

Інструкція користувача
на кавову машину моделі **CoffeeZone**



Ця інструкція стосується моделей **Coffee zone-T, Coffee zone-H.**

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

Зміст

1. Вступ	4
1.1 Вітання	4
1.2 Символи, використовувані в інструкції	4
1.3 Про цю інструкцію.....	5
1.4 Опис машини.....	5
1.5 Інформація про виробника	5
2. Безпека	6
2.1 Призначення	6
2.2 Інструкція з техніки безпеки.....	6
3. Опис машини.....	12
3.1 Зовнішній вигляд кавомашини.....	12
3.2 Технічні характеристики	14
3.3 Аксесуари.....	15
4. Встановлення і випробування	17
4.1 Вимоги до розміщення	17
4.2 Встановлення.....	20
4.3 Підключення.....	20
4.4 Живлення	22
5. Перший запуск.....	23
5.1 Наповнення.....	23
5.2 Увімкнення живлення кавомашини.....	25
5.3 Налаштування за умовчанням	25
5.4 Вимкнення живлення кавомашини	26
6. Приготування напоїв	28
6.1 Кавові напої.....	28

6.2 Молочні напої	29
6.3 Швидкорозчинний напій	30
7. Налаштування параметрів напоїв та їх створення	31
7.1 Спосіб входу.....	31
7.2 Налаштування напоїв	32
8. Технічні налаштування.....	41
8.1 Калібрування помелу.....	42
8.2 Калібрування сухої суміші	43
8.3 Подача води.....	44
8.4 Налаштування молочної системи.....	45
9. Чищення і технічне обслуговування	46
9.1 Графік чищення	46
9.2 Щоденне чищення	47
9.3 Технічне обслуговування.....	50
10. Відповідальність і гарантія	56
10.1 Відповідальність користувача.....	56
10.2 Гарантія і компенсація	56
11. Запобіжні заходи при щоденному використанні.....	57

CoffeeZone



1. Вступ

1.1 Вітання

➤ Раді представити вам кавомашини марки Dr. Coffee! Ця кавомашина – це останнє покоління розроблених нами повністю автоматичних кавомашин пристрій. Її конструкція повною мірою віддзеркалює наші ключові технології.

➤ У цій інструкції наведена інформація про використання кавомашини. Дотримуйтеся інструкцій з використання і запобіжних заходів. Якщо вам потрібна докладніша інформація, зверніться до нашого відділу обслуговування клієнтів.

➤ Експлуатаційні параметри кавомашини залежать від належного технічного обслуговування і правильного використання. Уважно ознайомтеся з інструкцією, перш ніж вперше використовувати кавомашину. Вдалого використання!

 **Увага** - Зберігайте цю інструкцію користувача у надійному місці.

Якщо ви передаєте апарат іншій особі, переконайтеся, що кавомашина передається наступному користувачу разом з цією інструкцією користувача.

1.2 Символи, використовувані в інструкції

Важливі попередження, яких потрібно суворо дотримуватися, позначені такими символами:

 **Попередження про небезпеку ураження електричним струмом**

- Недотримання цього попередження може призвести до ураження електричним струмом і навіть загрожувати життю.

 **Небезпека отримання опіків** - Недотримання цього попередження може призвести до опіків.

 **Важливо** - Недотримання цього попередження може призвести до тілесних ушкоджень або пошкодження електричного апарата.

 **Увага** - Цей символ позначає пораду або інформацію, що є корисними для користувача.

1.3 Про цю інструкцію

- Ця інструкція постачається разом з машиною. Тримайте її завжди у читабельному вигляді у місці використання виробу.
- Ми залишаємо за собою право вносити зміни до цієї інструкції у зв'язку з технічними удосконаленнями. Неавторизоване фотокопіювання і внесення змін забороняються.
- Ця інструкція стосується моделей Coffee zone-T та Coffee zone-H.

1.4 Опис машини

- Ця повністю автоматична кавомашина призначена для приготування кави та швидкокорозчинних продуктів. Вона може використовуватися для комерційних закладів, таких як заклади громадського харчування, магазини роздрібної торгівлі, офіси тощо для постійного підвищення рівня продажів.
- Залежно від конфігурації машини вона може готувати такі продукти: кави, швидкокорозчинні напої та молочні напої.
- Корпус зроблений з алюмінію та 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.
- Управління роботою цієї машини здійснюється за допомогою сенсорного екрана

1.5 Інформація про виробника

"Сучжоу Др. Кофі Систем Текнолоджі Ко., Лтд."

Адреса: №3 Білдинг, №55 дорога Тайшань, Нью Дістрікт, місто Сучжоу, Цзянсу, Китай, 215151

Адреса електронної пошти: info@dr-coffee.com

Телефон гарячої лінії: 400-8977-711

www.dr-coffee.com

№3 Білдинг, №55 дорога Тайшань, Нью Дістрікт,
Сучжоу, Цзянсу, Китай, 215151

2. Безпека

⚠ Важливо – Це одна з найважливіших характеристик продукції Dr. Coffee. Аби гарантувати справність системи безпеки, потрібно дотримуватися наведених нижче вказівок

2.1 Призначення

Машина та її аксесуари можуть використовуватися за таких умов:

- Залучення до експлуатації підготовленого кваліфікованого персоналу;
- Робота з функцією самообслуговування під наглядом (режим очікування);
- Фіксоване підключення до водопроводу;
- Фільтрована водопровідна вода;
- Стаціонарне встановлення у сухому закритому приміщенні.

Ця машина та її аксесуари не призначені для роботи за таких умов:

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

2.2 Інструкції з техніки безпеки

2.2.1 Ризики для споживача

i 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.
- Категорично забороняється вносити зміни до системи безпеки.
- Не торкайтеся компонентів, нагрітих до високої температури.
- Діти у віці 8 років і старше та особи з обмеженими фізичними, сенсорними і розумовими можливостями, а також особи з низьким досвідом і знаннями повинні пройти інструктаж з безпечного використання машини та засвоїти пов'язані з цим ризики, перш ніж використовувати машину під наглядом.

- Слідкуйте за дітьми. Дітям не можна гратися з машиною. Дітям не дозволяється проводити чищення і технічне обслуговування машини.
- Машину потрібно встановити у відкритому місці, в якому у будь-який час можна провести технічне обслуговування.
- Використання і експлуатація у режимі самообслуговування має здійснюватися під наглядом підготовленого персоналу для забезпечення дотримання правил технічного обслуговування і вирішення експлуатаційних проблем.

Попередження про небезпеку ураження електричним струмом

Неправильне використання електричного обладнання може призвести до ураження електричним струмом.

Дотримуйтеся наведених нижче вказівок:

- Працювати з електричним обладнанням повинні лише кваліфіковані електрики.
- Машину необхідно підключити до кола, захищеного плавкими запобіжниками (ми рекомендуємо виконати підключення через захист від витоку).
- Дотримуйтеся відповідних національних і місцевих правил безпеки по роботі з низьковольтним обладнанням.
- Підключення має виконуватися з заземленням згідно з чинними правилами, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Напруга живлення повинна відповідати величині, вказаній на паспортній табличці.
- Не торкайтеся оголених частин під напругою.

 **Важливо** - *Вимкніть живлення машини перед проведенням обслуговування.*

 **Важливо** - *Заміняти кабель живлення на неоригінальний може створити ризик пожежі та ураження електричним струмом.*

 **Важливо** - *Додавки 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 у місці приготування напоїв, видачі гарячої води і пари. Не підставляйте руки під носик видачі під час приготування або чищення.

 **Небезпека отримання опіків** - Висока температура на виході носика видачі і у блоці заварювання. Торкайтеся лише ручки. Промивайте блок заварювання лише після охолодження машини.

 **Небезпека отримання опіків** - Існує небезпека роздавлювання при торканні до будь-яких рухомих частин. Не встромляйте руки у контейнер для кавових зерен, контейнер для швидкорозчинних продуктів і у блок заварювання при працюючій машині.

2.2.2 Ризики для машини

 **Важливо** - Неправильне використання може призвести до пошкодження і забруднення машини.

Дотримуйтеся таких вказівок:

- Якщо карбонатна твердість води перевищує 5° dKH, встановіть водяний фільтр; інакше машина може вийти з ладу.
- З міркувань безпеки закрийте головний кран подачі води (кавомашина з фіксованим підключенням до водопроводу) після вимкнення вимикача або від'єднання шнура живлення від мережі.
- Дотримуйтеся місцевих і регіональних правил користування низьковольтним електрообладнанням.
- Перед запуском машини переконайтеся у наявності води у джерелі води, інакше насос буде працювати вхолосту.
- Dr. Coffee рекомендує (під час доставки і встановлення) не встановлювати зворотний клапан на водяну трубку, щоб уникнути витоків у разі розриву трубки.

