

Інструкція на кавомашини серії **M12**



Зміст

1	Зміст	1
2	Вступ.....	4
2.1	Вітання	4
2.2	Про цю інструкцію	4
2.3	Опис.....	4
2.4	Інформація про виробника	5
3	Безпека.....	6
3.1	Мета.....	6
3.2	Інструкції з техніки безпеки.....	6
3.2.1	Ризики для споживача.....	6
3.2.2	Ризики для машини.....	8
3.2.3	Правила техніки безпеки.....	9
4	Опис виробу	12
4.1	Виріб.....	12
4.1.1	M12 / M12 Plus.....	12
4.1.2	M12 Big / M12 Big Plus	13
4.2	Технічні характеристики	14
4.2.1	Продуктивність.....	14
4.2.2	Технічні параметри.....	14
4.3	Акcesуари	15
4.3.1	Акcesуари у комплекті постачання	15
4.3.2	Рекомендована хімія для очищення кавомашини	15
4.3.3	Акcesуари і опціональне обладнання.....	16

Ця інструкція стосується кавомашин серії:

M12; M12 Big; M12 Plus; M12 Big Plus;

Можлива різниця між зображенням і реальним виробом через постійний процес оновлення. Див. актуальну конструкцію.

5 Встановлення і випробування	16	8.2 Налаштування напоїв	32
5.1 Попередні вимоги	16	8.2.1 Зміна положення напоїв	32
5.1.1 Місце встановлення	16	8.2.2 Видалення напоїв	33
5.1.2 Погодні умови	17	8.2.3 Налаштування параметрів напоїв	33
5.1.3 Електричне підключення	17	8.2.4 Створення нових напоїв	38
5.1.4 Підключення води	18	8.3 Налаштування температури молочної піни	39
5.2 Встановлення	19	9 Калібрування	40
5.3 Підключення	19	9.1 Калібрування помелу	40
5.3.1 Приєднання впускної трубки для води – приєднання		10 подача води	42
гнучкої металевої трубки	19	11 Промивання і технічне обслуговування	43
5.3.2. Приєднання впускної трубки – силіконова трубка	20	11.1 Графік чищення	43
5.3.3 Приєднання зливної трубки для води	20	11.2 Щоденне чищення	43
5.4 Живлення	21	11.2.1 Швидке промивання блока заварювання	44
5.4.1 Живлення кавомашини	21	11.2.2 Швидке промивання блока спінювання молока	45
6 Перші крок	22	11.2.3 Зняття і чищення блока спінювання молока	46
6.1 Наповнення	22	11.2.4 Зняття і чищення трубки видачі молока	47
6.1.1 Наповнення контейнера для кавових зерен	22	11.3 Технічне обслуговування	49
6.1.2 Наповнення водяного бачка	22	11.3.1 Глибоке чищення блока заварювання	49
6.2 Увімкнення живлення	23	11.3.2 Глибоке чищення контуру молока	50
6.3 Налаштування за умовчанням	23	11.3.3 Видалення накипу	50
6.4 Вимкнення живлення	25	11.3.4 Технічне обслуговування натисненням однієї кнопки	51
7 Приготування напоїв	26	11.3.5 Зливання води	52
7.1 Кавовий напій	26	11.3.6 Налаштування ступеня помелу кави	53
7.2 Молочний напій	28	12 Відповідальність і гарантія	54
7.3 Гаряча вода	29	12.1 Відповідальність користувача	54
8 Налаштування параметрів напоїв та їх створення	31	12.2 Гарантія і компенсація	54
8.1 Спосіб входу	31	13 Догляд	55

2 Вступ

2.1 Вітання

- ◆ Цей пристрій – це остання модель повністю автоматичної кавомашини на основі запатентованої технології.
- ◆ У цій інструкції наведена інформація про використання і чищення машини. Ми не будемо нести відповідальності за збитки через пошкодження у випадку недотримання вами наведених тут вказівок. Якщо вам потрібна докладніша інформація, зверніться до нашого відділу обслуговування клієнтів.
- ◆ У цій інструкції описано, як використовувати і очищувати машину. Використовуйте машину згідно з вказівками і зберігайте інструкцію для ознайомлення з нею у майбутньому.

2.2 Про цю інструкцію

- ◆ Ця інструкція постачається разом з обладнанням. Тримайте її завжди у придатному для читання вигляді у місці використання виробу.
- ◆ Можливе внесення змін до цієї інструкції у зв'язку з технічними удосконаленнями. Для передруку, перекладу і відтворення у будь-якій формі, у тому числі у вигляді витягів, потрібно отримати письмову згоду від видавця. Авторське право належить виробнику.
 - Ця інструкція стосується таких моделей: M12, M12 Big, M12 Plus, M12 Big Plus

2.3 Опис

- ◆ Ця повністю автоматична кавомашина призначена для приготування чорної кави, кави з молоком, молочних напоїв. Машина може готувати велику кількість чашок на день, тому може використовуватися для ресторанів, офісів та інших комерційних закладів.
- ◆ Залежно від оснащення машини можуть видаватися такі продукти:
 - Кава, кава з молоком і молочні продукти.

- ◆ Корпус зроблений з алюмінію і високоякісного пластику. Конструкція машини та всіх аксесуарів забезпечує дотримання таких вимог:

- Гігієнічні норми за системою аналізу ризиків і критичних контрольних точок (НАССР).
- Правила техніки безпеки при роботі з електротехнічним обладнанням у комерційних зонах.

- ◆ В машині використовується сенсорний екран.

2.4 Інформація про виробника

- ◆ «Сучжоу Др. Кофі Систем Текнолоджі Ко., Лтд.» [Suzhou Dr.Coffee System Technology Co., Ltd]
- ◆ Адреса: Будівля 3, вул. Тайшань, 55, новий район, місто Сучжоу, Цзянсу, Китай 215151 [No.3 Building, No.55 Taishan Road, New District, Suzhou City, Jiangsu,China 215151]
- ◆ Поштовий індекс: 215151
- ◆ Тел.: +400-8977-711
- ◆ Сайт: www.dr-coffee.com

3 Безпека

Безпека – це одна з найважливіших характеристик. Аби гарантувати справність системи безпеки, потрібно дотримуватися наведених нижче вказівок.

3.1 Мета

◆ Для роботи цієї машини та її аксесуарів потрібно виконати перелічені нижче вимоги:

- Залучення персоналу, допущеного виробником.
- Робота з функцією самообслуговування під контролем.
- З фіксованим підключенням до води.
- Робота без підвищення тиску з подачею прісної води і води з ємності.
- Стаціонарне встановлення у сухому закритому приміщенні.

◆ Ця машина та її аксесуари не призначені для роботи у таких умовах:

- Місця з високою вологістю (з парою) і на відкритому повітрі.
- На борту транспортних засобів або на пересувних засобах (дізнайтеся у виробника).

3.2 Інструкції з техніки безпеки

3.2.1 Ризики для споживача

⚠ **Увага** – Недотримання вказівок може призвести до отримання травми.

