

SORSO

PROFESSIONAL

► **F50**



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	6
1.4 General safety precautions	6
2. DESCRIPTION	8
2.1 Machine overview	8
2.2 User interface	9
2.3 Scope of delivery	11
2.4 Technical specifications	12
3. INSTALLATION	14
3.1 Precautions	14
3.2 Dimensions	14
3.3 Location	15
3.4 Electrical connection	15
3.5 Water supply connection	16
4. FIRST USE	17
4.1 Filling	17
4.2 Initially setup	17
5. OPERATION	18
5.1 Filling the bean container	18
5.2 Filling the water tank	18
5.3 Connecting the milk tube	19
5.4 Switching on	19
5.5 Preparing beverages	19
5.6 Dispensing steam	21
5.7 Grind level calibration	21
6. SETTINGS	22
6.1 Access to the settings menu	22
6.2 Settings menu tree	22
6.3 Maintenance	23
6.4 Beverages	24
6.5 System	29
6.6 Control panel	32

6.7 User	36
6.8 Language	38
6.9 Statistics	38
6.10 Help	39
7. CLEANING AND MAINTENANCE	40
7.1 Cleaning intervals	40
7.2 Cleaning products and tools	41
7.3 Daily maintenance	41
7.4 Weekly maintenance	44
7.5 Cleaning the brew unit	46
7.6 Cleaning the milk system	47
7.7 Descaling	47
8. MESSAGES AND EXPLANATIONS	48
8.1 Operational messages	49
8.2 Error messages	49
9. EXTENDED NON-USE	50
9.1 Preparing for extended non-use	50
9.2 Short-term non-use (up to 1 month)	50
9.3 Long-term non-use (over 1 month)	51
10. TRANSPORTATION AND STORAGE	51
10.1 Transportation	51
10.2 Storage	51
10.3 Continuing use after a prolonged period of storage	52
11. DISPOSAL	52

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. This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless such persons are supervised and/or have been instructed on how to use the appliance properly by a person responsible for their safety. Children must be supervised at all times to ensure that they do not play with the appliance.
7. Do not install the machine in an area where it may be sprayed with water.
8. Clean the machine at least once a day, or more frequently if required. See Chapter 7 for more details.
9. Read the following warnings carefully, and make sure to abide by them during operation.

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.

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.
8. When connected to the power supply, the machine must be earthed properly in order for it to operate.

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

⚠ CAUTION

Risk of injury

1. The machine must be placed in an upright position.
2. 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.
3. The machine must be cleaned in the manner indicated in the user manual. Do not submerge it in water or use water jets to clean it.

► 2. DESCRIPTION

2.1 MACHINE OVERVIEW

The coffee machines from the “F50” 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.



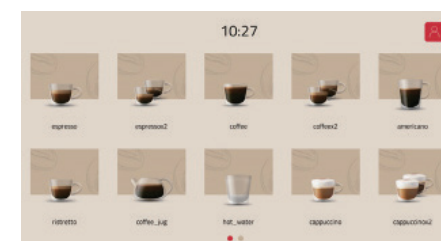
Back of the machine



2.2 USER INTERFACE

To satisfy the needs of different users, the coffee machines in the “F50” series come with two kinds of user interfaces: standard, and self-service.

2.2.1 STANDARD INTERFACE



Touch the dedicated icon to select a user

The standard interface is designed to be used by non-professionals or trained personnel. The desired user can be accessed via the icon in the upper right corner of the screen.

2.2.2 SELF-SERVICE INTERFACE



Language selection available (four languages to choose from)

The self-service interface is designed specially for self-service use (e.g., at a hotel). Users can select the desired language quickly in the upper right corner of the screen without having to access the menu.

2.2.3 ICONS ON THE SCREEN

Icon	Name	Description
	User	Access to users
	Logo	Access to the settings menu
	Scroller	Scrolling through windows
	Add	Adding beverages
	Close	Closing the current window
	Alert	Viewing the alert message
	Brew unit status	Displaying the current operation status of the brew unit
	Error message	Viewing the error message
	Water flow	Displaying the current flow rate (ml/s)
	Inactive	The beverage is inactive and cannot be prepared
	Thermoblock temperature	Displaying the current thermoblock temperature
	Operation steps	Operation steps for procedures

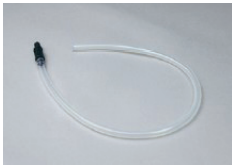
2.2.4 ICONS IN THE SETTINGS MENU

Icon	Name	Description
	Exit	Returning to the main menu. To access the settings menu again, enter the PIN code
	Main menu	Returning to the main menu. No need to enter the PIN code to access the main menu
	Selection	The item is selected or activated
	Edit	The item can be edited
	Image requirements	Image requirements: Size: ≤200 KB, format: PNG, recommended resolution for a standby ad: 1024x600, recommended resolution for a welcome ad: 1024x540, recommended resolution for a beverage preparation ad: 660x520.
	Video requirements	Video requirements: Size: ≤5 MB, bitrate: <3000 kbps, frame rate: 25 fps, format: MP4.

2.3 SCOPE OF DELIVERY

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

Component	Picture	Quantity
Key		1

Milk tube		1
User manual		1

2.4 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Screen size	7"
Water tank capacity	2 l / 6 l
Drip tray capacity	2 l
Grounds container capacity	50 pcs.
Coffee spout height	75-155 mm
Permissible water pressure	0.05-0.6 MPa
Bean container capacity	750 g
Power supply	220-240 V 50/60 Hz
Power rating	1500 W
Machine dimensions (width x depth x height)	304 x 544 x 578 mm / 390 x 544 x 578 mm
Net weight	16.4 kg / 18.4 kg
Noise level	55-70 dB (A)

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

The radio frequency and parameters supported by the machine are as follows:

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.

The wireless technical parameters and frequency range of this machine are as follows. The exact information may vary depending on the configuration of your machine.

Appliance	Commercial bean-to-cup coffee machine		
Model	F50		
Modulation mode	LTE FDD: QPSK/16QAM TD-LTE: QPSK/16QAM BT: GFSK, $\pi/4$ -DQPSK, 8-DPSK WLAN: CCK DSSS/OFDM/GFSK		
TECHNICAL PARAMETER	Frequency range	Occupied bandwidth	Transmitted power
Targeted value	LTE FDD : Band 1: UL: 1920-1980MHz DL: 2110-2170MHz Band 3: UL: 1710-1785MHz DL: 1805-1880MHz Band 7: DL: 2620-2690MHz Band 8: UL: 880-915MHz DL: 925-960MHz	LTE-FDD: $\leq 20/15/10/5/3/1.4$ MHz TD-LTE: $\leq 20/15/10/5$ MHz BT: ≤ 2 MHz WLAN: ≤ 20 MHz ≤ 40 MHz	≤ 25 dBm TD-LTE: ≤ 25 dBm BT: ≤ 20 dBm WLAN: 2.400-2.4835GHz $\leq$ 20dBm 5.150-5.350GHz $\leq$ 19dBm 5.725-5.825GHz $\leq$ 19dBm

Targeted value	Band 20: UL:832-862MHz DL:791-821MHz		
	Band 28: UL:758-803MHz DL:703-748MHz		
	TD-LTE : Band38: 2570-2620MHz		
	Band 40: 2300-2400MHz		
	BT: 2.402-2.4835GHz		
	WLAN: 2.400-2.4835GHz		
	5.150-5.350GHz		
	5.725-5.850GHz		