- Після тривалого простою (наприклад, після корпоративних канікул) кавомашину потрібно почистити, після чого перезапустити.
- Захистіть кавомашину від атмосферних впливів (морозу, вологи тощо).
- Пошук та усунення несправностей має здійснюватися технічними спеціалістами.
- Користуйтеся оригінальними аксесуарами Dr. Ka.
- Для усунення видимих пошкоджень або витоків негайно зверніться до нашого відділу обслуговування клієнтів для заміни і ремонту.
- Не дозволяється мити машину водою або паровими очисниками.
- Не ставте машину на поверхні, на якій можуть використовуватися водяний струмені.
- До контейнеру для кавових зерен можна засипати лише кавові зерна, а до контейнеру для швидкорозчинних продуктів – лише швидкорозчинні продукти.
- Не дозволяється використовувати заморожені кавові зерна, інакше блок заварювання стане клейким.
- При транспортуванні машини і аксесуарів при температурі нижче 10 °C їх потрібно залишити при кімнатній температурі (вище 10 °C) на три години після транспортування, перш ніж підключати до мережі чи вмикати. Якщо не зробити цього, існує небезпека короткого замикання через конденсацію і пошкодження електричних компонентів.
- Використовуйте завжди лише новий комплект трубок (для питної води/ відпрацьованої води), що входить до комплекту постачання машини. Не використовуйте старі трубки.

2.2.3 Небезпеки, пов'язані з засобами для чищення

 **Важливо** - *Небезпека отруєння при ковтанні засобів для чищення!*

Дотримуйтеся таких інструкцій:

- Засіб для чищення потрібно зберігати у місці, недоступному для дітей і сторонніх осіб.
- Не можна ковтати засоби для чищення.
- Не змішуйте засоби для чищення з іншими хімікатами і кислотами.
- Ніколи не додавайте засоби для чищення до водяного бачка.

- Засоби для чищення і засоби видалення накипу потрібно використовувати виключно за призначенням (див. етикетку).
- Не їжте і не пийте під час користування засобом для чищення.
- Потрібно забезпечити належну вентиляцію і витяжку при використанні засобів для чищення.
- Носіть захисні рукавиці при роботі з засобами для чищення.
- Ретельно мийте руки одразу після користування засобом для чищення.

Зберігання:

- Зберігайте засіб для чищення у місці, недоступному для дітей і сторонніх осіб.
- Потрібно забезпечити відповідну температуру, освітлення і вологість при зберіганні.
- Зберігайте окремо від кислот.
- Зберігайте виключно в оригінальній упаковці.
- Тримайте засоби для чищення окремо від інших речей.
- Не зберігайте їх разом з продуктами харчування або напоями.

⚠ Важливо - Утилізація: Утилізувати засіб для чищення і його ємність потрібно відповідно до місцевого законодавства.

⚠ Важливо - Консультація на випадок надзвичайної ситуації: запитайте у виробника засобу для чищення (див. етикетку) номер телефону служби консультування на випадок надзвичайної ситуації (Токсикологічного інформаційного центру).

2.2.4. Гігієнічні правила

⚠ Важливо - Вода: Неправильне використання води може бути шкідливим для здоров'я!

Дотримуйтеся таких вказівок:

- Вода має бути чистою і незабрудненою.
- Не заливайте в кавомашину агресивну воду.
- Карбонатна твердість води повинна лежати у діапазоні 5-8° dH, загальна мінералізація: 70-200 проміле.
- Максимальний вміст хлору: 100 мг/л.
- Величина pH повинна лежати у діапазоні 6,5-7 (нейтральний pH).

- Машини з водяним бачком (всередині/зовні):
- Щодня заповнюйте водяний бачок чистою водою;
- Ретельно почистіть водяний бачок перед заливанням води.

⚠ Важливо - *Кава: Неправильне використання кави може бути шкідливим для здоров'я!*

Дотримуйтеся таких вказівок:

- Перевірте упаковку на наявність пошкоджень перед розпаковуванням.
- Засипайте не більше денного споживання кавових зерен.
- Одразу закривайте контейнер для кавових зерен після засипання кавових зерен.
- Тримайте каву у сухому, прохолодному і темному місці.
- Каву потрібно тримати окремо від засобів для чищення.
- Спочатку використовуйте раніше куплену каву (принцип FIFO)
- Не використовуйте зерна, термін придатності яких сплинув.
- Щільно закривайте упаковку після її відкриття, щоб зберегти свіжість та уникнути забруднення.

⚠ Важливо - *Швидкорозчинні продукти: Неправильне використання швидкорозчинних продуктів може бути шкідливим для здоров'я!*

Дотримуйтеся таких вказівок:

- Перевірте можливість використання швидкорозчинних продуктів для машини.
- Перевірте упаковку на наявність пошкоджень.
- Насипайте не більше денного споживання.
- Закривайте контейнер для швидкорозчинних продуктів після наповнення.
- Тримайте швидкорозчинні продукти у сухому, прохолодному і закритому приміщенні.
- Тримайте швидкорозчинні продукти окремо від засобів для чищення.
- Спочатку використовуйте раніше куплені швидкорозчинні продукти (принцип FIFO).
- Не використовуйте швидкорозчинні продукти, термін придатності яких сплинув.
- Щільно закривайте упаковку після її відкриття, щоб уникнути забруднення.

3. Опис машини

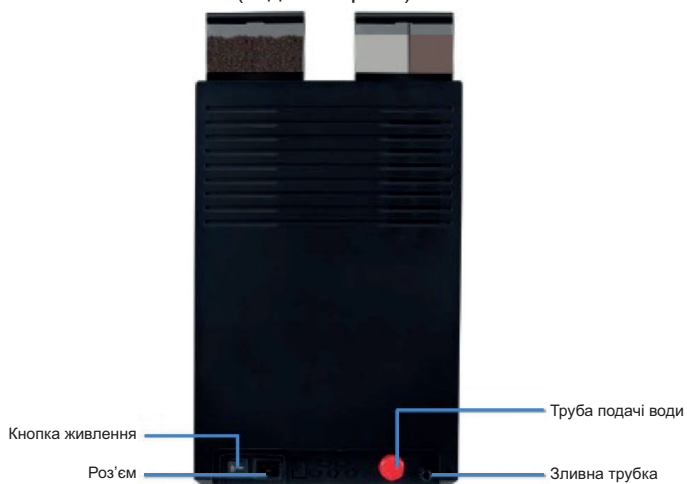
3.1 Зовнішній вигляд кавомашини

3.1.1 Coffee zone-T

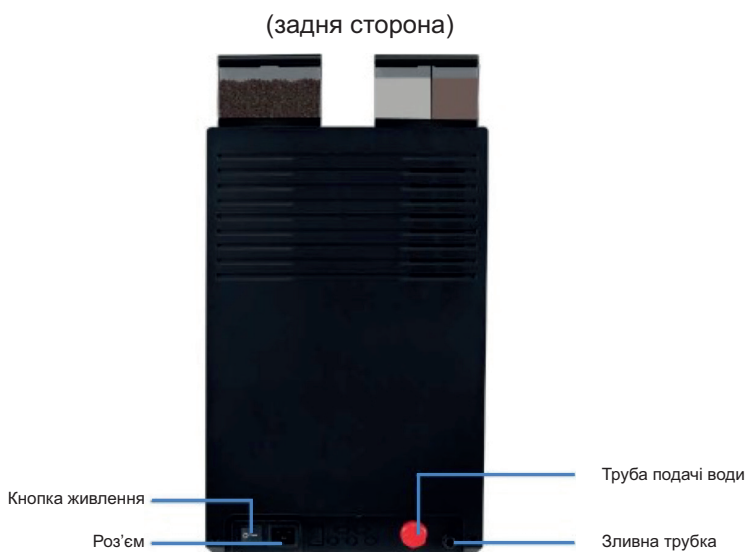
(передня сторона)



(задня сторона)



3.1.2 Coffee zone-H



3.2 Технічні характеристики

3.2.1 Продуктивність

- Кількість чашок на годину відповідно до DIN18873-2:

Продуктивність		Серія Coffee Zone	
		Coffee Zone-T	Coffee Zone-H
Рекомендована денна кількість		200 чашок	
Кількість чашок на годину	Еспресо (50 мл)	100 чашок	
	Американо (210 мл)	80 чашок	
	Капучино (200 мл)	80 чашок	
Годинна видача гарячої води		30 л	
Ємність водяного бачка		4 л	
Ємність контейнера для кавових зерен		1500 г	
Ємність контейнера для швидкорозчинних продуктів		Лівий контейнер для швидкорозчинних продуктів: 1 л Правий контейнер для швидкорозчинних продуктів: 1.2 л	
Ємність контейнера для кавової гущі		Приблизно 70 шт. (з розрахунку 10 г на штуку)	
Ємність краплезбірника		1.5 л	

3.2.2 Технічні параметри

Технічний паспорт	Серія Coffee Zone
Напруга	220 В ~ 50 Гц
Потужність	2700 Вт
З'єднувальна трубка	Металева трубка G3/4" - G1/2" довжиною 1.5 м
Тиск приєднуваної води	Не більше 0.6 МПа
Розмір Ш*Г*В	340*545*620 мм
Вага нетто	26 кг

3.3 Аксесуари

3.3.1 Аксесуари у комплекті постачання

- Ця модель постачається з такими аксесуарами:

Назва	Зображення	Серія Coffee Zone	
Кабель живлення		1 шт.	1 шт.
Ключ регулювання помелу		1 шт.	1 шт.
Молочна трубка		1 шт.	1 шт.
Металева трубка подачі води		1 шт.	1 шт.
Коротка інструкція		1 шт.	1 шт.