◆ Дотримуйтеся таких вказівок:

- Уважно ознайомтеся з цією інструкцією перед використанням машини.
- Не використовуйте машину у разі її несправності чи пошкодження.
- Замінювати систему безпеки не дозволяється.
- Не торкайтеся компонентів, нагрітих до високої температури.
- Це обладнання не призначене для використання дітьми у віці 8

років і старше або особами з обмеженими фізичними, сенсорними і розумовими можливостями, чи особами з низьким досвідом і знаннями, окрім випадку, коли вони знаходяться під наглядом іншої особи або пройшли навчання безпечної експлуатації обладнання.

- Дітям не можна гратися з машиною. Діти без нагляду дорослих не повинні чистити або використовувати машину.
- Дітям не дозволяється проводити чищення і технічне обслуговування машини.
- Машину потрібно встановити на відкритому місці.
- Не допускайте, аби діти гралися з машиною. Діти без нагляду дорослих не повинні чистити або використовувати машину.

⚠ **Увага** – Неправильне використання електронного пристрою може призвести до ураження електричним струмом.

◆ Ознайомтеся з наведеними нижче інструкціями:

- Торкання до оголених частин під напругою небезпечно для життя.
- Машину необхідно підключити до кола, захищеного плавким запобіжником (підключення до селективного захисту від витоку).
- Дотримуйтеся відповідних місцевих і регіональних правил безпеки по роботі з низьковольтним обладнанням.
- Підключення має виконуватися згідно з чинними правилами.
- Напруга живлення повинна відповідати величині, вказаній на паспортній табличці.
- Не торкайтеся оголених частин під напругою.
- Вимкніть живлення машини перед проведенням технічного обслуговування.
- Проводити заміну кабелів дозволяється лише персоналу, авторизованому виробником.

⚠ **Увага** – Додатки для напоїв можуть викликати алергію.

◆ Дотримуйтеся наведених нижче вказівок:

- Перевірте добавки на можливий алергенний ефект за списком, що відображується на екрані у режимі самообслуговування.
- Спеціаліст повинен перевірити добавки, які викликають алергію, в режимі самообслуговування.

⚠ Небезпека отримання опіків – Існує небезпека отримання опіків від напоїв; тримайте руки подалі від носика подачі пари.

⚠ Небезпека отримання опіків – Висока температура на виході і у системі заварювання. Торкайтеся лише ручки. Промивайте систему заварювання після охолодження.

⚠ Небезпека отримання опіків – Існує небезпека роздавлювання при торканні до будь-яких рухомих частин. Не встромляйте руки у контейнер для зерен і у систему заварювання при працюючій машині.

3.2.2 Ризики для машини

⚠ Увага – Неправильне встановлення може призвести до пошкодження і виходу машини з ладу.

♦ Дотримуйтеся таких вказівок:

- Якщо потрібна карбонатна твердість води нижче 5° dKH, встановіть водяний фільтр; інакше машина може вийти з ладу.
- Закрийте кран (машина з приєднаною трубою), після цього вимкніть вимикач або від'єднайте шнур живлення.
- Дотримуйтеся місцевих і регіональних правил користування низьковольтним електрообладнанням.
- Вимкніть живлення за відсутності води, інакше може вийти з ладу бойлер.
- У трубіці потрібно встановити зворотний клапан на випадок протікання через розрив трубки.
- Якщо машина не використовувалася більше одного тижня, перед наступною роботою потрібно провести очищення.
- Уникайте впливу атмосферних явищ на кавомашину.

- Усувати несправності повинні лише фахівці, схвалені виробником.
- Використовуйте з кавомашиною лише оригінальні аксесуари.
- Для проведення заміни або технічного обслуговування звертайтеся до нашого відділу обслуговування клієнтів.
- Не дозволяється мити машину водою або паром.
- Ця машина не призначена для встановлення на поверхні, на якій можуть використовуватися водяній струмені.
- У контейнер для зерен можна засипати лише зерна.
- Не дозволяється використовувати заморожені кавові зерна, інакше заварний пристрій стане клейким.
- При транспортуванні машини і запасних частин при температурі нижче -10 °C існує небезпека короткого замикання і пошкодження замерзлою водою.
- Використовуйте лише новий набір трубок!

3.2.3 Правила техніки безпеки

Вода:

⚠ Увага – Неправильне використання води може бути шкідливим для здоров'я!

♦ Дотримуйтеся таких вказівок:

- Використовуйте лише свіжу воду.
 - Не заливайте в машину агресивну воду.
 - Мінімальна карбонатна твердість води повинна лежати у діапазоні від 5° dKH до 8,9° dKH. Величина рН повинна лежати у діапазоні 6,5-7.
 - Загальна твердість повинна бути завжди вище карбонатної твердості.
 - Мінімальна карбонатна твердість води повинна лежати у діапазоні від 5° dKH до 8,9° dKH.
 - Вміст хлору має бути менше 100 мг/л.
 - Величина рН повинна лежати у діапазоні 6,5-7.
- ♦ Використовуйте машину з водяним бачком (всередині/зовні)
- Щодня заповнюйте водяний бачок чистою водою.

- Чистіть водяний бачок перед наповненням.
- Твердість води < 80 проміле

Кава:

⚠ Увага – Неправильне використання кави може бути шкідливим для здоров'я!

♦ Дотримуйтеся таких вказівок:

- Перевірте упаковку.
- Насипайте не більше денного споживання.
- Одразу закривайте контейнер для кавових зерен.
- Тримайте зерна у сухому, прохолодному закритому приміщенні.
- Використовуйте лише свіжі зерна.
- Не використовуйте зерна, термін придатності яких сплинув.
- Щільно закривайте упаковку після її відкриття, щоб уникнути забруднення.

Молоко:

⚠ Увага – Неправильне використання молока може бути шкідливим для здоров'я!

♦ Дотримуйтеся таких вказівок:

- Не використовуйте сире молоко.
- Використовуйте лише пастеризоване або термооброблене молоко.
- Перемішуйте молоко.
- Використовуйте лише охолоджене молоко до температури 3-5 °С.
- Використовуйте рукавиці при обробці молока.
- Використовуйте лише молоко з оригінальної упаковки.
- Не дозволяється заливати молоко в оригінальну упаковку. Перед заливанням почистіть контейнер для молока.
- Перевірте упаковку.

- Заливайте не більше денного споживання.
- Закрийте кришку контейнера для молока після заливання (всередині/зовні)
- Зберігайте молоко у сухому, прохолодному закритому приміщенні (при температурі не вище 7 °С).
- Використовуйте свіже молоко.
- Не використовуйте молоко, термін придатності якого сплинув.
- Щільно закривайте упаковку після її відкриття, щоб уникнути забруднення.

Швидкорозчинні продукти

⚠ Увага – Неправильне використання швидкорозчинних продуктів може бути шкідливим для здоров'я!

♦ Дотримуйтеся таких вказівок:

- Перевірте можливість використання швидкорозчинних продуктів для машини.
- Перевірте упаковку.
- Насипайте не більше денного споживання.
- Закривайте контейнер для швидкорозчинних продуктів після наповнення.
- Тримайте швидкорозчинні продукти у сухому, прохолодному закритому приміщенні.
- Використовуйте лише свіжі швидкорозчинні продукти.
- Не використовуйте швидкорозчинні продукти, термін придатності яких сплинув.
- Щільно закривайте упаковку після її відкриття, щоб уникнути забруднення.

