

Інструкція на кавомашини моделі **MiniBar / CoffeeBar**



Ця інструкція стосується таких апаратів:

Minibar S-W; Minibar S-R; Minibar S-B;

Minibar S1-W; Minibar S1-R; Minibar S1-B;

Minibar S2-W; Minibar S2-R; Minibar S2-B;

Coffeebar-W; Coffeebar-R; Coffeebar-B;

Coffeebar Plus-W; Coffeebar Plus-R; Coffeebar Plus-B

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

ЗМІСТ

1 Зміст	1
2 Вступ	5
2.1 Вітання.....	5
2.2 Про цю інструкцію	5
2.3 Опис.....	5
2.4 Інформація про виробника	6
3 Безпека	7
3.1 Мета.....	7
3.2 Інструкції з техніки безпеки.....	7
3.2.1 Ризики для споживача.....	7
3.2.2 Пошкодження машини	9
3.2.3 Правила техніки безпеки.....	10
4 Опис виробу	13
4.1 Виріб.....	13
4.1.1 Серія Minibar	13
4.1.1.1 Minibar S.....	13
4.1.1.2 Minibar S1.....	14
4.1.1.3 Minibar S2.....	15
4.1.2 Серія Coffeebar	16
4.1.2.1 Coffeebar Plus	16
4.2 Технічні характеристики	17
4.2.1 Продуктивність	17

4.2.2 Технічні параметри.....	18
4.2.2.1 Серія Minibar	18
4.2.2.2 Серія Coffeebar	18
4.3 Аксесуари	19
4.3.1 Аксесуари, що входять до комплекту постачання.....	19
4.3.2 Аксесуари і опціональне обладнання	20
5 Встановлення і випробування	21
5.1 Попередні вимоги.....	21
5.1.1 Місце встановлення.....	21
5.1.2 Погодні умови.....	21
5.1.3 Електричне підключення	22
5.1.4 Підключення води	23
5.2 Встановлення	23
5.3 Підключення.....	24
5.3.1 Приєднання вхідної трубки для води	24
5.3.2 Приєднання випускної трубки для води	24
5.4 Встановлення перепускного клапана.....	25
5.4 Живлення.....	26
5.4.1 Живлення кавомашини.....	26
6 Перші кроки	27
6.1 Наповнення.....	27
6.1.1 Наповнення контейнера для кавових зерен.....	27
6.1.2 Наповнення контейнера для швидкорозчинних продуктів	28
6.1.3 Наповнення водяного бачка	28
6.2 Увімкнення живлення	29
6.3 Налаштування за умовчанням	29

6.4 Вимкнення живлення	31
7 Приготування напоїв.....	32
7.1 Кавовий напій	32
7.2 Кава з молоком.....	34
7.3 Напій з швидкорозчинного продукту.....	35
8 Налаштування параметрів напоїв та їх створення	37
8.1 Спосіб входу.....	37
8.2 Налаштування напоїв	38
8.2.1 Зміна положення напоїв	38
8.2.2 Видалення напоїв.....	39
8.2.3 Налаштування параметрів напоїв.....	39
8.2.4 Створення нових напоїв	42
9 Калібрування	43
9.1 Калібрування помелу	43
9.2 Калібрування сухої суміші.....	44
10 подача води.....	46
11 Промивання і технічне обслуговування	47
11.1 Графік чищення.....	47
11.2 Щоденне чищення.....	48
11.2.1 Швидке промивання блока заварювання.....	48
11.2.2 Швидке промивання блока спінювання молока.....	49
11.2.3 Чищення вбудованого блока	50
11.2.4 Чищення міксера	50
11.3 Технічне обслуговування	51
11.3.1 Промивання блока заварювання.....	51
11.3.1.1 Процедура зняття блока заварювання	51
11.3.1.2 Повернення блока заварювання на місце.....	52

11.3.1.3 Промивання блока заварювання	53
11.3.2 Глибоке чищення блока заварювання.....	53
11.3.3. Глибоке чищення блока спінування молока.....	54
11.3.4 Видалення накипу.....	54
11.3.5 Технічне обслуговування натисненням однієї кнопки.....	55
12 Відповідальність і гарантія.....	56
12.1 Відповідальність користувача	56
12.2 Гарантія і компенсація	56
13 Догляд.....	57

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 та 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. Підтримуйте її завжди у читабельному 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:
 Minibar S-W; Minibar S-R; Minibar S-B;
 Minibar S1-W; Minibar S1-R; Minibar S1-B;
 Minibar S2-W; Minibar S2-R; Minibar S2-B;
 Coffeebar-W; Coffeebar-R; Coffeebar-B;
 Coffeebar Plus-W; Coffeebar Plus-R; Coffeebar Plus-B.

