

SORSO

PROFESSIONAL

► **F100**



USER MANUAL / INSTRUKCJA OBSŁUGI



▶ CONTENTS

1. SAFETY PRECAUTIONS	5
1.1 Intended use	5
1.2 Prerequisites for using the machine	5
1.3 Explanation of safety symbols	5
1.4 General safety precautions	6
2. DESCRIPTION	8
2.1 Machine overview	8
2.2 User interface	9
2.3 Scope of delivery	10
2.4 Technical specifications	11
3. INSTALLATION	13
3.1 Precautions	13
3.2 Dimensions	13
3.3 Location	14
3.4 Electrical connection	14
3.5 Water supply connection	15
4. FIRST USE	16
4.1 Filling	16
4.2 Initially setup	16
5. OPERATION	18
5.1 Filling the bean container	18
5.2 Filling the water tank	19
5.3 Connecting the milk tube	20
5.4 Switching on	20
5.5 Preparing beverages	20
5.6 Grind level calibration	21
6. SETTINGS	22
6.1 Access to the settings menu	22
6.2 Settings menu tree	23
6.3 Shortcut menu	24
6.4 Machine settings	25
6.5 Maintenance	31
6.6 Statistics	32
6.7 Advertising settings	33

6.8 Security & privacy	34
6.9 Customisation	34
6.10 Machine information	37
7. CLEANING AND MAINTENANCE	37
7.1 Cleaning intervals	37
7.2 Cleaning products and tools	38
7.3 Daily maintenance	39
7.4 Weekly maintenance	42
7.5 Cleaning the brew unit	44
7.6 Descaling	45
8. MESSAGES AND EXPLANATION	46
8.1 Operational messages	46
8.2 Error messages	46
9. EXTENDED NON-USE	47
9.1 Preparing for extended non-use	47
9.2 Short-term non-use (up to 1 month)	47
9.3 Long-term non-use (over 1 month)	48
10. TRANSPORTATION AND STORAGE	48
10.1 Transportation	48
10.2 Storage	48
10.3 Continuing use after a prolonged period of storage	49
11. DISPOSAL	49

1. SAFETY PRECAUTIONS

1.1 INTENDED USE

1.1.1 COFFEE MACHINE

1. This appliance is a commercial coffee machine designed to prepare drinks, and is intended to be used in restaurants, cafés, offices, hotels, convenience stores, and similar environments.
2. The machine is designed to process coffee beans and fresh milk.
3. The machine is intended for indoor operation. Please note that the machine is not suited for use outdoors.

1.2 PREREQUISITES FOR USING THE MACHINE

1. The machine is intended to be used by trained personnel only.
2. Do not operate the machine or any additional equipment until you have read and understood the description of the machine and/or the equipment used.
3. When used for self-service, the machine must be monitored at all times to protect the users.
4. Do not use the machine or any additional equipment if you are not familiar with its features.
5. Do not use the machine or any additional equipment without first cleaning and/or filling it properly.
6. Children under the age of 8 must not use the machine or any additional equipment. Children over the age of 8, as well as persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, can use the machines in the "F100" series under continuous supervision only.

1.3 EXPLANATION OF SAFETY SYMBOLS

Following the safety precautions laid out in this chapter is imperative for ensuring personal safety and proper operation of the appliance. The following symbols and phrases are used in the manual to indicate the type/level of hazard:

WARNING

'WARNING' indicates a potential danger that may result in death or serious injury.

⚠ CAUTION

'CAUTION' indicates a hazardous situation that could potentially result in minor or moderate injury.

ℹ NOTICE

'NOTICE' indicates the need to pay attention in order to avoid the risk of damage to the machine.

1.4 GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

Improper use of the machine can lead to potential dangers. To avoid personal injury and other hazards, please abide by the following warnings when using the machine.

⚠ WARNING

Risk of electric shock

If the power cord of the machine is damaged, it must be replaced with a new cord by the manufacturer or an authorised service centre.

1. Damaged power cords or plugs may lead to electrocution.
2. Do not connect damaged power cords or plugs to the power supply.
3. Make sure that the machine and its power cord are placed away from hot surfaces, such as gas/electric stoves or ovens.
4. Make sure that the power cord is not pinched, and do not route it over sharp edges.
5. Do not immerse the plug in water or any other liquid, and do not pour water or any other liquid onto the plug. The plug must be kept dry at all times.
6. Improper repairs or servicing performed on the machine's electrical system may lead to electrocution.
7. Any repairs or servicing must be carried out by authorised personnel with the required qualifications.

⚠ WARNING

Risk of suffocation

1. Plastic packaging materials may lead to suffocation.
2. Make sure that children, as well as persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, have no access to plastic packaging materials.

⚠ CAUTION

Risk of scalding

1. Hot water and/or steam dispensed during cleaning may lead to scalding. Keep hands away from the spouts during cleaning procedures.
2. Do not put anything on the drip tray grate.

3. Use suitable cups or glasses only.
4. Exercise caution when preparing hot beverages.
5. IN CASE OF SCALDING: Immediately cool the affected area, and consult a doctor (depending on the severity of the injury).

⚠ CAUTION

Risk of injury

1. Putting foreign objects into the grinder may cause them to splinter, leading to personal injury.
2. Never put any foreign objects into the grinder.

⚠ CAUTION

Risk of cutting/crushing

1. Touching any active internal components of the machine during operation may lead to injury to fingers or hands.
2. Make sure to switch off and unplug the machine before removing the grinder, reaching into the brew unit, or touching any other internal components.

⚠ CAUTION

Risk of irritation caused by cleaning agents

1. Cleaning tablets, milk system cleaners, and coffee machine descalers may lead to irritation.
2. Abide by the warnings provided on the label of the cleaning agent used.
3. Avoid contact with eyes and skin.
4. Wash hands thoroughly after using a cleaning agent. Consult a doctor if necessary.
5. Make sure that cleaning agents do not find their way into the beverages that are being or have been prepared.

⚠ CAUTION

Risk of germs

1. Inadequate maintenance may cause residue to accumulate inside the machine, resulting in contamination of the beverages made.
2. Do not use the machine if it has not been cleaned according to the instructions provided in the user manual.
3. Clean the machine daily in accordance with the instructions provided in the user manual.
4. Instruct the personnel operating the machine on how to clean it properly.
5. If the machine is not used for an extended period of time, residue may accumulate inside it. Make sure to clean the machine thoroughly before using it again.
6. Make sure to replace the water filter in a timely manner when prompted to do so by the machine.

- Do not use coffee beans or milk if they are past their expiration date.

⚠ CAUTION

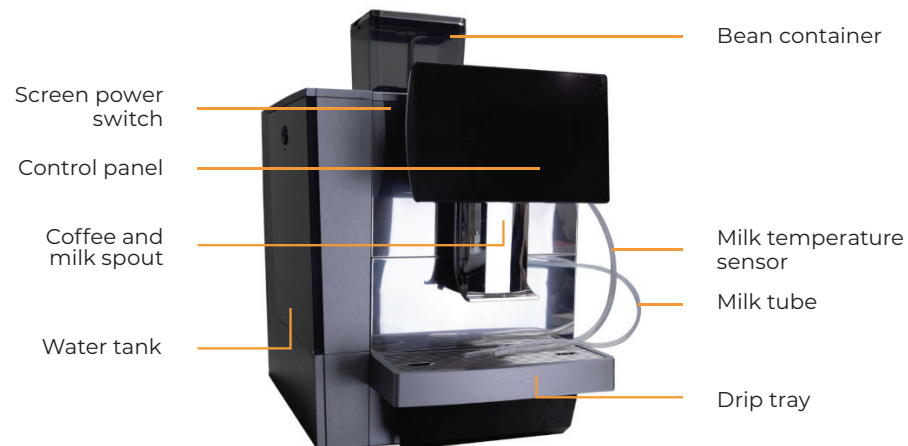
Risk of injury

- The machine must be placed in an upright position.
- Do not store the machine at a temperature below 0 °C if it has not been drained and emptied properly. If freezing has occurred, place the machine in an environment with the ambient temperature of ~20 °C for 2-4 hours.

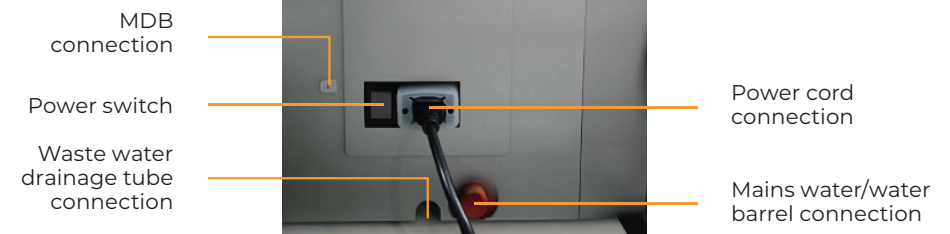
2. DESCRIPTION

2.1 MACHINE OVERVIEW

The coffee machines from the "F100" series are available in multiple configurations. A sample configuration is illustrated here. Please note that the configuration of your coffee machine may differ slightly from the configuration shown.



Back of the machine



2.2 USER INTERFACE

To satisfy the needs of different users, the coffee machines in the "F100" series come with two kinds of themes: standard, and self-service.

2.2.1 STANDARD THEME



Tap the icon in the upper left corner of the screen to access the menu and change the theme.

2.2.2 SELF-SERVICE THEME



Tap the icon in the upper left corner of the screen to access the menu and change the theme.

2.3 SCOPE OF DELIVERY

The scope of delivery may vary depending on the configuration of your machine.

Component	Picture	Quantity
Mains water connection tube		1
Mains water connector		2
Key		1

Component	Picture	Quantity
Milk tube		1
User manual		1
Water barrel connection tube		1

2.4 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Screen size	10.1"
Water tank capacity	6 l
Drip tray capacity	2 l
Grounds container capacity	50 pcs.
Coffee spout height	75-155 mm
Permissible water pressure	0.5-0.6 bar
Bean container capacity	1000 g
Power supply	220-240 V 50/60 Hz
Power rating	3100 W

Machine dimensions (width x depth x height)	304 x 628 x 559 mm
Net weight	20.8 kg

Depending on the model and sales area of the machine, the IoT feature may or may not be available. Contact customer service for more details.

Radio frequency and parameters	
WLAN details	
Support system	Not supported
Occupied bandwidth	Supported

The technical parameters indicated here require the IoT feature to be available. Contact customer service for more details.

Appliance	Commercial bean-to-cup coffee machine		
Model	F100		
Modulation mode	TD-LTE : QPSK/16QAM BT: GFSK, rr/4-DQPSK, 8-DPSK WLAN:DBPSK/DQPSK/CCK/BPSK/QPSK/16QAM/64QAM		
TECHNICAL PARAMETER	Frequency range	Occupied bandwidth	Transmitted power
Targeted value	TD-LTE: Band38: 2570-2620MHz Band 40:2300-2400MHz BT: 2.400-2.4835GHz 2.402-2.4800GHz WLAN: 2.400-2.4835GHz	TD-LTE: 20/10MHz BT: 2MHz WLAN: 20MHz 40MHz	TD-LTE: 23dBm±2.7dB BT: 20dBm(EIRP) WLAN: 20dBm(EIRP)

3. INSTALLATION

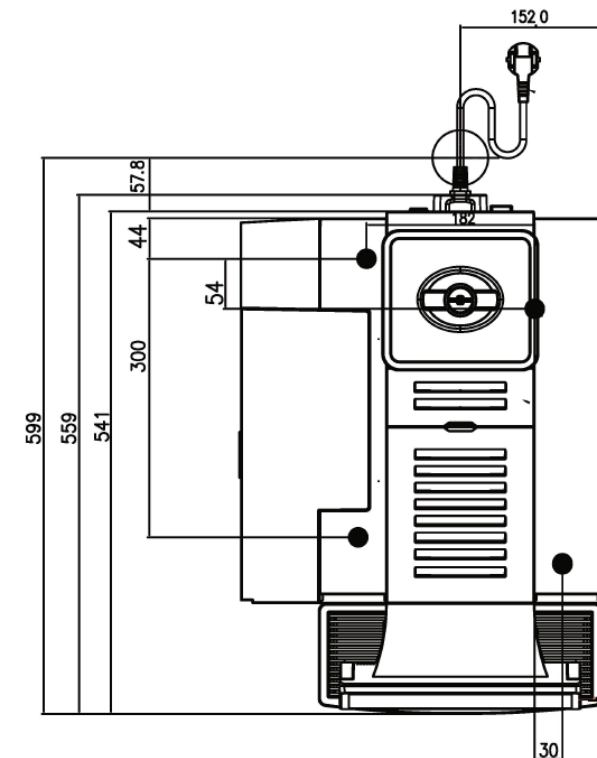
3.1 PRECAUTIONS

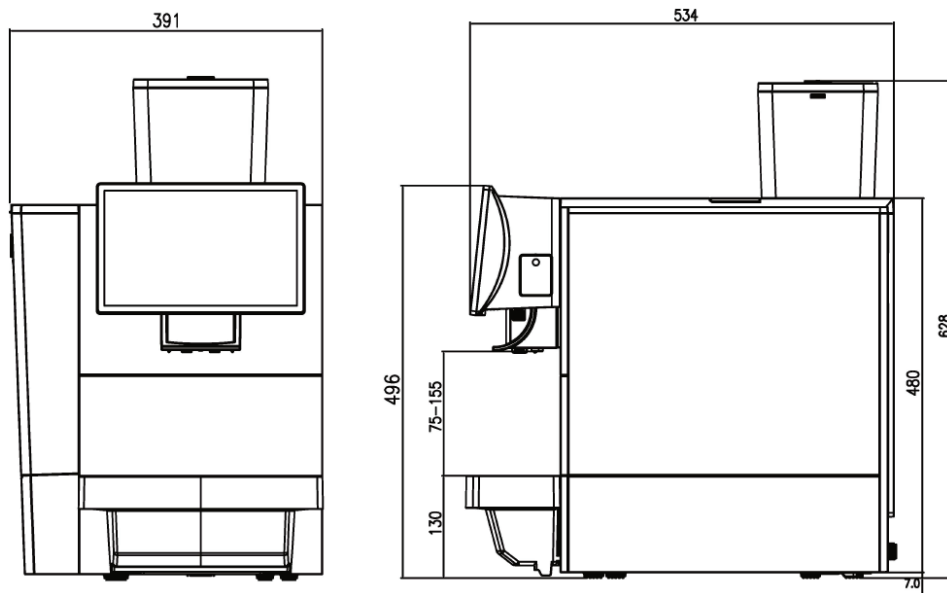
1. The machine must be installed by a qualified service engineer.
2. The manufacturer is not liable for any injuries caused by improper installation.
3. Only original accessories must be used during installation.
4. The installation personnel will carry out the initial setup, as well as walk you through the basic features of the machine.

! Please contact customer service for further support, or if you have any questions.

3.2 DIMENSIONS

Units: Millimetres





3.3 LOCATION

1. The installation location must be dry, and protected against water jets.
2. Keep in mind that the machine may be subject to some condensation.
3. Do not use the machine outdoors.
4. The machine must be installed on a stable, level, heat-resistant surface.
5. The ambient temperature must be between 5 and 35 °C.

3.4 ELECTRICAL CONNECTION

1. The voltage, amperage, and frequency of the electrical connection used must correspond with the data indicated on the plate of the machine. Using improper power plugs may result in a short circuit, potentially causing fire. The plug used must be selected by qualified service personnel.
2. The machine is electrically safe only when earthed properly. If in doubt concerning earthing, have the wiring inspected thoroughly by skilled personnel.
3. The manufacturer is not liable for any damage resulting from incorrect earthing or improper power supply use.

4. No action is needed from the users in order to shift the machine between 50 and 60 Hz. The appliance adapts to both frequencies.

3.5 WATER SUPPLY CONNECTION

For the machines from the “F100” series, water tank supply, mains water supply, and water barrel supply are available. The default water supply method is a water tank.

3.5.1 WATER QUALITY

Total hardness	4-8dGH
	70 - 140 ppm (mg/l)
Carbonate hardness	3-6 dH KH / 50-105 ppm (mg/l)
pH value	6.5-7.5 pH
Chlorine	< 25 mg/l
TDS	30 - 150 ppm (mg/l)
Electrical conductivity	50-200 µS/cm (microsiemens)
Iron	< 0.3 mg/l

To ensure the required water quality, a water filter must be used.

3.5.2 MAINS WATER CONNECTION

The distance between the machine and the water connection used should not exceed 1 m (to connect the appliance, use the original hose supplied with the machine). The water pressure must be between 2 and 6 bars. If the water pressure exceeds 6 bars, a pressure-reducing valve must be installed.

3.5.3 WATER BARREL CONNECTION

The machines from the “F100” series can be connected to a water barrel.

! Make sure to only use new tubes for water supply connection.

3.5.4 AUTOMATIC WASTE WATER DRAINAGE CONNECTION

The distance between the water drain and the machine should not exceed 1 m. To ensure proper draining, make sure that the drainage tube is positioned properly.

4. FIRST USE

4.1 FILLING

See page 14 for more details on how to fill the machine with water and coffee beans.

1 Make sure to use the water tank supply method when performing the initial setup.

4.2 INITIAL SETUP

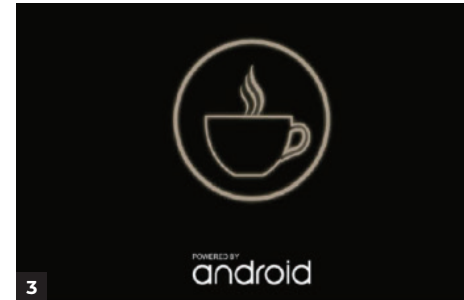
When switching the machine on for the first time, the initial setup program must be completed. To do that, follow the steps below:



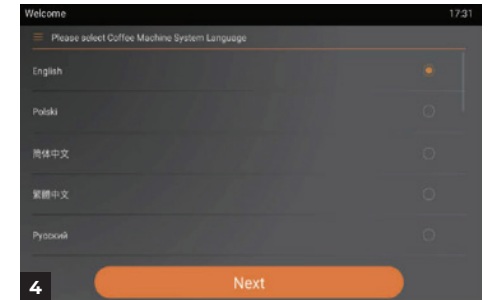
Plug the power cord into a socket, then press the power switch.



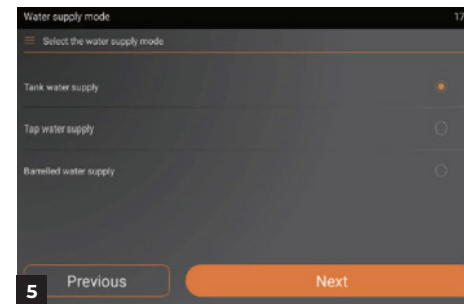
Press the screen power switch.



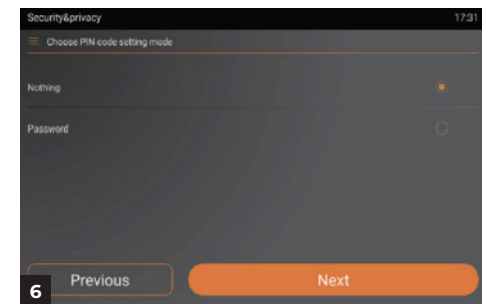
The screen switches on.



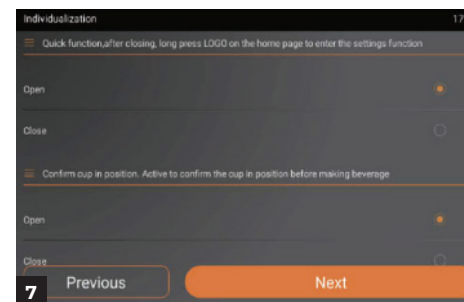
Select the desired language.



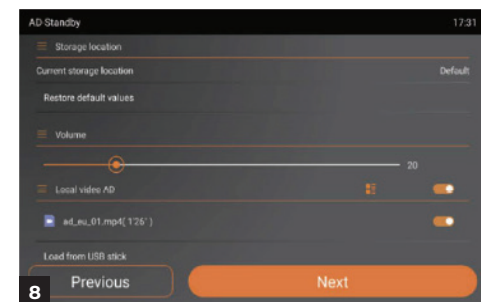
Set the desired water supply mode.



