

Máquina de café JL300

Manual de serviço



Leia atentamente este manual de operação antes de usá-lo e guarde-o em um local seguro

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 Jundiaí, 1300 - Distrito Industrial, Várzea Paulista - SP, CEP 13221-800

Conteúdo

1	Preâmbulo	3
1.1	Sobre este manual	3
1.2	Aviso de segurança importante	4
1.3	Consumíveis	5
1.4	Manuseio de materiais de embalagem	5
1.5	Sucateamento de máquinas	5
2	Sobre a máquina	6
2.1	Dados técnicos	6
2.2	Principais indicadores e sugestões de uso	7
2.3	Visão da máquina	7
2.4	Peça de reposição	9
2.4.1	Acessórios aleatórios	9
2.4.2	Peça sobressalente opcional	10
3	Transporte e armazenagem	10
3.1	Transporte	10
3.2	Transporte Armazenagem Meio ambiente	11
3.3	Desligamento da máquina	11
4	Instalação	11
4.1	Primeiro uso	12
4.2	Desembalar	13
4.3	Conectar a fonte de alimentação	14
4.4	Abrir a porta	15
4.5	Rede de conexão	15
4.6	Instalação de painéis decorativos	16
4.7	Instalar o suporte para copos	16
4.8	Instalação da mesa de embalagem	16
4.9	Instalação da caixa de luz	17
4.10	Conexão com o abastecimento de água	17
4.11	Colocação do balde de lixo e da água residual	18
4.12	Abastecendo copos	18
4.13	Abastecimento das tampas dos copos	19
4.14	Enchimento do Recipiente de Solúveis	20
5	Inspeção e calibração	21
5.1	Método de ajuste de espessura do moedor Jetinno	21
5.2	Calibração do moedor	22
5.3	Calibrar o Container do Solúvel	23
5.4	Ajuste e teste de produtos	24

6	Configuração do modo de vendas e preço da bebida	25
6.1	Configuração do modo de vendas	25
6.2	Definição do preço do produto	27
7	Preparo das bebidas	27
8	Atualização de software	29
9	Uso do APP	30
10	Função de reinicialização do APP	30
11	Limpeza e manutenção	31
11.1	Normas de segurança para lavagem e limpeza	31
11.2	Higiene	32
11.3	Alimentos estragados	32
11.4	Limpeza básica	32
11.5	Instruções de limpeza	33
12	Limpeza diária	36
12.1	Lavagem do sistema de água quente	36
12.2	Limpeza do bocal de bebida	37
12.3	Bandeja de água de lavagem e balde de água residual	38
12.4	Limpeza do misturador	39
12.5	Limpeza do vidro da porta e dos porta-copos	39
12.6	Limpeza da tela anti-insetos	40
13	Manutenção regular	40
13.1	Limpeza dos recipientes	40
13.2	Limpeza da câmara de infusão ES	41
13.3	Limpeza das câmaras de infusão	44
13.4	Guia de manutenção	46
13.4.1	Sistema de água quente	46
13.4.2	Caldeira vazia	47
13.4.3	Esvaziar Tanque de Água	47
14	Instalação do aplicativo	48
15	Precaução	50
15.1	Detergentes	50
15.1.1	Uso	50
15.1.2	Armazenamento	50
15.1.3	Descarte	50
15.2	Regulamentos de saneamento	51
15.2.1	Água	51
15.2.2	Café	51
15.2.3	Pó para beber	51

16 Segurança e garantia	52
17 Lista de perguntas frequentes	52
18 Certificado	54

1 Preâmbulo

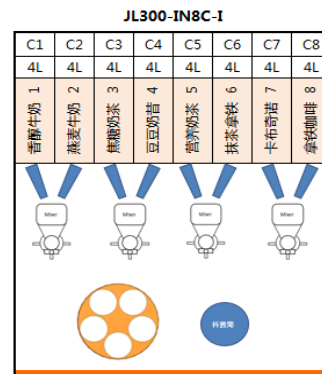
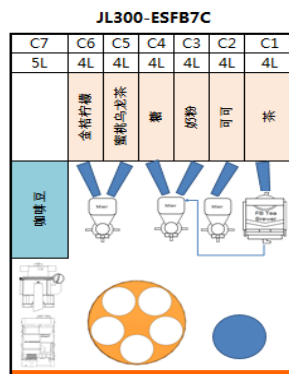
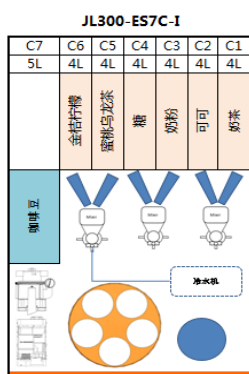
Obrigado por adquirir os produtos da série JL300! Antes de usar a máquina, leia atentamente o manual de instruções desta máquina de café para garantir o funcionamento normal da máquina.

Para proteger seus direitos e interesses, abra a caixa e inspecione a mercadoria e verifique detalhadamente se a máquina está danificada ou se faltam acessórios. Se 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 devem ser imitadas, 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 possíveis ferimentos graves causados por choque elétrico, remova o plugue de alimentação da tomada antes de mover ou fazer manutenção na máquina. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou profissionais para evitar riscos.

Produtos da série JL300:



Observação: os ingredientes na caixa servem apenas como referência.

1.1 Sobre este manual

Este manual é um documento de orientação para que os técnicos transportem, instalem, configurem, façam a manutenção e reparem a máquina com segurança.

A descrição dos níveis de risco é a seguinte:

Descrição	Sinal
Risco de lesões graves	Perigo!
Risco de lesão	Cuidado!
Risco de danos à máquina	Atenção!

Risco de funcionamento da máquina	Importante!
Conselhos	Observação:
Cuidado!	
Cuidado!	

Durante o transporte, a instalação, a configuração e a manutenção da máquina, se a operação não for realizada de acordo com as instruções, a Jetinno Smart não se responsabilizará por qualquer lesão pessoal ou dano à máquina;


Quaisquer alterações e ajustes estruturais na máquina são estritamente proibidos; nesses casos, a Techno não excluirá reivindicações não monetárias.

Somente os produtos e fórmulas aprovados pela Jetinno Intelligent podem ser utilizados na máquina, e a Jetinno Intelligent não arca com quaisquer perdas causadas por isso, sendo que o risco é do operador;

Siga sempre as instruções contidas nos manuais técnicos e do usuário; os pictogramas, símbolos e adesivos de instruções fixados na máquina não devem ser rasgados ou removidos;

A pessoa que estiver configurando a máquina precisa ser um técnico treinado; as especificações do produto não devem ser alteradas.

1.2 Aviso de segurança importante

- 1) Leia atentamente este manual antes de usá-lo;
- 2) Consulte a placa de identificação para usar a tensão correta e certifique-se de que a tomada elétrica esteja bem aterrada;
- 3) Não armazene nem use a máquina perto de fontes de calor ou gás;
- 4) O equipamento deve ser desconectado da fonte de alimentação antes da limpeza ou manutenção;
- 5) Evite que a máquina seja respingada com água;
- 6) Não arraste o cabo ao retirar o plugue;
- 7) Não coloque a máquina e os cabos na água;
- 8) Se a dureza da água for superior a 8°DH, use um filtro;
- 9) Ao instalar e organizar a máquina, não a incline; não deixe crianças por perto durante o processo de instalação;
- 10) Se o cabo estiver danificado, entre em contato conosco o mais rápido possível, e a Techno Smart poderá adquirir novos acessórios para substituição;
- 11) Proteja a máquina contra intempéries (como água, calor, etc.);
- 12) É estritamente proibido usar a máquina em ambientes externos;
- 13) Os trabalhos de manutenção, limpeza e reparo devem ser feitos por profissionais;
- 14) Por favor, use acessórios originais para garantir sua própria segurança e a vida útil da máquina;
- 15) mbolos semelhantes: Se houver outros equipamentos elétricos que precisem ser conectados equipotencialmente, os terminais equipotenciais da máquina devem ser conectados de forma confiável aos terminais equipotenciais de outros equipamentos com fios de núcleo de cobre apropriados com uma área de seção transversal nominal de 2,5 metros quadrados a 10 metros quadrados;

16) erramento de proteção.

1.3 Consumíveis

- 1) Observe que, mesmo com limpeza e manutenção adequadas, essa máquina tem 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, anéis de vedação, etc;
- 3) Os defeitos causados por peças desgastadas não são garantidos;
- 4) Defeitos e mau funcionamento devem ser resolvidos por pessoal de serviço técnico treinado pelo fabricante, entre em contato com o revendedor profissional ou com o centro de serviço pós-venda da Techno Smart.

1.4 Manuseio de materiais de embalagem

Os materiais de embalagem incluem: papelão, papelão ondulado, madeira tratada, elementos de poliestireno e filmes plásticos.

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

1.5 Sucateamento de máquinas

As máquinas sucateadas não podem ser devolvidas à fábrica original. A máquina contém alguns materiais prejudiciais ao meio ambiente, especialmente eletrônicos, que devem ser descartados de acordo com as normas/regulamentos nacionais!



2 Sobre a máquina

2.1 Dados técnicos

Nome Parâmetro	
Modelo	JL300
Dimensão	1830 (H) *664(W)*720(D)mm (including foot)
Peso (Net)	150 kg
Tela de exibição	Tela vertical de 21,5 polegadas ()
Tensão/frequência nominal	AC220V~240V 50 Hz /60Hz 16A (GB/EU) AC110V50Hz/60Hz 16A (padrão americano/padrão japonês)
Potência nominal	2800W
Energia em espera	<100W
Comprimento exposto do fio de alimentação	>1.5m
Temperatura/humidade de operação da máquina de café	5°C-35°C/10%RH-85%RH
Caminho da água	a. Garrafa de água; b. Água potável; padrão: a .
Pressão da água de entrada da água potável	0,5 a 6 bar
Interface de comunicação	USB; WIFI; 4G
Capacidade do recipiente instantâneo	6 recipientes instantâneos/4L
Capacidade do funil de grãos	1 funil de café em grãos de 4L
Capacidade de água residual	20L, com função de detecção total de água
Capacidade da caçamba de resíduos	8L/80 unidades de bolo de café
Capacidade do balde para copos	150 unidades (80mm 10Oz)

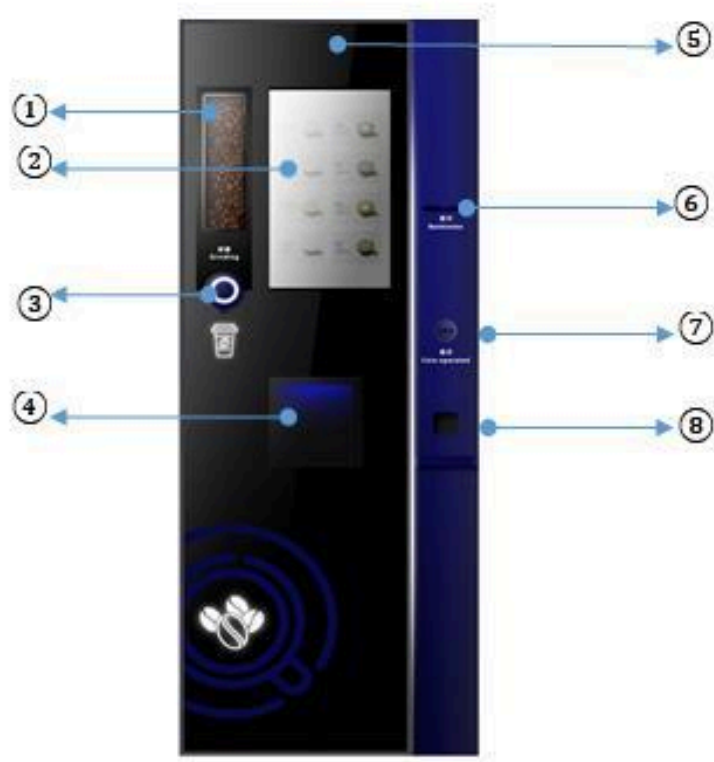
Capacidade do removedor manual de tampas (doméstico)	Tampa para 80 xícaras (calibre de 80 mm)
Capacidade/potência da caldeira	700CC\2700W
Função de detecção de copos	Sim
Função de detecção de grãos de café	Sim
Ruído	<70 dB/metro
nível de impermeabilidade IP	IPX1

2.2 Principais indicadores e sugestões de uso

- 1) Frequência anual de falhas técnicas: $\leq 1,5$ vez (é necessário que a equipe técnica resolva o problema no local) ;
- 2) Tempo de bebida instantânea única: 30-35 segundos (220ml);
- 3) Café expresso de origem única: 40-50 segundos (60 ml/unidade).
- 4) Porta do copo: Porta automática, cortina de luz anti-prensa mão, tempo de abertura ≤ 3 segundos, tempo de fechamento ≤ 4 segundos;
- 5) Tempo de inicialização da máquina: <2 min.
- 6) Cada máquina de café totalmente automática será testada antes de sair da fábrica para verificar se a máquina está funcionando normalmente. Portanto, é normal que uma pequena quantidade de pó de café permaneça no moedor da máquina de café;
- 7) Se a caldeira não for descalcificada regularmente, isso terá os seguintes efeitos: a velocidade de aquecimento diminuirá e a temperatura não será suficiente; o sabor do café será anormal, o que causará danos à caldeira.