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, швидкорозчинні продукти та молочні продукти.
- Корпус зроблений з алюмінію та високоякісного пластику. Конструкція машини та всіх аксесуарів забезпечує дотримання таких вимог:
 - Кігієнічні 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: 3-й поверх, Будівля 3, вул. Тайшань, 599, новий район, місто Сучжоу, Цзянсу, Китай 215151 [3/F, No.3 Building, No.599 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 за межами приміщення.
 - 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.

- Дотримуйтесь 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 до 8 років аб особами з обмеженими фізичними, сенсорними і розумовими можливостями, чи особами з низьким досвідом і знаннями, окрім випадку, коли вони знаходяться під наглядом іншої особи, яка пройшла навчання безпечній експлуатації обладнання.
- Не допускайте, аби діти гралися з машиною. Діти без нагляду дорослих не повинні чистити або обслуговувати машину.
- Не допускайте, аби діти чистили і обслуговували машину.
- Машину потрібно встановити на відкритому місці.
- Не допускайте, аби діти гралися з машиною. Діти без нагляду дорослих не повинні чистити або обслуговувати машину.

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

- Ознайомтеся з наведеними нижче інструкціями:
 - Торкання до оголених частин під напругою небезпечне 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 потрібно виконуватися у відповідності 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 – Будьте обережні при використанні добавок для напоїв через можливу 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 та 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 трубкою), після цього вимкніть вимикач або від'єднайте шнур живлення.
 - Дотримуйтеся місцевих та регіональних правил користування низьковольтним електрообладнанням.
 - Вимкніть живлення за відсутності води, інакше може вийти з ладу бойлер.
 - У трубці 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 спеціалісти, 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 парою.
- Цей апарат не призначений для встановлення на поверхні, на якій можуть використовуватися водяний струмені.
- У контейнер для зерен можна засипати лише зерна, ручний вихід призначений лише для таблеток.
- 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° fKH. Величина pH 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° fKH.
 - Вміст хлору має бути менше 100 мг/л.
 - Величина pH 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.

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 та 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.
 - Зберігайте молоко при температурі 3-5 °C.
 - 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 та закритому приміщенні (при температурі не вище 7 °C).
 - Використовуйте свіже молоко.
 - Не використовуйте молоко, термін придатності якого сплинув.

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 та 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 Знайомство з виробом

4.1.1 Серія Minibar

4.1.1.1 Minibar S



Кавомашина (задня сторона)



4.1.1.2 Minibar S1



Кавомашина
(передня сторона)

Кавомашина
(задня сторона)



4.1.1.3 Minibar S2



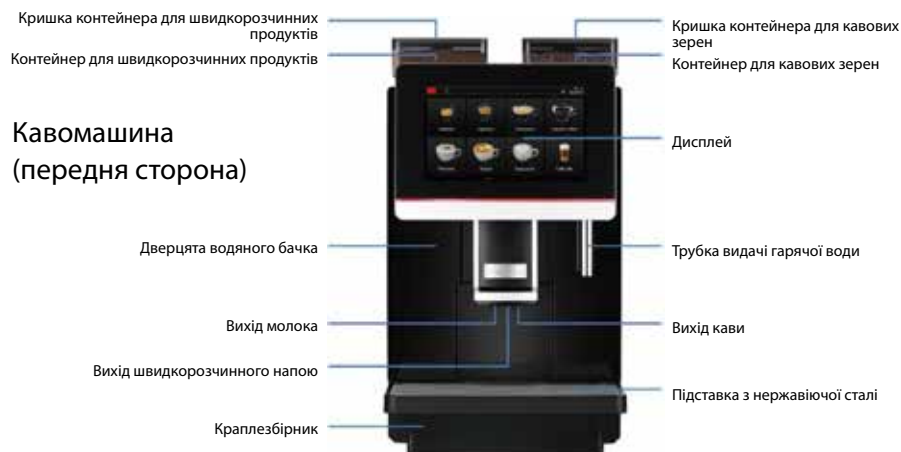
Кавомашина
(передня сторона)