3. INSTALLATION

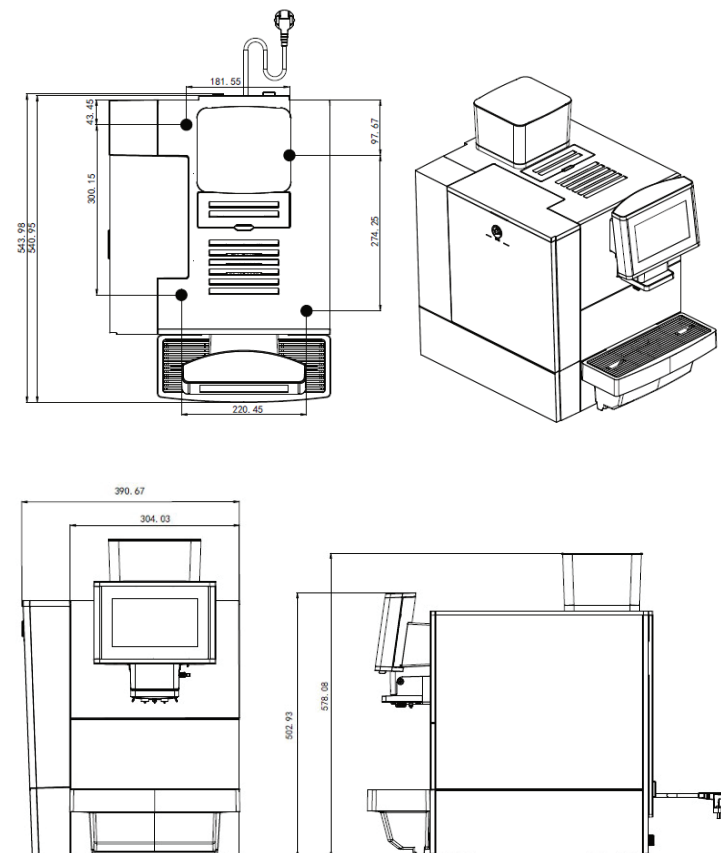
3.1 PRECAUTIONS

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.

- The machine is electrically safe only when earthed properly. If in doubt concerning earthing, have the wiring inspected thoroughly by skilled personnel.
- The manufacturer is not liable for any damage resulting from incorrect earthing or improper power supply use.
- 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 “F50” 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 – 8 dH GH
	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.

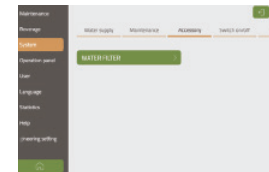
3.5.2 MAINS WATER CONNECTION

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.

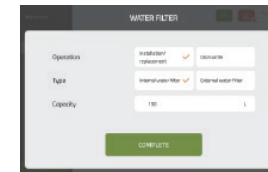
3.5.3 WATER BARREL CONNECTION

To connect the machine to a water barrel, use original accessories only. Please contact customer service for help if you need to use the water barrel supply method.

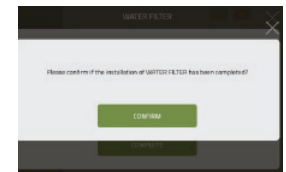
3.5.4 WATER FILTER INSTALLATION



1. Select “System” -> “Accessory” -> “Water filter”.



2. Select the installation/ replacement option, choose the internal water filter feature, input the filter capacity, then press “Complete”.



3. Press “Confirm”.

4. FIRST USE

4.1 FILLING

See page 18/19 for more details on how to fill the machine with water and coffee beans.

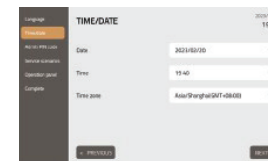
⚠ Make sure to use the water tank supply method when performing the initial setup.

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:



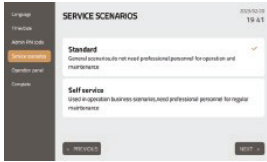
1. Select the desired language.



2. Set the time and date.



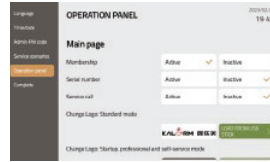
3. Set PIN codes.



4. Select the desired screen interface.



5. Choose the desired control panel settings.



6. Press “Complete”.

5. OPERATION

5.1 FILLING THE BEAN CONTAINER



1. Lift the bean container lid.



2. Add coffee beans.



3. Put the lid back on.

ⓘ 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



1. Pull out the water tank.



2. Fill the water tank with drinking water.



3. 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



1. Connect the milk tube to the machine.



2. Insert the milk tube into the milk container.

- ❗ Make sure to always store milk in a cooler.

5.4 SWITCHING ON



For more information on switching the machine on for the first time and completing the initial setup, see page 17.

5.5 PREPARING BEVERAGES

5.5.1 PREPARING BEVERAGES VIA THE STANDARD INTERFACE



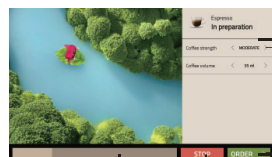
1. Place a cup under the spout.



2. Press the icon of the desired beverage.

SORSO

3. The beverage is now being prepared.



Progress bar

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

To select another beverage, press "Order".

To stop preparation, press "Stop".

5.5.2 PREPARING BEVERAGES VIA THE SELF-SERVICE INTERFACE

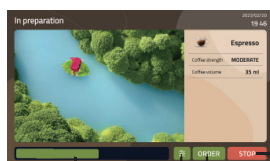


1. Place a cup under the spout.



2. Press the icon of the desired beverage.

3. The beverage is now being prepared.



Progress bar

To stop preparation, press "Stop".



To select another beverage, press "Order".



During preparation, beverage parameters can be adjusted.

5.6 DISPENSING STEAM

The steam wand is designed to manually heat and froth milk. It can be used to heat other liquids too.



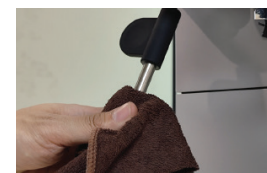
1. Hold a suitable container under the steam wand.



2. Press the steam icon to start dispensing steam.



3. Steam is now being dispensed.



4. To rinse the steam wand, press the steam icon once more, then wipe the steam wand with a damp cloth.

! After pressing the steam icon once more, a small amount of steam is released in order to rinse the wand and prevent clogging.

5.7 GRIND LEVEL CALIBRATION

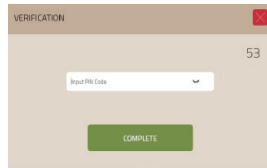
To calibrate the grind level, contact customer service for help.

6. SETTINGS

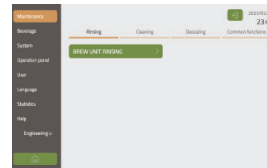
6.1 ACCESS TO THE SETTINGS MENU



1. Press the “Logo” icon in the upper left corner of the screen.



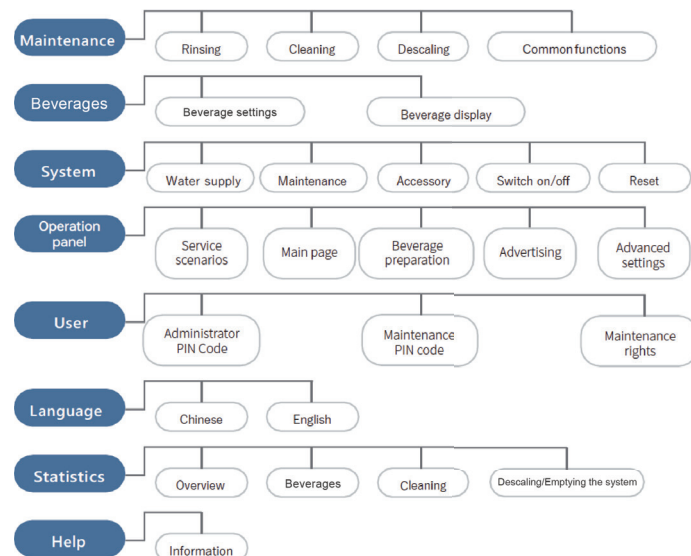
2. Enter the PIN code and press “Complete”.