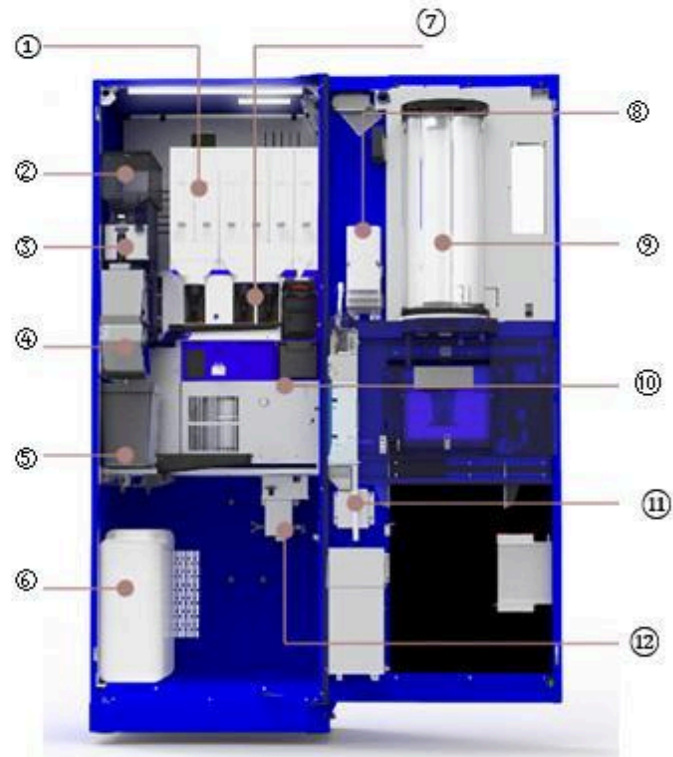
2.3 Visão da máquina

**Máquina de café
(vista da frente)**



- 1 Vista exterior dos grãos de café, 2 Tela sensível ao toque da interface de vendas, 3 Luz indicativa (luz indicadora durante a produção do produto), 4 Porta de coleta da bebida, 5 Pagamento facial (sistema de reconhecimento facial), 6 Espaço para pagto. com cédulas, 7 Espaço de pagto. por moedas, 8 Janela do troco

Máquina de Café (Interior)



①Recipiente instantâneo ②Caixa de grãos ③Moedor, ④Câmara de Infusão ES, ⑤Balde de borra, ⑥Balde de água residual, ⑦Misturador, ⑧Distribuidor manual de tampas, ⑨ Cilindro de copos, ⑩ Máquina de gelo, ⑪Espaço moedeiro ⑫Bomba de água

Interface do produto








O cardápio de bebidas é exibido nas telas superior e inferior para atender às necessidades de diferentes consumidores e compras.




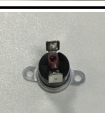
2.4 Peça de reposição

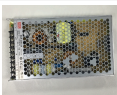



2.4.1 Acessórios aleatórios

A máquina de café totalmente automática é fornecida com os seguintes acessórios:

Imagem	Nome	Especificações	Parâmetros
	Instruções de operação	Referência para uso em máquinas de café	210mmx291mm
	Filtro da máquina de café (2 peças, êmbolo superior e filtro do êmbolo inferior)	Para substituição diária de consumíveis da máquina de café	comum
	Batedor de mistura do misturador	Para substituição diária de consumíveis da máquina de café	comum
	O-rings (equipado com três modelos, que são a entrada de água do batedor, o do misturador e da câmara infusão ES)	Para substituição diária de consumíveis da máquina de café	comum
	Anel de vedação em V (atrás do batedor de mistura, montado no eixo do motor de agitação)	Para substituição diária de consumíveis da máquina de café	comum

2.4.2 Peça sobressalente opcional

Imagem	Nome	Especificações funcionais	Parâmetros
	Módulo do mixer	Peças de reposição comuns para máquinas de café	comum
	Chave de controle da porta (conector e fio)	Peças de reposição comuns para máquinas de café	comum
	Sensor de temperatura Caixa de borracha	Peças de reposição comuns para máquinas de café	comum
	controlador de temperatura (36TXE26)	Peças de reposição comuns para máquinas de café	comum

	Módulo de alimentação RSP-200-24 (24V)	Peças de reposição comuns para máquinas de café	comum
	IO_BOARD_V1.0 (Versão padrão) (placa IO)	Peças de reposição comuns para máquinas de café	comum
	Placa de controle principal A83T-STUM-V3 (placa A83 STUM)	Peças de reposição comuns para máquinas de café	comum
	Pastilhas de limpeza do sistema de café	para limpar a cafeteira	100 peças/lata, 12 latas/caixa

3 Transporte e armazenagem

3.1 Transporte

A máquina é embalada com saco plástico, espuma de algodão e papelão para evitar danos, umidade e poeira.

Para qualquer reclamação, você deve verificar os danos ou a perda das mercadorias imediatamente ao recebê-las e responder à empresa de logística em tempo hábil com fotos ruins.

Atenção:
Para evitar danos: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Transporte a máquina verticalmente; <input type="checkbox"/> Não empilhe máquinas; <input type="checkbox"/> Não coloque objetos maiores que 5 kg na parte superior da máquina; <input type="checkbox"/> Evite que a máquina tombe e caia durante o transporte.

3.2 Transporte Armazenagem Meio ambiente

Atenção:
Risco de danos devido a altas temperaturas! Para evitar danos à máquina, observe: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ele só pode ser usado em um ambiente de +5°C a +35°C, e a máquina será seriamente danificada pelo congelamento em baixa temperatura <input type="checkbox"/> A faixa de umidade do ambiente operacional é de 10%RH - 90%RH. <input type="checkbox"/> Armazene a máquina em um ambiente seco e sem poeira, com temperatura de armazenamento de 0°C a 40°C <input type="checkbox"/> Se uma máquina de café em uso normal precisar ser armazenada ou transportada em um ambiente com temperatura abaixo de 0°C, é essencial realizar primeiro um procedimento de drenagem de água para esvaziar o sistema de água.

3.3 Desligamento da máquina

Quando a máquina for desligada ou transportada por um longo período, é necessário esvaziar o tanque de água e a caldeira antes de desligá-la (feche a porta da máquina e retire o plugue de

alimentação). Caso contrário, haverá transbordamento de água no interior e a máquina será danificada; há programas de "Esvaziar caldeira" e "Esvaziar tanque de água" no plano de fundo da máquina, consulte os capítulos 13.4.2 e 13.4.3.

Cuidado!

Risco de queimaduras,

Ao retirar canos ou juntas, tome cuidado para que a água quente pulverizada possa queimar seu corpo!

4 Instalação

Atenção:

Somente pessoal que tenha recebido treinamento profissional pode instalar a máquina!

Antes da instalação, confirme se a máquina está danificada, pois alguns danos estão relativamente ocultos!

Se encontrar algum dano, entre em contato com a empresa de transporte para fazer uma reclamação e notifique a Techno Smart para o serviço pós-venda!

Prepare o meio de transporte antes de instalar a máquina!

Observação:

Confirme a forma como a máquina está conectada à fonte de água antes da instalação. Atualmente, somente a água engarrafada embutida e a água potável direta são suportadas!

A parte interna da máquina suporta até 2 galões de 20L de água engarrafada padrão! Se a máquina estiver conectada à fonte direta de água potável, ela precisa confirmar que a pressão da água está entre 0,5 bar e 6 bar. Dentro da máquina, há um pequeno tanque de água para remover o ar na água, de modo a não afetar a precisão do controle de temperatura da caldeira.

4.1 Primeiro uso

- Coloque a máquina no local de operação, desembale-a, remova a chapa de metal de fixação da porta e da moldura da porta e os parafusos de fixação da máquina, ajuste os rodízios da máquina e a saia da máquina.
- Depois de ligar, pressione e mantenha pressionado o canto superior esquerdo da tela, digite a senha na caixa de diálogo pop-up, digite o plano de fundo e clique para abrir a porta;
- Desconecte o plugue de alimentação ou desligue o interruptor da máquina depois que a porta da máquina for aberta;
- Verifique a parte interna da máquina;
- Remova o algodão perolado e rasgue o papel de máscara colado na saída de pó do moedor e na caixa de material;
- Instale a mesa de embalagem;
- Instale painéis decorativos;
- Instale a antena;
- Conecte a máquina à fonte de água ou coloque um balde;

- Enchimento dos recipientes solúveis;
- Enchimento de copos e tampas de copos;
- Coloque o balde de borra de café e o balde de água residual;
- A máquina encherá automaticamente o sistema de vias de águas (1. Clique em "Machine Reset" no plano de fundo da máquina; 2. Feche a porta da máquina; 3. Desligue e reinicie a máquina);
- Fazer as configurações necessárias de acordo com as necessidades do cliente;

Observação:

A máquina não é adequada para instalação ao ar livre, nem para ser colocada em um ambiente com muita luz, e não pode ser instalada em um ambiente com pulverização de ar e água. Ele precisa ser instalado em uma sala seca a uma temperatura entre 5°C e 35°C.

Para garantir a ventilação eficaz do ventilador, a parte traseira da máquina não deve estar a menos de 300 mm de distância da parede; antes do posicionamento, a máquina deve ser colocada horizontalmente, e o ângulo de inclinação não deve exceder 2 graus.

Observe se o ambiente de instalação está limpo e arrumado e se os materiais de embalagem estão organizados!

4.2 Desembalar

Use uma empilhadeira para transportar a máquina até o local designado, desembale a máquina, remova os parafusos de fixação da máquina, remova a máquina do palete de madeira e remova a chapa de metal de fixação na parte inferior da porta. Retire a chave da parte traseira da máquina e guarde-a em um local seguro (a chave será usada para abrir a porta da máquina quando a porta precisar ser aberta manualmente durante a manutenção).



Ajuste a posição da máquina, gire o botão vermelho do rodízio no sentido anti-horário, faça com que os pés toquem o chão e fixe a máquina.

Importante:

Considere as seguintes sugestões ao escolher um local de colocação:

- ☐ A máquina é colocada e operada em uma sala seca e bem ventilada.
- ☐ Coloque em uma superfície plana. Ajuste os pés da máquina para garantir que ela esteja nivelada.

- ❑ Certifique-se de que haja espaço suficiente para reparos, manutenção e limpeza ao redor da máquina.
- ❑ A parte traseira da máquina não deve estar a menos de 300 mm de distância da parede, para garantir que a tubulação de água potável não seja dobrada.
- ❑ Se a máquina de café e seus acessórios forem transportados em temperaturas abaixo de 10°C, eles devem ser deixados em temperatura ambiente por pelo menos 3 horas antes de serem conectados à energia e ligados. O não cumprimento dessa instrução pode resultar em risco de curto-circuito ou danos aos componentes elétricos devido à condensação.

4.3 Conectar a fonte de alimentação

Atenção:

A tensão incorreta danificará a máquina!

Países diferentes têm tensões diferentes!

Certifique-se de que a máquina seja adequada para as conexões elétricas e de rede locais.

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

Atenção

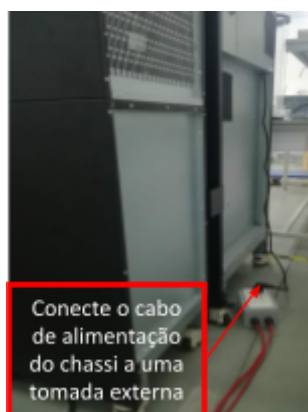
Risco de danos à máquina devido a mudanças de tensão!

A máquina não pode ser conectada a uma tensão instável ou flutuante.

A tomada elétrica deve ser aterrada.

O interruptor de energia é colocado em um local conveniente para cortar a energia, de modo que possa ser desligado a tempo quando houver uma anormalidade.

O plugue de alimentação da máquina é de 16 A, e a tomada deve ser equipada com um soquete de 16 A.



Insira a extremidade macho do cabo de alimentação da máquina no soquete da fonte de alimentação; a máquina iniciará automaticamente após ser ligada e levará cerca de 2 minutos para iniciar.

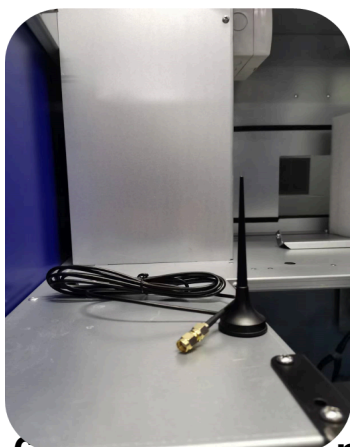
4.4 Abrir a porta

Ligue, depois que a máquina iniciar, pressione e mantenha pressionado o canto superior esquerdo da tela; digite a senha (administrador: jn9527, mantenedor: 9527) na caixa de diálogo pop-up, digite o plano de fundo, clique em [Open the door]; abra a porta da máquina depois que a porta automática for destravada.



4.5 Rede de conexão

Retire duas antenas da parte interna da máquina, parafuse-as na interface na parte traseira da máquina e coloque as antenas na parte superior do gabinete após a instalação.



4.6 Instalação de painéis decorativos

Retire o painel decorativo do interior da máquina, remova a película protetora e cole o painel decorativo na parte inferior do gabinete com a extremidade entalhada voltada para a direita.



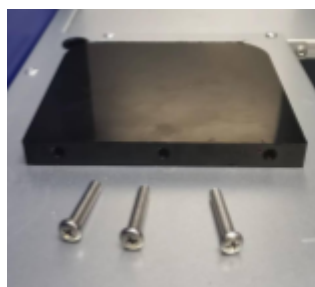


4.7 Instalar o suporte para copos



Retire o suporte para copos do interior da máquina e coloque-o na bandeja para copos - o lado plano do tubo para copos está voltado para cima, o lado com a fenda está para baixo, alinhado com a bandeja para copos e, em seguida, cubra a tampa do balde para copos.

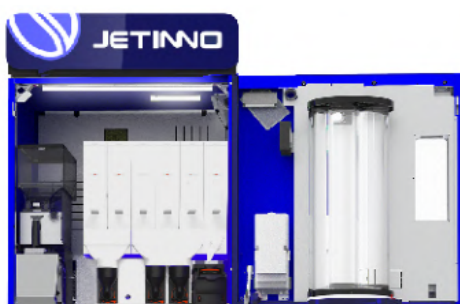
4.8 Instalação da mesa de embalagem



Retire a mesa de embalagem da parte interna da máquina, coloque-a no slot de cartão na frente da porta, vá para a parte traseira e coloque os três parafusos em cerca de 1 cm com a mão, segure um dos parafusos com a mão, trave os outros dois com uma chave de fenda e, por fim, use a chave de fenda para remover os dois parafusos restantes. O próximo parafuso também está travado.

