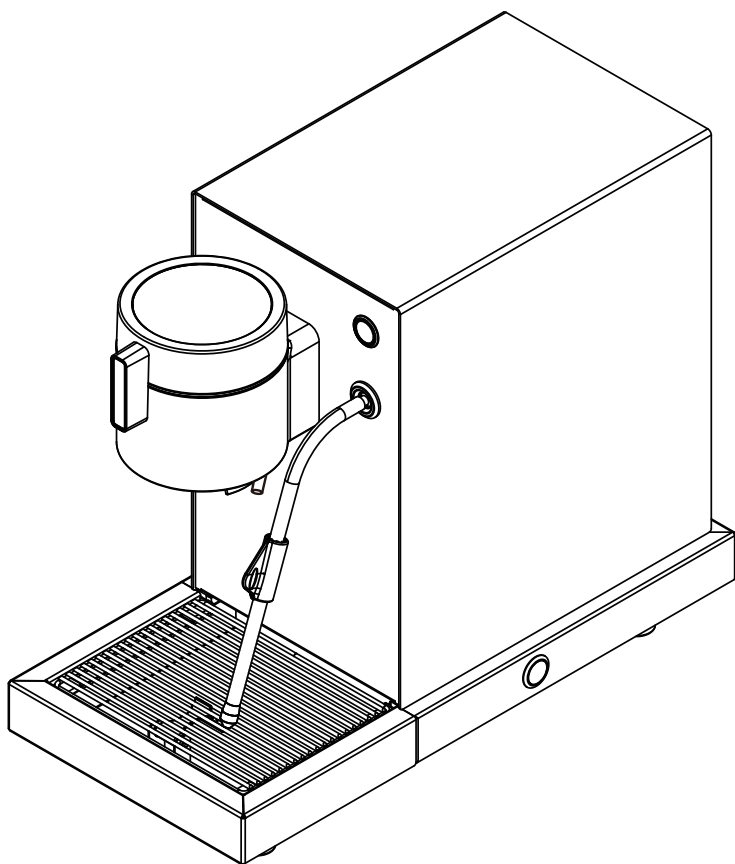


WPM

KD-360X系列
泵压式咖啡机



PRIMUS

使用说明书

wpmcoffee.com

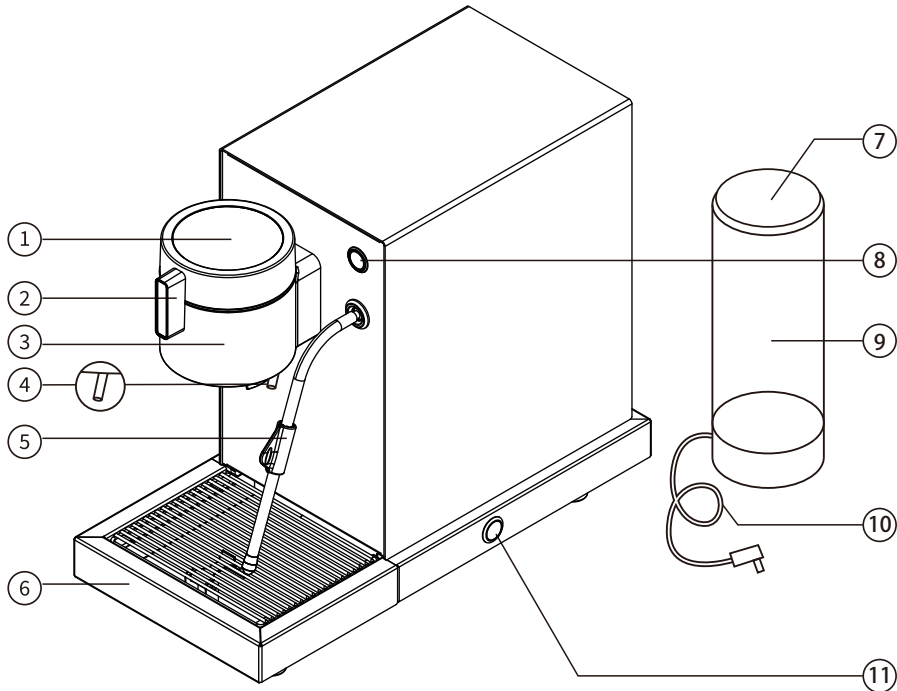
目录

1.安全注意事项	1
2.各部件名称	2
3.使用前准备	3
4.控制面板	4-7
5.热水	8
6.蒸汽	8
7.萃取前准备	9
8.水箱	9
9.萃取咖啡	10-12
10.压力曲线文件	13-14
11.设置	15-16
12.清洁保养	17
13.工作人员操作守则	18
14.注意事项	19
15.产品规格	20