3. Select the desired menu.

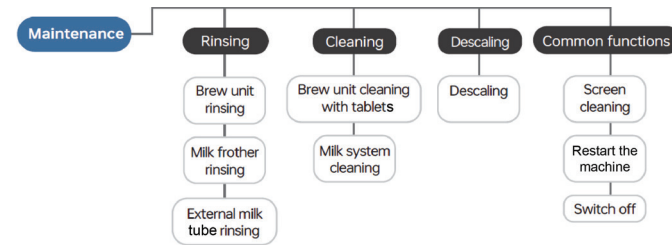
1. PIN codes can be set during the initial setup. If the PIN codes are not set, the menus can be accessed with no PIN codes.
2. Different menus can be accessed by entering different PIN codes. To check or change the access granted by different PIN codes, go to “User” -> “Maintenance rights”.

6.2 SETTINGS MENU TREE

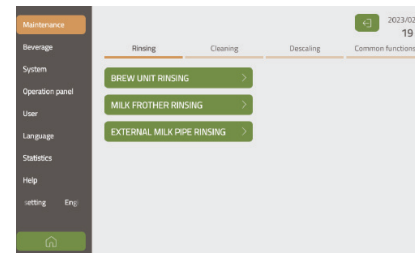


6.3 MAINTENANCE

6.3.1 OVERVIEW OF THE MAINTENANCE MENU



6.3.2 RINSING



Brew unit rinsing

Press the option to immediately rinse the brewing system.

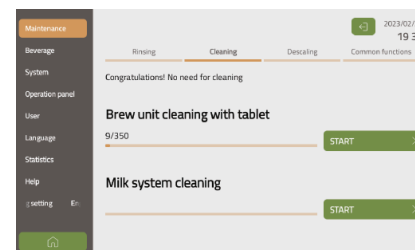
Milk frother rinsing

Press the option to immediately rinse the milk frother.

External milk tube rinsing

Insert the milk tube into the drip tray, then press “Confirm” to immediately rinse the milk tube.

6.3.3 CLEANING



Brew unit cleaning

Press “Start” to immediately clean the brewing system. Cleaning tablets are required for this program. Total duration: ~10 minutes.

Milk system cleaning

Press “Start” to immediately clean the milk system. A special cleaning liquid is required for this program. Total duration: ~10 minutes.

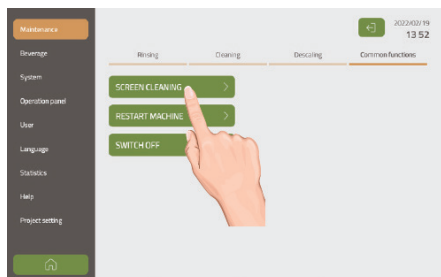
SORSO

6.3.4 DESCALING



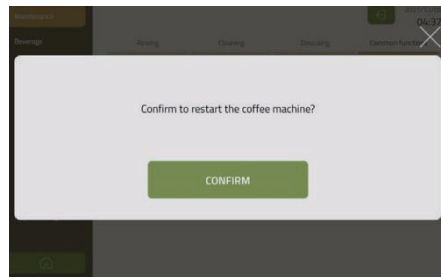
A special descaler is required for the descaling program. Total duration: ~40 minutes.

6.3.5 COMMON FUNCTIONS



Screen cleaning

Press "Screen cleaning" to lock the screen for 14 seconds, then use a cloth to wipe the surface of the screen.

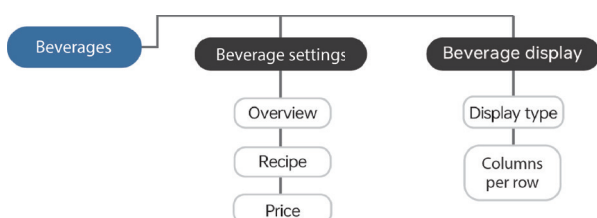


Restart the machine

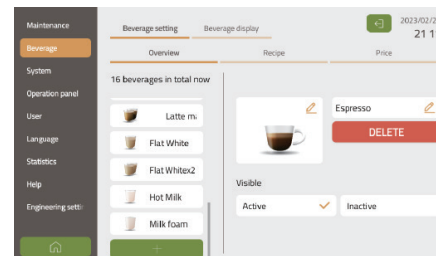
To restart the machine, press "Restart".

6.4 BEVERAGES

6.4.1 OVERVIEW OF BEVERAGE SETTINGS

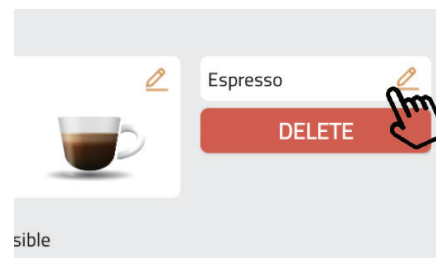


6.4.2 BEVERAGE SETTINGS



1. Change the beverage icon

Press the editing icon to change the beverage icon. You can upload the desired image using a USB flash drive.



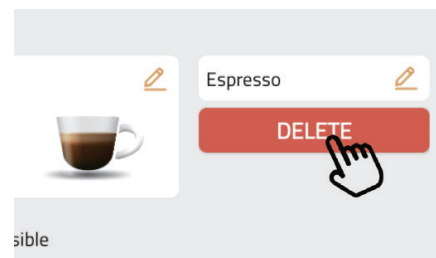
2. Change the beverage name

Press the editing icon to change the beverage name.



3. Beverage status

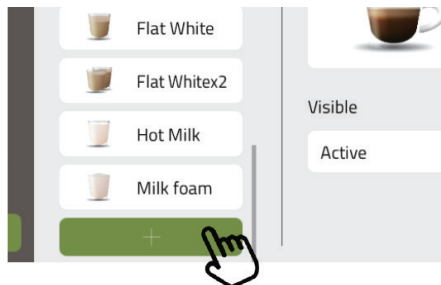
Select "Active" to activate the preparation of the beverage. Select "Inactive" to lock the beverage and deactivate preparation.



4. Delete the beverage

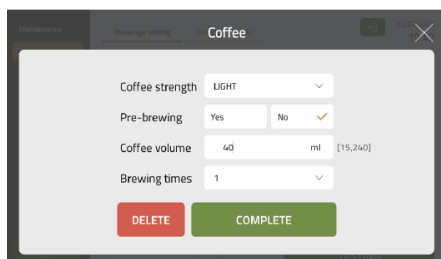
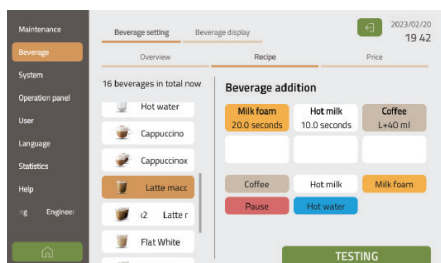
Press "Delete" to delete the beverage from the beverage list.

SORSO



RECIPE SETTINGS

Press the icon of the desired beverage (e.g., latte macchiato) to access the recipe page and modify beverage parameters.



5. Add a new beverage

Press "Add", then select the desired drink from the popup list. The name and icon of the drink can be changed after the drink has been added.