3.3.2 Аксесуари і додаткове обладнання

Назва додаткового обладнання	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 (для встановлення у трубку зливання води)
Опорна ніжка		Встановлюється на дні кавомашини, піднімає її на 60 мм

3.3.3 Рекомендована хімія для очищення кавомашини

Назва	Зображення	Опис
Purify Agent "AntiCalc" 1 л		Кислотний засіб для видалення мінеральних відкладень та накипу
Purify Agentr "Coffee Cleaner" 100 г		Засіб для видалення кавових масел в таблетках
Purify Agent "Silicone Grease" 10 г		Універсальна спиліконова змазка
Purify Agent "Milk Cleaner" 1 л		Засіб для видалення білкових, жирових та інших забруднень

Дані товари ви можете придбати на сайті - uavending-ricambi.com

4. Встановлення і випробування

➤ Описані нижче роботи повинні виконуватися підготовленим кваліфікованим персоналом.

4.1 Вимоги до розміщення

4.1.1. Місце встановлення

⚠ Важливо - Потрібно забезпечити наведені нижче умови для встановлення машини.

Недотримання цих умов може призвести до пошкодження машини:

- Поверхня для встановлення має бути стійкою і плоскою та не деформуватися під дією ваги кавомашини.
- Не ставте машину поблизу від гарячих поверхонь і джерел тепла.
- Машину потрібно встановити так, щоб спеціалісти з технічного обслуговування могли у будь-який момент перевірити її.

- Відстань між місцем приєднання до живлення і машиною не повинна перевищувати 1 м.
- Залиште достатньо вільного місця для технічного обслуговування і експлуатації:
 - Залиште достатньо вільного простору вгорі для засипання кавових зерен.
 - Задня поверхня машини повинна знаходитися на відстані не менше 5 см від стіни (для циркуляції повітря).
 - Дотримуйтеся місцевих правил приготування їжі.

4.1.2 Кліматичні умови

 Увага - Потрібно забезпечити наведені нижче кліматичні умови на місці встановлення машини.

Недотримання цих умов може призвести до пошкодження машини:

- Навколишня температура повинна лежати у діапазоні від +10 °C до +40 °C (50 °F - 104 °F).
- Максимальна допустима вологість повітря 80 %.
- Машина призначена лише для використання всередині приміщення. Інакше вона вийде з ладу під впливом атмосферних факторів (дощу, сніг, морозу).

 Увага - Вимоги до встановлення у місці з низькою температурою:

- Якщо кавомашину потрібно зберігати або транспортувати при температурі нижче 0 °C, потрібно злити з нею воду.

4.1.3 Електричне підключення

- Електричне підключення має відповідати місцевим правилам у країні використання. Напруга живлення повинна відповідати величині, вказаній на паспортній таблиці.

 Попередження про небезпеку ураження електричним струмом

Дотримуйтеся наведених нижче вказівок:

- Для захисту потрібно встановити плавкий запобіжник з номіналом, вказаним на паспортній таблиці!

- Потрібна бути можливість від'єднання всіх фаз обладнання від мережі живлення, і всі лінії живлення мають бути надійно заземлені.
- Електрообладнання має підключатися відповідно до вимог IEC 364 (DIN VDE 0100).
- Не використовуйте машину у разі пошкодження силового шнура. Пошкоджений силовий шнур має бути негайно замінений кваліфікованим технічним персоналом.
- Компанія Dr. Coffee не рекомендує використовувати подовжувачі! Якщо все ж потрібно використовувати подовжувач (мінімальна площа перерізу 1,5 мм²), дотримуйтеся інструкцій виробника силового шнура і місцевих правил.
- При прокладанні кабелю переконайтеся, що люди не можуть через нього перепитися. 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 агресивних засобів для чищення.
- Не піднімайте і не перетягуйте машину за силовий шнур. Не витягуйте вилку з розетки, тягнучи за шнур. Ніколи не торкайтеся силового шнура і розетки мокрими руками. Не вставляйте мокру вилку у розетку.

4.1.4 Підключення води

 **Увага** - *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 не повинна перевищувати 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 5 °dKH або 8.9 °fKH. рН має бути 6,5 - 7.
- Використовуйте новий комплект трубок (для чистої/відпрацьованої води), що входить у комплект постачання машини.

- Підключення води потрібно здійснювати згідно з чинними правилами та нормами країни використання. Якщо для підключення машини використовується нова трубка для води, ретельно промийте трубку для води і впускний отвір, щоб всередину машини не потрапив бруд.
- Кавомашину потрібно приєднувати до трубки подачі питної води з встановленим дросельним клапаном. Підключайте через редуктор на крані (виставлений на 0,3 МПа (3 бар)) через напірну трубку і різьбове з'єднання G 1/2".

4.2 Встановлення

4.2.1 Кавомашина

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

4.3 Підключення

4.3.1 Приєднання трубки подачі води

1-й крок: Приєднайте один кінець трубки подачі води до впускного отвору води кавомашини, затягніть гайку за годинниковою стрілкою.



2-й крок: Приєднайте інший кінець трубки подачі води до водопровідного крану.



✓ Приєднання трубки подачі води завершено

4.3.2 Приєднання зливної трубки для води (ця операція потрібна лише, якщо обрана зливна трубка для відпрацьованої води)

1-й крок: Вставте зливну трубку у з'єднання затискача металевого шлангу у отвір зливу відпрацьованої води на задній стороні кавомашини, після цього викруткою з плоским лезом зафіксуйте затискач металевого шлангу.



2-й крок: Вставте зливну трубку у ємність для відпрацьованої води (чи іншу ємність).



✓ Встановлення зливної трубки для відпрацьованої води завершено.

4.3.3 Приєднання зворотного клапана ємності (лише для машини зі зливною трубкою)

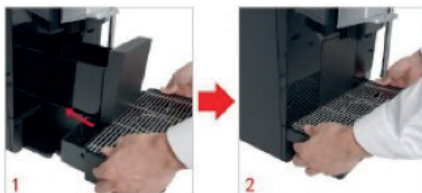
1-й крок: Витягніть краплезбірник, за допомогою інструмента зніміть пробку з краплезбірника (для машини без зливної трубки збережіть цю пробку)



2-й крок: Встановіть зворотний клапан ємності (потрібна зливна трубка, інакше відпрацьована вода буде витікати всередину машини)



3-й крок: Поставте назад краплезбірник, щоб завершити встановлення



4.4 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 і для кожного аксесуара.

4.4.1 Живлення кавомашини

1-й крок: Вставте гніздову частину шнура живлення кавомашини у роз'єм машини.



2-й крок: Вставте штекерну частину шнура живлення кавомашини у розетку.



✓ Приєднання кавомашини до джерела живлення завершено

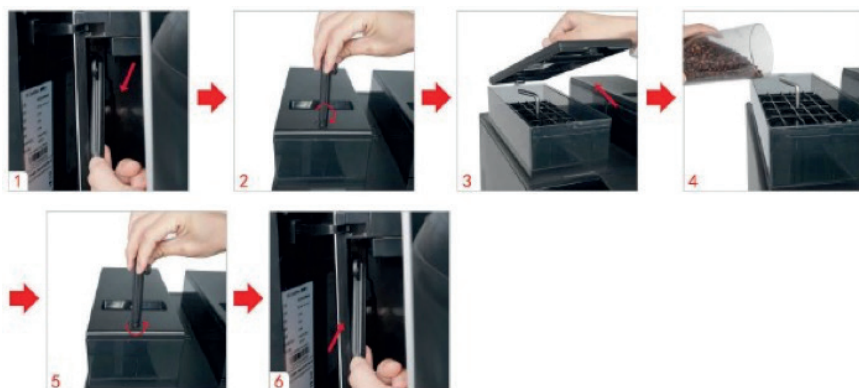
5. Перший запуск

➤ Описані нижче роботи має виконувати підготовлений кваліфікований персонал.

5.1 Наповнення

5.1.1 Наповнення контейнера для кавових зерен

1-й крок: За допомогою регулювального ключа поверніть замок кришки за годинниковою стрілкою, відкрийте кришку контейнера для кавових зерен, засипте кавові зерна, після цього поставте кришку назад, поверніть замок кришки проти годинникової стрілки і зафіксуйте кришку на місці.