4.9 Instalação da caixa de luz

Levante a caixa de luz até a parte superior da máquina, passe a interface do cabo de alimentação da caixa de luz através do pequeno orifício na parte superior do gabinete para dentro da máquina; encontre a outra interface final na ranhura interna superior, conecte as duas interfaces e, em seguida, fixe a caixa de luz com parafusos.



4.10 Conexão com o abastecimento de água

Conectando-se ao suprimento de água - coloque a água da garrafa, clique em [Machine Reset] ou feche a porta da máquina, e a máquina aquecerá automaticamente a água;

1. Insira os dois tubos da bomba de água em dois barris de água, respectivamente, e cubra a tampa contra poeira com firmeza;
2. Clique em [Machine Reset] ou feche a porta da máquina.



Importante!

A qualidade da água afeta a saúde humana!

- Preste atenção ao saneamento dos encanamentos de água.
- Limpe as peças relacionadas.
- A fonte de água conectada à máquina deve ser fácil de operar.

4.11 Colocação do balde de lixo e da água residual

Observação:



4.12 Abastecendo copos

Remova a tampa do suporte de copos e encha o suporte de copos com um copo; ao adicionar um copo, verifique primeiro se o tamanho do copo está correto ou se não está deformado. Copos deformados não podem ser colocados no suporte de copos; ao adicionar copos, a boca do copo fica para cima, e o suporte é coberto com uma tampa depois que estiver cheio.



Importante:

Verifique se há alguma distorção visível em todos os copos!

Copos com bocas fora do formato ou deformadas não podem ser colocados no balde de copos; caso contrário, ocorrerá uma falha na distribuição de copos e a máquina deixará de funcionar devido à falha.

4.13 Abastecimento das tampas dos copos

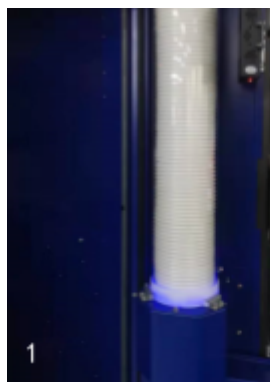


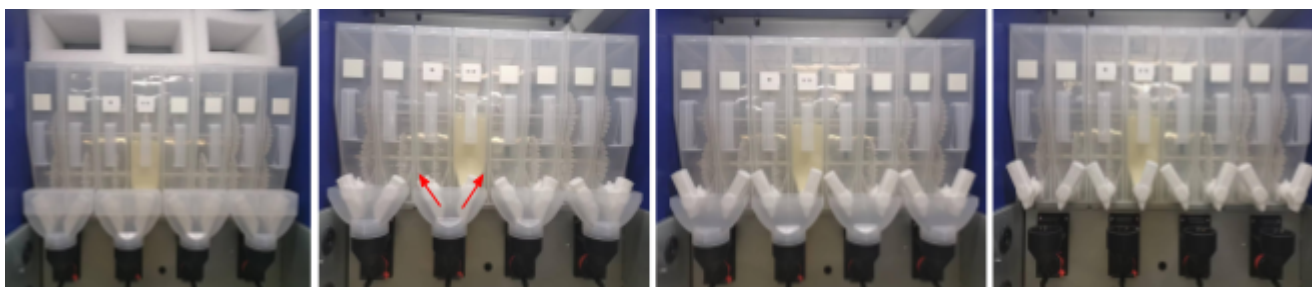
Fig.1 suporte de tampa de copo; Fig.2 Gire o suporte das tampas no sentido horário; Fig.3 o assento fixo é girado para fora do slot, e o tubo das tampas do copos é retirado para cima;



Figura 4: Puxe a tampa do tubo de tampa do copo, coloque a boca da tampa para cima, coloque as tampas e coloque feche quando o tubo estiver cheio; Figura 5: Coloque o tubo na plataforma; Figura 6: Gire anti-horário o suporte do tambor do tubo na direção até parar.

4.14 Enchimento do Recipiente de Solúveis

Adicione o pó ao recipiente correspondente



Abra a porta da máquina, coloque uma máscara e luvas, remova o algodão pérola e a tampa à prova de insetos; levante o bocal para cima até que ele pare, remova a base da tampa à prova de insetos e a caixa de material; abra a tampa superior do recipiente e adicione o pó ao recipiente correspondente,

Adicione o café em grãos



- 1、 Abra a tampa do recipiente de grãos de café diretamente e despeje os grãos de café nele;
- 2、 Empurre a placa de vedação do recipiente de grãos de café para o fundo, remova o recipiente de

grãos, abra a tampa, despeje os grãos de café e feche a tampa; o recipiente de grãos de café é colocado acima do moedor e o defletor de descarga do recipiente de grãos de café é aberto.

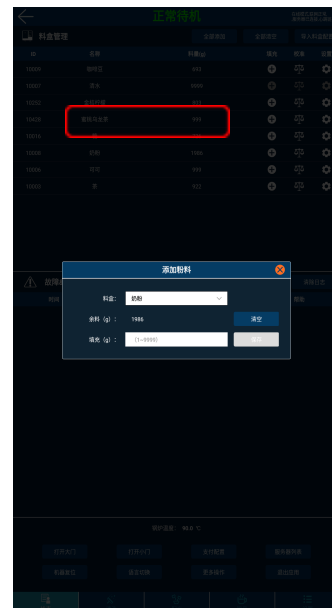
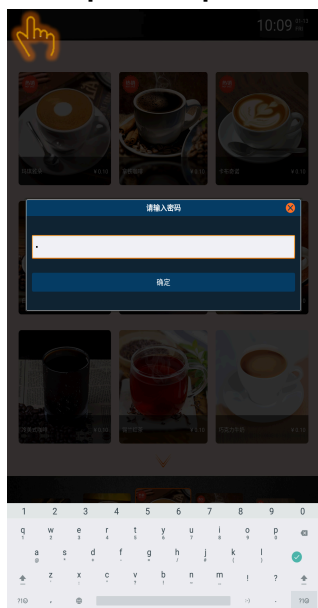
Importante:

Não pressione o pó com as mãos, caso contrário, o pó ficará muito apertado e sairá de forma anormal!


Observação:


Quando o canister for usado pela primeira vez ou após a limpeza, preste atenção para que a extremidade frontal da caixa de material esteja vazia, o que fará com que o sabor da primeira xícara de bebida seja ruim! A segunda xícara voltará ao normal. Preste atenção se o pó expirou antes de carregar o material.

Insira o peso do pó adicionado na plataforma de fundo da máquina:



Pressione o canto superior esquerdo da tela por um longo período, insira a senha nessa caixa pop-up e entre no sistema de gerenciamento de segundo plano;

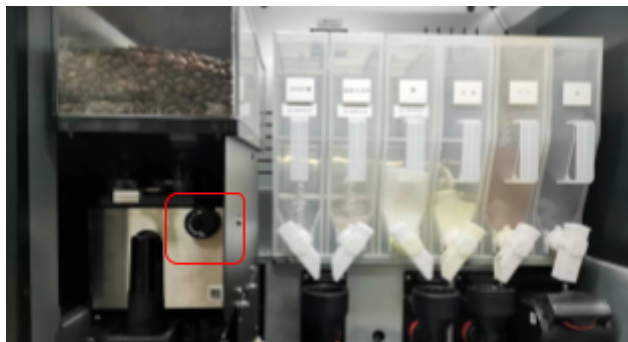
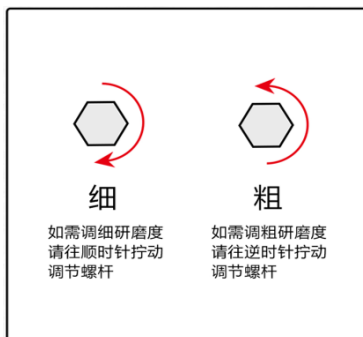
Em gerenciamento de estado do registro - preenchimento, clique em , insira o peso do pó nessa caixa pop-up (preenchimento) e clique em (salvar);

Se a "quantidade de pó g" tiver um parâmetro, será necessário clicar em "vazio", inserir o "peso do pó", clicar em "salvar" e fechar  a caixa pop-up.

O método de enchimento do pó é o mesmo para todos os recipientes e não será elaborado um a um. O peso do pó adicionado refere-se ao valor do peso no saco da embalagem.

5 Inspeção e calibração

5.1 Método de ajuste de espessura do moedor Jetinno



Ajuste o grau de moagem de acordo com o desenho do botão: na ausência de grãos, primeiro gire o botão no sentido horário até a posição em que o disco se encaixa (até que não possa ser torcido com o torque normal) e, em seguida, gire o botão no sentido anti-horário 16 vezes, como uma posição de espessura de referência (a espessura do café expresso geral) e, em seguida, faça o ajuste fino de acordo com a espessura do pó durante o processo de calibração (no sentido horário é mais fino, no sentido anti-horário é mais grosso)

5.2 Calibração do moedor

A calibração é feita eletronicamente pelo software da máquina levando em consideração as características físicas do produto, e as características físicas do pó e o grau de torrefação dos grãos de café. Utilize nesta etapa balança de precisão.

Importante:

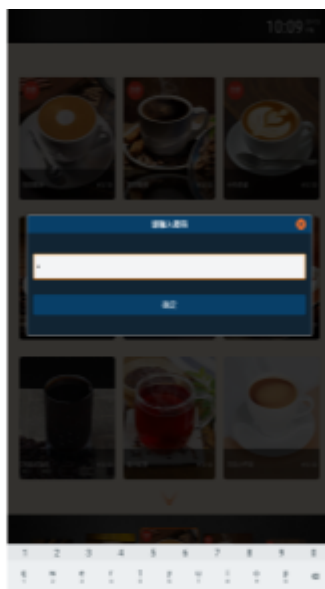
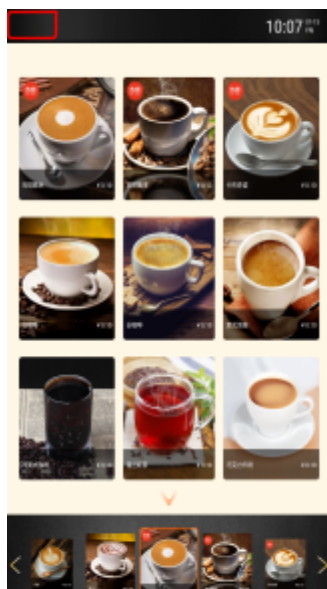
A falha na calibração causará uma saída anormal de pó da máquina!

Antes de calibrar, certifique-se de que a saída do recipiente do café em grão esteja cheia, o que pode ser obtido por meio da função "Start Test". Se a saída não estiver cheia, a calibração será imprecisa.

Observação:

Como cada peça ou pó tem características físicas diferentes, toda vez que você trocar o recipiente, o motor ou os grãos de café de fabricantes diferentes, será necessário recalibrar. Os grãos de café no recipiente de grãos devem ser maiores que 1/3 do volume da caixa de grãos durante a calibração.

Depois de ajustar o moedor, ainda é necessário calibrar o peso do pó. Pressione o canto superior esquerdo por muito tempo e insira a senha nessa caixa pop-up. Senha do administrador: jn9527 ou senha do mantenedor: 9527. Entre na interface "Status" do plano de fundo da máquina.



- Localize a coluna de grãos de café em Status-Material Box Management-Calibration e clique no ícone de calibração; na caixa de diálogo pop-up, "Discharging Time" (o intervalo é de 1 a 10 segundos, geralmente insira 2 ou 3 segundos), clique em "Start Test" (Iniciar teste).
- Abra a porta da máquina, pegue um copo vazio e coloque-o na balança eletrônica para zerá-lo, depois coloque-o na saída de pó do moedor e clique em "Start Test" (Iniciar teste);
- Pese o pó de café obtido, digite as gramas na "descarga" da tela sensível ao toque e, em seguida, "salvar";
- Coloque a balança eletrônica em um copo vazio, zere-a e coloque-a na saída de pó do moedor. Faça um "teste de partida" novamente, pese o pó que cair e compare o valor do peso com o valor na posição de "descarga". Se o desvio for muito grande, recalibre de acordo com o método acima até que o valor esteja OK.

5.3 Calibrar o Container do Solúvel

A calibração é feita eletronicamente pelo software da máquina levando em consideração as características físicas do produto, e as características físicas do solúvel. Utilize nesta etapa balança de precisão.

Importante:

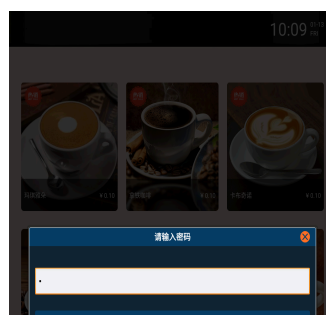
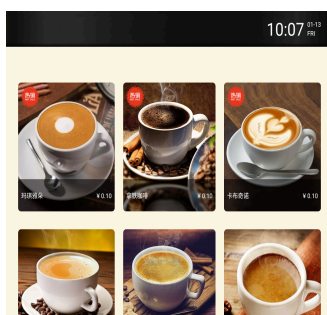
A falha na calibração causará uma saída anormal de pó da máquina!

Antes da calibração, certifique-se de que a saída do recipiente de material esteja cheia, o que pode ser feito por meio da função "start test". Se a saída não estiver cheia, a calibração será imprecisa.

Observação:

Como cada peça ou pó tem características físicas diferentes, toda vez que a caixa de material, o motor ou o pó é substituído, ele precisa ser recalibrado. A quantidade de pó na caixa de material deve ser maior que 1/3 do volume da caixa de material durante a calibração.

Use a tecla para abrir a porta da máquina; pressione e mantenha pressionado o canto superior esquerdo da tela e digite a senha na caixa pop-up, senha de administrador: jn9527 ou senha de manutenção: 9527. Entre na interface "Status" do plano de fundo da máquina.