View the recipe

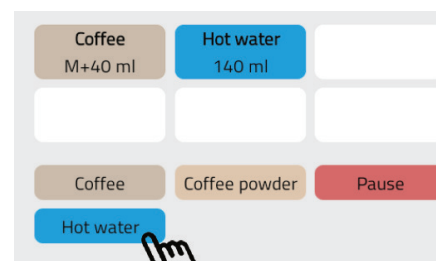
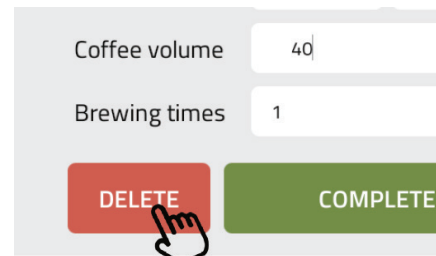
The order from left to right is the order in which ingredients are added ("Milk foam" - "Hot milk" - "Coffee").

Change the order

Press the icon of the desired ingredient (e.g., coffee), then drag it to change its position.

Change recipe parameters

Press the desired recipe to change recipe parameters. Keep in mind that the value range of each parameter is limited.



Delete the recipe

To delete a recipe, enter the page of the desired recipe, then press "Delete".

Add a recipe

1. The list of available parameters appears here. The parameter list pops up automatically.
2. The number of parameters that can be selected ranges from 1 to 6.
3. Keep in mind that the value ranges of different parameters are limited.
4. The image on the left shows all the available parameters.

RECIPE PARAMETERS

Coffee

Parameter	Value range	Default setting
Pre-brewing volume	0-30 ml	Default: 25 ml
Coffee volume	15-240 ml	Default: 150 ml
Single serving	Yes / No	Default: Yes
Brewing cycles	1-4 cycles	Default: 1

Hot milk

Parameter	Value range	Default setting
Time	5-120 seconds	Default: 10 seconds

Milk foam

Parameter	Value range	Default setting
Time	5-120 seconds	Default: 10 seconds

Hot water

Parameter	Value range	Default setting
Water volume	25-450 ml	Default: 100 ml
Water temperature	High / Medium / Low / Cold	Default: High

Milk foam

Parameter	Value range	Default setting
Time	1-20 seconds	Default: 5 seconds

Test

Press “Test” to prepare a test serving using the modified recipe.

6.4.3 BEVERAGE DISPLAY

The beverages are displayed in a grid layout.

Grid layout

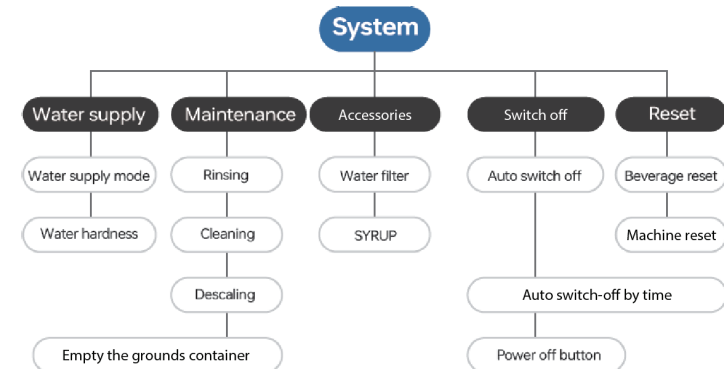


The available grid layout parameters are as follows:

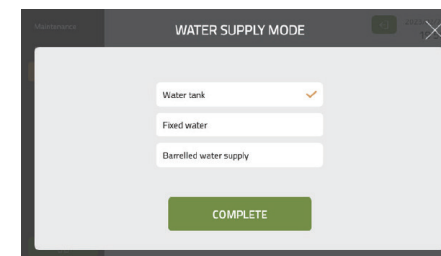
Parameter	Value (Standard/Self-service)	Default setting
Columns x rows	5 x 2	Default: 5 x 2

6.5 SYSTEM

6.5.1 OVERVIEW OF THE SYSTEM MENU

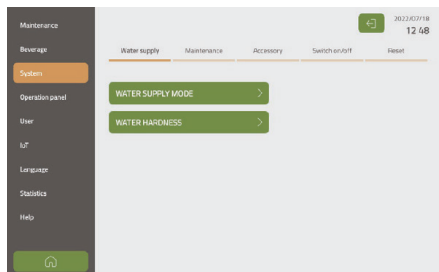


6.5.2 WATER SUPPLY



Water supply mode

Select the desired water supply mode. The default setting is supply via a water tank.



Water hardness

Set the required water hardness. Default setting: 5 °dH.

6.5.3 MAINTENANCE PARAMETERS

Rinsing

The following rinsing parameters are available:

Parameter	Value range	Default setting
Warm-up rinsing	0.5-4 hours	Default: 0.5 hours
Auto brew unit rinsing	Off, 5-20 minutes	Default: Off
Auto milk frother rinsing	Off, 5-20 minutes	Default: 10 minutes

Cleaning

The following brew unit cleaning parameters are available:

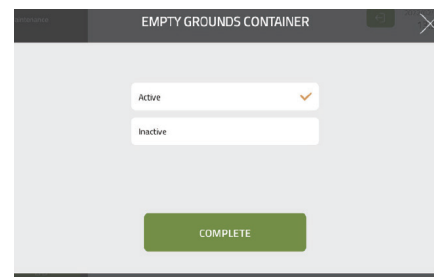
Parameter	Value range	Default setting
Brew unit cleaning prompt (cups)	250, 350	Default: 350 cups
Forced brew unit cleaning (cups)	350, 450	Default: 450 cups

Descaling

Descaling intervals depend on the hardness of the water used, water flow, and whether a water filter is being used. The following descaling parameters are available:

Parameter	Value range	Default setting
Descaling prompt	≥0 l	Default: 250 l
Forced descaling	≥0 l	Default: 300 l

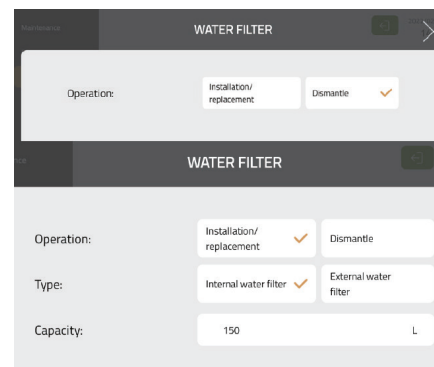
EMPTY THE GROUNDS CONTAINER



1. Select “Active” for the machine to prompt you to empty the grounds container once the number of ground coffee servings reaches 30, or the thickness of the coffee grounds reaches 400 mm.
2. Select “Inactive” to deactivate the prompt to empty the grounds container.

6.5.4 ACCESSORIES

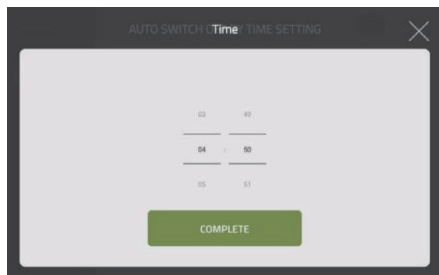
Water filter



1. Select “Dismantle” if you are not using a water filter.
2. Select “Installation / Replacement” if installing or replacing a water filter. You will be required to select the type of filter used, and to input filter capacity.
3. Default setting: “Dismantle”.

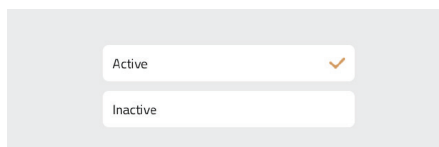
6.5.5 SWITCH OFF

Parameter	Value range	Default setting
Automatic switch-off	30 minutes 1-24 hours Never switch off	Default: 4 hours

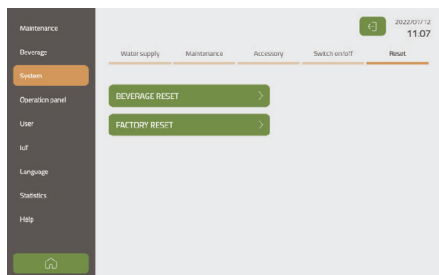


Auto switch-off by time

Set the exact time for the machine to switch off automatically (e.g., 9:15 AM).