✓ Наповнення контейнера для кавових зерен завершено.

5.1.2 Наповнення контейнера для швидкорозчинних продуктів

1-й крок: За допомогою регулювального ключа поверніть замок кришки за годинниковою стрілкою, відкрийте кришку контейнера для швидкорозчинних продуктів, засипте швидкорозчинний продукт, після цього поставте кришку назад, поверніть замок кришки проти годинникової стрілки і зафіксуйте кришку на місці.



✓Наповнення контейнера для швидкорозчинних продуктів завершено.

5.1.3 Наповнення водяного бачка

1-й крок: Відкрийте дверцята водяного бачка, витягніть бачок, зніміть кришку, залийте чисту воду.



2-й крок: Поставте водяний бачок назад в машину, надіньте кришку і закрийте дверцята.



✓ Наповнення водяного бачка водою завершено.

5.2 Увімкнення живлення кавомашини

1-й крок: Натисніть кнопку внизу машини.



✓ Увімкнення живлення кавомашини завершено.

5.3 Налаштування за умовчанням

1-й крок: Натисніть на пункт меню на екрані і введіть відповідну початкову величину.



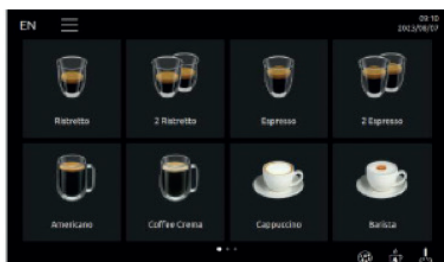
2-й крок: Натисніть "Save" ["Зберегти"], щоб перейти на наступний крок.



3-й крок: Кавомашина запускається, почекайте...



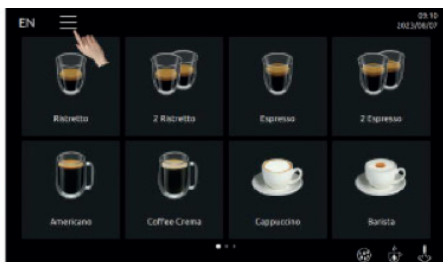
4-й крок: Завантаження завершено, кавомашина готова до приготування напоїв.



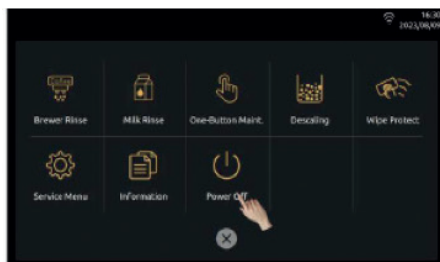
✓ Налаштування за умовчанням завершено.

5.4 Вимкнення живлення кавомашини

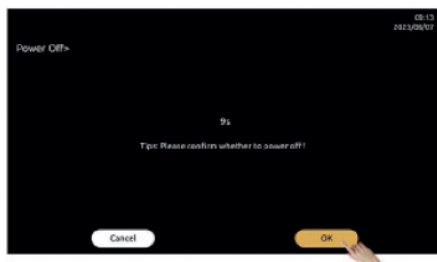
1-й крок: Натисніть на піктограму меню швидкого виклику вгорі екрана, щоб викликати вікно швидкого виклику.



2-й крок: Натисніть "Power off" ["Вимкнути живлення"] на екрані.



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 погасне, але лампочка продовжуватиме горіти. Щоб вивести машину з режиму сну, натисніть на екран і утримуйте протягом більше 3 секунд.



4-й крок: У стані програмного вимкнення натисніть кнопку живлення, щоб повністю вимкнути живлення кавомашини (обережно: не вимикайте увімкнену машину, просто натискаючи на кнопку живлення, це може вивести її з ладу).



✓ Вимкнення живлення кавомашини завершено.

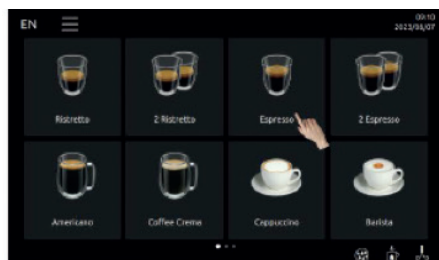
6. Приготування напоїв

➤ Наведені нижче роботи можуть виконувати звичайні користувачі.

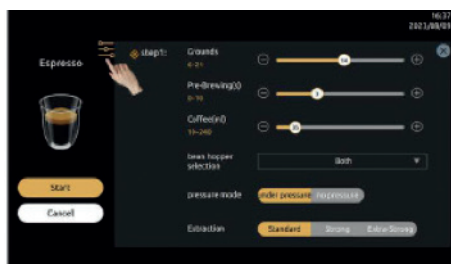
6.1 Кавові напої

➤ Приклад: приготування чашки еспreso.

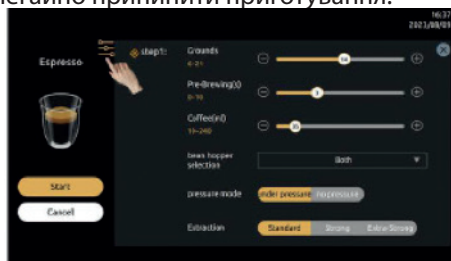
1-й крок: Натисніть "Espresso" ["Еспресо"], починається процес приготування.



2-й крок: Натисніть "⚙️" під час приготування напою, щоб викликати вікно регулювання параметрів напою. Натискайте "+" або "-" для тимчасового регулювання кількості (доступно лише у режимі регулювання).



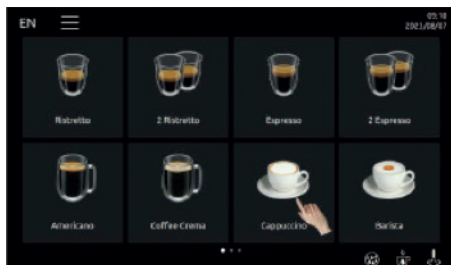
3-й крок: Під час процесу приготування напою натисніть "Cancel" ["Скасувати"], щоб негайно припинити приготування.



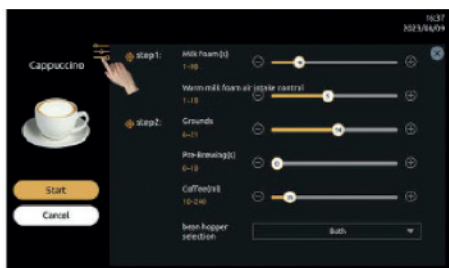
6.2 Молочні напої

➤ Приклад: приготування чашки "капучино".

1-й крок: Натисніть "Cappuccino" ["Капучино"], починається процес приготування.



2-й крок: Натисніть "⚙️" під час приготування напою, щоб викликати вікно регулювання параметрів напою. Натискайте "+" або "-" для тимчасового регулювання кількості (доступно лише у режимі регулювання).

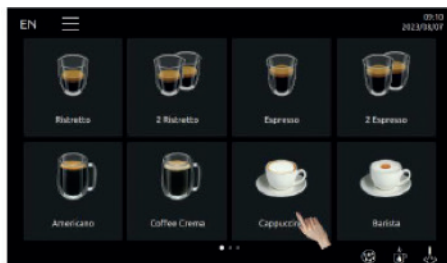


3-й крок: Під час процесу приготування напою натисніть "Cancel" ["Скасувати"], щоб негайно припинити приготування.

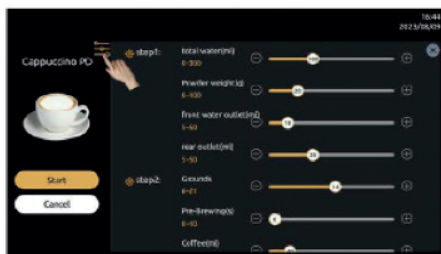


6.3 Швидкорозчинний напій

➤ Приклад: приготування чашки швидкорозчинного капучино.
1-й крок: Натисніть "Cappuccino PD" ["Швидкорозчинне капучино"], починається процес приготування.



2-й крок: Натисніть "⚙️" під час приготування напою, щоб викликати вікно регулювання параметрів напою. Натискайте "+" або "-" для тимчасового регулювання кількості (доступно лише у режимі регулювання).



3-й крок: Під час процесу приготування напою натисніть "Cancel" ["Скасувати"], щоб негайно припинити приготування.



✓ Приготування швидкорозчинного продукту завершено.

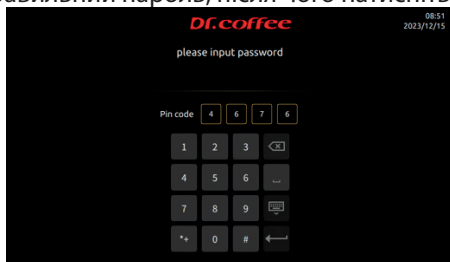
7. Налаштування параметрів напоїв та їх створення

7.1 Спосіб входу

1-й крок: Натисніть "Меню технічного обслуговування", щоб увійти в меню (див. зображення нижче).