- Remova o agitador sob a caixa de material, prepare o copo e a balança eletrônica e coloque o copo na balança eletrônica para zerar (tara). Coloque o copo sob a saída do carregador.
- Localize a coluna de leite em pó em Status-Material Box Management-Calibration e clique no ícone de calibração; na caixa de diálogo pop-up, "Output Time" (o intervalo é de 1 a 10 segundos, geralmente insira 2 ou 3 segundos), clique em "Start Test" (Iniciar teste), a máquina descarregará automaticamente o pó. Depois que a descarga de pó for concluída, coloque o copo que contém o pó na balança eletrônica para redefini-la e, em seguida, coloque o copo de volta sob a saída da caixa de material e clique em "Start Test" (Iniciar teste) novamente para confirmar que a descarga de pó foi concluída. Coloque-o na balança eletrônica para pesagem e registre o valor do peso; em "Output" (Saída) na tela sensível ao toque, digite o valor da pesagem e, em seguida, "Save" (Salvar).
- Coloque a balança eletrônica no copo vazio e zere-a. Em seguida, ajuste a saída de pó da caixa de material, faça um "teste de partida" novamente, pese o pó que cair e compare o valor do peso com o valor na posição de "descarga". Se o desvio estiver dentro de $\pm 0,3$ gramas é considerado normal. Se o desvio for maior, recalibre de acordo com o método acima até que o valor esteja OK.
- Os métodos de enchimento e calibração dos recipientes de outros produtos são os mesmos do leite em pó.

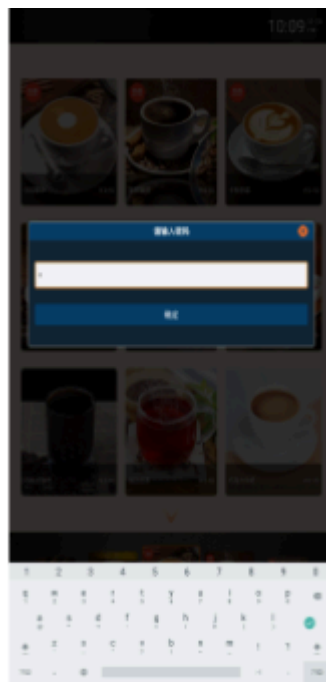
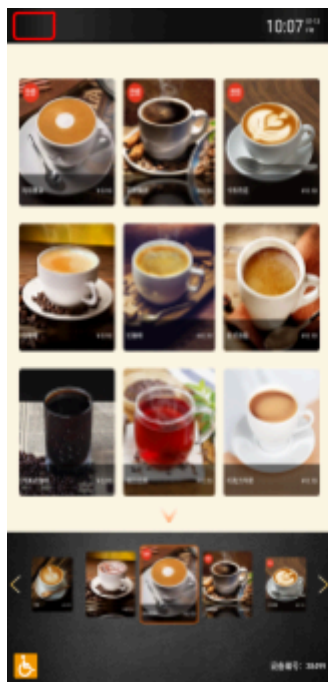
Observação:

Por analogia, os métodos de calibração para açúcar, cacau e materiais instantâneos são os mesmos dos materiais instantâneos e precisam ser calibrados um a um de acordo com o método acima; caixas de materiais novas ou atualizadas, motores e matérias-primas de marcas diferentes precisam ser recalibrados; a recalibração não é necessária quando a caixa de materiais é reabastecida.

5.4 Ajuste e teste de produtos

Pressione e segure, no canto superior esquerdo da tela, digite a senha na caixa de diálogo pop-up: jn9527; clique em [Recipe], na interface pop-up de gerenciamento de fórmulas, há uma fórmula individual;

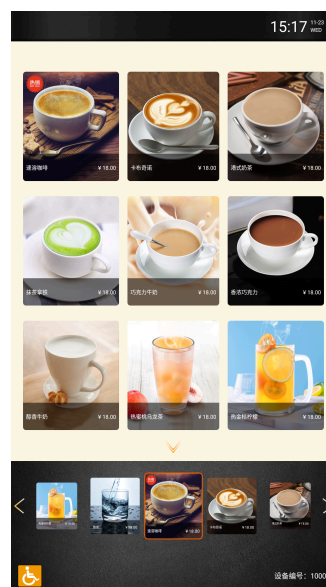
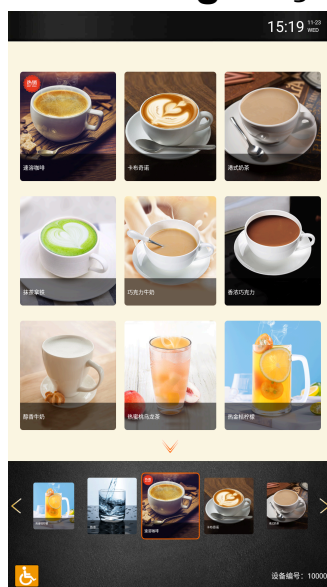
selecione o produto correspondente e, na interface pop-up de parâmetros da fórmula, você pode ajustar o produto A quantidade de água, a quantidade de material, a velocidade de agitação e o tempo de atraso, após a modificação, [Save], clique em [Start Production] para preparar a bebida.



Interface de gerenciamento de receitas, incluindo fórmula personalizada, nova fórmula, exclusão de fórmula, início da produção, salvar fórmula, salvar produto, importar fórmula, exportar fórmula, edição de fórmula, configuração avançada ("configuração avançada" é usada principalmente para a configuração de requisitos especiais em uma única fórmula, que inclui módulos como configuração de proporção de mistura de caixa de material instantâneo, configuração de parâmetro de infusor, configuração de parâmetro do infusor de chá etc.) e as funções correspondentes podem ser editadas nos módulos correspondentes.

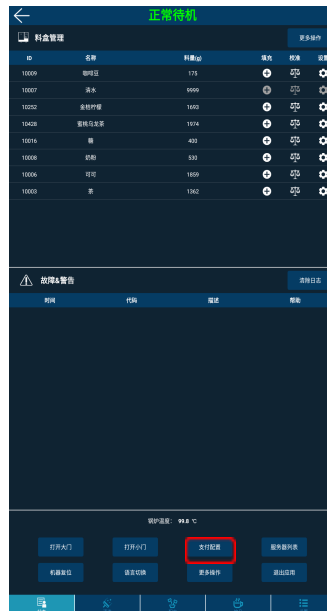
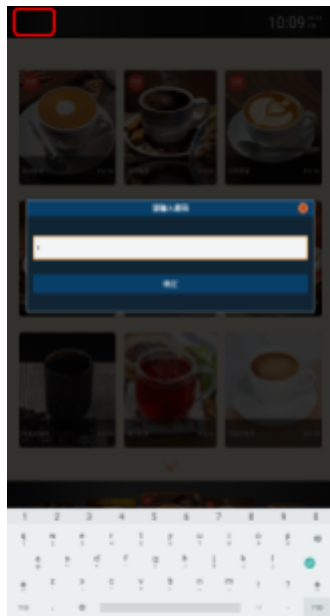
6 Configuração do modo de vendas e preço da bebida

6.1 Configuração do modo de vendas



Interface de venda automática de modo livre Interface de vendas de modo de pagamento

- sem preço de produto - com preços de produto



- 1) Pressione e segure, no canto superior esquerdo da tela, digite a senha na caixa de diálogo pop-up: jn9527;
- 2) Clique no botão [Payment Configuration] e defina o método de pagamento na interface pop-up;
- 3) A chave [Free] está ativada, o que significa que o modo gratuito está ativado e nenhum pagamento é necessário.
- 4) Os botões MDB cash (dinheiro) e MDB credit card (cartão de crédito) estão ativados, o que significa que o modo de pagamento está ligado e que a máquina só pode fabricar produtos depois que o pagamento for bem-sucedido.
- 5) [Lista de servidores] O modo off-line deve ser ativado no modo livre; o modo off-line deve ser desativado no modo de pagamento para garantir a rede normal.

6.2 Definição do preço do produto

A plataforma de fundo da máquina permite definir preços diferentes para cada bebida. Digite a senha para entrar no plano de fundo, e o plano de fundo pode definir o preço de cada bebida e, ao mesmo tempo, também pode remover a prateleira, modificar o nome do produto, alterar a imagem do produto e descontar o preço;

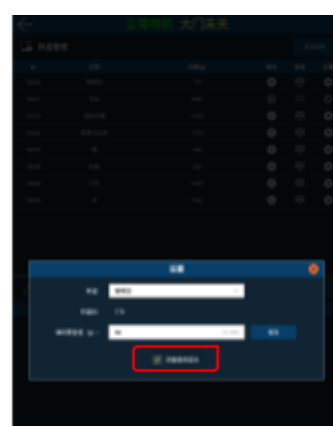
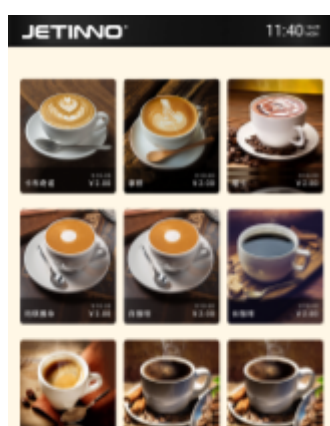
Gerenciamento de bebidas: pode adicionar bebidas, excluir em lotes, ajustar preços em lotes, importar bebidas, exportar bebidas, editar e excluir uma única bebida.



Clique em "More Operations" -> "Batch Price Adjustment", selecione todos, desmarque e [OK] para ajustar o preço de todos os produtos; defina o preço de um único produto, clique no preço do produto para defini-lo individualmente; clique em [Normal], o menu suspenso pode ser selecionado como hot pin, normal, off the shelf.


7 Preparo das bebidas

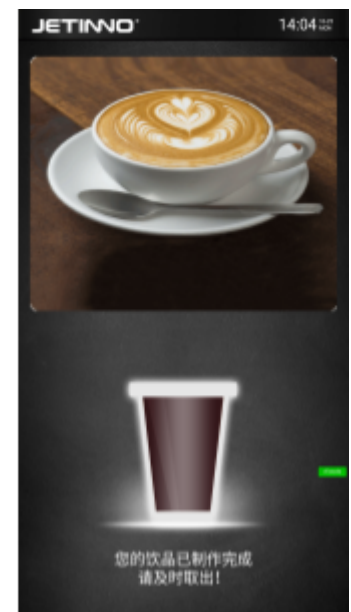
- Na interface do usuário, selecione uma bebida;
- Ajuste o sabor na tela sensível ao toque e, em seguida, confirme; (essa etapa pode ser cancelada nas configurações de fábrica de acordo com as necessidades do cliente)
- No modo gratuito, depois de clicar no produto, a máquina fará bebidas diretamente; no modo de pagamento, a máquina exibirá vários métodos de pagamento (dinheiro MDB, cartão de crédito MDB, código QR de pagamento; scan facial)
- Coloque o copo na boca da bebida. Depois que o pagamento for bem-sucedido, a máquina começará a preparar bebidas automaticamente;
- Depois que a bebida for preparada, haverá um aviso na interface da tela sensível ao toque;
- Os clientes podem definir o idioma da interface do usuário de acordo com suas necessidades.



Interface do produto: exibe todas as bebidas vendidas no momento; Interface de ajuste da concentração: a concentração de café, açúcar e leite em pó pode ser ajustada livremente; após o ajuste, clique em "Next".

Ajuste da concentração: Se você ativar a exibição da barra de concentração de um determinado pó no arquivo de configuração, depois de clicar no produto que pode ser comprado, se a fórmula do produto contiver esse pó, a página de concentração exibirá a barra de concentração desse pó, e você poderá ajustar a concentração desse pó no produto.

Entre na interface de plano de fundo da máquina, clique no "Ícone de configuração  " no gerenciamento da caixa de status, na caixa de diálogo pop-up, se a concentração é exibida, "selecionado" significa: a página de concentração exibirá a barra de concentração desse pó. Por outro lado, "cancelar" não mostrará a barra de concentração desse pó.



Página de pagamento: reconhecimento facial, QR code, dinheiro MDB, cartão de crédito MDB; Página de produção do produto: Após a conclusão do pagamento, entre na interface de animação da produção. Após a conclusão da produção do produto, a interface solicitará "Your drink has been produced, please Take it out in time".

8 Atualização de software

Atualização local: coloque o pacote de software (arquivo APK) a ser atualizado no disco U (escolha um disco U de 8G ou inferior); - Disco U(Pen drive)



Abra a porta da máquina, insira o disco U na porta USB no painel traseiro da porta da máquina; entre no plano de fundo da máquina, clique em [More Operations] (Mais operações) na página de status do plano de fundo; apareça a seguinte janela pop-up, clique em "Upgrade" (Atualizar) -> selecione o pacote de software que precisa ser atualizado no disco U, pressione [OK] para iniciar a atualização do software.

Observação: não desligue a energia durante o processo de atualização do software. Ele será reiniciado automaticamente após a atualização bem-sucedida do software.

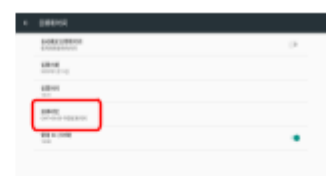
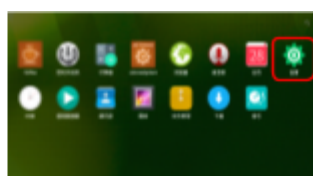
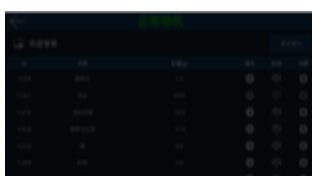
9 Uso do APP

Para usar o aplicativo, consulte a versão "Documentação do usuário do novo aplicativo Android V1.0.1".

10 Função de reinicialização do APP

Por padrão, o sistema reinicia automaticamente o APP às 3 horas da manhã todos os dias para limpar o cache interno da máquina e liberar mais espaço de execução.

Quando o usuário recebe a máquina e se conecta à rede, a hora do sistema da máquina é automaticamente atualizada e sincronizada com a hora local; quando a máquina é usada sozinha e não está conectada à rede, a hora do sistema não pode ser atualizada para sincronizar com a hora local, e a hora local precisa ser definida manualmente. O método específico é o seguinte:



Entre no plano de fundo da máquina, clique em "Exit the application" (Sair do aplicativo) -> "Settings" (Configurações) -> "Date and Time" (Data e hora), desative os botões "Automatically determine the date and time" (Determinar automaticamente a data e a hora) e "Automatically determine the time zone" (Determinar automaticamente o fuso horário), "set the date" (Definir a data), "set the time" (Definir a hora) e "select the time zone" (Selecionar o fuso horário) manualmente.

