

Інструкція на кавомашини моделей
F10/H10



Ця інструкція стосується кавомашин серії: **F10, H10, F08, H08.**

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

Зміст

1 Зміст	1
2 Вступ	4
2.1 Вітання	4
2.2 Про цю інструкцію	4
2.3 Опис	4
2.4 Інформація про виробника	5
3 Безпека	6
3.1 Мета.....	6
3.2 Інструкції з техніки безпеки	6
3.2.1 Ризики для споживача	6
3.2.2 Ризики для машини.....	8
3.2.3 Правила техніки безпеки.....	9
4 Опис виробу	12
4.1 Виріб	12
4.1.1 F10.....	12
4.1.2 H10.....	13
4.1.3 F08.....	14
4.1.4 H08.....	15
4.2 Технічні характеристики.....	16
4.2.1 Продуктивність	16
4.2.2 Технічні параметри.....	16
4.3 Аксесуари	17
4.3.1 Аксесуари у комплекті постачання.....	17
4.3.2 Рекомендована хімія для очищення кавомашини.....	17
4.3.3 Аксесуари і додаткове обладнання	18
5 Встановлення і випробування	18
5.1 Попередні вимоги	18

5.1.1 Місце встановлення.....	18
5.1.2 Погодні умови.....	19
5.1.3 Електричне підключення	19
5.1.4 Підключення води	19
5.2 Встановлення.....	21
5.3 Підключення	21
5.3.1 Приєднання трубки подачі молока	21
5.3.2. Приєднання впускної трубки подачі води – силіконова трубка	22
5.4 Живлення.....	22
5.4.1 Живлення кавомашини	22
6 Перші кроки	23
6.1 Наповнення.....	23
6.1.1 Наповнення контейнера для кавових зерен.....	23
6.1.2 Наповнення водяного бачка	23
6.2 Увімкнення живлення.....	24
6.3 Налаштування за умовчанням.....	24
6.4 Вимкнення живлення	26
7 Приготування напоїв	28
7.1 Кава	28
7.2 Молочний напій.....	29
7.3 Гаряча вода	30
7.4 Налаштування напоїв.....	31
7.4.1 Кількість меленої кави.....	32
7.4.2 Кількість кави (мл)	32
7.4.3 Молоко (с).....	33
7.4.4 Збите молоко (с).....	33
7.4.5 Гаряча вода (мл).....	33
7.4.6 Регулювання екстракції.....	33

7.4.7 Попереднє заварювання (с)	33
7.4.8 Кількість циклів.....	33
7.4.9 Порядок.....	34
7.4.10 Рівень температури	34
7.4.11 Блокування напоїв	35
7.4.12 Зміна положення	35

8 Технічні налаштування

8.1 Калібрування помелу	37
8.2 Подача води	38

9 Промивання і технічне обслуговування

9.1 Графік чищення.....	39
9.2 Щоденне чищення.....	40
9.2.1 Швидке промивання блока заварювання	40
9.2.2 Швидке промивання блока спінювання молока	41
9.2.3 Зняття і чищення блока спінювання молока	42
9.3 Технічне обслуговування.....	43
9.3.1 Глибоке чищення блока заварювання	44
9.3.2 Глибоке чищення системи подачі молока	44
9.3.3 Видалення накипу.....	44
9.3.4 Фільтр.....	45
9.3.5 Зливання води	46
9.3.6 Регулювання ступеня помелу.....	46

10 Налаштування технічного обслуговування

11 Відповідальність і гарантія

11.1 Відповідальність користувача	52
11.2 Гарантія і компенсація.....	53

12 Догляд

2 Вступ

2.1 Вітання

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

2.2 Про цю інструкцію

- Ця інструкція постачається разом з обладнанням. Тримайте її завжди у 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 таких моделей: F10, H10, F08, H08.

2.3 Опис

- Ця кавомашина може використовуватися лише для приготування кави, видачі гарячої води і молока. Будь-яке інше використання заборонене.
- Залежно від обладнання машини можуть видаватися такі продукти:
 - Кава, кава з молоком і молочні продукти.

- Корпус зроблений з алюмінію і високоякісного пластику. Конструкція машини та всіх аксесуарів забезпечує дотримання таких вимог:
 - Гігієнічні норми за системою аналізу ризиків і критичних контрольних точок (НАССР).
 - Правила техніки безпеки при роботі з електротехнічним обладнанням у комерційних зонах.
- В машині використовується сенсорний екран.

2.4 Інформація про виробника

- «Сучжоу Др. Кофі Систем Текнолоджі Ко., Лтд.» [Suzhou Dr.Coffee System Technology Co., Ltd]
- Адреса: Будівля 3, вул. Тайшань, 55, новий район, місто Сучжоу, Цзянсу, Китай 215151
- 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 може використовуватися дітьми у віці 8 років і старше або особами з обмеженими фізичними, сенсорними і розумовими можливостями, чи особами з низьким досвідом і знаннями, якщо вони знаходяться під наглядом іншої особи або пройшли навчання безпечної експлуатації обладнання.
- Дітям не можна гратися з машиною. Діти без нагляду дорослих не повинні чистити або використовувати машину. .
- Дітям не дозволяється проводити чищення і технічне обслуговування машини. .
- Машину потрібно встановити на відкритому місці.


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


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


 **Увага** – Добавки для напоїв можуть викликати алергію.

- Дотримуйтеся наведених нижче вказівок:


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

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

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

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

3.2.2 Ризики для машини


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

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

- Уникайте впливу атмосферних явищ на кавомашину.
- Усувати несправності повинні лише 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 паром.
- Ця машина не призначена для встановлення на поверхні, на якій можуть використовуватися водяній струмені.
- У контейнер для кавових зерен можна засипати лише зерна.
- Не дозволяється використовувати заморожені кавові зерна, інакше заварний пристрій стане клейким.
- При транспортуванні машини і запасних частин при температурі нижче -10 °C існує небезпека короткого замикання і пошкодження замерзлою водою.
- Використовуйте лише новий набір трубок!

3.2.3 Правила техніки безпеки


Вода:

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

- Дотримуйтеся таких вказівок:
 - Використовуйте лише чисту воду.
 - Не заливайте в машину агресивну воду.
 - Мінімальна карбонатна твердість води повинна лежати у діапазоні від 5° dKH до 8,9° dKH. Величина рН повинна лежати у діапазоні 6,5-7.
 - Загальна твердість повинна бути завжди вище карбонатної твердості.
 - Мінімальна карбонатна твердість води повинна лежати у діапазоні від 5° dKH до 8,9° dKH.
 - Вміст хлору має бути менше 100 мг/л.
 - Величина рН повинна лежати у діапазоні 6,5-7.