6.5.6 RESET



6.6 OPERATION PANEL

6.6.1 SERVICE SCENARIOS

Power-off button

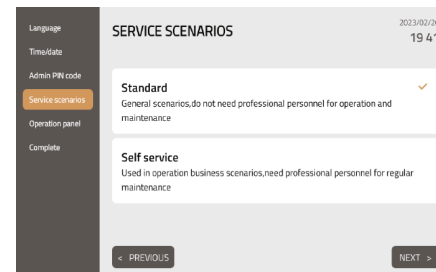
1. Select "Active" for the screen to switch off after you press and hold the power button for 3 seconds.
2. Select "Inactive" to deactivate this feature.

Beverage reset

Restore all beverage parameters to default factory settings.

Machine reset

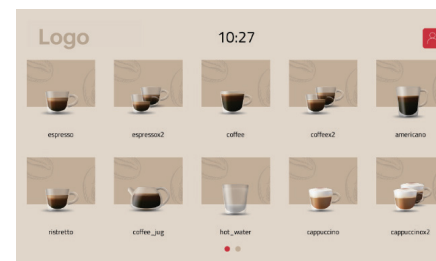
Restore all machine parameters to default factory settings.



6.6.2 MAIN MENU

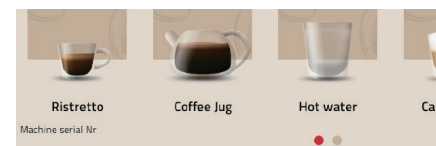
User function

Options: Active Inactive



Serial number

Options: Active Inactive



Select the desired screen interface. For more information on different interfaces, see page 9.

1. Select "Active", then press the user icon in the upper right corner of the screen to create a user and a list of favourite drinks.

2. If the "Inactive" option is selected, the user icon is not displayed.

1. Select "Active" to have the serial number of the machine displayed in the lower left corner of the screen.

2. If the "Inactive" option is selected, the serial number is not displayed.

SORSO

Service call

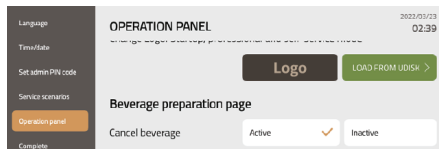
Options: Active Inactive



1. Select "Active" to have the service call icon displayed in the lower right corner of the screen.

2. If the "Inactive" option is selected, the service call icon is not displayed.

Change the logo



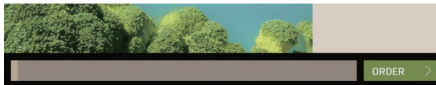
Press the editing option to change the logo displayed on the screen. You can upload the desired logo using a USB flash drive.

! The background for the logo displayed during start-up, as well as when using the user and self-service modes, must be black.

6.6.3 BEVERAGE PREPARATION

Stop preparation

Options: Active Inactive

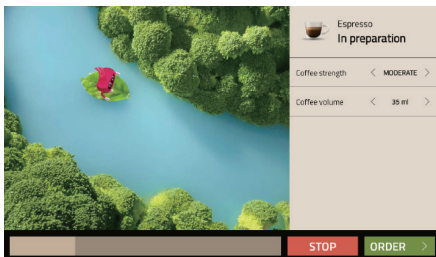


1. If the "Active" option is selected, beverage preparation can be cancelled by pressing "Stop".

2. If the "Inactive" option is selected, the "Stop" button is not displayed.

Beverage adjustment

Options: Active Inactive

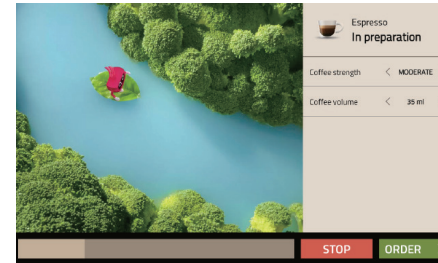


1. If the "Active" option is selected, beverages can be adjusted during preparation.

2. If the "Inactive" option is selected, beverages cannot be adjusted during preparation.

Volume display

Options: Active Inactive

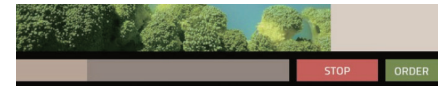


1. If the "Active" option is selected, drink volume is displayed during preparation.

2. If the "Inactive" option is selected, drink volume is not displayed during preparation.

Next order

Options: Active Inactive



1. If the "Active" option is selected, the user can press "Order" to select the next drink during the preparation of the current drink.

2. If the "Inactive" option is selected, the "Order" button is not displayed.

6.6.4 ADVERTISING

Standby ad

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

Parameter	Value range	Default setting
Waiting time	0-100 seconds	Default: 60 seconds
Cycle type	Infinite loop / Exit automatically after playing	Default: Off
Single image display time	0-100 seconds	Default: 10 seconds

! Video requirements: size: ≤5 MB, bitrate: <3000 kbps, frame rate: 25 fps, format: MP4. Image requirements: size: ≤200 KB, format: PNG, recommended resolution: 1024x600.

Welcome ad

Select an advertisement to be displayed during start-up.

Parameter	Value range	Default setting
Single image display time	0-100 seconds	Default: 5 seconds

 Image requirements: size: ≤200 KB, format: PNG, recommended resolution:1024x540.

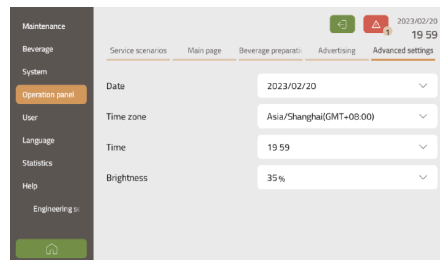
Preparation ad

Select an advertisement to be displayed during beverage preparation.

Parameter	Value range	Default setting
Single image display time	0-100 seconds	Default: 5 seconds

 Image requirements: size: ≤200 KB, format: PNG, recommended resolution: 660x520.

6.6.5 ADVANCED SETTINGS



Date

Set the local date.

Time zone

Set the local time zone.

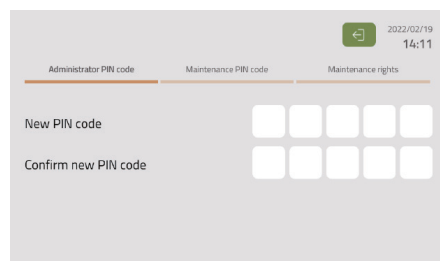
Time

Set the local time.

Brightness

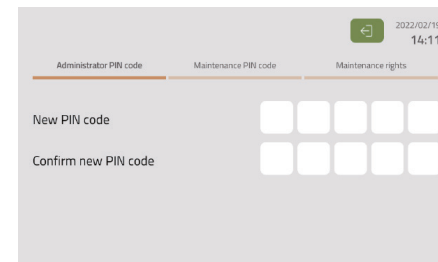
Set the desired screen brightness.
Default: 60%.

6.7 USER



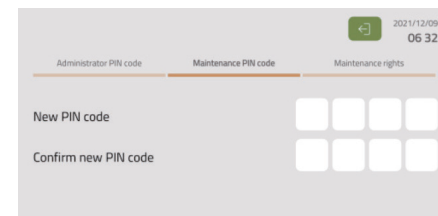
Different user rights can be assigned with the help of different PIN codes.