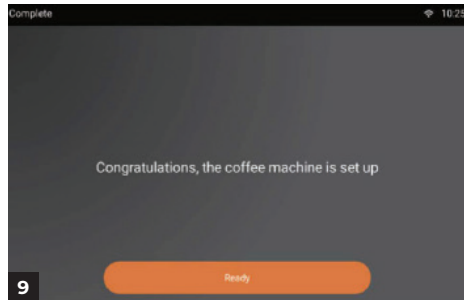
Set PIN codes.



Select the desired customisation settings.



Select the desired advertising settings.



To complete the setup, press "Ready".

5. OPERATION

5.1 FILLING THE BEAN CONTAINER



Use the key to unlock the bean container lid (if needed).



Lift the bean container lid.



Add coffee beans.



Put the lid back on and lock it (if needed).

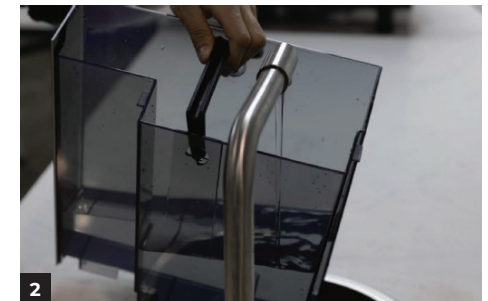
⚠ To avoid injury, never put any foreign objects into the bean container or grinder.

- ⚠ 1. Do not pour ground coffee into the bean container.
- 2. Do not pour any liquids into the bean container.

5.2 FILLING THE WATER TANK



Pull out the water tank.



Fill the water tank with drinking water.



Reinsert the water tank (make sure that it has been installed correctly).

- ⚠ 1. When filling the water tank, do not exceed the MAX mark.
- 2. Do not pour hot water into the water tank.

5.3 CONNECTING THE MILK TUBE



Connect the milk tube to the machine.

! Make sure to always store milk in a cooler.

! Do not pull out the milk tube during the milk frother rinsing process. For more details on how to clean the milk system, see Chapter 6.5.

! To ensure cleanliness and the best in-cup results, using a compatible milk cooler is recommended.



Insert the milk tube into the milk container.

5.4 SWITCHING ON

For more information on switching the machine on for the first time and completing the initial setup, see page 13.

5.5 PREPARING BEVERAGES

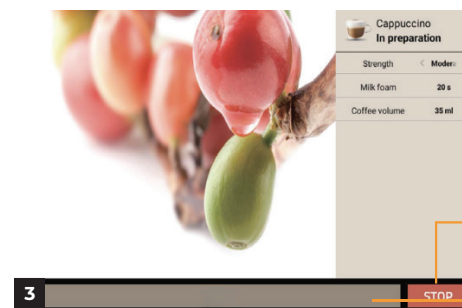
5.5.1 PREPARING BEVERAGES VIA THE STANDARD INTERFACE



Place a cup under the spout.



Press the icon of the desired beverage.



The beverage is now being prepared.

To change parameters during preparation, press "<" or ">".

To stop preparation, press "Stop".

Progress bar.

5.6. GRIND LEVEL CALIBRATION

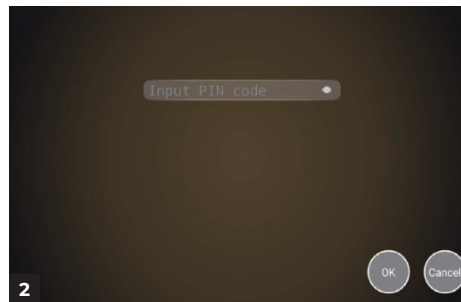
To calibrate the grind level, contact customer service for help.

6. SETTINGS

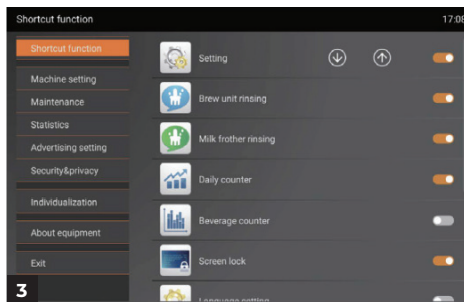
6.1 ACCESS TO THE SETTINGS MENU



Press the icon in the upper left corner of the screen.



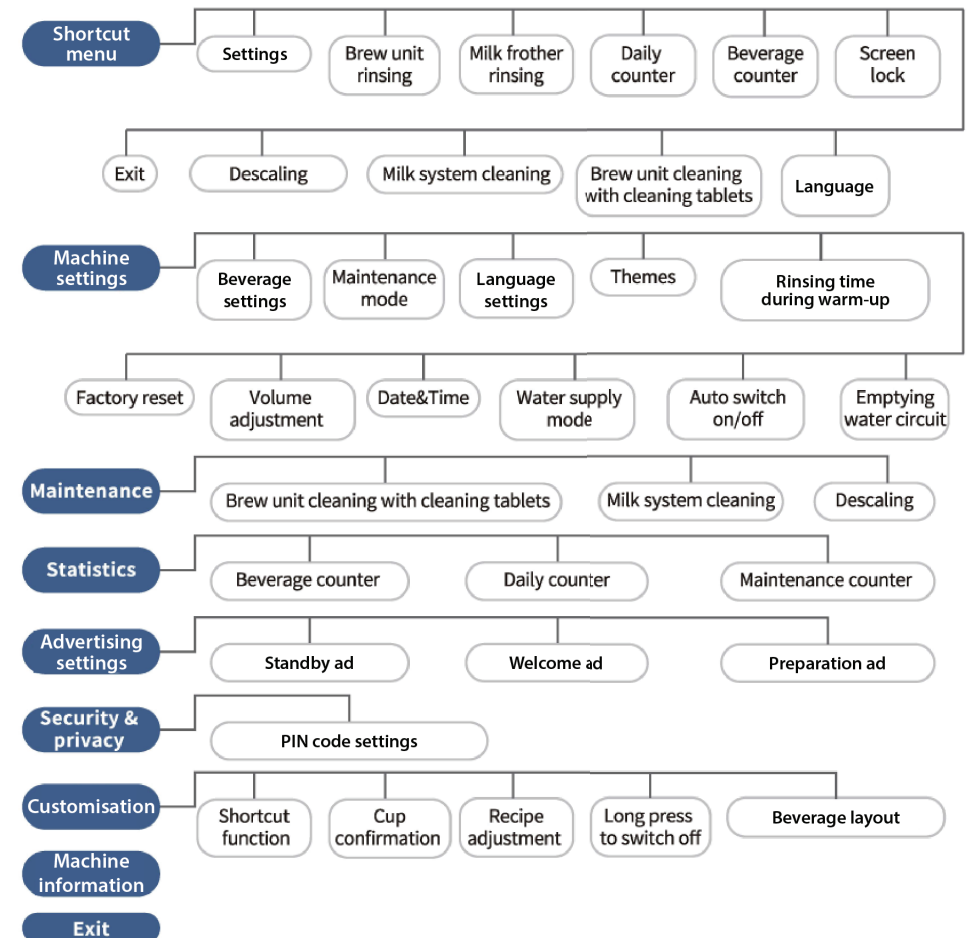
Enter the PIN code and press “OK”.



Select the desired menu.

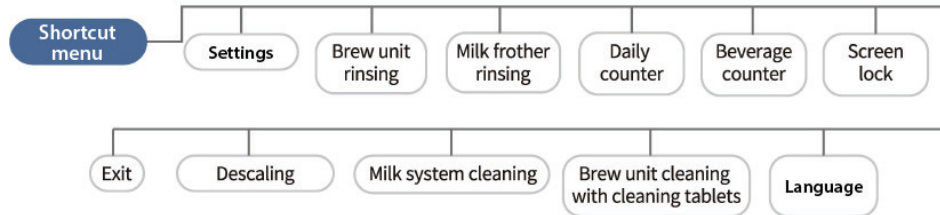
! PIN codes can be set during the initial setup. If the PIN codes are not set, the menus can be accessed with no PIN codes.

6.2 SETTINGS MENU TREE



6.3 SHORTCUT MENU

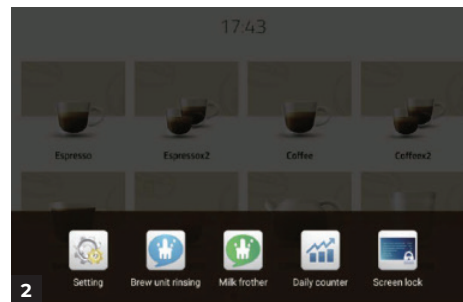
6.3.1 OVERVIEW OF THE SHORTCUT MENU



6.3.2 ACCESSING THE SHORTCUT MENU

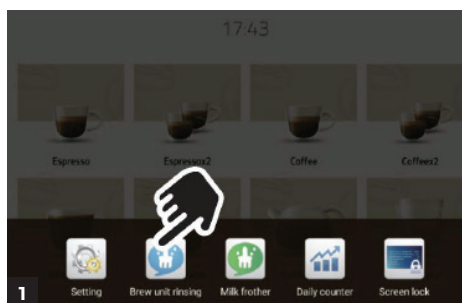


Slide up from the bottom of the screen.



The shortcut menu is displayed.

6.3.3 USING THE SHORTCUT MENU



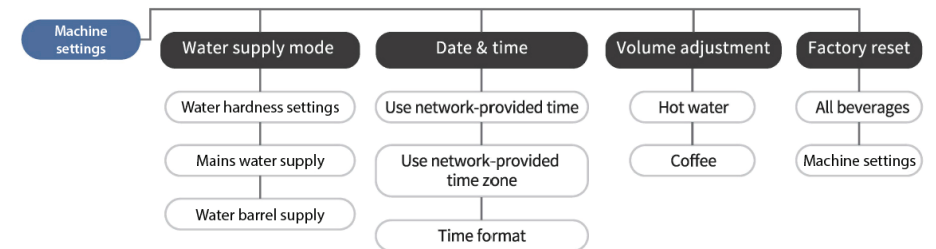
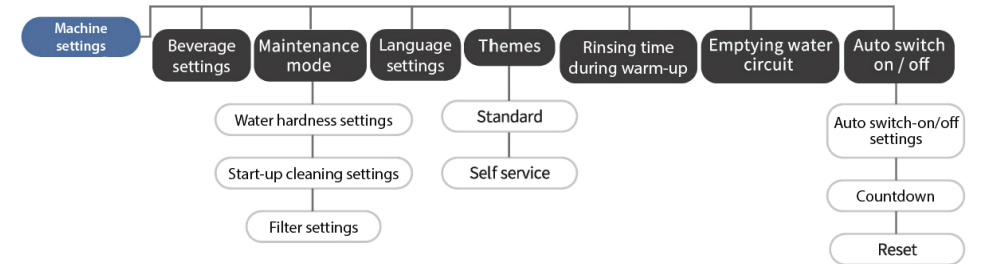
E.g., to rinse the brew unit: press the brew unit rinsing icon.



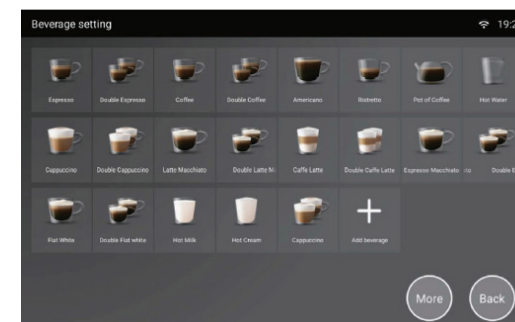
Brew unit rinsing starts.

6.4 MACHINE SETTINGS

6.4.1 OVERVIEW OF MACHINE SETTINGS

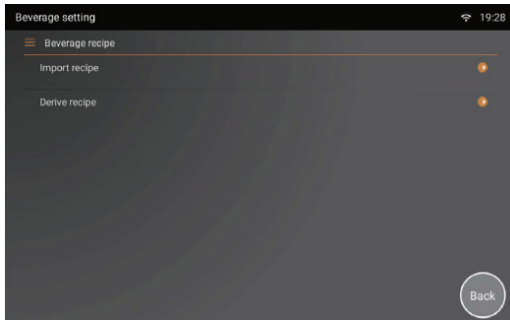


6.4.2 BEVERAGE SETTINGS



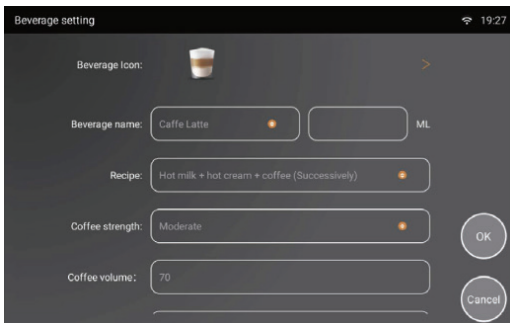
1. Add a new beverage

Tap "+", then select a new drink from the popup list. Only the existing beverage icons and names are available.



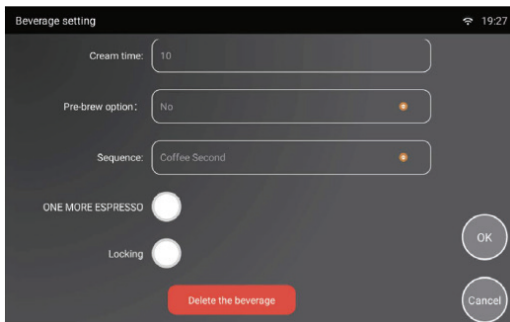
2. Copy a beverage recipe

Insert a USB flash drive to import a recipe.



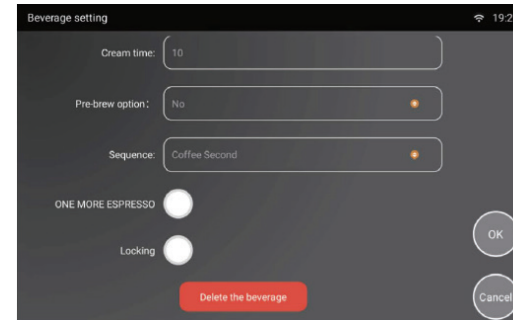
3. Recipe settings

E.g., for caffè latte: tap the latte recipe, then change the available parameters. Keep in mind that the value ranges of different parameters are limited.



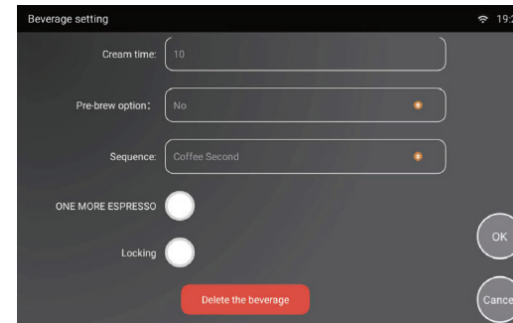
4. One more espresso

Select this option to add a second grinding cycle during beverage preparation.



5. Lock a beverage

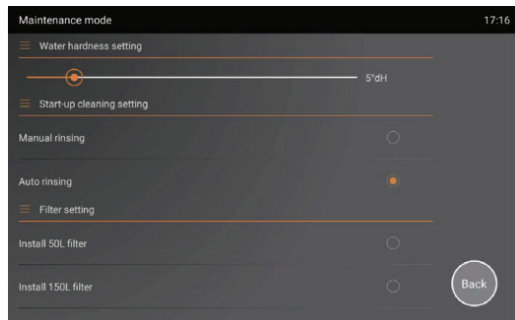
Select the “Locking” option to lock the beverage (the beverage will not be available for preparation).



6. Delete a beverage

Tap “Delete the beverage” to delete the beverage from the beverage list.

6.4.3 MAINTENANCE MODE



1. Water hardness setting

Test the hardness of the water used using a special test strip, then set the correct value.

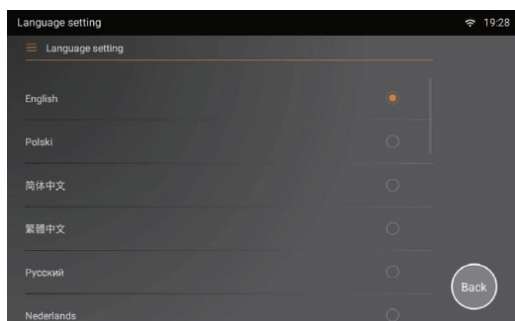
2. Manual rinsing

Select the **“Manual rinsing”** option to rinse the machine manually after switching on. Select the **“Auto rinsing”** option to have the machine rinsed automatically after switching on.

3. Filter settings

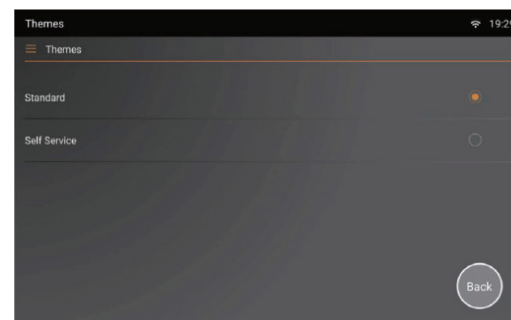
Select **“No filter”** if you are not using a water filter. Select the 50 l / 150 l option if installing or replacing a filter. Default setting: No filter

6.4.4 LANGUAGE SETTINGS



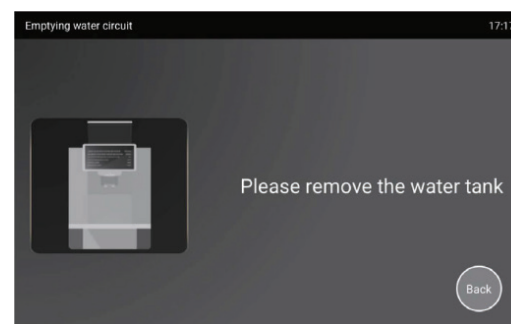
Select the desired language from the options available. Default setting: English.

6.4.5 THEMES



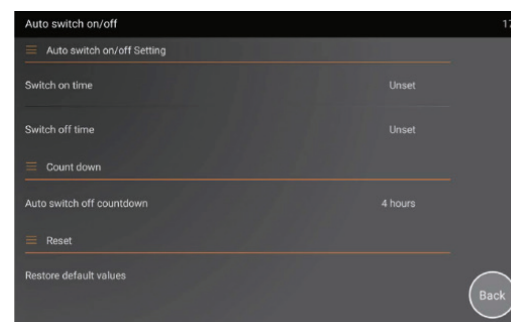
Select the standard or the self-service theme.

6.4.6 EMPTYING THE WATER CIRCUIT



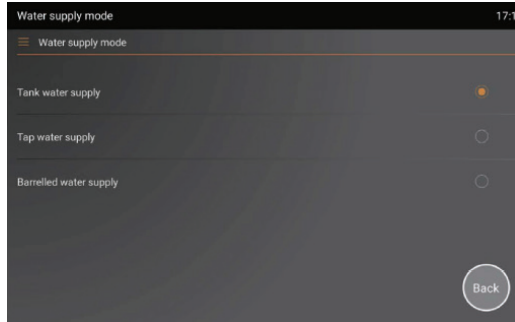
If you plan on transporting the machine or not using it for an extended period of time, make sure to empty the water circuit before doing so.

6.4.7 AUTO SWITCH-ON/OFF



Set the time for automatic switch-on/off of the machine if desired.

6.4.8 WATER SUPPLY MODE

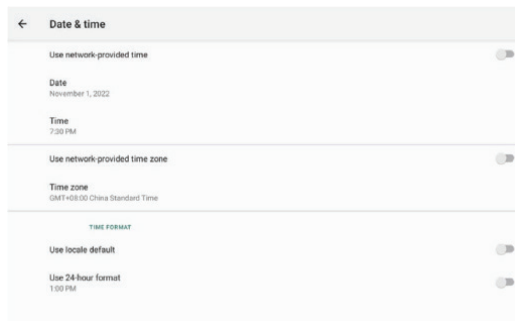


Water supply mode

Select the desired water supply mode: water tank, mains water, or water barrel.