- Використовуйте машину з водяним бачком (всередині/зовні)
 - Щодня заповнюйте водяний бачок чистою водою.
 - Чистіть водяний бачок перед наповненням.

Кава:

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

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


Молоко:

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

- Дотримуйтеся таких вказівок:
 - Не використовуйте сире молоко.
 - Використовуйте лише пастеризоване або термооброблене молоко.
 - Перемішуйте молоко.
 - Використовуйте лише холодне молоко про 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 закритому приміщенні (при температурі не вище 7 °C).
- Використовуйте свіже молоко.
- Не використовуйте молоко, термін придатності якого сплинув.
- Щільно закривайте упаковку після її відкриття, щоб уникнути забруднення.

Швидкорозчинні продукти:

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

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

4 Опис виробу

4.1. Виріб

4.1.1 Модель F10

Кавомашина (передня сторона)



Кавомашина (задня сторона)



4.1.2 Модель F08

Кавомашина (передня сторона)



Кавомашина (задня сторона)



4.1.3 Модель Н10

Кавомашина (передня сторона)



4.1.4 Модель Н08

Кавомашина (передня сторона)



Кавомашина (задня сторона)



Кавомашина (задня сторона)



4.2 Технічні характеристики

4.2.1 Продуктивність

- Годинна продуктивність відповідно до DIN18873-2:

Модель	F10/H10		F08/H08	
Рекомендована денна кількість	50 чашок			
Кількість на годину	Одиночна	Подвійна	Одиночна	Подвійна
Еспресо (об'єм чашки 50 мл)	70	100	70	100
Американо (об'єм чашки 240 мл)	50	/	50	/
Капучино (об'єм чашки 180 мл)	50	60	/	/
Годинна видача гарячої води	15 л			
Ємність водяного бачка	F10 і F08: 4 л / H10 і H08: 2 л			
Ємність контейнера для кавових зерен	500 г			
Ємність контейнера для кавової гущі	приблизно 50 шт. (10 г на шт.)			

4.2.2 Технічні параметри

Модель	F10	F08	H10	H08
Напруга	220 В змінного струму 50 Гц			
Потужність	1450 Вт			
Комплект трубок приєднання	Внутрішній діаметр 5 мм, зовнішній діаметр 9 мм, довжина 1,5 м			
Тиск приєднуваної води	Водопровідна вода не допускається			
Розміри (Ш*Г*В) кавомашини	340*500*430 мм		300*500*430 мм	
Кавомашини N.W	15 кг	14 кг	15 кг	14 кг

4.3 Аксесуари

4.3.1 Аксесуари, що входять до комплекту постачання

- З цієї моделлю постачаються такі запасні частини:

Назва	Зображення	F10/H10	F08/H08
Кабель		1 шт.	1 шт.
Ключ регулювання ступеня помелу		1 шт.	1 шт.
Трубка для молока		1 шт.	1 шт.
Силіконова трубка (з сітчастим фільтром)		1 шт.	/
Інструкція		1 шт.	1 шт.

4.3.2 Рекомендована хімія для очищення кавомашини

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

4.3.3 Аксесуари і додаткове обладнання

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.
Фільтр		Може ефективно видаляти забруднення з води, знижувати вміст важких металів, пом'якшувати воду, зменшувати утворення накипу, захищати шляхи переміщення води і нагрівальну систему кавомашини.

5 Встановлення і випробування

* Описані нижче роботи повинні виконуватися персоналом, авторизованим виробником.

5.1 Попередні вимоги

5.1.1 Місце встановлення

- Дотримуйтесь наведених нижче вказівок, щоб уникнути пошкодження машини:
 - Встановлювати машину потрібно на стійку, рівну поверхню, інакше існує небезпека деформації.
 - Тримайте подалі від високих температур і джерел тепла.
 - Місце встановлення має бути оглянуте персоналом, авторизованим виробником.
 - Відстань між місцем приєднання до живлення і машиною має бути не менше 1 м.

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

5.1.2 Погодні умови

- Дотримуйтеся наведених нижче вказівок, щоб уникнути пошкодження машини:
 - Температура 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 сервісної служби, перш ніж проводити випробування.

5.1.3 Електричне підключення

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

⚠ Увага – Небезпека! Ураження електричним струмом!

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

- При прокладанні кабелю переконайтеся, що люди не можуть через нього перечепитися. Не прокладайте кабель через гострі кромки і не підвішуйте його у повітрі. Не затискайте кабель. Крім того, кабель не можна класти на розігріті поверхні та потрібно захистити від мастила та корозійних очищувачів.
- Не перетягуйте машину за кабель. Для приєднання до мережі розетка має бути легкодоступною під час роботи, щоб можна було швидко витягнути вилку у випадку несправності. Не вставляйте мокру вилку у розетку.

5.1.4 Підключення води

- Сировина і вода низької якості можуть спричинити вихід машини з ладу. Дотримуйтеся наведених нижче вказівок:
 - Вода має бути чистою, а вміст хлору повинен бути нижче 100 мг/л
 - Не заливайте у кавомашину агресивну воду.
 - Карбонатна твердість повинна бути менше 5-6 °dKH (німецька карбонатна твердість) або 8,9 – 10,7 °fKH (французька карбонатна твердість), а загальна твердість повинна завжди бути вищою карбонатної твердості.
 - Мінімальна карбонатна твердість від 5 °dKH до 8.9 °fKH. рН має бути 6,5 - 7.
 - Використовуйте новий комплект трубок! Не дозволяється приєднувати старі або вживані комплекти трубок.
 - Підключення води потрібно здійснювати згідно з інструкціями і місцевими правилами. Якщо для підключення машини використовується нова трубка, переконайтеся, що вона чиста.
 - Машину потрібно приєднувати через трубку з запірним краном. Підключайте через редуктор на напірній трубці за допомогою різьбового з'єднання G 3/8' (виставте тиск на 0,3 МПа (3 бар)).
 - Потрібно встановити захист від зворотного потоку для забезпечення відповідності вимогам загальнодержавним і місцевим вимогам.

5.2 Встановлення

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

5.3 Підключення

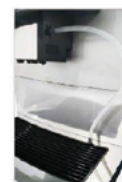
5.1.3 Приєднання трубки для молока

* Цей пункт стосується моделей: F10/H10.