4 Опис виробу

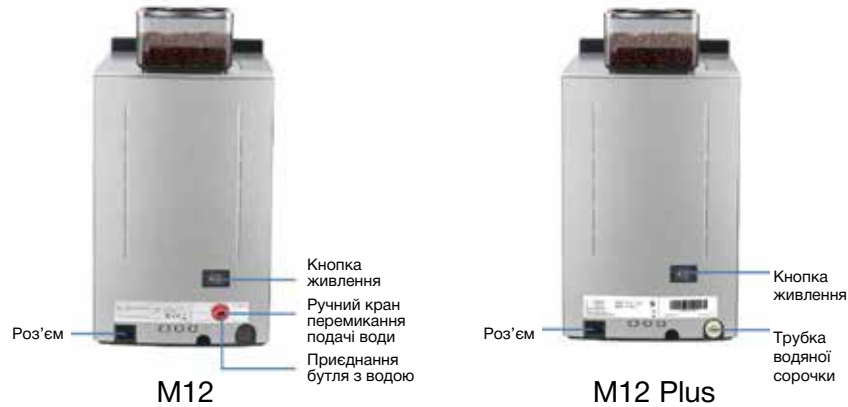
4.1 Виріб

4.1.1 M12 / M12 Plus

Кавомашина (передня сторона)



Кавомашина (задня сторона)



4.1.2 M12 Big / M12 Big Plus

Кавомашина (передня сторона)



Кавомашина (задня сторона)



4.2 Технічні характеристики

4.2.1 Продуктивність

◆ Годинна продуктивність відповідно до DIN18873-2:

Рекомендована денна кількість		100 чашок
Кількість на годину	Еспресо (50 мл)	85 чашок
	Американо (210 мл)	75 чашок
	Капучино (М: 200 мл)	65 чашок
Годинна видача гарячої води		30 л
Ємність водяного бачка		Малий водяний бачок 2 л / Великий водяний бачок: 8 л
Ємність контейнера для кавових зерен		1000 г
Ємність контейнера для кавової гущі		приблизно 70 шт. (10 г на шт.)

4.2.2 Технічні параметри

	M12	M12 Big	M12 Plus	M12 Big Plus
Напруга	220-240 В змінного струму 50/60 Гц			
Потужність	2900 Вт			
Комплект трубок приєднання	Внутрішній діаметр 5 мм Зовнішній діаметр 9 мм Довжина 1,5 м		Металева трубка G3/4' - G3/8' довжиною 1,5 м	
Тиск приєднуваної води	Водопровідна вода не допускається		Не більше 0,6 МПа	
Ш*Г*В кавомашини	Малий водяний бачок: 300*500*580 мм / Великий водяний бачок: 410*500*580 мм			
Кавомашина N.W	Малий водяний бачок: 19 кг Великий водяний бачок: 20,5 кг			



4.3 Аксесуари

4.3.1 Аксесуари, що входять до комплекту постачання

◆ З цієї моделлю постачаються такі запасні частини:

Назва	Зображення	M12/M12 Big	M12 Plus / M12 Big Plus
Кабель		1 шт.	1 шт.
Ключ регулювання ступеня помелу		1 шт.	1 шт.
Трубка для молока		1 шт.	1 шт.
Силіконова трубка (з сітчастим фільтром)		1 шт.	/
Металева трубка впуску води		/	1 шт.
Інструкція		1 шт.	1 шт.

4.3.2 Рекомендована хімія для очищення кавомашини

Назва	Зображення	Опис
Purify Agent «Coffee Cleaner» 135 г		Засіб для видалення кавових масел в таблетках (1,35 г x 100 шт.).
Purify Agent «Milk Cleaner» 1 л		Засіб для видалення білкових, жирових та інших забруднень (для очищення молочної системи).
Purify Agent «AntiCalc» 1 л		Кислотний засіб для видалення мінеральних відкладень та накипу.

4.3.3 Аксесуари і опціональне обладнання

◆ Не входить в комплект постачання (можна придбати додатково).

Назва пристрою	Зображення	Опис
Електронний холодильник		Електронний холодильник; Легкий, безшумний; Для безпосереднього зберігання емності або контейнера для молока.
Компресорний охолоджувач		Компресорний охолоджувач; Легкий, безшумний; Для безпосереднього зберігання емності або контейнера для молока.
Зливна трубка		Використовується для зливання відпрацьованої води
Фільтр		Може ефективно видаляти забруднення з води, знижувати вміст важких металів, пом'якшувати воду, зменшувати утворення накипу, захищати шляхи переміщення води і нагрівальну систему кавомашини.

5 Встановлення і випробування

* Описані нижче роботи повинні виконуватися персоналом, авторизованим виробником.

5.1 Попередні вимоги

5.1.1 Місце встановлення

◆ Дотримуйтеся наведених нижче вказівок, щоб уникнути пошкодження машини:

- Встановлювати машину потрібно на міцну рівну поверхню, інакше існує небезпека деформації.
- Тримайте подалі від високих температур і джерел тепла.
- Місце встановлення має бути оглянуте персоналом, авторизованим виробником.

- Відстань між місцем приєднання до живлення і машиною має бути не менше 1 м.

◆ Залиште достатньо вільного місця для технічного обслуговування і експлуатації:

- Залиште достатньо вільного простору для кавових зерен.
- Задня поверхня машини повинна знаходитися на відстані не менше 5 см від стіни (для циркуляції повітря).
- Дотримуйтеся місцевих правил приготування їжі.

5.1.2 Погодні умови

◆ Дотримуйтеся наведених нижче вказівок, щоб уникнути пошкодження машини:

- Температура має бути у діапазоні від +10 C до +40 C (50 °F -104 °F).
- Максимальна допустима вологість повітря 80 %.
- Використовувати машину за межами приміщення не дозволяється, інакше вона вийде з ладу під впливом атмосферних факторів (дощу, сніг, морозу)

◆ Якщо температура нижче 0 °C

- Зверніться до сервісної служби, перш ніж проводити випробування.

5.1.3 Електричне підключення

◆ Електричне підключення має відповідати місцевим правилам. Напряга живлення повинна відповідати величині, вказаній на паспортній табличці.

⚠ Увага – Небезпека! Ураження електричним струмом!

◆ Дотримуйтеся наведених нижче вказівок:

- Виводи повинні відповідати наведеній у паспортній табличці схемі.
- Необхідно від'єднати всі фази пристрою.
- Машина не працює у разі пошкодження кабелю. Заміну кабелів і роз'ємів дозволяється проводити лише сервісній службі або спеціалістам, авторизованим виробником.
- Не використовуйте подовжувачів! Дотримуйтеся інструкцій виробника і місцевих правил при використанні подовжувача.

- При прокладанні кабелів переконайтеся, що люди не можуть через нього перечепитися. Не прокладайте кабель через гострі кромки і не підвішуйте його у повітрі. Не затискайте кабель. Крім того, кабель не можна класти на розігріті поверхні та потрібно захистити від олії та корозійних очищувачів.