Default setting: water tank.

6.4.9 DATE & TIME



Date

Set the local date.

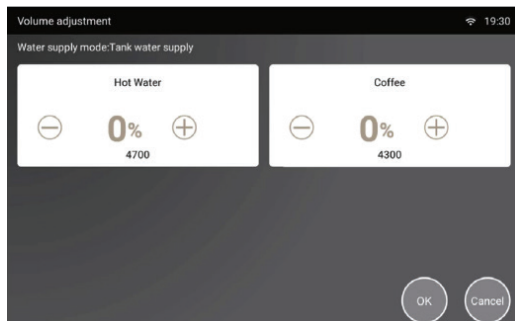
Time zone

Set the local time zone.

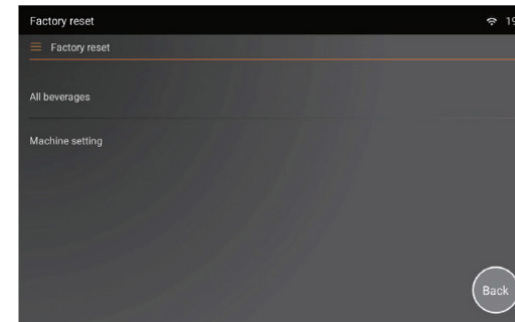
Time

Set the local time.

6.4.10 VOLUME ADJUSTMENT



6.4.11 FACTORY RESET



1. Beverage reset

Restore all beverage parameters to default factory settings.

2. Machine reset

Restore all machine parameters to default factory settings.

6.5 MAINTENANCE

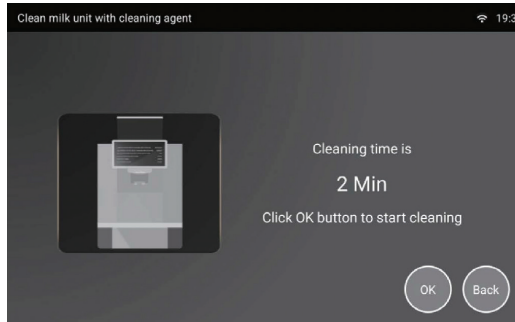
6.5.1. BREW UNIT CLEANING WITH CLEANING TABLETS



1. The brew unit cleaning program must be performed around every 300 cups brewed.

2. Follow the steps displayed on the screen. Total duration: ~12 minutes.

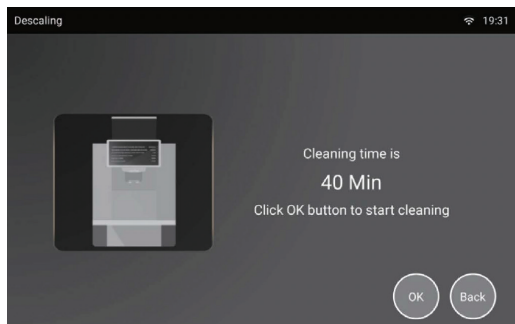
6.5.2 MILK SYSTEM CLEANING



1. It is recommended to clean the milk system using a special milk system cleaner at least once a week.

2. Follow the steps displayed on the screen. Total duration: ~12 minutes.

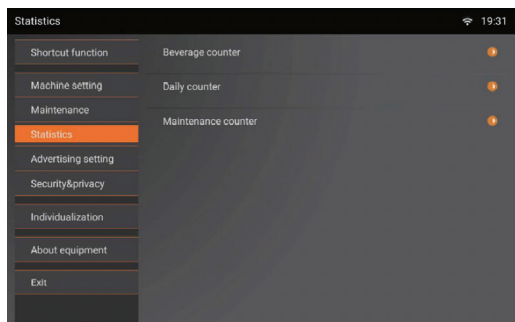
6.5.3 DESCALING



1. The recommended descaling frequency depends on the hardness of the water used.

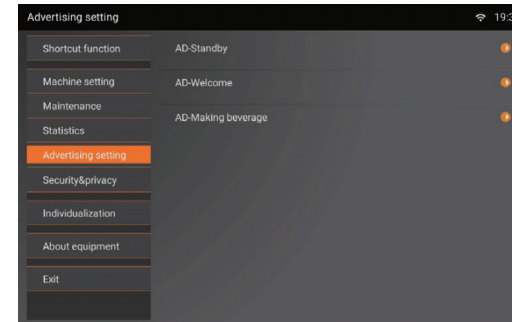
2. Follow the steps displayed on the screen. Total duration: ~40 minutes.

6.6 STATISTICS



View beverage preparation data, total drink quantity, and maintenance records.

6.7 ADVERTISING SETTINGS



Three different kinds of ads can be set: standby, welcome, and preparation.

Standby ad

Select an advertisement to be displayed during standby. You can upload the desired video or image using a USB flash drive.

! The desired videos and images can be uploaded from a USB flash drive.

! Video requirements: format: MP4, size: less than 100 MB, recommended resolution: 1080x720, frame rate: 30 fps.

Image requirements: format: png/jpg/peg/bmp, recommended resolution: 1024x600.

Welcome ad

Select an advertisement to be displayed during start-up.

! Video requirements: format: MP4, size: less than 100 MB, recommended resolution: 1080x720, frame rate: 30 fps.

Image requirements: format: png/jpg/peg/bmp, recommended resolution: 1024x600.

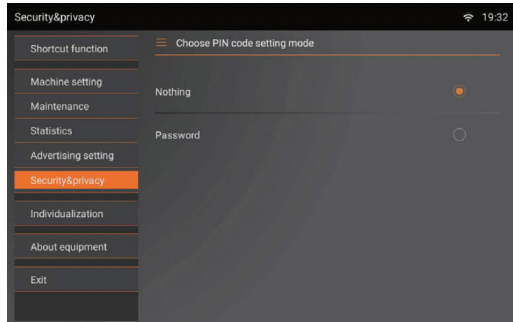
Preparation ad

Select an advertisement to be displayed during beverage preparation.

! Video requirements: format: MP4, size: less than 100 MB, recommended resolution: 1080x720, frame rate: 30 fps.

Image requirements: format: png/jpg/peg/bmp, recommended resolution: 1024x600.

6.8 SECURITY & PRIVACY



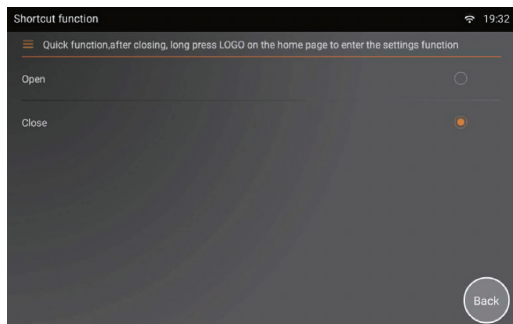
PIN code settings

PIN codes can be set during the initial setup or in the PIN code settings menu. If the PIN codes are not set, the menus can be accessed with no PIN codes.

! If you forget the PIN codes, use the master PIN code: 800866.

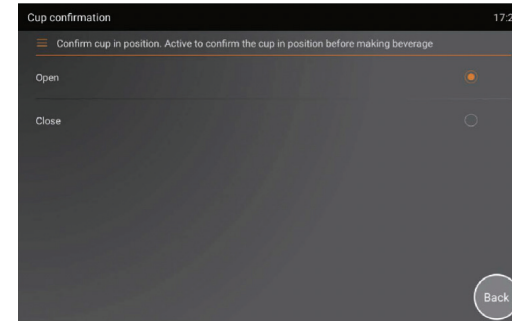
6.9 CUSTOMISATION

6.9.1 SHORTCUT FUNCTION



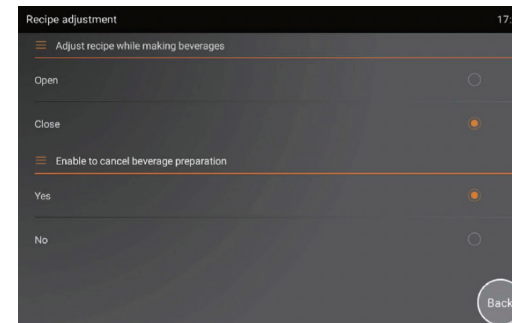
Select **“Open”** to activate the shortcut menu function.

6.9.2 CUP CONFIRMATION



Select **“Open”** to have a pause of 12 seconds to adjust cup position during beverage preparation. Select **“Close”** to deactivate this function.

6.9.3 RECIPE ADJUSTMENT



1. Adjust recipe during preparation

Select **“Open”** to enable the beverage recipe to be adjusted during preparation.

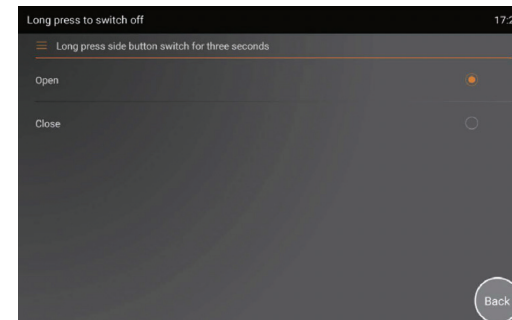
Select **“Close”** to disable this function.

2. Cancel preparation

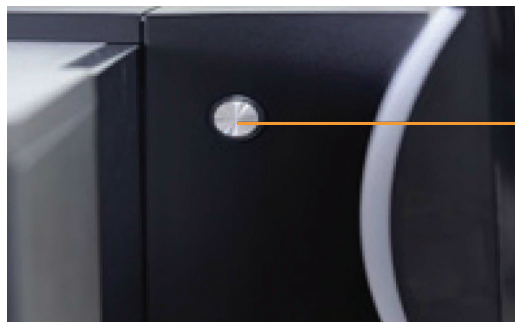
Select **“Yes”** to enable beverage preparation to be cancelled after being started.

Select **“No”** to disable this function.

6.9.4 LONG PRESS TO SWITCH OFF

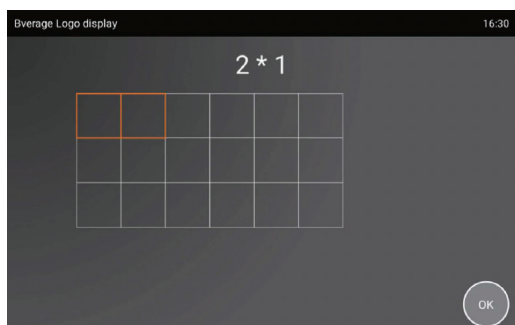


Select **“Open”** to have the screen switch off after you press and hold the screen power switch for 3 seconds. Select **“Close”** to disable the screen power switch.

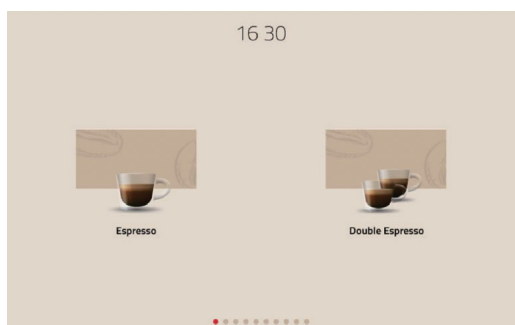


Screen power switch

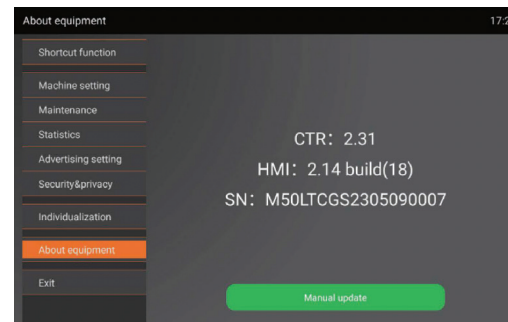
6.9.5 BEVERAGE LAYOUT



Change beverage layout to suit your needs.



6.10 MACHINE INFORMATION



View machine information, including the CTR version (PCB software), HMI version (screen software), and serial number of the machine.

Upgrade software via a USB flash drive

The software can be upgraded using a USB flash drive.

! Software upgrades must be performed by qualified technicians. Contact customer service for help.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

To keep the machine performing at its best, regular maintenance is required. Clean the machine at least once a day, or more frequently if required. Clean the machine immediately if it is dirty or has become clogged.

7.1 CLEANING INTERVALS

Cleaning interval	Procedure	Type
Once a day (or more)	Rinsing the brew unit	Automatic or manual
	Rinsing the milk frother	Automatic
	Emptying the drip tray	Manual
	Emptying the grounds container	Manual
	Cleaning the screen	Manual
	Cleaning the milk frother	Manual

SORSO

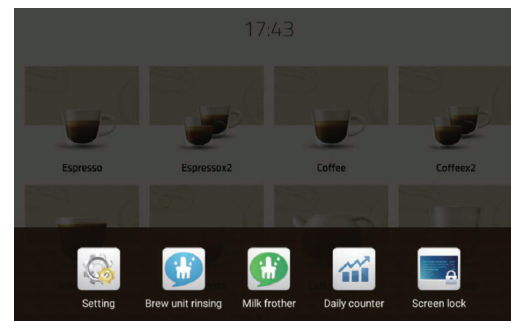
Cleaning interval	Procedure	Type
Once a week	Cleaning the brew unit	Manual
	Rinsing the milk frother	Manual
	Cleaning the bean container	Manual
	Cleaning the milk system	Manual
	Cleaning the water tank	Manual
As needed	Cleaning the brew unit	When prompted by the machine
	Descaling	When prompted by the machine
	Changing the filter	When prompted by the machine

7.2 CLEANING PRODUCTS AND TOOLS

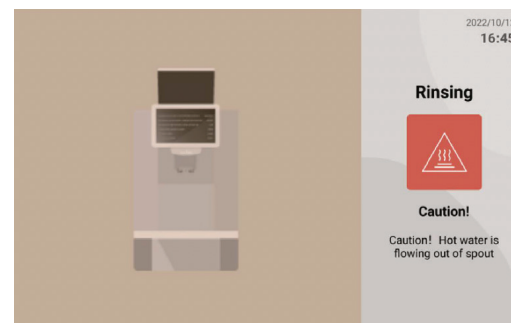
Product/tool	Usage
Cleaning tablets	Cleaning the brew unit with cleaning tablets
Milk system cleaner	Cleaning the milk system
Brush	Cleaning the brew unit manually
Descaling powder	Descaling
Key	Opening the bean container
Milk tube brush	Cleaning the milk tube manually
Damp cloth	Cleaning the containers, screen, and body of the machine

7.3 DAILY MAINTENANCE

7.3.1 BREW UNIT RINSING



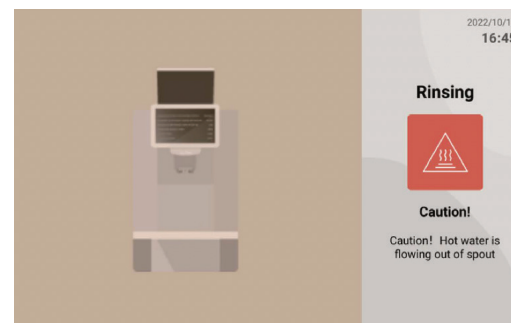
1. To immediately rinse the brew unit, select the rinsing option manually in the shortcut menu.



2. The brew unit is being rinsed.

⚠ Hot water is dispensed from the coffee spout during rinsing. Exercise caution to avoid scalding!

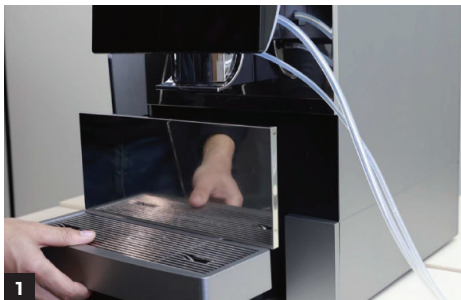
7.3.2 AUTOMATIC MILK FROTHER RINSING



The milk frother is rinsed automatically after each preparation of a milk-based beverage.

7.3.3 EMPTYING THE GROUNDS CONTAINER

The grounds container must be emptied at least once a day.



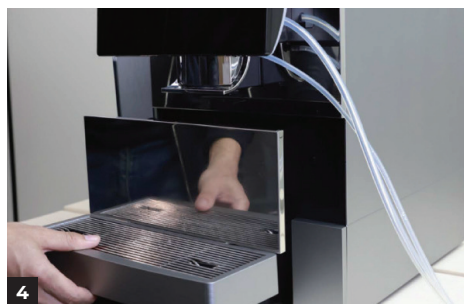
Remove the grounds container.



Pour out the coffee grounds.



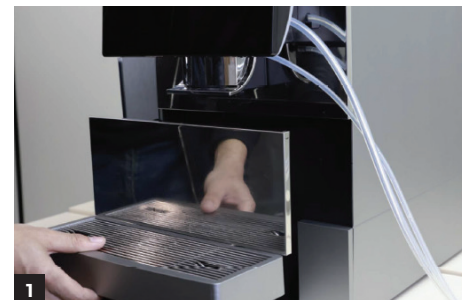
Clean the container thoroughly using fresh water.



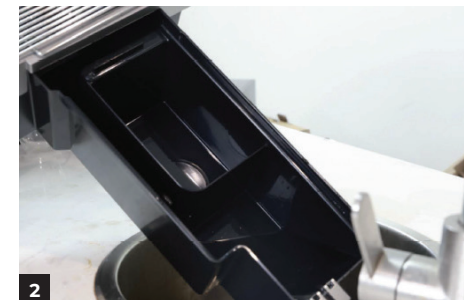
Dry the container, then reinsert.

7.3.4 EMPTYING THE DRIP TRAY

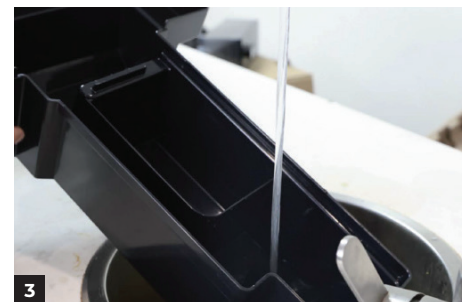
The drip tray is located below the grounds container. Make sure to empty it at least once a day.



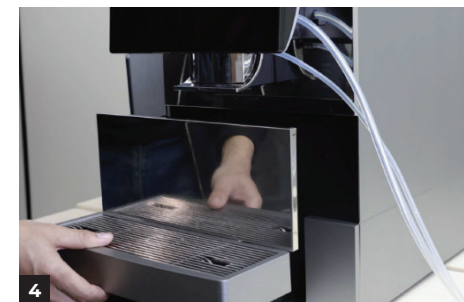
Remove the drip tray.



Pour out the water collected inside.



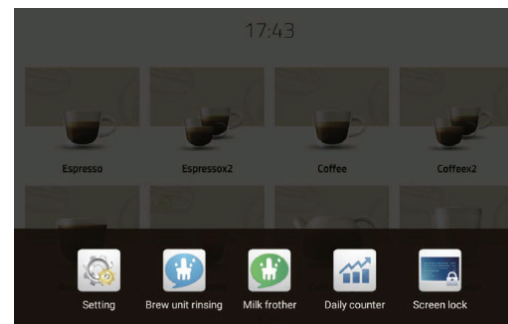
Clean the drip tray thoroughly using fresh water.



Dry the drip tray, then reinsert.

! To avoid the full drip tray prompt being displayed for no reason, make sure to clean the two metal plates in front of the drip tray, and keep them dry at all times.

7.3.5 CLEANING THE SCREEN



Press **"Screen lock"** to lock the screen for 12 seconds, then wipe it with a dry cloth.

7.4 WEEKLY MAINTENANCE

7.4.1 CLEANING THE MILK FROTHER MANUALLY



1 Take out the milk frother.



2 Disassemble the milk frother.



3 Clean the milk frother thoroughly using fresh water, then reassemble.



4 Reinsert the milk frother.

 For more details on how to clean the milk frother, go to “Help” -> “Video” -> “Cleaning milk frother manually”.