1 安全注意事项

- 请仔细阅读本手册中的所有注意事项，这对于安全安装、卫生、使用和保修非常重要。请妥善保管本手册，以供随时查阅。
- 请在水平面上放置及操作咖啡机。
- 请勿在水箱缺水时操作机器，只可注清洁的冷水入水箱。水箱的最大容量为2.5升。避免液体溢出至连接器。
- 切勿在冲制咖啡的过程中或热水正在流出时取走咖啡冲煮手柄，以免机内的压力突然喷出，引致灼伤。
- 由于蒸汽热水管在打奶泡和出热水时会发热，接触会引起烫伤，因此请避免直接碰到蒸汽热水管。
- 清洁之前或机器有问题时应关闭电源和拔下插头。
- 不可让电源线接触到机器发热的部分，包括咖啡杯加热盘及蒸汽热水管。
- 在拔插头时必须关闭电源，及不可拉扯电源线。
- 在不使用产品时和清洁前应关闭电源和拔下插头。
- 只可用通过测试的延长电源插座。
- 应按照产品上注明的电压(交流220V~)下使用产品。
- 产品不要放置在小孩可触摸到的地方。
- 该设备的用途仅用于使用热水和蒸汽制作意式咖啡和热饮，或加热咖啡杯。
- 严禁无人看管时启动设备。
- 不要将产品靠近或放在煤气炉，电热组件或加热炉上及不要在其它电器产品上面。
- 不要让产品的电源线挂在桌旁或接触到任何发热物表面。
- 不可将产品浸入水中。加水时不得超过水位线，避免液体溢出至连接器导致触电。
- 如咖啡机仓库存储温度可能降到冰点以下，务必预先排空热水器和水循环管道。
- 不要在规定范围外使用设备，避免咖啡机雨淋、日晒、冰冻。
- 如果电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其服务机构或类似的专业人员更换。
- 在使用完毕后外壳和盖子的表面仍有余热，小心烫伤。
- 本产品打算被用于家用和类似用途：
 - 商店、办公室或其他工作环境下的员工厨房区域；
 - 农场住所；
 - 在酒店，旅馆和其他住宅类型的环境中，供顾客使用；
 - 仅提供床位和早餐的类似环境。
- 请于小童(8岁以下)不能触及的地方使用(或冷却)本咖啡机，以免小童拉扯主线若无人旁监督，不得让8岁以下儿童清洁及维护产品。
- 本产品不打算由存在肢体、感官或精神能力缺陷或缺乏使用经验和知识的人(包括儿童)使用，除非有负责他们安全的人对他们进行与产品使用有关的监督或指导。
- 应对儿童进行监督，确保其不玩耍本设备。
- 儿童不得在无人照看下清洁和维护产品。
- 如果产品表面有裂纹，请勿使用。
- 不要用潮湿的手和赤脚操作咖啡机。
- 不要折曲电线和水管。
- 本产品不应放置在橱柜中使用。
- 进水口不能连接自来水、净水器等带压力的进水设备或管道。
- 使用产品的时候要详见说明书，错误使用可能引起的潜在伤害。
- 如因使用不当而造成损害，制造者概不负责。

2 各部件名称

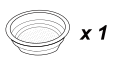
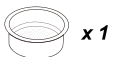
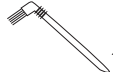


- 1. 触控屏控制面板
- 2. 萃取控制拨杆
- 3. 58mm 冲煮头
- 4. 热水管

- 5. 蒸汽管
- 6. 集水盘
- 7. 水箱盖
- 8. 蒸汽开关按钮

- 9. 可分离式水箱
- 10. 接水管
- 11. 电源开关按钮

其他部件名称

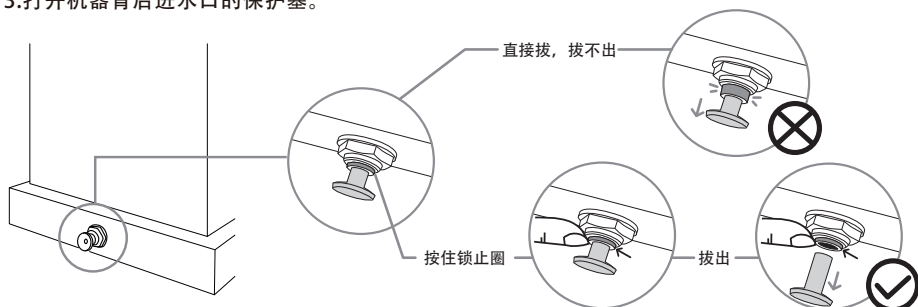
手柄 (一个双嘴)	一杯量 不锈钢过滤网	两杯量 不锈钢过滤网 (16-18克粉)	两杯量 不锈钢过滤网 (18-20克粉)	密封 不锈钢过滤网
 x1	 x 1	 x 1	 x 1	 x 1
清洁针	清洁刷	压粉器	压粉垫	毛巾
 x1	 x1	 x 1	 x1	 x1

3 使用前准备

首次使用

需要检查并执行以下步骤：

1. 使用清水清洗干净水箱、手柄、滤网.....等物品。(机器本体不能清洗，以免发生短路)
2. 每次使用时请检查水箱是否装满饮用纯净水。
3. 打开机器背后进水口的保护塞。

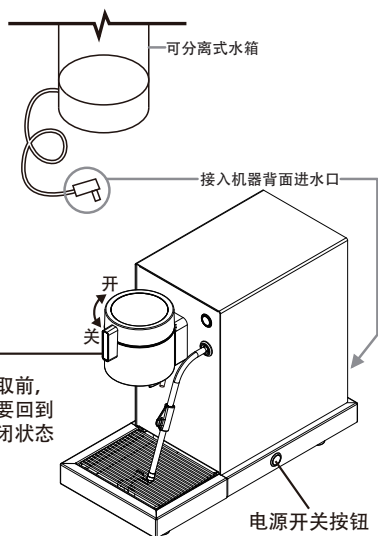


4. 接入可分离式水箱或接入饮用桶装纯净水。



注意：

不能接入自来水、净水器等带压力的进水设备或管道。



5. 检查拨杆，是否处于关闭状态。
6. 按下电源开关按钮，开始开机并预热。

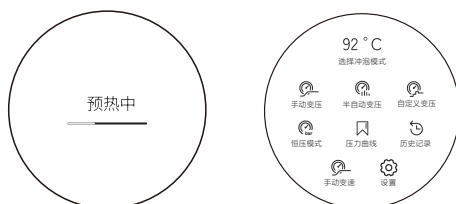
注意：机器在预热过程中释放蒸汽是正常情况，等机器预热完成后会停止。

7. 预热时，屏幕会显示“预热中”，等待预热完成后。屏幕会进入主菜单页面。



注意：

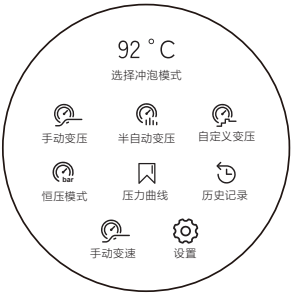
机器底部排水阀需在“O”“关闭状态”。



4 控制面板

机器主要通过触摸屏幕进行操作。

- 点击图标进行选择。
- 滑动或点击以更改选项。



4.1 主菜单

预热完成后，进入主菜单界面，
点击屏幕上图标进入相应的功能菜单。



手动变压

使用萃取控制拨杆控制压力，手动萃取咖啡。(手动开启/停止萃取)