- Не перетягуйте машину за кабель. Для приєднання до мережі розетка має бути легкодоступною під час роботи, щоб можна було швидко витягнути вилку у випадку несправності. Не вставляйте мокру вилку у розетку.

5.1.4 Підключення води

- ♦ Сировина і вода низької якості можуть спричинити вихід машини з ладу.

Дотримуйтеся наведених нижче вказівок:

- Вода має бути чистою, а вміст хлору повинен бути нижче 100 мг/л.
- Не заливайте у кавомашину агресивну воду.
- Карбонатна твердість повинна бути менше 5-6 °dKH (німецька карбонатна твердість) або 8,9 – 10,7 °fKH (французька карбонатна твердість), а загальна твердість повинна завжди бути вищою карбонатної твердості.
- Мінімальна карбонатна твердість від 5 °dKH до 8.9 °fKH. рН має бути 6,5 - 7.
- Використовуйте новий комплект трубок! Не дозволяється приєднувати старі або вживані комплекти трубок.

- ♦ Підключення води потрібно здійснювати згідно з інструкціями і місцевими правилами. Якщо для підключення машини використовується нова трубка, переконайтеся, що вона чиста.

- ♦ Машину потрібно приєднувати через трубку з запірним краном. Підключайте через редуктор на напірній трубці за допомогою різьбового з'єднання G 3/8' (виставте тиск на 0,3 МПа (3 бар)).

- ♦ Потрібно встановити захист від зворотного потоку для забезпечення відповідності вимогам загальнодержавним і місцевим вимогам.

5.2 Встановлення

5.2.1 Кавомашина

- ♦ Відкрийте картонну коробку, витягніть машину і запасні частини. Машину і всі аксесуари дозволяється встановлювати і зберігати у місці, захищеному від морозу.

5.3 Підключення

5.3.1 Приєднання вхідної трубки для води – Приєднання гнучкої металевої трубки

1-й крок: Вставте один кінець трубки у водоприймальний отвір, поверніть гвинтову гайку за годинниковою стрілкою.



2-й крок: Вставте інший кінець трубки у бутель або приєднайте до водопровідного крана.



√ Приєднання гнучкої металевої трубки завершено.

5.3.2 Приєднання вхідної трубки для води – Силіконова трубка (з сітчастим фільтром)

* Цей пункт стосується моделей M12 / M12 Big.

◆ Приєднайте трубку до з'єднання стороною без сітчастого фільтр, а інший кінець трубки вставте до бутля (з сітчастим фільтром).



Примітка: Переключіть кран на водяний бачок при використанні водяного бачка. Переключіть кран на бутель з водою при використанні бутля з водою.



(Водяний бачок)

(Бутель з водою)

5.3.3 Приєднання зливної трубки (ця операція потрібна лише, якщо обрана зливна трубка).

1-й крок: Приєднайте зливну трубку на піддоні на дні машини.



2-й крок: Вставте зливну трубку на піддоні на дні машини.



3-й крок: Вставте зливну трубку у бідон для відпрацьованої води, після чого поверніть краплезбірник на місце.



✓ Встановлення зливної трубки завершено.

5.4 Живлення

5.4.1 Живлення кавомашини

1-й крок: Вставте штекер у роз'єм машини.



2-й крок: Вставте вилку у розетку.



✓ Приєднання до джерела живлення завершено.

6. Перші кроки

* Описані нижче операції має виконувати персонал, авторизований виробником.

6.1 Наповнення

6.1.1 Наповнення контейнера для кавових зерен

◆ Відкрийте кришку, засипте кавові зерна до контейнера, закрийте кришку.



✓ Засипання кавових зерен завершено.

6.1.2 Заливання води до водяного бачка

◆ Відкрийте кришку водяного бачка, залийте до нього чисту воду, закрийте кришку.



✓ Заливання води завершено.

6.2 Увімкнення живлення кавомашини

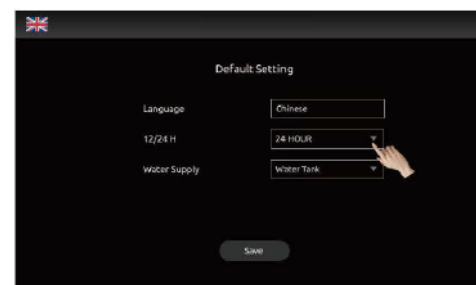
1-й крок: Натисніть кнопки у задній частині машини.



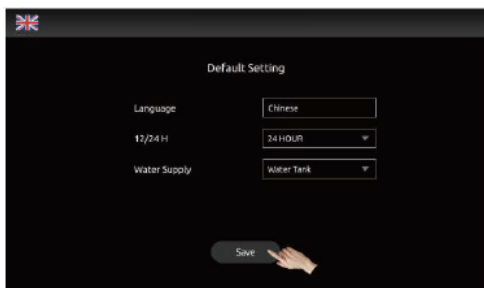
✓ Увімкнення живлення кавомашини завершено.

6.3 Налаштування за умовчанням

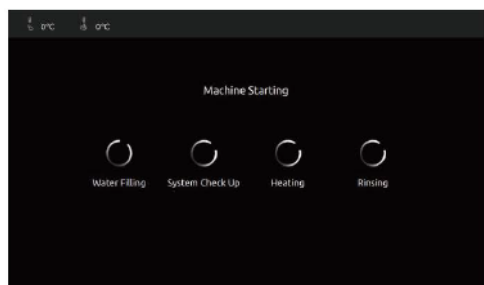
1-й крок: Торкніться до пункту меню на екрані і введіть відповідну початкову величину.



2-й крок: Торкніться до «Save» [«Зберегти»], щоб перейти на наступний крок.



3-й крок: Машина запускається...



4-й крок: Увімкнення живлення завершено, машина готова до приготування кави.



✓ Налаштування за умовчанням завершено.

6.4 Вимкнення живлення кавомашини

1-й крок: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти у відповідне меню.



2-й крок: Торкніться до «Power off» [«Вимкнути живлення»]



3-й крок: На екрані з'являється відповідне вікно. Якщо ви хочете вимкнути живлення, виберіть «Yes» [«Так»]. Щоб скасувати вимкнення живлення, натисніть «No» [«Ні»]. Екран згасне, але лампочка продовжуватиме горіти. Щоб вивести машину з режиму сну, натисніть на екран і утримуйте протягом більше 3 секунд.



4-й крок: У режимі програмного вимкнення натисніть вимикач живлення у задній частині машини, щоб повністю знеструмити її (Увага! Не вимикайте живлення вимикачем, коли машина увімкнена, інакше вона може вийти з ладу).



✓ Вимкнення живлення машини завершено.

7 Приготування напоїв

* Описані нижче операції можуть виконувати кінцеві користувачі.

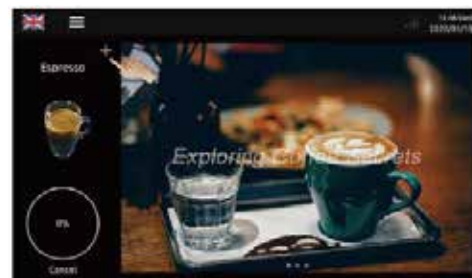
7.1 Кава

◆ Приклад: приготування чашки еспресо.