1-й крок: Вставте один кінець трубки для молока у відповідне з'єднання (обидва кінці однакові)



2-й крок: Вставте інший кінець трубки для молока у крапельзбірник. Операція приєднання завершена.



Примітка: Вставте інший кінець трубки для молока у пакет з молоком.



Примітка: Якщо машина постачається з холодильником, вставте кінець трубки для молока у з'єднання для трубки для молока на кавомашині.

√ Встановлення трубки для молока завершено.

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

* Цей пункт стосується моделей F10 / H10 / F08 / H08.

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



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



(Водяний бачок)



(Бутель з водою)

5.4 Живлення

5.4.1 Живлення кавомашини

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



2-й крок: Вставте вилку у розетку.



√ Приєднання до джерела живлення завершено.

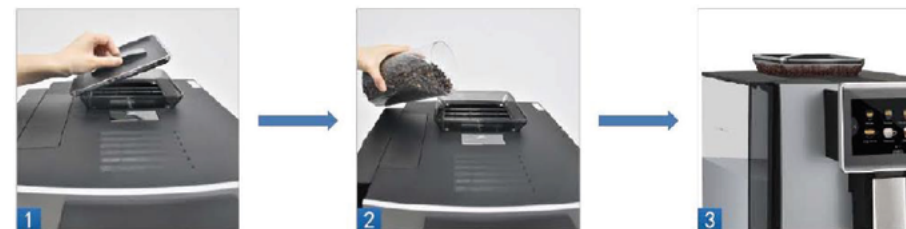
6. Перші кроки

* Описані нижче операції має виконувати персонал, авторизований виробником.

6.1 Наповнення

6.1.1 Наповнення контейнера для кавових зерен

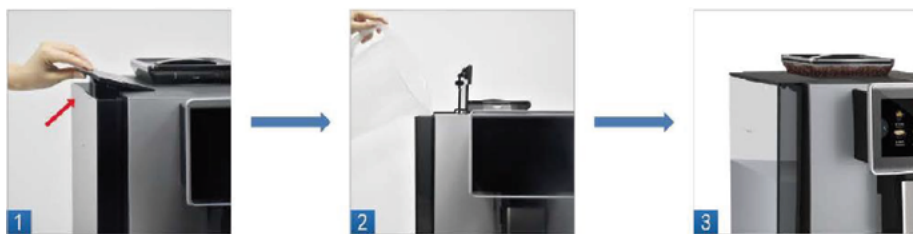
- Відкрийте кришку, засипте кавові зерна до контейнера, закрийте кришку.



√ Засипання кавових зерен завершено.

6.1.2 Заливання води до водяного бачка

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



✓ Заливання води завершено.

6.2 Увімкнення живлення кавомашини

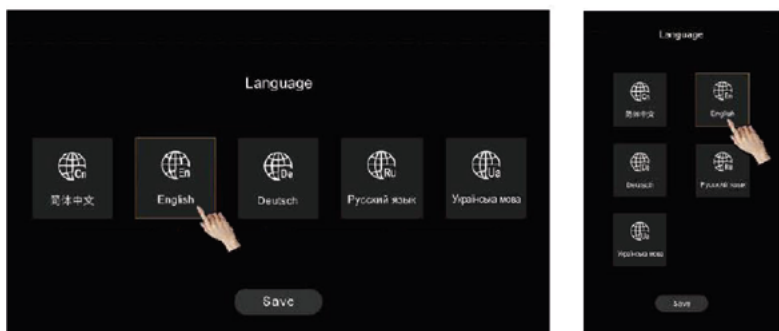
1-й крок: Натисніть на кнопку у задній частині машини.



✓ Увімкнення живлення кавомашини завершено.

6.3 Налаштування за умовчанням

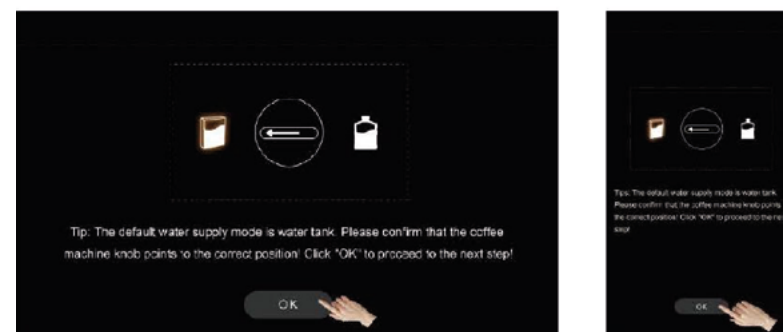
1-й крок: Виберіть мову на екрані.



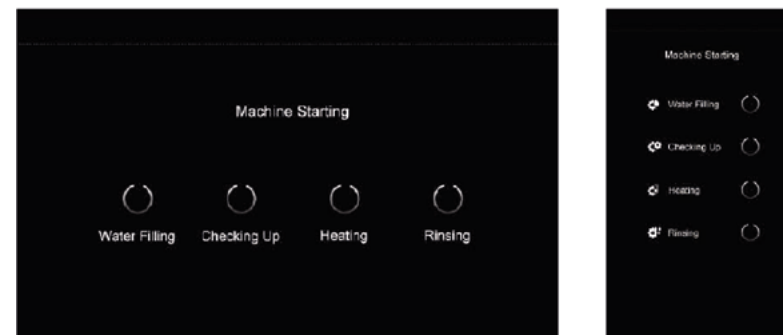
2-й крок: Натисніть "Save" ["Зберегти"], щоб перейти на наступний крок.



3-й крок: Підтвердьте, що вода подається у машину з водяного бачка. Натисніть на кнопку "Ок" для переходу на наступний крок.



4-й крок: Машина запускається...



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



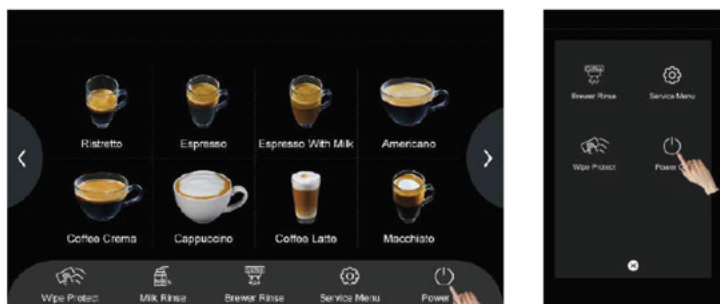
✓ Налаштування за умовчанням завершено.