半自动变压

设置四段萃取压力参数，萃取时轻触屏幕跳转到下个阶段。(手动开启/停止萃取)



自定义变压

根据设定好的压力曲线自动萃取咖啡。(自动开启/停止萃取)



恒压模式

在稳定压力下萃取咖啡，可设定单/双杯量。



压力曲线

查看已储存的压力曲线文件。可以编辑及使用文件。



历史记录

查看之前未保存的萃取曲线方案，最多可以查看最近的10个方案。



设置

调整系统设置。详细说明请参阅“设置”部分。



手动变速

使用萃取控制拨杆控制流量，手动萃取咖啡。(手动开启/停止萃取)

*批次不同可能会存在操作系统版本不同，
详情请关注微信公众号查询或更新系统。

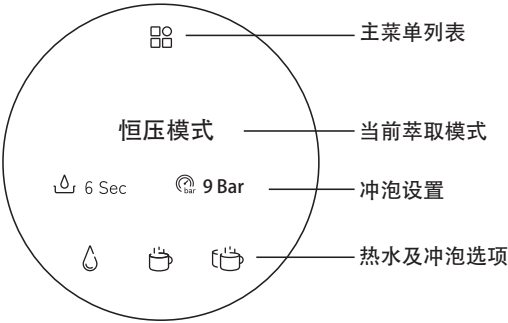


4.2 操作面板图标：

根据操作和冲泡模式，显示会有所不同：

	主菜单列表		单杯萃取/开始萃取
	前进/下一步		双杯萃取
	后退/返回		热水
	取消/停止		增加萃取段数
	返回冲泡模式		删除萃取段数
	保存		保存压力曲线
	预浸泡设置		编辑
	温度设置		新建/编辑 压力曲线
	最大压力设置		清洁
	压力阶段设置		系统语言文字
巴、Bar	压力单位		设定
秒、Sec、s	时间单位	毫升、mL	容量单位
摄氏度、℃	温度单位	毫升每秒、ml/S	流量单位

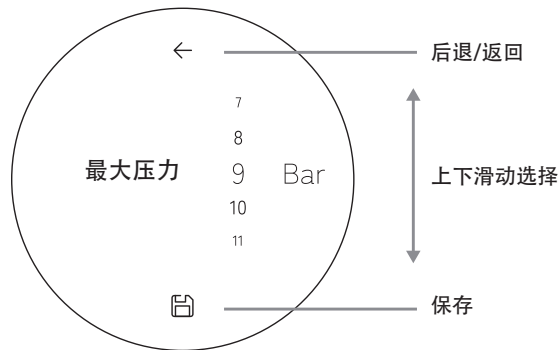
4.3 萃取模式菜单



你可以在任意萃取模式菜单中调整参数设置、使用热水或萃取咖啡，界面将会根据萃取模式的不同而有所改变。

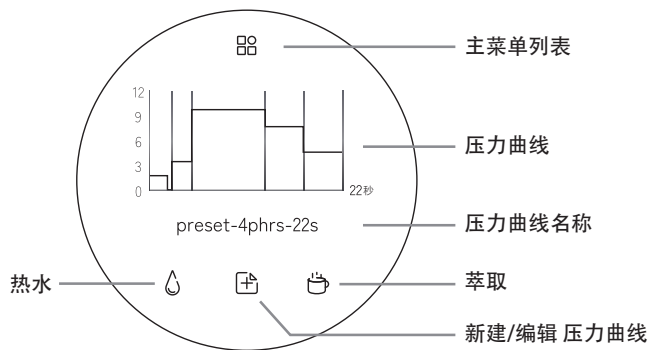
i 具体萃取模式操作说明，请参阅“萃取咖啡”部分。

4.4 设置



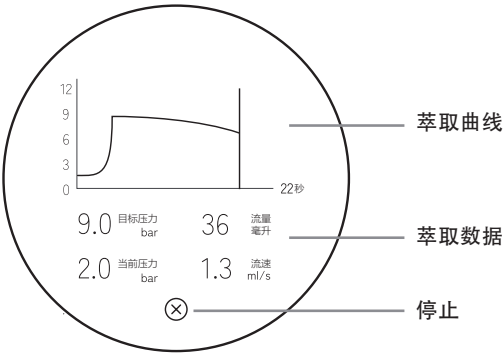
按照屏幕上的显示，上下滑动选择参数，点击  保存或点击  返回。

4.5 萃取压力界面



编辑或调用压力参数文件后，将会显示此界面。点击  或拨动咖啡萃取拨杆开始萃取。

4.6 萃取



萃取曲线

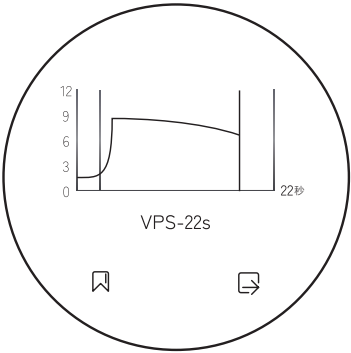
实时萃取曲线，纵向表示萃取压力(巴、bar)，横向代表时间(秒、s)

萃取数据

- 目标压力: 目标压力，设定或拨动拨杆而调整的压力参数，不同模式会根据调整参数会有所不一样。
- 当前压力: 当前压力，当前萃取时压力参数，根据粉碗大小或颗粒粗细参数会有所不一样。
- 流量: 为萃取过程中的总流量
- 流速: 为萃取过程中的每秒的实时流量(毫升每秒)。