11 Limpeza e manutenção

A limpeza e a manutenção completas são requisitos básicos para atingir as condições de higiene dos alimentos. Somente com manutenção, limpeza e conservação regulares (duas vezes por semana ou mais frequentemente, dependendo do uso) é que uma máquina pode oferecer bebidas com sabor superior e satisfazer os clientes.

A Techno Intelligence considera integralmente todas as normas relevantes durante o projeto para reduzir os custos de manutenção e melhorar a eficiência operacional.

Atenção:

- ☐ Se a temperatura da água de lavagem for muito alta, as peças plásticas serão danificadas!
- ☐ Ao lavar peças mecânicas de plástico na máquina de lavar louça, a temperatura muito alta da água de lavagem pode causar danos!
- ☐ A temperatura da água de lavagem não deve exceder 65°!
- ☐ As peças de alumínio não podem ser lavadas na máquina de lavar louça!

11.1 Normas de segurança para lavagem e limpeza

Antes de lavar e limpar, observe as seguintes instruções de segurança!

Perigo !

Perigo de choque elétrico!

Antes de qualquer reparo, desligue a máquina, desconecte-a da tomada e faça os reparos! A fonte de alimentação está danificada, não tente consertá-la por conta própria, deixe-a para a equipe de serviço

técnico profissional.

Atenção:

Risco de danos à máquina e ferimentos pessoais!

As lâminas do disco do esmeril são afiadas e é preciso ter cuidado ao manuseá-las durante a limpeza.

Cuidado!

O trabalho de limpeza e manutenção não atribuído ao cliente só pode ser realizado por pessoal treinado e também pode ser realizado pelo pessoal técnico do fabricante; o pessoal de execução deve estar familiarizado com os possíveis perigos ao ligar a máquina!

Cuidado!

Cuidado com os ferimentos causados por água de alta temperatura e alta pressão!

Ao limpar e fazer a manutenção de caldeiras ou tubulações, siga as etapas abaixo:

Desconecte o suprimento de água potável.

Desconecte o tubo antes de realizar qualquer operação de manutenção necessária.

Cuidado!

Risco de queimaduras!

Há peças quentes no interior da máquina.

Cuidado!

Risco de prender as mãos em peças móveis!

A unidade de fermentação tem peças que se movem sozinhas sem perder energia. Não coloque suas mãos em peças móveis.

Atenção:

Risco de danos!

A máquina não pode ser lavada com água ou com um limpador de alta pressão, pois isso causará um curto-circuito e danificará as peças da máquina! A limpeza e a manutenção inadequadas podem causar desgaste prematuro ou danos à máquina.

11.2 Higiene

Limpe e faça a manutenção regularmente, conforme recomendado

11.3 Alimentos estragados

Cuidado!

Considerações sobre a seleção de matérias-primas:

- ☐ Preste atenção à data de validade na embalagem do produto e não use produtos próximos à data de validade.
- ☐ Use somente matérias-primas adequadas para a máquina.
- ☐ Use somente as soluções de limpeza recomendadas no protocolo de limpeza.

11.4 Limpeza básica

Observação:

O trabalho de limpeza precisa ser baseado na condição real da máquina. Se não houver circunstâncias especiais, siga rigorosamente as diretrizes de limpeza!

11.5 Instruções de limpeza

Lista de verificação da frequência de limpeza e manutenção

Lista de verificação da frequência de limpeza e manutenção da máquina de café							
Definição do símbolo da letra							
"A" Limpe com um pano úmido							
"B" Limpe com um pano úmido com desinfetante (use o desinfetante de acordo com as instruções da marca correspondente)							
"C" Limpe com um borrifador ou um pano limpo (o líquido é uma solução de água e solução de limpeza, e a proporção é baseada no manual da solução de limpeza usado como padrão)							
"D" Lave com água da torneira ou deixe de molho na solução de limpeza por 3 horas (a proporção da solução de limpeza é baseada nas instruções da solução de limpeza usada)							
"E" Deixe de molho na solução de limpeza por 3 a 5 horas (a proporção da solução de limpeza é baseada nas instruções da solução de limpeza usada)							
"F" Substituir por novos acessórios (F é meio ano, 2F é um ano, 3F é substituição por dano/falha de funcionamento)							
"G" Enchimento com novos consumíveis							
Preventiva	Local	Equipamentos	Requisitos				
			dia	semana	mês	Meio ano	
Resíduos	Balde de resíduos (bandeja de resíduos)	todas as faixas	C				
	lixeira	todas as faixas	C				
Misturador	Tampa inferior da entrada de vapor do agitador	todas as faixas		C			
	Tampa de entrada de vapor do agitador	todas as faixas		C			
	Bandeja de gotejamento do misturador	todas as faixas		C			

	Tampa do misturador	todas as faixas		E			
	Misturador	todas as faixas		E			
	Anel de fixação do misturador	todas as faixas		E			
	Montagem do agitador	todas as faixas		E			
	entrada do misturador	todas as faixas			A		
	Tampa de vedação do agitador	todas as faixas		A			
	impulsor de mistura	todas as faixas		E		F	3F
	Anel de vedação	todas as faixas			A	F	3F
	Anel em V	todas as faixas			A	F	3F
Bocal	Braço do bocal	todas as faixas		A		B	
	Parte inferior do braço do bico	todas as faixas		A		B	
	Fundo da saída do bocal	todas as faixas		A		B	
	Saída do bocal	todas as faixas	A			B	
	Mangueira do misturador	todas as faixas		E			
Recipiente	Bocal de saída do canister	todas as faixas	C			E	3F
	Recipiente instantâneo	todas as faixas				B	3F
	Tremonha de feijão	todas as faixas				B	
	Bocal de saída do moedor	todas as faixas				E	
	Slot inferior do funil de feijão	todas as faixas				C	
Duto de ar	Duto de ar	todas as faixas				B	
	Tanque de água pequeno	todas as faixas				E	3F
	Duto de ar Brewer	todas as faixas				B	
Máquina de café	Câmara Infusora externa	2xES, ESFB	A				
	Boca de atividade do café	2xES, ESFB		A			
	Filtro do êmbolo superior	2xES, ESFB	A			E	
	Engrenagem do parafuso superior	2xES, ESFB	A				
	Filtro do êmbolo inferior	2xES, ESFB	A			E	
	parafuso inferior da câmara de infusão	2xES, ESFB	A				
	Folha interna da cabeça do êmbolo inferior	2xES, ESFB				E	
	cabeça do êmbolo inferior	2xES, ESFB				E	
	mangueira de fermentação	2xES, ESFB			D		
Porta	bandeja de água	todas as faixas	C				
	copo de gotejamento	todas as faixas	C				
	Placa de proteção do copo	todas as faixas	C				
	porta-copos	todas as faixas	C				
	Ambos os lados da porta da xícara	todas as faixas	C				
	Tela de vidro	todas as faixas	A				

Sistema de água quente	Módulo de aquecimento PTC	todas as faixas					3F
	Caldeira	2xES, ESFB					3F
	Válvula	todas as faixas					3F
	Peça de reposição relevante	todas as faixas					3F
	Tanque de água pequeno	todas as faixas				E	
Peça de reposição	Sistema de água (bomba de água)	todas as faixas					A
	painel de acabamento inferior	todas as faixas					A
	Outros	todas as faixas					A
	Luz UV	Modelos de máquinas com luz UV				2F	
Consumíveis	Instant Canister (pó)	Modelo de todas as máquinas					G
	Tremonha de grãos (grãos de café)	ESFB, BTCFB, 2xES					G
	Balde para copos (Copo)	Modelo de todas as máquinas					G

Precauções para limpar a máquina de café:

- 1) Ao usar um agente de limpeza (RINZA®) para limpar a máquina, limpe-a depois que o pano estiver encharcado e torcido.
- 2) Ao limpar o pó derramado ao redor da máquina de infusão e do agitador, use um pincel para varrê-lo para fora, para o balde de resíduos, não o despeje no balde de água residual e, por fim, limpe-o com um pano até que esteja limpo;
- 3) Limpe a câmara de infusão e o conjunto do agitador. Durante o processo de desmontagem, preste atenção se os anéis de vedação em forma de O e em forma de V estão danificados. Se estiverem danificados, substitua os novos anéis de vedação;
- 4) Durante o processo de limpeza automática, não retire a bandeja de água com força, e as peças podem ser desmontadas e limpas diretamente com água engarrafada;
- 5) Quando a máquina estiver sendo lavada automaticamente, não coloque as mãos na boca da bebida para evitar queimaduras;
- 6) Depois de limpar os resíduos e a bandeja de água, eles precisam ser enxugados antes de serem

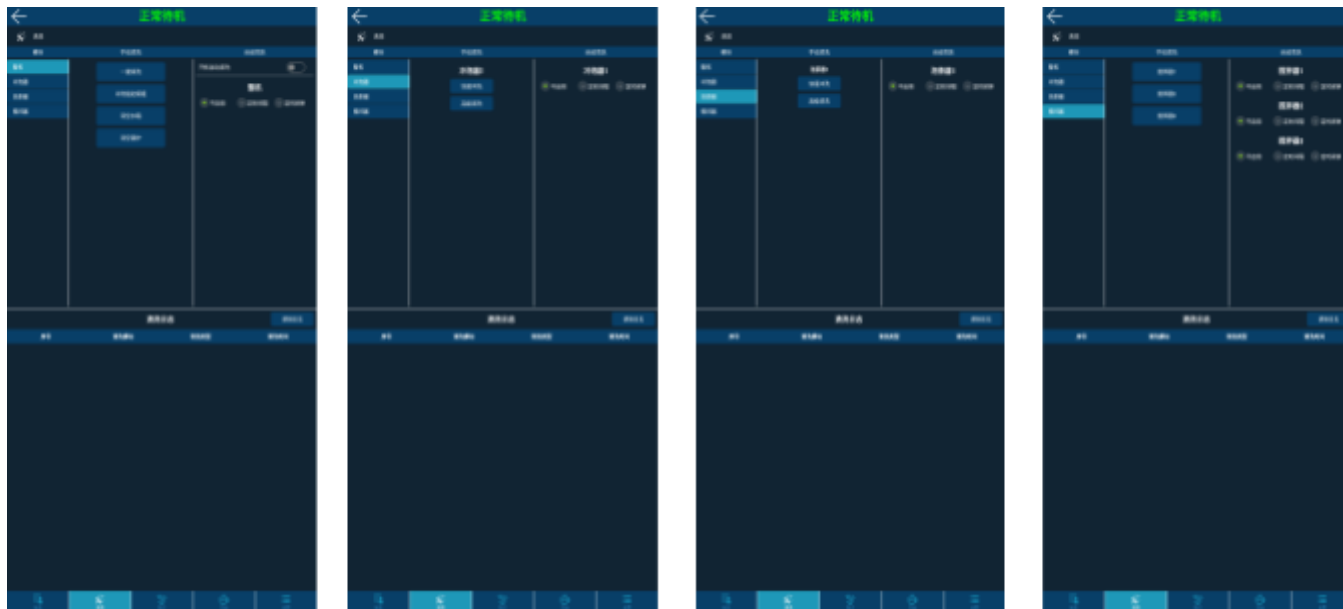
colocados de volta na máquina.

12 Limpeza diária

As operações de limpeza de rotina precisam ser feitas todos os dias

12.1 Lavagem do sistema de água quente

Lavagem manual:



Entre na interface [Cleaning] do plano de fundo da máquina, clique em todo o módulo da máquina ① limpeza manual ② [limpeza com uma tecla], [limpeza simples]; a limpeza com uma tecla consiste em enxaguar a água quente de todas as tubulações do sistema de água uma vez; a limpeza simples consiste em selecionar um módulo correspondente e ligar o botão, clicar em [Start Cleaning], a água quente enxágua apenas os módulos selecionados.

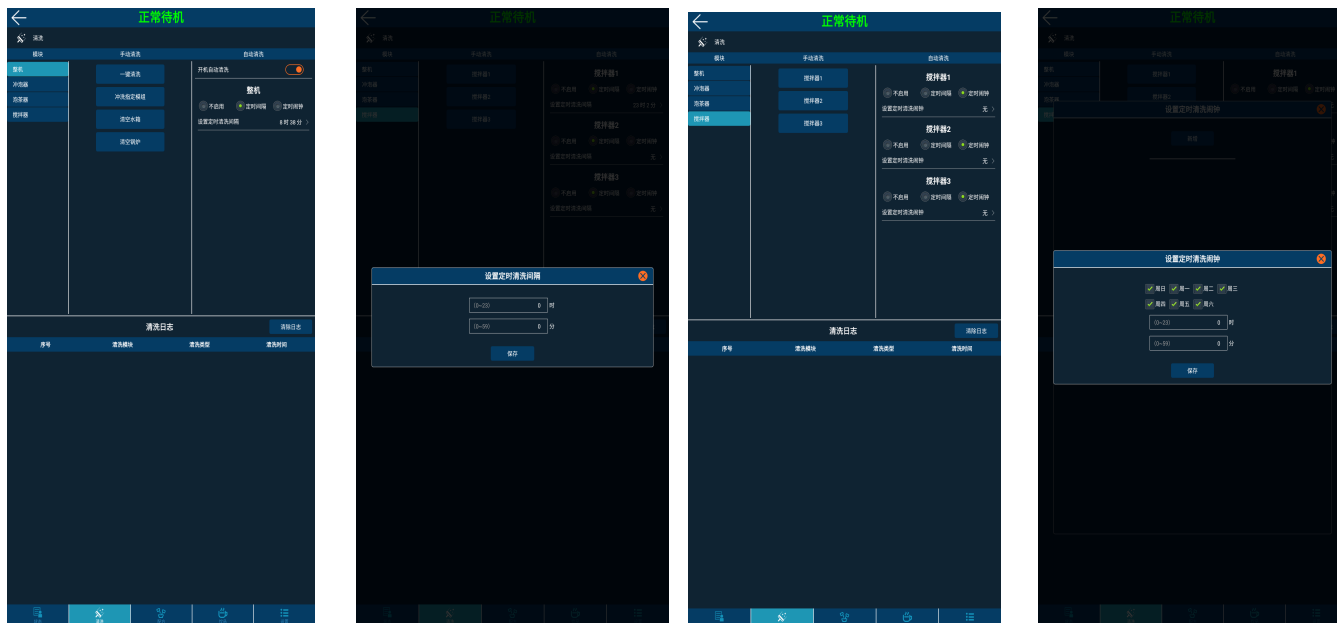
Enxágue da câmara ES: Módulo - Câmara - Limpeza manual - 【Limpeza rápida】; Enxágue do liquidificador: Módulo - Liquidificador - Limpeza manual - 【Liquidificador 1】.

