

Máquina de café das séries JL15 & 30

Manual de instruções



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

JETINNO[®]

Guangzhou Jetinno Intelligent Equipment Co., LTD

www.jetinno.com

(86) 020-32038721

(86) 400-017-9997

Endereço: 4/F, Building a, Dehao Innovation Park, No.2 Ruitai Road, Huangpu District, Guangzhou City,
Guangdong Province
Código postal: 510700

Conteúdo

| | | |
|-------|---|----|
| 1 | Introdução | 4 |
| 1.1 | Bem-vindo ao uso..... | 4 |
| 1.2 | Logotipos e símbolos..... | 4 |
| 2 | Dicas gerais de segurança..... | 6 |
| 2.1 | Perigo para os usuários | 6 |
| 2.2 | Riscos para a máquina..... | 9 |
| 3 | Descrição do produto..... | 11 |
| 3.1 | Bem-vindo ao uso..... | 11 |
| 3.2 | Dados técnicos..... | 11 |
| 3.3 | Instalação e recomendações | 13 |
| 3.4 | Configuração..... | 13 |
| 3.4.1 | Locais..... | 13 |
| 3.4.2 | Condições de temperatura e humidade | 14 |
| 3.5 | Fonte de alimentação | 14 |
| 3.5.1 | Condições..... | 14 |
| 3.5.2 | Cabo de conexão de energia..... | 15 |
| 3.6 | Interface/dreno de água | 15 |
| 3.6.1 | Condições..... | 15 |
| 3.6.2 | Condições de entrada de água | 16 |
| 3.7 | Montar | 16 |
| 3.7.1 | Desembrulhe a máquina..... | 16 |
| 3.8 | Desmontagem e descarte de sucata..... | 16 |
| 4 | Operações..... | 17 |
| 4.1 | Introdução ao equipamento..... | 18 |
| 4.1.1 | Unidade operacional externa da máquina..... | 18 |
| 4.1.2 | Parâmetros técnicos..... | 20 |
| 4.1.3 | Acessórios | 21 |
| 4.2 | Verifique antes de ligar | 22 |
| 4.3 | Adicionar e conectar | 22 |
| 4.3.1 | Conexão da fonte de água | 22 |
| 4.3.2 | Conexão do tubo de resíduos | 24 |
| 4.3.3 | Conecte o refrigerador | 24 |

| | | |
|----------|--|--------------------------------------|
| 4.3.4 | Conecte a fonte de alimentação ao refrigerador | 24 |
| 4.4 | Instalação | 25 |
| 4.4.1 | Cafeteira | 25 |
| 4.4.2 | Método de confirmação da fonte de água | 25 |
| 4.4.3 | Contagem | 26 |
| 4.4.4 | Diagnóstico..... | 27 |
| 4.4.5 | Status da máquina | 30 |
| <u>5</u> | Primeira execução..... | 30 |
| 5.1 | Definir a configuração da máquina - número do modelo..... | 30 |
| 5.2 | Conectar-se à Internet | 31 |
| 5.3 | Conectar-se ao servidor | 33 |
| 5.4 | Preencher a caixa de material | 34 |
| 5.5 | Encha a caixa de leite na geladeira com leite..... | 34 |
| 5.6 | Depuração e calibração..... | 35 |
| 5.6.1 | Método de ajuste de espessura do moedor | 36 |
| 5.6.2 | Regulagem da temperatura do leite quente e da espuma | 37 |
| 5.6.3 | Calibração do moedor | 37 |
| 5.6.4 | Calibração de leite fresco | 39 |
| 5.7 | Teste e ajuste do produto..... | 41 |
| 5.8 | Gerenciamento de bebidas..... | 41 |
| 5.9 | Definir o modo de venda | 42 |
| 5.10 | Fabricação de bebidas..... | 43 |
| 5.11 | Definir a data/hora | 44 |
| 5.12 | Opção de operador | 44 |
| 5.13 | Recomendações | Erro! Indicador não definido. |
| 5.13.1 | Caixa de borra de café..... | 46 |
| 5.13.2 | Bandeja de água | 46 |
| 5.14 | Condições de transporte..... | 46 |
| 5.15 | Desligado..... | 47 |
| 5.15.1 | Fim da corrida | Erro! Indicador não definido. |
| 5.15.2 | Longo tempo de inatividade (mais de 1 semana)..... | 48 |
| <u>6</u> | Limpeza..... | 48 |
| 6.1 | Intervalo de limpeza | 48 |

| | |
|--|----|
| 6.2 Plano de limpeza | 49 |
| 6.3 Enxágue diário | 50 |
| 6.3.1 Descarga da máquina de cerveja ES | 50 |
| 6.3.2 Enxágue com leite | 50 |
| 6.3.3 Lavagem automática Configurações | 51 |
| 6.4 Agente de limpeza..... | 51 |
| 6.5 Limpeza diária da máquina..... | 52 |
| 6.5.1 Tela para orientar a rotina de limpeza | 52 |
| 6.5.2 Limpeza do sistema | 53 |
| 6.5.3 Limpeza da cervejaria ES..... | 55 |
| 6.5.4 Limpeza da trilha do leite | 56 |
| 6.5.5 Limpe a caixa de borras de café..... | 57 |
| 6.5.6 Limpe a bandeja de coleta de água..... | 58 |
| 6.5.7 Limpe a bebida da boca | 58 |
| 6.5.8 Limpe a tela sensível ao toque..... | 59 |
| 6.6 Limpeza semanal | 59 |
| 6.6.1 Limpar a calha de café em grãos | 59 |
| 6.7 Esvaziar cursos d'água..... | 59 |
| <u>7</u> Medida preventiva..... | 60 |
| 7.1 Limpador | 60 |
| 7.1.1 Uso..... | 60 |
| 7.1.2 Armazenamento..... | 61 |
| 7.1.3 Descarte de resíduos | 61 |
| 7.2 Regulamentos de saúde..... | 62 |
| 7.2.1 Água..... | 62 |
| 7.2.2 Café..... | 62 |
| <u>8</u> Segurança e garantia de qualidade..... | 63 |
| <u>9</u> Lista de perguntas frequentes..... | 63 |
| <u>10</u> Certificação..... | 65 |

1 Introdução

1.1 Bem-vindo ao uso

Este manual de instruções fornece informações sobre o JL15&30 e outros produtos e como usá-los. Se você não usar a máquina de café de acordo com as instruções relevantes deste manual, não assumimos nenhuma responsabilidade por perdas causadas por isso. No entanto, todos os usos pretendidos podem não estar incluídos no manual de instruções! Para obter mais informações, entre em contato com nosso atendimento ao cliente.

O desempenho do equipamento depende da manutenção e do uso adequados. Leia atentamente o manual de instruções antes do primeiro comissionamento e guarde-o para fácil acesso.

Este manual é aplicável aos modelos: JL08, JL09, JL10, JL15, JL29A, JL29B, JL30, JL31A, JL31B.

Desejo a você um uso feliz!

1.2 Logotipos e símbolos



Consulte também a seção "Dicas gerais de segurança".

Os seguintes sinais e símbolos são usados no manual de instruções para indicar riscos e questões especiais:



PERIGO



- Situações de perigo imediato, que podem resultar em ferimentos graves ou morte devido a choque elétrico.
 - Certifique-se de seguir as precauções para evitar esses riscos.
-



AVISO



- Uma situação de risco geral que pode causar ferimentos graves.
 - Certifique-se de seguir as precauções para evitar esses riscos.
-



CUIDADO

- Condições gerais de risco que podem causar ferimentos leves.
 - Certifique-se de seguir as precauções para evitar esses riscos.
-



NOTA

- Existem condições que podem causar danos à máquina.
 - Certifique-se de seguir as precauções para evitar esses riscos.
-



AVISO

- Risco de incêndio/materiais combustíveis.
 - Cuidado com o fogo.
-



CUIDADO

- Líquidos quentes. Uma condição perigosa que pode causar queimaduras. Existe um perigo no local de saída do fluxo. Apenas os símbolos são usados para identificação abaixo.
 - Certifique-se de seguir as precauções para evitar esses riscos.
-



CUIDADO

- Vapor quente. Condição perigosa que pode causar queimaduras. A localização da saída de água cria esse perigo. Somente símbolos são usados nos itens a seguir.
 - Certifique-se de seguir as precauções para evitar esses riscos.
-



CUIDADO



- Superfícies quentes. Condições perigosas que podem causar queimaduras. Local de saída do fluxo.
 - Local (opcional) para criar esse perigo. Somente símbolos são usados nos itens a seguir.
 - Certifique-se de seguir as precauções para evitar esses riscos.
-



CUIDADO

- Risco de esmagamento. Condições perigosas que podem causar lesões com talas. Apenas os símbolos são usados para identificação abaixo.
 - Certifique-se de seguir as precauções para evitar esses riscos.
-



AVISO



- Perigo de envenenamento. Uma condição perigosa geral que pode resultar em lesão por envenenamento. No seguinte identificação apenas pelo símbolo.
 - Certifique-se de seguir as precauções para evitar esses riscos.
-

2 Dicas gerais de segurança

2.1 Perigo para os usuários



CUIDADO

O uso inadequado de uma máquina de café pode resultar em ferimentos leves.

Certifique-se de seguir os seguintes passos:

Leia as instruções cuidadosamente antes de usar.

- Somente permita que a equipe de serviço técnico entre na área de manutenção da máquina.
- Não use a máquina de café se ela não estiver funcionando corretamente ou se estiver danificada.
- Não altere o dispositivo de segurança embutido.
- Não toque nas partes quentes da máquina.
- Crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou intelectuais ou que não tenham experiência e cognição só devem usar o equipamento sob supervisão constante depois de aprender a operá-lo com segurança e entender os riscos associados a ele.
- Não permita que crianças mexam no maquinário. As tarefas de limpeza e manutenção do usuário não devem ser realizadas por crianças. Somente pessoas familiarizadas e experientes com o equipamento podem realizar esse trabalho, especialmente no que se refere à segurança e à higiene.
- Instale a máquina de café em um local onde ela possa ser cuidada e mantida o tempo todo.
- O uso e a operação autônomos devem ser supervisionados por pessoal treinado para garantir a conformidade com as normas de manutenção e para resolver problemas de uso em todos os momentos.

- Somente grãos de café devem ser enchidos no tanque de café em grãos e somente grãos de café moídos devem ser adicionados à porta de adição manual (ou tabletes de limpeza devem ser adicionados durante a limpeza).
-



PERIGO



Risco de choque elétrico. O uso incorreto de equipamentos elétricos pode resultar em choque elétrico.

Certifique-se de observar o seguinte:

- O trabalho em equipamentos elétricos só deve ser realizado por profissionais da área.
 - Esta máquina deve ser conectada a um circuito com proteção de fusível (recomenda-se instalar a fiação por meio de um protetor contra vazamentos).
 - Cumpra as diretrizes de baixa tensão relevantes e as normas de segurança nacionais ou locais.
 - As conexões devem ser aterradas de acordo com as normas para evitar choques elétricos.
 - A tensão deve estar de acordo com as instruções na placa de identificação do dispositivo.
 - Não toque nas partes energizadas.
 - Certifique-se de desligar o interruptor principal e desconectar o dispositivo da fonte de alimentação antes de realizar a manutenção.
 - Todos os conectores do dispositivo devem ser capazes de se desconectar da rede elétrica. As conexões desconectadas devem estar visíveis o tempo todo no ponto de operação do equipamento, ou a energia deve ser protegida por trava.
 - Somente a equipe de suporte técnico profissional pode substituir o cabo de alimentação.
-



AVISO

Se as dicas de segurança não forem seguidas, poderá haver negligência no uso normal, o que causará danos ao pessoal e ao ambiente ao redor!

- A ventilação deve ser mantida ao redor da máquina ou na estrutura embutida sem obstruções.
 - Não deve haver nenhum produto inflamável ao redor da máquina.
 - Não use dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o descongelamento que não sejam os recomendados pelo fabricante.
 - Não danifique o circuito de refrigeração.
-



CUIDADO

As bebidas com aditivos ou resíduos podem causar alergias.

Certifique-se de seguir os seguintes passos:

- No aplicativo de autoatendimento, expresse o possível uso de aditivos alergênicos por meio do quadro de avisos da máquina de café.
 - No caso de aplicação por um prestador de serviços, uma pessoa treinada deve informá-lo sobre possíveis aditivos alergênicos
-



AVISO

Perigo de envenenamento por ingestão de agentes de limpeza.

Certifique-se de observar o seguinte:

- O armazenamento do agente de limpeza deve ser mantido 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 agente de limpeza ao copo.
 - Não adicione agente de limpeza ao tanque de bebida (interno/externo).
 - Os agentes de limpeza e de descalcificação devem ser usados somente para a finalidade indicada (consulte o rótulo).
 - Não coma ou beba enquanto estiver usando o agente de limpeza.
 - Deve-se garantir uma boa ventilação e ventilação ao usar o agente de limpeza.
 - Luvas de proteção devem ser usadas ao utilizar o agente de limpeza.
 - Óculos de proteção devem ser usados ao usar detergente.
 - Lave bem as mãos imediatamente após aplicar o detergente.
-



Leia atentamente as instruções da embalagem antes de usar o limpador. Se uma folha de dados de segurança não for fornecida, você poderá solicitá-la ao distribuidor (consulte Embalagem do limpador)



CUIDADO

Líquido de alta temperatura. Risco de queimaduras na área de saída de bebidas, água quente e vapor. Durante a exportação ou limpeza

Não estenda sua mão abaixo da posição de saída do fluxo



CUIDADO

Superfície quente. Existe alta temperatura na posição de saída do fluxo, na cervejaria ES e na caldeira.

- Somente permita o contato com alças pré-projetadas para a saída.
 - Limpe a cafeteira ES somente depois que a máquina de café tiver esfriado.
-



CUIDADO

Risco de espremer ou arranhar. Há o risco de ser esmagado ao tocar em qualquer parte móvel.

- Somente as alças pré-projetadas para saída podem ser tocadas.
 - Não toque na abertura do recipiente para café em grãos, do recipiente para pó ou da cafeteira depois de ligar a máquina de café.
 - As lâminas do disco do moedor e as lâminas do abridor do reservatório de café são afiadas e devem ser cuidadas durante a limpeza.
-

2.2 Perigo para a máquina




NOTA

O uso inadequado da máquina de café pode causar danos ou contaminação.

Certifique-se de seguir os seguintes passos:

- Se o carbonato contido na água for mais duro do que 5°DKH, instale um filtro para reter calcário, caso contrário, ele danificará o café devido à calcificação.
- Por motivos de segurança, observe que a válvula de água principal (máquina de café com interface de água da torneira) deve ser desligada após o desligamento, e o interruptor principal deve ser desligado ou o plugue deve ser desconectado.
- Cumpra as diretrizes de baixa tensão relevantes e/ou as regras e os regulamentos de segurança nacionais e locais.
- Se não for possível injetar água, não ligue o dispositivo. Caso contrário, você não conseguirá reabastecer o reservatório de água e a bomba funcionará "a seco".

- Recomenda-se instalar uma válvula de esfera na tubulação de água ao conectá-la à água potável direta para evitar riscos de infiltração de água quando a mangueira se romper.
- Após um longo período de inatividade (como um feriado corporativo), a máquina de café deve primeiro ser limpa e depois ligada novamente para uso.
- Proteja a máquina de café das intempéries - esvazie o tanque (geada, umidade, etc.).
- A solução de problemas deve ser feita somente por um técnico de manutenção.
- Use peças originais para reparos.
- Em caso de danos externos visíveis ou vazamentos, entre em contato com o seu parceiro de serviços imediatamente para substituição ou reparo.
- Não enxágue a máquina com água nem a limpe com um limpador a vapor.
- Não coloque a máquina em um local onde ela possa ser borrifada com água.
-  Proteja o solo.
- Se você não usar a máquina por um longo período, é recomendável usar todos os grãos de café no compartimento de grãos; caso contrário, os grãos de café residuais absorverão a umidade do ar e será fácil fazer com que o moedor bloqueie ao moer novamente.
- 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.
- Se a caldeira não for descalcificada regularmente, isso terá os seguintes efeitos: a velocidade de aquecimento diminui e a temperatura não é suficiente; gosto anormal de café, resultando em danos à caldeira.



NOTA

O uso adequado da máquina de café pode causar danos ou contaminação.

Certifique-se de seguir os seguintes pontos:

- Somente café em grãos pode ser colocado no tanque de café em grãos, somente pó de bebida acabado pode ser colocado no tanque de pó e somente café em grãos moído pode ser adicionado à porta de adição manual (ou pastilhas de limpeza podem ser adicionadas durante a limpeza).
- Não use café liofilizado, caso contrário, ele fará com que a cafeteira ES grude.
- Se a máquina de café e seu equipamento adicional forem transportados em uma temperatura abaixo de 10 °C, a máquina de café e seu equipamento adicional devem ser

colocados em temperatura ambiente por três horas após o transporte e, em seguida, conectados à fonte de alimentação e iniciados. O não cumprimento dessa norma pode resultar em risco de curto-circuito ou danos aos componentes elétricos devido à condensação.

- Use um kit de mangueira (mangueira de água potável/água residual) que seja novo ou venha com a máquina. Um kit de mangueiras antigo não deve ser usado.



NOTA

O uso inadequado da máquina de café pode resultar em ferimentos;

É estritamente proibido subir na parte superior da máquina.

3 Descrição do produto

3.1 Bem-vindo ao uso

O JL15&30 é usado para fazer e produzir vários tipos de bebidas de café e bebidas lácteas com xarope. O equipamento é adequado para uso comercial em estabelecimentos de hotelaria, bufê ou similares. O equipamento é autosserviço e autônomo, e pode ser operado por não profissionais ou pelos próprios hóspedes. A manutenção do usuário só deve ser realizada por operadores externos treinados. Se as condições de instalação sempre puderem ser atendidas, o dispositivo também poderá ser usado em uma estação de trem, posto de gasolina ou local público semelhante. A máquina não foi projetada para instalação ou uso em ambientes externos.

Crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou intelectuais ou que não tenham experiência e cognição só devem usar o equipamento sob supervisão constante depois de aprender a operá-lo com segurança e entender os riscos associados a ele. Não permita que crianças mexam no maquinário. As tarefas de limpeza e manutenção do usuário não devem ser realizadas por crianças. Somente pessoas familiarizadas e experientes com o equipamento podem realizar esse trabalho, especialmente no que se refere à segurança e à higiene.



Além disso, consulte os termos e condições do fabricante do equipamento e este manual de instruções ao usar a máquina de café. Qualquer outro uso ou uso além dos limites é considerado uso não razoável. O fabricante não se responsabiliza por qualquer perda decorrente desse fato



NOTA


- Perigo para o maquinário.
- A operação incorreta da máquina de café pode causar danos ao equipamento. Use a fórmula original, não use outras fórmulas.

3.2 Dados técnicos

Parâmetros de nome

| | |
|---|--|
| Número do modelo | JL15, JL30 |
| JL15 Dimensões/peso | 300 (L)* 440 (A)*490 (P)mm, 14Kg |
| JL30 Dimensões/peso | 300 (L)* 540 (A)*490 (P)mm, 15Kg |
| Tensão/frequência nominal | AC220V-240V/50Hz; AC110-120V/60Hz |
| Potência nominal Potência total | 1700W/2850W (Referir-se à placa de identificação) |
| Corrente nominal | 10A/16A (Referir-se às placas de identificação) |
| Comprimento exposto do cabo de alimentação | Maior que 1,5 m |
| Operação da máquina de café temperatura/umidade | Temperatura 5°C-35°C, umidade relativa inferior a 80% |
| Pressão nominal | 0,6 MPa |
| Interface de comunicação | USB; WIFI; 4G |
| Exibição do dispositivo | 7 ", 10.1 " display |
| Capacidade da caixa de café em grãos | JL15, 500 g; JL30, 1200 g |
| Volume de águas residuais | 1,2L/ Efluentes opcionais |
| Capacidade da caixa de borras de café | JL15,20 bolos com borra de café; JL30,40 bolos com borra de café |
| Caldeira de água quente, caldeira a vapor | Bloco térmico, 1500W, 1300W |
| Faixa de ajuste de água alta | 80mm-160mm |
| Módulo de leite fresco | Sim |
| Geladeira para leite fresco | Opcional |
| Modo de abastecimento de água | Padrão: tanque embutido de 2L, Opcional: tanque de água embutido de 8L; água potável direta; |
| Sistema de pagamento | Funções de pagamento opcionais: wechat, Alipay; ou, opcionalmente, conectar-se a outros dispositivos MDB |
| Sistema operacional | Android |
| Classificação à prova d'água IP | IPX1 |

3.3 Instalação e comissionamento

 As máquinas devem ser instaladas de acordo com as normas elétricas e de higiene em vigor em cada país ou localidade. Isso inclui a adoção de medidas adequadas de proteção contra refluxo.