⊗ 停止：点击屏幕此按钮可中断萃取

4.7 萃取回顾



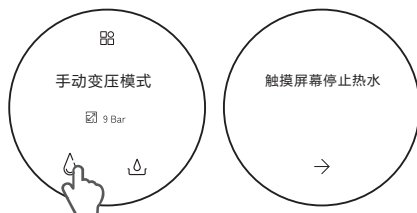
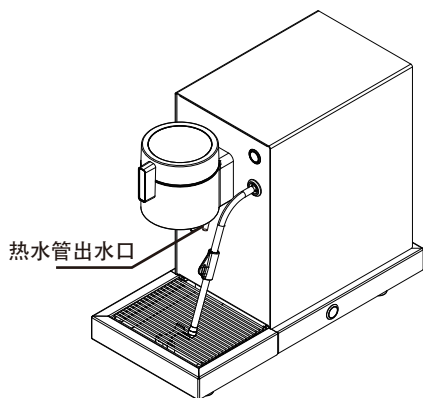
萃取结束后会显示。并显示当前萃取曲线，点击🔖保存配置文件或者点击🔙退出

5 热水



小心烫伤！

使用时需小心，会有烫伤风险。
请勿直接接触热水管等其他发热部位以免烫伤。



1. 选择任意冲泡模式后。
2. 点击冲泡模式下方热水图标，即可释放热水。
3. 完成后点击屏幕即可关闭热水。

6 蒸汽

牛奶遇热容易变坏。牛奶开盒后，必须保存在摄氏5度以下及于指定时间内饮用。



小心烫伤！

使用时需小心，会有烫伤风险。
请勿直接接触蒸汽管等其他发热部位以免烫伤。



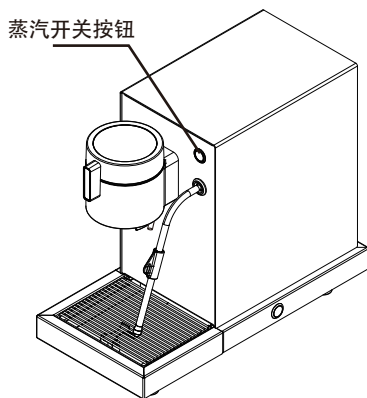
注意：

每次在使用前后，都必须清洁蒸汽管上的奶渍以及短暂空放蒸汽。



注意：

在使用时，需要等蒸汽完全停止后，才能拿出拉花缸等其他容器。



1. 使用拉花缸或相关打发奶泡容器等倒入牛奶。
2. 将蒸汽管放入牛奶中，然后按下蒸汽按钮松开，即开启。
3. 打发奶泡完成后，再次按下蒸汽按钮松开，即关闭。
4. 每次完成打发奶泡后，需要清洁蒸汽管上的奶渍以及短暂空放蒸汽。

7 萃取前准备

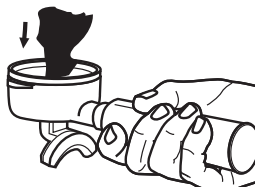


使用时请检查水箱是否装满过滤水或饮用水。

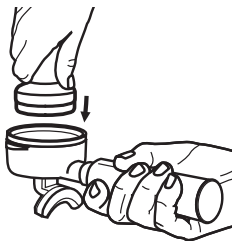


小心烫伤！

使用时需小心，会有烫伤风险。



1. 取下冲煮手柄，清除所有咖啡残渣，按冲煮手柄份量加入一杯或两杯量的咖啡粉



2. 使用咖啡压粉器把咖啡粉压平，清除手柄上多余咖啡粉。



注意：

在萃取咖啡完成之前，请勿取下冲煮手柄

3. 把冲煮手柄插入冲煮头，向右推锁紧。
4. 把咖啡杯适当放好在冲煮手柄的下方。

8 水箱

注意：



1. 请开机以及使用时关注水箱水量，切勿空抽。如水箱缺水空抽会导致机器内部零部件损坏。
2. 请每日更换水箱里的饮用水。
3. 请在水箱补水前，取下咖啡冲煮手柄。

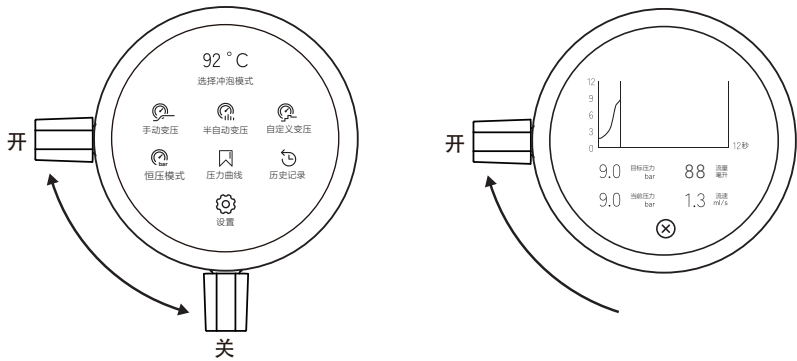


1. 当水箱缺水时候，会显示“给水箱注水”，这时请给水箱注水。
2. 注水完成后，点击屏幕“→”，进行系统补水。
如果在按了“→”后还没给水箱注水，系统会发生“空抽”现象，容易对机器造成损坏。
3. 等待系统补水完成后，会自动返回菜单。