Observação:

Depois de adicionar o pó à caixa de material, o agitador deve ser enxaguado manualmente, caso contrário, o material jogado no agitador se condensará em pedaços, bloqueará o agitador e a máquina reportará uma falha, fazendo com que a máquina não funcione normalmente.

Lavagem automática

Limpeza de alta frequência: defina o intervalo de tempo de lavagem automática, limpeza regular; pode ser definido: máquina completa, câmara, misturador



Quando o volume de vendas de bebidas é alto, é necessária uma limpeza de alta frequência: ligue o interruptor [lavagem automática na inicialização], você pode definir o intervalo de tempo de lavagem automática e a limpeza regular; você pode definir: o tempo de lavagem automática de toda a máquina e do misturador.

Defina o intervalo de limpeza regular (por exemplo: defina o tempo para 6 horas e 30 minutos, a máquina limpará automaticamente a cada 6 horas e 30 minutos e continuará a fazer o ciclo); tempo de limpeza).

12.2 Limpeza do bocal de bebida

Abra a porta da máquina, limpe o braço do bico de bebida e o tubo de silicone do misturador com uma toalha limpa ou molhada e limpe a parte inferior do braço do bico com uma escova - clique em [Clean] -> [Complete Machine] -> [One-click cleaning] ,

Quando a água sair da boca, use uma escova para escovar a parte inferior do braço da boca.



Atenção:

A água quente sai quando a máquina é descarregada; tome cuidado para não se queimar durante a limpeza!

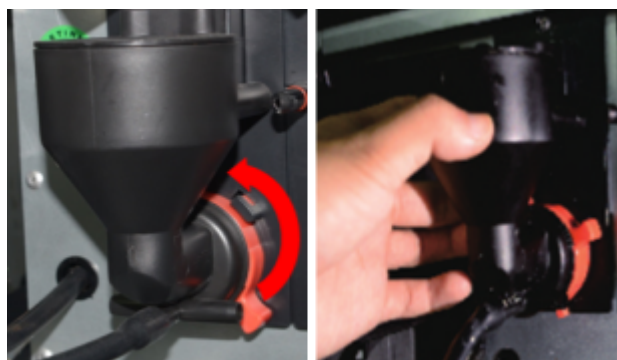
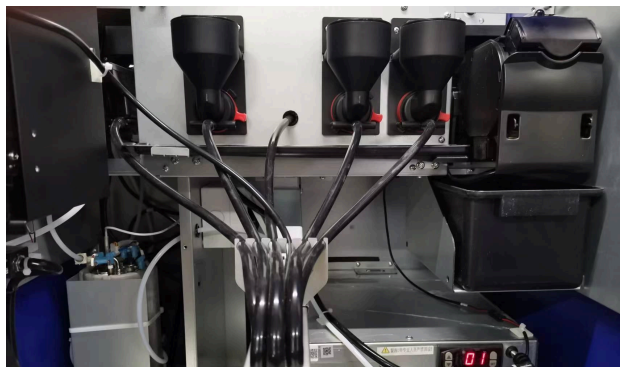
Risco de queimaduras ao limpar a parte inferior do braço do bocal com a escova!

12.3 Bandeja de água de lavagem e balde de água residual



Levante a bandeja de água (o ímã na bandeja de água é absorvido pela chapa metálica), remova a bandeja de água; gire a tampa do balde de água residual no sentido anti-horário, retire o balde de água residual, limpe a bandeja de água e o balde de água residual com uma escova e um pano e passe um pano após a secagem.

12.4 Limpeza do misturador

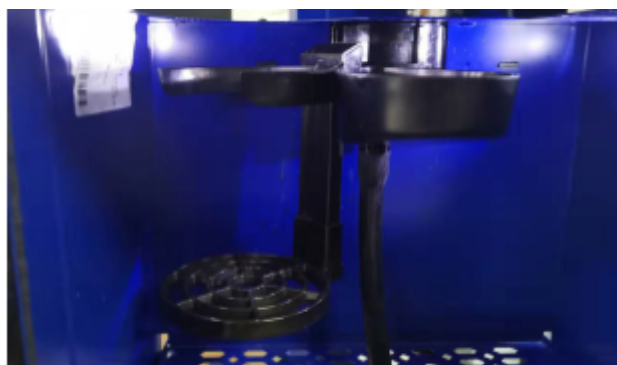


Retire a tampa à prova de insetos, puxe o tubo de silicone do misturador; gire a alça vermelha no sentido anti-horário, solte-a e retire o misturador;



Remova a tampa de vapor superior/inferior para fora; separe a tampa superior/inferior do misturador, o corpo do misturador e a tampa de vapor superior/inferior, limpe-os e seque-os e junte-os novamente.

12.5 Limpeza do vidro da porta e dos porta-copos

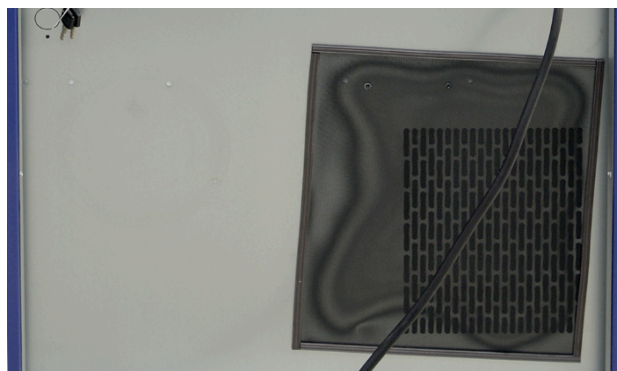
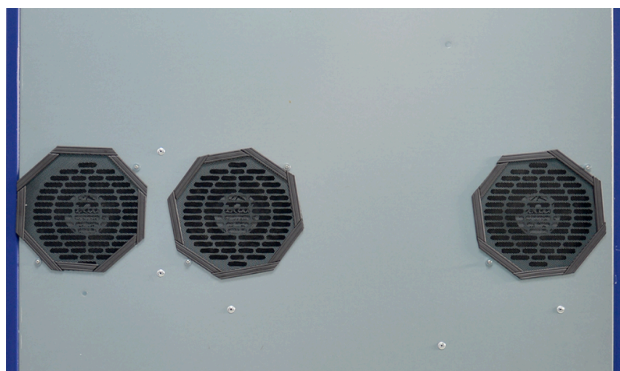


Entre na plataforma de fundo da máquina, clique em [Open the door] -> [Open the small door], use uma toalha, um pano sem poeira ou um lenço umedecido (com 75% de álcool) para limpar as manchas no vidro da porta pequena, no porta-copos e nos painéis ao redor.

Atenção:

Ao limpar o vidro da porta pequena e a parte inferior da porta levante-se e tenha cuidado!

12.6 Limpeza da tela anti-insetos



Remova a tela anti-insetos da máquina, use uma escova para remover a poeira da superfície, lave-a, seque-a e coloque-a de volta após a secagem.

13 Manutenção regular

Retire o recipiente

O bico de queda do produto do recipiente é puxado para cima. Segure a alça do recipiente e levante-o para retirar os recipientes. Esvazie o pó dos recipientes. Limpe o contenedor e seque-o



13.1 Limpeza dos recipientes

Os recipientes precisam ser esvaziados e limpos antes que a máquina seja desligada por um longo período.

Importante:



Todos os bicos de queda devem ser secos após a limpeza e antes do uso.

Preste atenção à direção dos bicos de descarga esquerdo e direito durante a manutenção. Somente

quando os bicos de descarga estiverem posicionados corretamente é que o misturador estará nas melhores condições!

13.2 Limpeza da câmara de infusão ES

Pastilhas de limpeza "JETINNO"

Informações			
	Função	Limpeza do sistema da máquina de café	
	Finalidade	Remove resíduos oleosos do sistema de café	
	Frequência de uso	Duas vezes por semana, uma pastilha de cada vez	

Limpeza avançada (inclua pastilhas de limpeza)



Método de limpeza profunda da câmara de infusão ES:

Entre na interface [cleaning] do plano de fundo da máquina, clique em [cleaning] ☰ module [brewer] ☰ manual cleaning [advanced cleaning]. Insira o tempo de imersão da pastilha na caixa de diálogo pop-up; abra a porta, esvazie a bandeja de águas residuais ou a bandeja de água, coloque luvas descartáveis, coloque a pastilha de limpeza na câmara de infusão ES e feche a porta; clique em [Start Cleaning] até que

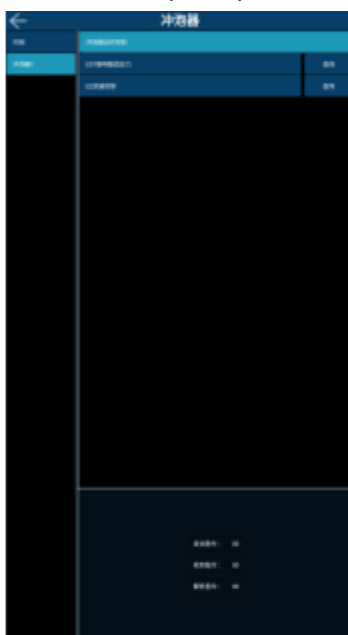
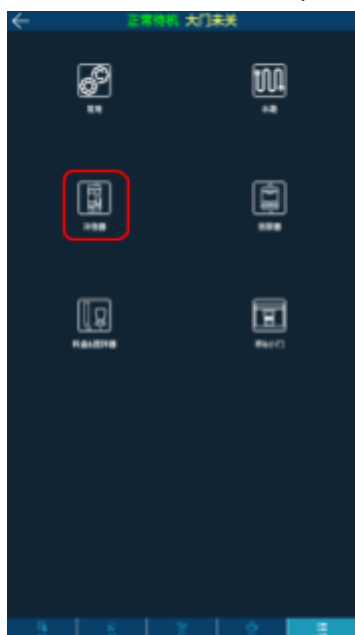
a limpeza O programa termine.

Importante:

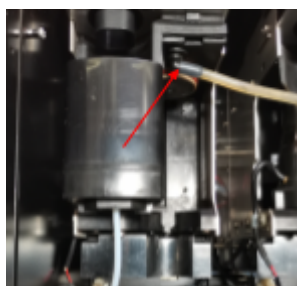
- A limpeza avançada precisa ser feita uma ou duas vezes por semana
- Anual ou 25.000 infusões , a substituição de peças de desgaste é necessária por pessoal treinado
- 3 anos ou 100.000 infusões de preparo, se necessário, a câmara de infusão e o acionamento podem ser recondicionados pela Techno Smart

Etapas do método de desmontagem da câmara ES:

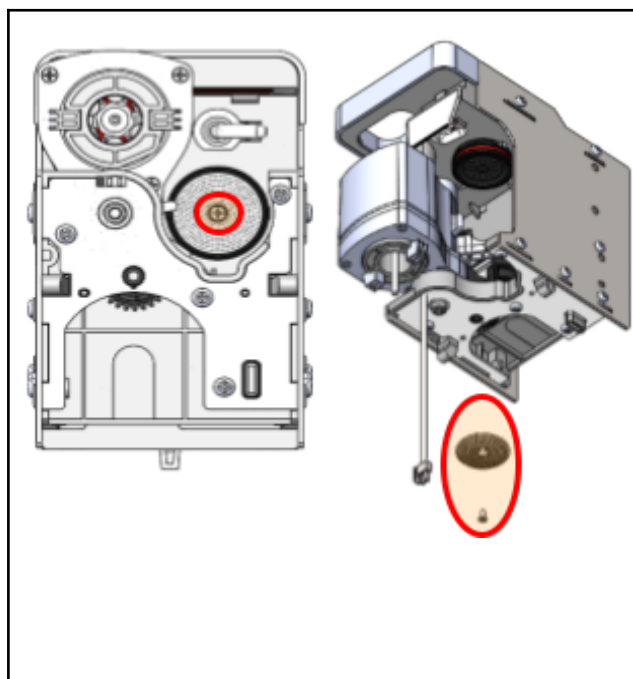
Entre no gerenciamento em segundo plano da máquina, vire a câmara de infusão da máquina de infusão para fora e remova a máquina de infusão somente depois que o êmbolo inferior se mover para cima.



Clique no canto superior esquerdo da tela, digite a senha na caixa pop-up: jn9527, digite o plano de fundo da máquina; clique em [Settings] no canto inferior direito da tela -> brewer -> action control of brewer -> powder receiving position; clique em [brewer] novamente Bubbler Action Control]->[Second Cake Squeeze], opere duas vezes.

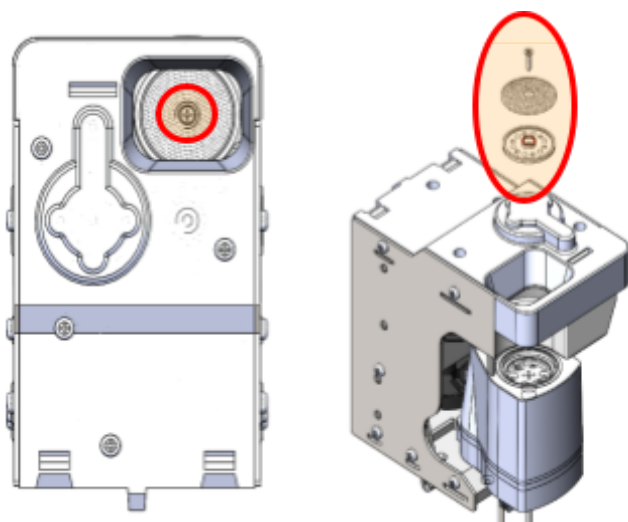


1. Gire o bico de café para fora, puxe-o para baixo verticalmente e remova o bico de café;
2. Pressione a face da extremidade do conector rápido com os dedos, confirme se o espaço elástico foi comprimido e puxe o tubo com firmeza; puxe a trava com os dedos; incline para baixo e puxe a cafeteira para fora; a cafeteira removida pode ser limpa com uma escova de dentes e uma toalha úmida para limpar borras de café e manchas.