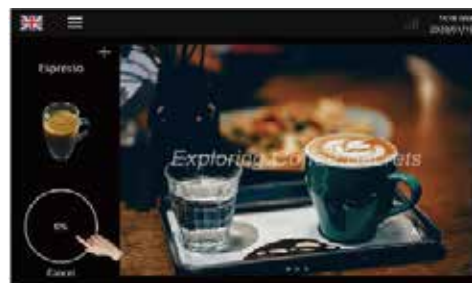
1-й крок: Торкніться до «Espresso» [«Еспресо»], починається процес приготування.



2-й крок: Натисніть «+» під час приготування напою, щоб викликати вікно регулювання параметрів. Натискайте «+» або «-» у цьому вікні, щоб відрегулювати кількість для цього конкретного напою (лише у режимі регулювання).



3-й крок: Триває приготування напою... торкніться до «Cancel» [«Скасувати»], щоб негайно зупинити видачу напою.



✓ Приготування напою завершено.

7.2 Молочний напій

◆ Приклад: приготування чашки капучино.

1-й крок: Торкніться до «Cappuccino» [«Капучино»], починається приготування кави.



2-й крок: Натисніть «+» під час приготування напою, щоб викликати вікно регулювання параметрів. Натискайте «+» або «-» у цьому вікні, щоб відрегулювати кількість для цього конкретного напою (лише у режимі регулювання).



3-й крок: Триває приготування напою... торкніться до «Cancel» [«Скасувати»], щоб негайно зупинити видачу напою.



✓ Приготування кави з молоком завершено.

7.3 Гаряча вода

◆ Приклад: чашка гарячої води

1-й крок: Торкніться до «Hot Water» [«Гаряча вода»], починається приготування напою.



2-й крок: Натисніть «+» під час приготування напою, щоб викликати вікно регулювання параметрів. Натискайте «+» або «-» у цьому вікні, щоб відрегулювати кількість для цього конкретного напою (лише у режимі регулювання).



3-й крок: Триває приготування напою... торкніться до «Cancel» [«Скасувати»], щоб негайно зупинити видачу напою.



√ Приготування напою з швидкорозчинним продуктом завершено.

8 Налаштування параметрів напоїв та їх створення

8.1 Спосіб входу

Крок 1: Натисніть «Service Menu» [«Меню технічного обслуговування»], щоб увійти (див. зображення нижче);



Крок 2: Введіть правильний пароль та натисніть «OK»;



Рівень пароля:

Основний пароль: Найвищий рівень, повний доступ до меню технічного обслуговування (у тому числі до налаштувань напоїв, технічного обслуговування, налаштувань машини, технічних налаштувань, пароль за умовчанням: 1809).

Вторинний пароль: Другорядний рівень, обмежений доступ до меню технічного обслуговування (у тому числі до налаштувань напоїв, технічного обслуговування, налаштувань машини, пароль за умовчанням: 1709).

Третинний пароль: Третинний пароль, обмежений доступ до обслуговування (лише налаштування напоїв, пароль за умовчанням: 1609).

Крок 3: Інтерфейс меню технічного обслуговування:




8.2 Налаштування напоїв

Drinks Setting [Налаштування напоїв]: Натисніть на зображення напою, щоб змінити параметри



8.2.1 Зміна положення напоїв

Натисніть , потім натисніть на цільове місце. Натисніть на зображення напою, який потрібно переставити, щоб поміняти місцями два напої.



8.2.2 Видалення напоїв

- Cancel [Скасувати]: скасування цієї операції
- OK: видалення напою



8.2.3 Налаштування параметрів напоїв

Натисніть , щоб вивести екран налаштування параметрів.



8.2.3.1 Drink Name [Назва напою]

Цє – назва напою.

8.2.3.2 Change to [Змінити на]

Введіть у цьому полі нову назву напою.

8.2.3.3 Зміна зображення

Крок 1: Натисніть на показане зображення, щоб переглянути усі доступні зображення напоїв (якщо приєднаний U-диск, будуть відображені всі доступні зображення).

Крок 2: Натисніть на зображення, яке буде використовуватися. Натисніть «SAVE» [«ЗБЕРЕГТИ»]. Заміна зображення завершена.

■ **Вимоги до зображень напоїв:** (в назві можна використовувати лише англійські слова або цифри).


Серія M12:

Розмір зображення: 410 x 410 пікселів;
Формат: png; Розмір файлу: менше 100 кБ;


■ **Вимоги до U-диску:**

- Обсяг пам'яті: не більше 32 Гб;
- Порт: USB 1.0 або USB 2.0;
- Формат: FAT або FAT32;
- Зображення мають бути збережені у кореневому каталозі U-диску

8.2.3.4 Payment [Оплата]

Натисніть , щоб увімкнути або вимкнути функцію оплати. Ціна напою відображається під назвою напою. (Ця функція доступна лише у моделях IOT).

8.2.3.5 Drink Lock [Блокування напою]

Натисніть , щоб увімкнути або вимкнути цю функцію. Заблокований напій буде на останній сторінці інтерфейсу налаштування напоїв і на ньому буде відображатися замок. *Заблокований напій не буде відображатися у Меню напоїв.*

8.2.3.6 Small Cup [Мала чашка]

Натисніть , щоб увімкнути або вимкнути цю функцію.

8.2.3.7 Medium Cup [Середня чашка]

Натисніть , щоб увімкнути або вимкнути цю функцію.

8.2.3.8 Large Cup [Велика чашка]

Натисніть , щоб увімкнути або вимкнути цю функцію.

8.2.3.9 Cup Type Selection [Вибір типу чашки]

Встановіть параметри трьох типів чашки. Натисніть кнопку Save [Зберегти], щоб зберегти налаштування. *Можливі варіанти: small cup [мала чашка], medium cup [середня чашка], big cup [велика чашка].*

8.2.3.10 Grounds [Кількість меленої кави]

Рівень кількості меленої кави. Варіанти налаштування 1-5. Докладніше див. нижче:

- Вага цих рівнів розраховується відповідно до заводських налаштувань за умовчанням. Ці дані є експериментальними і наведені лише для інформації. Фактичні дані можуть відрізнятися залежно від конкретних умов (допуск: + 1 г).

Таблиця кількостей:

Помел	1	2	3	4	5
Кількість грам (± 1 г)	7 г	12 г	14 г	16 г	21 г

8.2.3.11 Pre-brewing (s) [Попереднє заварювання (с)]

Час попереднього просочування кавового порошку. Одиниця вимірювання: с. Варіанти налаштування: 0-5.

8.2.3.12 Coffee (ml) [Кількість кави (мл)]

Кількість кави, що видається. Одиниця вимірювання: мл. Варіанти налаштування: див. число на екрані. Різні напої мають різні граничні рівні.

8.2.3.13 Cold water [Холодна вода]

Кількість холодної води, що видається. Одиниця вимірювання: мл. Варіанти налаштування: див. число на екрані. Різні напої мають різні граничні рівні.

8.2.3.14 Circle-index [Кількість циклів]

Кількість разів роботи блока заварювання для приготування напоїв. Варіанти вибору: 1-5.