CUIDADO



As bordas afiadas dos materiais de embalagem podem causar ferimentos. O corte de abraçadeiras de náilon pode causar

Lesões oculares. Use luvas ao desembalar a máquina e mantenha os óculos de proteção.



CUIDADO

Tubos de entrada de água contaminados podem representar um risco à saúde. Ele deve ser limpo após a instalação, comissionamento ou novo comissionamento.

Antes da saída inicial de bebidas, limpe de acordo com o programa de limpeza orientado pela tela do visor.

Consulte "Limpeza" - "Limpeza diária da máquina" - "Programa de limpeza guiado por tela".

3.4 Configuração

3.4.1 Locais



NOTA

Perigo para o maquinário. As condições a seguir são adequadas para colocar uma máquina de café. A não garantia dessas condições pode danificar a máquina.

- Não coloque a máquina de cabeça para baixo, na horizontal ou vibre a máquina durante o manuseio, e não mova a máquina em um ângulo maior que 45°.
 - Antes de instalar a máquina, certifique-se de que o refrigerador com leite fresco tenha sido colocado na frente por pelo menos 24 horas.
 - A superfície de montagem deve ser estável e plana, e não se deformará com o peso da máquina de café.
 - A distância entre a interface de energia necessária, definida de acordo com os desenhos de instalação do local, e a posição da máquina não deve exceder 1 m.
-

3.4.2 Condições climáticas



NOTA

Perigos para o maquinário. As seguintes condições climáticas são adequadas para a instalação de máquinas de café. Se essas condições não forem garantidas, a máquina poderá ser danificada. Certifique-se de observar as seguintes condições:

- A temperatura ambiente deve ser mantida entre 5 °C e 40 °C.
- A umidade relativa máxima do ar é de 10%RH-90%RH.
- As cafeteiras são projetadas apenas para uso interno. Ele não deve ser usado ao ar livre para protegê-lo das intempéries (chuva, neve e geada)!



NOTA

Requisitos de armazenamento em baixa temperatura:

- Se uma máquina de café em uso normal precisar ser armazenada ou transportada em um ambiente onde a temperatura for inferior a 0°C, é essencial realizar primeiro um procedimento de drenagem de água para esvaziar o sistema de água.

3.5 Fonte de alimentação

3.5.1 Condições

As conexões elétricas devem ser feitas de acordo com as normas relevantes do país anfitrião. A tensão no local da instalação deve ser consistente com a tensão indicada na placa de identificação.



PERIGO

Perigo de choque elétrico! Uma situação de perigo imediato que pode resultar em ferimentos graves ou morte por eletrocussão.

Certifique-se de observar o seguinte:

- Todos os circuitos da fonte de alimentação devem ser desligados antes de tocar no terminal!
- Os dispositivos de proteção contra vazamento devem ser protegidos por fusíveis com os valores de amperagem indicados na placa de identificação!
- Todos os conectores do dispositivo devem ser capazes de se desconectar da rede elétrica.

- Os modelos das séries JL15 e 30 só podem ser conectados a uma fonte de alimentação com impedância de sistema igual ou inferior a 0,293 ohms. Consulte a autoridade do fornecedor de informações sobre a impedância de seu sistema, se necessário.
- Não opere a máquina se o cabo de alimentação estiver danificado. Substitua o cabo de alimentação ou o plugue danificado imediatamente por um técnico profissional.
- Recomenda-se não usar um cabo de extensão! Se for necessário usar um cabo de extensão (seção transversal mínima: 1,5 mm²), siga os dados do fabricante (manual de instruções) para o cabo e as regulamentações locais.
- Ao dispor os cabos de alimentação, certifique-se de que os cabos de alimentação não tropeçarão nas pessoas. Não arraste o cabo em cantos vivos ou pontiagudos e não prenda o cabo nem o deixe pendurado no ar. Além disso, os cabos não devem ser colocados sobre objetos quentes e devem ser resistentes a óleo e produtos de limpeza corrosivos.
- Não levante ou puxe o dispositivo pelo cabo de alimentação. Não retire o plugue da tomada puxando o cabo de alimentação. Nunca toque no cabo de alimentação ou no plugue com as mãos molhadas! Não conecte plugues molhados nas tomadas!

3.5.2 Cabo de conexão de energia



PERIGO

Perigo para o usuário. Há risco de choque elétrico e incêndio se o cabo de conexão de energia estiver danificado ou não for original!

Use um cabo de conexão de energia original.

- Certifique-se de seguir as precauções contra esses perigos:

Os cabos de conexão de energia originais específicos de cada país podem ser adquiridos por meio de parceiros de serviço.

Os cabos de conexão de energia com conexões fixas devem ser substituídos pela equipe de serviço técnico.

3.6 Interface/dreno de água

3.6.1 Condições



NOTA

Matérias-primas de má qualidade e água de má qualidade podem danificar a máquina. Certifique-se de seguir as precauções contra esses riscos.

Certifique-se de observar o seguinte:

- A água utilizada deve ser limpa e livre de poluição, com não mais de 50 mg de cloro por litro de água.

- Não adicione água de osmose reversa ou outra água corrosiva à cafeteira.
- A dureza de carbonato não deve exceder 5-6°DKH (dureza de carbonato alemã) ou 8,9-10,7°FKH (dureza de carbonato francesa).
- A dureza mínima do carbonato é de 5 °DKH ou 8,9 °FKH. O pH está entre 6,5 e 7.
- Use o novo kit de mangueiras (mangueira de água limpa/água residual) que acompanha a máquina.
- A fonte de água deve ser conectada de acordo com os regulamentos atuais e com os regulamentos do país em que está localizada. Se a máquina estiver conectada a um cano de água recém-instalado, o cano de água e a mangueira de entrada de água devem ser bem lavados para evitar que manchas entrem na máquina.
- A máquina é conectada diretamente a um tanque externo de água potável ou de água residual. O monitoramento do nível correspondente está disponível.

3.6.2 Condições de entrada de água

| | | |
|------------------------|-----------------------------------|----------------|
| Pressão da água | 0,1-0,6 MPa (1-6 bar) recomendado | |
| Temperatura de entrada | Mínimo | Maior que 0° C |
| | Valor máximo | 30°C |

3.7 Montar

3.7.1 Desembrulhe a máquina



Leia atentamente as seções "Configuração" e "Fonte de alimentação" antes de iniciar a instalação!

Preste atenção às instruções de instalação que acompanham o produto!

- Desembrulhe a máquina.
- Verifique a embalagem para ver se ainda há algum acessório nela.
- Remova os acessórios fornecidos com a embalagem.



Auto Debugger Execute o depurador automaticamente na primeira vez que você o ligar. Todos os itens de instalação serão explicados nesse documento. A equipe de serviço técnico pode iniciar o programa de depuração a qualquer momento.

3.8 Desmontagem e descarte de sucata

O descarte adequado das máquinas de café deve ser feito de acordo com as regulamentações locais.

Entre em contato com uma agência parceira de serviços.



4 Operações



CUIDADO

Líquido quente. As bebidas preparadas com essa máquina são bebidas quentes.

Não coloque sua mão sob a saída da bebida ou dentro da máquina durante a descarga.



CUIDADO

Vapor de alta temperatura. Risco de queimaduras na área de saída do bocal de vapor.

Não coloque sua mão sob o bocal de vapor durante a saída.



CUIDADO

Superfície de alta temperatura. Condições perigosas que podem causar queimaduras. As saídas de bebidas e os aparelhos de infusão de água apresentam esse risco.

Não segure a saída da bebida nem toque a superfície do dispositivo de fervura enquanto ele estiver aquecendo.



NOTA

Perigo para a máquina. A operação incorreta pode danificar a tela sensível ao toque.

Não pressione o visor com força bruta, alta pressão ou objetos pontiagudos.

4.1 Introdução ao equipamento

4.1.1 Unidade operacional externa da máquina

Cafeteira JL15 (frente)



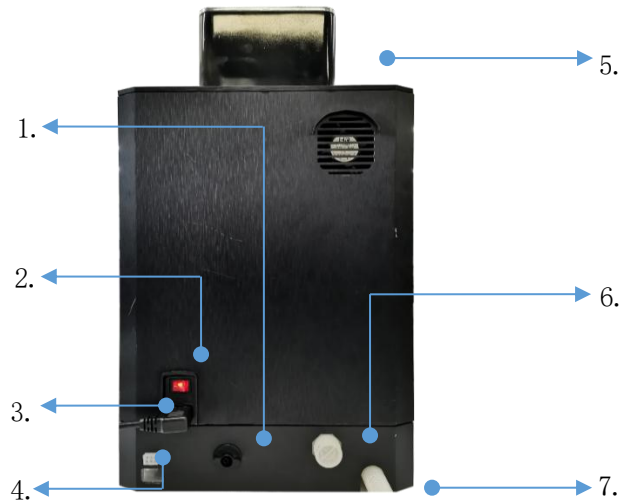
① reservatório do café ② bico das bebidas ③ tanque de água ④ display ⑤ bandeja respingos

Cafeteira JL30 (frente)



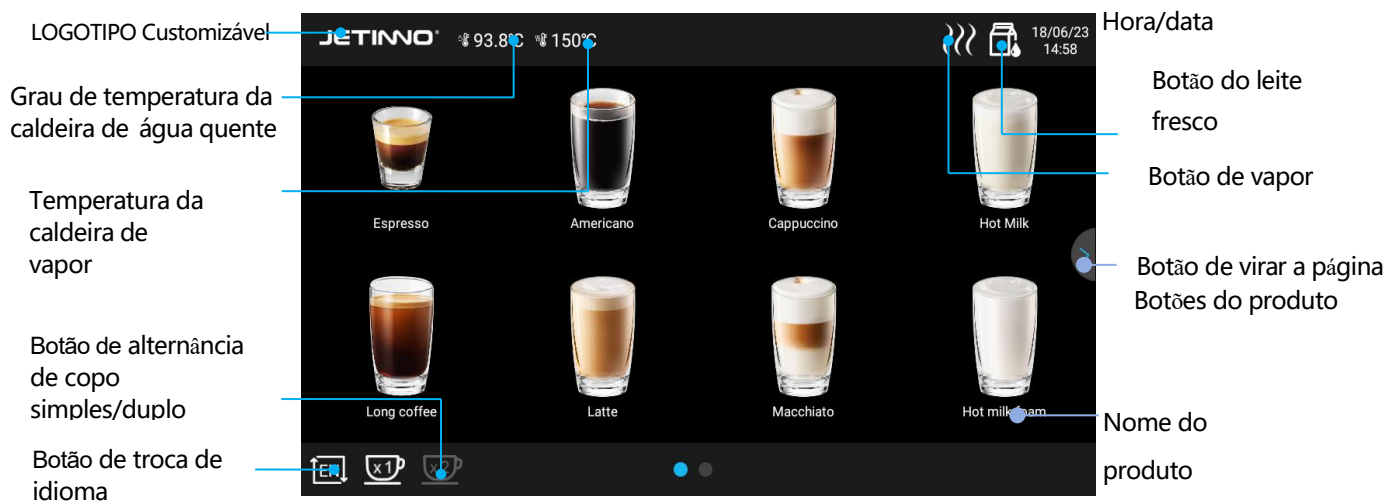
① reservatório do café ② bico das bebidas ③ tanque de água ④ display ⑤ bandeja respingos

Máquina de café (atrás)



- ① Chave comutadora para entrada de água ② chave liga-desliga ③ conector do cabo de força
 ④ interface MDB ⑤ dissipação de calor da máquina, ⑥ conector de entrada direta de água potável, ⑦ tubo de drenagem de água residual da bandeja de água.

Interface do produto



4.1.2 Parâmetros técnicos





| JL08 | | | JL29 | | |
|------------------|--|--------------------------------|------------------|--|--------------------------------|
| Bebidas | O tamanho da porção diária recomendada | Capacidade de xícaras por hora | bebida | O tamanho da porção diária recomendada | Capacidade de xícaras por hora |
| Espresso | 30 | 90 | Espresso | 100 | 90 |
| Americano | 30 | 65 | Americano | 100 | 65 |
| Café Longo | 30 | 65 | Café longo | 100 | 65 |
| Água quente | 30 | 120 | Água quente | 100 | 120 |
| JL09 | | | JL30 | | |
| Bebidas | O tamanho da porção diária recomendada | Capacidade de xícaras por hora | bebida | O tamanho da porção diária recomendada | Capacidade de xícaras por hora |
| Espresso | 30 | 90 | Espresso | 100 | 90 |
| Americano | 30 | 65 | Americano | 100 | 65 |
| Café longo | 30 | 65 | Café longo | 100 | 65 |
| Café c/ leite | / | / | Café c/ leite | 100 | 90 |
| Água quente | 30 | 120 | Água quente | 100 | 120 |
| JL10 | | | JL31A | | |
| Bebidas | O tamanho da porção diária recomendada | Capacidade de xícaras por hora | Bebidas | O tamanho da porção diária recomendada | Capacidade de xícaras por hora |
| Italiano | 30 | 90 | Italiano | 100 | 90 |
| Estilo americano | 30 | 65 | Estilo americano | 100 | 65 |
| Café longo | 30 | 65 | Café longo | 100 | 65 |
| Café c/ leite | 30 | 60 | Café c/leite | 100 | 90 |
| Água quente | 30 | 120 | Água quente | 100 | 120 |
| JL15 | | | JL31B | | |
| Bebidas | O tamanho da porção diária recomendada | Capacidade de xícaras por hora | Bebidas | O tamanho da porção diária recomendada | Capacidade de xícaras por hora |
| Italiano | 60 | 90 | Italiano | 100 | 90 |
| Estilo americano | 30 | 65 | Estilo americano | 100 | 65 |
| Café longo | 60 | 65 | Café longo | 100 | 65 |
| Café c/ leite | 60 | 65 | Café c/leite | 100 | 90 |
| Água quente | 60 | 120 | Água quente | 100 | 120 |

4.1.3




4.1.4 Acessórios




Acessórios aleatórios

As cafeteiras totalmente automáticas vêm com os seguintes acessórios quando fornecidos:

| Representação gráfica | Nome do item | Especificações funcionais | Parâmetros do produto |
|---|---|---|----------------------------------|
|  | Manual de instruções | Referência para uso em máquinas de café | 210mmx291mm |
|  | Cafeteira, pacote de materiais de consumo (selos, peneiras, etc.) | Para reposição quando necessária da máquina de café | Regular |
|  | Chave de ajuste do moinho do café | Uma ferramenta para ajustar a granulometria do café | Rotina |
|  | Cabo de alimentação | Cabo de força para instalação | 3 (três) pinos de 10 A com terra |

Acessórios opcionais

| Representação gráfica | Nome do item | Especificações funcionais | Parâmetros do produto |
|---|--|--------------------------------|---|
|  | Geladeira de leite frio | Para refrigeração e uso fresco | 220 (L) x400(A)x403(P)mm/ 220 (L) x430(A)x403(P)mm, capacidade 9L |
|  | Reservatório para leite fresco | Recipiente para leite fresco | Próprio para produtos alimentícios, Cap.5L |
|  | Gabinete inferior (pode ser personalizado) | Gabinete de suporte | Pode ser personalizado |


| | | | |
|---|---|---|---|
|  | Pastilhas de limpeza do sistema de café | Para limpar a câmara de infusão do café | Pastilhas de 2g, 100 pastilhas/lata, 12 latas/caixa |
|  | Pastilhas de limpeza do sistema de leite da cafeteira | Para limpar o sistema de leite | Pastilhas de 4g, 120 pastilhas/embalagem, 12 embalagens/caixa |
|  | Mangueira de silicone | Para instalação água na máquina de café | Diâmetro interno 12, diâmetro externo 21 |

4.2 Verifique antes de ligar

Verifique se os seguintes pré-requisitos foram atendidos antes de ligar a máquina de café.

- A válvula principal de água foi aberta ou o tanque foi enchido com água.
- A saída de água residual está ajustada corretamente/ a bandeja de água está posicionada corretamente.
- As caixas de feijão estão cheias.
- Caixa de borras de café esvaziada e devidamente inserida.
- O cabo de alimentação está conectado à fonte de alimentação.

4.3 Adicionar e conectar

 Deve-se tomar cuidado especial ao reabastecer, pois a quantidade máxima de enchimento não deve fazer com que a tampa do contêiner entre em contato com o conteúdo.

4.3.1 Conexão da fonte de água



NOTA

A qualidade da água afeta a saúde humana! As fontes de água devem atender aos padrões sanitários para água potável

- Preste atenção às condições sanitárias dos encanamentos de água.
- Lave as partes relevantes.
- A fonte de água à qual a máquina está conectada deve ser fácil de operar.
- Aperte a junta para água potável direta para evitar vazamento de água.

A. Fonte de água externa



No círculo vermelho da figura acima, retire a tampa, retire o conector de dentro da máquina, gire no sentido horário para instalar o conector da válvula de entrada e insira o tubo de entrada de água no conector.

Interface direta com a água potável



NOTA

Uma bomba funcionando sem água pode danificar a máquina.

Certifique-se de que a válvula principal de água esteja aberta antes de ligá-la.



Ao parar, certifique-se de que a válvula principal de água esteja **fechada**.

B. Fonte interna de água



Abra a tampa do tanque, levante o tanque para cima, encha o tanque com água limpa e coloque o tanque de volta na máquina. O nível de água do tanque é detectado, e a interface de falta de água é exibida.

C. água em galão



Abra o botão de troca entre a água engarrafada e o tanque embutido -> A seta aponta para a água engarrafada, retire o tubo branco da máquina e insira o tubo na interface até que ele seja inserido na parte inferior. Coloque a outra extremidade no galão de água.

4.3.2 Conexão do tubo de resíduos



A função de drenagem fora da bandeja de água precisa conectar o tubo de água residual, retirar o tubo de água, inseri-lo na interface na parte inferior da máquina e travar o anel fixo.

4.3.3 Conecte o refrigerador

Insira uma extremidade do tubo de leite na porta do lado esquerdo do refrigerador, endireite o tubo de leite e mova o refrigerador até o gabinete da cafeteira.

4.3.4 Conecte a fonte de alimentação ao refrigerador

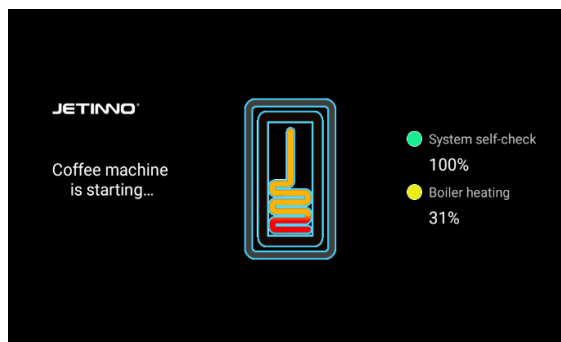
Insira o cabo de alimentação do refrigerador, cabeça fêmea, no soquete da máquina; Insira a outra extremidade do cabo de alimentação no soquete da fonte de alimentação; Pressione o interruptor de alimentação do refrigerador.

4.4 Ligue o refrigerador

4.4.1 Cafeteira

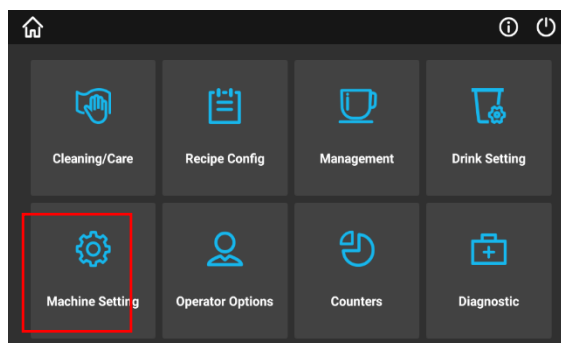
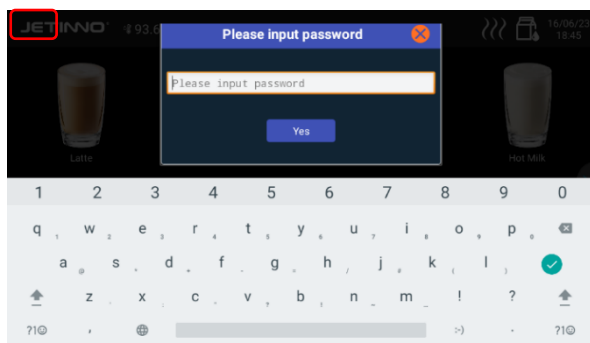
► Insira o cabo de alimentação da máquina, cabeça fêmea, no soquete da máquina; insira a outra extremidade do cabo de alimentação no soquete da fonte de alimentação;

Verifique a conexão de energia da máquina e ligue o interruptor de energia.