3. Substituição da rede do filtro:

- Use uma chave de fenda para remover o parafuso no centro do filtro do êmbolo superior.
- Retire o filtro e verifique se a malha está bloqueada. Se estiver entupido, ele precisa ser limpo com uma escova.
- Um bloqueio grave da malha fará com que a máquina informe uma falha (a taxa de fluxo de água do café preparado é muito baixa).
- Substitua o filtro superior ou limpe o filtro superior e remova a água e, em seguida, substitua-o com uma chave de fenda.

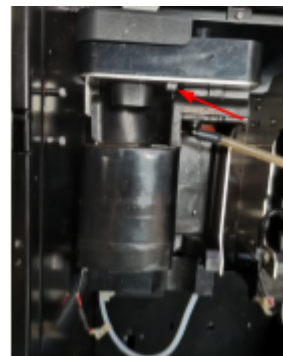
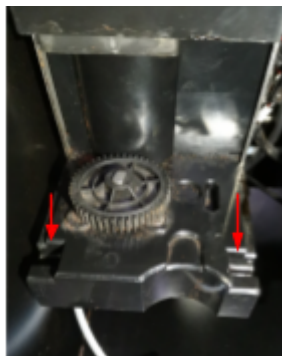


- Use uma chave de fenda para remover o parafuso no centro do filtro do êmbolo inferior.
- Retire a tela do filtro e a folha de plástico preta para verificar se a malha está bloqueada
- Um bloqueio grave da malha fará com que a máquina informe uma falha (a taxa de fluxo de água do café preparado é muito baixa).
- Substitua o filtro inferior ou limpe o filtro inferior, remova a água e recoloque-o com uma chave de fenda.

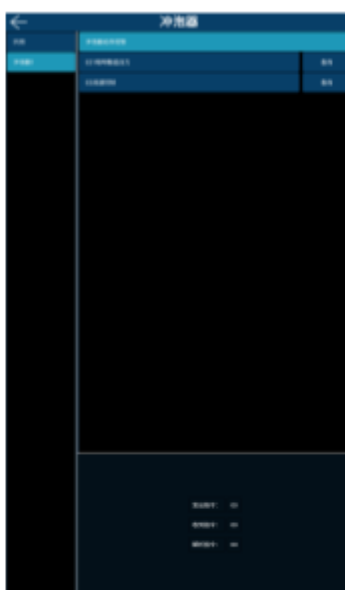
Observação:

A limpeza regular da máquina de infusão deve ser feita a cada 3.000 xícaras ou uma vez por temporada!

Maneira de instalar a câmara de infusão ES:



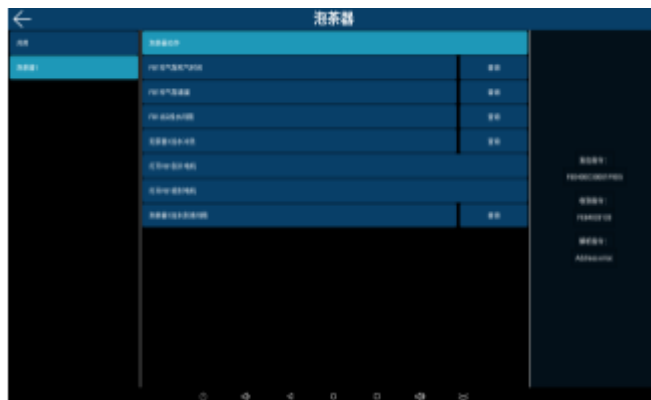
Os dois eixos salientes na parte inferior da câmara de infusão devem corresponder às duas ranhuras de guia no acionamento da câmara de infusão. Coloque os dois eixos salientes nas ranhuras de guia correspondentes e empurre a câmara de infusão para cima e para trás. Quando você ouvir um som de clique; Pressione o botão de bloqueio dentro para confirmar se o bloqueio de câmara ES está bloqueado;



Insira o tubo de entrada de água da máquina de infusão na interface de conexão rápida até chegar ao fundo; clique em [Settings]->Brewer->Brewer Action Control-Reset no canto inferior direito da tela. Quando

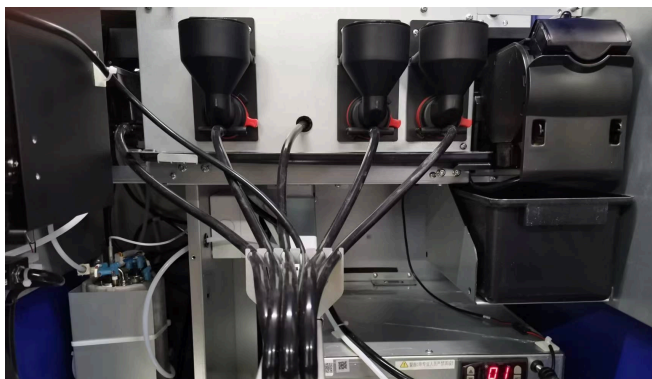
a cafeteira estiver pronta, o meio da tela exibirá "Normal Standby" (Espera normal).

13.3 Limpeza das câmaras de infusão

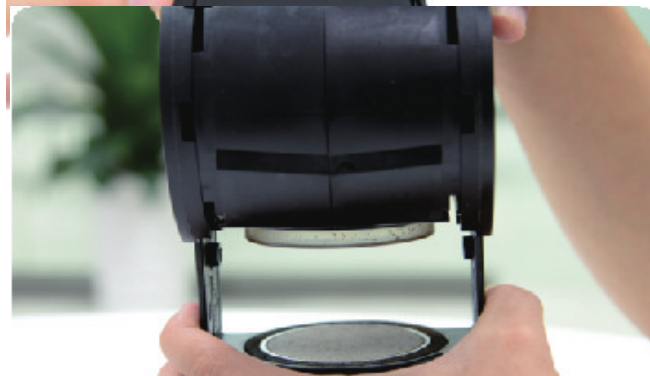


Entre no plano de fundo da máquina, clique em Settings (Configurações), selecione "Tea Maker" (Máquina de chá), clique em "Tea Maker 1" -> "Tea Maker Action Control" (Controle de ação da máquina de chá) -> "Maintenance" (Manutenção).

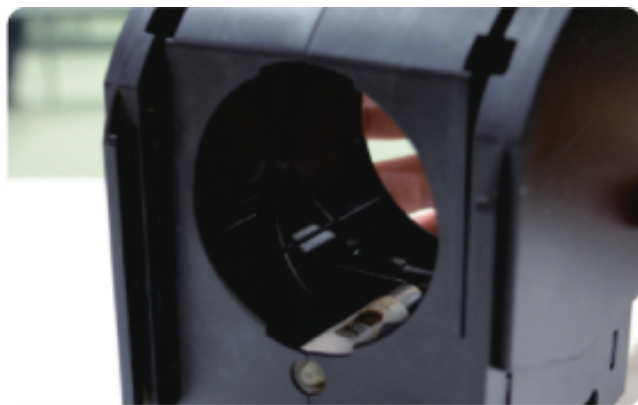
Remova e limpe a máquina de chá Tea Fresh Tea Brewer



Puxe a lixeira e remova a tampa frontal da máquina de chá, Desconecte o conector do tubo na parte inferior da máquina de chá



Retire o controle deslizante do raspador de detritos Retire a tampa inferior do filtro do infusor

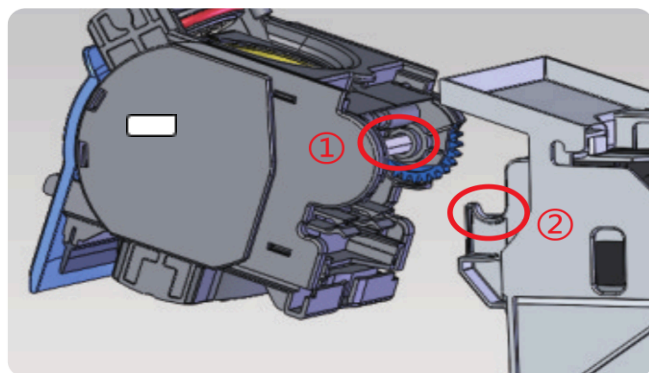
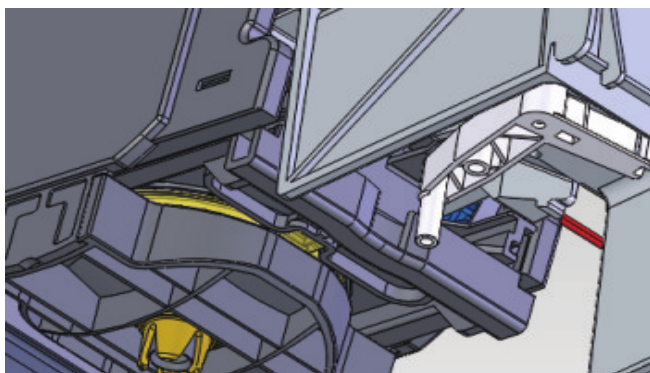


Saia do compartimento de infusão da máquina de infusão com filtro. Remova a chupeta de silicone branca

Remova a poluição com uma escova; lave com água morna; a incrustação no bocal pode ser removida esfregando o bocal com o dedo, e as partículas de incrustação restantes podem ser lavadas com água limpa.

De acordo com a proporção da solução de limpeza, deixe o filtro do câmara-Chá de molho com água quente (65 graus) e solução de limpeza por 15 minutos, depois retire-o e lave-o com água limpa; limpe o pano e coloque-o de volta na máquina.

Método de instalação do filtro de câmara de infusão:



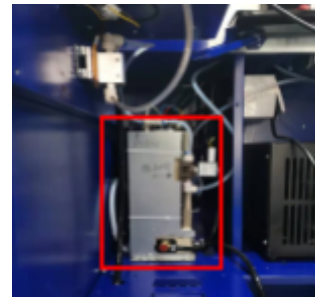
Confirme se a saliência da haste de conexão na parte inferior da infusora de chá está girada para a posição central. O eixo hexagonal ① está pendurado no gancho de acionamento da infusora de chá②,

Pressione para baixo para restaurar o Install



Entre no plano de fundo da máquina, clique em Settings (Configurações), selecione "tea brewer" (infusor de

chá); clique em "tea brewer 1" -> "tea brewer action control" (controle de ação do infusor de chá) -> "initialization" (inicialização), a máquina fará uma autoverificação para testar se o infusor de chá está instalado corretamente.



13.4 Guia de manutenção

13.4.1 Sistema de água quente

Se o sistema de água quente falhar, geralmente é uma válvula,

Há incrustações na caldeira e os acessórios têm chegado ao fim de sua vida útil.

A manutenção do sistema de água requer a desmontagem do sistema de água quente da máquina.

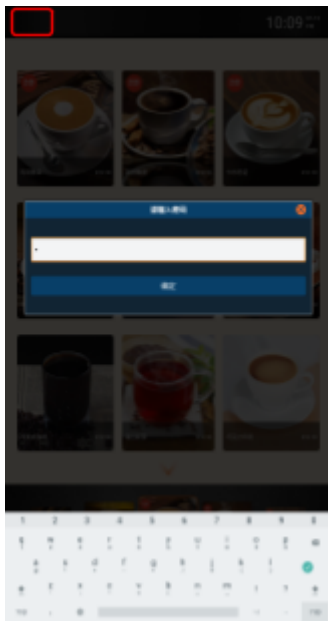
A manutenção do sistema de água quente requer equipe de serviço pós-venda profissional para concluir!

Entre em contato com a equipe de serviço pós-venda da Jetinno Smart para obter orientação por vídeo!

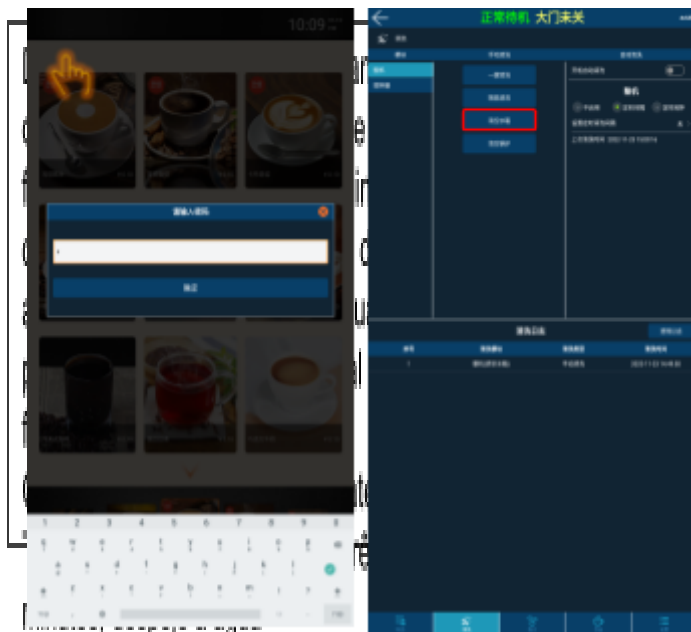
Atenção:

Não mova ou transporte a máquina em grandes áreas sem esvaziar a caldeira e o tanque de água pequeno!