Кавомашина
(задня сторона)



4.1.2 Серія Coffeebar

4.1.2.1 Coffeebar Plus



Кавомашина
(задня сторона)



4.2 Технічні характеристики

4.2.1 Продуктивність

- Годинна продуктивність відповідно до DIN18873-2:

Продуктивність		Серія Minibar			Серія Coffeebar
		Minibar S	Minibar S1	Minibar S2	Coffeebar Plus
Рекомендована денна кількість		200 чашок			200 чашок
Кількість на годину	Еспресо (М: 50 мл)	100 чашок			100 чашок
	Американо (М: 210 мл)	80 чашок			80 чашок
	Капучино (М: 200 мл)	80 чашок			80 чашок
Годинна видача гарячої води		30 л			30 л
Місткість водяного бачка		4 л			4 л
Місткість контейнера для кавових зерен		1500 г			1500 г
Місткість контейнера для швидкорозчинних продуктів		Молочний порошок 1200 г/ Шоколадний порошок 2000 г			Молочний порошок 1200 г/ Шоколадний порошок 2000 г
Місткість контейнера для кавової гущі		приблизно 70 шт. (10 г на шт.)			Приблизно 70 шт. (10 г на шт.)
Об'єм пустого краплезбірника		1,5 л			1,5 л

4.2.2 Технічні параметри

4.2.2.1 Серія Minibar

Технічні параметри	Серія Minibar		
	Minibar S	Minibar S1	Minibar S2
Напруга	220-240 В змінного струму 50/60 Гц	220-240 В змінного струму 50/60 Гц	220-240 В змінного струму 50/60 Гц
Потужність	2700-3100 Вт	2700-3100 Вт	2700-3100 Вт
Комплект трубок приєднання	Металева трубка G3/4' - G3/8' довжиною 1,5 м	Металева трубка G3/4' - G3/8' довжиною 1,5 м	Металева трубка G3/4' - G3/8' довжиною 1,5 м
Тиск приєднуваної води	Не більше 0,6 МПа	Не більше 0,6 МПа	Не більше 0,6 МПа
ШхГхВ кавомашини	340x545x620 мм	340x545x620 мм	340x545x620 мм
Маса нетто	25 кг	25,5 кг	26 кг

4.2.2.2 Серія Coffeebar

Технічні параметри	Coffeebar Plus
Напруга	220-240 В змінного струму 50/60 Гц
Потужність	2700-3100 Вт
Комплект трубок приєднання	Металева трубка G3/4' - G3/8' довжиною 1,5 м
Тиск приєднуваної води	Не більше 0,6 МПа
ШхГхВ кавомашини	340x545x620 мм
Маса нетто	26,5 кг

4.3 Аксесуари

4.3.1 Аксесуари, що входять до комплекту постачання

- 3 цією моделлю постачаються такі запасні частини:

Назва	Зображення	Серія Minibar			Серія Coffeebar
		Minibar S	Minibar S1	Minibar S2	Coffeebar Plus
Кабель		x1	x1	x1	x1
Ключ регулювання ступеню пмелу		x1	x1	x1	x1
Трубка для молока		x1	x1	x1	x1
Металева трубка впуску води		x1	x1	x1	x1
Інструкція		x1	x1	x1	x1

4.3.2 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 ємності або контейнера для молока.
Компресорний охолоджувач		Компресорний охолоджувач; Легкий, безшумний; Для безпосереднього зберігання ємності або контейнера для молока.
Зливна трубка		Використовується для зливання відпрацьованої води.
Одноходовий клапан		Використовується для зливання відпрацьованої води (встановлюється у трубку зливання відпрацьованої води).
Опорна ніжка		Встановлюється на дні машини, дає змогу підняти машину на 60 мм.

4.3.3 Рекомендована хімія для очищення кавомашини

Назва	Зображення	Опис
Purify Agent «Coffee Cleaner» 100 г		Засіб для видалення кавових масел в таблетках (2 г x 50 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.

5. ВСТАНОВЛЕННЯ І ВИПРОБУВАННЯ

* Описані нижче роботи повинні виконуватися персоналом, авторизованим виробником.