2-й крок: Введіть правильний пароль, після чого натисніть "ОК"



Введення пароля меню технічного обслуговування: Паролі діляться на цифровий пароль і PIN-код (PIN-код дає такі ж права, що й пароль третього рівня та дає найвищі адміністративні повноваження).

Пароль 3-го рівня: означає пароль заводського рівня з найвищими повноваженнями з управління кавомашиною (пароль за умовчанням: 1809). Він відкриває всі меню: налаштування напоїв, технічне обслуговування машини, налаштування машини, технічні налаштування.

Пароль 2-го рівня: означає пароль технічного рівня з технічними повноваженнями з управління кавомашиною (пароль за умовчанням: 1709). Він відкриває лише такі меню: налаштування напоїв, технічне обслуговування машини, налаштування машини.

Пароль 1-го рівня: означає пароль користувацького рівня з повноваженнями з експлуатації кавомашини (пароль за умовчанням: 1609). Він відкриває лише такі меню: налаштування напоїв.

3-й крок: Після введення паролю відбувається вхід до інтерфейсу меню технічного обслуговування

7.2 Налаштування напоїв

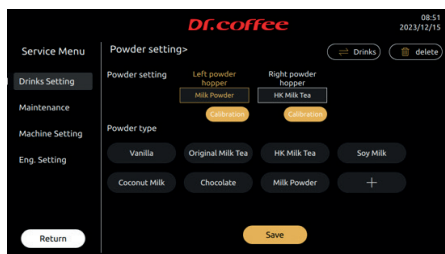
Налаштування напоїв: Натисніть на зображення напою, щоб змінити параметри.



7.2.1 Налаштування сухої суміші

Натисніть на піктограму "  ", щоб увійти на екран налаштування сухої суміші.

Натисніть на піктограму "  ". Можна видалити відповідний тип сухої суміші.



7.2.1.1 Налаштування сухої суміші

В кавомашині є контейнер для сухої суміші 1 і контейнер для сухої суміші 2;

Натисніть на кнопку, що відповідає потрібному контейнеру.

Калібрування: Натисніть на "Калібрування", щоб увійти на екран калібрування.

Докладніше цей процес описаний у меню калібрування сухої суміші технічних налаштувань цієї інструкції.

7.2.1.2 Тип сухої суміші

Показує вибраний тип сухої суміші. Натисніть "  ", щоб додати назву сухої суміші.

7.2.2 Зміна положення напоїв

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



7.2.3 Видалення напою

Натисніть "  ". На екрані з'являється запитання "Видалити цей напій?"

Скасувати: Натисніть "Скасувати", щоб не виконувати операції видалення.

ОК: Натисніть "ОК", щоб видалити напій з меню напоїв.



7.2.4 Налаштування параметрів напоїв

Натисніть "  ", щоб вивести екран налаштування параметрів.



7.2.4.1 Назва напою / версія англійською мовою

Тут відображується назва напою.



7.2.4.2 Змінити на [Change to]

Введіть у цьому полі нову назву напою.

7.2.4.3 Зміна зображення

1-й крок: Натисніть зображення напою, щоб показати всі доступні зображення напоїв (якщо приєднаний U-диск, будуть відображені всі доступні зображення)

2-й крок: Натисніть на зображення, яке буде використовуватися. Натисніть "Зберегти". Заміна зображення завершена.

Вимоги до U-диска:

- **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-диска.**

Вимоги до зображень напоїв:

- **В назві можна використовувати лише англійські слова або цифри;**
- **Розмір зображення: 390x355 пікселів;**
- **Формат: png;**
- **Розмір файлу: менше 1 Мб.**

7.2.4.4 Рекламний логотип [Promotion mark]

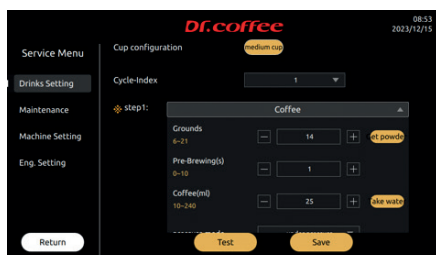
Натисніть на піктограму "  ", щоб увімкнути і вимкнути рекламний логотип. (зелений: увімкнено, сірий: вимкнено)

Коли ця функція увімкнена можна вибрати відображення рекламного логотипу для даного напою.

7.2.4.5 Сховати напій [Hidden drinks]

Натисніть на піктограму "  ", щоб показати або сховати напій (зелений: увімкнено, сірий: вимкнено)

Після увімкнення цієї функції заблокований напій не буде відображатися у вікні напоїв у режимі очікування.



7.2.4.6 Мала чашка

Натисніть на піктограму "  ", щоб увімкнути або вимкнути функцію малої чашки. Якщо вимкнути цю функцію, при приготуванні напоїв не буде пропонуватися мала чашка (зелений: увімкнено, сірий: вимкнено)

7.2.4.7 Середня чашка

Натисніть на піктограму "  ", щоб увімкнути або вимкнути функцію середньої чашки. Якщо вимкнути цю функцію, при приготуванні напоїв не буде пропонуватися середня чашка (зелений: увімкнено, сірий: вимкнено).

7.2.4.8 Велика чашка

Натисніть на піктограму "  ", щоб увімкнути або вимкнути функцію великої чашки. Якщо вимкнути цю функцію, при приготуванні напоїв не буде пропонуватися велика чашка (зелений: увімкнено, сірий: вимкнено).

7.2.4.9 Вибір типу чашки

Встановлення параметрів для трьох типів чашки: мала чашка, середня чашка, велика чашка.

7.2.4.10 Кількість циклів

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

7.2.4.11 Кількість меленої кави

Кількість меленої кави з кавових зерен. Варіанти налаштування 6-21. Одиниця вимірювання: грами.

Після калібрування потрібно перевірити кількість меленої кави. У разі розбіжності, потрібно враховувати фактичну величину.

Визначення кількості меленої кави: Натисніть на кнопку меленої кави, щоб зважити вагу мелену каву у контейнері для кавової гущі, яка відповідає фактичній вазі меленої кави у грамах у чашці.

7.2.4.12 Час попереднього заварювання (с)

Час просочування меленої кави при приготуванні напою, у секундах. Діапазон налаштувань: 0-10 с.

7.2.4.13 Кава (мл)

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

Визначення води: Натисніть на кнопку води, щоб зважити воду, яка відповідає фактичній вазі кави у напої.

7.2.4.14 Режим застосування тиску

Вказує, що потрібно прикладати тиск заварювання при приготуванні кави.

Діапазон налаштувань: з тиском або без тиску.

7.2.4.15 Метод екстракції

Показує категорію методу екстракції при приготуванні напою. Варіанти налаштування: стандартний, густий, дуже густий.

Стандартний: при приготуванні кави водяний насос працює максимальний час, і застосовується стандартний метод екстракції.

Густий: означає, що при приготуванні кави насос працює переривчасто. Порівняно зі стандартним методом час екстракції буде довше при тому ж об'ємі чашки.

Дуже густий: означає, що при приготуванні кави насос працює переривчасто. Порівняно з густим методом час екстракції буде довше при тому ж об'ємі чашки.

7.2.4.16 Загальна кількість води (мл)

Показує загальну кількість води для приготування напою та вибраної кількості сухої суміші. Одиниця вимірювання: мл.

Діапазон налаштувань: діапазон граничних значень різний для різних напоїв і визначається величиною, яка відображується на екрані.

Визначення кількості використаної води: показує загальну кількість води, фактично використану для напою (натисніть на піктограму визначення кількості води).

7.2.4.17 Вага сухої суміші (г)

Показує кількість сухої суміші у контейнері для сухої суміші, яка буде використовуватися для напою. Одиниця вимірювання: г.

Діапазон налаштувань: діапазон граничних значень різний для різних напоїв і визначається величиною, яка відображується на екрані.

Суха суміш: показує фактичну вагу сухої суміші у чашці напою (натисніть на піктограму визначення сухої суміші).

7.2.4.18 Попередня подача води (мл)

Показує кількість води, що виходить перед змішування з сухою сумішшю.

Діапазон налаштувань: діапазон граничних значень різний для різних напоїв і визначається величиною, яка відображується на екрані.

7.2.4.19 Подальший подача води (мл)

Показує кількість води, що виходить після змішування з сухою сумішшю.

Діапазон налаштувань: діапазон граничних значень різний для різних напоїв і визначається величиною, яка відображується на екрані.

7.2.4.20 Швидкість видачі сухої суміші (%)

Показує швидкість видачі сухої суміші для даного напою. Чим більша величина встановлена, тим швидше видається суха суміш.

7.2.4.21 Вибір сухої суміші

Показує тип сухої суміші, яка обирається для напою.

Примітки щодо налаштування параметрів сухої суміші.