13.4.2 Caldeira vazia



13.4.3 Esvaziar Tanque de Água



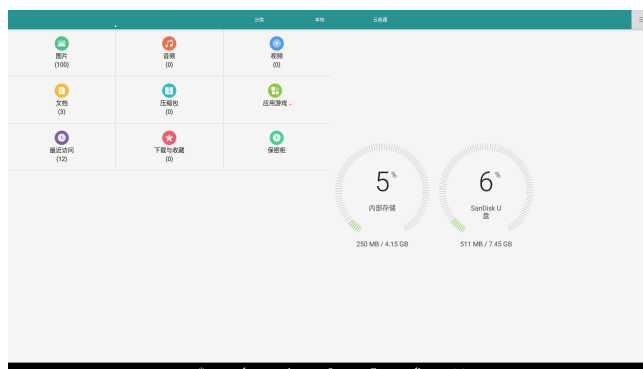
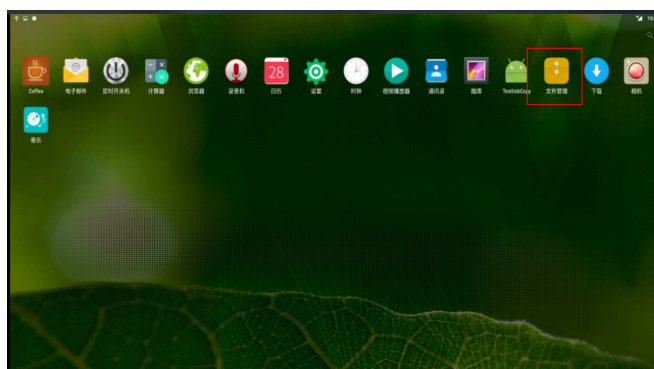
Atenção:

- ☐ Esteja ciente do risco de queimaduras ao esvaziar a caldeira e o tanque de água!
- ☐ O transporte da máquina em uma distância curta só precisa ser feito esvaziando o tanque de água! A caldeira precisa ser esvaziada quando não for usada por um longo período ou quando for transportada para o exterior!

14 Instalação do aplicativo

- Copiar o software APP
Descompacte o pacote de compactação do software APP na pasta atual e, em seguida, copie os dados descompactados em um disco U vazio, conforme mostrado na figura abaixo.
- Abra a porta da máquina e insira o disco U com o APP na porta USB da máquina.
- No plano de fundo da máquina, clique em "Status" e, em seguida, clique em "Exit Application" (Sair do aplicativo) para retornar à interface do Android e desinstalar o software APP antigo. (Certifique-se de que a porta da máquina esteja aberta antes de desinstalar).

Instale o software APP e copie a pasta Jetinno: Clique em "File Management" (Gerenciamento de arquivos) na área de trabalho da máquina. Em seguida, clique na unidade flash USB que você inseriu e copie a pasta "Jetinno" (mantenha pressionada a pasta e clique no botão copiar no canto superior direito).



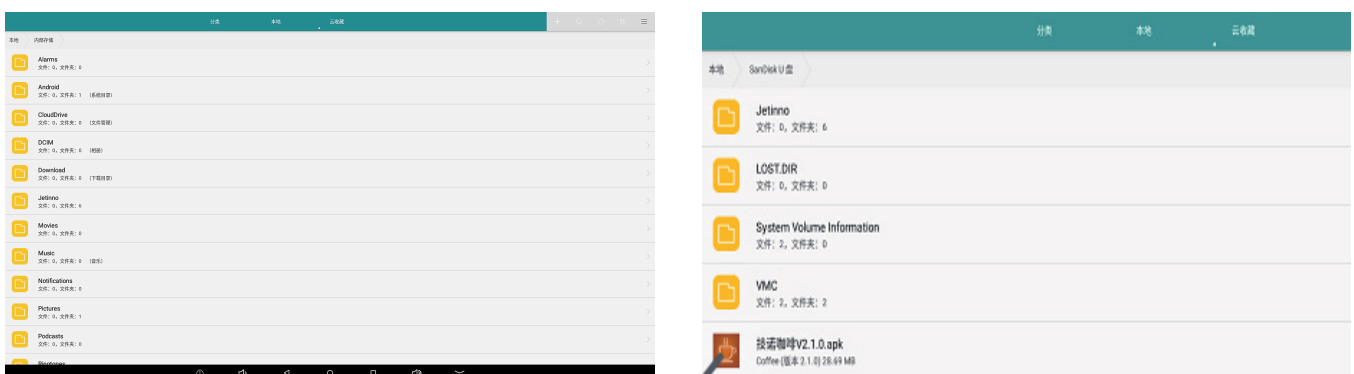
Na interface do Android, clique em [File Manager] Clique em "Local" na interface



Clique no armazenamento USB (Usbstorage) que você inseriu.

Mantenha pressionada a pasta "Jetinno" e, em seguida, toque no botão de cópia no canto superior direito

Cole a pasta "Jetinno" copiada no seguinte caminho: "File Management" (Gerenciamento de arquivos) - "Local" - "Internal Storage" (Armazenamento interno), substituindo a pasta Jetinno anterior.



Instale o software do APP: Localize o pacote de instalação do APP no disco U, clique para instalar (o software será instalado automaticamente).

Importar arquivo de receita: Digite a senha, clique em "Recipe" (Receita) depois de digitar o plano de fundo e, em seguida, clique em "Import Recipe" (Importar receita), selecione o arquivo com ".recipe" na caixa de diálogo pop-up e clique em Finish (Concluir) para importar a receita.



Importar arquivo de produto: Também na interface "Drinks", clique em [More Operations] -> [Import Drinks], selecione o arquivo com ".product" na caixa de diálogo pop-up e clique em Finish para importar o produto.



Insira o número da máquina correspondente e modifique a capacidade de cada caixa de material a ser usada.

15 Precaução

15.1 Detergentes

15.1.1 Uso



risco de envenenamento se ingerido.

Certifique-se de observar os seguintes pontos:

- Mantenha os agentes de limpeza longe do alcance de crianças e pessoas não autorizadas.
- Não ingerir agentes de limpeza.
- Não misture agentes de limpeza com outros produtos químicos ou substâncias ácidas.
- Não adicione agentes de limpeza a tanques de água potável, baldes (internos/externos).
- Use produtos de limpeza somente para a finalidade pretendida (consulte o rótulo).
- Não coma ou beba enquanto estiver usando o limpador.
- Deve-se garantir boa ventilação e exaustão ao usar agentes de limpeza.

-
- Use luvas de proteção ao usar agentes de limpeza.
 - Lave bem as mãos imediatamente após usar o detergente.



Antes de usar o limpador, leia atentamente as instruções da embalagem. Se uma folha de dados de segurança não for fornecida, você poderá obtê-la com o revendedor (consulte a embalagem do agente de limpeza)

15.1.2 Armazenamento



Certifique-se de observar os seguintes pontos:

- Mantenha-o fora do alcance de crianças e pessoas não autorizadas.
- Mantenha-o longe do calor, da luz e da umidade ao armazená-lo.
- Armazenado separadamente de substâncias ácidas.
- Armazenar somente na embalagem original.
- Armazene os agentes de limpeza separadamente.
- Não armazene junto com alimentos ou bebidas.
- Cumpra as leis e os regulamentos locais relevantes sobre o armazenamento de produtos químicos (agentes de limpeza).

15.1.3 Descarte



CUIDADO

Se não for possível reciclar, o agente de limpeza e seu armazenamento devem ser

descartados de acordo com as normas legais locais. Regulamentos de saneamento

15.2 Regulamentos de saneamento

15.2.1 Água



PERIGO

Possíveis riscos à saúde causados pelo uso incorreto da água!

A fonte de água deve atender ao padrão sanitário de água potável GB5479.

Certifique-se de observar os seguintes pontos:

- A água deve estar limpa e livre de poluição.
- Não adicione água de infiltração ou outra água corrosiva à máquina de café.
- A dureza do carbonato não deve exceder 5-6 °DKH (German Carbonate Hardness) ou 8,9-10,7 °FKH (French Carbonate Hardness).
- O valor da dureza total deve ser sempre maior do que a dureza de carbonato.
- Dureza mínima de carbonato de 5 °DKH ou 8,9 °FKH.
- O teor máximo de cloro é de 50 mg por litro.
- Valor de PH 6,5-7 (pH neutro). Equipado com dispositivo de filtro (interno e externo) .

15.2.2 Café



PERIGO

Uso inadequado do café pode ser prejudicial à sua saúde!

Certifique-se de observar os seguintes pontos:

- Inspecione os sacos quanto a danos antes de enchê-los.
- Feche a tampa superior do funil de grãos de café imediatamente após adicionar os grãos de café.
- O café deve ser armazenado em um local seco, fresco e escuro.
- O café deve ser armazenado separadamente dos agentes de limpeza.
- O produto comprado mais antigo deve ser usado primeiro (princípio "entra cedo, sai cedo").
- A embalagem deve ser bem vedada depois de aberta para manter o produto fresco e evitar sua contaminação. Bebidas em pó acabadas

15.2.3 Pó para beber



PERIGO

Uso incorreto do pó para bebidas acabado pode causar danos à sua saúde!

Certifique-se de observar os seguintes pontos:

- Verifique se há danos antes de abrir a embalagem.
- O pó para bebidas acabado deve ser armazenado em um local seco e fresco.
- O pó de bebida acabado e o agente de limpeza devem ser armazenados separadamente.
- O produto comprado mais antigo deve ser usado primeiro (princípio "entra cedo, sai cedo").
- Use-o dentro do período de garantia.
- A embalagem deve ser bem vedada após a abertura para manter o produto fresco e evitar sua contaminação.

16 Segurança e garantia

O fabricante não se responsabiliza por danos que possam ocorrer à máquina de café se o usuário não seguir as instruções de uso e instalação da máquina.

Siga atentamente as instruções de uso.

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 para o pacote de matéria-prima especificado; outras matérias-primas são consideradas como uso anormal, e o fabricante não assumirá nenhuma responsabilidade pelos danos causados por elas.

Se o comprador tem direitos de garantia e o conteúdo específico dos direitos de garantia que o comprador pode ter depende do contrato entre o comprador e o vendedor. O não cumprimento das

instruções de operação anula os direitos de garantia.

As condições a seguir não cumprem a garantia:

1. Desgaste natural que ocorre em todos os componentes.
2. Defeitos na máquina causados pelo não cumprimento das normas de operação, limpeza e manutenção da máquina (como instruções de operação, limpeza e manutenção).
3. Não há defeitos causados pelo uso de acessórios originais do fabricante ou pela instalação incorreta da máquina por terceiros ou pelo uso descuidado da máquina.
4. O defeito da máquina é causado pelo usuário ou por terceiros que a readaptam ou consertam de forma inadequada ou sem nossa permissão.
5. Defeitos na máquina causados por uso inadequado ou incorreto.

17 Lista de perguntas frequentes

Problemas	Possíveis causas	Soluções
Fluxo de café muito lento	O café é moído muito finamente	Ajuste o moedor
	A produção de pó é muito maior do que o esperado	Alinhar novamente o moedor
	Filtro da cafeteira entupido	Substitua a rede do filtro
	O bico de café não está instalado corretamente	Verifique e reinstale no lugar
	Vedação do anel O-ring da câmara com vazamento	Substitua o anel de vedação
Contaminação pesada na bandeja de gotejamento	Não foi limpo por um longo tempo	Limpe a bandeja de gotejamento
	O bocal não está instalado corretamente após a lavagem	Verificar e reinstalar
O café sai muito rápido	Café moído muito grosseiramente	Ajustar a recalibração do moedor
	A dosagem é muito menor do que o esperado	Faça a calibração e verifique os parâmetros de configuração na receita
Contaminação pesada do misturador	A configuração de velocidade do ventilador de exaustão na parte traseira da máquina está incorreta ou o ventilador não gira	Atualizar as configurações ou substituir os ventiladores
	O misturador não foi limpo por um longo período de tempo	Remova o misturador e limpe-o
	A posição da saída de pó da caixa de material está incorreta	Reajuste para a posição correta

Café ou outros produtos relacionados são proibidos	O obturador de descarga da caixa de café em grão não está aberto	Verifique e abra-o
	Os grãos de café acabaram (detectado pelo sistema)	Cheio de grãos de café
	Desconexão de componentes mecânicos e elétricos relacionados ao produto	Verifique a mensagem de erro em segundo plano e entre em contato com o serviço pós-venda da Techno
Bebida sem gosto	Pó errado	Verificação e atualização
	A dosagem da fórmula de configuração não é razoável	Configurações de atualização
	A posição de saída de pó da caixa de material não está correta	Ajuste a saída no ângulo correto
	Dose muito pequena	Alinhar novamente o magazine
	Ajuste não razoável do pó ou da água	Verifique as configurações relacionadas à receita
	Grãos de café ou qualidade do café	Substituição de outras marcas de café em grão ou café
	Vazamentos no anel de vedação O-ring	Substitua a vedação
	Vazamento de café	Verifique novamente a máquina de infusão
	Vazamento da linha da câmara	Reconectar
	Muito pó	Recalibração
Falha no enchimento da caldeira	Desligamento prolongado da máquina	Reinicie a máquina e reinicie-a
	Ao usar a máquina pela primeira vez, o sistema de água entra no ar	Desligue e reinicie - isso pode ser repetido duas ou três vezes; se ainda estiver cheio e perdido, entre em contato com o serviço pós-venda da Techno
A máquina não emite o código QR	Sinal de rede ruim	O plano de fundo confirma se a máquina está on-line e reforça o sinal ambiental
	Atrasos no cartão 4G	Entre em contato com o serviço pós-venda da Jetinno Electric Appliances

18 Certificado

Inteiramente cumpri o padrão:

Incorpora produto homologado pela Anatel AP6212-Ampak -Cert. Nº 02587-25-07546

2002/95/EC (RoHS)
98/37/CE
73/23/CE + 93/68/CE revogados pela 2006/95/CE
89/336/CE + 92/31/CE + 93/68/CE revogados pela 2004/108/CE
90/128/CE revogada por 2002/72/CE
80/590/CEE e 89/109/CEE revogadas pela 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

Certificação CCC. No momento, não há certificação CCC para máquinas de venda automática no mercado chinês. Este produto possui apenas a certificação CQC. A Jetinno Intelligent fornece o relatório de inspeção da máquina e das peças relacionadas ao contato com alimentos.