5.1 Попередні вимоги

5.1.1 Місце встановлення

- Дотримуйтесь наведених нижче вказівок, щоб уникнути пошкодження машини:
 - Встановлювати машину потрібно на стійку, рівну поверхню, інакше існує небезпека деформації.
 - Тримайте подалі від високих температур та 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 та 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

- Дотримуйтесь наведених нижче вказівок, щоб уникнути пошкодження машини:
 - Температура повинна лежати 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 відділу обслуговування клієнтів.

5.1.3 Електричне підключення

- Електричне підключення має відповідати місцевим правилам. Напруга живлення повинна відповідати величині, вказаній на паспортній табличці.

 **Увага** – Небезпека! Ураження електричним струмом!

- Дотримуйтесь 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 та роз'ємів дозволяється проводити лише сервісній службі або спеціалістам, авторизованим виробником.
 - Не використовуйте подовжувачів! Дотримуйтесь інструкцій виробника та місцевих правил при використанні подовжувача.
 - При прокладанні кабелів переконайтеся, що люди не можуть через нього перекритися. Не прокладайте кабель через гострі кромки та 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 до 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. pH має бути 6,5 - 7.
 - Використовуйте новий комплект трубок! Не дозволяється приєднувати старі або вживані комплекти трубок
- Підключення води потрібно здійснювати згідно з інструкціями та 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 та місцевим вимогам.

5.2 Встановлення

- Відкрийте картонну коробку, витягніть машину і запасні частини. Машину та 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

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



Крок 2: Вставте інший кінець трубки у бутель або приєднайте до водопровідного крана.



✓ Приєднання гнучкої металевої трубки завершено

5.3.2 Приєднання зливної трубки



Крок 2: Вставте зливну трубку у бідон для відпрацьованої води, після чого поверніть краплезбірник на місце.



✓ Встановлення зливної трубки завершено

5.4 Встановлення зворотного клапана

Крок 1: Витягніть краплезбірник і за допомогою інструмента зніміть пробку у краплезбірнику (пробка використовується у версії без автоматичного зливання, тому її треба зберегти).



Крок 2: Встановіть корпус клапана (зливну трубку відпрацьованої води потрібно встановлювати після встановлення цього елемента, інакше з машини буде витікати відпрацьована вода).



Крок 3: Поставте краплезбірник на місце.



✓ Встановлення зворотного клапана краплезбірника завершено.

5.5 Живлення

- Напруга живлення повинна відповідати вказаній на паспортній табличці напрузі.
- Для приєднання до мережі розетка має бути легкодоступною під час роботи, щоб можна було швидко витягнути вилку у випадку несправності.
- Через високе навантаження потрібна окрема розетка для машини та для кожного аксесуара

5.5.1 Живлення кавомашини

Крок 1: Вставте штекер у роз'єм машини.



Крок 2: 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

- Поверніть циліндр замка кришки за годинниковою стрілкою за допомогою ключа, щоб відкрити кришку контейнера для кавових зерен. Засипте кавові зерна до контейнера для кавових зерен, після цього поставте кришку на місце та поверніть циліндр замка кришки контейнера проти годинникової стрілки, щоб закрити кришку.



✓ Засипання кавових зерен завершено.

6.1.2 Наповнення контейнера для швидкорозчинних продуктів

- Поверніть циліндр замка кришки за годинниковою стрілкою за допомогою ключа, щоб відкрити кришку контейнера для швидкорозчинних продуктів. Засипте швидкорозчинні продукти до контейнера для швидкорозчинних продуктів, після цього поставте кришку на місце та поверніть циліндр замка кришки контейнера проти годинникової стрілки, щоб закрити кришку.



✓ Засипання швидкорозчинних продуктів завершено

6.1.3 Зливання води

Крок 1: Відкрийте дверцята водяного бачка, витягніть бачок, зніміть кришку, наповніть його чистою водою.



Крок 2: Надіньте кришку, поставте водяний бачок назад у машину та закрийте дверцята.



✓ Заливання води завершено.

6.2 Увімкнення живлення кавомашини

Крок 1: Натисніть кнопку на задній частині машини.



✓ Увімкнення живлення кавомашини завершено.

6.3 Налаштування за умовчанням

Крок 1: Торкніться до пункту меню на екрані та введіть відповідну початкову величину.