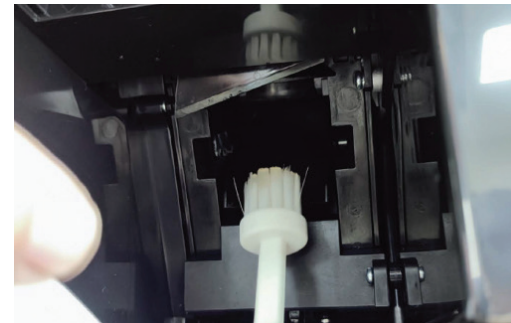
7.4.2 CLEANING THE BEAN CONTAINER



The bean container must be cleaned regularly (it is recommended to do so at least once a week).

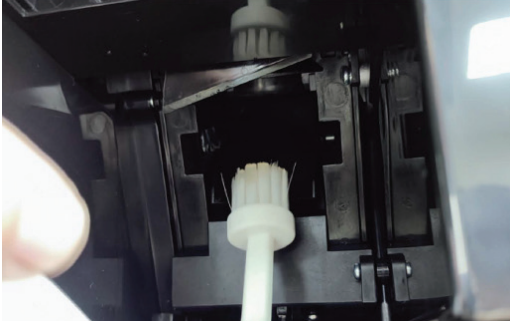
1. Switch off the machine and pull the plug out of a socket.
2. Remove the bean container lid (use the key to unlock it if necessary).
3. Remove the bean container, empty it, then clean it with a damp cloth.
4. Dry the bean container thoroughly, then reinsert and lock if necessary.

7.4.3 CLEANING THE BREW UNIT WITH A BRUSH

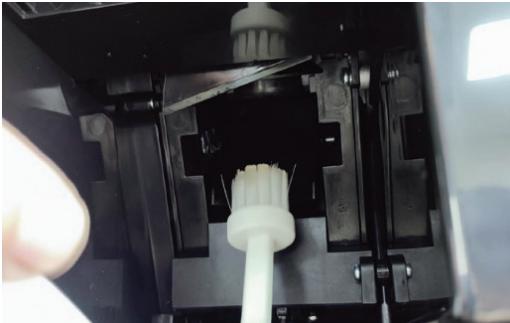


Avoid grinding coffee beans too finely, as this may cause the brew unit to become clogged. It is recommended to clean the brew unit with a brush once a week.

7.4.4 CLEANING THE MILK SYSTEM



1. Enter the **“Maintenance”** menu, then select **“Milk system cleaning”**.



2. Press **“OK”**.

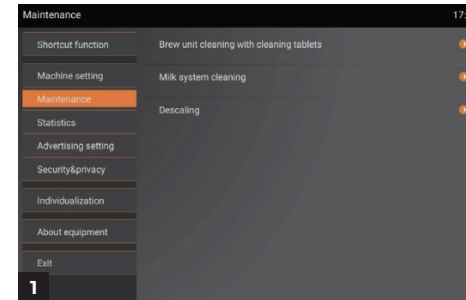
3. Follow the steps displayed on the screen.

ⓘ If the milk system cleaning program is not performed in time, the milk spout can become blocked, preventing milk from being frothed properly.

⚠ During cleaning, hot milk system cleaning liquid is dispensed from the spout. Never reach under the spout during cleaning!

7.5 CLEANING THE BREW UNIT

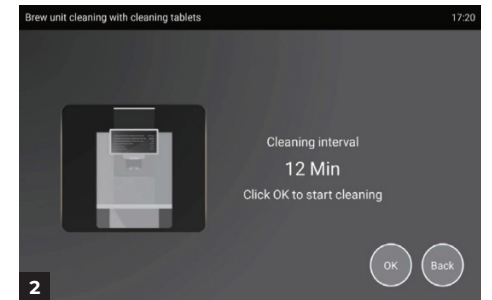
The message **“Clean brew unit”** appears on the screen when the brewing system needs to be cleaned using tablets. Total duration: ~12 minutes.



Enter the **“Maintenance”** menu, then select **“Brew unit cleaning with cleaning tablets”**.

3. Follow the steps displayed on the screen.

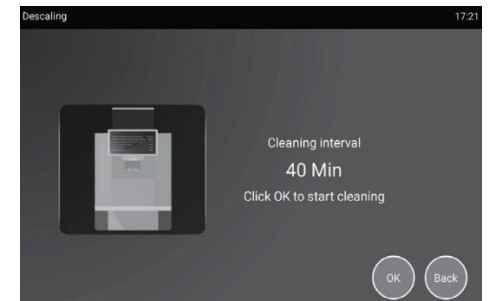
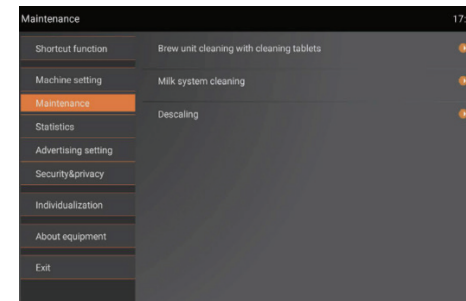
⚠ During cleaning, hot cleaning liquid is dispensed from the spout. Never reach under the spout during cleaning!



Press **“OK”**.

7.6 DESCALING

The message **“Descalc the machine”** appears on the screen when the machine needs to be descaled. Total duration: ~40 minutes.



1. Enter the **“Maintenance”** menu, then select **“Descaling”**.
2. Press **“OK”**.
3. Follow the steps displayed on the screen.

⚠ During descaling, hot descaling solution is dispensed from the spout. Never reach under the spout during descaling!

8. MESSAGES AND EXPLANATIONS

8.1 OPERATIONAL MESSAGES

Message	Solution
"Drip tray is full"	Empty the drip tray
"Install drip tray"	Insert the drip tray, or make sure that it is inserted correctly.
"Empty grounds container"	Empty the grounds container (it is recommended to do so around every 50 cups brewed).
"Fill water tank"	Fill the water tank with water, or reinsert the water tank.
"Fill beans"	Fill the bean container with coffee beans.
"Milk frother not in position"	Insert the milk frother, or make sure that it is inserted correctly.
"Bean hopper not in position"	Insert the bean container, or make sure that it is inserted correctly.
"Milk frother warning/Reinstall milk"	Check the motor.
"Low temperature"	Restart the machine.
"High temperature"	Restart the machine.
"Milk temperature too high"	Use milk at a temperature below 25 °C.
"Milk temperature too low"	Use milk at a temperature above 4 °C.

8.2 ERROR MESSAGES

Error messages are displayed automatically when the entire system is affected by an error. Restart the machine if a serious issue occurs.

1. Switch off the machine using the main switch when restarting it.
2. Contact qualified service personnel if the machine does not switch on, or if you are unable to fix the error.

Error code	Error description	Solution
"Error1"	No heating from the thermoblock.	Check the thermoblock.
"Error2"	The thermoblock NTC has malfunctioned.	Check the thermoblock NTC.
"High pressure"	Too little water in the system.	Check the water circuit.
"System empty"	No water in the system.	Check the water circuit.
"Error6"	The "OK" button has been pressed more than 3 times when the "High pressure" or "System empty" errors have been displayed.	Check the water circuit.
"Brew unit reset error"	The brew unit does not function correctly.	Check the brew unit.
"Grinder error"	Lack of coffee beans.	Check the grinder.
"Serial port failure, please check the serial port connection"	No CTR and HMI communication.	Check the main PCB.

9. EXTENDED NON-USE

9.1 PREPARING FOR EXTENDED NON-USE

1. Clean the machine thoroughly by running all cleaning and rinsing programs.
2. Empty and clean the bean container.
3. Clean the coffee spout and milk tube manually.
4. Clean the brew unit manually.
5. Clean the mixer manually.
6. Clean the drip tray and grounds container.

9.2 SHORT-TERM NON-USE (UP TO 1 MONTH)

1. Empty the water circuit (contact qualified service personnel for help).
2. Disconnect the machine from the power supply.
3. Shut off the water supply.
4. Switch off any additional equipment, and disconnect it from the power supply.

9.3 LONG-TERM NON-USE (OVER 1 MONTH)

Some components of the machine may no longer function properly if they have been stored incorrectly for a long period of time.

Before using the machine again, make sure to reinstall and clean it properly.

1. Have the water circuit drained by qualified service personnel.
2. Additional maintenance may be required before using the machine again if it has not been used for over 6 months. Contact qualified service personnel for help.

► 10. TRANSPORTATION AND STORAGE

10.1 TRANSPORTATION

During transportation and storage, make sure to protect the machine from any damage and adverse environmental conditions.

1. Protect the machine from falling or tipping over.
2. Before transportation, package the machine properly using the original packaging if possible.
3. To avoid damaging the machine, make sure to empty the water circuit before transportation.
4. After emptying the water circuit, dry the inside and outside of the machine thoroughly.

 To have the water circuit emptied, contact qualified service personnel.

 If the water circuit has been emptied, the initial setup must be performed again before continuing to use the machine.

10.2 STORAGE

When storing the machine, ensure the following conditions:

1. The ambient temperature of the location in which the machine is stored must be between -10 and +50 °C.
2. If the machine has not been drained completely, do not store it at sub-zero temperatures.
3. Store the machine in an upright position.

4. Make sure to package the machine and any accessories properly, preferably using the original packaging.

10.3 CONTINUING USE AFTER A PROLONGED PERIOD OF STORAGE

The machine may no longer function properly if it has been stored incorrectly for over 6 months. Contact qualified service personnel for more information.

► 11. DISPOSAL

When disposing of the machine, make sure to do so in an environmentally friendly manner.

1. Any unused coffee beans can be composted.
2. Refer to the information on the label when disposing of any unused cleaning agents.
3. Pour out any liquids collected in the internal containers or drip tray.



Dispose of any electrical components separately.



Make sure to recycle any plastic components if possible.

► SPIS TREŚCI

1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	52		
1.1 Przeznaczenie	52		
1.2 Wymagania wstępne dotyczące użytkowania ekspresu	52		
1.3 Objasnienie symboli bezpieczeństwa	52		
1.4 Ogólne środki ostrożności	53		
2. OPIS	56		
2.1 Omówienie urządzenia	56		
2.2 Interfejs użytkownika	57		
2.3 Elementy zestawu	58		
2.4 Specyfikacja techniczna	59		
3. INSTALACJA	61		
3.1 Środki ostrożności	61		
3.2 Wymiary	61		
3.3 Lokalizacja	62		
3.4 Podłączenie do prądu	62		
3.5 Doprowadzanie wody	63		
4. PIERWSZE UŻYCIE	64		
4.1 Napełnianie	64		
4.2 Konfiguracja wstępna	64		
5. OBSŁUGA	66		
5.1. Napełnianie pojemnika na kawę ziarnistą	66		
5.2 Napełnianie pojemnika na wodę	67		
5.3 Podłączanie przewodu mleka	68		
5.4 Włączanie urządzenia	68		
5.5 Przygotowywanie napojów	68		
5.6 Kalibracja stopnia zmielenia	69		
6. USTAWIENIA	70		
6.1 Dostęp do menu ustawień	70		
6.2 Lista pozycji w menu ustawień	71		
6.3 Menu skrótów	72		
6.4 Ustawienia urządzenia	74		
6.5 Konserwacja	80		
6.6 Statystyki	81		
6.7 Ustawienia reklam	82		
		6.8 Bezpieczeństwo i prywatność	83
		6.9 Personalizacja	83
		6.10 Informacje o urządzeniu	86
		7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	86
		7.1 Częstotliwość czyszczenia	87
		7.2 Środki i narzędzia do czyszczenia	88
		7.3 Codzienna konserwacja	88
		7.4 Cotygodniowa konserwacja	92
		7.5 Czyszczenie bloku zaparzającego	94
		7.6 Odkamienianie	95
		8. KOMUNIKATY I OBJAŚNIENIA	96
		8.1 Komunikaty operacyjne	96
		8.2 Komunikaty o błędach	97
		9. OKRES WYDŁUŻONEGO NIEUŻYTKOWANIA	98
		9.1 Przygotowanie do wydłużonego nieużytkowania	98
		9.2 Krótkotrwałe nieużytkowanie (do 1 miesiąca)	98
		9.3 Długotrwałe nieużytkowanie (ponad 1 miesiąc)	98
		10. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE	99
		10.1 Transport	99
		10.2 Przechowywanie	99
		10.3 Dalsze użytkowanie po dłuższym okresie przechowywania	99
		11. UTYLIZACJA	100

1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

1.1 PRZEZNACZENIE

1.1.1 EKSPRES DO KAWY

1. To urządzenie jest komercyjnym ekspresem do kawy zaprojektowanym do przygotowywania napojów i przeznaczonym do użytku w restauracjach, kawiarniach, biurach, hotelach, sklepach ogólnospożywczych i podobnych środowiskach.
2. Urządzenie jest przeznaczone do obróbki kawy ziarnistej i świeżego mleka.
3. Urządzenie jest przeznaczone do pracy w pomieszczeniach. Urządzenie nie nadaje się do użytku na zewnątrz.

1.2 WYMAGANIA WSTĘPNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA EKSPRESU

1. Urządzenie jest przeznaczone do użytku wyłącznie przez przeszkolony personel.
2. Nie wolno obsługiwać urządzenia ani dodatkowego wyposażenia przed zapoznaniem się z opisem działania urządzenia lub używanego wyposażenia.
3. W przypadku udostępnienia urządzenia do samoobsługi należy je przez cały czas monitorować dla bezpieczeństwa użytkowników.
4. Nie należy używać urządzenia ani dodatkowego wyposażenia przed zapoznaniem się z jego funkcjami.
5. Nie należy używać urządzenia ani dodatkowego wyposażenia bez uprzedniego wyczyszczenia i/lub prawidłowego napełnienia.
6. Dzieci, które nie ukończyły 8. roku życia, nie mogą korzystać z urządzenia ani dodatkowego wyposażenia. Dzieci w wieku powyżej 8 lat, osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy mogą korzystać z urządzeń z serii „F100” wyłącznie pod stałym nadzorem.

1.3 OBJAŚNIENIE SYMBOLI BEZPIECZEŃSTWA

Przestrzeganie środków ostrożności opisanych w tym rozdziale jest niezbędne dla zagwarantowania bezpieczeństwa osobistego i prawidłowego działania urządzenia. Poniższe symbole i sformułowania ujęte w instrukcji wskazują rodzaj lub poziom zagrożenia:

OSTRZEŻENIE

„OSTRZEŻENIE” wskazuje na potencjalne niebezpieczeństwo, które może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

UWAGA

„UWAGA” oznacza niebezpieczną sytuację, która może potencjalnie spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia.

WAŻNE

„WAŻNE” wskazuje na istotny szczegół, na który należy zwrócić uwagę, by zniwelować ryzyko uszkodzenia urządzenia.

1.4 OGÓLNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może prowadzić do potencjalnie niebezpiecznych sytuacji. Aby uniknąć obrażeń ciała i innych zagrożeń, należy stosować się do wskazówek ujętych w poniższych ostrzeżeniach podczas użytkowania urządzenia.

OSTRZEŻENIE

Ryzyko porażenia prądem

Jeśli przewód zasilający urządzenia zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub pracownika autoryzowanego centrum serwisowego.

1. Korzystanie z uszkodzonych przewodów zasilających lub wtyczek może prowadzić do porażenia prądem.
2. Nie należy podłączać uszkodzonych przewodów zasilających lub wtyczek do prądu.
3. Należy upewnić się, że urządzenie i jego przewód zasilający znajdują się z dala od gorących powierzchni, takich jak kuchenki gazowe/elektryczne lub piekarniki.
4. Należy upewnić się, że przewód zasilający nie został przyciśnięty i nie został poprowadzony przez ostre krawędzie.
5. Nie należy zanurzać wtyczki w wodzie lub innym płynie ani wylewać wody lub innego płynu na wtyczkę. Wtyczka musi bezwzględnie pozostać sucha.
6. Nieprawidłowe przeprowadzenie napraw lub czynności serwisowych w układzie elektrycznym urządzenia może doprowadzić do porażenia prądem.
7. Wszelkie naprawy lub czynności serwisowe muszą być wykonywane przez autoryzowany personel posiadający wymagane kwalifikacje.

OSTRZEŻENIE

Ryzyko uduszenia

1. Plastikowe materiały opakowaniowe mogą doprowadzić do uduszenia.
2. Należy dopilnować, aby dzieci oraz osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej nie miały dostępu do plastikowych materiałów opakowaniowych.

UWAGA

Ryzyko poparzenia

1. Gorąca woda i para podawane podczas czyszczenia mogą doprowadzić do poparzenia. Podczas czyszczenia należy trzymać ręce z dala od wylewek.
2. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na ruszcie tacki ociekowej.
3. Należy używać wyłącznie odpowiednich filiżanek, szklanek lub kubków.
4. W trakcie przygotowywania gorących napojów należy zachować ostrożność.
5. W PRZYPADKU POPARZENIA: Natychmiast schłodzić dotknięty obszar i skonsultować się z lekarzem (w zależności od ciężkości urazu).

UWAGA

Ryzyko obrażeń

1. Umieszczanie nieodpowiednich przedmiotów w młynku może spowodować powstanie odłamków, które mogą doprowadzić do obrażeń ciała.
2. Nie wolno wkładać żadnych nieodpowiednich przedmiotów do młynka.

UWAGA

Ryzyko zacięcia/zmiażdżenia

1. Dotykanie jakichkolwiek wewnętrznych elementów urządzenia w trakcie jego pracy może skutkować obrażeniami palców lub dłoni.
2. Przed wyjęciem młynka, sięgnięciem do bloku zaparzającego lub dotknięciem jakichkolwiek innych elementów znajdujących się wewnątrz urządzenia należy wyłączyć ekspres i odłączyć go od zasilania.

UWAGA

Ryzyko podrażnienia na skutek kontaktu ze środkami czyszczącymi

1. Tabletki do czyszczenia, środki do czyszczenia systemu mlecznego i odkamieniacze do ekspresów do kawy mogą powodować podrażnienia.
2. Należy stosować się do wskazówek ujętych w ostrzeżeniach znajdujących się na etykiecie używanego środka czyszczącego.
3. Unikać kontaktu z oczami i skórą.
4. Po użyciu środka czyszczącego należy dokładnie umyć ręce. W razie potrzeby należy skonsultować się z lekarzem.
5. Należy dopilnować, by środki czyszczące nie dostały się do przyrządzanych lub już przygotowanych napojów.

UWAGA

Ryzyko rozwoju drobnoustrojów

1. Niewłaściwa konserwacja może powodować gromadzenie się osadów wewnątrz urządzenia, co z kolei może prowadzić do zanieczyszczenia przygotowywanych napojów.
2. Nie należy używać urządzenia, jeśli nie zostało wyczyszczone zgodnie ze wskazówkami podanymi w instrukcji obsługi.
3. Należy codziennie czyścić urządzenie zgodnie ze wskazówkami podanymi w instrukcji obsługi.
4. Należy poinstruować osoby obsługujące urządzenie w zakresie prawidłowego czyszczenia ekspresu.
5. Dłuższy okres nieużywania urządzenia może skutkować nagromadzeniem się osadów w jego wnętrzu. Przed ponownym użyciem urządzenia należy je dokładnie wyczyścić.
6. Należy pamiętać o terminowej wymianie filtra wody, gdy pojawi się stosowny komunikat na urządzeniu.
7. Nie należy używać przeterminowanej kawy ziarnistej ani nieświeżego mleka.