6.7.1 ADMINISTRATOR PIN CODE



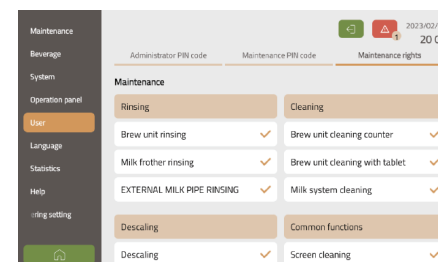
Set the admin PIN code made up of 5 digits. After entering the correct PIN code, users have access to all menus.

6.7.2 MAINTENANCE PIN CODE



Set the maintenance PIN code made up of 4 digits. After entering the correct PIN code, users have access to the maintenance menu.

6.7.3 MAINTENANCE RIGHTS



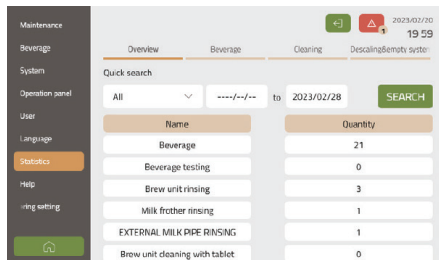
Set specific maintenance rights granted to users after entering the correct maintenance PIN code.

6.8 LANGUAGE



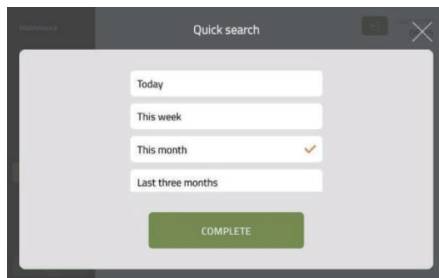
Select the desired language from the options displayed.
The default language setting is English.

6.9 STATISTICS



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

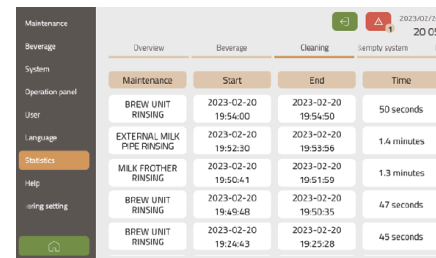
6.9.1 BEVERAGES



Quick search

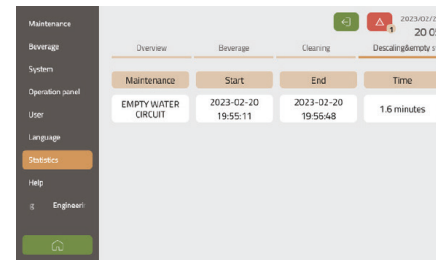
View data collected over a period of one week, one month, three months, half a year, one year, or prior to the current date. The data can be presented in tables or graphs.

6.9.2 CLEANING



View records related to various maintenance programs, including start time, end time, and duration.

6.9.3 DESCALING/EMPTYING THE SYSTEM

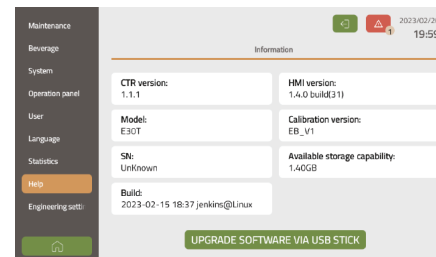


View records related to descaling and emptying the water system.

6.10 HELP

About

View machine information



View machine information, including:
CTR version (PCB software)
HMI version (screen software)
Android system version
Calibration version
Serial number
Available storage space

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

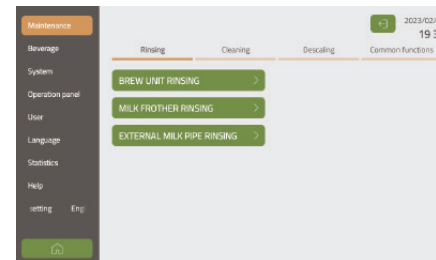
Cleaning interval	Procedure	Type
Once a day (or more)	Rinsing the brew unit	Automatic or manual
	Rinsing the milk frother	Automatic or manual
	Emptying the drip tray	Manual
	Emptying the grounds container	Manual
	Cleaning the screen	Manual
	Cleaning the milk frother	Manual
Once a week	Cleaning the brew unit	Manual
	Cleaning the water tank	Manual
	Cleaning the milk frother	Using a cleaning agent
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
Descaling powder	Descaling
Key	Adjusting the grind level
Milk tube brush	Cleaning the milk tube manually
Damp cloth	Cleaning the bean container, screen, and body of the machine

7.3 DAILY MAINTENANCE

7.3.1 BREW UNIT RINSING / MILK FROTHER RINSING / EXTERNAL MILK TUBE RINSING



1. The desired automatic rinsing interval can be set in the maintenance menu. The rinsing procedure will be performed automatically at the selected time.



2. Alternatively, rinsing can be performed immediately with the help of manual selection. Go to the maintenance menu, and select the desired rinsing option.

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

7.3.2 EMPTYING THE GROUNDS CONTAINER

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



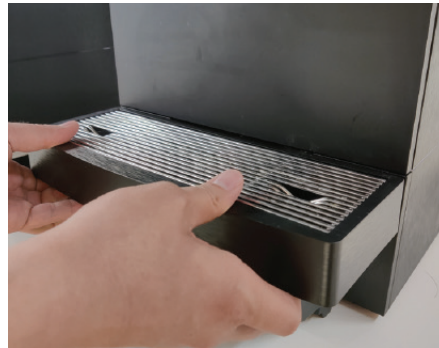
1. Remove the grounds container.



2. Pour out the coffee grounds.



3. Clean the container thoroughly using fresh water.



4. Dry the container, then reinsert.

7.3.3 EMPTYING THE DRIP TRAY

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



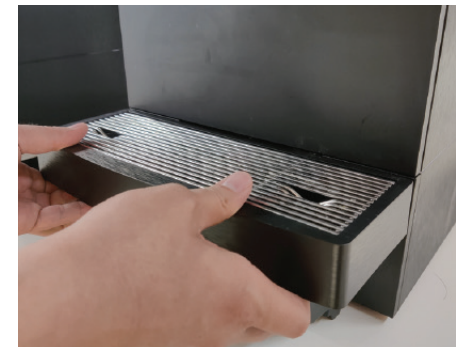
1. Remove the drip tray.



2. Pour out the water collected inside.



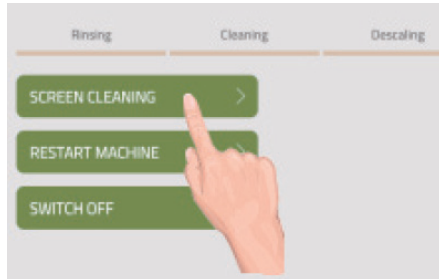
3. Clean the drip tray thoroughly using fresh water.



4. 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.

7.3.4 CLEANING THE SCREEN



Go to "Maintenance" -> "Common functions" -> "Screen cleaning" to lock the screen for 14 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.



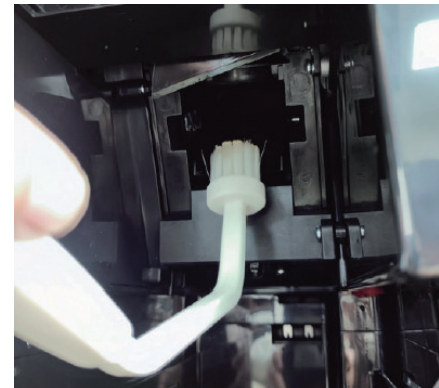
3. Clean the milk frother thoroughly using fresh water, then reassemble.