Крок 2: Торкніться до «Save» [«Зберегти»], щоб перейти до наступного кроку.



Крок 3: Машина запускається...;



Крок 4: Увімкнення живлення завершено, машина готова до приготування кави.



✓ Налаштування за умовчанням завершено.

6.4 Вимкнення живлення кавомашини

Крок 1: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти у відповідне меню.



Крок 2: Увімкнення живлення завершено, машина готова до приготування кави.



Крок 3: Увімкнення живлення завершено, машина готова до приготування кави.



Крок 4: 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 споживачі.

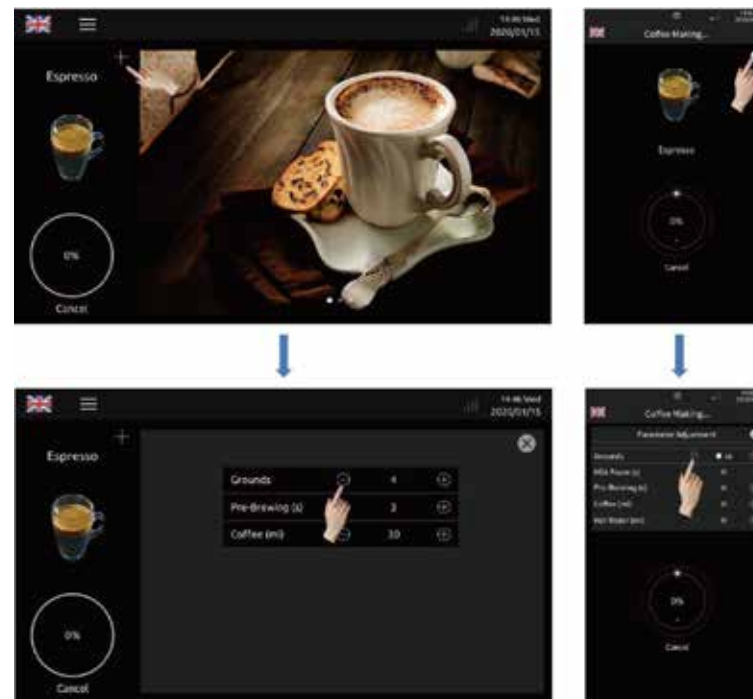
7.1 Кава

- Приклад: приготування чашки еспресо

Крок 1: Торкніться до «Espresso» [«Еспресо»], починається процес приготування



Крок 2: 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).



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



✓ Приготування напою завершено.

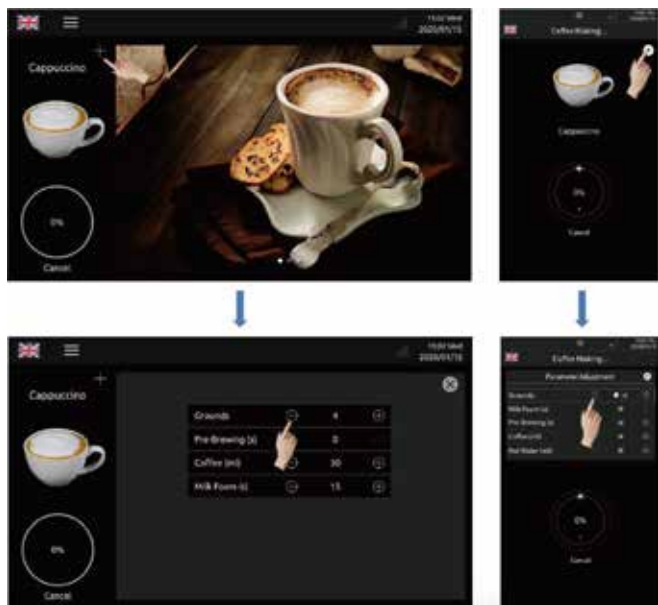
7.2 Молочний напій

- Приклад: приготування чашки капучино.

Крок 1: Торкніться до «Cappuccino» [«Капучино»], починається приготування кави.



Крок 2: 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).



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



✓ Приготування кави з молоком завершено.