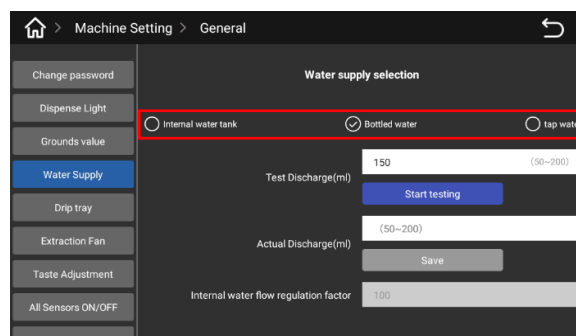
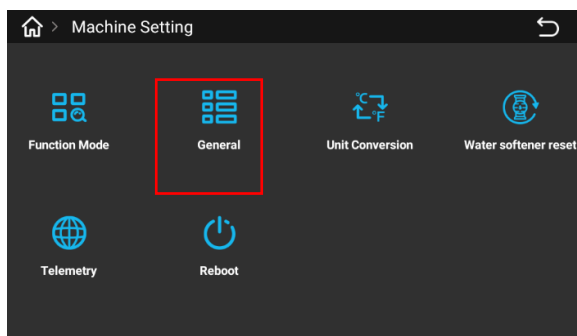


A máquina inicia, exibe a interface principal e inicia o aquecimento. Quando a temperatura desejada for atingida, a máquina estará pronta.

4.4.2 Método de confirmação da fonte de água



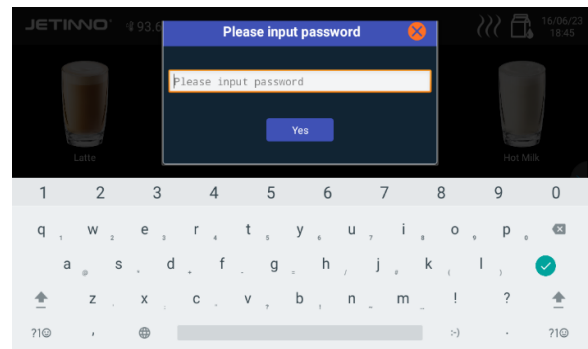
Pressione e mantenha pressionado o canto superior esquerdo da tela, digite sua senha (Tester test9527) na caixa de diálogo exibida e clique em "OK". Selecione "Machine Settings" (Configurações da máquina) e clique.



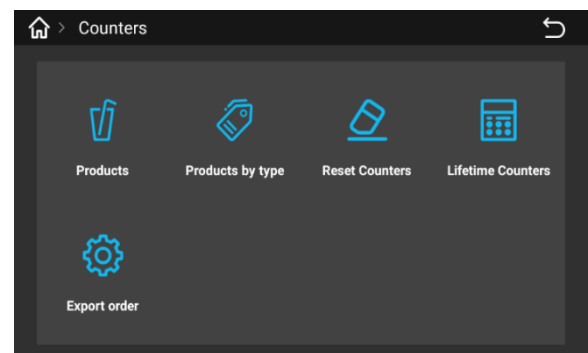
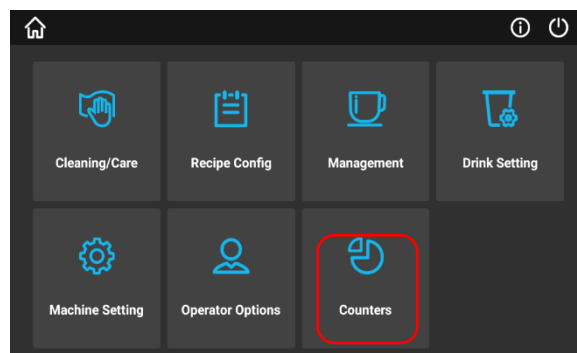
Na interface que aparece, clique em "General -> Water Supply" (Geral -> Abastecimento de água) e selecione o método correto de abastecimento de água (correspondente à maneira como você realmente conecta a fonte de água).

Pegue o copo de medição vazio e coloque-o sob a boca de saída, clique em "Start test" (Iniciar teste) quando a água terminar, leia o valor no copo de medição e clique em "Save" (Salvar) no lugar de "Input real material discharge (ml)" (Entrada de descarga de material real (ml)).

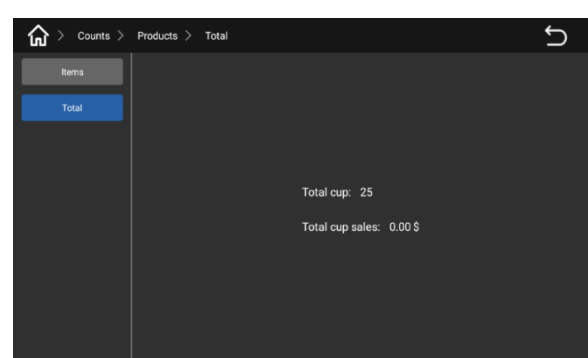
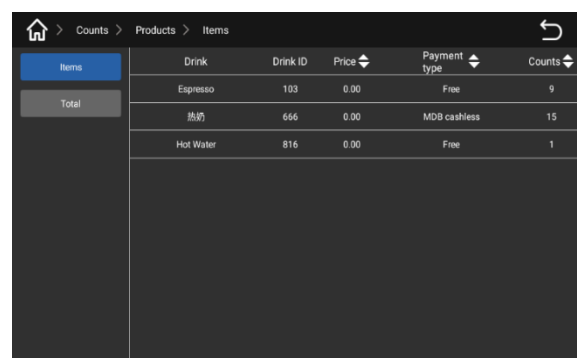
4.4.3 Contagem



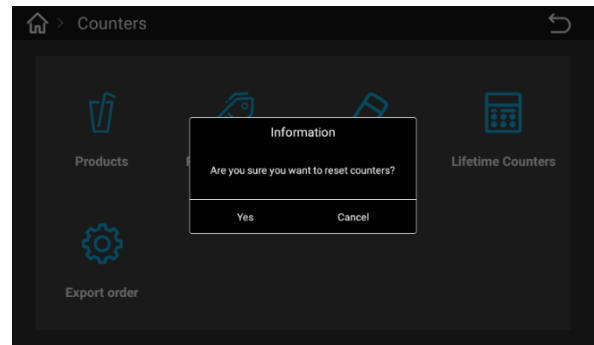
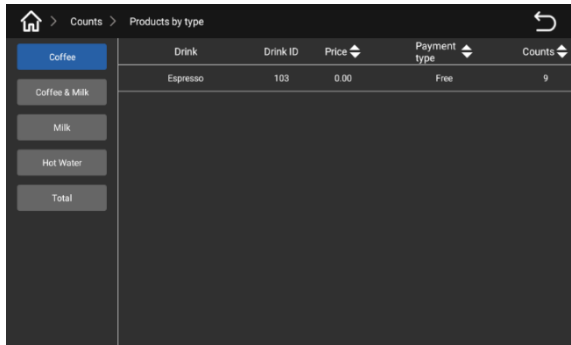
Pressione e segure, no canto superior esquerdo da tela, digite a senha (administrador: jn9527, pessoal de operação e manutenção: 9527) na caixa de diálogo pop-up e clique em "OK".



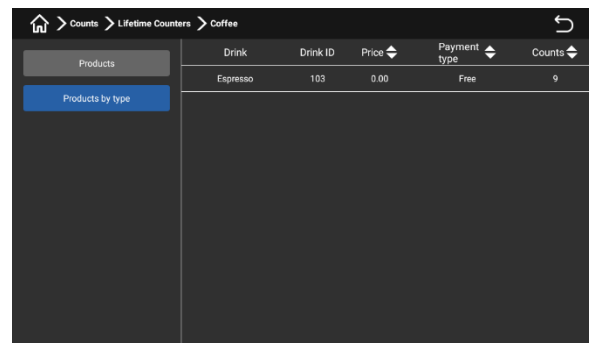
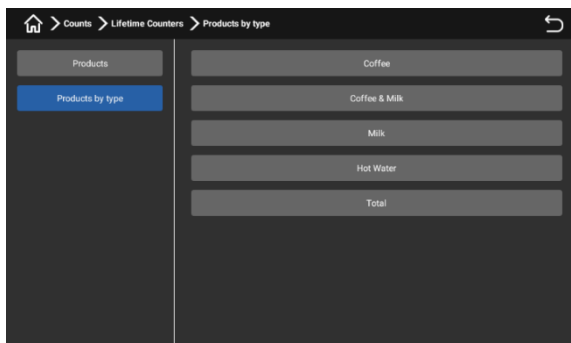
Entre no plano de fundo da máquina, clique em "counter" (contador), e a caixa de diálogo pop-up apresenta as funções de contagem de bebidas, contagem por tipo de bebida, reinicialização do contador, contador de vida útil e exportação de pedidos.



Clique em "Drinks", [item] Interface do modo de contagem [All] Interface do modo de contagem

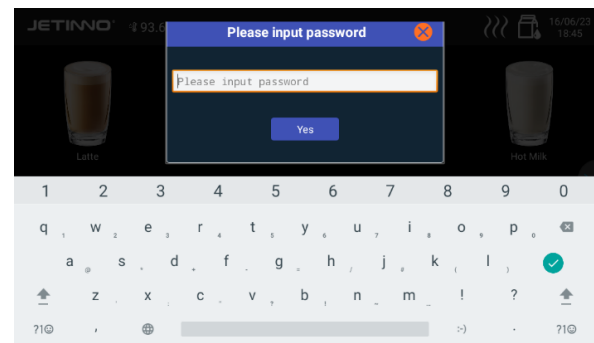


Interface de contagem por tipo de bebida, digite reset na tela do contador

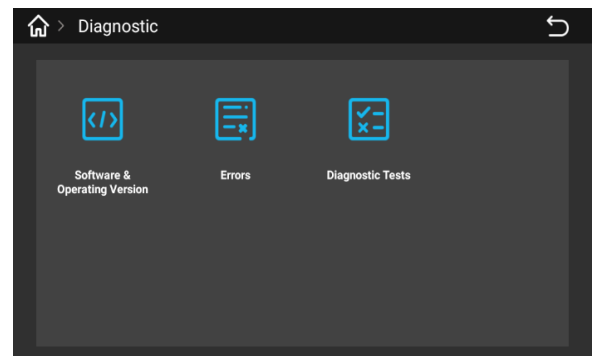
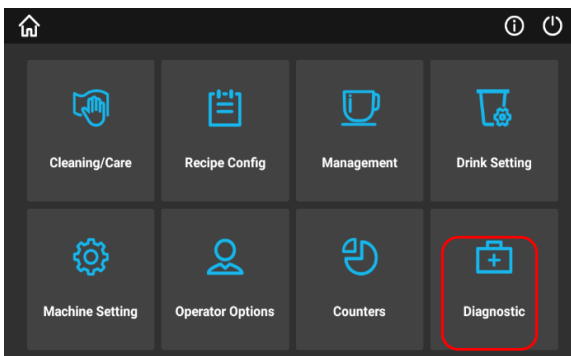


Life Counter Contagens por interface de tipo de bebida

4.4.4 Diagnóstico

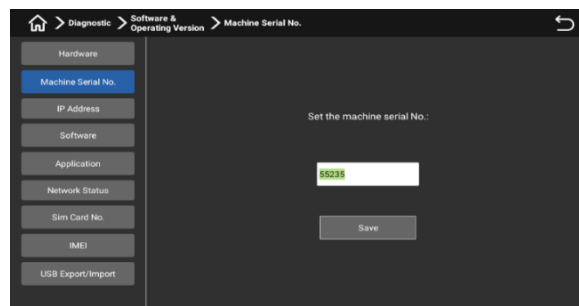


Pressione e mantenha pressionado o canto superior esquerdo da tela, digite sua senha (Tester: test9527) na caixa de diálogo exibida e clique em "OK".

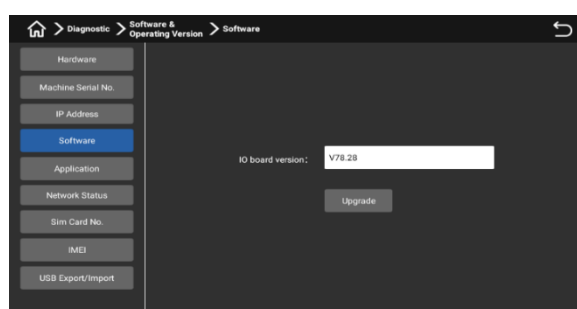


Entre na interface de gerenciamento em segundo plano e clique em "Diagnosis" (Diagnóstico), as funções

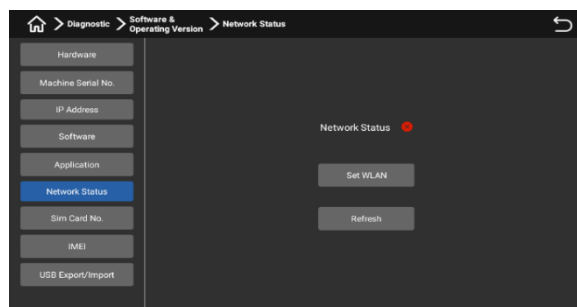
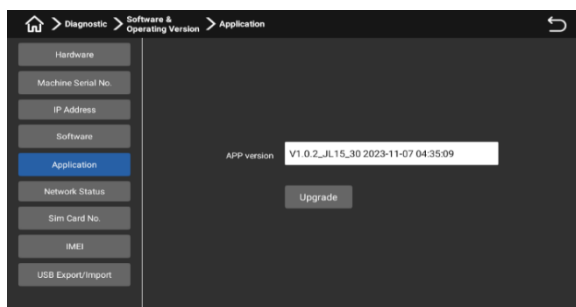
incluem "software e versão operacional, falha, teste de diagnóstico".



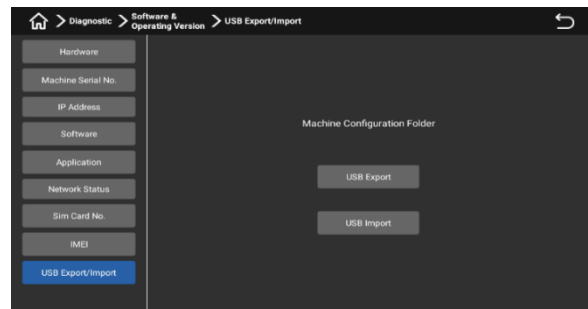
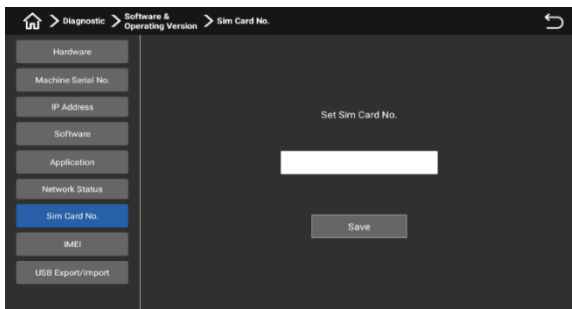
Software e versão operacional - Hardware: os usuários verificam a versão do hardware da máquina aqui; Software e versão operacional - Número da máquina: O usuário pode definir o número da máquina aqui.



Software e versão operacional - Endereço IP: Os usuários podem ativar/desativar o modo off-line e definir o endereço IP aqui; Software e versão de operação - Software: Os usuários podem verificar e atualizar a versão do firmware da placa de IO aqui.



Versões operacionais e de software - Aplicativos: Os usuários podem verificar e atualizar as versões dos aplicativos aqui; Software e versão operacional - Status da rede: Os usuários podem verificar e configurar redes aqui.

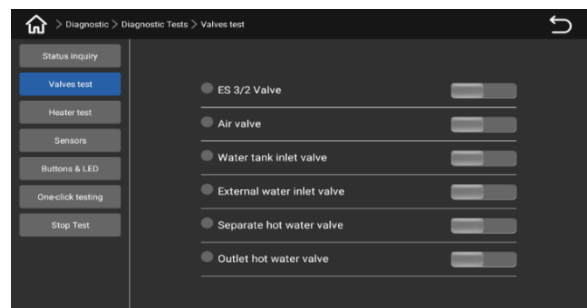
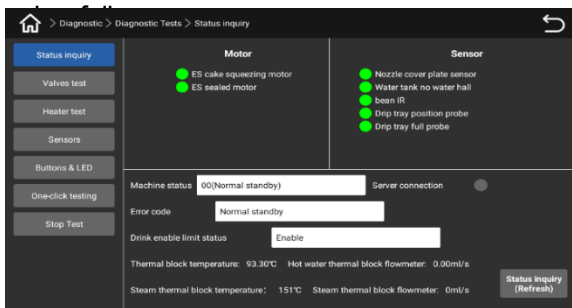


Software e versão operacional -SIM Card Number (Número do cartão SIM): Os usuários podem definir o número do cartão SIM aqui (é necessário suporte de hardware); Software e versão operacional -IMEI: Os usuários podem definir seu IMEI aqui (é necessário suporte de hardware); Software e versão operacional -USB Export/Import: Os usuários podem exportar/importar as configurações da máquina via USB para análise ou atualização de aplicativos.

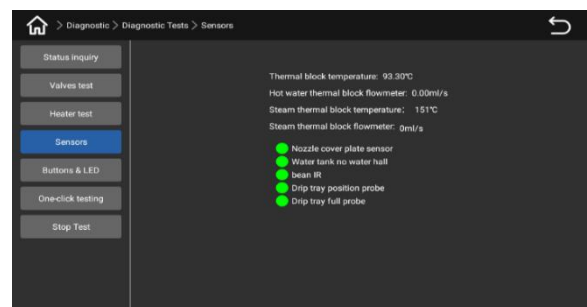
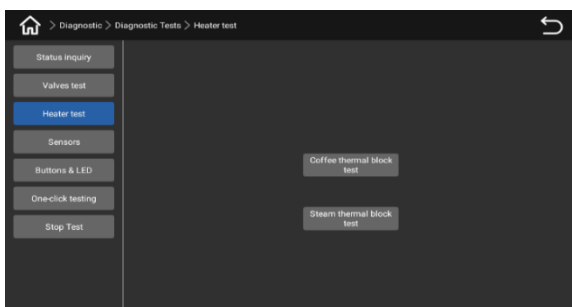
| | Date/Time | Error code | Error |
|-------------------------|----------------|------------|---|
| Reset last errors list | 06-16 18:50:11 | 5800 | Drip tray is not in place |
| Total errors list | 06-16 20:37:19 | 7100 | Water shortage in hot water thermal block |
| Reset total errors list | 06-16 20:37:15 | 5C00 | Hot water thermal block flow rate is low |
| Reset machine | 06-16 20:35:49 | 5C00 | Hot water thermal block flow rate is low |
| | 06-17 12:41:49 | Z0005 | Nozzle cover plate not closed |

| | Date/Time | Error code | Error |
|-------------------------|---------------------|------------|---|
| Reset last errors list | 2023-06-16 15:28:05 | A100 | Steam thermal block flowmeter is abnormal |
| Total errors list | 2023-06-16 18:50:11 | 5800 | Drip tray is not in place |
| Reset total errors list | 2023-06-16 16:25:40 | 5800 | Drip tray is not in place |
| Reset machine | 2023-06-16 16:24:39 | 5800 | Drip tray is not in place |
| | 2023-06-16 16:23:41 | 5800 | Drip tray is not in place |
| | 2023-06-16 16:22:51 | 5800 | Drip tray is not in place |
| | 2023-06-16 16:21:53 | 5800 | Drip tray is not in place |
| | 2023-06-16 16:21:03 | 5800 | Drip tray is not in place |
| | 2023-06-16 16:20:33 | 5800 | Drip tray is not in place |
| | 2023-06-16 16:19:51 | 5800 | Drip tray is not in place |

Faults - Current faults list (Falhas - Lista de falhas atuais): Os usuários podem consultar as falhas atuais; Fault - Total fault list (Falha - Lista total de falhas): os usuários podem consultar todas as informações

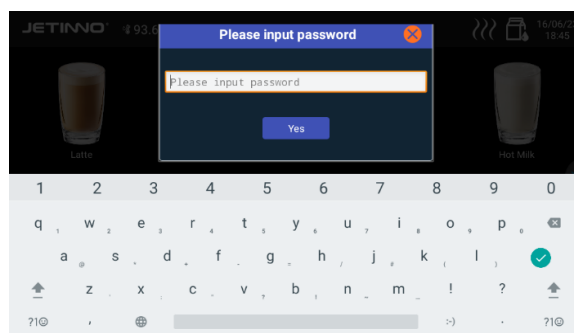
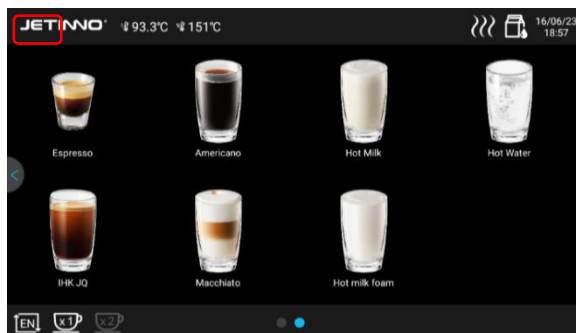


Teste de diagnóstico - Consulta de status: Os usuários podem verificar o status de todas as partes da máquina aqui; Teste de diagnóstico - Teste de válvula: Aqui o usuário pode testar todas as válvulas dentro da máquina.