8.2.3.15 Brew Pressure [Тиск заварювання]

Тиск при приготуванні кави. Варіанти вибору: Yes [Так], No [Ні] («Так» означає, що кава готується з прикладанням тиску. «Ні» означає, що кава готується без прикладання тиску).

8.2.3.16 Hot water (ml) [Гаряча вода (мл)]

Кількість гарячої води. Одиниця вимірювання: мл. Варіанти налаштування: див. число на екрані. Різні напої мають різні допуски

8.2.3.17 Milk (s) [Молоко (с)]

Час видачі молока. Одиниця вимірювання: с. Варіанти налаштування: див. число на екрані. Різні напої мають різні допуски.

8.2.3.18 Milk Foam (s) [Молочна пінка (с)]

Час видачі молочної пінки. Одиниця вимірювання: с. Варіанти налаштування: див. число на екрані. Різні напої мають різні допуски.

8.2.3.19 Waiting (s) [Очікування (с)]

Час між кроками. Одиниця вимірювання: с. Варіанти налаштування: див. підказку на екрані.

8.2.3.20 Order [Порядок]



Порядок виходу компонентів під час приготування кави.

Різні піктограми показують різні компоненти. Кроки 1-5 означають порядок виходу. Залежно від потреби перетягніть піктограми на пусті місця відповідних кроків. (У разі заповнення двох пустих місць на одному кроці, ці компоненти будуть виходити одночасно)

Test [Тест]

Тестове приготування напою за встановленими параметрами.


Save [Зберегти]

Збереження параметрів.

Back [Назад]

Повернутися до попереднього меню.

8.2.4 Створення нових напоїв

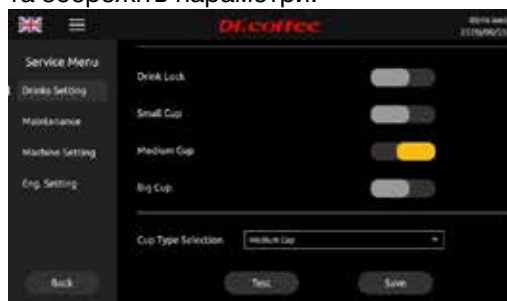
Натисніть , щоб створити новий напій.



Крок 1: Дотримуйтеся інструкцій на екрані, встановіть параметри відповідних пунктів, визначте порядок напоїв, після цього збережіть.



Крок 2: Повторно увійдіть до меню «Drinks Setting» [«Налаштування напоїв»], розблокуйте новостворений напій, встановіть піктограму напою та збережіть параметри.



■ Примітки: Збережіть параметри «малої чашки», «середньої чашки» та «великої чашки» у пункті «вибір типу чашки». (Інакше може трапитися так, що напій неможливо буде приготувати через неповні параметри напою).

8.3 Налаштування температури молочної пінки

1-й крок: Опустіть блок видачі кави у найнижче положення та зніміть кришку.



2-й крок: Поверніть регулятор температури у потрібну сторону:

- в ліву сторону «->» для зменшення температури молочної піни;
- в праву сторону «+>» для збільшення температури молочної піни.



Температура молочної піни повинна бути в діапазоні від 60° до 70°C

3-й крок: Після налаштування закрийте кришку блока видачі кави.

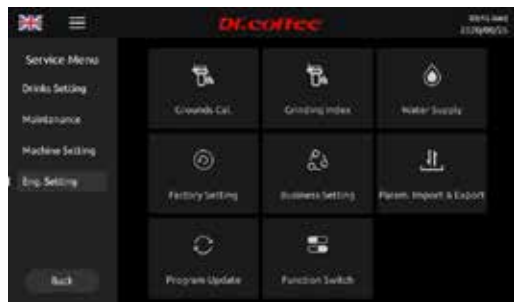


✓ Налаштування температури молочної піни завершено.

9 Калібрування

⚠ Увага – Для стабільної роботи кавомашини та для точної калькуляції, «Калібрування» потрібно проводити 1 раз на місяць. При ігноруванні цієї потреби, кавомашина вийде з ладу.

Технічні налаштування: Натисніть «Eng. Setting» [«Інженерне меню»], щоб увійти у відповідне меню.



9.1 Калібрування помелу

«Grinding Calibration» [«Калібрування помелу»]: можна відкалібрувати кількість помелу. Натисніть «Save» [«Зберегти»], щоб зміни почали діяти.

Про калібрування помелу: коли кавомашина постачається з заводу, вона відкалібрована тестовими зернами. Однак при використанні ваших кавових зерен швидкість кавомолки може відрізнятись, а кількість порошку може відхилитись від стандарту заводського калібрування. Тому рекомендується провести калібрування помелу з використанням ваших власних кавових зерен, перш ніж використовувати кавомашину.



Процедура:

Крок 1: Спорожніть контейнер для кавової гущі, покладіть його на ваги, зважте, покладіть назад до машини.

Крок 2: Натисніть кнопку «Run» [«Пуск»], щоб розпочати помел, при цьому кавовий порошок автоматично падатиме до контейнера для кавової гущі.

Крок 3: Витягніть контейнер для кавової гущі та зважте кавовий порошок. **(Примітка: зважування проводьте з 3-го разу, перші 2 рази потрібно, щоб перевірити наявність порошку у кавомолці).**

Крок 4: Введіть вагу порошку у поле «Grounds» [«Кавова гуща»] на інтерфейсі машини (введіть величину у вигляді цілого числа, округленого до найближчого десяткового знака).

Крок 5: Після повторення попередніх кроків 3 рази на інтерфейсі з'явиться кнопка «Save» [«Зберегти»]. Після натиснення на неї калібрування буде завершено.

Повторіть описані вище кроки для калібрування іншої кавомолки

10 Подача води

Подача води: Встановлення режиму подачі води в машину



Water supply [Подача води]

Виберіть спосіб подачі води в машину. Варіанти вибору: водяний бачок, водопровідна вода. (Примітка: фактична подача має бути такою ж, яка встановлена у машині).

- Виберіть «Water Tank» [«Водяний бачок»], тобто вода буде надходити від внутрішнього водяного бачка.
- Виберіть «Tap Water» [«Водопровідна вода»], тобто вода буде надходити від зовнішнього джерела подачі води, наприклад, міського водопроводу.

11. Промивання і технічне обслуговування

* Описані нижче операції повинні виконуватися персоналом, авторизованим виробником.

11.1 Графік чищення

Технічне обслуговування	Опис	Щодня	Щотижня	Щомісяця	Обов'язково
Автоматичне промивання і чищення	Промивання блока заварювання	√			
	Промивання контуру молока	√			
	Глибоке чищення блока заварювання		√		√
	Глибоке чищення молочної системи	√			√
	Видалення накипу			√	√
Ручне чищення	Трубка подачі молока	√			
	Блок спінування молока	√			
	Водяний бачок	√			
	Краплезбірник	√			
Технічне обслуговування машини	Регулювання помелу і калібрування			√	√
Пояснення:					
Щодня	Чищення позначених символом «√» компонентів принаймні один раз на день, можливо більше за необхідності				
Щотижня	Чищення позначених символом «√» компонентів принаймні один раз на тиждень, можливо більше за необхідності				
Щомісяця	Чищення позначених символом «√» компонентів принаймні один раз на місяць, можливо більше за необхідності				
Обов'язково	Коли машина видає повідомлення про необхідність чищення, потрібно проводити чищення у суворій відповідності з вимогами, щоб запобігти незворотному пошкодженню машини.				
Технічне обслуговування силами дилера на місці	Кожні __ місяців потрібно організувати технічне обслуговування силами дилера.				