6.4 Вимкнення живлення кавомашини

1-й крок: У моделі F10 натисніть піктограму на екрані.



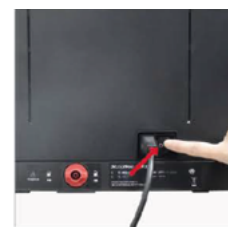
2-й крок: Натисніть "Power off" ["Вимкнути живлення"]



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



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



✓ Вимкнення живлення кавомашини завершено.

7 Приготування напоїв

*Описані нижче операції можуть виконувати кінцеві користувачі.

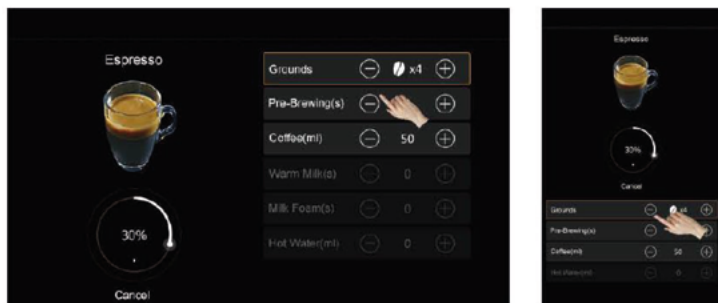
7.1 Кава

Приклад: приготування чашки еспресо.

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



2-й крок: Під час приготування напою у кавомашині серії F10/H10 можна натиснути "-" або "+" у правій панелі меню, а у кавомашині серії F08/H08 – у нижній частині, щоб тимчасово відрегулювати об'єм.



3-й крок: Триває приготування напою... натисніть "Cancel" ["Скасувати"], щоб негайно зупинити видачу напою.



✓ Приготування напою завершено.

7.2 Молочний напій

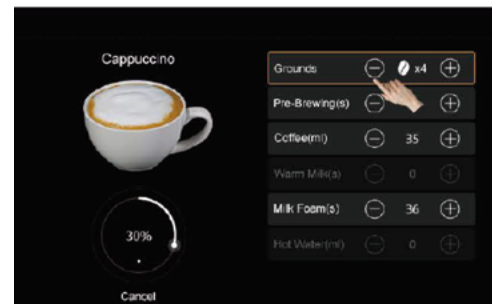
*Цей пункт стосується моделей F10 / H10.

Приклад: приготування чашки капучино.

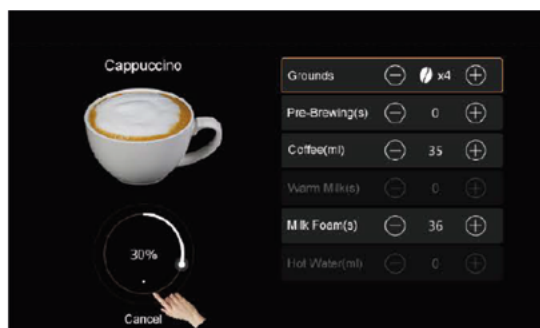
1-й крок: Натисніть "Cappuccino" ["Капучино"], починається приготування кави.



2-й крок: Під час приготування напою у кавомашині серії F10/H10 можна натиснути "-" або "+" у правій панелі меню, щоб тимчасово відрегулювати об'єм.



3-й крок: Триває приготування напою... натисніть **"Cancel"** ["Скасувати"], щоб негайно зупинити видачу напою.

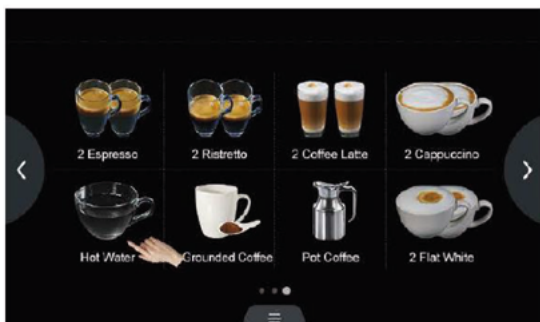


√ Приготування кави з молоком завершено.

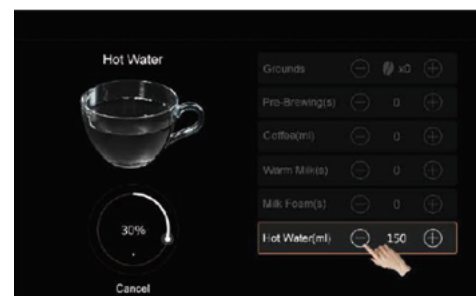
7.3 Гаряча вода

Приклад: чашка гарячої води.

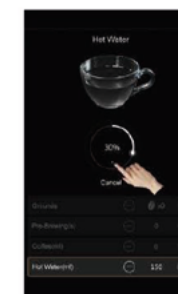
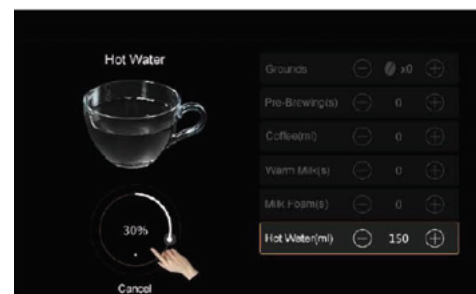
1-й крок: Натисніть **"Hot Water"** ["Гаряча вода"], починається приготування напою.



2-й крок: Під час приготування напою у кавомашині серії F10/H10 можна натиснути "-" або "+" у правій панелі меню, а у кавомашині серії F08/H08 – у нижній частині, щоб тимчасово відрегулювати об'єм.



3-й крок: Триває приготування напою... натисніть **"Cancel"** ["Скасувати"], щоб негайно зупинити видачу напою.

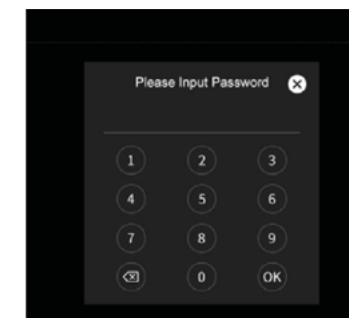


√ Видача гарячої води завершена.