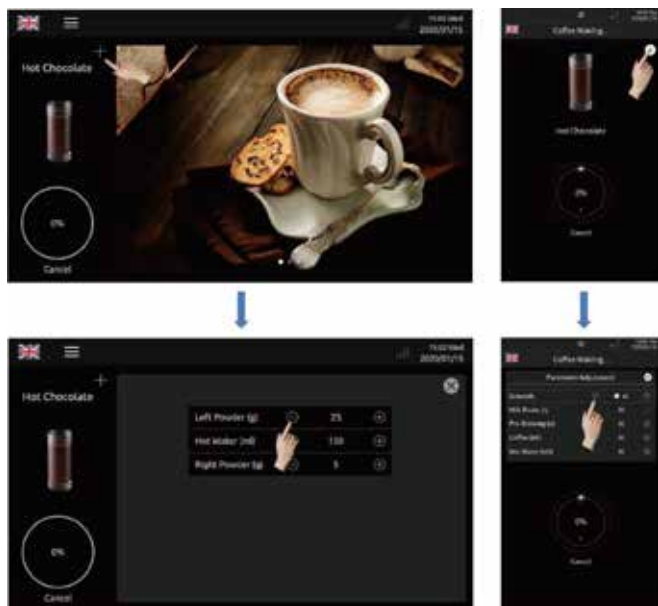
7.3 Напій з швидкорозчинного продукту

- Приклад: чашка гарячого шоколаду.

Крок 1: Торкніться до «Hot chocolate» [«Гарячий шоколад»], починається приготування.



Крок 2: 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).



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



✓ Приготування напою з швидкорозчинного продукту 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 2: Інтерфейс меню технічного обслуговування:



8.2 Налаштування напоїв

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



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]

Це – 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 Coffeebar plus:

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

Серія Minibar:

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 кореновому каталозі U-диску

8.2.3.4 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.

8.2.3.5 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].

8.2.3.6 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

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

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

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

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

8.2.3.9 Cold water [Холодна вода]

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

8.2.3.10 Circle-index [Кількість циклів]

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

8.2.3.11 Brew Pressure [Заварювання з тиском]

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).

8.2.3.12 Left Hopper (g) [Лівий контейнер (г)]

Кількість сухої суміші. Одиниця вимірювання: г. Варіанти налаштування: див. число на екрані. Різні напої мають різні допуски.

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

Hot water (ml) [Гаряча вода (мл)].

8.2.3.14 Milk (s) [Молоко (с)]

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

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

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

8.2.3.16 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.



- **Drink name [Назва напою]**
Введіть назву напою.
- **Зміна зображення**
Див. п. 8.2.3.3
- **Drink Lock [Блокування напою]**
Див. п. 8.2.3.4
- **Grounds [Кількість меленої кави]**
Див. п. 8.2.3.6
- **Pre-brewing [Попереднє заварювання]**
Див. п. 8.2.3.7
- **Coffee [Кількість кави]**
Див. п. 8.2.3.8
- **Cold water [Холодна вода]**
Див. п. 8.2.3.9
- **Circle-index [Кількість циклів]**
Див. п. 8.2.3.10
- **Brew Pressure [Заварювання з тиском]**
Див. п. 8.2.3.11
- **Left Hopper [Лівий контейнер]**
Див. п. 8.2.3.12
- **Hot water [Гаряча вода]**
Див. п. 8.2.3.13
- **Milk (s) [Молоко (с)]**
Див. п. 8.2.3.14

- **Milk Foam [Молочна пінка]**

Див. п. 8.2.3.15.

- **Order [Порядок]**

Див. п. 8.2.3.16

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

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 відхилятися 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.

9.2 Калібрування сухої суміші

Калібрування сухої суміші: можна відкалібрувати величину сухої суміші. Натисніть «Save» [«Зберегти»], щоб зміни почали діяти.

Про калібрування сухої суміші: Всі машини калібруються на заводі для різних типів сухої суміші. Тим не менш, при використанні вашої сухої суміші її кількість може відрізнятися від заводського налаштування. Тому перед використанням машини рекомендується провести калібрування сухої суміші з використанням вашого сухого порошку (проводьте калібрування сухої суміші при кожній зміні сухої суміші).



Процедура:

- Крок 1: Відкрийте передні дверцята машини, зніміть вузол міксеру.
- Крок 2: Підготуйте суху та чисту ємність, яка поміститься замість вузла міксеру, зважте її та поставте на місце міксеру.
- Крок 3: Натисніть кнопку «Start» [«Пуск»], суха суміш зліва падає в ємність, коли на екрані з'являється (0/3).
- Крок 4: Витягніть та зважте ємність з сумішшю.
- Крок 5: Введіть вагу на екрані (введіть цілу величину, округлену до найближчого десяткового знака).
- Крок 6: Після повторення попередніх кроків 3 рази на інтерфейсі з'явиться кнопка «Save» [«Зберегти»]. Після натиснення на неї калібрування буде завершено.