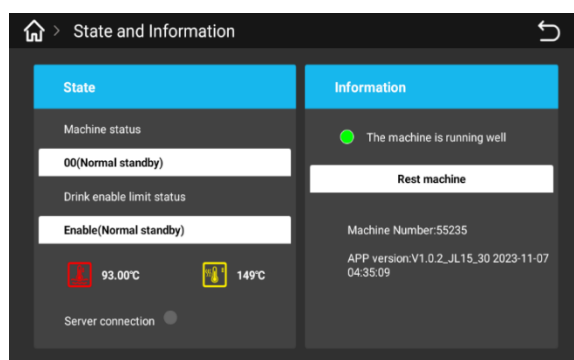
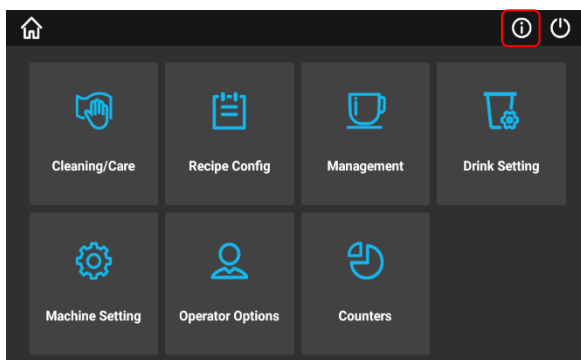


Teste de diagnóstico - Teste do aquecedor: Os usuários podem testar todas as caldeiras da máquina aqui; Teste de diagnóstico - Sensor: O usuário pode testar todos os sensores dentro da máquina aqui.

4.4.5 Status da máquina



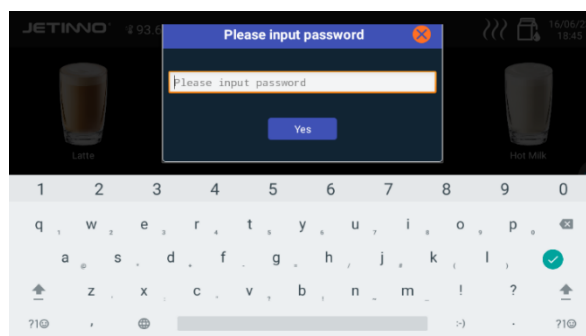
Pressione e mantenha pressionado o canto superior esquerdo da tela, digite a senha (Administrador: jn9527) na caixa de diálogo exibida e clique em "OK" para entrar no plano de fundo da máquina.



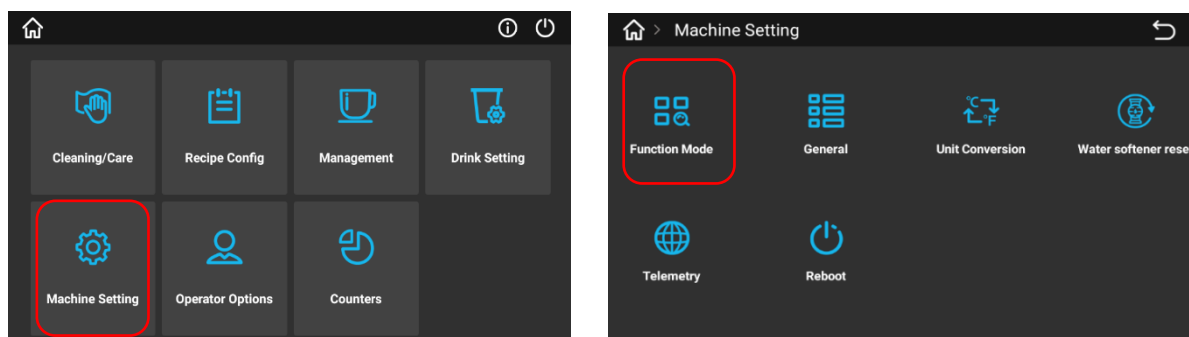
Clique no ícone para entrar em "Status Details" (Detalhes do status), pressione o prompt na máquina e prossiga com o processamento; clique no botão "machine reset" (redefinição da máquina) e a máquina será automaticamente redetectada.

5 Primeira execução

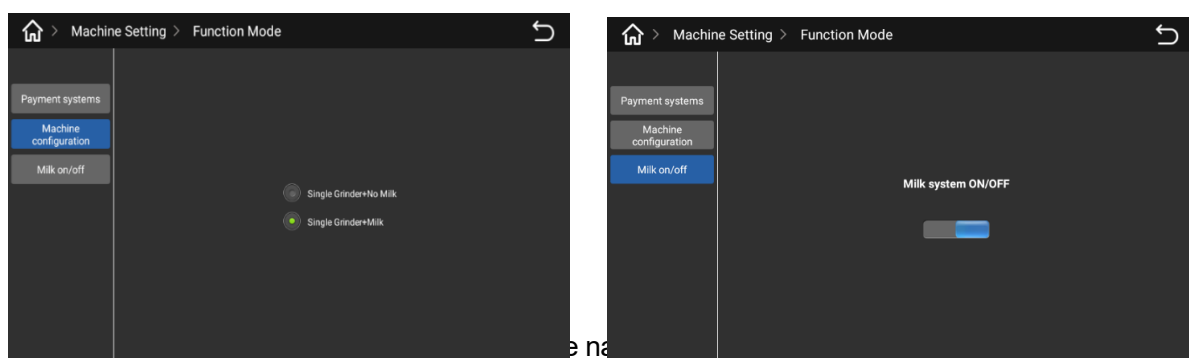
5.1 Definir a configuração da máquina - número do modelo



Pressione e segure, no canto superior esquerdo da tela, digite a senha (Administrador: jn9527, Pessoal de operação e manutenção: 9527) na caixa de diálogo exibida e clique em "OK".



Selecione [Machine Set -- up] - Na interface que aparece, clique em [Function Mode].

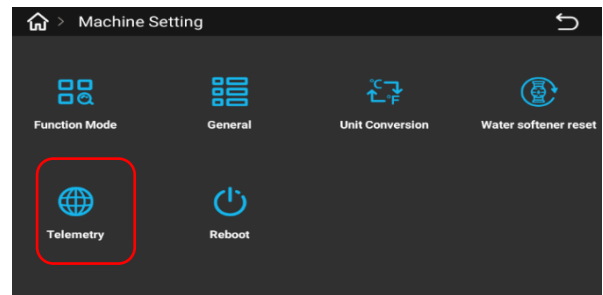
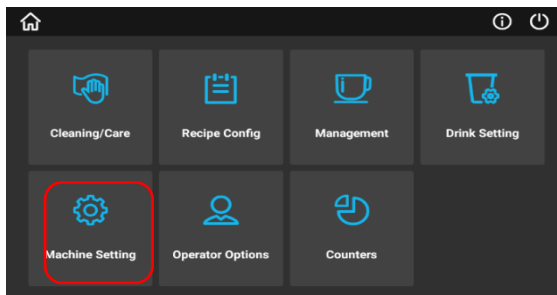


clique em "fresh milk function on/off" (função de leite fresco ligada/desligada) para abrir o botão na interface pop-up.

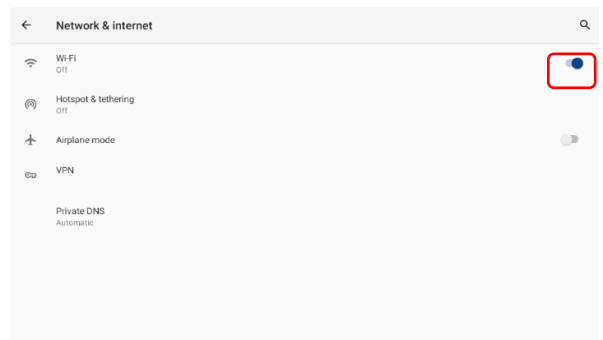
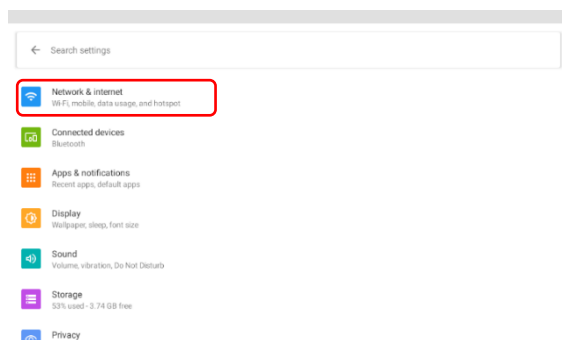
5.2 Conectar-se à Internet



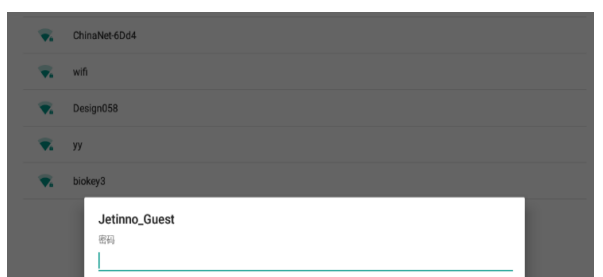
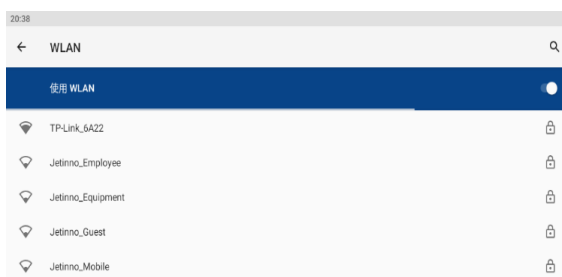
Dentro da máquina, retire o receptor de sinal. Abra o plugue de cola sob a tela, insira o receptor de sinal na porta USB à direita, e a máquina será reiniciada automaticamente. Quando a máquina for reiniciada, mantenha pressionado o canto superior esquerdo da tela, digite a senha: jn9527 na caixa de diálogo pop-up e clique em "OK".



Digite o plano de fundo da máquina, clique em "Machine Settings" (Configurações da máquina), selecione [Remote detection] (Detecção remota) na interface pop-up e clique no ícone de "Remote detection" (Detecção remota).



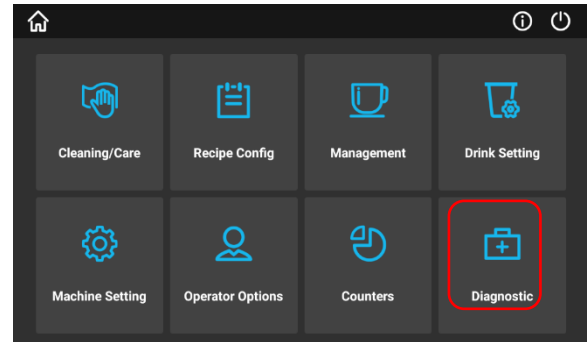
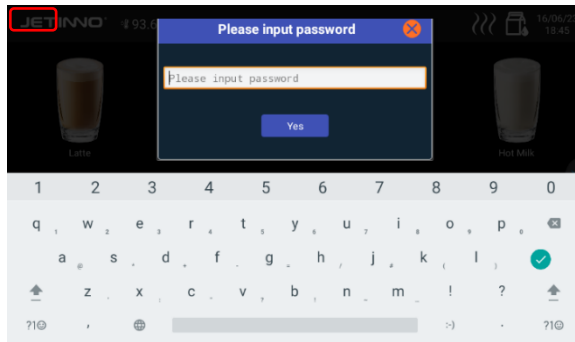
Clique em "Network and Internet" (Rede e Internet), selecione "WLAN" na interface pop-up, ligue o interruptor e a máquina procurará automaticamente por WIFI.



Clique no nome do WIFI ao qual deseja se conectar, digite sua senha na caixa de diálogo pop-up e toque em "Connect" (Conectar).

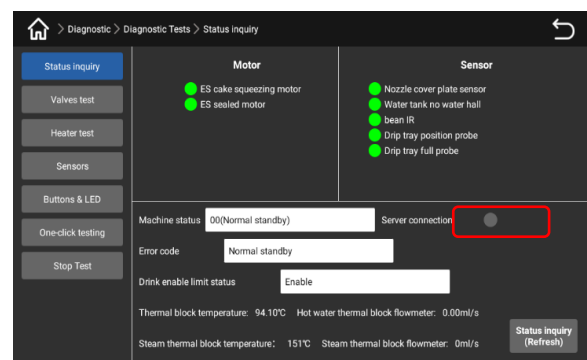
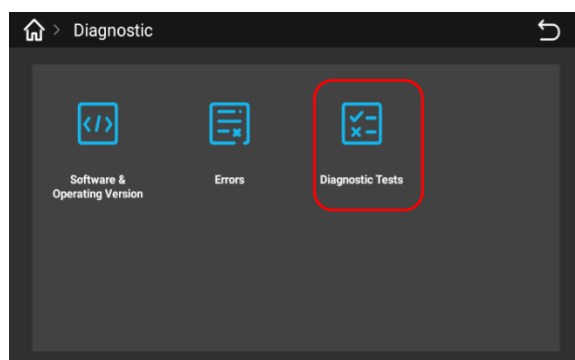
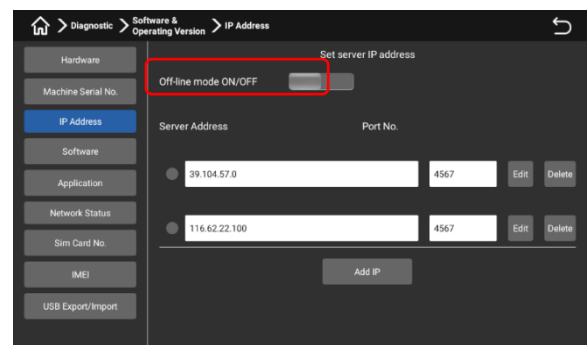
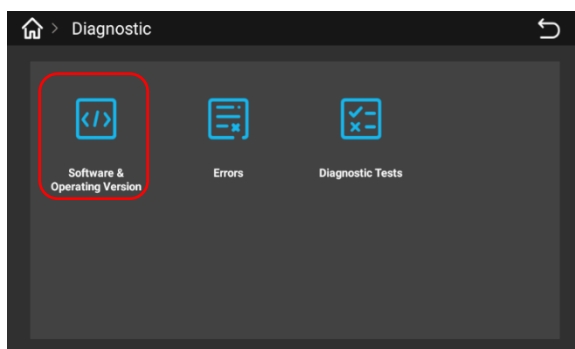
Observação: Ao usar uma única máquina, não é necessário se conectar à rede, você pode ignorar esta etapa.

5.3 Conectar-se ao servidor



Pressione e segure, no canto superior esquerdo da tela, digite a senha (Tester: test9527) e clique em "OK". Vá para a tela de administração em segundo plano e clique em "Diagnose".

Clique em "Software and Operating Version" -> "IP Address" para desativar o modo off-line. Clique no botão Voltar no canto superior direito da tela para retornar à interface de nível superior.



Clique em "Diagnostic Test" (Teste de diagnóstico) -> "Status Query" (Consulta de status) para visualizar: ● Configuração da conexão de serviço; Status da conexão de serviço, indicando conexão bem-sucedida com o servidor; Status da conexão de serviço: ● falha na conexão com o servidor;

Se o servidor não conseguir se conectar, entre em contato com a operadora ou o agente local para verificar se o servidor está registrado.

Observação: Se você usar uma única máquina, não precisará se conectar ao servidor. Você pode pular essa etapa.

5.4 Preencher a caixa de material



- 1) Use uma máscara e luvas descartáveis;
- 2) Remova a tampa da caixa de café em grão e adicione os grãos de café; depois de adicionar os grãos de café, coloque a tampa na caixa de café em grão;



AVISO

O disco giratório do moedor pode causar ferimentos.

Não coloque a mão no compartimento de grãos de café enquanto a cafeteira estiver ligada.



NOTA

A adição de objetos estranhos pode causar entupimento do moedor ou danificar o equipamento de moagem!

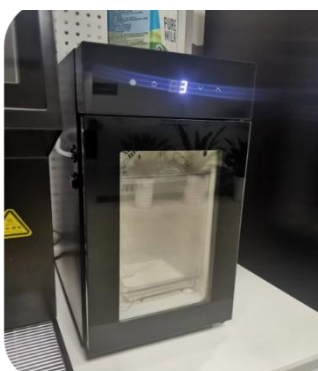
Não carregue outros itens que não sejam grãos de café no compartimento de grãos de café.

5.5 Encha a caixa de leite na geladeira com leite

É importante:

Tubos de leite contaminados podem ser um risco para a saúde. Ele deve ser limpo após a instalação, o comissionamento ou o novo funcionamento. Siga o procedimento de limpeza orientado pela tela do visor antes da saída inicial da bebida.

Insira a chave da porta do refrigerador e gire-a no sentido horário para abrir a porta do refrigerador;



Remova a caixa de leite, despeje o leite na caixa, coloque a caixa na geladeira e feche a porta da geladeira;

Determine se o termostato está entre 3 e 5 graus e ajuste as configurações do termostato de acordo; encha o jarro de leite com leite pré-resfriado, se necessário, e, por fim, feche a porta do freezer.

Se não houver leite fresco, pule essa etapa.

5.6 Depuração e calibração

Calibração do moedor



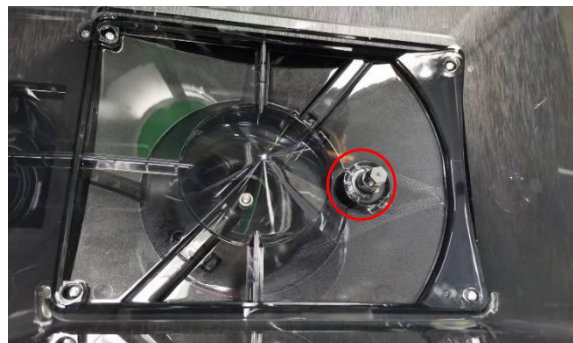
NOTA

Antes de ajustar o moedor, prepare a balança eletrônica (de precisão)!

Ajuste da espessura do moedor

Primeira calibração Grãos de café vazios (esvazie os resíduos do moedor antes de ajustar o moedor)

5.6.1 Método de ajuste de espessura do moedor



1、 Abra a caixa de grãos de café e encontre o botão de ajuste da granulometria do moedor.



2、 Levante o café da boca até a posição mais alta e puxe a bandeja de água para fora para remover a bandeja de água.



3、 Retire a ferramenta de ajuste da espessura do pó de moagem do moedor de café (chave de ajuste do moedor), insira a ferramenta no botão de ajuste, pressione até o final para girar. Na ausência de grãos, primeiro gire o botão no sentido anti-horário até a posição de ajuste do disco (não pode ser torcido sob torque normal até), depois gire o botão no sentido horário entre 5 e 6, como uma posição de espessura de referência (a espessura do 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 para ajustar a espessura, no sentido anti-horário é para ajustar a espessura).

5.6.2 Regulagem da temperatura do leite quente e da espuma



Pressione e segure as travas em ambos os lados da boca de saída e remova a boca de saída para que você possa ver o botão de ajuste. Gire-o manualmente no sentido horário e a temperatura do leite quente e da espuma aumentará, e gire-o no sentido anti-horário para diminuir. Recomenda-se fazer o ajuste fino e não ajustar muito a quantidade.

5.6.3 Calibração (Importante)

Calibração é onde você informa ao software através do peso específico e pelas características físicas do pó, o grau de torrefação dos grãos de café, etc. As balanças eletrônicas e os copos precisam ser preparados antes da calibração. (tara)

É importante:

A ausência de calibração fará com que o pó da máquina fique anormal!

Antes da calibração, é necessário descarregar o material uma vez, encher o moedor, o tubo de leite se isso não for feito levará a uma calibração imprecisa.