7.4 Налаштування напоїв

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

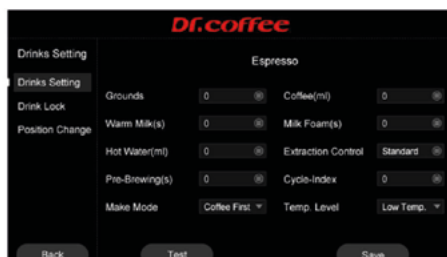
Крок 2: Введіть правильний пароль: пароль за умовчанням **1609**.



- **Drinks Setting [Налаштування напоїв]:** Можна змінити параметри будь-якого напою



- Натисніть на будь-яку картинку



7.4.1 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)

Порівняльна таблиця

Рівень кількості меленої кави	1	2	3	4	5
Кількість грам	5-7 г	7-9 г	9-11 г	11-13 г	14-16 г

7.4.2 Кількість кави (мл)

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

7.4.3 Молоко (с)

Тривалість видачі молока. Одиниця вимірювання: с.

Варіанти налаштування: див. число на екрані. Різні напої мають різні допуски.

7.4.4 Збите молоко (с)

Тривалість видачі збитого молока. Одиниця вимірювання: с.

Варіанти налаштування: див. число на екрані. Різні напої мають різні допуски.

7.4.5 Гаряча вода (с)

Кількість гарячої води. Одиниця вимірювання: мл. Варіанти налаштування:

див. число на екрані. Різні напої мають різні допуски.

7.4.6 Регулювання екстракції

Режим екстракції кави. Варіанти налаштування: Standard [Стандартна], Strong [Сильна], Extra strong [Дуже сильна]

- **Standard [Стандартна]:** насос працює на максимальній частоті при приготуванні кави, екстракція здійснюється традиційним способом;
- **Strong [Сильна]:** при приготуванні кави водяний насос час від часу вимикається. Порівняно з традиційним способом час екстракції буде довшим при тому ж об'ємі чашки;
- **Extra strong [Дуже сильна]:** це означає, що при приготуванні кави водяний насос періодично вимикається на тривалий час. Порівняно з попереднім методом час екстракції буде довшим при тому ж об'ємі чашки.

7.4.7 Попереднє заварювання (с)

Час попереднього просочування кавового порошку.

Одиниця вимірювання: с. Варіанти налаштування: 0-5.

7.4.8 Кількість циклів

Робочий час блока попереднього заварювання у приготуванні напою:

Варіанти налаштування: 1-5.

7.4.9 Порядок

Порядок видачі матеріалу при приготуванні кави. Можливий різний порядок видачі при приготуванні кави. Варіанти вибору: Coffee first [Кава спочатку], Coffee last [Кава в кінці]

- **Coffee first [Кава спочатку]:** спочатку видається кава, потім все інше;
- **Coffee last [Кава в кінці]:** спочатку видається все інше, а потім кава.

Test [Тест]

Після зміни дати торкніться до "test" ["тест"], приготуйте один напій на основі налаштованих даних.

Save [Зберегти]

Після зміни даних торкніться до "save" ["зберегти"], щоб зберегти всі зміни.

Exit [Вийти]

Торкніться до "Exit" ["Вийти"], щоб повернутися до меню верхнього рівня.


7.4.10 Рівень температури

Різні рівні температури. Варіанти вибору: Low [Низька], Medium [Середня], High [Висока].

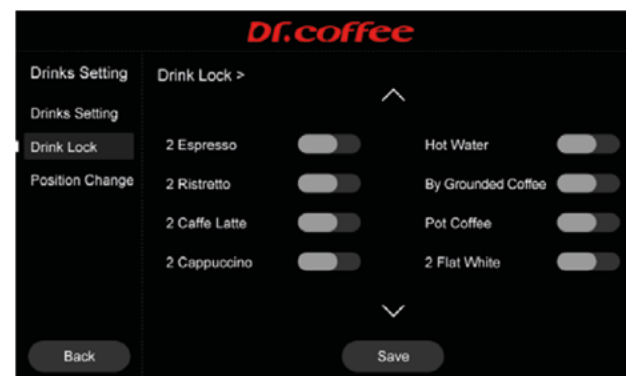
- **High [Висока]:** температура нагрівання термоблока кави підтримується на рівні приблизно 102 °C (якщо резистор з негативним температурним коефіцієнтом досягає 102 °C, нагрівання зупиняється; якщо температура знижується нижче 102 °C, нагрівання запускається)
- **Medium [Середня]:** температура нагрівання термоблока кави підтримується на рівні приблизно 94 °C (якщо резистор з негативним температурним коефіцієнтом досягає 94 °C, нагрівання зупиняється; якщо температура знижується нижче 94 °C, нагрівання запускається)
- **Low [Низька]:** температура нагрівання термоблока кави підтримується на рівні приблизно 86 °C (якщо резистор з негативним температурним коефіцієнтом досягає 102 °C, нагрівання зупиняється; якщо температура знижується нижче 86 °C, нагрівання запускається).

7.4.11 Блокування напоїв

Drinks lock [Блокування напоїв]: блокує будь-які напої при натисненні на кнопку і збереженні зміни

Натисніть  для увімкнення або вимкнення цієї функції. Заблокований напій буде на останній сторінці напоїв і напроти нього буде зображений замок.

- При виході у головне меню після блокування напою, його піктограма зникне.



7.4.12 Зміна положення

Position change [Зміна положення]: Натисніть на піктограми будь-яких двох напоїв, їх положення зміниться. Збережіть зміни.



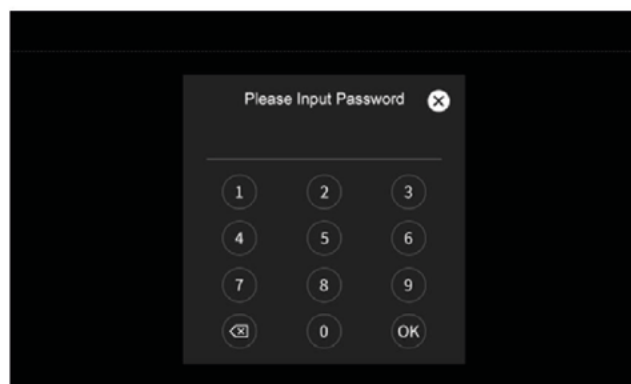
8 Технічні налаштування

Спосіб входу

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



Крок 2: Введіть правильний пароль:



Пароль: пароль за умовчанням **1609**.

Виберіть **Eng. Setting** [Технічні налаштування]: Натисніть "**Eng. Setting**" ["Технічні налаштування"], введіть пароль **1809** і натисніть OK, щоб увійти.