UWAGA

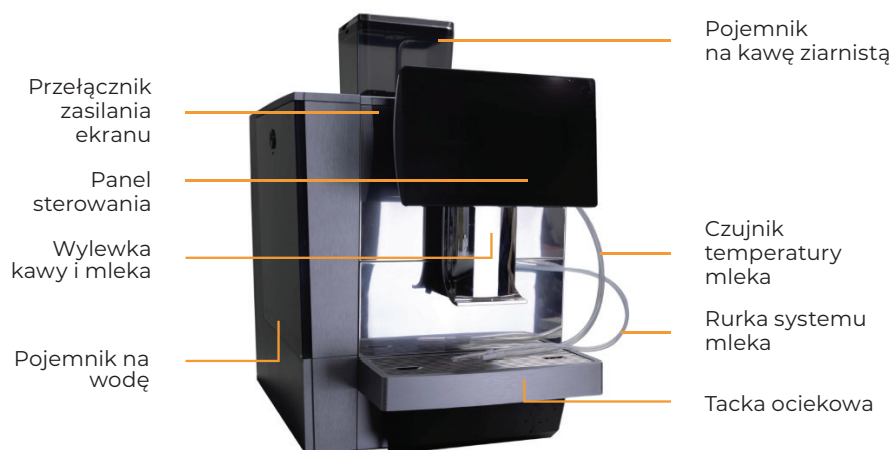
Ryzyko obrażeń

1. Urządzenie musi zostać ustawione w pozycji pionowej.
2. Nie należy przechowywać urządzenia w temperaturze poniżej 0°C, jeśli nie zostało prawidłowo opróżnione. Jeśli doszło do zamarznięcia, należy umieścić urządzenie w środowisku o temperaturze ok. 20°C na 2–4 godziny.

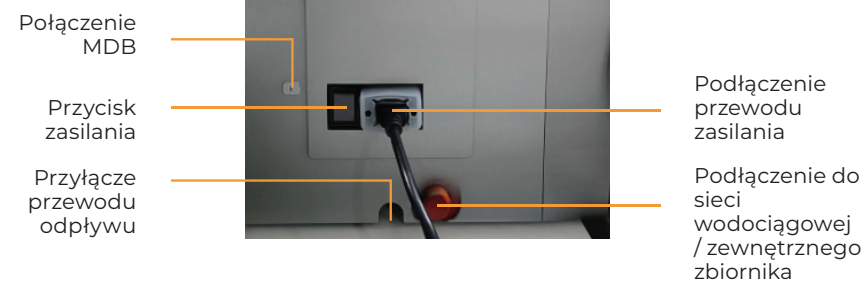
2. OPIS

2.1 OMÓWIENIE URZĄDZENIA

Ekspresy do kawy z serii „F100” są dostępne w wielu konfiguracjach. Poniżej przedstawiliśmy przykładową. Konfiguracja używanego ekspresu do kawy może nieznacznie różnić się od przedstawionej.



Tył urządzenia



2.2 INTERFEJS UŻYTKOWNIKA

Aby zaspokoić potrzeby różnych użytkowników, ekspresy do kawy z serii „F100” zostały wyposażone w dwa rodzaje interfejsów użytkownika: standardowy i samoobsługowy.

2.2.1 INTERFEJS STANDARDOWY



Dotknij ikony w lewym górnym rogu ekranu, aby uzyskać dostęp do menu i zmienić interfejs.

2.2.2 INTERFEJS SAMOOBSŁUGOWY



Dotknij ikony w lewym górnym rogu ekranu, aby uzyskać dostęp do menu i zmienić interfejs.

2.3 ELEMENTY ZESTAWU

Elementy zestawu mogą różnić się w zależności od konfiguracji urządzenia.

Element	Zdjęcie	Liczba
Rurka do podłączenia do sieci wodociągowej		1
Złącze sieci wodociągowej		2
Kluczyk		1

Component	Picture	Quantity
Rurka systemu mleka		1
Instrukcja obsługi		1
Rurka do podłączenia do zew. zbiornika na wodę		1

2.4 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Rozmiar ekranu	10,1"
Pojemność zbiornika na wodę	6 l
Pojemność tacki ociekowej	2 l
Pojemność pojemnika na fusy	50 porcji
Wysokość wylewki kawy	75-155 mm
Dopuszczalne ciśnienie wody	0,5–0,6 bara
Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą	1000 g
Zasilanie	220-240 V 50/60 Hz
Moc znamionowa	3100 W

Wymiary urządzenia (szerokość x głębokość x wysokość)	304 x 628 x 559 mm
Masa netto	20.8 kg

Dostępność funkcji IoT zależy od modelu i regionu sprzedaży urządzenia. Po więcej informacji zapraszamy do kontaktu z działem obsługi klienta.

Częstotliwość radiowa i parametry	
Szczegóły sieci WLAN	
Obsługiwane systemy	Nieobsługiwane
Zajęte pasmo	Obsługiwane

Wymienione parametry techniczne wymagają dostępności funkcji IoT. Po więcej informacji zapraszamy do kontaktu z działem obsługi klienta.

Urządzenie	Automatyczny ekspres do kawy do zastosowań komercyjnych		
Model	F100		
Tryb modulacji	TD-LTE : QPSK/16QAM BT: GFSK, rr/4-DQPSK, 8-DPSK WLAN:DBPSK/DQPSK/CCK/BPSK/QPSK/16QAM/64QAM		
PARAMETR TECHNICZNY	Zakres częstotliwości	Zajęte pasmo	Moc transmisji
Wartość docelowa	TD-LTE: Band38: 2570-2620MHz Band 40:2300-2400MHz BT: 2.400-2.4835GHz 2.402-2.4800GHz WLAN: 2.400-2.4835GHz	TD-LTE: 20/10MHz BT: 2MHz WLAN: 20MHz 40MHz	TD-LTE: 23dBm±2.7dB BT: 20dBm(EIRP) WLAN: 20dBm(EIRP)

3. INSTALACJA

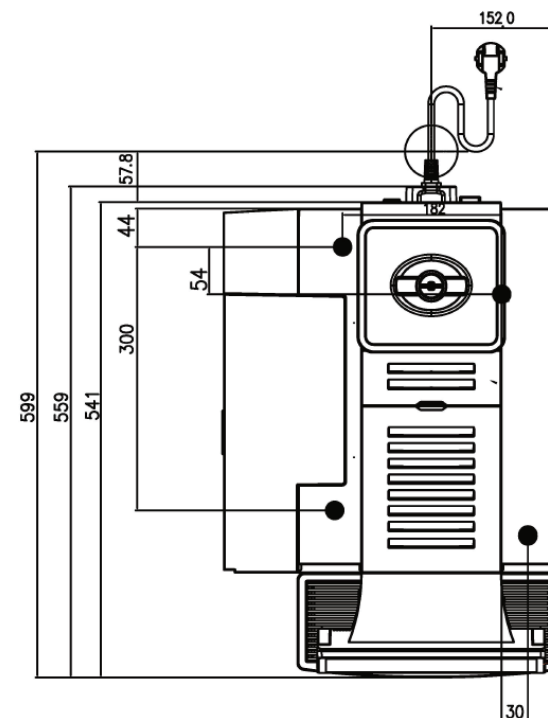
3.1 ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

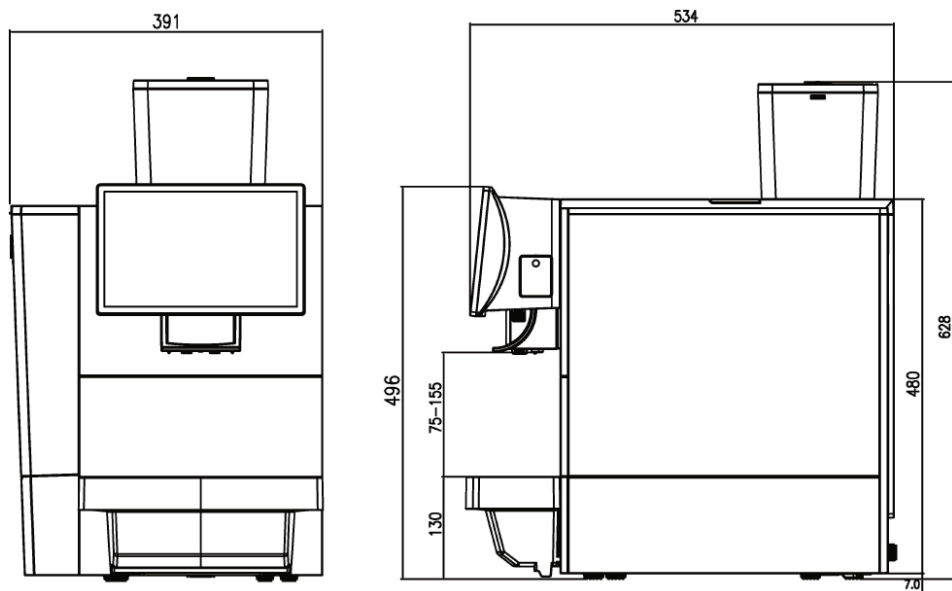
1. Urządzenie musi zostać zainstalowane przez wykwalifikowanego technika serwisu.
2. Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia spowodowane nieprawidłową instalacją.
3. Podczas instalacji należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
4. Wyznaczony personel przeprowadzi wstępną konfigurację, a także zapozna użytkownika z podstawowymi funkcjami urządzenia.

! W celu uzyskania dalszej pomocy lub w przypadku jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z działem obsługi klienta.

3.2 WYMIARY

Jednostki: Milimetry





3.3 LOKALIZACJA

1. Miejsce instalacji musi być suche i zabezpieczone przed strumieniami wody.
2. Należy pamiętać, że urządzenie może być narażone na kondensację pary wodnej.
3. Nie należy używać urządzenia na świeżym powietrzu.
4. Urządzenie musi zostać umiejscowione na stabilnej i równej powierzchni, która jest odporna na wysoką temperaturę.
5. Temperatura otoczenia musi mieścić się w przedziale 5–35°C.

3.4 PODŁĄCZENIE DO PRĄDU

1. Napięcie, natężenie i częstotliwość używanego połączenia elektrycznego muszą być zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia. Używanie niewłaściwych wtyczek zasilania może spowodować zwarcie, a w konsekwencji – pożar. Wybór odpowiedniej wtyczki musi zostać dokonany przez wykwalifikowanych pracowników serwisu.
2. Urządzenie jest bezpieczne pod względem elektrycznym wyłącznie w przypadku prawidłowego uziemienia. W razie jakichkolwiek wątpliwości dotyczących uziemienia należy powierzyć dokładną kontrolę okablowania wykwalifikowanemu personelowi.

3. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprawidłowego uziemienia lub niewłaściwego zasilania.
4. Użytkownicy nie muszą podejmować żadnych działań, by zmienić częstotliwość pracy urządzenia z 50 na 60 Hz lub na odwrót. Urządzenie samodzielnie dostosowuje się do obu częstotliwości.

3.5 DOPROWADZANIE WODY

Urządzenia z serii „F100” obsługują następujące metody doprowadzania wody: pojemnik na wodę, sieć wodociągowa, zewnętrzny zbiornik wody. Domyślną metodą dostarczania wody jest pojemnik na wodę.

3.5.1 JAKOŚĆ WODY

Twardość całkowita	4-8dHGH
	70 - 140 ppm (mg/l)
Twardość węglanowa	3-6 dH KH / 50-105 ppm (mg/l)
Wartość pH	6.5-7.5 pH
Chlor	< 25 mg/l
TDS	30 - 150 ppm (mg/l)
Przewodność elektryczna	50–200 µS/cm (w mikrosiemensach)
Żelazo	< 0.3 mg/l

Aby zapewnić odpowiednią jakość wody, należy skorzystać z filtra.

3.5.2 PODŁĄCZANIE DO SIECI WODOCIĄGOWEJ

Odległość między urządzeniem a używanym przyłączem wody nie powinna przekraczać 1 m (do podłączenia urządzenia należy użyć oryginalnego węża dołączonego do zestawu). Ciśnienie wody musi wynosić od 2 do 6 barów. Jeśli ciśnienie wody przekracza 6 barów, należy zainstalować zawór redukcyjny ciśnienia.

3.5.3 PODŁĄCZENIE ZEW. ZBIORNIKA NA WODĘ

Urządzenia z serii „F100” mają możliwość podłączenia do zewnętrznego zbiornika wody.

1 Do podłączenia wody należy używać wyłącznie nowych przewodów.

3.5.4 PODŁĄCZENIE AUTOMATYCZNEGO SYSTEMU ODPROWADZANIA ZUŻYTEJ WODY

Odległość między odpływem wody a miejscem ustawienia urządzenia nie powinna przekraczać 1 m. Aby zagwarantować prawidłowy odpływ, należy ustawić przewód odprowadzający we właściwej pozycji.

4. PIERWSZE UŻYCIE

4.1 NAPEŁNIANIE

Więcej informacji na temat uzupełniania wody i kawy ziarnistej na stronie 14.

1 Przy konfiguracji wstępnej upewnij się, że wybraną metodą doprowadzania wody jest pojemnik na wodę.

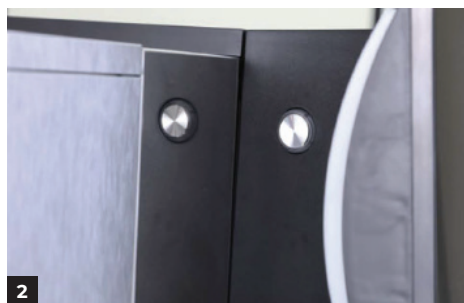
4.2 KONFIGURACJA WSTĘPNA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy przeprowadzić procedurę konfiguracji wstępnej. Aby to zrobić, wykonaj poniższe czynności:



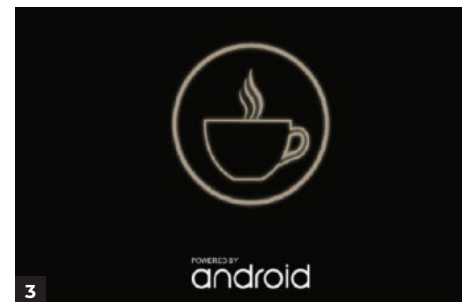
1

Podłącz przewód zasilający do gniazdka, a następnie naciśnij przycisk zasilania.

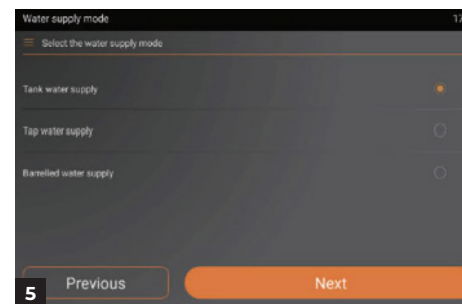


2

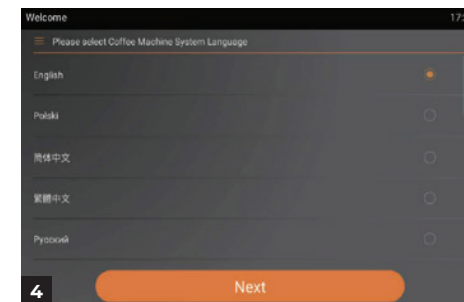
Naciśnij przełącznik zasilania ekranu.



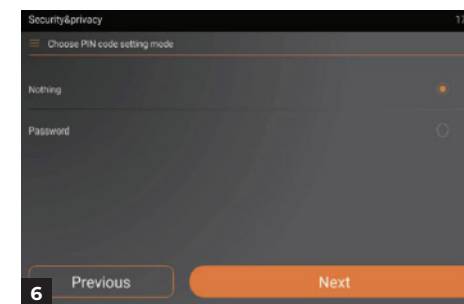
W tym momencie włączy się ekran.



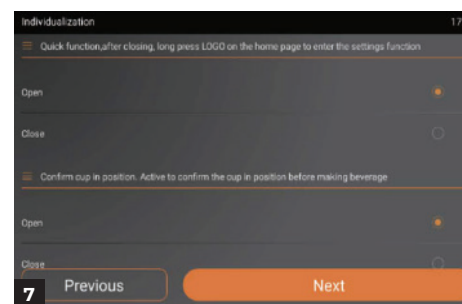
Wybierz żądany tryb doprowadzania wody.



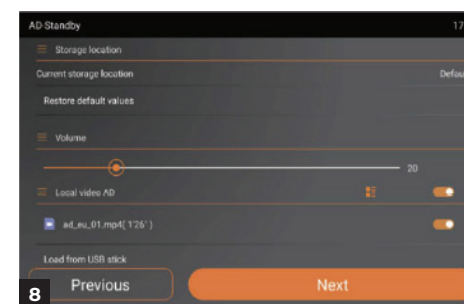
Wybierz pożądaną wersję językową.



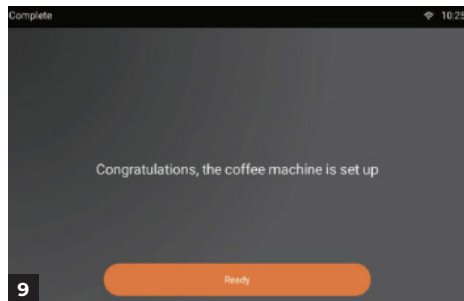
Ustaw kod PIN.



Wybierz żądane ustawienia personalizacji.



Wybierz żądane ustawienia reklam.



Aby zakończyć konfigurację, naciśnij „Ready” (Gotowe).

5. OBSŁUGA

5.1. NAPEŁNIANIE POJEMNIKA NA KAWĘ ZIARNISTĄ



Użyj kluczyka, aby odblokować pokrywę pojemnika na kawę ziarnistą (w razie potrzeby).



Podnieś pokrywę pojemnika na kawę ziarnistą.



Wsyp kawę ziarnistą.



Z powrotem załóż pokrywę i zablokuj ją (w razie potrzeby).

⚠ Aby uniknąć potencjalnych obrażeń ciała, nie wkładaj żadnych nieodpowiednich przedmiotów do pojemnika na kawę ziarnistą ani do młynka.

- ❗ 1. Nie wolno wsypywać kawy mielonej do pojemnika na kawę ziarnistą.
- 2. Nie wolno wlewać żadnych płynów do pojemnika na kawę ziarnistą.

5.2 NAPEŁNIANIE POJEMNIKA NA WODĘ



Wyciągnij pojemnik na wodę.



Wlej wodę pitną do pojemnika.



Ponownie zamocuj zbiornik wody (upewnij się, że jest ustawiony w prawidłowej pozycji).

1. Poziom wody w zbiorniku nie powinien przekraczać oznaczenia objętości maksymalnej „MAX”.

2. Nie wolno wlewać gorącej wody do zbiornika.

5.3 PODŁĄCZANIE PRZEWODU MLEKA



Podłącz przewód mleka do urządzenia.



Włóż przewód mleka do pojemnika na mleko.

! Mleko należy przechowywać w chłodziarce.

! Nie wolno wyciągać przewodu systemu mleka w trakcie czyszczenia spieniacza. Więcej informacji na temat czyszczenia systemu mleka w rozdziale 6.5.

! Dla zapewnienia odpowiedniej czystości i uzyskania najlepszych rezultatów rekomendujemy korzystanie z kompatybilnej chłodziarki do mleka.

5.4 WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Więcej informacji na temat pierwszego uruchomienia urządzenia i konfiguracji wstępnej na stronie 13.

5.5 PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW

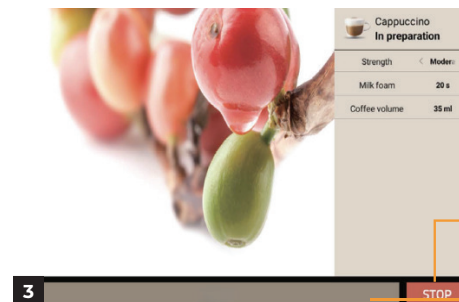
5.5.1 PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW PRZY UŻYCIU INTERFEJSU STANDARDOWEGO



Umieść kubek pod wylewką.



Naciśnij ikonężądanego napoju.



Aby zmienić parametry w trakcie przygotowywania napoju, wciśnij „<” lub „>”.

Aby zatrzymać przygotowywanie napoju, naciśnij „Stop”.

Pasek postępu

Rozpocznie się przygotowywanie napoju.

5.6. KALIBRACJA STOPNIA ZMIELENIA

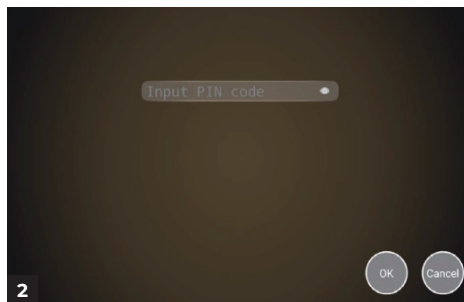
W celu przeprowadzenia kalibracji poziomu mielenia należy skontaktować się z działem obsługi klienta.