Observação:

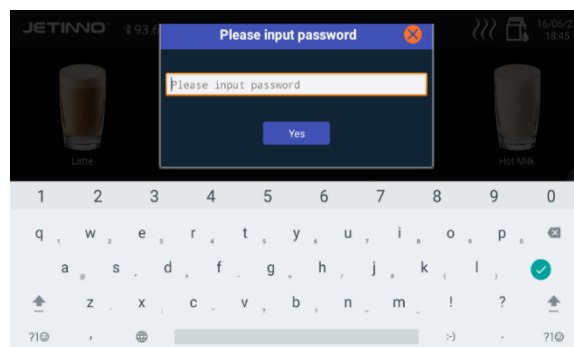
Como cada grão ou pó tem características físicas diferentes, é necessário recalibrar sempre a câmara, o moinho ou os grãos de café de fabricantes diferentes, e a quantidade de material na câmara ES deve ser maior que 1/3 do volume da câmara quando calibrado.

Etapas de calibração do moedor:

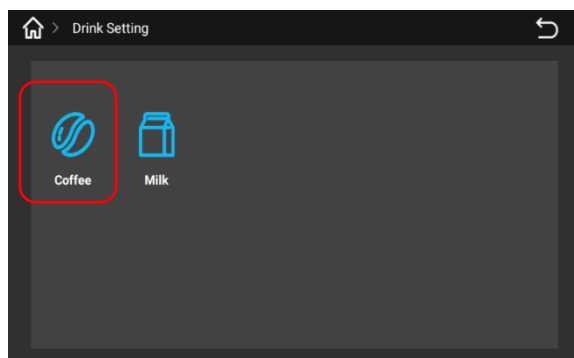
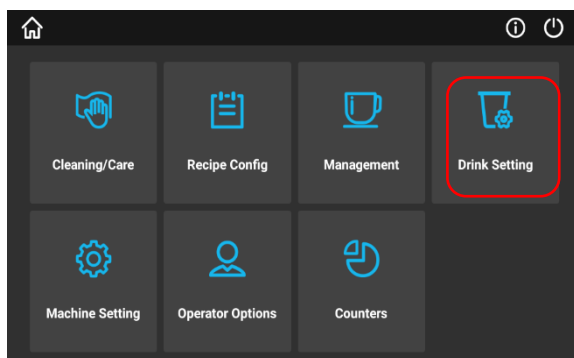


1、 Levante o bocal de café até a posição mais alta, puxe a bandeja de água para fora e remova a

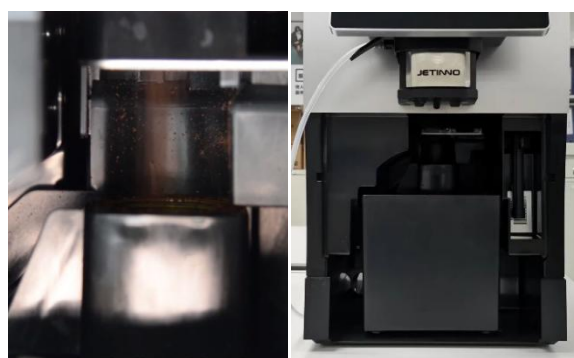
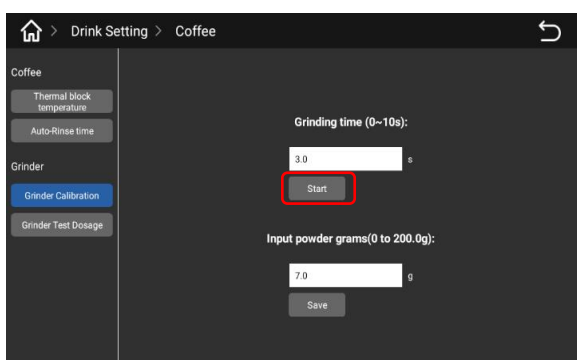
bandeja de água; remova a caixa de borra de café da bandeja de água e coloque-a dentro da máquina.



- 2、 Mantenha pressionado o canto superior esquerdo da tela, digite a senha (administrador: jn9527) na caixa de diálogo exibida e clique em "OK".



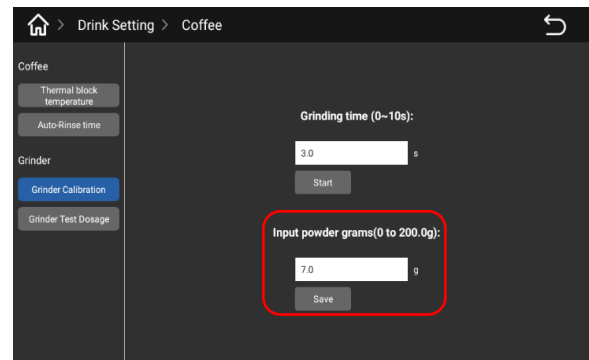
- 3、 Clique em "Drink setting"->"coffee".



- 4、 Clique na opção "Grinder Calibration" (Calibração do moedor), -> botão "Start" (Iniciar), o moedor começa a funcionar, o moedor sai da boca de pó, produzirá pó de café e, finalmente, cairá na caixa de borra de café.



5, retire a caixa de borra de café da máquina, coloque-a na balança eletrônica "zero/peel", coloque a caixa de borra de café "zero/peel" de volta na máquina e, em seguida, clique no botão "Start" (Iniciar) na tela. Aguarde o final do processo de moagem do moedor - o café moído é pesado.



6、 Retire a caixa de café moído e pese-a na balança eletrônica. Preencha o valor do peso no espaço abaixo de "Enter the amount of ground coffee (0 to 200.0g)" e clique em "Save".

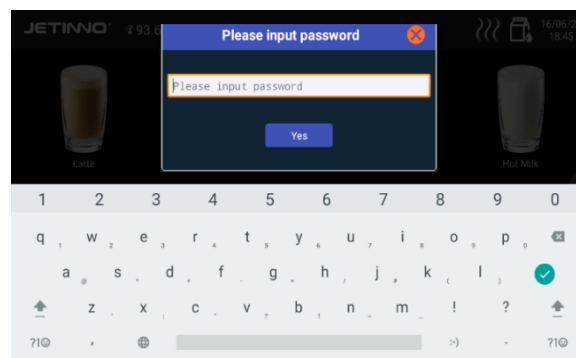
5.6.4 Calibração de leite fresco

Fontes de leite diferentes produzem concentrações diferentes, e o leite fresco precisa ser calibrado. A calibração deve garantir que a fonte de leite seja suficiente.

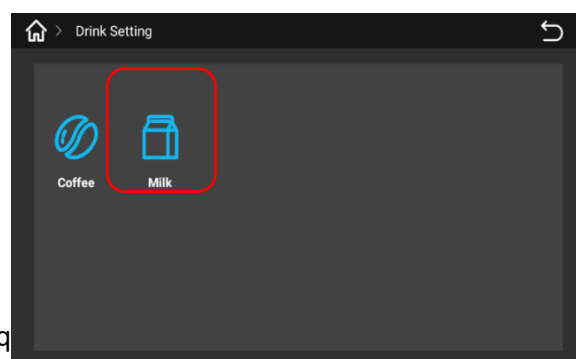
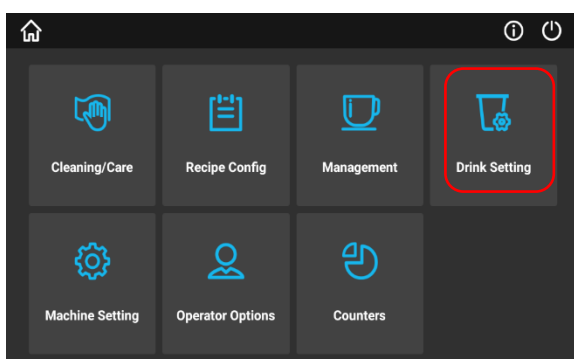
Etapas de calibração para leite fresco:



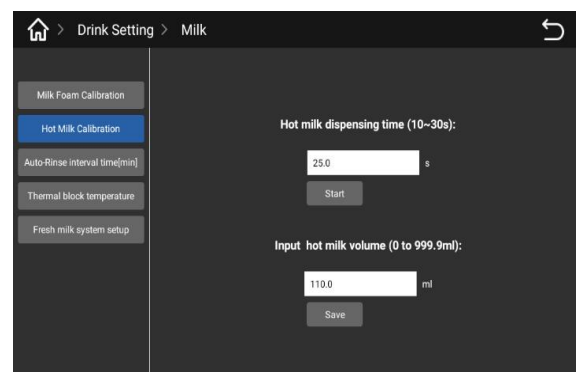
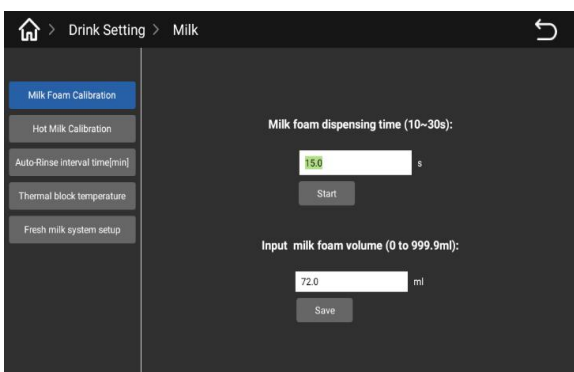
1、 Coloque o copo medidor vazio sob a boca de saída e mova a boca de saída para baixo até a posição mais baixa.



2, pressione e segure, no canto superior esquerdo da tela, digite a senha (administrador: jn9527) na caixa de diálogo pop-up e clique em "OK".



de bebidas) e selecione "Fresh Milk" (Leite fresco).

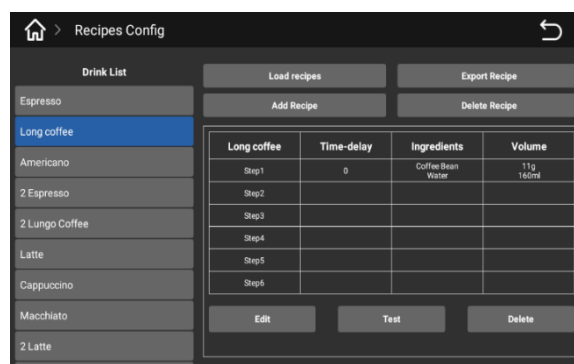
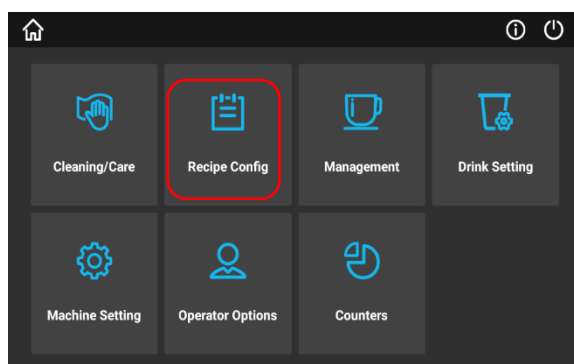


4. Clique na opção "Foam Calibration or Hot Milk Calibration" (Calibração de espuma ou calibração de leite quente) e -> clique no botão "Start" (Iniciar) para descartar a espuma ou o leite quente. Substitua por um copo de medição vazio e coloque-o sob a boca de saída; clique novamente no botão "Start" (Iniciar). Quando a espuma de leite ou o leite quente terminar, retire o copo medidor com a espuma de leite ou o leite quente, leia o valor da espuma de leite ou do leite quente no copo medidor com o nível

dos olhos, insira o valor lido no espaço em branco em [Input milk foam capacity] / [Input hot milk amount] e clique em "Save" (Salvar).

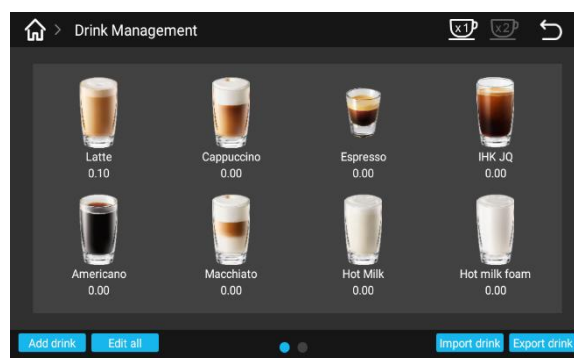
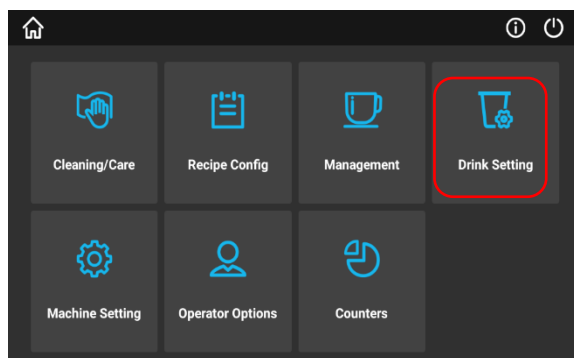
5.7 Teste e ajuste do produto

Clique em [Formula configuration] e a fórmula padrão de fábrica da máquina aparecerá na interface pop-up; selecione a bebida correspondente e a fórmula correspondente aparecerá. Clique em [Test] para testar a bebida diretamente; a interface de fórmula tem as funções de [Importar receita], [Exportar receita], [Adicionar receita], [Excluir receita], [Editar], [Testar] e [Excluir]. Entre na interface de fórmulas, selecione o produto, clique em [Edit], você pode ajustar a água do produto, a quantidade de alimentação, o leite quente e o tempo de descarga da espuma de leite (determine a quantidade de leite pelo período de tempo). Depois de modificar [salvar], você pode clicar diretamente em [Testar].

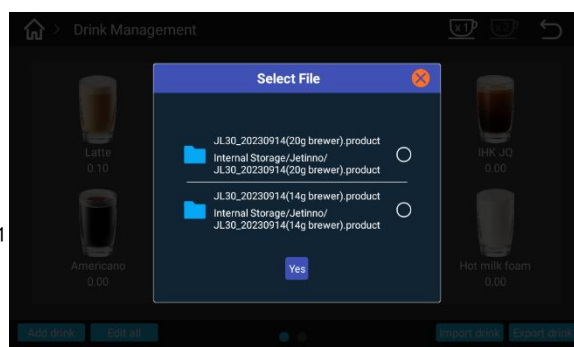
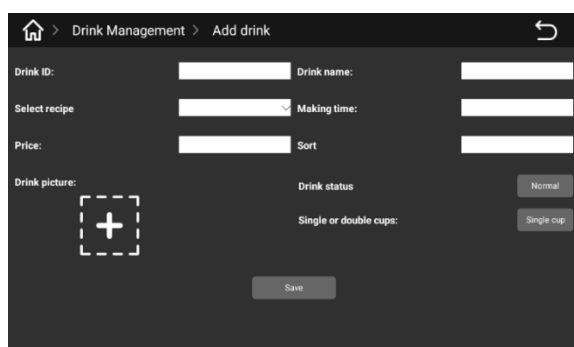


Interface de fórmula, selecione o produto. Após selecionar o produto, clique em [Edit] para ajustar a quantidade de água e material.

5.8 Gerenciamento de bebidas

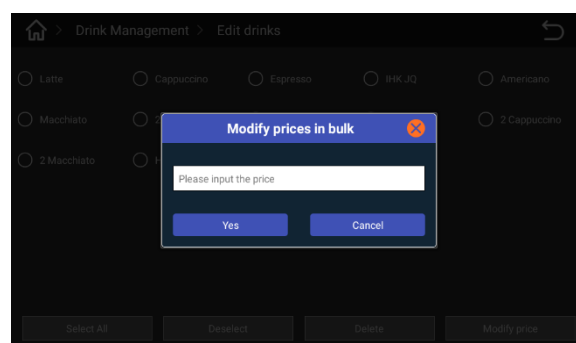
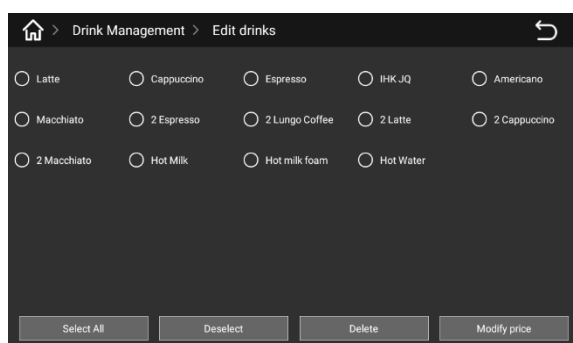


Entre no plano de fundo da máquina, clique em "Beverage management" (Gerenciamento de bebidas), entre na interface de gerenciamento de bebidas, você pode escolher copos simples/duplos de bebidas, adicionar produtos, operação em lote, importar produtos, exportar produtos.



Clique para adicionar uma bebida ou foto de produto e editar o produto: ID do produto (o ID inserido precisa ser consistente com o ID no servidor), nome do produto, receita do produto, tempo de produção, definição de preço, classificação, exibição normal, remoção, xícara única, xícara dupla, função de salvar;

Clique em Import drink (Importar bebida), selecione o arquivo correspondente na caixa de diálogo pop-up e clique em "OK"; a operação é exibida com êxito, indicando que a bebida foi importada; clique em Export drinks (Exportar bebidas), selecione todas as bebidas ou uma bebida na interface pop-up e clique em "OK". Observação: O arquivo de bebida exportado recebe o nome do momento. O arquivo de bebida exportado está localizado neste site, no Gerenciador de arquivos.

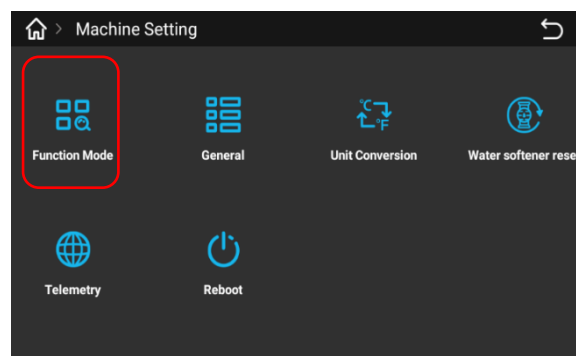
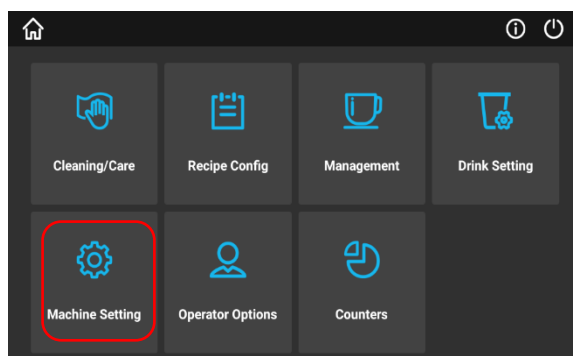


Clique em "Batch operation" (Operação em lote) para editar todos os produtos: você pode selecionar, reverter a seleção, excluir, **definir o preço**, selecionar um produto com um único clique. Clique em definir preço, digite o preço do produto na caixa de diálogo pop-up e clique em "OK" para confirmar.

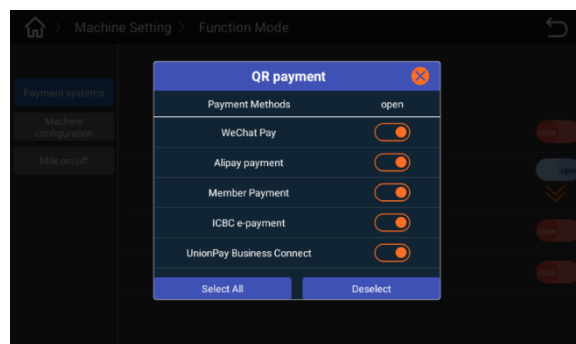
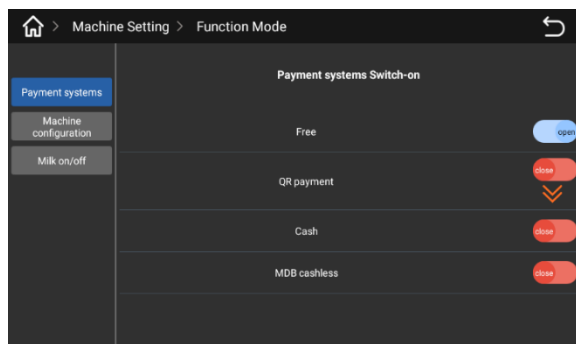
5.9 Definir o modo de venda



Interface de vendas em modo gratuito - sem preço do produto Interface de vendas em modo de



Entre no plano de fundo da máquina, clique em "Configurações da máquina", selecione [modo de função] na interface pop-up e clique no ícone do "modo de função".