8.1 Калібрування помелу

Для стабільної роботи кавомашини та для точної калькуляції.

«Калібрування» потрібно проводити 1 раз на місяць. При ігноруванні цієї потреби, кавомашина вийде з ладу.

Grinding Cal. [Калібрування помелу]: можна відкалібрувати кількість помелу. Натисніть "**Save**" ["Зберегти"], щоб зміни почали діяти.

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



Процедура:

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

2-й крок: Натисніть кнопку "**Run**" ["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 порошку у кавомолці.

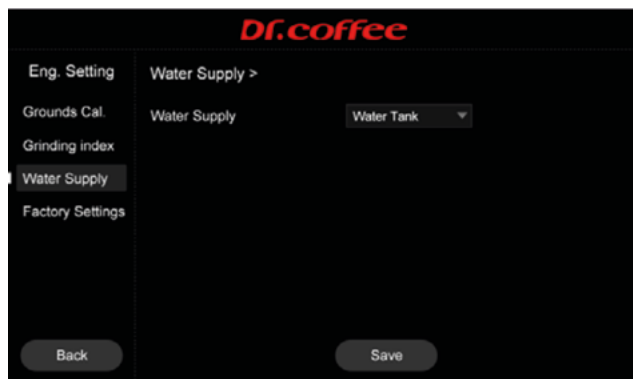
4-й крок: Введіть вагу меленої кави у поле **"Grounds"** ["Кавова гуща"] на інтерфейсі машини (введіть величину у вигляді цілого числа, округленого до найближчого десяткового знака).

5-й крок: Повторіть описані вище кроки 3 рази.

6-й крок: На інтерфейсі з'являється кнопка **"Save"** ["Зберегти"]. Після натиснення на неї калібрування буде завершено.

8.2 подача води

Water Supply [подача води]: Встановлення режиму подачі води в машину. Натисніть **"Save"** ["Зберегти"], щоб зміни почали діяти.



Water supply [подача води]

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

- Виберіть **"water tank"** ["водяний бачок"]: вода буде подаватися з водяного бачка.
- Виберіть **"tap water"** ["водопровідна вода"]: вода буде подаватися з крана.

9 Промивання і технічне обслуговування

* Описані нижче операції повинні виконуватися персоналом, авторизованим виробником.

9.1 Графік чищення

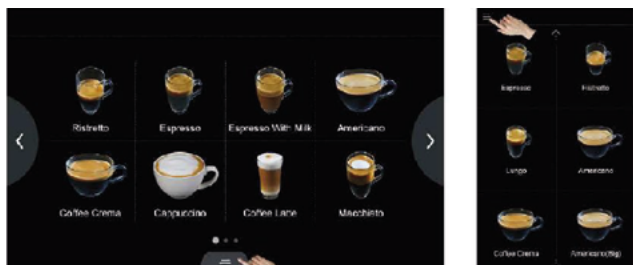
Технічне обслуговування	Опис	Щодня	Щотижня	Щомісяця	Обов'язково
Автоматичне промивання і чищення	Промивання блока заварювання	√			
	Промивання контуру молока	√			
	Глибоке чищення блока заварювання		√		√
	Глибоке чищення молочної системи	√			√
	Видалення накипу			√	√
Ручне чищення	Трубка подачі молока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

9.2 Щоденне чищення

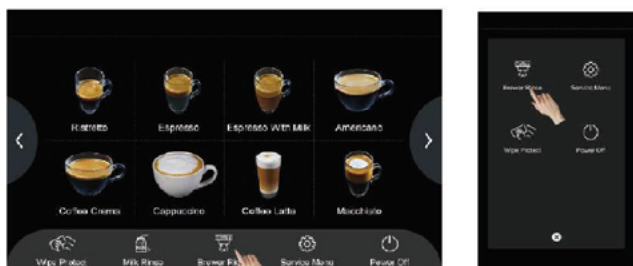
- Щоденне чищення має бути регулярним.

9.2.1 Швидке промивання блока заварювання

1-й крок: У кавомашині серії F10/H10 натисніть піктограму внизу екрана, а у кавомашині серії F08/H08 угорі екрану, щоб увійти до меню.



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



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



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

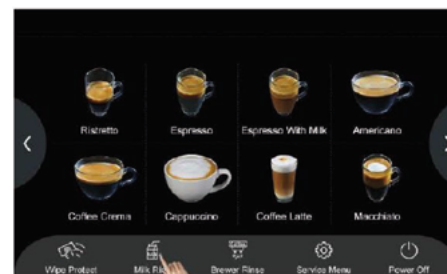
9.2.2 Швидке промивання блока спінювання молока

* Цей пункт стосується моделей F10 / H10.

1-й крок: У кавомашині серії F10/H10 натисніть піктограму внизу екрана, щоб увійти до меню.



2-й крок: Натисніть "Milk Rinse" ["Промивання контуру молока"].



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



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

9.2.3 Зняття і чищення блока спінування молока

* Цей пункт стосується моделей F10 / H10.

1-й крок: Витягніть трубку для молока.



2-й крок: Візьміться за блок видачі, зніміть кришку, витягніть спінувач молока.



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



4-й крок: Поставте спінувач молока назад у машину і закрийте кришку.



√ Зняття і чищення блока спінування молока завершено.

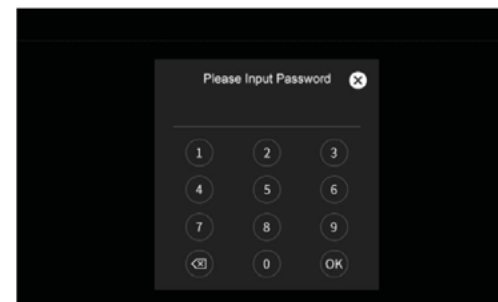
9.3 Технічне обслуговування

- Роботи з технічного обслуговування повинні проводитися лише спеціалістами.

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



Крок 2: Введіть правильний пароль:

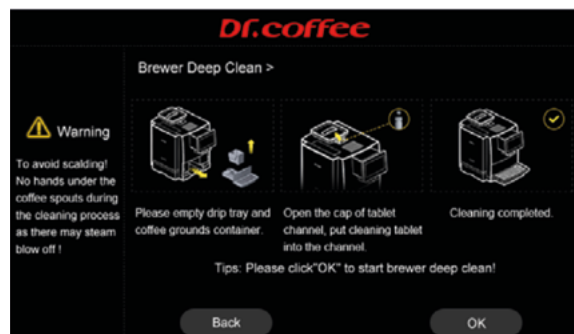


Пароль: пароль за умовчанням **1609**.