9 萃取咖啡

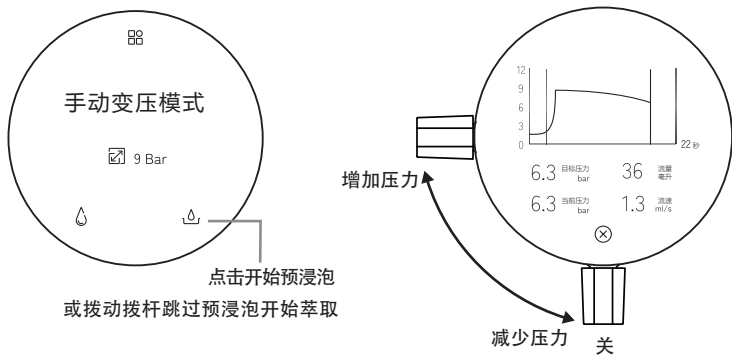
9.1 拨杆快速萃取

在主菜单上，顺时针拨动咖啡萃取拨杆快速开始萃取咖啡，预设为恒压模式。
要更改选项，请参阅“机器设置-拨杆冲煮设置”（第11.2节）。



9.2 手动变压

点击 进入手动变压模式萃取咖啡。

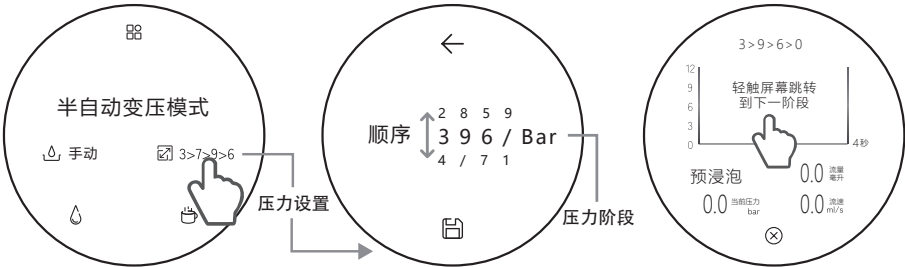


- 1.从主菜单进入手动变压模式。
- 2.如有需要可调整冲煮温度或最大压力参数。
- 3.点击 开始进入预浸泡，或拨动拨杆跳过预浸泡开始萃取。
- 4.通过拨动拨杆来控制萃取压力。
- 5.点击 或者把萃取拨杆拨回关闭位置停止萃取。

注意：此模式下记录的压力曲线文件，不可编辑。

9.3 半自动变压

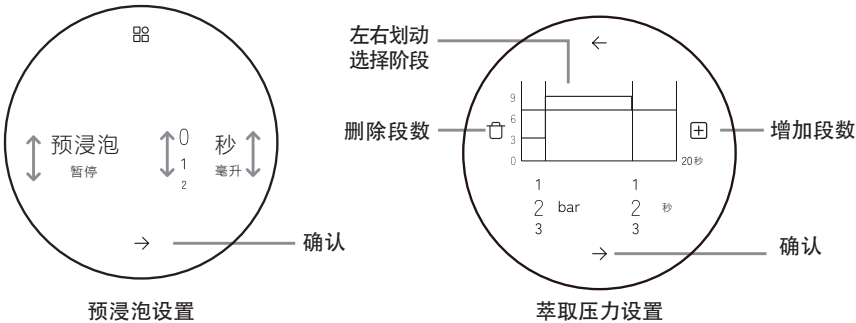
点击  进入半自动变压模式萃取咖啡。



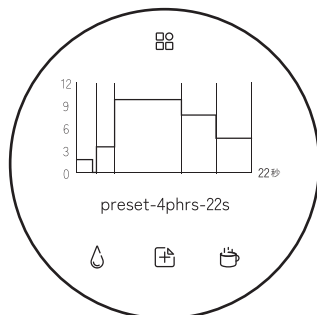
- 1.从主菜单进入半自动变压模式。
- 2.点击  设置预浸泡(手动/关闭)，点击  设置压力阶段。
- 3.滑动数字设置最多 4 个压力阶段。如需减少阶段数，请将某个阶段的压力设置为“/”（不设置此阶段）。后续阶段亦会变为“/”。，点击  保存设置。
- 4.点击  或通过拨动拨杆开始萃取咖啡。
- 5.按屏幕显示“轻触屏幕跳转到下一阶段”，点击屏幕直到最后阶段即可结束萃取。
或点击  停止萃取。

9.4 自动变压

点击  进入自动变压模式萃取咖啡。



- 1.从主菜单进入自动变压模式。
- 2.进入预浸泡设置，上下滑动可选预浸泡“时间/毫升”，如无需预浸泡 滑动“预浸泡”选择“暂停”。
- 3.设置好预浸泡后，点击→ 确认 进入设置压力阶段。
- 4.滑动数字选择压力时间与数值，点击  增加压力阶段(最多设定4段压力阶段)。
点击  删除压力阶段，在图表左右划动以选择阶段。

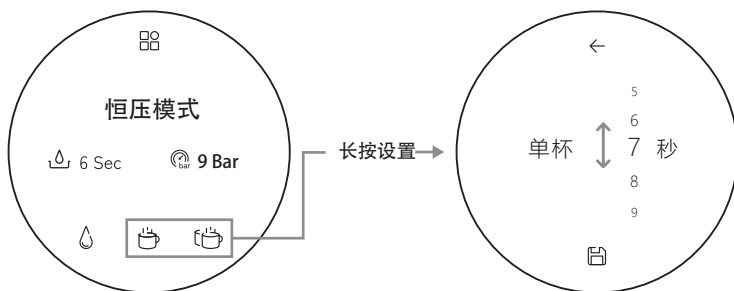


萃取曲线

5. 点击 → 确认/下一步，显示设置好的曲线。如需要修改，点击 ↶ 进入修改。
6. 点击 ☕ 或通过拨动拨杆开始萃取咖啡。
7. 点击 ⊗ 或者把萃取拨杆拨回关闭位置停止萃取。

9.5 恒压模式

点击 进入恒压模式萃取咖啡。

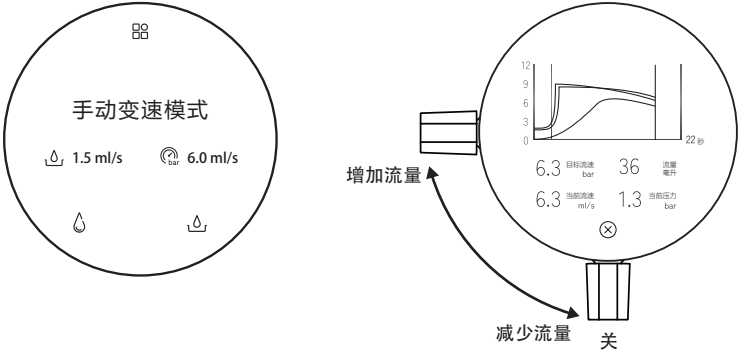


1. 从主菜单进入恒压模式。
2. 如有需要可调整冲煮温度或最大压力参数，点击进入设置即可。
3. 如需要设置单杯或双杯萃取时间，长按 或 进入设置界面。
4. 点击 或 或通过拨动拨杆开始萃取咖啡。（直接拨动萃取拨杆，即进入手动模式萃取。）
5. 点击 ⊗ 或者把萃取拨杆拨回关闭位置停止萃取。