Clique no botão "Payment System" (Sistema de pagamento) para definir o método de pagamento na interface pop-up; **【Grátis】** está ativado, o que significa que o modo gratuito está aberto, não é necessário pagamento; Sim, ao escanear o código para pagar, desligue o [gratuito], clique em [QR code], selecione o método de pagamento na caixa de diálogo pop-up (habilite o wechat Pay e o Alipay Pay). A chave MDB cash e MDB card está ativada, o que significa que o modo de pagamento está ativado. A máquina pode produzir produtos somente depois que o pagamento for bem-sucedido.

Interruptor do modo off-line: no modo gratuito, o modo off-line deve ser ativado; no modo de pagamento, o modo off-line deve ser desativado para garantir a rede normal. Consulte a seção 5.3 anterior para se conectar ao servidor.

5.10 Preparação de bebidas

Coloque o copo sob a boca e selecione uma bebida no visor;

Ajuste o sabor na tela sensível ao toque, há cinco níveis, e confirme;

No modo gratuito ou definido como 0, a máquina prepara bebidas diretamente, não aparece, escaneia a interface de pagamento por código; no modo de pagamento, a máquina exibirá vários métodos de pagamento (papel-moeda, moedas, pagamento com cartão de crédito);

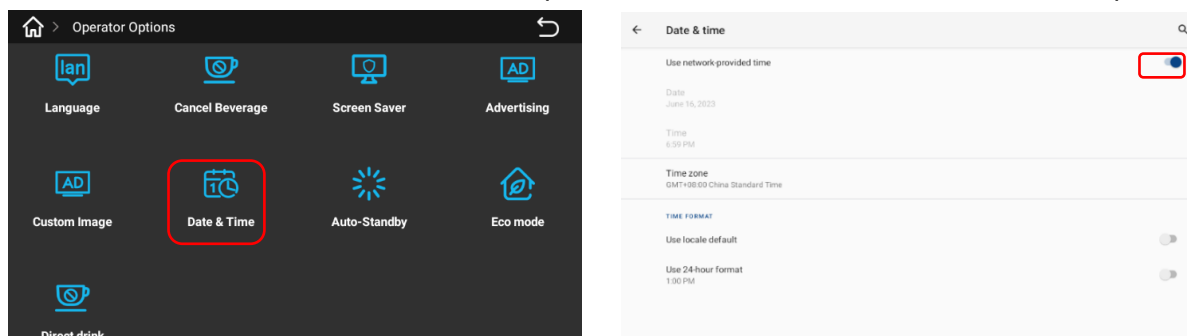
Depois que o pagamento for bem-sucedido, a máquina começará automaticamente a preparar bebidas;

Depois que a bebida terminar, a interface da tela sensível ao toque terá um lembrete de que a bebida terminou;



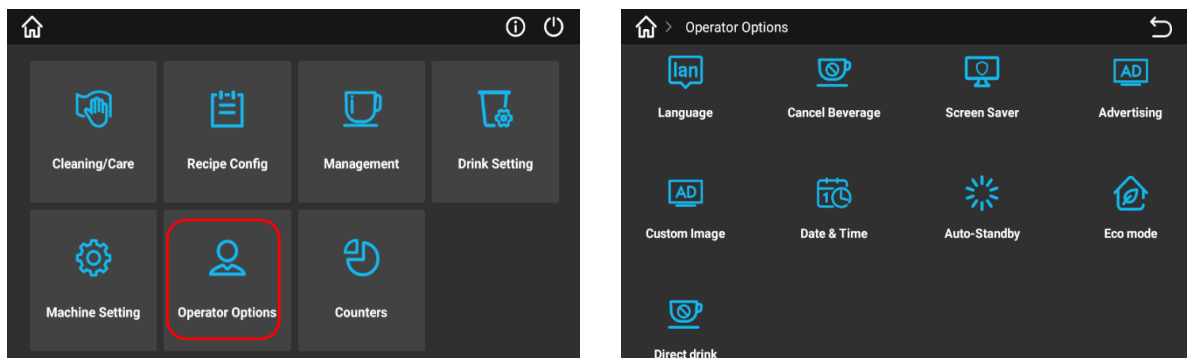
5.11 Definir a data/hora

Quando o usuário recebe a informação de que a máquina está conectada à rede, a hora do sistema da máquina é automaticamente atualizada para sincronizar com a hora local; quando uma única máquina é usada e não está conectada à rede, a hora do sistema não pode ser atualizada e sincronizada com a hora local, e a hora local precisa ser definida manualmente. O método específico

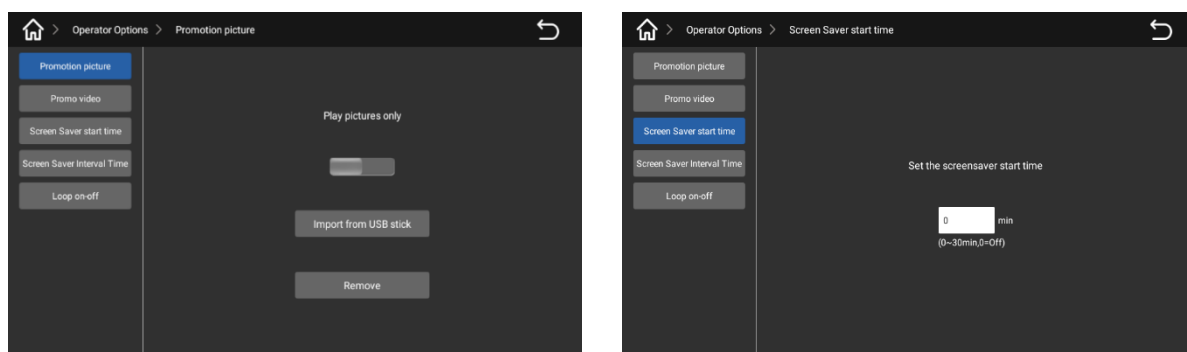


Entre no plano de fundo da máquina, clique em "Operator Options -> Date and time" (Opções do operador -> Data e hora) na interface pop-up, use a chave de horário fornecida pela rede para abrir, a hora do sistema será automaticamente atualizada e sincronizada com a hora local; Quando a máquina for usada em uma única máquina e a rede não estiver conectada, clique em "Use the time switch provided by the network" (Usar o interruptor de horário fornecido pela rede) para fechar e manualmente "Set date" (Definir data), "set time" (Definir hora) e "select time zone" (Selecionar fuso horário). Clique na tecla de atalho para retornar à interface principal do Android e clique no ícone "Coffee" para entrar no aplicativo novamente.

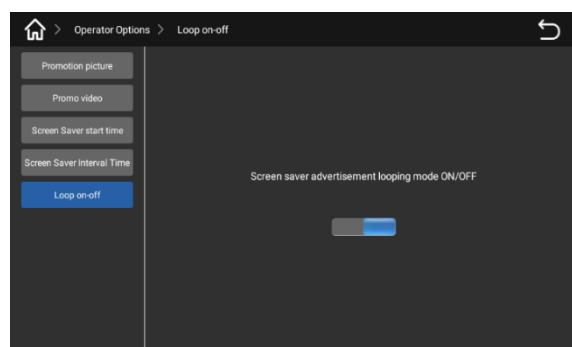
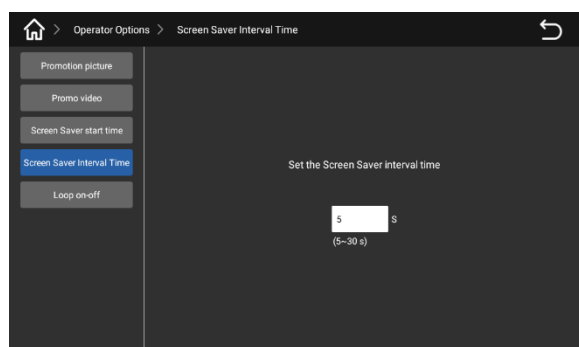
5.12 Opção de operador



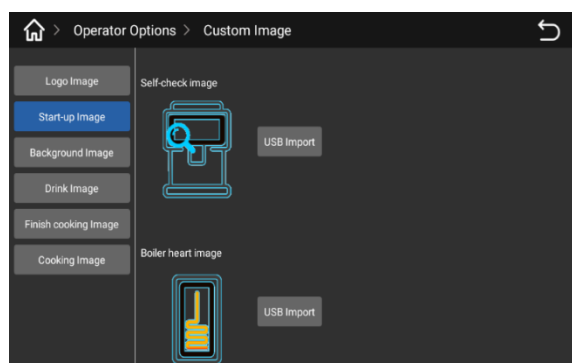
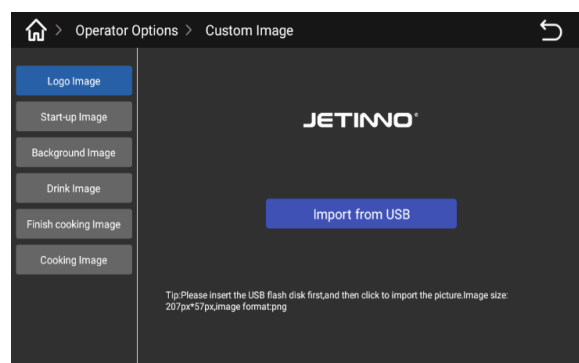
A opção do operador tem as seguintes funções: interruptor de idioma, Stop Drink Making, Screensaver, AD, General picture Down, Date Time, Auto, etc., Eco Mode, Direct Drink Making.



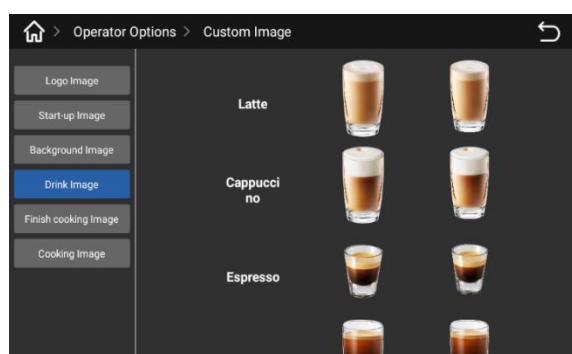
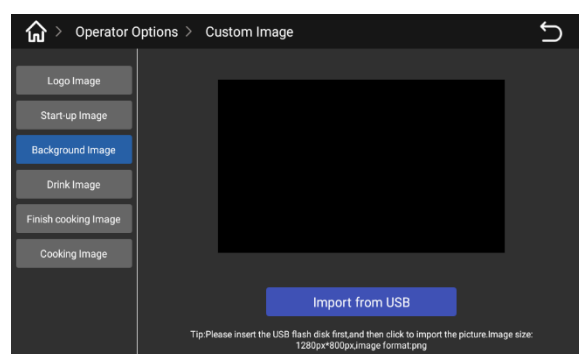
Reproduza a imagem, ligue a imagem preparada no disco U, coloque o disco U na porta USB (porta USB na parte inferior esquerda da tela), importe a imagem do disco U; defina o intervalo de tempo de inicialização do protetor de tela para 0-30 minutos.



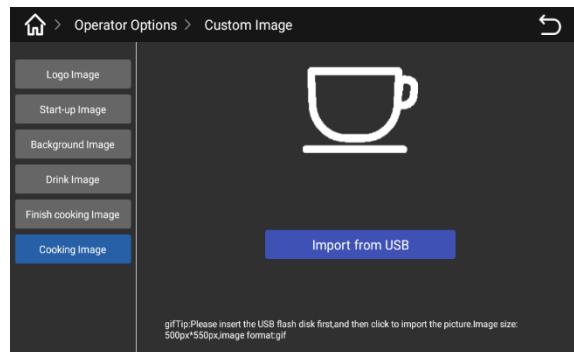
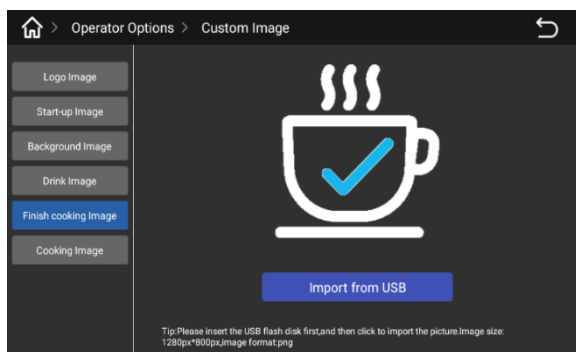
Defina o intervalo de inserção da roda do protetor de tela (5 a 30 segundos); clique no interruptor de fundição da roda para ativar/desativar o modo de ciclo de publicidade do protetor de tela e abrir a fundição da roda da lata.



De acordo com os requisitos (tamanho da imagem, nome) no computador para criar o "logotipo, inicie a imagem" e, em seguida, teste-os no disco U e, depois, coloque o disco U na porta USB (porta USB na parte inferior esquerda da tela), importe a imagem do disco U;



Primeiro, de acordo com os requisitos (tamanho da imagem, nomenclatura), crie "imagem de fundo, imagem de bebida" no computador e, em seguida, coloque-as no disco U e, depois, o disco U na porta USB (porta USB na parte inferior esquerda da tela), importe as imagens do disco U;



Primeiro, de acordo com os requisitos (tamanho da imagem, nomenclatura) no computador, faça a "imagem do final da produção, imagem da produção" e, em seguida, coloque-as no disco U e, depois, o disco U na porta USB (porta USB na parte inferior esquerda da tela), do disco U para a imagem;

5.13 Recomendações

5.13.1 Caixa de borra de café



NOTA

O calor pode causar danos.

Não use a máquina de lavar louça para limpar a caixa de resíduos de pó.

Remova a caixa de borra de café da máquina.

Esvazie a caixa de borra de café e limpe-a.

Seque ou limpe a caixa de pó e empurre-a de volta para dentro da máquina até que ela atinja a posição mais interna.

A máquina está pronta para operação.

5.13.2 Bandeja de água



NOTA

Empurre a boca para cima até a posição mais alta.

Puxe a bandeja de retenção para fora.

Certifique-se de que não haja saída de bebida antes de remover a bandeja de água.

5.14 Condições de transporte



⚠ CUIDADO

O transporte inadequado de uma máquina de café pode resultar em ferimentos.

Preste atenção às instruções gerais de saúde e segurança.

Certifique-se de desconectar a fonte de água potável e a fonte de alimentação e esvazie o tanque de água embutido antes de mudar de local; para esvaziar a água, consulte a seção 6.7.

Verifique se há obstruções e solavancos no chão antes de mudar de posição.



NOTA

Ao usar uma máquina de empilhamento, o transporte inadequado pode causar danos à máquina.

Os seguintes pontos devem ser observados ao usar um carrinho para mudar a posição da máquina:

- Por motivos de segurança, você não deve empurrar o carrinho ao mudar sua posição, apenas arrastá-lo.

- Arraste apenas o carrinho, não a máquina.



O fabricante não se responsabiliza por danos causados pelo uso indevido do carrinho ou pelo não cumprimento das instruções.

5.15 Desligado

5.15.1 Standby (Espera)

Modo de espera



PERIGO



No modo de espera, a máquina ainda está ligada.

Não desmonte o gabinete.

Desligue a máquina antes de realizar reparos.

Se ainda não tiver começado, inicie a limpeza da máquina no gerenciamento em segundo plano da máquina (a limpeza será iniciada).

Limpeza diária e semanal, conforme necessário.

Esvazie e limpe o prato de coleta de água.



Consulte a seção "Limpeza" para obter dados específicos.



Após a conclusão da limpeza automática, feche a porta e a porta pequena da máquina e desconecte o plugue de alimentação.

5.15.2 Longo tempo de inatividade (mais de 1 semana)



Em caso de tempo de inatividade prolongado, como feriados corporativos, a máquina de café e outros equipamentos auxiliares devem ser desligados.

- Realize a "Limpeza de leite fresco" na seção "Limpeza";

Desligue a máquina desconectando-a da tomada ou desligando o interruptor principal instalado no dispositivo.

6 Limpeza

A limpeza e a manutenção completas são requisitos essenciais para atingir as condições de higiene dos alimentos. Somente por meio de manutenção, limpeza e conservação regulares (duas vezes por semana ou aumentando a frequência de limpeza de acordo com o uso específico) é que a máquina pode fornecer bebidas com sabor superior e satisfazer os clientes.

Todas as normas relevantes foram levadas em conta no projeto da máquina para reduzir os custos de manutenção e melhorar a eficiência operacional.

6.1 Intervalo de limpeza

| Intervalo de limpeza | | | | | |
|----------------------|---------|------------|-----------|-------|--|
| Diariamente | Semanal | Trimestral | Semestral | Anual | |
| Limpeza automática | | | | | Número do capítulo |
| X | | | | | Enxágue com água quente (enxágue do sistema) |
| X | | | | | Limpeza programada (tempo definido para a limpeza) |
| Rotina de limpeza | | | | | |
| X | | | X | | Lavagem do sistema |
| X | | | X | | Sistema de café Enxágue |
| X | | | X | | Lavagem do sistema de leite |
| Limpeza manual | | | | | |
| X | | | | | Limpe a caixa de borras de café |
| X | | | | | Limpe o prato de coleta de água |
| X | | | | | Limpe o porta-copos |
| X | | | | | Limpe a tela sensível ao toque |
| X | | | | | Limpar a bebida da boca |
| X | | | | | Caixa de leite limpa |

| | | | | | |
|----------------------|--|---|--|--|--|
| | X | | | Limpar a calha de café em grãos | |
| | X | | | Limpe o balde de borra de café | |
| | X | | | Limpe a parte externa da cafeteira e do refrigerador | |
| | | X | | Limpe o tanque | |
| | | X | | Cervejaria limpa | |
| Legenda | | | | | |
| Diariamente: | Faça isso pelo menos uma vez por dia, aumentando o número conforme necessário. | | | | |
| Toda semana: | Realize pelo menos uma vez por semana, ou mais frequentemente, se necessário. | | | | |
| Conforme necessário: | De acordo com a demanda (quando ocorre contaminação). | | | | |
| Sob demanda: | De acordo com a demanda (quando ocorre contaminação). | | | | |

6.2 Plano de limpeza

Os dois planos de limpeza a seguir estão disponíveis para serem configurados pela equipe de serviço técnico:

- O plano de limpeza do "Techno Smart Default" (padrão).
- Uma programação de limpeza "manual".



NOTA

Os intervalos de limpeza descritos neste capítulo estão em conformidade com o cronograma de limpeza do "Techno Smart Default". Essas configurações estão de acordo com o "Código de Gerenciamento de Higiene de Máquinas de Venda Automática de Fabricação e Venda".

Quando o nível de limpeza é definido como "nenhum", o operador é responsável por realizar o trabalho de limpeza necessário.



Consulte o "Manual de limpeza e manutenção da máquina de café da série JL" - "Código de gerenciamento de higiene para máquinas de venda automática fabricadas e vendidas".

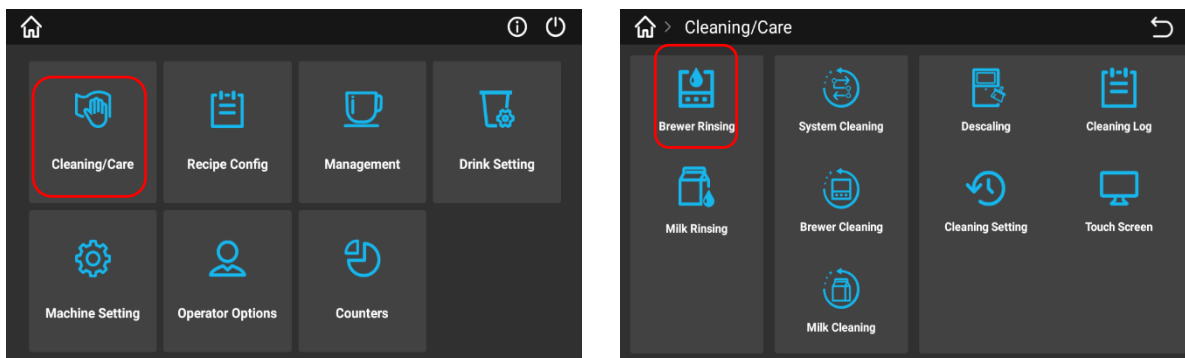


A tela exibe mensagens sobre limpeza pendente ou realizada, que variam de acordo com a configuração selecionada no plano de limpeza.