9.3.1 Глибоке чищення блока заварювання

Скористайтеся професійними таблетками для чищення. Дотримуйтеся вказівок на екрані.



9.3.2 Глибоке чищення системи подачі молока

Скористайтеся професійними таблетками для глибокого чищення. Дотримуйтеся вказівок на екрані.



9.3.3 Видалення накипу

Скористайтеся професійним порошком для видалення накипу. Дотримуйтеся вказівок на екрані.



9.3.4 Фільтр



Встановлення фільтра: Натисніть "Install the Filter" ["Встановити фільтр"], на екрані з'являтимуться кроки процедури встановлення.

Заміна фільтра: Натисніть "Replace the Filter" ["Замінити фільтр"], на екрані з'являтимуться кроки процедури заміни.

Вимкнення фільтра: Використання без фільтра.

Таблиця порівняння циклів заміни фільтра:

Твердість води	0-75 проміле	76-150 проміле	151-300 проміле	> 300 проміле
Цикл заміни	400 л	300 л	200 л	100 л

***Приклад:** твердість відстояної води 0-75 проміле: це означає, що коли споживання досягає 400 л, користувачу потрібно замінити фільтр.

9.3.5 Зливання води

Натисніть **"Water Draining"** ["Зливання води"] і дотримуйтеся вказівок на екрані.



9.3.6 Регулювання ступеня помелу

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



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



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

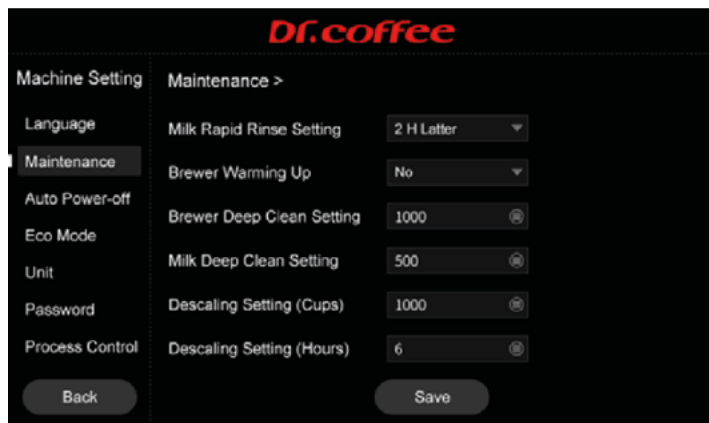


✓ Налаштування ступеня помелу кавових зерен завершено.

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

10 Налаштування технічного обслуговування

Maintenance [Технічне обслуговування]: Встановіть умови для різних інтервалів технічного обслуговування машини. Натисніть **"Save"** ["Зберегти"], щоб зміни почали діяти.



Milk Rapid Rinse [Швидке промивання системи подачі молока]

Визначає налаштування швидкого промивання системи подачі молока.

Варіанти вибору: немає, негайно, 5 хвилин, 10 хвилин, 15 хвилин, 20 хвилин.

- Виставте на **"No"** ["Ні"], якщо потрібно, щоб машина не виконувала автоматичного промивання системи подачі молока, незалежно від кількості приготовлених чашок з молоком. Лише, якщо увімкнена або вимкнена.
- Виставте на **"Immediately"** ["Негайно"], якщо потрібно, щоб машина розпочинала швидке промивання системи подачі молока, щойно кавомашина закінчить приготування напою з молоком.
- Виставте на **"5 minutes"** ["через 5 хвилин"]. Машина буде робити зворотній відлік 5 хвилин після приготування останнього напою з молоком. Після спливання цього часу буде видане повідомлення про необхідність швидкого промивання системи подачі молока.

Brewer warming up [Прогрівання блока заварювання]

Визначає, чи потрібно вмикати нагрівання кавомашини, та дає змогу встановити функцію нагрівання. Варіанти вибору: немає, негайно, 5 хвилин, 10 хвилин, 15 хвилин, 20 хвилин.

- Приклад: налаштування **"20 minutes later"** ["через 20 хвилин"] означає, що, якщо кавомашина не працювала протягом 20 хвилин, буде активована функція прогрівання. Для приготування будь-якого кавового напою через 20 хвилин спливатиме повідомлення **"Brewer warming up?"** ["Прогріти блок заварювання?"].

Brewer deep clean [Глибоке чищення блока заварювання]

Показавши, скільки чашок кави має приготувати кавомашина, вона автоматично запропонує вам використати таблетки для глибокого чищення системи заварювання. Одиниця вимірювання: чашка.

- Приклад: налаштування за умовчанням **"1000"**, тобто після того, як машина приготує 1000 чашок напою, вона автоматично запропонує вам використати таблетки для глибокого чищення системи заварювання.

Milk system deep cleaning [Глибоке чищення системи подачі молока]

Показавши, скільки чашок напоїв з молоком приготовано у кавомашині, вона автоматично повідомить про необхідність глибокого чищення системи подачі молока з використанням засобу видалення залишків молока. Одиниця вимірювання: чашка.

- Приклад: налаштуванні за умовчанням **"500"**, тобто після приготування 500 чашок напоїв з вмістом молока буде автоматично видаватися повідомлення про необхідність глибокого чищення системи подачі молока з використанням засобу видалення залишків молока.

Water hardness setting PPM [Твердість води у проміле]

Показує твердість води, використовуваної кавомашиною. Одиниця вимірювання: проміле. Варіанти вибору: 0-999 (залежно від цього налаштування машина буде автоматично нагадувати про необхідність заміни фільтра або видалення накипу).