1. Сума кількості попередньої і подальшої подачі води не можуть бути більшими налаштування загального об'єму води (у такому разі може бути не додана вода до сухої суміші).

2. Якщо кількість сухої суміші у грамах встановлена на велику величину, а загальна кількість води недостатня, тоді змішуватися з водою буде частина сухої суміші (приклад: кількість какао встановлена на 70 г, потрібно 10 с, середня суміш з водою важить 100 мл, це займає 7,5 с, тоді після спливання 7,5 с змішування з водою більше сухої суміші змішуватися не буде, тобто реальна кількість продукту буде $70/10 \cdot 7,5 = 52,5$ г.

3. Кількість води, що залишається після видалення відпрацьованої води з вхідного блока і відпрацьованої води з вихідного блока, - це кількість води, яка змішується з сухою сумішшю.

4. Якщо залишок води, змішуваного з сухою сумішшю, після видалення води з вхідного блока і води у вихідному блоці менше 20 мл, шнек подачі сухої суміші зможе видати лише невелику кількість продукту або зовсім не видасть продукту.

5. Якщо сумарна кількість води з вхідного блока і вихідного блока більше загального об'єму води, кількість води з вихідного блока, що перевищує загальний об'єм води, перестане текти після закінчення приготування напою.

6. Зміна швидкості подачі сухої суміші змінить час, необхідний для змішування (якщо виставити швидкість подачі сухої суміші у 15 мг на 100% для соєвого молока, буде 80 мл і 6 с). Якщо змінити швидкість видачі сухої суміші на 50% і залишити інші параметри незмінними, фактична кількість сухої суміші буде удвічі меншою від попередньої, тобто 7,5 г. (Якщо ви хочете отримати 15 г соєвого молока на швидкості 50%, потрібно змінити об'єм води, тобто 160 мл води, для чого потрібно 12 с часу).

Функція визначення кількості сухої суміші. Тестування фактичної вихідної кількості сухої суміші у разі змішування з недостатньою кількістю води (на екрані налаштування напоїв натисніть на кнопку визначення кількості сухої суміші, коли починає працювати шнек поточного контейнера для сухої суміші для видачі поточної заданої кількості сухої суміші у грамах, щоб виміряти виставлену величину, і відхилення фактичної кількості сухої суміші, щоб визначити необхідність калібрування сухої суміші).

7.2.4.22 Гаряча вода (мл)

Показує числову величину кількості гарячої води, що виходить для даного напою, у міліметрах. Діапазон налаштувань: див. підказки на екрані, різні напої мають різні граничні рівні.

7.2.4.23 Вода нормальної температури (мл)

Показує числову величину кількості води, яка витікає для цього напою при кімнатній температурі, у мілілітрах. Діапазон налаштувань: див. підказки на екрані, різні напої мають різні граничні рівні.

7.2.4.24 Молоко

Об'єм молока (с): показує час видачі гарячого молока для напою у секундах. Діапазон налаштувань: 1-90;

Швидкість утворення пінки з гарячого молока: показує швидкість утворення

пінки з гарячого молока для даного напою. Чим більше це число, тим більша швидкість утворення пінки. Діапазон налаштувань: 1-10;

7.2.4.25 Молочна пінка

Кількість молочної пінки (с): показує час утворення пінки з гарячого молока для даного напою у секундах. Діапазон налаштувань: 1-90;

Швидкість утворення пінки з гарячого молока: показує швидкість утворення пінки з гарячого молока для даного напою. Чим більше це число, тим більша швидкість утворення пінки. Діапазон налаштувань: 1-10;

7.2.4.26 Очікування (с)

Час очікування між попереднім і наступним кроком приготування напоїв у секундах. Діапазон налаштувань: див. підказки на екрані.

7.2.4.27 Параметри напоїв

Означає порядок виходу компонентів під час приготування напою (перетягніть кольорові блоки з різними назвами у відповідні місця, щоб виконати налаштування. Якщо ви не можете поставити блок у певне положення, це означає, що відповідна комбінація не підтримується).

1-й крок: Перший компонент, який буде готуватися у процесі приготування (якщо на цьому кроці обрати два компоненти, це означає, що вони будуть готуватися одночасно)

2-й крок: Другий компонент, який буде готуватися у процесі приготування (якщо на цьому кроці обрати два компоненти, це означає, що вони будуть готуватися одночасно)

3-й крок: Третій компонент, який буде готуватися у процесі приготування (якщо на цьому кроці обрати два компоненти, це означає, що вони будуть готуватися одночасно)

4-й крок: Четвертий компонент, який буде готуватися у процесі приготування (якщо на цьому кроці обрати два компоненти, це означає, що вони будуть готуватися одночасно)

5-й крок: П'ятий компонент, який буде готуватися у процесі приготування (якщо на цьому кроці обрати два компоненти, це означає, що вони будуть готуватися одночасно)

Тест

Після зміни будь-якого параметра для даного напою натисніть кнопку "Тест", щоб приготувати напій відповідно до значень параметрів напою, що відображаються на екрані.

Зберегти

Після зміни всіх параметрів даного напою натисніть кнопку "Зберегти", щоб зберегти їх.

Назад

Натисніть кнопку "Назад", щоб повернутися до попереднього меню.

7.2.4.28 Новий напій

Натисніть "  ", щоб перейти на екран створення нових напоїв.



8. Технічні налаштування

Технічні налаштування: Натисніть "Технічні налаштування", щоб відкрити відповідний екран.



8.1 Калібрування помелу



Калібрування помелу: У цьому пункті можна відкалібрувати кількість помелу. Натисніть "Зберегти", щоб зміни почали діяти.

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

Процедура калібрування

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

2-й крок: Натисніть кнопку "Пуск", щоб розпочати помел, при цьому мелена кава автоматично падатиме до контейнера для кавової гущі.

3-й крок: Витягніть контейнер для кавової гущі та зважте мелену каву.
(Примітка: зважування проводьте з 3-го разу, перші 2 рази потрібно, щоб перевірити наявність меленої кави у кавомолці).

4-й крок: Введіть вагу меленої кави у поле "вага меленої кави" на екрані машини (вводьте ціле число, округлене до найближчого десяткового розряду).

5-й крок: Після повторення попередніх кроків 3 рази калібрування буде вважатися завершеним. Натисніть "Зберегти".

8.2 Калібрування сухої суміші

Калібрування сухої суміші: У цьому пункті можна відкалібрувати кількість сухої суміші. Натисніть "Зберегти", щоб зміни почали діяти.

Про калібрування сухої суміші: коли кавомашина постачається з заводу, вона відкалібрована тестовими сухими сумішами. Однак при використанні ваших сухих сумішей їхня вихідна кількість може відрізнятись залежно від типу, щільності та інших характеристик. Тому рекомендується провести калібрування кількості сухої суміші, перш ніж використовувати кавомашину. (У випадку заміни типу сухої суміші потрібно повторити калібрування).



Процедура калібрування:

1-й крок: Відкрийте передні дверцята машини, зніміть міксер.

2-й крок: Спорожніть контейнер для кавової гущі, покладіть його на ваги, зважте, покладіть назад до машини.

3-й крок: Натисніть на кнопку "Пуск", до контейнера впаде суха суміш з лівого контейнера, як показано на екрані (L: 0/3).

4-й крок: Витягніть контейнер та зважте його.

5-й крок: Введіть вагу на екрані (вводьте ціле число, округлене до найближчого десяткового розряду).

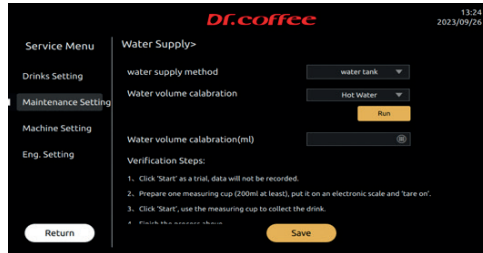
6-й крок: Повторіть 5-й крок 3 рази, на цьому калібрування лівого контейнера буде завершено.

7-й крок: Натисніть "Зберегти", щоб завершити весь процес калібрування.

Після цього повторіть описану вище процедуру для іншого контейнера для сухої суміші.

8.3 Подача води

Подача води: Встановлення режиму подачі води в машину і натисніть "Зберегти", щоб зміни почали діяти.



Спосіб подачі води

У цьому пункті можна обрати спосіб подачі води до кавомашини. Варіанти вибору: водяний бачок, водопровідна вода (Примітка: фактична подача має бути такою ж, яка встановлена у машині).

Виберіть "Водяний бачок", щоб подавати воду до кавомашини з водяного бачка.

Виберіть "Водопровідна вода", щоб подавати воду до кавомашини з зовнішнього джерела під тиском.

Калібрування об'єму води

Виберіть бажаний відкалібрований об'єм води на виході для напоїв, натисніть кнопку "Пуск", і з'явиться відповідний об'єм води на виході для напоїв. Варіанти вибору: звичайна кавка, еспресо, глибока кавка, гаряча вода, вода кімнатної температури.