10. ПОДАЧА ВОДИ

Подача води: Встановлення режиму подачі води в машину



Water supply [Подача води]

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

- Виберіть «Water Tank» [«Водяний бак»], 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 роботи повинні виконуватися персоналом, авторизованим виробником.

11.1 Графік чищення

Графік чищення кавомашин для комерційного застосування							
	Щоденно	Щотижня	За потреби	На вимогу	Обов'язково		
Автоматичне промивання та чищення	☒					Швидке промивання блока заварювання	► стор 48. (11.2.1)
	☒					Швидке промивання блоку спінування молока	► стор 49. (11.2.2)
	☒			☒	☒	Глибоке чищення блока заварювання	► стор 53. (11.3.2)
	☒			☒	☒	Глибоке чищення блока спінування молока	► стор 54. (11.3.3)
	☒					Промивання блоків швидкорозчинних продуктів	
Ручне чищення	☒		☒	☒		Холодильник і трубка молока	
		☒				Контейнер для кавових зерен	
		☒	☒			Контейнер для швидкорозчинних продуктів	
	☒		☒	☒	☒	Чищення міксера	► стор 50. (11.2.4)
	☒		☒			Контейнер для кавової гущі	
	☒		☒			Краплезбірник, підставка з нержавіючої сталі	
	☒		☒	☒		Вбудований блок приготування напоїв	► стор 50. (11.2.3)
	☒		☒			Бачок для води	
				☒	☒	Видалення накипу	► стор 54. (11.3.4)
			☒			Фільтр вузла подачі води	
Пояснення							
Щоденно	Очищуйте, щонайменше, один раз на добу, за потреби частіше						
Щотижня	Очищуйте, щонайменше, один раз на тиждень, за потреби частіше						
За потреби	Очищуйте за потреби або за наявності бруду						
Вимагає машина	Коли машина виводить повідомлення про необхідність очищення						
Обов'язково	Коли машина виводить відповідне повідомлення її потрібно обов'язково почистити у відповідності з вимогами, щоб уникнути незворотного пошкодження машини						
Технічне обслуговування силами дилера на місці	Кожні 6 місяців або після приготування 60 000 чашок						

11.2 Щоденне чищення

- Щоденне чищення має бути регулярним

11.2.1 Швидке промивання блока заварювання

Крок 1: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти до меню.



Крок 2: Торкніться до «Brewer Rinse» [«Промивання блока заварювання»].



Крок 3: Дотримуйтеся покрокових інструкцій, щоб промити систему заварювання.



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

11.2.2 Швидке промивання блока спінування молока

Крок 1: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти до меню.



Крок 2: Торкніться до «Milk Rinse» [«Промивання контуру молока»].



Крок 3: Дотримуйтеся покрокових інструкцій, щоб промити контур молока.



✓ Швидке промивання блока спінування молока завершено, відбувається повернення на головний екран.

11.2.3 Чищення вбудованого блока приготування напоїв

Крок 1: Стисніть пальцями виступи з обох боків блока спінювання молока, зніміть його, потягнувши донизу.



Крок 2: Витягніть з'єднувач та силіконові частини блока спінювання молока. Промийте їх водою. Після цього поверніть на місце.



✓ Чищення блока спінювання молока завершено

11.2.4 Чищення міксер

Крок 1: Від'єднайте трубку від міксер, поверніть проти годинникової стрілки, щоб від'єднати міксер.



Крок 2: Промийте і висушіть міксер, після чого поставте його назад в машину. Зафіксуйте поворотом за годинниковою стрілкою та закрийте дверцята водяного бачка.



✓ Чищення міксер завершено

11.3 Технічне обслуговування

- Роботи з технічного обслуговування повинні проводитися лише спеціалістами

11.3.1 Промивання блока заварювання

11.3.1.1 Процедура зняття блока заварювання

Крок 1: Витягніть краплезбірник



Крок 2: Натисніть на кронштейн, після цього стисніть стійку. Витягніть блок заварювання.



