comprador. A garantia será perdida caso não sejam seguidas as instruções de operação.

As seguintes circunstâncias não são cobertas pela garantia:

1. Desgaste normal ocorre em todos os componentes.
2. Danos causados pelo não cumprimento da operação da máquina, requisitos de limpeza e manutenção.
3. Danos causados pela não utilização de peças de reposição originais do fabricante, ou instalação incorreta e uso precipitado da máquina por terceiros.
4. Defeitos da máquina causados por modificação ou reparo inadequado pelo usuário ou por terceiros, sem nossa permissão.
5. Defeitos da máquina causados por uso impróprio ou incorreto.

14 Perguntas frequentes

Problemas	Possíveis causas	Soluções
O fluxo de saída do café é muito lento	O café moído é muito fino	Ajustar o moedor
	A dosagem é muito maior do que o esperado	Calibrar após a troca dos grãos de café
	O filtro está bloqueado	Purificação das cafeteiras
	Vazamento de conexões após limpeza das Cafeteiras ES	Verificar e reconectar
	Vazamento do anel de vedação ou anel em V da cafeteira	Substituir anéis
Poluição pesada na bandeja coletora	O túnel de açúcar (na porta) não é substituído	Montar novamente
	A saída do bico não está montada corretamente após a limpeza	Verificar e substituir
Fluxo de café ES muito rápido	O café moído é muito grosso	Ajustar o moedor
	A dosagem é muito menor do que o esperado	Calibrar ou verificar as configurações da receita
Poluição pesada no misturador	A velocidade do ventilador do misturador não está nas configurações corretas	Atualizar as configurações
	O misturador não é limpo por um longo período	Retirar a batedeira e limpar
	A tomada instantânea não está na posição correta.	Trocar e ajustar a tomada.
O produto está desabilitado na interface	A correção de saída do recipiente de grãos é fechada após a limpeza	Verificar e abrir
	O recipiente ficou sem grãos (detectável pelo sistema)	Reabastecimento de grãos
	Os componentes correspondentes estão offline.	Verificar as dicas de erro de fundo e entrar em contato com o pós-venda da Jetinno
Bebida instantânea sem sabor	Ingredientes errados reabastecidos	Verificar e atualizar
	As configurações do IPD não são razoáveis	Atualizar configurações de IPD
	A saída do contêiner não está na posição correta	Ajustar o ângulo de saída
	A dosagem é muito baixa de acordo com as configurações	Recalibrar o recipiente
Bebida de café sem sabor	O aquecimento da Cafeteira ES é desligado após a limpeza	Conectar o suporte de aquecimento
	Finura do pó de café	Troque o café moído ou ajuste o moedor
	Qualidade do café em grãos ou moído	Trocar café em grão ou moído
	Vazamento do anel de vedação ou anel em V da cafeteira	Substitua os anéis de vedação
Menor volume de café ES	Vazamento das cafeteiras.	Verifique e reconecte a cafeteira
	Vazamento nos tubos da cafeteira	Conecte novamente
	A dosagem é muito maior do que o esperado	Recalibrar
Falha no reabastecimento da caldeira	A máquina não é usada por um longo período	Reinicie a máquina.
	Primeiro uso da máquina, há ar no sistema de água	Desligue a energia e tente a exaustão de ar novamente.

A máquina não consegue mostrar código bidimensional.	Sinal de internet ruim	Certifique-se de que a máquina esteja online, melhore o sinal
	Cartão 4G fora de serviço	Entre em contato com o serviço pós-venda da Jetinno

15 Certificação

Atende aos padrões abaixo:

Incorpora produto homologado pela Anatel AP6212-Ampak -Cert. Nº 02587-25-07546
2002/95/EC (RoHS)
98/37/EC
73/23/EC + 93/68/CE revogado por 2006/95/CE
89/336/EC + 92/31/CE + 93/68/CE revogado por 2004/108/EC
90/128/EC revogado por 2002/72/CE
80/590/EEC e 89/109/EEC revogado por 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

Atualmente, não há certificação CCC para máquinas de venda automática no mercado chinês, mas apenas certificação CQC para este produto. A *Jetinno* só pode fornecer o relatório de inspeção da máquina e das peças relevantes que entram em contato com alimentos.