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 BREW UNIT WITH A BRUSH

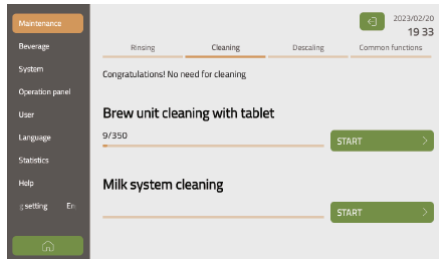


1. Avoid grinding coffee beans too finely, as this may cause the brew unit to become clogged.

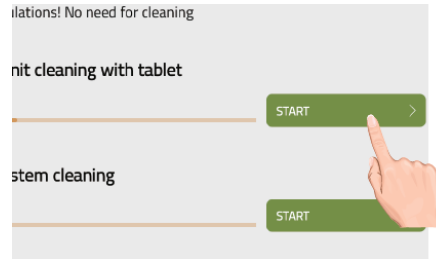
It is recommended to clean the brew unit with a brush once a week.

7.5 CLEANING THE BREW UNIT

The message “Brew unit cleaning with tablet” appears on the screen when the brewing system needs to be cleaned using tablets. Total duration: ~10 minutes.



1. Enter the “Maintenance” menu.



2. Press “Start”.



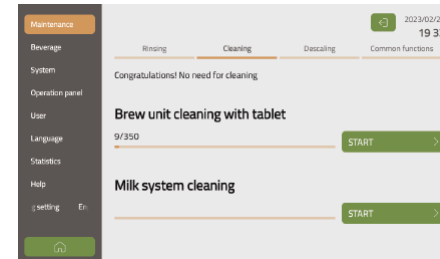
3. Press “Confirm” to start.

4. Follow the steps displayed on the screen.

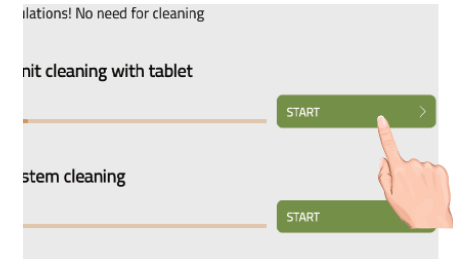
! If the brew unit cleaning program is not performed in time, the screen is locked after reaching the preset forced cleaning interval, and the machine cannot be used until the cleaning program has been performed.

7.6 CLEANING THE MILK SYSTEM

The message “Milk system cleaning” appears on the screen when the milk system needs to be cleaned using a special milk system cleaner. Total duration: ~10 minutes.



1. Enter the “Maintenance” menu.



2. Press “Start”.



3. Press “Confirm” to start.

4. Follow the steps displayed on the screen.

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

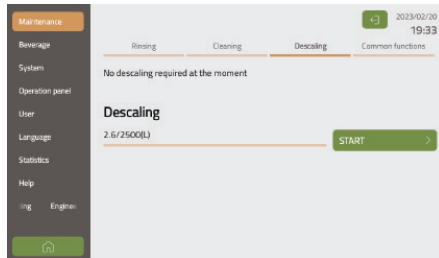
7.7 DESCALING

The recommended descaling intervals depend on the hardness of the water used, water flow, and whether a water filter is being used. The intervals are calculated by the machine.

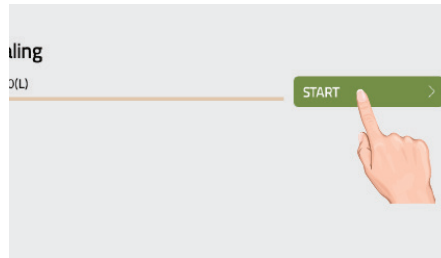
SORSO

7.7.1 DESCALING STEPS

1 If the descaling program is not performed in time, the screen is locked after reaching the preset forced descaling interval, and the machine cannot be used until the descaling program has been performed.



1. Enter the "Maintenance" menu.



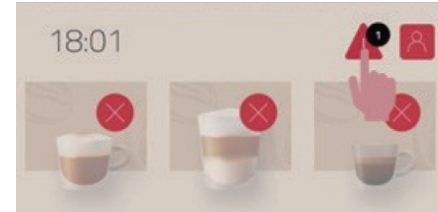
2. Press "Start".



3. Press "Confirm" to start.

4. Follow the steps displayed on the screen.

ⓘ During cleaning and descaling, hot cleaning or descaling solution is dispensed from the spout. Never reach under the spout during cleaning or descaling!



During operation, the machine displays messages indicated by a red triangle in the upper right corner of the screen. Press this symbol for more information.

Message	Solution
"Place the water tank"	Make sure that the water tank is installed correctly, or take it out and reinsert
"Fill water tank"	Fill the water tank with water
"Place drip tray"	Reinsert the drip tray
"Empty drip tray"	Empty the drip tray
"Empty grounds container"	Empty the grounds container
"Coffee system empty"	Check the brewing system
"Steam system empty"	Check the steam system
"Multi-way valve warning"	Check the multi-way steam valve
"Brew unit reset"	Check the brew unit
"Software error"	Restart the machine
"Serial port failure, please check the serial port connection"	Check the main PCB
"CTR error"	Check the software

8. MESSAGES AND EXPLANATIONS

8.1 OPERATIONAL MESSAGES

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
E2	The NTC sensor has detected that the coffee thermoblock temperature has exceeded 105 °C.	Restart the machine
E3	The NTC sensor has detected that the steam thermoblock temperature has exceeded 185 °C.	Restart the machine
E43	The brew unit does not run correctly	Check the brew unit
E33	No CTR and HMI communication	Check the main PCB
E1	PCBA error	Restart the machine

► 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 with a brush.
5. 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	55
1.1 Przeznaczenie	55
1.2 Wymagania wstępne dotyczące użytkowania ekspresu	55
1.3 Objasnienie symboli bezpieczeństwa	56
1.4 Ogólne środki ostrożności	56
2 OPIS	59
2.1 Omówienie urządzenia	59
2.2 Interfejs użytkownika	59
2.3 Elementy zestawu	62
2.4 Specyfikacja techniczna	63
3 INSTALACJA	65
3.1 Środki ostrożności	65
3.2 Wymiary	65
3.3 Lokalizacja	66
3.4 Podłączenie do prądu	66
3.5 Doprowadzanie wody	66
4 PIERWSZE UŻYCIE	68
4.1 Napełnianie	68
4.2 Konfiguracja wstępna	68
5 OBSŁUGA	68
5.1 Napełnianie pojemnika na kawę ziarnistą	68
5.2 Napełnianie pojemnika na wodę	69
5.3 Podłączanie przewodu mleka	70
5.4 Włączanie urządzenia	70
5.5 Przygotowywanie napojów	70
5.6 Podawanie pary	72
5.7 Kalibracja stopnia zmielenia	72
6 USTAWIENIA	73
6.1 Dostęp do menu ustawień	73
6.2 Lista pozycji w menu ustawień	73
6.3 Konserwacja	74
6.4 Napoje	76
6.5 System	81
6.6 Panel sterowania	85

SORSO

6.7 Użytkownik	90
6.8 Język	91
6.9 Statystyki	91
6.10 Pomoc	93
7 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	93
7.1 Częstotliwość czyszczenia	94
7.2 Środki i narzędzia do czyszczenia	94
7.3 Codzienna konserwacja	95
7.4 Cotygodniowa konserwacja	98
7.5 Czyszczenie bloku zaparzającego	100
7.6 Czyszczenie systemu mleka	101
7.7 Odkamienianie	101
8 KOMUNIKATY I OBJAŚNIENIA	102
8.1 Komunikaty operacyjne	102
8.2 Komunikaty o błędach	104
9 OKRES WYDŁUŻONEGO NIEUŻYTKOWANIA	104
9.1 Przygotowanie do wydłużonego nieużytkowania	104
9.2 Krótkotrwałe nieużytkowanie (do 1 miesiąca)	105
9.3 Długotrwałe nieużytkowanie (ponad 1 miesiąc)	105
10 TRANSPORT I PRZECZYSZCZANIE	105
10.1 Transport	105
10.2 Przechowywanie	106
10.3 Dalsze użytkowanie po dłuższym okresie przechowywania	106
11 UTYLIZACJA	106

► 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. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, lub nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po otrzymaniu odpowiedniego przeszkolenia z zakresu prawidłowego korzystania z urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
7. Nie należy umieszczać urządzenia w miejscu, w którym może ono zostać spryskane wodą.
8. Urządzenie należy czyścić co najmniej raz dziennie, a w razie potrzeby – częściej. Więcej informacji w rozdziale 7.
9. Należy uważnie zapoznać się z poniższymi ostrzeżeniami i stosować się do nich podczas użytkowania urządzenia.