6. USTAWIENIA

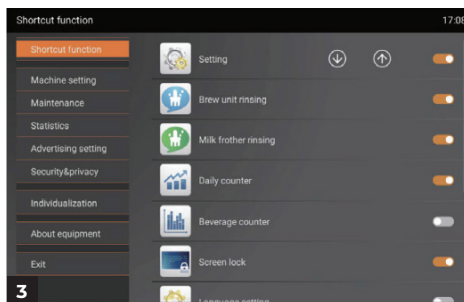
6.1 DOSTĘP DO MENU USTAWIEŃ



Naciśnij ikonę widoczną w lewym górnym rogu ekranu.



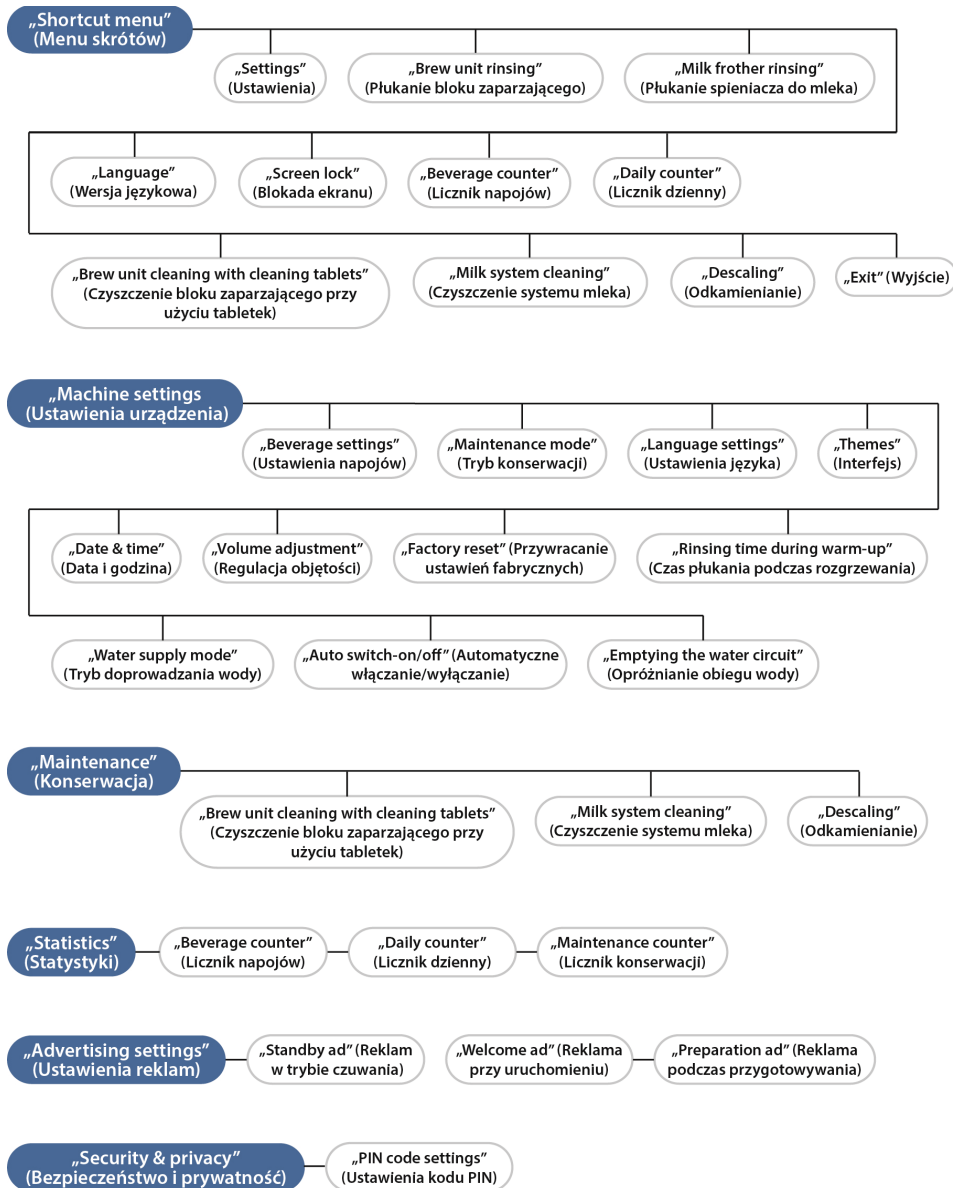
Wprowadź kod PIN i naciśnij „OK”.

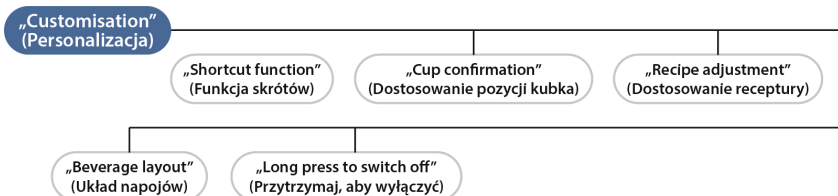


Wybierz żądane menu.

1 Kody PIN można ustawić podczas konfiguracji wstępnej. W przypadku nieustawienia kodów PIN nie trzeba ich wprowadzać, aby uzyskać dostęp do menu.

6.2 LISTA POZYCJI W MENU USTAWIEŃ



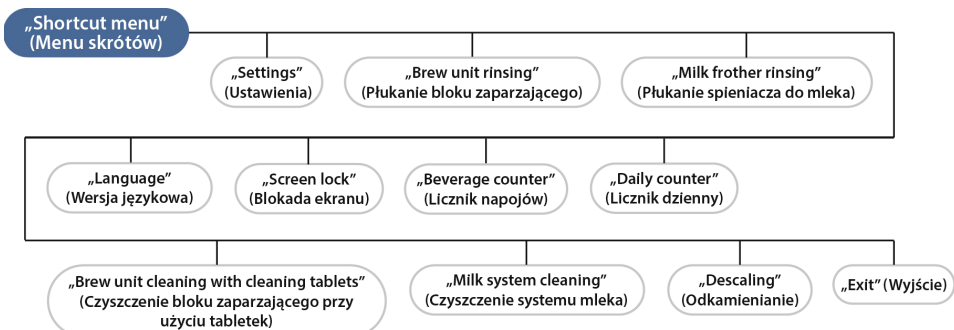


**„Machine information”
(Informacje o urządzeniu)**

**„Exit”
(Wyjście)**

6.3 MENU SKRÓTÓW

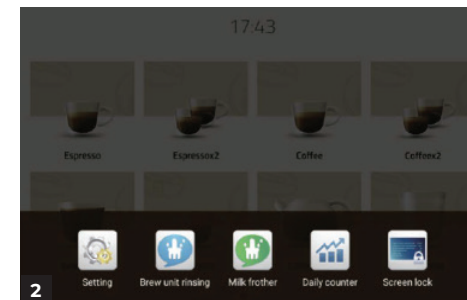
6.3.1 LISTA POZYCJI W MENU SKRÓTÓW



6.3.2 DOSTĘP DO MENU SKRÓTÓW

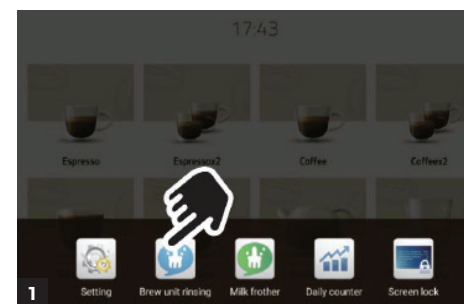


Przesuń palcem w górę, zaczynając u dołu ekranu.



W tym momencie wyświetli się menu skrótów.

6.3.3 KORZYSTANIE Z MENU SKRÓTÓW



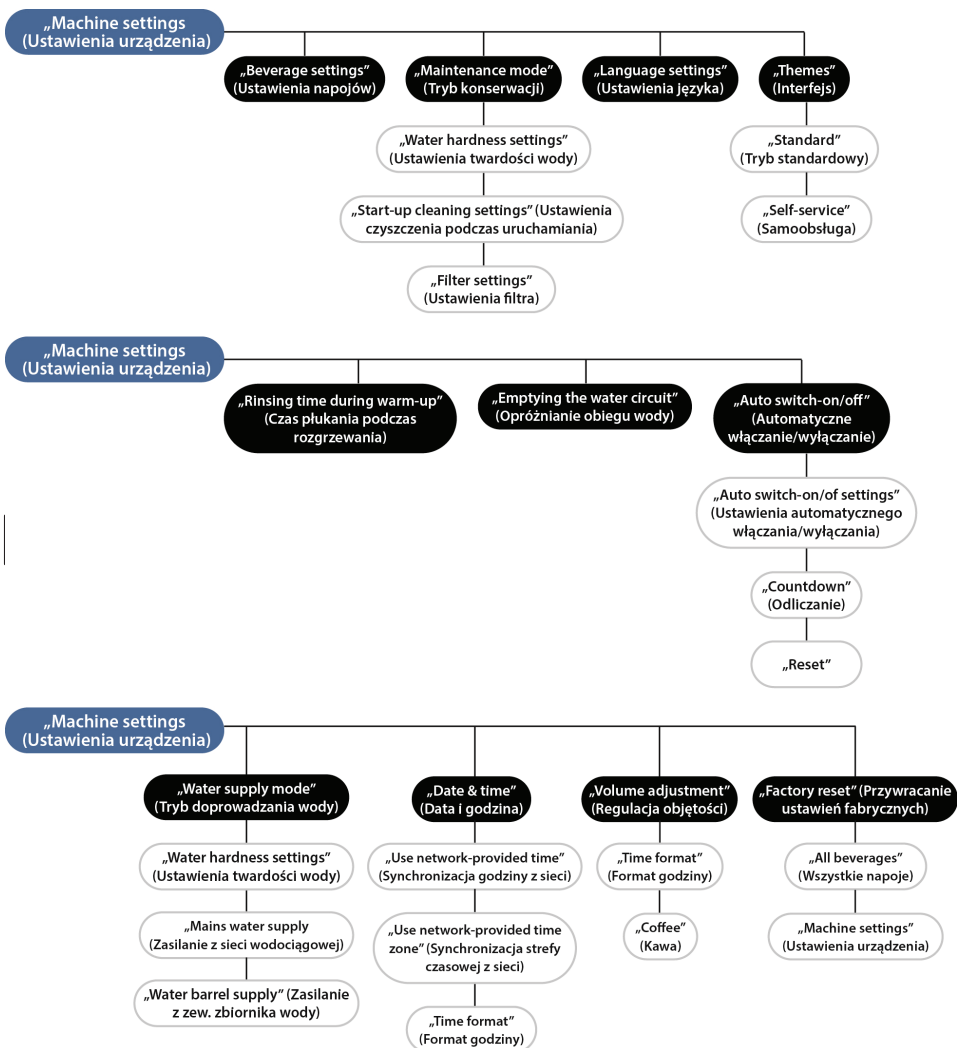
Przykładowo, aby przepłukać blok zaparzający: naciśnij ikonę płukania zaparzacza.



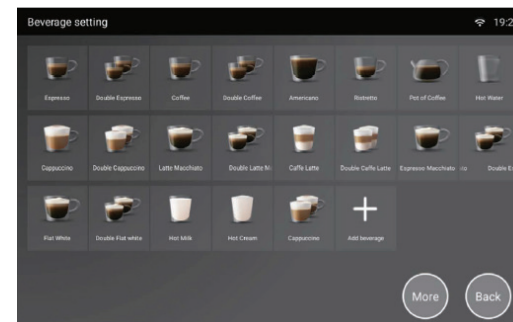
W tym momencie rozpocznie się płukanie bloku zaparzającego.

6.4 USTAWIENIA URZĄDZENIA

6.4.1 LISTA POZYCJI W MENU USTAWIEŃ URZĄDZENIA

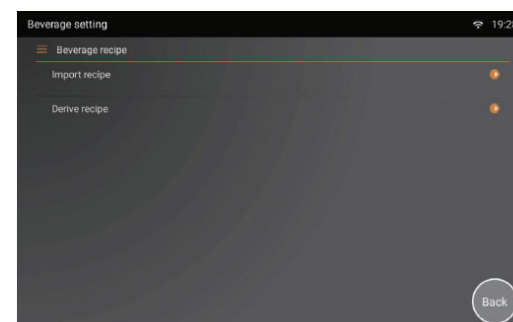


6.4.2 USTAWIENIA NAPOJÓW



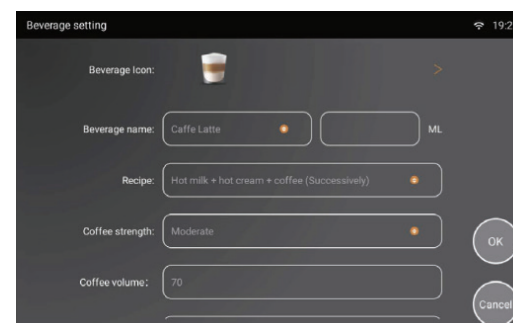
1. Dodawanie nowego napoju

Stuknij „+”, a następnie wybierz nowy napój z listy w wyskakującym okienku. Dostępne są jedynie ikony i nazwy istniejących napojów.



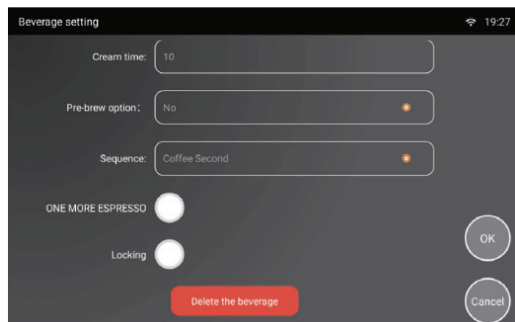
2. Kopiowanie receptury napoju

Włóż pamięć USB, aby zaimportować recepturę.



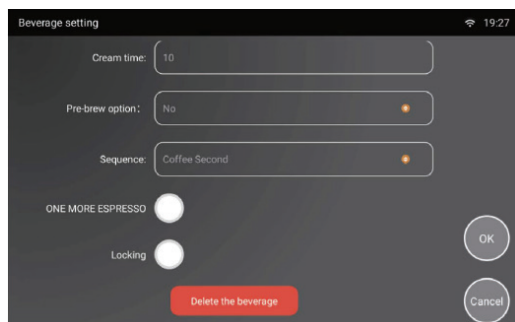
3. Ustawienia receptury

Przykładowo, dla caffè latte: dotknij receptury na latte, a następnie zmień dostępne parametry. Każdy parameter można modyfikować jedynie w ściśle określonym zakresie.



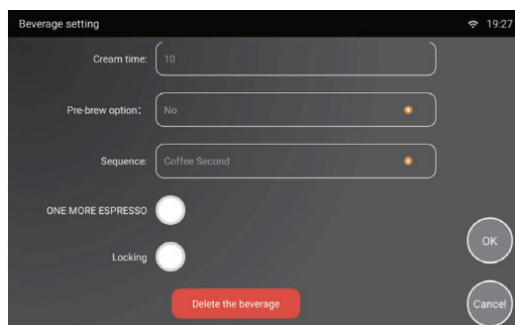
4. Dodatkowe espresso

Wybierz opcję „One more espresso” (Dodatkowe espresso), aby przeprowadzić dodatkowy cykl mielenia podczas przygotowywania napoju.



5. Blokowanie napoju

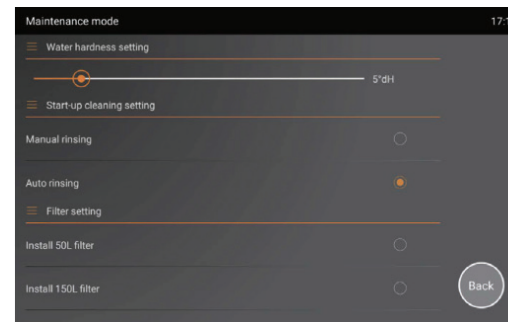
Wybierz opcję „Locking” (Blokada), aby zablokować napój (nie będzie dostępny do przygotowania).



6. Usuwanie napoju

Naciśnij „Delete the beverage” (Usuń napój), aby skasować napój z listy dostępnych pozycji.

6.4.3 TRYB KONSERWACJI



1. Ustawienia twardości wody

Sprawdź twardość używanej wody za pomocą specjalnego paska testowego, a następnie wprowadź dane do urządzenia.

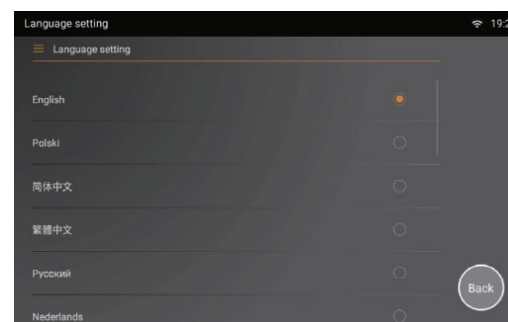
2. Płukanie ręczne

Wybierz opcję „Manual rinsing” (Płukanie ręczne), aby ręcznie przepłukać urządzenie po uruchomieniu. Wybierz opcję „Auto rinsing” (Płukanie automatyczne), aby urządzenie automatycznie płukało się po uruchomieniu.

3. Ustawienia filtra

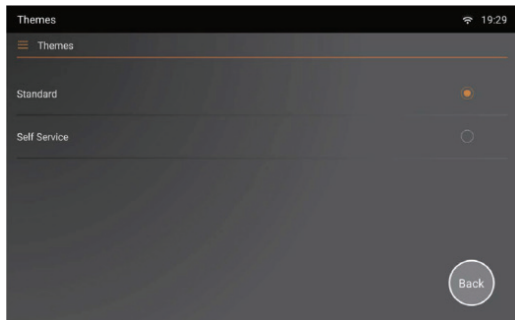
Wybierz opcję „No filter” (Brak filtra), jeśli nie używasz filtra wody. Aby zainstalować albo wymienić filtr, wybierz opcję 50 l/150 l. Ustawienie domyślne: Brak filtra

6.4.4 USTAWIENIA JĘZYKA



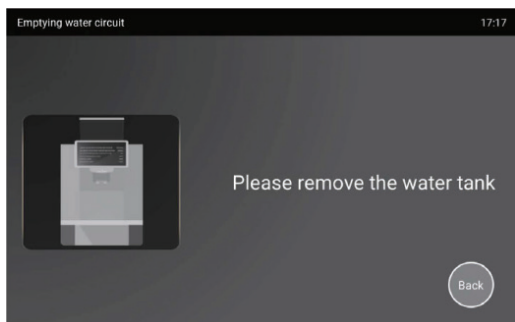
Wybierz wersję językową spośród dostępnych opcji. Ustawienie domyślne: Angielski.

6.4.5 INTERFEJS



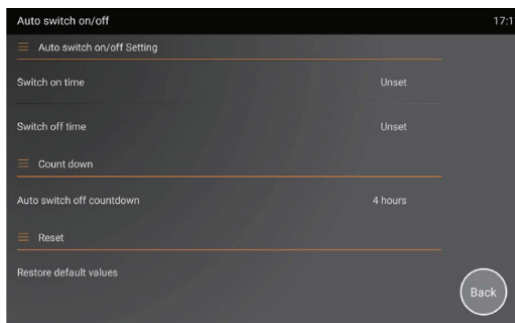
Wybierz interfejs standardowy lub samoobsługowy.

6.4.6 OPRÓŻNIANIE OBIEGU WODY



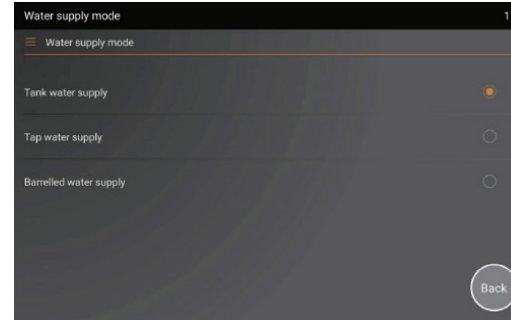
Jeśli zamierzasz przetransportować urządzenie albo nie będziesz z niego korzystać przez dłuższy czas, najpierw opróżnij obieg wody.