Натисніть кнопку "Пуск", щоб видати воду.

Калібрування об'єму води (мл)

Введіть фактичну вихідну ємність води і натисніть кнопку "Зберегти".

Спосіб калібрування об'єму води: відношення фактичної виміряної кількості води і очікуваної кількості води для зменшення помилки:

1-й крок: Візьміть ємність для води ємністю приблизно 200 мл, зважте її на електронних вагах, потім поставте її на виході видачі відкаліброваного об'єму води.

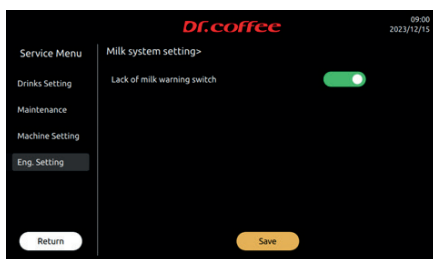
2-й крок: Виберіть напій, який потрібно відкалібрувати, натисніть кнопку "Пуск", і додайте воду до контейнера.

3-й крок: Після закінчення видачі води зважте воду і визначте ємність (мл).

4-й крок: Введіть величину зваженої води у відповідне поле "Калібрування води (мл)" на екрані машини;

5-й крок: Натисніть кнопку "Зберегти", щоб завершити калібрування.

8.4 Налаштування молочної системи



Попередження про відсутність молока

Натисніть на піктограму "  " для увімкнення або вимкнення цієї функції. Якщо ця функція увімкнена, у разі відсутності молока кавомашина видаватиме попередження про відсутність молока. Якщо ця функція вимкнена, такого попередження видаватися не буде (зелений: увімкнено, сірий: вимкнено).

9. Чищення і технічне обслуговування

Описані нижче роботи повинні виконуватися кваліфікованим підготовленим персоналом.

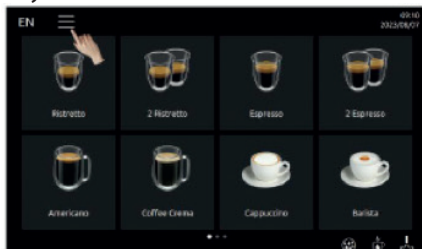
9.1 Графік чищення

Графік чищення комерційних кавомашин Dr.Coffee						
Автоматичне промивання і чищення	Щодня	Щотижня	За потреби	На вимогу	Обов'язково	Вид робіт
	☺					Промивання блока заварювання
	☺					Промивання спінувача молока
	☺					Глибоке чищення блока заварювання
	☺			☺	☺	Глибоке чищення спінувача молока
	☺			☺	☺	Промивання системи швидкорозчинних продуктів
Ручне чищення	☺		☺	☺		Холодильник і трубка подачі молока
		☺				Контейнер для кавових зерен
		☺	☺	☺	☺	Контейнер для швидкорозчинних продуктів
	☺		☺			Чищення системи швидкорозчинних продуктів
	☺		☺			Контейнер для кавової гущі
	☺		☺	☺		Краплезбірник, підставка з нержавіючої сталі
	☺		☺			Вбудований блок заварювання
	☺		☺			Водяний бачок
				☺	☺	Видалення накипу
Пояснення						
Щодня	Чищення принаймні один раз на день, можливо більше за необхідності					
Щотижня	Чищення принаймні один раз на тиждень, можливо більше за необхідності					
За потреби	Чищення за необхідності або за наявності бруду					
На вимогу	Коли машина видає повідомлення про необхідність чищення					
Обов'язково	Коли машина видає повідомлення, потрібно проводити чищення у суворій відповідності з вимогами, щоб запобігти незворотному пошкодженню машини					
Технічне обслуговування силами дилера на місці	Кожні шість місяців або після приготування 60 000 чашок на місці силами дилера					

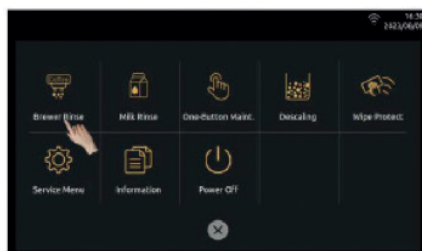
9.2 Щоденне чищення

9.2.1 Швидке промивання блока заварювання

1-й крок: Натисніть на піктограму меню швидкого виклику, щоб викликати вікно швидкого виклику.



2-й крок: Натисніть "Brewer rinse" ["Промивання блока заварювання"].



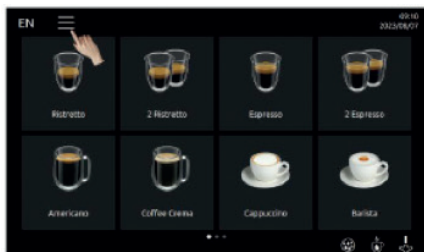
3-й крок: Дотримуйтеся покрокових інструкцій, щоб промити блок заварювання.



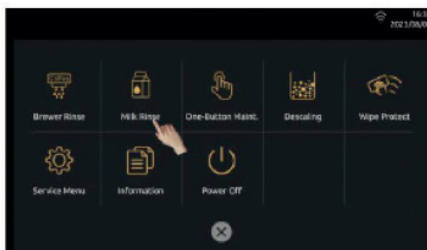
✓ Швидке промивання блока заварювання завершено, відбувається автоматичне повернення на головний екран.

9.2.2 Швидке промивання спінювача молока

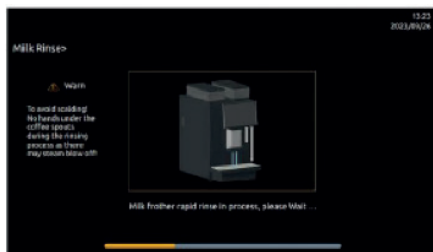
1-й крок: Натисніть на піктограму меню швидкого виклику вгорі екрана, щоб викликати вікно швидкого виклику.



2-й крок: Натисніть "Milk Rinse" ["Швидке промивання спінювача молока"].



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



✓ Швидке промивання спінювача молока завершено, відбувається автоматичне повернення на головний екран.

9.2.3 Чищення виходу видачі напою

1-й крок: Стисніть пальцями виступи з обох сторін виходу видачі напоїв, потягніть донизу, щоб зняти вихідний блок видачі напоїв.



2-й крок: Витягніть з'єднання і силіконові частини вихідного блока видачі напоїв, ретельно промийте їх під проточною водою, після чого поставте назад в машину.



9.2.4 Чищення міксера

1-й крок: Відкрийте дверцята водяного бачка, від'єднайте трубку видачі напоїв міксера, поверніть замок проти годинникової стрілки, щоб витягнути міксер.



2-й крок: Поставте промитий і висушений міксер назад в машину, поверніть замок за годинниковою стрілкою і закрийте дверцята водяного бачка.



✓ Зняття і чищення міксеру завершено.

9.3 Технічне обслуговування

➤ Роботи з технічного обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим персоналом.

9.3.1. Промивання блока заварювання

9.3.1.1 Процедура розбирання блока заварювання

1-й крок: Зніміть краплезбірник.



2-й крок: Штовхніть кронштейн, після цього стисніть стійку. Витягніть блок заварювання.

✓ Зняття блока заварювання завершено.

9.3.1.2 Встановлення на місце блока заварювання

1-й крок: Поставте блок заварювання на стійку.



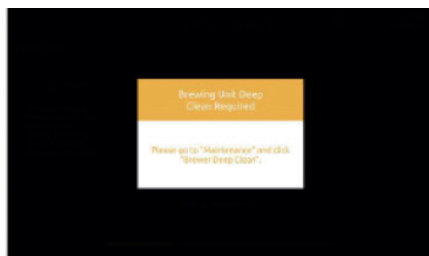
2-й крок: Візьміться за стійку, потягніть блок заварювання вгору у правильне положення. Поставте на місце контейнер для кавової гущі.



✓ Встановлення на місце блока заварювання завершено.

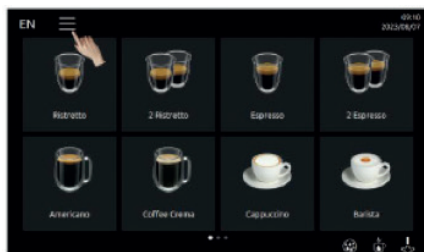
9.3.1.3 Промивання блока заварювання

Коли на екрані кавомашини з'являється повідомлення "Brewer deep cleaning" ["Глибоке чищення блока заварювання"], натисніть "X", щоб закрити це вікно, увійдіть на сторінку технічного обслуговування машини, натисніть "Brewer deep cleaning" ["Глибоке чищення блока заварювання"] і дотримуйтеся інструкцій на екрані.



9.3.2 Глибоке чищення блока заварювання

1-й крок: Натисніть на піктограму меню швидкого виклику вгорі екрана, щоб викликати вікно швидкого виклику.