Порівняльна таблиця циклів видалення накипу для машини з фільтром

Налаштування твердості води	0-75 проміле	76-150 проміле	151-300 проміле	> 300 проміле
Цикл видалення накипу	Загальна кількість приготовлених напоїв з молоком досягла 4000 чашок або загальна тривалість видачі пари досягла 24 годин, або загальна кількість приготовлених напоїв досягла 20 000 чашок	Загальна кількість приготовлених напоїв з молоком досягла 2000 чашок або загальна тривалість видачі пари досягла 12 годин, або загальна кількість приготовлених напоїв досягла 10 000 чашок	Загальна кількість приготовлених напоїв з молоком досягла 1000 чашок або загальна тривалість видачі пари досягла 6 годин, або загальна кількість приготовлених напоїв досягла 5000 чашок	Загальна кількість приготовлених напоїв з молоком досягла 500 чашок або загальна тривалість видачі пари досягла 3 годин, або загальна кількість приготовлених напоїв досягла 2500 чашок

- Твердість води встановлена на **0-75 проміле**: якщо загальна кількість приготовлених напоїв з молоком досягла 4000 чашок або загальна тривалість видачі пари досягла 24 годин, або загальна кількість приготовлених напоїв досягла 20 000 чашок, машина видасть повідомлення про необхідність видалення накипу;
- Твердість води встановлена на **76-150 проміле**: якщо загальна кількість приготовлених напоїв з молоком досягла 2000 чашок або загальна тривалість видачі пари досягла 12 годин, або загальна кількість приготовлених напоїв досягла 10 000 чашок, машина видасть повідомлення про необхідність видалення накипу;
- Твердість води встановлена на **151-300 проміле**: якщо загальна кількість приготовлених напоїв з молоком досягла 1000 чашок або загальна тривалість видачі пари досягла 6 годин, або загальна кількість приготовлених напоїв досягла 5000 чашок, машина видасть повідомлення про необхідність видалення накипу;

- Твердість води встановлена на **>300 проміле**: якщо загальна кількість приготовлених напоїв з молоком досягла 500 чашок або загальна тривалість видачі пари досягла 3 годин, або загальна кількість приготовлених напоїв досягла 2500 чашок, машина видасть повідомлення про необхідність видалення накипу;

Три періодичні умови – якщо виконується одна з них, машина видає повідомлення про необхідність видалення накипу. Після виконання операції з видалення накипу всі ці умови скидаються і стираються, та відлік починається заново.

Порівняльна таблиця циклів видалення накипу для машини без фільтра

Налаштування твердості води	0-75 проміле	76-150 проміле	151-300 проміле	> 300 проміле
Цикл видалення накипу	Загальна кількість приготовлених напоїв з молоком досягла 2000 чашок або загальна тривалість видачі пари досягла 12 годин, або загальна кількість приготовлених напоїв досягла 10 000 чашок	Загальна кількість приготовлених напоїв з молоком досягла 1000 чашок або загальна тривалість видачі пари досягла 6 годин, або загальна кількість приготовлених напоїв досягла 5000 чашок	Загальна кількість приготовлених напоїв з молоком досягла 500 чашок або загальна тривалість видачі пари досягла 3 годин, або загальна кількість приготовлених напоїв досягла 2500 чашок	Загальна кількість приготовлених напоїв з молоком досягла 250 чашок або загальна тривалість видачі пари досягла 1,5 години, або загальна кількість приготовлених напоїв досягла 1250 чашок

- Твердість води встановлена на **0-75 проміле**: якщо загальна кількість приготовлених напоїв з молоком досягла 2000 чашок або загальна тривалість видачі пари досягла 12 годин, або загальна кількість приготовлених напоїв досягла 10 000 чашок, машина видасть повідомлення про необхідність видалення накипу;

- Твердість води встановлена на **76-150 проміле**: якщо загальна кількість приготовлених напоїв з молоком досягла 1000 чашок або загальна тривалість видачі пари досягла 6 годин, або загальна кількість приготовлених напоїв досягла 5000 чашок, машина видасть повідомлення про необхідність видалення накипу;
- Твердість води встановлена на **151-300 проміле**: якщо загальна кількість приготовлених напоїв з молоком досягла 500 чашок або загальна тривалість видачі пари досягла 3 годин, або загальна кількість приготовлених напоїв досягла 2500 чашок, машина видасть повідомлення про необхідність видалення накипу;
- Твердість води встановлена на **>300 проміле**: якщо загальна кількість приготовлених напоїв з молоком досягла 250 чашок або загальна тривалість видачі пари досягла 1,5 години, або загальна кількість приготовлених напоїв досягла 1250 чашок, машина видасть повідомлення про необхідність видалення накипу;

Три періодичні умови – якщо виконується одна з них, машина видає повідомлення про необхідність видалення накипу. Після виконання операції з видалення накипу всі ці умови скидаються і стираються, та відлік починається заново.

11 Відповідальність і гарантія

11.1 Відповідальність користувача

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

- Всі ці роботи дозволяється виконувати лише службі обслуговування клієнтів або персоналу, авторизованому виробником.

11.2 Гарантія і компенсація

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

*При застосуванні "Загальних комерційних умов" нашої компанії.

12 Догляд

- Не допускайте потрапляння води у контейнер для кавових зерен і контейнер для швидкорозчинних продуктів.
- Не відкривайте дверцята, не витягайте контейнер для кавової гущі, краплезбірник, водяний бачок та будь-які інші частини при працюючій машині.
- Водяний бачок призначений лише для холодної і чистої води. Гарячу і крижану воду використовувати не можна.
- Рекомендується використовувати наполовину прожарені зерна і зерна з малим вмістом олії. Не рекомендується використовувати зерна з великим вмістом олії і повністю прожарені зерна.
- Небезпека опіків. Не торкайтеся виходів, коли триває приготування напоїв.
- Не можна використовувати щітку і засоби для чищення. У разі пошкодження почистіть машину м'якою ганчіркою.
- Рівень води і швидкорозчинного продукту мають бути нижче позначки **MAX**. За відсутності такої позначки заливайте воду і засипайте швидкорозчинний продукт до позначки **8**.
- Не вимикайте живлення під час приготування машиною напою, самоперевірки, автоматичного чищення.
- Відрегулюйте вихід кави за висотою чашок.

Правильний порядок вимкнення живлення: натисніть "**Power off**" ["**Вимкнути живлення**"], при цьому машина проводить автоматичне промивання. Після завершення промивання дисплей гасне. Натисніть кнопку живлення. Від'єднайте машину від мережі.

- Почистіть контейнер для кавової гущі і бутель для відпрацьованої води.
- Для забезпечення належної якості рекомендується щоденно чистити водяний бачок і замінити воду.
- Не використовуйте машину у разі припинення подачі водопровідної води (якщо подача води відбувається з водопроводу).



Ця інструкція стосується моделей F10, H10, F08, H08

GAGGIA
MILANO



GIMOKA

Dr.coffee



Martino
Caffè

Felice Caffè

PURIFY
AGENT



NECTA

Dr.coffee

ristora

caffè
DORATO

Saeco

NER
AROMA
Caffè

Liberty's

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

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

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

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

Імпортер: ТОВ «Компанія «Лібєрті Україна»

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