6.4.7 AUTOMATYCZNE WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE



Możesz ustawić czas automatycznego włączania/wyłączenia urządzenia.

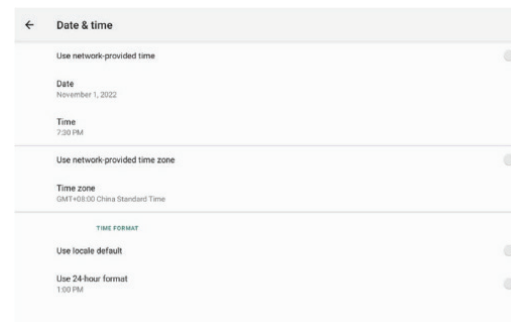
6.4.8 TRYB DOPROWADZANIA WODY



Tryb doprowadzania wody

Dostępne tryby zasilania wodą: pojemnik na wodę, sieć wodociągowa, zewnętrzny zbiornik wody. Ustawienie domyślne: pojemnik na wodę.

6.4.9 DATA I CZAS



„Date” (Data)

Ustaw lokalną datę.

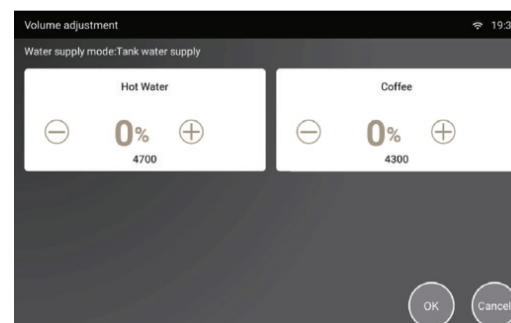
„Time zone” (Strefa czasowa)

Ustaw lokalną strefę czasową.

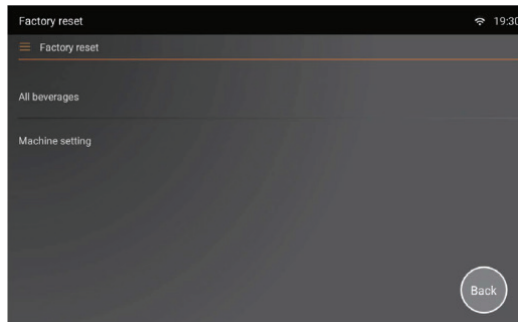
„Time” (Godzina)

Ustaw lokalną godzinę.

6.4.10 REGULACJA OBJĘTOŚCI



6.4.11 PRZYWRACANIE USTAWIEŃ FABRYCZNYCH



1. „Beverage reset” (Resetowanie napoju)

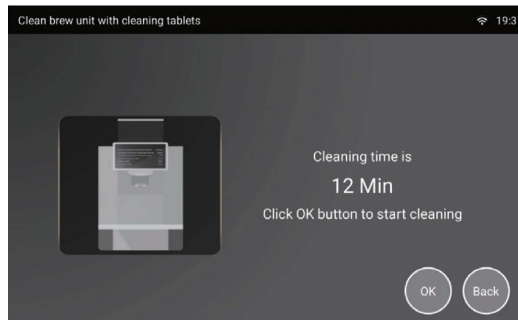
Przywraca wszystkie parametry napoju do ustawień fabrycznych.

2. „Machine reset” (Resetowanie urządzenia)

Przywraca wszystkie parametry urządzenia do ustawień fabrycznych.

6.5 KONSERWACJA

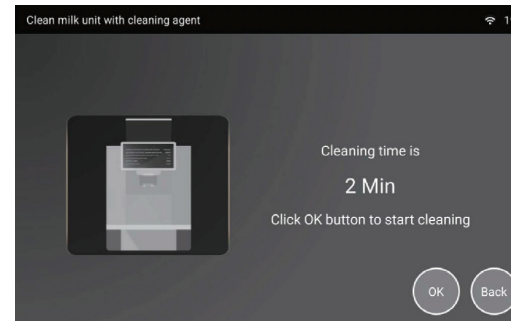
6.5.1. CZYSZCZENIE BLOKU ZAPARZAJĄCEGO PRZY UŻYCIU TABLETEK



1. Co 300 przygotowanych filiżanek kawy należy przeprowadzić program czyszczenia bloku zaparzającego.

2. Postępuj zgodnie z instrukcją wyświetloną na ekranie. Całkowity czas trwania: ok. 12 minut.

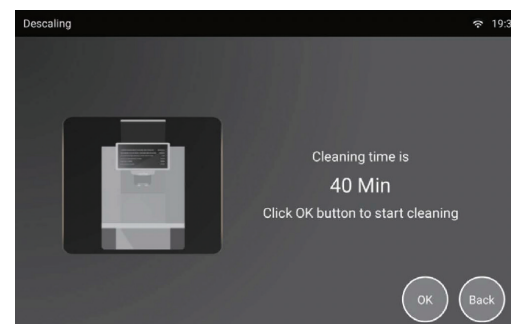
6.5.2 CZYSZCZENIE SYSTEMU MLEKA



1. Rekomendujemy czyszczenie systemu mleka przy użyciu specjalnego środka co najmniej raz w tygodniu.

2. Postępuj zgodnie z instrukcją wyświetloną na ekranie. Całkowity czas trwania: ok. 12 minut.

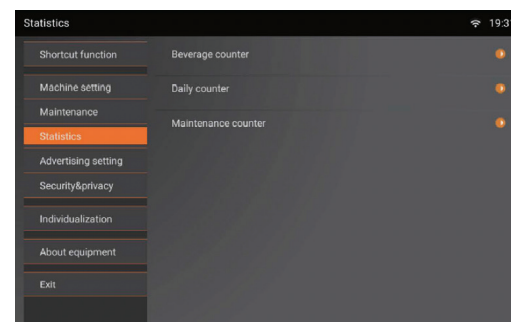
6.5.3 ODKAMIENIANIE



1. Zalecana częstotliwość odkamieniania zależy od twardości używanej wody.

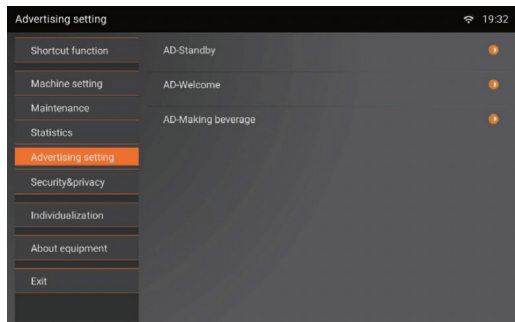
2. Postępuj zgodnie z instrukcją wyświetloną na ekranie. Całkowity czas trwania: ok. 40 minut.

6.6 STATYSTYKI



Tu sprawdzisz dane dotyczące przygotowania napojów, m.in. łączną liczbę porcji czy rejestr czynności konserwacyjnych.

6.7 USTAWIENIA REKLAM



Możesz ustawić urządzenie w taki sposób, by wyświetlało reklamy w trzech różnych sytuacjach: w trybie czuwania, podczas uruchomienia i podczas przygotowywania napoju.

Reklama w trybie czuwania

Wybierz reklamę, która ma się wyświetlać w trybie czuwania. Obraz lub klip wideo można przestać przy użyciu pamięci USB.

1 Obrazy lub klipy wideo można przestać przy użyciu pamięci USB.

1 Wymagania wideo: format: MP4, rozmiar: mniej niż 100 MB, zalecana rozdzielczość: 1080×720, liczba klatek na sekundę: 30 kl./s

Wymagania dotyczące obrazu: format: png/jpg/peg/bmp, zalecana rozdzielczość: 1024×600.

Reklama przy uruchomieniu

Wybierz reklamę, która ma się wyświetlać przy rozruchu urządzenia.

1 Wymagania wideo: format: MP4, rozmiar: mniej niż 100 MB, zalecana rozdzielczość: 1080×720, liczba klatek na sekundę: 30 kl./s

Wymagania dotyczące obrazu: format: png/jpg/peg/bmp, zalecana rozdzielczość: 1024×600.

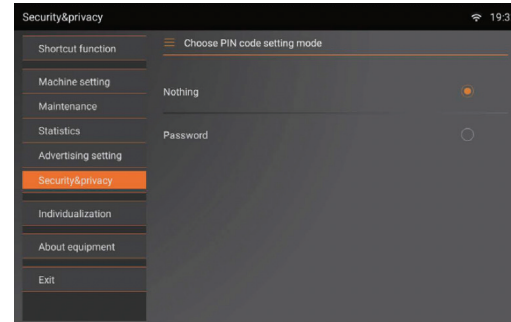
Reklama przy przygotowywaniu napoju

Wybierz reklamę, która ma się wyświetlać podczas przygotowywania napoju.

1 Wymagania wideo: format: MP4, rozmiar: mniej niż 100 MB, zalecana rozdzielczość: 1080×720, liczba klatek na sekundę: 30 kl./s

Wymagania dotyczące obrazu: format: png/jpg/peg/bmp, zalecana rozdzielczość: 1024×600.

6.8 BEZPIECZEŃSTWO I PRYWATNOŚĆ



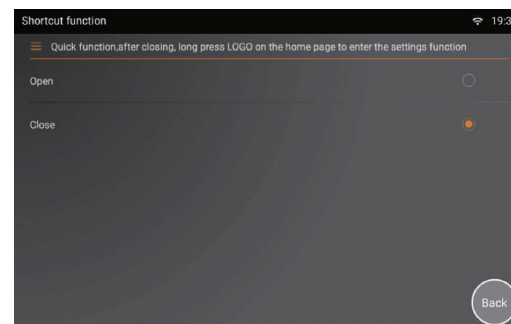
Ustawienia kodu PIN

Kody PIN można ustawić podczas konfiguracji wstępnej lub w menu ustawień kodu PIN. W przypadku nieustawienia kodów PIN nie trzeba ich wprowadzać, aby uzyskać dostęp do menu.

! Jeśli zapomnisz ustawione kody PIN, użyj kodu nadrzędnego: 800866.

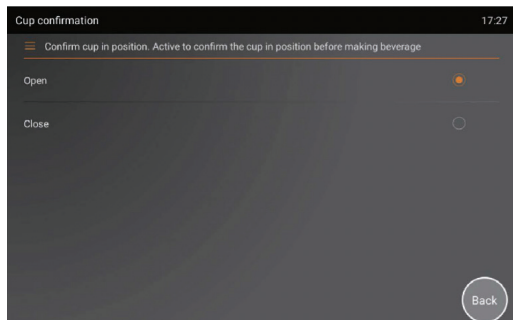
6.9 PERSONALIZACJA

6.9.1 FUNKCJA SKRÓTÓW



Wybierz „Open” (Aktywne), aby aktywować funkcję menu skrótów.

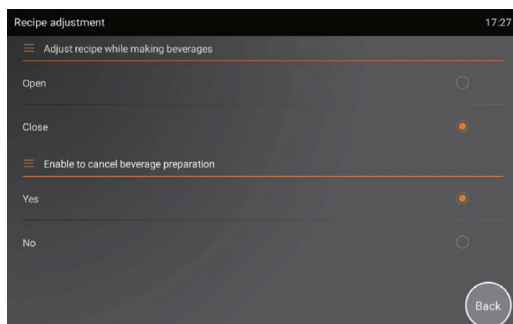
6.9.2 DOSTOSOWANIE POZYCJI KUBKA



Wybierz opcję „Open” (Aktywne), aby urządzenie czekało 12 sek. podczas przygotowywania napoju, co umożliwi użytkownikowi dostosowanie pozycji kubka.

Wybierz „Close” (Nieaktywne), aby wyłączyć tę funkcję.

6.9.3 DOSTOSOWANIE RECEPTURY



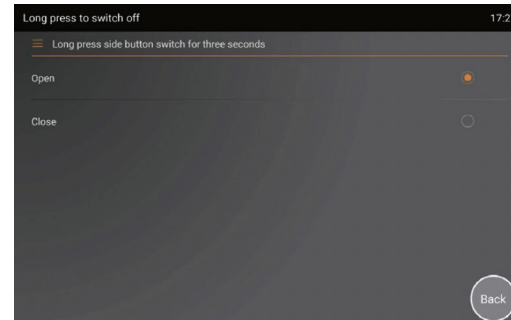
1. Dostosowywanie receptury podczas przygotowywania napoju

Wybierz opcję „Open” (Aktywne), aby umożliwić dostosowanie receptury napoju podczas przygotowywania. Wybierz „Close” (Nieaktywne), aby wyłączyć tę funkcję.

2. Anulowanie przygotowania

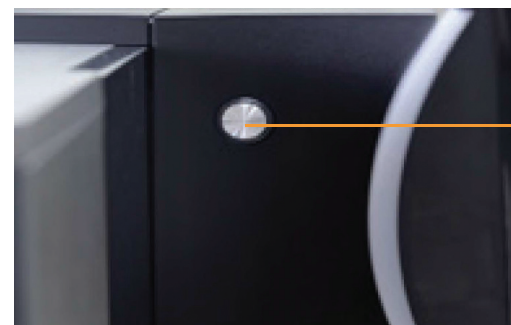
Wybierz „Yes” (Tak), aby umożliwić zatrzymanie rozpoczętego procesu przygotowywania napoju. Wybierz „No” (Nie), aby wyłączyć tę funkcję.

6.9.4 PRZYTRZYMAJ, ABY WYŁĄCZYĆ



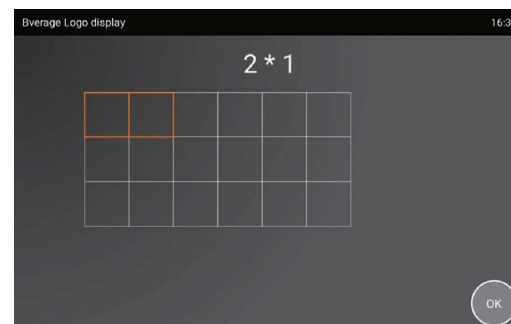
Wybierz opcję „Open” (Aktywne), aby ekran wyłączał się po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku zasilania przez 3 sekundy.

Wybierz „Close” (Nieaktywne), aby wyłączyć przełącznik zasilania ekranu.

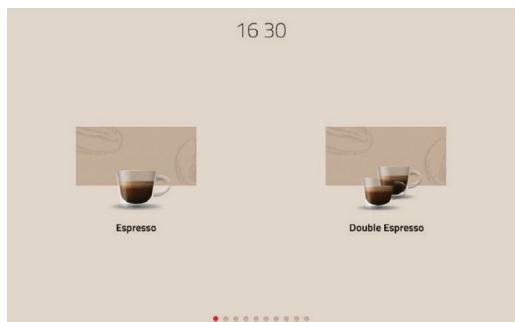


Przełącznik zasilania ekranu

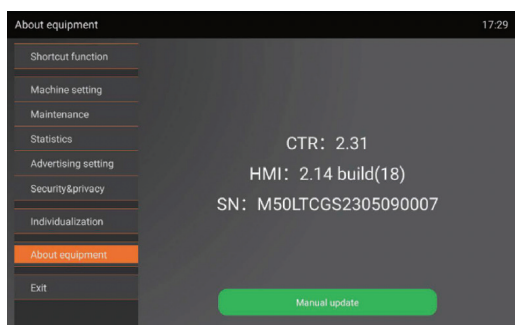
6.9.5 UKŁAD NAPOJÓW



Dostosuj układ wyświetlania napojów do swoich potrzeb.



6.10 INFORMACJE O URZĄDZENIU



Wyświetla informacje o urządzeniu, w tym wersję CTR (oprogramowanie PCB), wersję HMI (oprogramowanie ekranu) i numer seryjny urządzenia.

Aktualizacja oprogramowania za pomocą pamięci USB

Istnieje możliwość aktualizacji oprogramowania przy użyciu pamięci USB.

[!] Aktualizacje oprogramowania mogą być przeprowadzane jedynie przez wykwalifikowanych techników. W tym celu zapraszamy do kontaktu z działem obsługi klienta.

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Do optymalnego działania ekspres wymaga regularnej konserwacji. Urządzenie należy czyścić co najmniej raz dziennie, a w razie potrzeby – częściej. Jeśli urządzenie zabrudzi się lub zatka, należy je niezwłocznie wyczyścić.

7.1 CZĘSTOTLIWOŚĆ CZYSZCZENIA

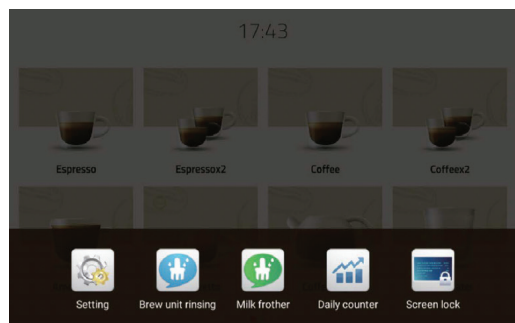
Częstotliwość czyszczenia	Procedura	Typ
Raz dziennie (lub częściej)	Płukanie bloku zaparzającego	Automatycznie lub ręcznie
	Płukanie spieniacza do mleka	Automatycznie
	Opróżnianie tacki ociekowej	Ręcznie
	Opróżnianie pojemnika na fusy	Ręcznie
	Czyszczenie ekranu	Ręcznie
	Czyszczenie spieniacza do mleka	Ręcznie
Raz w tygodniu	Czyszczenie bloku zaparzającego	Ręcznie
	Płukanie spieniacza do mleka	Ręcznie
	Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą	Ręcznie
	Czyszczenie systemu mleka	Ręcznie
	Czyszczenie pojemnika na wodę	Ręcznie
W razie potrzeby	Czyszczenie bloku zaparzającego	W momencie wyświetlenia się komunikatu na urządzeniu
	Odkamienianie	W momencie wyświetlenia się komunikatu na urządzeniu
	Wymiana filtra	W momencie wyświetlenia się komunikatu na urządzeniu

7.2 ŚRODKI I NARZĘDZIA DO CZYSZCZENIA

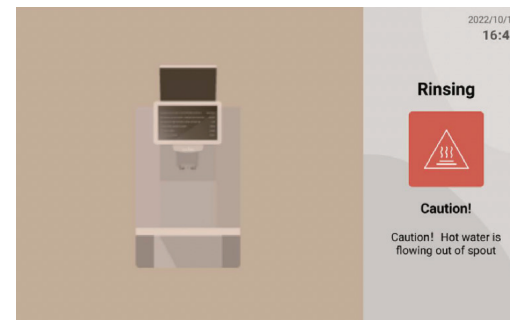
Produkt/narzędzie	Sposób użycia
Tabletki do czyszczenia	Czyszczenie bloku zaparzającego przy użyciu tabletek
Środek do czyszczenia systemu mlecznego	Czyszczenie systemu mleka
Pędzelek/szczoteczka	Ręczne czyszczenie bloku zaparzającego
Proszek do odkamieniania	Odkamienianie
Kluczyk	Otwieranie pojemnika na kawę ziarnistą
Szczoteczka do czyszczenia przewodu mleka	Ręczne czyszczenie przewodu systemu mleka
Zwilżona ściereczka	Czyszczenie pojemników, ekranu i obudowy urządzenia

7.3 CODZIENNA KONSERWACJA

7.3.1 PŁUKANIE BLOKU ZAPARZAJĄCEGO



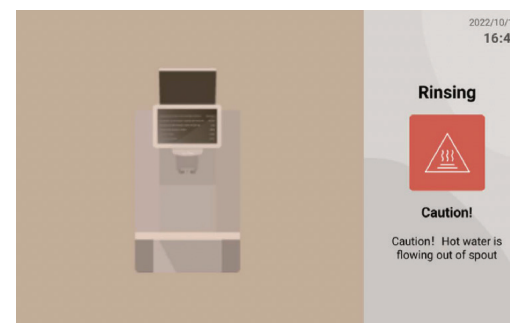
1. W celu przeprowadzenia błyskawicznego płukania bloku zaparzającego należy ręcznie wybrać stosowną opcję w menu skrótów.