11.2 Щоденне чищення

◆ Щоденне чищення має бути регулярним.

11.2.1 Швидке промивання блока заварювання

1-й крок: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти до меню.



2-й крок: Торкніться до «Brewer Rinse» [«Промивання блока заварювання»].



3-й крок: Дотримуйтеся покрокових інструкцій, щоб промити систему заварювання.



√ Швидке промивання системи заварювання завершено, відбувається автоматичне повернення на головний екран.

11.2.2 Швидке промивання блока спінювання молока

1-й крок: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти до меню.



2-й крок: Торкніться до «Milk Rinse» [«Промивання контуру молока»].



3-й крок: Дотримуйтеся покрокових інструкцій, щоб промити контур молока.



√ Швидке промивання блока спінювання молока завершено, відбувається повернення на головний екран.

11.2.3 Зняття і чищення блока спінювання молока

1-й крок: Опустіть блок видачі кави у найнижче положення, зніміть кришку, витягніть спінювач молока.



2-й крок: Витягніть з'єднання і силіконові частини блока спінювання молока і промийте їх.



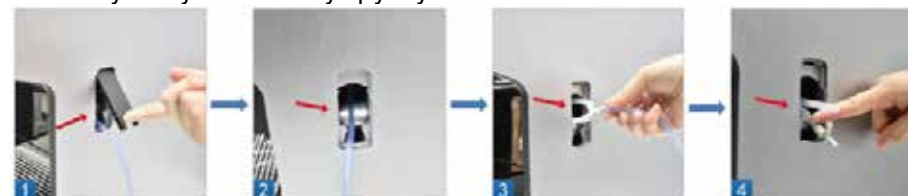
3-й крок: Поставте спінювач молока назад у машину і закрийте кришку.



✓ Зняття і чищення блока спінювання молока завершено.

11.2.4 Зняття і чищення трубки видачі молока

1-й крок: Зніміть кришку, як показано на рисунку 1, витягніть блакитну силіконову трубку з перетискного клапана, витягніть назовні 3-ходовий з'єднувач і від'єднайте на ньому 2 блакитні силіконові трубки, витягніть блакитну і білу силіконову трубку.



2-й крок: Опустіть блок видачі кави у найнижче положення, зніміть кришку, витягніть спінювач молока, витягніть блакитну силіконову трубку (зі з'єднувачем).



3-й крок: Почистіть блакитну силіконову трубку і білу силіконову трубку під водопровідним краном.



4-й крок: Опустіть блок видачі кави у найнижче положення, вставте один кінець білої силіконової трубки без з'єднувача у вихід кави, вставте твердшу блакитну трубку стороною без з'єднувача у отвір у блоці видачі кави, як показано на рисунку 3, приєднайте її до 3-ходового з'єднувача, після цього інший кінець блакитної силіконової трубки зі з'єднувачем вставте у блок видачі кави, як показано на рисунку 4.



5-й крок: Поставте на місце блок спінування молока і кришку.



6-й крок: Вставте блакитну силіконову трубку кінцем без з'єднувача у триходовий з'єднувач на правій кришці машини. Вставте триходовий з'єднувач і блакитну силіконову трубку у простір правої кришки, потім вставте блакитну силіконову трубку у притискний клапан і закрийте невеликою металевою кришкою.



✓ Зняття і чищення трубки для молока завершено.

11.3 Технічне обслуговування

♦ Роботи з технічного обслуговування повинні проводитися лише спеціалістами.

11.3.1 Глибоке чищення блока заварювання

1-й крок: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти до меню.



2-й крок: Торкніться до «Brewer rinse» [«Промивання блока заварювання»] і утримуйте більше 3 секунд, щоб провести глибоке чищення блока заварювання, дотримуючись вказівок на екрані.

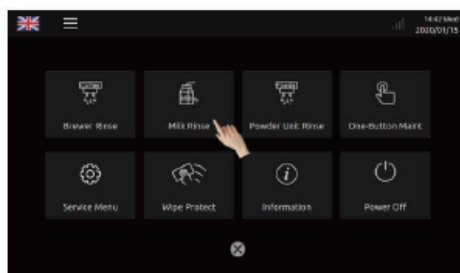


11.3.2 Глибоке чищення контуру молока

1-й крок: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти до меню.



2-й крок: Торкніться до «Milk rinse» [«Промивання контуру молока»] і утримуйте більше 3 секунд, щоб провести глибоке чищення контуру молока, дотримуючись вказівок на екрані.

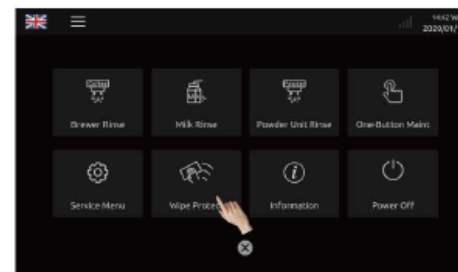


11.3.3 Видалення накипу

1-й крок: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти до меню.



2-й крок: Торкніться до «Wipe protect» [«Захист від стирання»] і утримуйте більше 3 секунд, щоб провести видалення накипу, дотримуючись вказівок на екрані.



11.3.4 Технічне обслуговування натисненням однієї кнопки

1-й крок: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти до меню.



2-й крок: Торкніться до «One-Button Maint» [«Технічне обслуговування натисненням однієї кнопки»] і дотримуйтеся вказівок на екрані для виконання процедури технічного обслуговування машини.



11.3.5 Зливання води

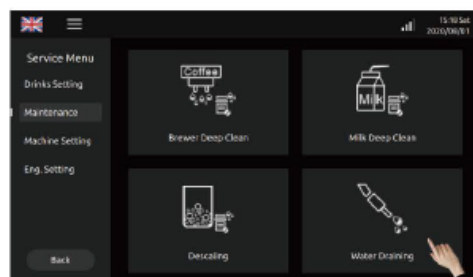
1-й крок: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти до меню.



2-й крок: Торкніться до «Service Menu» [«Меню технічного обслуговування»] і введіть пароль (за умовчанням: 1709).



3-й крок: Торкніться до «Maintenance» [«Технічне обслуговування»], «Water Draining» [«Зливання води»] і дотримуйтеся вказівок на екрані.



11.3.6 Регулювання ступеня помелу

1-й крок: Підніміть кришку контейнера. Під ним знаходиться кругла ручка регулювання помелу (чим більше число, тим грубіший помел).



2-й крок: Вставте насадку ключа регулювання на ручку під час приготування чашки кави, щоб працювала кавомолка. Повертайте ключ на потрібну величину.



3-й крок: Закрийте кришку контейнера для кавових зерен.