2-й крок: Натисніть "Service Menu" ["Меню технічного обслуговування"], виконайте інструкції на екрані.

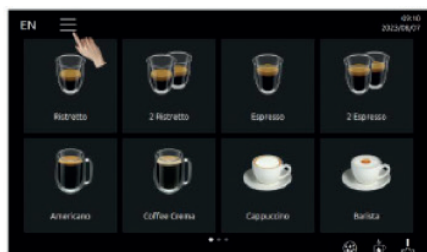


3-й крок: Натисніть "Maintenance" ["Технічне обслуговування"], увійдіть у підменю "Brewer deep cleaning" ["Глибоке чищення блока заварювання"], щоб провести глибоке чищення блока заварювання, слідуючи вказівкам на екрані.



9.3.3 Глибоке чищення системи подачі молока

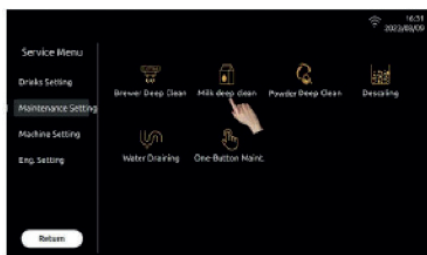
1-й крок: Натисніть на піктограму меню швидкого виклику вгорі екрана, щоб викликати вікно швидкого виклику.



2-й крок: Натисніть "Service Menu" ["Меню технічного обслуговування"], виконайте інструкції на екрані.

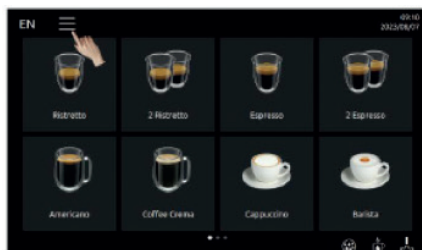


3-й крок: Натисніть "Maintenance" ["Технічне обслуговування"], увійдіть у підменю "Milk system deep cleaning" ["Глибоке чищення системи подачі молока"], щоб провести глибоке чищення системи подачі молока, слідуючи вказівкам на екрані.



9.3.4 Глибоке чищення системи швидкорозчинних продуктів

1-й крок: Натисніть на піктограму меню швидкого виклику вгорі екрана, щоб викликати вікно швидкого виклику.



2-й крок: Натисніть "Service Menu" ["Меню технічного обслуговування"], виконайте інструкції на екрані.

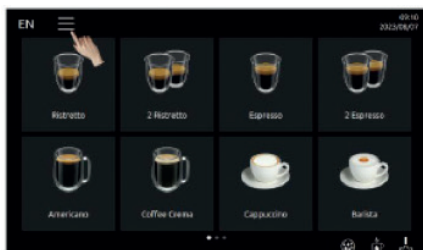


3-й крок: Натисніть "Maintenance" ["Технічне обслуговування"], увійдіть у підменю "Powder system deep cleaning" ["Глибоке чищення системи швидкорозчинних продуктів"], щоб провести глибоке чищення системи швидкорозчинних продуктів, слідуючи вказівкам на екрані.

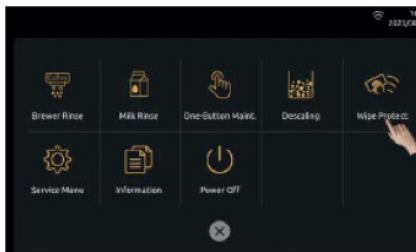


9.3.5. Видалення накипу

1-й крок: Натисніть на піктограму меню швидкого виклику вгорі екрана, щоб викликати вікно швидкого виклику.

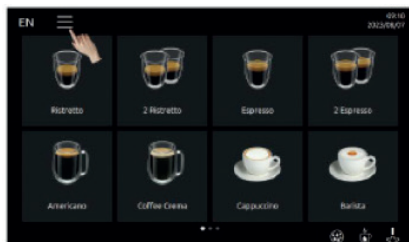


2-й крок: Натисніть "Wipe protect" ["Захист при протиранні"] і утримуйте палець більше 3 секунд, щоб провести видалення накипу, слідуючи вказівкам на екрані.

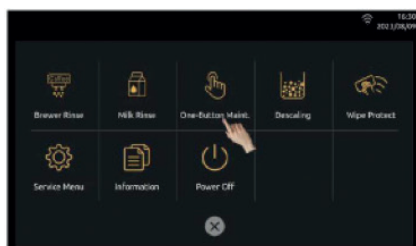


9.3.6 Технічне обслуговування натисненням однієї кнопки

1-й крок: Натисніть на піктограму меню швидкого виклику вгорі екрана, щоб викликати вікно швидкого виклику.



2-й крок: Натисніть "One-Button Maint" ["Технічне обслуговування натисненням однієї кнопки"] і дотримуйтеся вказівок на екрані.



10. Відповідальність і гарантія

10.1 Відповідальність користувача

- Користувач повинен забезпечити, щоб персонал з технічного обслуговування Dr. Coffee, його власний авторизований персонал або інший авторизований персонал регулярно проводив технічне обслуговування і перевірку запобіжних і захисних засобів кавомашини.
- У разі виникнення проблем з якістю потрібно повідомляти компанії Dr. Coffee в письмовому вигляді впродовж 30 днів. На випадок наявності прихованих дефектів встановлений 12-місячний період після встановлення (з моменту складання акта виконання робіт, акта приймання-передачі).
- Ремонтувати запобіжні і захисні компоненти, такі як запобіжний клапан, запобіжний термостат, бойлери води забороняється. Їх потрібно замінити!
- Всі ці роботи дозволяється виконувати лише службі обслуговування клієнтів Dr. Coffee або партнера з сервісного обслуговування.

10.2 Гарантія і компенсація

- Наша компанія не несе відповідальності за збитки, тілесні ушкодження і пошкодження майна у таких випадках:
 - Робота всупереч інструкціям.
 - Неправильне встановлення, введення в експлуатацію, експлуатація, чищення, технічне обслуговування машини і відповідних аксесуарів.
 - Недотримання інтервалів технічного обслуговування.
 - Продовження використання машини з пошкодженими, неправильно встановленими або непрацюючими запобіжними і захисними пристроями.
 - Недотримання правил зберігання, встановлення, експлуатації, використання і технічного обслуговування машини.
 - Використання машини в аномальних умовах.
 - Неправильний ремонт.
 - Невикористання оригінальних запасних частин Dr. Coffee.
 - Використання засобу чищення, не рекомендованого компанією Dr. Coffee.

– Пошкодження, спричинені сторонніми предметами, нещасним випадком, вандалізмом або форс-мажорними обставинами.

– Встромляння сторонніх предметів в машину або відкривання машини стороннім предметом.

➤ Виробник несе повну відповідальність за компенсацію лише, якщо користувач дотримується встановлених інтервалів сервісного і технічного обслуговування та використовує оригінальні запасні частини, замовлені у виробника чи авторизованих постачальників.

➤ Діють "Загальні комерційні умови" компанії Dr. Coffee.

11. Запобіжні заходи при щоденному використанні та технічному обслуговуванні

➤ 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 чистої води при кімнатній температурі. 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.

➤ Якщо потрібно змінити кавові зерна чи швидкорозчинний продукт, рекомендується провести повторне калібрування.

➤ Не підставляйте руки під виходи кавомашини виходів, коли з них витікають напої, що уникнути опіків.

➤ Не можна використовувати щітку і засоби для чищення, щоб не пошкодити поверхні кавомашини. У разі забруднення почистіть кавомашину 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 кавомашиною кави, самоперевірки, скидання і автоматичного чищення.
- Відрегулюйте вихід кави за висотою чашок, щоб уникнути розприскування кави і гарячої води.
- Кожного дня після вимкнення машини та припинення її використання спорожніть контейнер для кавової гущі та ємність для відпрацьованої води, почистіть їх. Не використовуйте машину у разі припинення подачі водопровідної води (якщо подача води відбувається з водопроводу).
- Кожного дня після вимкнення машини та припинення її використання спорожніть контейнер для кавової гущі та ємність для відпрацьованої води, почистіть їх.
- Не використовуйте машину у разі припинення подачі водопровідної води (якщо подача води відбувається з водопроводу).

Примітки

[illegible]



Посилання на сайт

Ця інструкція стосується моделі CoffeeZone-H, CoffeeZone-T

GAGGIA
MILANO



GIMOKA

Dr.coffee

Martino
Caffè

Felice
Caffè



PURIFY
AGENT



NECTA

DORATO
caffè

Dr.coffee

ristora

Saeco

NER AROMA
Caffè

Liberty's

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

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

E-mail: info@dr-coffee.com

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

Адреса: №3 Бiлдiнг, №55 дорога Тайшань, Нью Дiстрiкт,
мiсто Сучжоу, Цзянсу, Китай, 215151

E-mail: info@dr-coffee.com

Імпортер: ТОВ «Компанія «Лiбертi Україна»

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

www.uavending.com