注意：此模式下萃取结束后，不会创建压力曲线文件。

9.6 手动变速模式

点击  进入手动变速模式



1. 从主画面进入手动变速模式。
2. 点击  设置预浸泡流量 (低 / 中 / 高)。
3. 点击  设置最大流速及约束条件(压力限制)。点击右下方的  开始进入预浸泡或顺时针拨动冲煮拨杆跳过预浸泡并开始萃取。
4. 拨动拨杆以控制萃取流量。

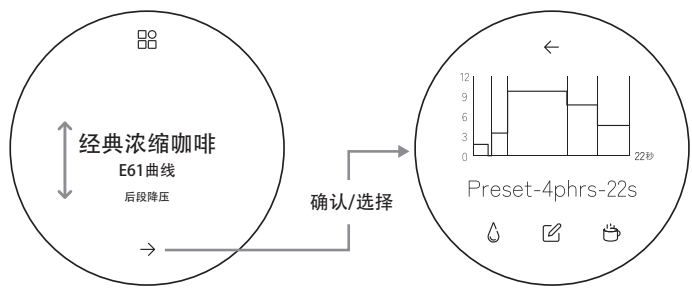
i 最大可设置流量受机器设置中的"水流限制"影响。
当萃取压力达到设定的限制时, 压力将停止增加; 流量可能会受到限制。

5. 点击  或将拨杆拨回关闭位置以停止冲煮。
- 注意: 手动变速模式下记录的压力曲线文件无法编辑。

10 压力曲线文件

10.1 压力曲线

点击  进入压力曲线文件库。可以直接调用已存的压力曲线进行萃取、重命名、编辑、删除。

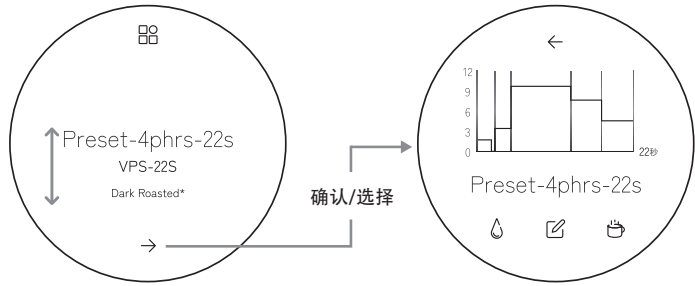


- 1.从主菜单进入压力曲线文件库。
- 2.上下滑动选择压力曲线，点击 → 进入压力曲线文件。
- 3.在曲线文件上，可以点击  或通过拨动拨杆开始萃取咖啡。
- 或选择  编辑压力曲线文件(参阅第10.3节)。

10.2 历史记录

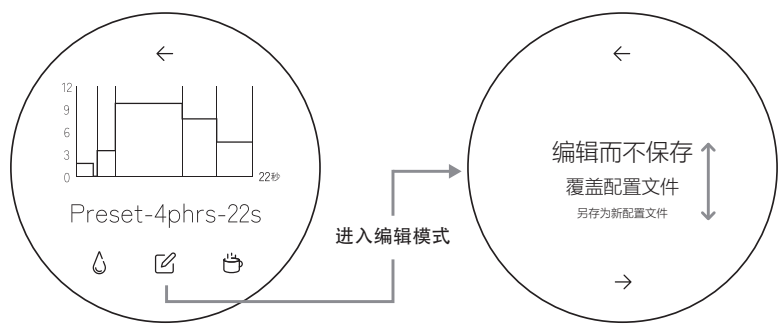
点击  进入历史记录压力曲线文件。

在这里可以查看未保存的压力曲线历史文件，可以直接调用压力曲线进行萃取、重命名、编辑、删除。



- 1.从主菜单进入历史压力曲线文件。
- 2.上下滑动选择历史压力曲线，点击 → 进入压力曲线文件。
- 3.在曲线文件上，可以点击  或通过拨动拨杆开始萃取咖啡。
- 或选择  编辑压力曲线文件(参阅第10.3节)。

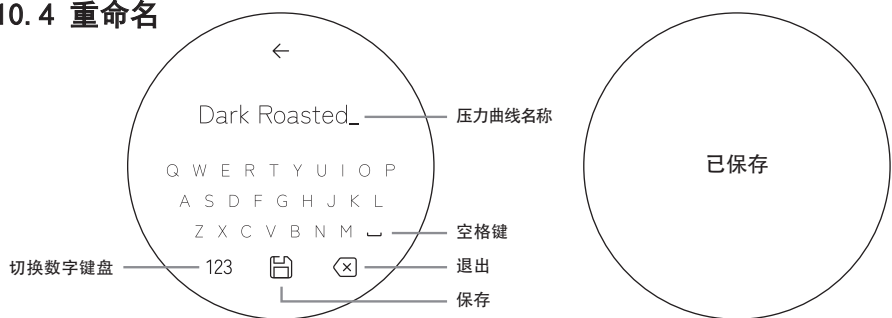
10.3 编辑压力曲线文件



从压力曲线文件库或历史压力曲线文件里面选择压力曲线，点击 进行编辑，可用选项会根据不同情况而有所不同。以下是所有编辑选项：

- 编辑而不保存
编辑所选压力曲线不保存。编辑后，进入压力曲线文件显示，压力曲线名字将会标记*符号。
- 覆盖配置文件
编辑所选压力曲线文件并点击 保存。
- 另存为新配置文件
编辑所选压力曲线文件并将其另存为新的压力曲线文件。
- 重命名
重新命名所选的压力曲线。
- 删除
删除所选的压力曲线。