6.3 Enxágue diário

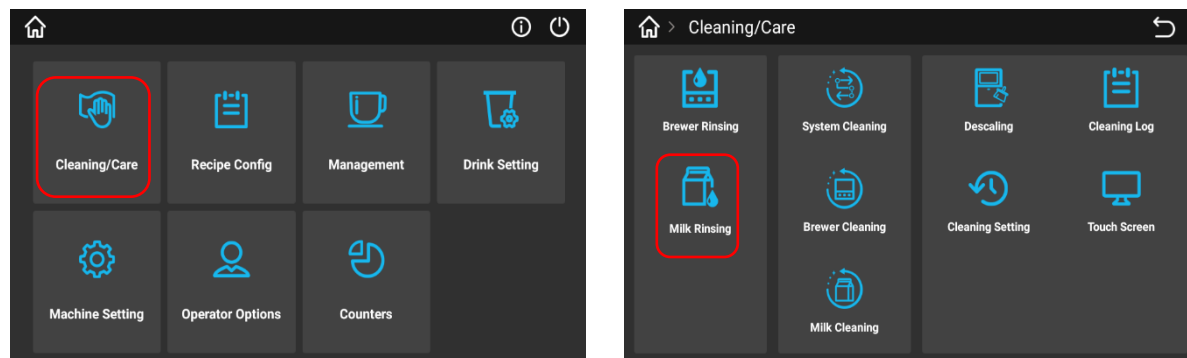
6.3.1 Descarga da câmara de infusão ES

Digite o plano de fundo da máquina, clique no botão "Cleaning and maintenance" (Limpeza e

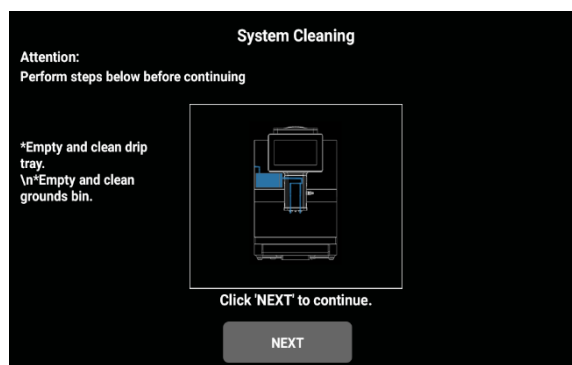
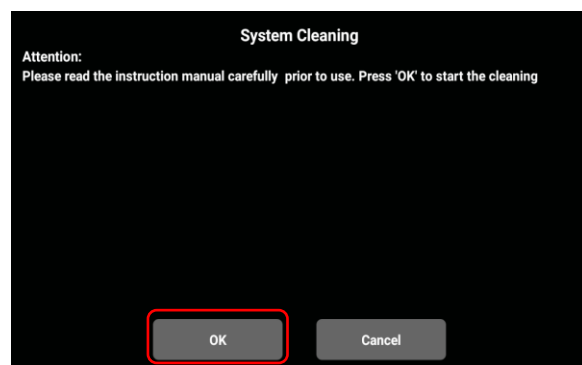


Na caixa pop-up, há duas teclas "confirmar ou cancelar", clique em "confirmar" para executar o primeiro programa, clique em "cancelar" para retornar à barra de menus da camada anterior; selecione o botão "OK" até que o procedimento de descarga da câmara ES seja concluído.

6.3.2 Enxágue do leite



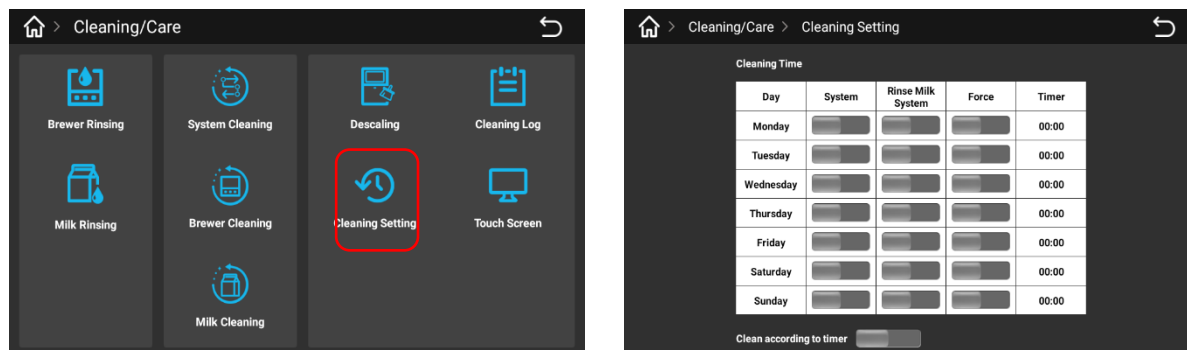
Entre no plano de fundo da máquina, clique no botão "cleaning and maintenance" (limpeza e manutenção), na interface pop-up, selecione "milk road flushing" (lavagem da via de leite)



Há duas teclas de "Confirmar ou cancelar" na caixa de correspondência pop-up. Clique em "Confirm" (Confirmar) para executar o programa de lavagem e clique em "Cancel" (Cancelar) para retornar à

barra de menu da camada anterior; selecione o botão "OK" até que o programa de lavagem do sistema de circuito de leite seja concluído.

6.3.3 Lavagem automática Configurações



Vá para o plano de fundo da máquina, limpeza/manutenção, defina as configurações de limpeza automática, de segunda a domingo, defina o tempo de limpeza automática em um determinado horário todos os dias.

6.4 Agente de limpeza



AVISO



Os agentes de limpeza podem causar intoxicação!

Use somente produtos de limpeza recomendados pelo fabricante do dispositivo.

O limpador deve ser mantido longe de crianças.

Não coma ou toque o detergente com as mãos.



Leia atentamente as instruções e a folha de dados de segurança da embalagem antes de usar o detergente. Se uma folha de dados de segurança não for fornecida, solicite-a ao distribuidor.




NOTA



O uso do limpador errado pode danificar a máquina!

Use apenas os produtos de limpeza recomendados pelo fabricante para a limpeza diária e semanal.

Pastilhas de limpeza "URNEX"

| Mensagens | | |
|---|-----------------------|--|
|  | uso | Limpeza do sistema da máquina de café |
| | Finalidade da limpeza | Remove os resíduos de graxa do sistema de café |
| | Intervalo | Diariamente ou a critério do operador |



CUIDADO

Há risco de queimaduras. Quando a máquina está enxaguando, a água quente é descarregada pela boca da bebida.

Não coloque a mão embaixo da saída enquanto a máquina estiver sendo enxaguada.

6.5 Limpeza diária da máquina

6.5.1 Tela para orientar a rotina de limpeza

Preparação - Utensílios necessários para a limpeza.

Pastilha de limpeza do sistema de café [1 pastilha].

Detergente para uso doméstico.

Toalha de limpeza de cozinha limpa [2 peças]

Recipiente de coleta

Iniciar um programa de limpeza



AVISO



Os agentes de limpeza podem causar envenenamento. As peças da máquina e a limpeza podem causar envenenamento quando contaminados com agentes de limpeza

Pode causar danos à saúde física.

Use luvas durante o procedimento de limpeza.



CUIDADO

Um líquido de alta temperatura será liberado durante o procedimento de limpeza. Não estenda a mão até a posição de saída do fluxo durante a limpeza abaixo, ou haverá risco de queimaduras.



NOTA

A drenagem obstruída da água residual resultará em transbordamento da bandeja de água.

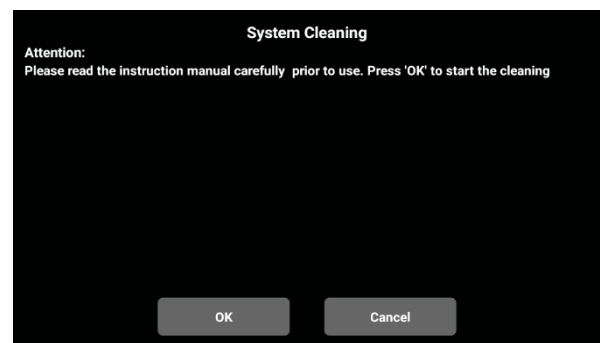
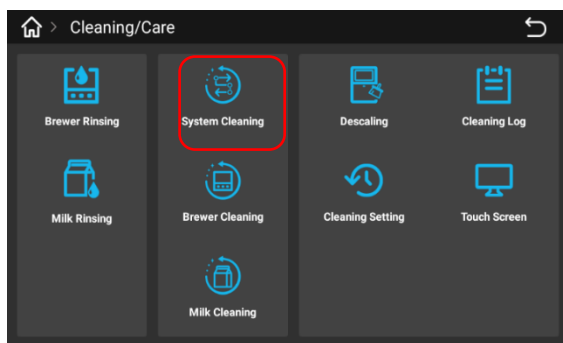
Verifique a saída de água residual da bandeja de captação antes de iniciar o procedimento de limpeza.



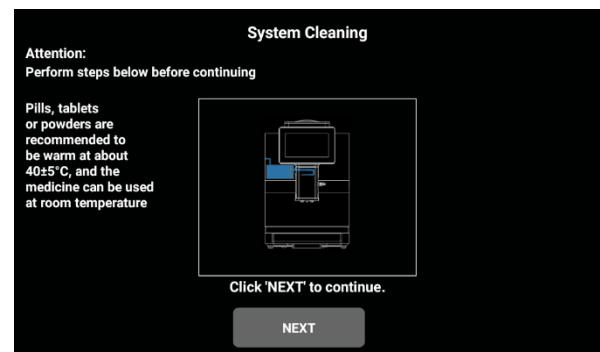
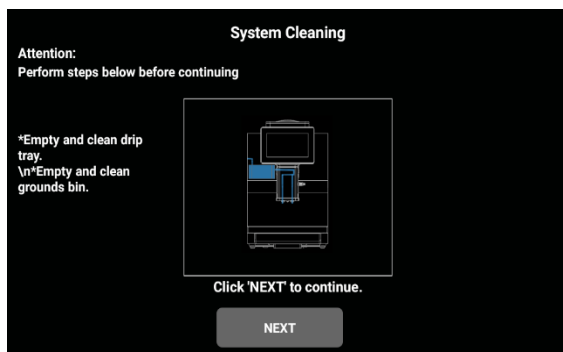
O procedimento de limpeza pode ser interrompido a qualquer momento. Depois que a limpeza é interrompida, a máquina de café não está em um estado de prontidão operacional. O programa de limpeza é encerrado à força. Reinicie o programa de limpeza interrompido assim que possível.

Inicie o programa de limpeza no menu de manutenção. A tela sensível ao toque guiará o usuário por todas as operações necessárias.

6.5.2 Limpeza do sistema

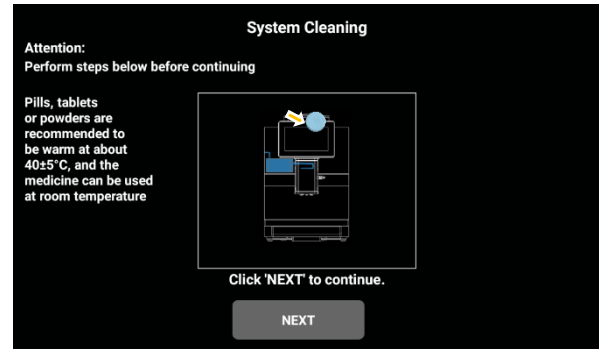
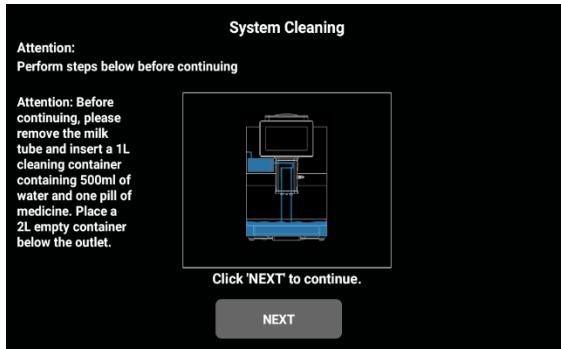


Entre no plano de fundo da máquina - clique em "Cleaning/Maintenance" (Limpeza/manutenção) - "System cleaning" (Limpeza do sistema); na caixa de diálogo pop-up, selecione [OK] para ir para a próxima etapa, selecione [Cancel] para retornar ao menu da camada anterior; clique em [OK] para ir para a próxima etapa.

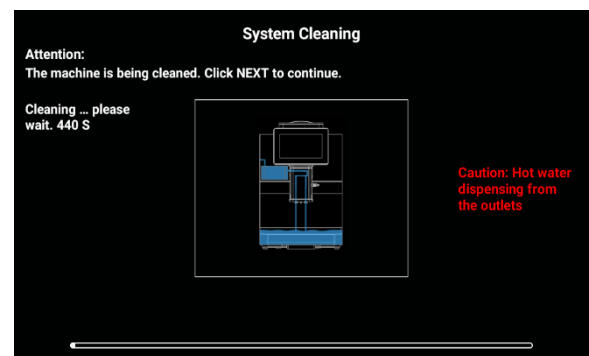
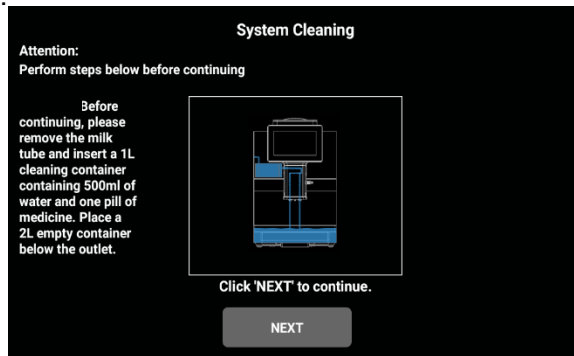


Retire a bandeja de água e esvazie a água da bandeja; Retire o balde de borra de café e esvazie o balde de borra de café. Remova o tanque e encha-o com água;

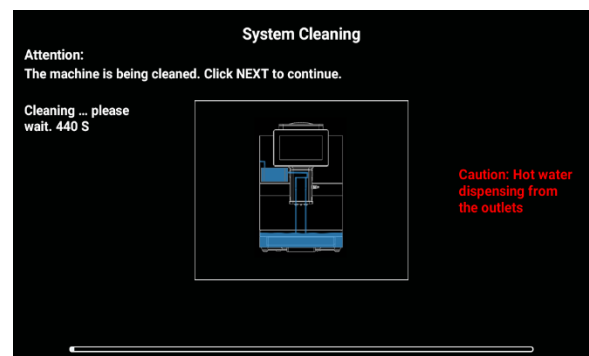
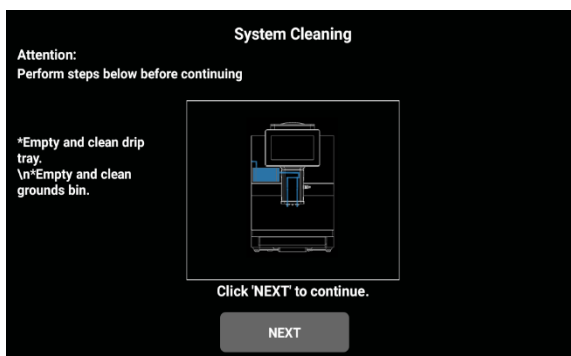
Retire o tubo de leite, coloque-o em uma caixa limpa (caixa de limpeza de vias de leite), adicione 500 ml de água e coloque a pastilha de limpeza; coloque um recipiente de água sob a boca da bebida e clique em [Next].



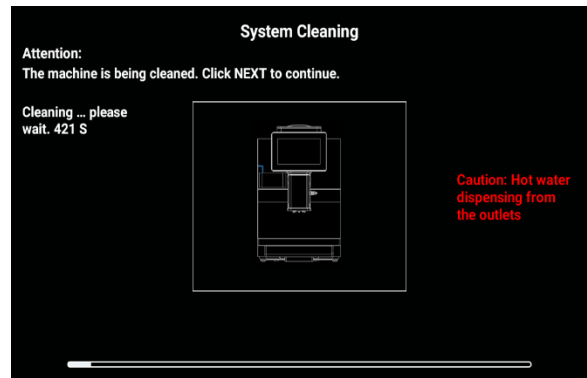
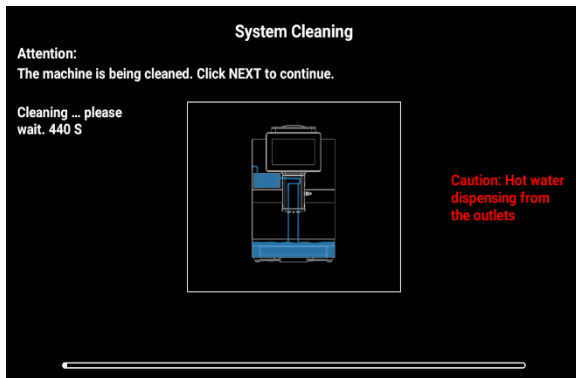
Coloque a pastilha de limpeza da ES Brewer na parte superior da máquina, abra a porta, coloque a pastilha de limpeza na câmara de infusão, feche a porta e clique em "Next" (Avançar)



O tablete de limpeza está dissolvendo a água, aguarde.....; Tempo de dissolução do tablete para programar a execução automática da limpeza, limpeza em... Aguarde um momento.

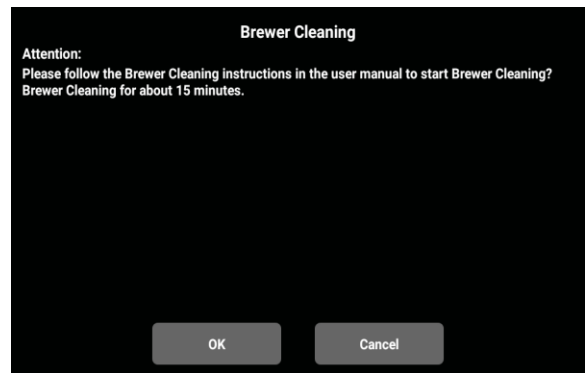
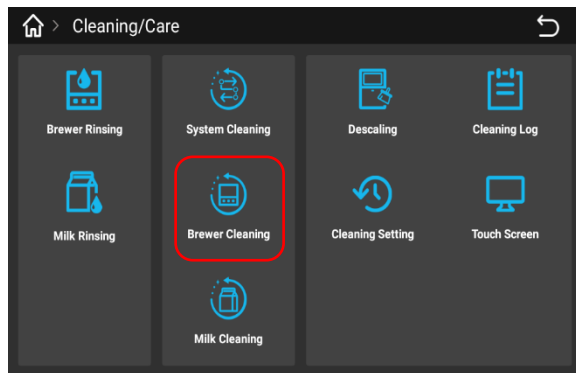


Esvazie a caixa de borra e limpe-a. Adicione 500 ml de água morna e clique em [NEXT]

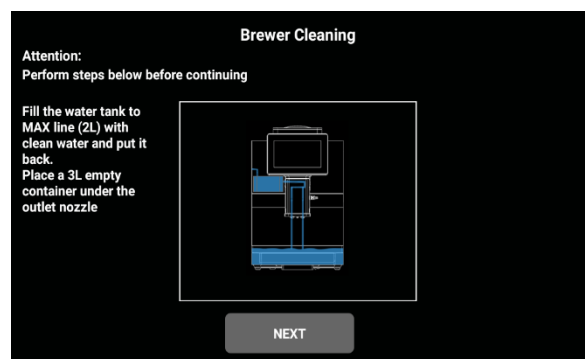
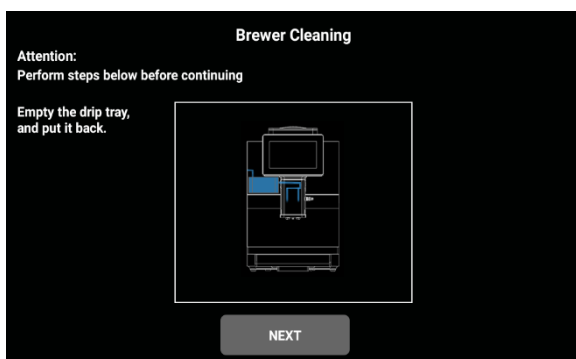


A máquina está limpando automaticamente, aguarde... Quando a água acabar e o tempo se esgotar, retire a caixa de limpeza e coloque a caixa de leite na geladeira. Insira o tubo de leite na caixa e feche a porta do refrigerador. Clique em "OK".