✓ Чищення блока спінювання молока завершено

11.3.1.2 Повернення блока заварювання на місце

Крок 1: Поставте блок заварювання на стійку



Крок 2: Візьміться за стійку, потягніть блок заварювання у потрібне положення. Поверніть на місце контейнер для кавової гущі



✓ Блок заварювання встановлений.

11.3.1.3 Промивання блока заварювання

- Коли на екрані дисплея з'являється попереджувальне вікно «потрібно почистити блок заварювання», торкніться до «Х», щоб закрити це вікно, увійдіть до меню «maintenance» [«технічне обслуговування»] машини, виберіть «brewer cleaning» [«чищення блока заварювання»] та слідкуйте вказівкам на екрані



11.3.2 Глибоке чищення блока заварювання

Крок 1: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти до меню



Крок 2: Торкніться до «Brewer rinse» [«Промивання блока заварювання»] та утримуйте більше 3 секунд, щоб провести глибоке чищення блока заварювання, слідкуючи вказівкам на екрані



11.3.3 Глибоке чищення блока спінування молока

Крок 1: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти до меню.



Крок 2: Торкніться до «Milk rinse» [«Промивання контуру молока»] та утримуйте більше 3 секунд, щоб провести глибоке чищення контуру молока, слідкуючи вказівкам на екрані.



11.3.4 Видалення накипу

Крок 1: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти до меню.



Крок 2: Торкніться до «Wipe protect» [«Захист від стирання»] та утримуйте більше 3 секунд, щоб провести видалення накипу, слідкуючи вказівкам на екрані.



11.3.5 Технічне обслуговування натисненням однієї кнопки

Крок 1: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти до меню.



Крок 2: Торкніться до «One-Button Maint» [«Технічне обслуговування натисненням однієї кнопки»] та слідкуйте вказівкам на екрані для виконання процедури технічного обслуговування машини.



12. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ І ГАРАНТІЯ

12.1 Відповідальність користувача

- Роботи з ремонту та технічного обслуговування дозволяється виконувати лише службі обслуговування клієнтів або персоналу, авторизованому виробником.
- У разі виникнення проблем з якістю просимо повідомити нашої 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 та пошкодження майна у таких випадках:
 - Робота всупереч інструкціям.
 - Неправильне встановлення, випробування, експлуатація, чищення, технічне обслуговування та вибір пристроїв.
 - Недотримання інтервалів технічного обслуговування.
 - Робота машини з пошкодженими, неправильно встановленими або непрацюючими запобіжними та захисними пристроями.
 - Недотримання правил зберігання, встановлення, експлуатації та 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.
 - Встромлення сторонніх предметів в машину або відкривання машини стороннім предметом.

- Роботи з ремонту та технічного обслуговування дозволяється виконувати лише службі обслуговування клієнтів або персоналу, авторизованому виробником.

* При застосуванні «Загальних комерційних умов» нашої компанії.

13. ДОГЛЯД

- Не допускайте потрапляння води у контейнер для зерен та 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 та чистої води. Гарячу і крижану воду використовувати не можна.
- Рекомендується використовувати наполовину прожарені зерна та 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 та 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 та бутель для відпрацьованої води.
- Для забезпечення належної якості рекомендується щоденно чистити водяний бачок та 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 деякі:

- 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 моделей серії: Minibar S-W, Minibar S-R, Minibar S-B, Minibar S1-W, Minibar S1-R, Minibar S1-B, Minibar S2-W, Minibar S2-R, Minibar S2-B, Coffeebar-W, Coffeebar-R, Coffeebar-B, Coffeebar Plus-W, Coffeebar Plus-R, Coffeebar Plus-B

GAGGIA
MILANO



GIMOKA

Dr. coffee

Martino
Caffè

Felice
Caffè

CaffèPoli

PURIFY
AGENT



NECTA

caffè
DORATO

Dr. coffee

ristora

Saeco®

NERO
AROMA
Caffè

Liberty's

Виробник: SaGa Coffee S.p.A.

Адреса: Via Roma 24, 24030 Valbrembo (BG) - Italia

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

Адреса: в'язь Рома 24, 24030, Вальбрембо, (БГ), Італія

Імпортер: ТОВ «Компанія «Ліберті Україна»

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

www.uavending.com