10.4 重命名



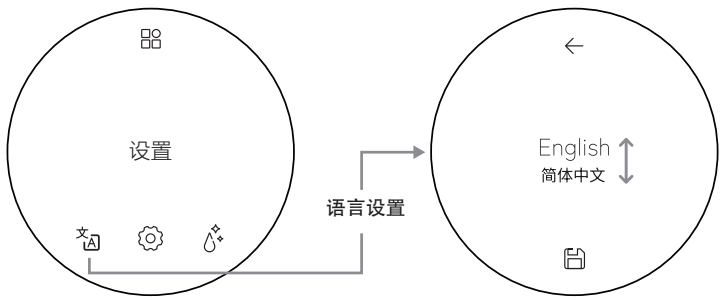
- 点击屏幕键盘输入压力曲线名称。
- 1.大写字母在第一个字母或空格后使用。
 - 2.大写字母或数字后将使用小写字母。
 - 3.如果没有输入压力曲线名称， 按钮将会变暗，无法保存。
 - 4.重命名时候，如果不进行修改， 按钮将会变暗，无法保存。

修改好压力曲线名称后，点击 保存名称，屏幕显示“已保存”3秒，点击屏幕以提前返回。

11 设置

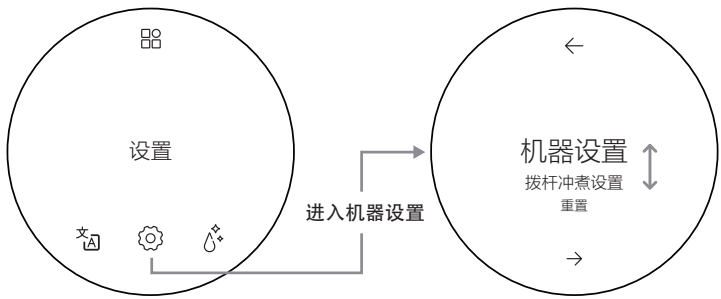
点击  进入设置。

11.1 语言设置



点击  进入语言设置，滑动选择语言，点击  保存设置。

11.2 机器设置



点击  进入机器设置，滑动选择需要更改的设置，点击  进入。修改好后，点击  保存。

机器设置

- 温度：调整咖啡锅炉温度(范围：70-98℃)
- 蒸汽功率：调整蒸汽大小(范围：1-7；1为最小 7为最大)
- 清洁提示：设置清洁提醒用水量限制(范围：10L/25L/50L/75L/100L/150L)
- 反应时间：调整萃取压力的速度变化(范围：低/中/高)
- 睡眠模式：设置机器进入睡眠模式前的待机时间(范围：30分钟/60分钟/120分钟/关闭)

拨杆快速萃取设置

- 设置用于拨杆快速萃取的冲泡模式或压力曲线文件。
- 可选：恒压模式，手动变压，半自动变压，所选配置文件
- 如果选择“所选配置文件”，可以从保存的压力曲线库里选取一个压力曲线萃取。

重置

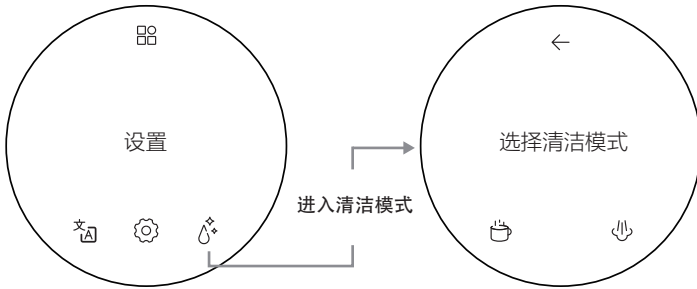
- 将重置机器设置或萃取曲线回到出厂设置。

11.3 清洁模式

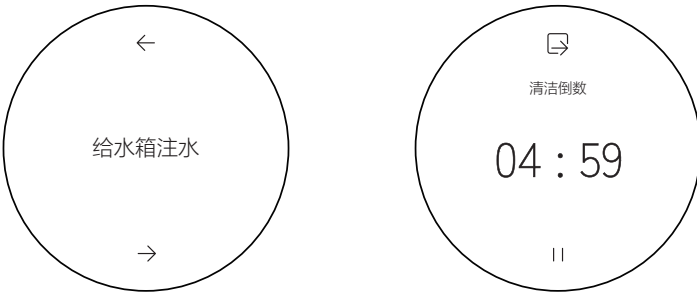


注意：

请清洁时关注水箱水量，切勿空抽。如水箱缺水空抽会导致机器内部零部件损坏。



1. 点击 进入清洁模式。
2. 点击 清洁冲煮头模组管路，或点击 清洁蒸汽模组管路。



3. 选择相应的清洁模式后，屏幕显示“给水箱注水”，提示用户重新填充水箱。
4. 填充完水箱后，点击 开始清洁程序，等待清洁完成。
5. 在清洁过程中，点击 暂停清洁，点击 恢复清洁，点击 提前结束清洁模式。

12 清洁与保养

制作特浓咖啡时会抽取咖啡粉中的咖啡油。但这些咖啡油在机器上的沉积会影响咖啡味道及机器本身的操作。因此，为了保持咖啡的品质及减少维修的次数，机器上的咖啡油必须时常清洁。保养的方法十分简单，只需每次操作后进行以下步骤：