✓ Налаштування ступеня помелу кавових зерен завершено.

* **Увага:** Під час регулювання машина повинна працювати, інакше можна пошкодити зубчасті колеса кавомолки.

12 Відповідальність і гарантія

12.1 Відповідальність користувача

- ◆ Роботи з ремонту і технічного обслуговування дозволяється виконувати лише службі обслуговування клієнтів або персоналу, авторизованому виробником.
- ◆ У разі виникнення проблем з якістю просимо повідомити нашій компанії в письмовому вигляді впродовж 30 днів. На випадок наявності прихованих дефектів встановлений 12-місячний період після встановлення.
- ◆ Ремонтувати запобіжні і захисні компоненти, такі як запобіжний клапан, запобіжний термостат, кип'ятильний пристрій забороняється. Їх потрібно замінити.
- ◆ Всі ці роботи дозволяється виконувати лише службі обслуговування клієнтів або персоналу, авторизованому виробником.

12.2 Гарантія і компенсація

- ◆ Наша компанія не несе відповідальності за збитки, тілесні ушкодження і пошкодження майна у таких випадках:
 - Робота всупереч інструкціями.
 - Неправильне встановлення, випробування, експлуатація, чищення, технічне обслуговування і вибір пристроїв.
 - Недотримання інтервалів технічного обслуговування.
 - Робота машини з пошкодженими, неправильно встановленими або непрацюючими запобіжними і захисними пристроями.
 - Недотримання правил зберігання, встановлення, експлуатації і технічного обслуговування машини.
 - Використання машини в аномальних умовах.
 - Неправильний ремонт.
 - Невикористання рекомендованих оригінальних запасних частин.
 - Пошкодження, спричинені сторонніми предметами, нещасним випадком, людським фактором або іншими подіями, які не залежать від волі людей.
 - Встромляння сторонніх предметів в машину або відкривання машини стороннім предметом.

- ◆ Виробник несе повну відповідальність за компенсацію, якщо користувач дотримується інтервалу технічного обслуговування і використовує оригінальні запасні частини.

* При застосуванні «Загальних комерційних умов» нашої компанії.

13 Догляд

- ◆ Не допускайте потрапляння води у контейнер для зерен і контейнер для швидкорозчинних продуктів.
- ◆ Не відкривайте дверцята, не витягайте контейнер для кавової гущі, краплезбірник, водяний бачок та будь-які інші частини при працюючій машині.
- ◆ Водяний бачок призначений лише для холодної і чистої води. Гарячу і крижану воду використовувати не можна.
- ◆ Рекомендується використовувати наполовину прожарені зерна і зерна з малим вмістом олії. Не рекомендується використовувати зерна з великим вмістом олії і повністю прожарені зерна.
- ◆ Небезпека опіків. Не торкайтеся виходів, коли триває приготування напоїв.
- ◆ Не можна використовувати щітку і засоби для чищення. У разі пошкодження почистіть машину м'якою ганчіркою.
- ◆ Рівень води і швидкорозчинного продукту мають бути нижче позначки MAX. За відсутності такої позначки заливайте воду і засипайте швидкорозчинний продукт до позначки 8.
- ◆ Не вимикайте живлення під час приготування машиною напою, самоперевірки, автоматичного чищення.
- ◆ Відрегулюйте вихід кави за висотою чашок.
- ◆ Правильний порядок вимкнення живлення: торкніться до «Power off» [«Вимкнути живлення»], при цьому машина проводить автоматичне промивання. Після завершення промивання дисплей гасне. Натисніть кнопку живлення. Від'єднайте машину від мережі.
- ◆ Почистіть контейнер для кавової гущі і бутель для відпрацьованої води.
- ◆ Для забезпечення належної якості рекомендується щоденно чистити водяний бачок і замінити воду.
- ◆ Не використовуйте машину у разі припинення подачі водопровідної води (якщо подача води відбувається з водопроводу).

Dr. coffee

Досліджуємо секрети кави

ПОКУПЦЯМ ОБЛАДНАННЯ
ТА КОРИСТУВАЧАМ

Доповнення до інструкцій про експлуатацію обладнання, оснащеного роз'ємом (портом) MDB

Ми, **Suzhou Dr.Coffee System Technology Co., Ltd** (Сучжоу Др.Кофі Систем Технолоджі Ко., Лтд), як виробник обладнання для приготування кави Dr.Coffee® звертаємо вашу увагу на оновлення, яких зазнали деякі моделі обладнання, пов'язані із встановленням MDB роз'ємів.

MDB (Multi-Drop Bus) - це протокол обміну даними, який широко використовується для підключення різних пристроїв до одного контролера.

Протокол MDB спрощує інтеграцію різних периферійних пристроїв у обладнання, що працюють по протоколу MDB (Multi-Drop Bus Protocol), забезпечуючи надійний та ефективний обмін даними між ними. Він також використовується для збору та передачі даних, що робить його важливим елементом у сучасних автоматизованих системах.

До таких периферійних пристроїв, що можуть працювати по протоколу MDB, відносяться наступні деякис:

- 1) Рідери ключів і користувачьких карток (такі як пропуски через турнікети, домофонні ключі, бонусні картки і т.д.), що дають змогу приготувати безкоштовно будь який або окремо запрограмований напій (на ключі користувача може бути якась кількість порцій в день, на місяць або взагалі безліміт і т.д.).
- 2) Верифікатор віку (пристрій сканує і перевіряє документ, що підтверджує вік користувача). Тим самим активує чи деактивує визначені напої, що може приготувати даний користувач.
- 3) Блютуз пристрої активації видачі напоїв. Дають можливість підключитись до смартфона чи ПК і отримати команду на розблокування визначеного напою і т.д.
- 4) Інші пристрої.

* це доповнення стосується виключно обладнання, виготовлення якого почалося в квітні 2024 року та оснащеного роз'ємом MDB.

Сучжоу Др.Кофі Систем Технолоджі Ко., Лтд

тел: +86-0512-67317782, моб: +86-139 131 78961

будівля 3, ном.55 Дорога Тайшань, Новий район, Сучжоу, Цзянсу, Китай, 215151

Редакція 1.0



Ця інструкція стосується серії M12, M12 Big, M12 Plus, M12 Big Plus

GAGGIA
MILANO



GIMOKA

Dr.coffee

Martino
Caffè

Felice
Caffè



PURIFY
AGENT

NECTA

caffè
DORATO



Dr.coffee

ristora

Saeco®

NER
AROMA®
Caffè

Liberty's

Виробник: Suzhou Dr.Coffee System Technology Co., Ltd

Адреса: 3/F, No.3 Building, No.55 Taishan Road, New District, Suzhou City, Jiangsu, China 215151

Виробник: Сучжоу Др. Кофі Систем Технолоджі Ко., Лтд

Адреса: Но. 3 Білдін, Но. 55 Тайшань Роуд, Нью Дістрікт, Сучжоу, Цзянсу, Китай, 215151

Імпортер: ТОВ «Компанія «Ліберті Україна»

Адреса: вул. Куренівська, буд. 2-Б, м. Київ, 04073, Україна, тел.: +38 (044) 468-42-45

www.uavending.com