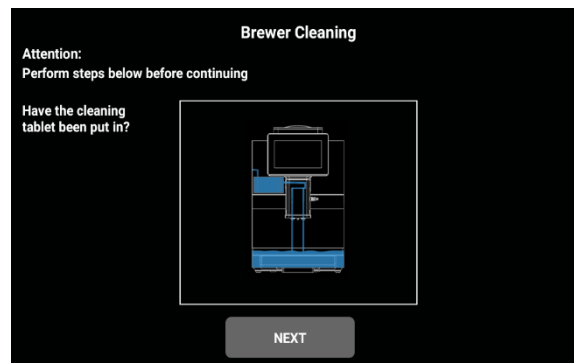
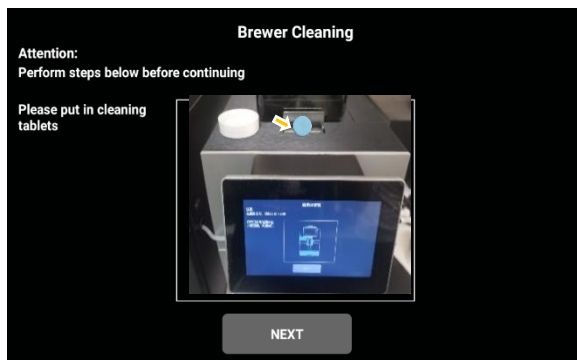
6.5.3 Limpeza da câmara de infusão ES



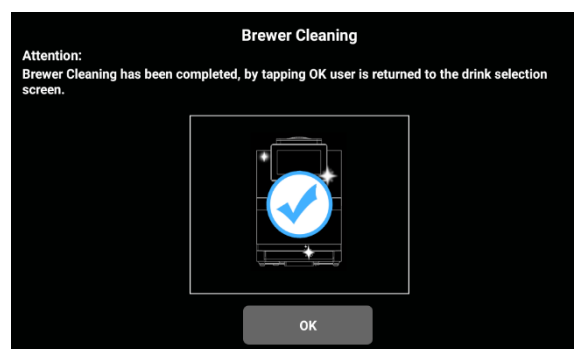
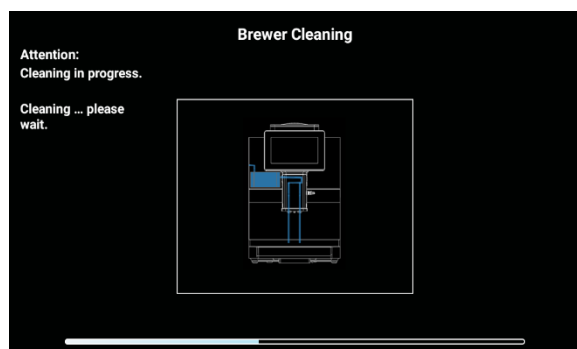
Entre no plano de fundo da máquina - clique em "Clean/Maintain" (Limpar/Manter) - "ES brewer Clean" (Limpar Câmara ES); na caixa de diálogo pop-up, selecione [OK] para prosseguir para a próxima etapa, selecione [Cancel] (Cancelar) para retornar ao menu da camada anterior; clique em [OK] para ir para a próxima etapa.



Retire a bandeja de água, esvazie a bandeja de água; se a bandeja de água tiver a função de descarga de água residual, esvazie o balde de água residual; encha o tanque até o nível máximo de água e coloque um recipiente de 2L sob a saída. Clique em "Next" (Avançar).



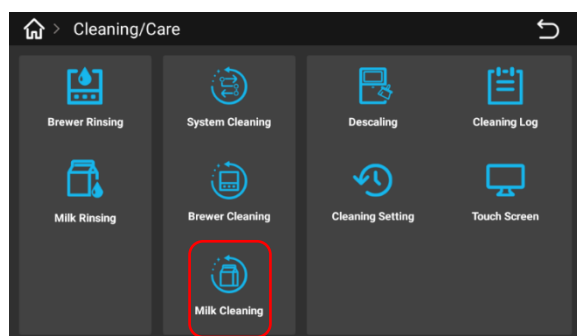
Na parte superior da máquina, abra a porta, coloque o limpador de café no compartimento de preparo, feche a porta; confirme se as pastilhas de limpeza foram colocadas e, depois de colocá-las, clique em "NEXT".



A máquina executa os procedimentos de limpeza da câmara ES. O tempo de limpeza da câmara de infusão ES leva cerca de 15 minutos para ser concluído, aguarde pacientemente até que o programa termine, a interface solicita: "A limpeza da câmara de infusão ES foi concluída, clique em OK para retornar o usuário à tela de seleção de bebidas"; clique em "OK" para retornar à tela de bebidas.

6.5.4 Limpeza da trilha do leite

Limpe diariamente, coloque o agente de limpeza do sistema de leite fresco na caixa de limpeza, a frequência de limpeza recomendada é uma vez por dia. De acordo com a quantidade de agente de limpeza e água, a proporção da solução correspondente, o tubo de leite na caixa de limpeza.



Entre no plano de fundo da máquina - clique em "Cleaning/maintenance" (Limpeza/manutenção) - "Milk Road Cleaning" (Limpeza da via de leite); na caixa de diálogo pop-up, selecione [OK] para ir

para a próxima etapa, selecione [Cancel] para retornar ao menu da tela anterior; clique em [OK] para ir para a próxima etapa.

Pegue 1 ou 2 pastilhas de limpeza de leite Rinza; coloque as pastilhas na caixa de limpeza e encha com a quantidade adequada de água; abra a porta da geladeira, coloque a caixa de limpeza na geladeira, retire o tubo de leite, insira-o na caixa de limpeza, feche a porta da geladeira; coloque o recipiente de 1 elevação sob a boca de saída. Clique em "Next" (Avançar).

A máquina está realizando a limpeza, o detergente está se dissolvendo, aguarde... A máquina está sendo limpa, limpeza do leite, aguarde um momento.....

Abra a porta do refrigerador, retire o tubo de leite, esvazie a água na caixa de limpeza e limpe-a. Após a limpeza, injete 500 ml de água no tubo de leite e feche a porta do refrigerador. Clique em "Next" (Avançar). A máquina está realizando a limpeza. A linha de leite está sendo limpa automaticamente, aguarde...

Quando a tela solicitar: "Por favor, coloque o tubo de leite de volta na caixa de leite", abra a porta do refrigerador, coloque o tubo de leite de volta na caixa de leite e feche a porta do refrigerador; em seguida, clique em "Next" (Avançar) na tela; a próxima tela mostra: "A limpeza da via de leite foi concluída, clique em OK para concluir"; clique em "OK" para retornar à tela de bebidas.

6.5.5 Limpe a caixa de borras de café



⚠ CUIDADO

A borra de café em uma caixa de borra de café pode facilmente levar à formação de mofo. Se o mofo se espalhar pela máquina, o café poderá ficar contaminado.

Portanto, a caixa de borra de café deve ser limpa diariamente.



NOTA

Altas temperaturas podem causar danos.

Não use a máquina de lavar louça para limpar a caixa de borras de café



Método de limpeza da caixa de borra de café:

- Puxe a bandeja de água para fora da máquina, remova a caixa de borra de café e descarte a borra de café.
- Use água limpa e detergente doméstico para limpar completamente a caixa de borra de café.
- Enxágue com água limpa e seque com uma toalha limpa, coloque a caixa de borra de café e recarregue a máquina.

6.5.6 Limpe a bandeja de coleta de água



AVISO



Sedimentos e bactérias podem contaminar a bandeja de águas resi

Enxágue e limpe a caixa de água residual diariamente.

Use luvas ao fazer a limpeza.



Método de limpeza da bandeja de água: Puxe a bandeja de água para fora da máquina.

- empurrada Use água limpa, um limpador doméstico e uma escova para conectar completamente o prato de água.
- Enxágue com água limpa e seque com uma toalha.

Reinstale a bandeja de coleta seca na máquina e verifique se ela está para o fundo.

6.5.7 Limpe a bebida da boca



Primeiro, puxe o tubo de leite, segure a fivela em ambos os lados da boca de saída de bebidas, puxe com força para baixo, retire o bocal de vapor, a câmara de aquecimento de leite fresco, a tampa de vedação da boca de saída de leite fresco, a boca de saída de leite fresco, a boca de saída de café e

enxágue com água. Coloque novamente no bocal de descarga para pressionar até o fundo e, finalmente, coloque o tubo de leite de volta.

6.5.8 Limpe a tela sensível ao toque



⚠ CUIDADO

A exportação não intencional de bebidas durante a limpeza pode causar queimaduras.

Bloqueie a tela antes de limpar; desligue a máquina antes de limpar o painel de operação.



NOTA

Danos à tela sensível ao toque durante a limpeza.

A mancha não pode ser removida por esmerilhamento. Não pressione o visor com força bruta, alta pressão ou objetos pontiagudos.

6.6 Limpeza semanal

6.6.1 Limpar a calha de café em grãos



⚠ CUIDADO



A lâmina de moagem rotativa do moedor, a lâmina do abridor de ranhuras para grãos de café, é afiada e representa um risco de ferimentos

Não coloque a mão no compartimento de grãos de café enquanto a máquina de café estiver ligada. Use luvas ao fazer a limpeza.

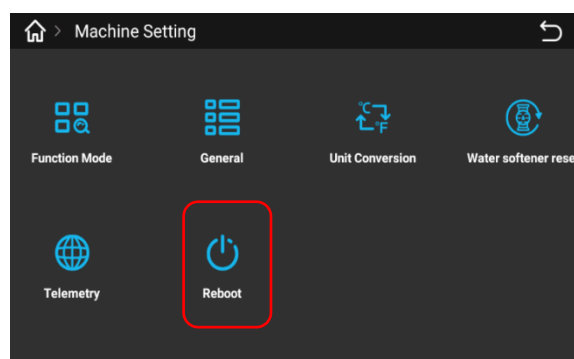
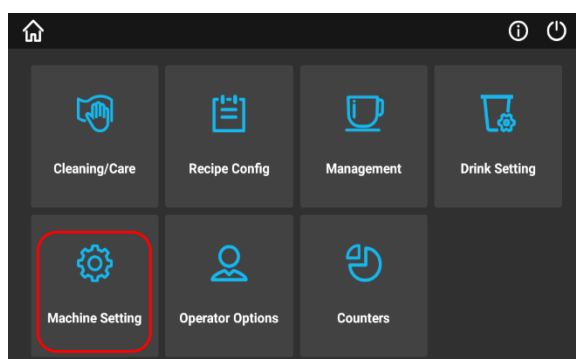


NOTA

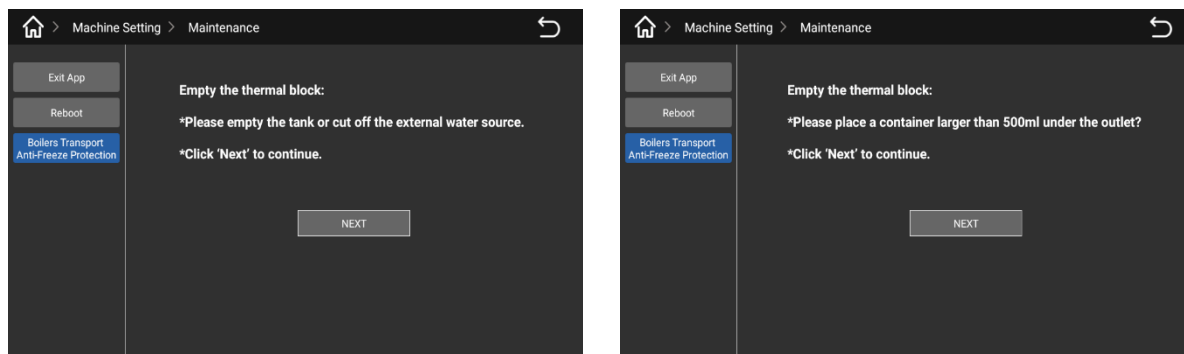
Ranhuras de grãos de café arranhadas.

Não use um removedor de manchas do tipo abrasivo.

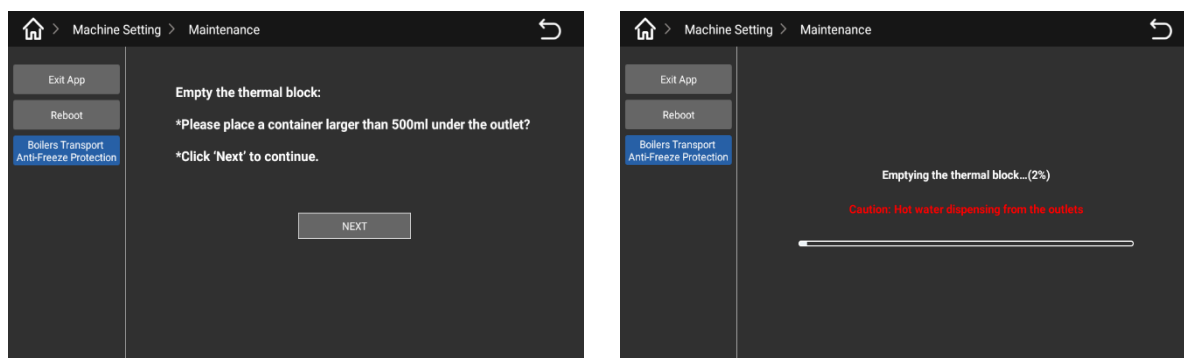
6.7 Esvaziar vias de águas



Digite o plano de fundo da máquina, clique em "Machine Settings" (Configurações da máquina) e clique em "Restart" (Reiniciar) na interface pop-up. A próxima caixa de diálogo será exibida.



Primeiro, clique no botão "Boiler transport Antifreeze protection" (Proteção anticongelante do transporte da caldeira) na interface, siga as instruções da interface para operar (esvazie o tanque ou corte a fonte de água externa) e, em seguida, clique em "Next" (Avançar) para abrir a próxima interface. De acordo com o aviso, esvazie a bandeja de gotejamento e coloque-a de volta, clique em "Next" para continuar.



De acordo com as instruções na interface (coloque um recipiente vazio maior que 1L sob a saída), clique em "Next" (Avançar), a drenagem da água começa, há uma barra de progresso na interface, quando o progresso estiver concluído, a interface solicitará: "Boiler empty is 100% complete" (O esvaziamento da caldeira está 100% concluído), clique no botão de retorno.

7 Medida preventiva

7.1 Limpador

7.1.1 Uso



Perigo de envenenamento por ingestão de detergente.

Certifique-se de observar o seguinte:

- O armazenamento do agente de limpeza deve ser mantido longe do alcance de crianças e pessoas não autorizadas.
 - Não ingerir agentes de limpeza.
 - Não misture agentes de limpeza com outros produtos químicos ou ácidos.
 - Não adicione agente de limpeza ao copo.
 - Não adicione agente de limpeza ao tanque de bebida (interno/externo).
 - Os agentes de limpeza e de descalcificação devem ser usados somente para a finalidade indicada (consulte o rótulo).
 - Não coma ou beba enquanto estiver usando o agente de limpeza.
 - Deve-se garantir uma boa ventilação e ventilação ao usar o agente de limpeza.
 - Luvas de proteção devem ser usadas ao utilizar o agente de limpeza.
 - Óculos de proteção devem ser usados ao usar detergente.
 - Lave bem as mãos imediatamente após aplicar o detergente.
-



Leia atentamente as instruções da embalagem antes de usar o limpador. Se uma folha de dados de segurança não for fornecida, você poderá solicitá-la ao distribuidor (consulte Embalagem do limpador)

7.1.2 Armazenamento

Certifique-se de observar o seguinte:

- Mantenha-o fora do alcance de crianças e pessoas não autorizadas.
- Mantenha-o longe do calor, da luz e da umidade.
- Armazene separadamente de substâncias ácidas.
- Armazenar somente na embalagem original.
- Armazene o limpador separadamente.
- Não o armazene com alimentos ou bebidas.
- Cumpra as leis locais referentes ao armazenamento de produtos químicos (detergentes).

7.1.3 Descarte de resíduos

Se a reciclagem não for possível, o limpador e seu armazenamento devem ser descartados de acordo com as leis locais.

7.2 Regulamentos de saúde

7.2.1 Água



CUIDADO

Os possíveis riscos à saúde decorrentes do uso inadequado da água!

A fonte de água deve atender aos padrões sanitários para água potável.

Certifique-se de observar os seguintes pontos:

A água deve ser limpa e livre de poluição (característica: insípida)

- Não adicione água de infiltração ou outra água corrosiva à cafeteira.
 - A dureza de carbonato não deve exceder 5-6 °DKH (dureza de carbonato alemã) ou 8,9-10,7 °FKH (dureza de carbonato francesa).
 - O valor da dureza total deve ser sempre maior do que a dureza de carbonato.
 - A dureza mínima do carbonato é de 5 °DKH ou 8,9 °FKH.
 - O teor máximo de cloro é de 50 mg por litro.
 - PH 6,5-7 (pH neutro).
 - Equipado com filtros (internos e externos).
-

7.2.2 Café



CUIDADO

Não usar o café adequadamente pode estar prejudicando sua saúde!

Certifique-se de seguir os seguintes passos:

- Verifique se há danos na bolsa antes de enchê-la.
 - Feche a tampa do reservatório de café em grão 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 produtos de limpeza.
 - O produto comprado mais cedo deve ser usado primeiro ("early in, early out").
 - A embalagem deve ser selada adequadamente após a abertura para manter o produto fresco e evitar que seja contaminado.
-

8 Segurança e garantia de qualidade

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.

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, resultando em danos, e o fabricante não assume nenhuma responsabilidade.

8. O fato de o comprador ter ou não direito à garantia e os direitos específicos de garantia a que o comprador pode ter direito dependem do contrato entre o comprador e o vendedor. O não cumprimento das instruções de operação perde os direitos de garantia.

A garantia não será cumprida se:

1. Desgaste natural que ocorre em todas as peças.
2. 3. Defeitos na máquina causados pela não conformidade com as normas de operação, limpeza e manutenção da máquina (como instruções de operação, limpeza e manutenção).
3. A não utilização de peças originais do fabricante ou de terceiros, a instalação incorreta da máquina ou o uso descuidado da máquina causam defeitos.
4. Defeitos da máquina causados por modificação ou reparo inadequado da máquina pelo usuário ou por terceiros sem nossa permissão.
5. Defeitos na máquina devido ao uso inadequado ou incorreto.

9 Lista de perguntas frequentes

| Problemas | Possíveis causas: | Solução |
|--|--|---|
| A vazão de saída do café é muito lenta | O café é moído muito fino | Ajuste do moedor |
| | A dose é muito maior do que a pretendida | Recalibrar o moedor |
| | Bloqueio do filtro | Tablet para limpar a câmara ES ou substituir o filtro |
| | Vazamentos (êmbolo inferior danificado) | Substitua o êmbolo ou a câmara ES |
| | Vazamento do anel O-ring da câmara ES | Substitua o anel de vedação |
| Bandeja de água contaminada | Sem limpeza por um longo período | Limpe o recipiente de coleta |
| | O bocal de saída não está instalado corretamente | Verifique e reinstale |
| O café flui muito rápido | O café é moído muito grosso | Ajuste do moedor |
| | A dose não é tão boa quanto o esperado | Recalibrar ou verificar a receita Configurações |
| Proibição da Bebida | Posição de alimentação da caixa de café em grão fechada | Verifique e abra-o |
| | Ficar sem café em grãos (por meio da detecção do sistema) | Adicione grãos de café |
| | Falta de ingredientes associados ao produto (leite fresco) | Verificar e adicionar materiais |
| Falha no enchimento da caldeira | Desligamento e desativação prolongados da máquina (válvula de água não aberta) | Ligue a válvula de água para reiniciar a máquina |
| | Na primeira vez em que a máquina é usada, há ar no sistema de tubos | Desligue e tente novamente para ventilar |
| A máquina não produzirá o código QR | Diferença de sinal de rede | Altere a conexão de sinal e verifique em segundo plano se a máquina está on-line e se o servidor está conectado |
| | Antena não conectada | Transportadora de contato |

10 Certificação

Em conformidade com os critérios:

| |
|---|
| IEC 60335-1:2010 + A1: 2013 + A2:2016 |
| IEC 60335-2-75:2012 + A1:2015 + A2:2018 |
| EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 |
| EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010 |
| EN 62233:2008 |
| EN IEC 61000-6-1:2019 |
| EN IEC 61000-6-3:21/EN 301489-1 V2.2.3/ EN 301489-17 V3.2.4/ EN 300328-17 V2.2.2 |
| EN IEC 62311:2020 |
| IEC 62368-1:2014 |
| EN 62368-1:2014 + A11: 2017 |
| KN 32 |
| KN 35 |
| (KN 61000-4-2 , KN 61000-4-3 , KN 61000-4-4 , KN 61000-4-5 , KN 61000-4-6 , KN 61000-4-8 , KN 61000-4-11) |
| KC 60335-1 |
| KC 60335-2-75 |
| Grau alimentício (KFDA) |
| ГОСТ IEC 60335-1-2015 |
| ГОСТ IEC 60335-2-75-2013 |
| ГОСТ 30804.6.1-2013(IEC 61000-6-1:2005) |
| ГОСТ IEC 61000-6-3-2016 |
| ГОСТ IEC 62321-1-2016 |
| ГОСТ IEC 62321-2-2016 |
| ГОСТ IEC 62321-3-1-2016 |
| ГОСТ IEC 62321-4-2016 |
| ГОСТ IEC 62321-5-2016 |
| Incorpora produto homologado pela Anatel AP6212-Ampak -Cert. N° 02587-25-07546 |