1. 让水流出冲煮头
2. 使蒸汽管喷出蒸汽
3. 操作后立刻用湿布抹净蒸汽管及喷嘴
4. 从过滤网丢掉用过的咖啡渣
5. 清空及清洗集水盘

重要：切勿将任何咖啡机部件或配件放到洗碗碟机中清洗。

■ 集水盘及集水盘盖

经常拿起集水盘上盖及清空集水盘。用水和少许非腐蚀性的清洁剂清洗集水盘及盖子，之后冲洗及吹干。

■ 冲煮头、冲煮手柄和过滤网

每次用后应以温水冲洗冲煮手柄和过滤网，然后弄干。

为清理残留在冲煮头的咖啡粉屑，应让水从冲煮头流出，再用湿布抹净冲煮头内环。如果过滤网的小孔被咖啡粒堵住，可用幼细的硬毛刷清理。

■ 冲煮头的橡皮密封圈

冲煮头的橡皮密封圈位于冲煮头的底部，这是在冲咖啡时闭紧与冲煮手柄的距离。

备注：当不使用机器时，我们建议不要把冲煮手柄长时间连接密封圈，因会缩短密封圈的寿命。密封圈的弹性会随时间减少，密封圈质量退化的迹象是不能扣紧冲煮手柄和有蒸汽在冲咖啡的过程中从冲煮头边漏出。

备注：如需购买及更换冲煮头密封圈，可致电售后服务热线。请勿自行更换。

■ 咖啡杯加热盘、热水棒和机身表面

先用湿布抹净机身表面，然后抹干。不可使用腐蚀性或研磨性清洁剂来清洗机身表面。

■ 蒸汽棒

保持蒸汽棒的清洁对蒸汽功能的效率非常重要。沉积在蒸汽棒的牛奶污渍会削弱机器的打奶泡功能。

重要事项：在每次使用后，应立刻用湿布抹净蒸汽棒及喷嘴，再开少量蒸汽。如牛奶污渍附在蒸汽棒上，只需用湿布清洁蒸汽棒及喷嘴，把蒸汽棒转向集水盘，再开蒸汽10秒。如牛奶污渍太顽固，可将湿布包围着蒸汽棒约5分钟，这样使牛奶污渍较容易清理。还有污渍的话，可重复此步骤。

重要事项：不可使用腐蚀性或研磨性清洁剂来清洗机身表面。如蒸汽棒被堵住，可取出配件的清洁针，把清洁针从喷嘴插入蒸汽棒。如未能完全清理蒸汽棒，可扭出蒸汽喷嘴，于流动的水中用清洁针清理。

13 工作人员操作守则

操作前

在使用机器前，机器内的部件必须按以下指引清洗。如机器超过8小时没有使用，都必须重覆清洗一次。

冲煮头

把冲煮手柄装进冲煮头内，不放咖啡粉，冲洗20秒。

热水棒

放热水约20秒。

蒸汽管

蒸汽喷射约30秒。

日常操作

使用蒸汽

在加热饮料前（热水，牛奶等）先开蒸汽3秒钟，让蒸汽排走，以去除凝结的水滴。

冲煮咖啡

假如机器超过1个小时没有使用，再次冲煮咖啡前，先冲洗5秒。

使用热水

假如机器超过1个小时没有使用，再次冲煮热水前，放热水5秒。

清洁咖啡组件

请查阅说明书“清洁与保养”部分学习如何清洁。

14 注意事项

一般情况

不要用潮湿的手和赤脚时操作咖啡机。

小心烫伤

不要用双手或身体其他部分接触咖啡冲煮部件、蒸汽和热水出口。

确保不要让孩子或未经指导的人员操作咖啡机。

关机

当机器在一段长时间没有人操作时（晚上或休息）：

关掉电源开关，清空水箱水。

长假期时

需清空水箱水，关闭电源和拔下插头

请开机、使用时关注水箱水量，切勿空抽。

如水箱缺水空抽会导致机器内部零部件损坏。

批次不同可能会存在操作系统版本不同，

详情请关注微信公众号查询或更新系统。



15 产品规格

产品名称

泵压式咖啡机

产品型号

KD-360X, KD-360X(BK), KD-360X(WH), KD-360X(GR), KD-360X(CR)

以上型号只有颜色差异, 性能与操作方法相同

额定值

220V~ 50Hz 2400W

执行标准: GB/T 4706.1-2024 ;GB/T 4706.19-2024

注意

请以包装内实物为准,

当产品规格、配件、设计变更时, 恕不另行通知。

请妥善保管本使用说明书, 以备日后查阅!

保修服务卡



感谢您购买WPM的产品!

本产品自购买日起将为用户提供一年的免费保修服务。
保修期间, 用户需带同购货发票及保修服务卡到本公司服务点维修产品,
本公司将免费承担因制造工艺或元器件质量引起的问题。

用户姓名: _____

联系电话: _____

发票号码: _____

购买日期: _____

地址: _____

机身编号: _____

保修条例:

1. 保修服务只限一般正常使用下才有效, 下列情况不属免费保修范围:
 - a. 由于客户使用不当以及自行拆装修理等人为引起的故障。
 - b. 不适当安装。
 - c. 外观损坏划伤及人为原因的配件破损。
 - d. 说明书中规定的不属保修范围项目。
 - e. 家用系列作非家用引起的损坏(如工业, 商业用)。
2. 此保修服务不包括选购件和辅助装置。
运输费用及维修人员上门服务费不在免费之列。
3. 在保修期内提供的服务不会延长保修期。
保修期中替换的零件或整机的保修服务与本产品的保修期同时终止。
4. 保修服务不包括由港澳台及海外地区购买的产品。
5. 此卡连同正式购货发票使用方可生效。如有任何争议, 本公司保留最终决定权。



想了解更多内容 或 咨询惠家电各服务点的地址电话

请关注WPM微信公众号 也可以拨打我们的服务热线电话: 400 835 2996

(客服在线时间: 星期一至星期五, 早上8:30至12:30, 下午13:30至17:30, 法定节假日除外)

WPM

WWW.WPMCOFFEE.COM

KD-360X-3C-IB-V001-20260714

东莞家尔得电器有限公司
J.E.D. Corporation Limited

地址: 东莞市厚街镇赤岭社区
工业大道一环路11号(办公楼二楼)

邮箱: hello@wpmcoffee.com
网址: wpmcoffee.com