2. W tym momencie rozpocznie się płukanie bloku zaparzającego.

⚠ Podczas płukania z wylewki kawy podawana jest gorąca woda. Zachowaj ostrożność, aby uniknąć poparzenia!

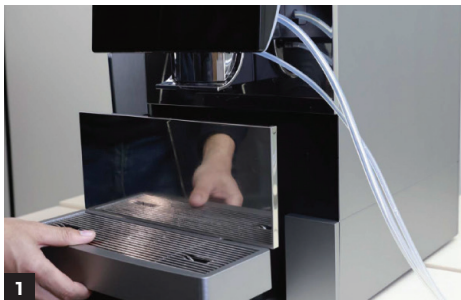
7.3.2 AUTOMATYCZNE PŁUKANIE SPIENIACZA DO MLEKA



Spieniacz do mleka jest płukany automatycznie po każdym przygotowaniu napoju na bazie mleka.

7.3.3 OPRÓŻNIANIE POJEMNIKA NA FUSY

Pojemnik na fusy należy opróżniać co najmniej raz dziennie.



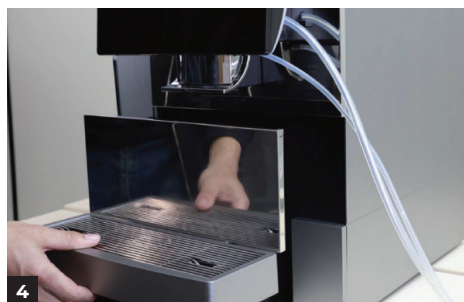
Wyjmij pojemnik na fusy.



Wysyp fusy kawowe.



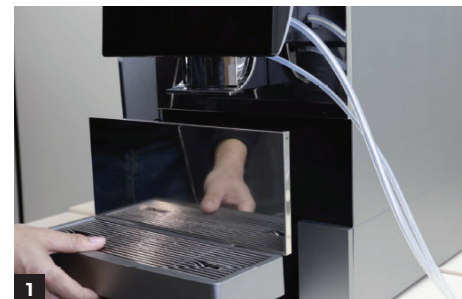
Dokładnie wyczyść pojemnik przy użyciu świeżej wody.



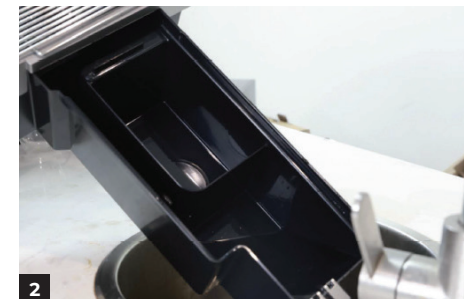
Wysusz pojemnik, a następnie zamocuj go ponownie.

7.3.4 OPRÓŻNIANIE TACKI OCIEKOWEJ

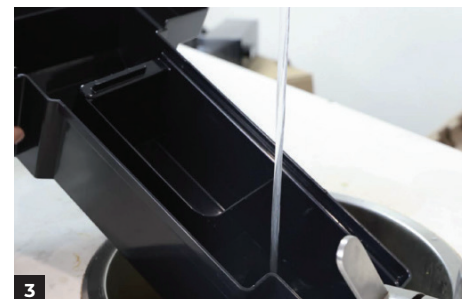
Tacka ociekowa znajduje się pod pojemnikiem na fusy. Należy ją opróżniać co najmniej raz dziennie.



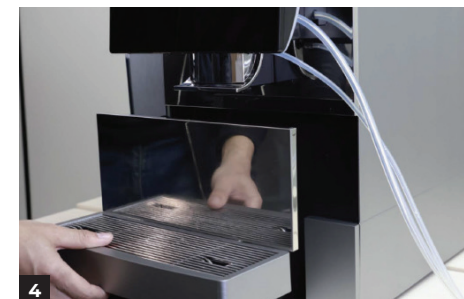
Wyjmij tackę ociekową.



Wylej z niej wodę.



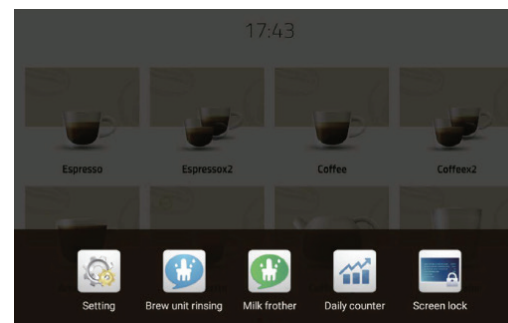
Dokładnie wyczyść tackę przy użyciu świeżej wody.



Osusz tackę ociekową i zamocuj ją ponownie.

! Aby nie dopuścić do nieuzasadnionego wyświetlenia się komunikatu o zapełnieniu tacki ociekowej, należy pamiętać o regularnym czyszczeniu dwóch metalowych płytek, które się przed nią znajdują – ważne, żeby zawsze pozostawały suche.

7.3.5 CZYSZCZENIE EKRANU



Naciśnij „**Screen lock**” (Blokada ekranu), aby zablokować ekran na 12 sekund, a następnie przetrzyj go suchą szmatką.

7.4 COTYGODNIOWA KONSERWACJA

7.4.1 RĘCZNE CZYSZCZENIE SPIENIACZA DO MLEKA



Wyjmij spieniacz do mleka.



Rozłóż spieniacz do mleka na części.



Dokładnie wyczyść spieniacz do mleka przy użyciu świeżej wody, a następnie złóż go ponownie.

! Aby uzyskać więcej informacji na temat czyszczenia spieniacza do mleka, przejdź do „Help” (Pomoc) -> „Video” (Wideo) -> „Cleaning milk frother manually” (Ręczne czyszczenie spieniacza mleka).



Z powrotem zamocuj spieniacz do mleka.

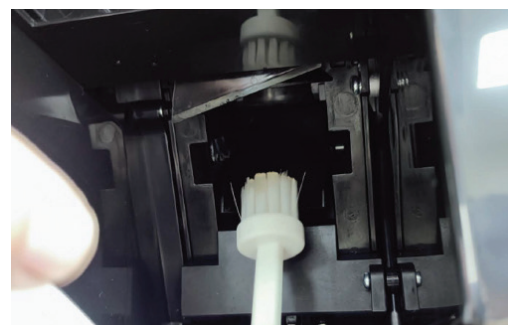
7.4.2 CZYSZCZENIE POJEMNIKA NA KAWĘ ZIARNISTĄ



Należy regularnie czyścić pojemnik na kawę ziarnistą (rekomendowana częstotliwość: co najmniej raz w tygodniu).

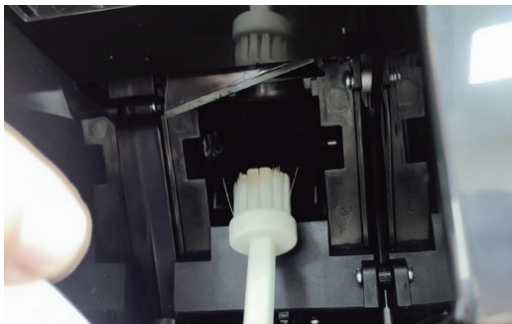
1. Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka.
2. Zdejmij pokrywę pojemnika na kawę ziarnistą (w razie potrzeby użyj kluczyka, aby ją odblokować).
3. Wyjmij pojemnik na kawę ziarnistą, opróżnij go, a następnie przetrzyj wilgotną szmatką.
4. Dokładnie osusz pojemnik na kawę ziarnistą, a następnie zamocuj go ponownie i w razie potrzeby zablokuj.

7.4.3 CZYSZCZENIE BŁOKU ZAPARZAJĄCEGO SZCZOTECZKĄ

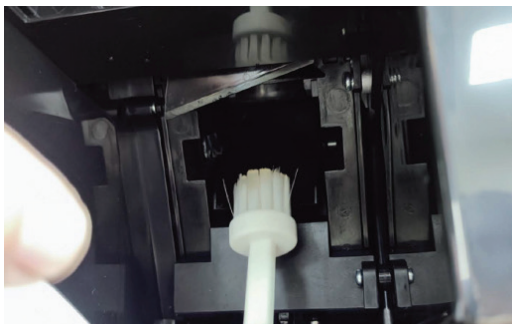


Należy unikać mielenia ziaren kawy zbyt drobno, ponieważ może to spowodować zatkanie bloku zaparzającego. Rekomendujemy czyszczenie bloku zaparzającego szczoteczką co najmniej raz w tygodniu.

7.4.4 CZYSZCZENIE SYSTEMU MLEKA



1. W menu przejdź do „Maintenance” (Konserwacja), a następnie wybierz opcję „Milk system cleaning” (Czyszczenie systemu mleka).



2. Wciśnij „OK”.

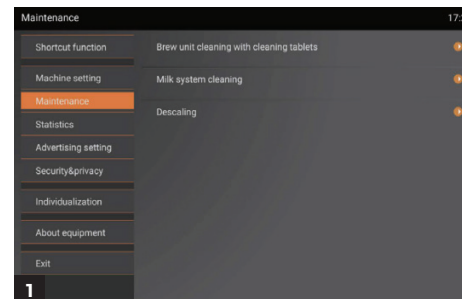
3. Postępuj zgodnie z instrukcją wyświetloną na ekranie.

⚠ Niewykonanie programu czyszczenia systemu mleka na czas może spowodować zablokowanie wylewki mleka, co uniemożliwi prawidłowe spienianie.

⚠ Podczas czyszczenia z wylewki dozowany jest gorący płyn do czyszczenia systemu mleka. W żadnym wypadku nie wolno umieszczać rąk pod wylewką w trakcie czyszczenia!

7.5 CZYSZCZENIE BLOKU ZAPARZAJĄCEGO

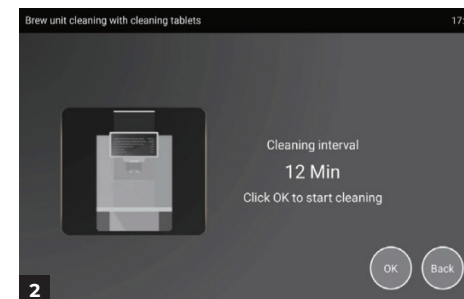
Komunikat „Clean brew unit” (Wyczyść blok zaparzający) wyświetla się, gdy system parzenia wymaga czyszczenia przy użyciu tabletek. Całkowity czas trwania: ok. 12 minut.



W menu przejdź do „Maintenance” (Konserwacja) i wybierz „Brew unit cleaning with cleaning tablets” (Czyszczenie bloku zaparzającego przy użyciu tabletek).

3. Postępuj zgodnie z instrukcją wyświetloną na ekranie.

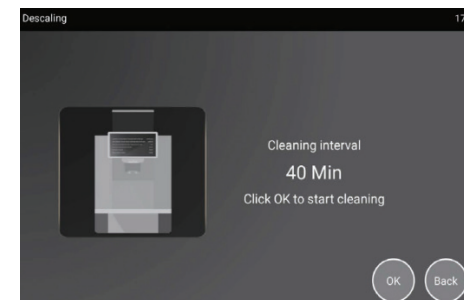
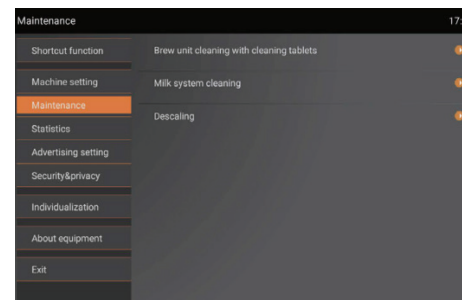
⚠ Podczas czyszczenia z wylewki dozowany jest gorący płyn. W żadnym wypadku nie wolno umieszczać rąk pod wylewką w trakcie czyszczenia!



Wciśnij „OK”.

7.6 ODKAMNIENIE

Kiedy urządzenie wymaga odkamienienia, na ekranie wyświetla się komunikat „Descal the machine” (Należy odkamienić ekspres). Całkowity czas trwania: ok. 40 minut.



1. W menu przejdź do „Maintenance” (Konserwacja), a następnie wybierz „Descaling” (Odkamienianie).
2. Wciśnij „OK”.
3. Postępuj zgodnie z instrukcją wyświetloną na ekranie.

⚠ Podczas odkamieniania z wylewki dozowany jest gorący roztwór odkamieniający. W żadnym wypadku nie wolno umieszczać rąk pod wylewką w trakcie odkamieniania!

8. KOMUNIKATY I OBJAŚNIENIA

8.1 KOMUNIKATY OPERACYJNE

Komunikat	Rozwiązanie
„Drip tray is full” (Tacka ociekowa jest pełna)	Opróżnij tackę ociekową
„Install drip tray” (Zamocuj tackę ociekową)	Odłóż tackę ociekową na miejsce. Upewnij się, że została zamocowana prawidłowo.
„Empty grounds container” (Opróżnij pojemnik na fusy)	Opróżnij pojemnik na fusy (rekomendowana częstotliwość: co 50 zaparzonych porcji).
„Fill water tank” (Uzupełnij pojemnik na wodę)	Napełnij zbiornik wody wodą lub włóż go ponownie.
„Fill beans” (Dosyp kawy ziarnistej)	Wsyp ziarna kawy do pojemnika.
„Milk frother not in position” (Brak spieniacza do mleka)	Odłóż spieniacz do mleka na miejsce. Upewnij się, że został zamocowany prawidłowo.
„Bean hopper not in position” (Brak pojemnika na kawę ziarnistą)	Odłóż pojemnik na kawę ziarnistą na miejsce. Upewnij się, że został zamocowany prawidłowo.
„Milk frother warning/Reinstall milk” (Ostrzeżenie dot. spieniacza / Zamocuj moduł systemu mleka)	Sprawdź stan silnika.
„Low temperature” (Niska temperatura)	Zrestartuj urządzenie.
„High temperature” (Wysoka temperatura)	Zrestartuj urządzenie.
„Milk temperature too high” (Zbyt wysoka temperatura mleka)	Upewnij się, że temperatura mleka nie przekracza 25°C.
„Milk temperature too low” (Zbyt niska temperatura mleka)	Upewnij się, że temperatura mleka nie spadła poniżej 4°C.

8.2 KOMUNIKATY O BŁĘDACH

Komunikaty o błędach wyświetlają się automatycznie, jeżeli błąd dotyczy całego systemu. Jeśli wystąpi poważny problem, zrestartuj urządzenie.

1. Przed ponownym uruchomieniem ekspresu należy go wyłączyć za pomocą wyłącznika głównego.
2. Jeśli urządzenie się nie uruchamia albo błąd nie znika, skontaktuj się z wykwalifikowanym pracownikiem serwisu.

Kod błędu	Opis błędu	Rozwiązanie
„Error1” (Błąd nr 1)	Brak ogrzewania z thermoblocku.	Sprawdź thermoblock.
„Error2” (Błąd nr 2)	Awaria NTC thermoblocku.	Sprawdź NTC thermoblocku.
„High pressure” (Wysokie ciśnienie)	Zbyt mało wody w systemie.	Sprawdź obieg wody.
„System empty” (System jest pusty)	Brak wody w systemie.	Sprawdź obieg wody.
„Error6” (Błąd nr 6)	Przycisk „OK” został wciśnięty więcej niż 3 razy, gdy na ekranie wyświetlały się błędy „High pressure” (Wysokie ciśnienie) lub „System empty” (System jest pusty).	Sprawdź obieg wody.
„Brew unit reset error” (Błąd resetowania bloku zaparzającego)	Blok zaparzający nie działa prawidłowo.	Sprawdź blok zaparzający.
„Grinder error” (Błąd młynka)	Brak kawy ziarnistej.	Sprawdź młynek.
„Serial port failure, please check the serial port connection” (Błąd portu szeregowego, sprawdź połączenie portu szeregowego)	Brak komunikacji CTR i HMI.	Sprawdź główną płytkę PCB.

9. OKRES WYDŁUŻONEGO NIEUŻYTKOWANIA

9.1 PRZYGOTOWANIE DO WYDŁUŻONEGO NIEUŻYTKOWANIA

1. Dokładnie wyczyść urządzenie, uruchamiając wszystkie programy czyszczenia i płukania.
2. Opróżnij i wyczyść pojemnik na kawę ziarnistą.
3. Ręcznie wyczyść wylewkę kawy i przewód mleka.
4. Ręcznie wyczyść blok zaparządzający.
5. Ręcznie wyczyść mikser.
6. Wyczyść tackę ociekową i pojemnik na fusy.

9.2 KRÓTKOTRWAŁE NIEUŻYTKOWANIE (DO 1 MIESIĄCA)

1. Opróżnij obieg wody (skontaktuj się z wykwalifikowanym pracownikiem serwisu w celu uzyskania pomocy).
2. Odłącz urządzenie od zasilania.
3. Odetnij dopływ wody.
4. Wyłącz wszelkie dodatkowe urządzenia i odłącz je od zasilania.

9.3 DŁUGOTRWAŁE NIEUŻYTKOWANIE (PONAD 1 MIESIĄC)

Niektóre elementy urządzenia mogą przestać działać prawidłowo w wyniku niewłaściwego przechowywania przez dłuższy okres.

Przed ponownym użyciem urządzenia należy ponownie zamocować wszystkie elementy i odpowiednio je wyczyścić.

1. Zleć wykwalifikowanemu pracownikowi serwisu opróżnienie obiegu wody.
2. Przed ponownym użyciem urządzenia po ponad 6-miesięcznej przerwie może być konieczne przeprowadzenie dodatkowych czynności konserwacyjnych. Skontaktuj się z wykwalifikowanym pracownikiem serwisu w celu uzyskania pomocy.

10. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

10.1 TRANSPORT

Na czas transportu i przechowywania należy odpowiednio zabezpieczyć urządzenie przed wszelkimi uszkodzeniami i niekorzystnymi warunkami środowiskowymi.

1. Zabezpiecz urządzenie w taki sposób, aby nie dopuścić do upadku ani wywrócenia.
2. Przed przetransportowaniem urządzenia odpowiednio je zapakuj, w miarę możliwości używając oryginalnego opakowania.
3. Aby nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia podczas transportu, należy najpierw opróżnić obieg wody.
4. Po opróżnieniu obiegu wody dokładnie osusz urządzenie od wewnątrz i z zewnątrz.

❗ Zleć opróżnienie obiegu wody wykwalifikowanemu pracownikowi serwisu.

❗ Jeśli obieg wody został opróżniony, przed ponownym użyciem urządzenia należy przeprowadzić konfigurację wstępną.

10.2 PRZECHOWYWANIE

Oto lista warunków, które należy spełnić, aby prawidłowo przechować urządzenie:

1. Temperatura w miejscu, w którym przechowuje się urządzenie, musi mieścić się w zakresie od -10 do +50°C.
2. Jeśli urządzenie nie zostało całkowicie opróżnione z wody, nie należy przechowywać go w temperaturach poniżej zera.
3. Urządzenie należy przechowywać w pozycji pionowej.
4. Upewnij się, że urządzenie i wszelkie akcesoria zostały prawidłowo zapakowane, najlepiej przy użyciu oryginalnego opakowania.

10.3 DALSZE UŻYTKOWANIE PO DŁUŻSZYM OKRESIE PRZECHOWYWANIA

Nieprawidłowe przechowywanie urządzenia przez okres dłuższy niż 6 miesięcy może uniemożliwić jego prawidłowe działanie. Po więcej informacji skontaktuj się z wykwalifikowanym pracownikiem serwisu.

► 11. UTYLIZACJA

Urządzenie powinno zostać zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska.

1. Niewykorzystana kawa ziarnista nadaje się do kompostowania.
2. Podczas utylizacji niewykorzystanych środków czyszczących postępuj zgodnie z informacjami na etykiecie.
3. Wylej wszelkie płyny zebrane w wewnętrznych pojemnikach i w tacce ociekowej.



Elementy elektryczne należy utylizować oddzielnie.



Jeśli to możliwe, wszystkie plastikowe elementy urządzenia należy poddać recyklingowi.

Importer:

UAB Coffee Makers Team
Brastos st. 14, Kaunas, LT-47185, Lithuania
info@coffeefriend.com | +370 693 50441

SORSO