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.
8. Do prawidłowego działania urządzenie musi zostać prawidłowo uziemione po podłączeniu do źródła zasilania.

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.
3. Urządzenie należy czyścić w sposób wskazany w instrukcji obsługi. Nie wolno zanurzać go w wodzie ani czyścić strumieniem wody.

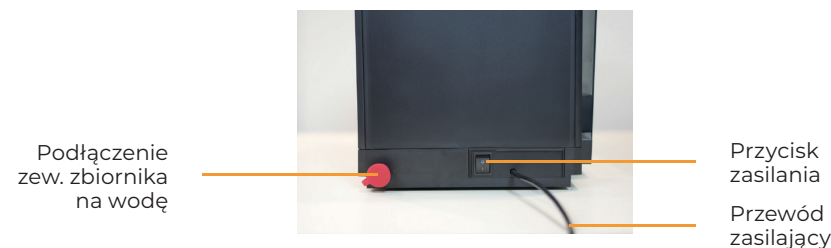
2. OPIS

2.1 OMÓWIENIE URZĄDZENIA

Ekspresy do kawy z serii „F50” są dostępne w wielu konfiguracjach. Poniżej przedstawiliśmy przykładową. Konfiguracja używanego ekspresu do kawy może nieznacznie różnić się od przedstawionej.



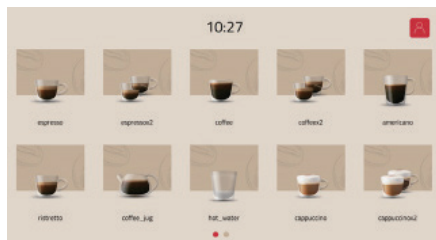
Tył urządzenia



2.2 INTERFEJS UŻYTKOWNIKA

Aby zaspokoić potrzeby różnych użytkowników, ekspresy do kawy z serii „F50” zostały wyposażone w dwa rodzaje interfejsów użytkownika: standardowy i samoobsługowy.

2.2.1 INTERFEJS STANDARDOWY



Dotknij wyznaczonej ikony, aby wybrać użytkownika

Interfejs standardowy jest przeznaczony do użytku zarówno przez niewyspecjalizowanych użytkowników, jak i przeszkolony personel. Ikona w prawym górnym rogu ekranu umożliwia dostęp do konkretnego użytkownika.

2.2.2 INTERFEJS SAMOOBSŁUGOWY



Możliwość wyboru wersji językowej (cztery języki do wyboru)

Interfejs samoobsługowy został zaprojektowany z myślą o samoobsłudze (np. w hotelach). W prawym górnym rogu ekranu znajduje się opcja szybkiej zmiany wersji językowej. Dzięki temu nie ma konieczności przechodzenia do menu.

2.2.3 IKONY WIDOCZNE NA EKRANIE

Ikona	Nazwa	Opis
	Użytkownik	Dostęp do użytkowników
	Logo	Dostęp do menu ustawień
	Symbol przewijania	Przewijanie okien
	Dodaj	Dodawanie napojów

	Zamknij	Zamykanie bieżącego okna
	Alert	Wyświetlenie alertu
	Status bloku zaparzającego	Wyświetlenie bieżącego stanu pracy bloku zaparzającego
	Komunikat o błędzie	Wyświetlenie komunikatu o błędzie
	Przepływ wody	Wyświetlenie bieżącego natężenia przepływu (ml/s)
	Nieaktywne	Wybrany napój jest nieaktywny i nie można go przygotować
	Temperatura thermoblocku	Wyświetlenie bieżącej temperatury thermoblocku
	Etapy działania	Kroki wybranego procesu

2.2.4 IKONY W MENU USTAWIEŃ

Ikona	Nazwa	Opis
	Wyjście	Powrót do menu głównego. Aby ponownie uzyskać dostęp do menu ustawień, wprowadź kod PIN.
	Menu główne	Powrót do menu głównego. Nie trzeba wprowadzać kodu PIN, by powrócić do menu głównego.
	Wybór	Pozycja została wybrana/aktywowana
	Edytuj	Element można edytować

	Wymagania dotyczące obrazu	Wymagania dotyczące obrazu: Rozmiar: ≤200 KB, format: PNG, zalecana rozdzielczość reklamy w trybie czuwania: 1024×600, zalecana rozdzielczość reklamy wyświetlanej przy uruchomieniu: 1024×540, zalecana rozdzielczość reklamy wyświetlanej podczas przygotowania napoju: 660×520.
	Wymagania wideo	Wymagania wideo: Rozmiar: ≤5 MB, szybkość transmisji bitów: <3000 kb/s, liczba klatek na sekundę: 25 kl./s, format: MP4.

2.3 ELEMENTY ZESTAWU

Elementy zestawu mogą różnić się w zależności od konfiguracji urządzenia.

Element	Zdjęcie	Liczba
Kluczyk		1
Rurka systemu mleka		1
Instrukcja obsługi		1

2.4 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Rozmiar ekranu	7"
Pojemność zbiornika na wodę	2 l / 6 l
Pojemność tacki ociekowej	2 l
Pojemność pojemnika na fusy	50 porcji
Wysokość wylewki kawy	75–155 mm
Dopuszczalne ciśnienie wody	0,05–0,6 MPa
Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą	750 g
Zasilanie	220–240 V 50/60 Hz
Moc znamionowa	1500 W
Wymiary urządzenia (szerokość × głębokość × wysokość)	304 x 544 x 578 mm / 390 x 544 x 578 mm
Masa netto	16,4 kg / 18,4 kg
Głośność pracy	55–70 dB (A)

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

Poniżej wymieniliśmy częstotliwość radiową i parametry obsługiwane przez urządzenie:

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.

Poniżej wymieniliśmy parametry techniczne łączności bezprzewodowej i zakres częstotliwości urządzenia. Dokładne dane mogą różnić się w zależności od konfiguracji urządzenia.

Urządzenie	Automatyczny ekspres do kawy do zastosowań komercyjnych		
Model	F50		
Tryb modulacji	LTE FDD: QPSK/16QAM TD-LTE: QPSK/16QAM BT: GFSK, $\pi/4$ -DQPSK, 8-DPSK WLAN: CCK DSSS/OFDM/GFSK		
PARAMETR TECHNICZNY	Zakres częstotliwości	Zajęte pasmo	Moc transmisji
Wartość docelowa	LTE FDD : Band 1: UL: 1920-1980MHz DL: 2110-2170MHz Band 3: UL: 1710-1785MHz DL: 1805-1880MHz Band 7: DL: 2620-2690MHz Band 8: UL: 880-915MHz DL: 925-960MHz Band 20: UL: 832-862MHz DL: 791-821MHz Band 28: UL: 758-803MHz DL: 703-748MHz TD-LTE : Band38: 2570-2620MHz Band 40: 2300-2400MHz BT: 2.402-2.4835GHz WLAN: 2.400-2.4835GHz 5.150-5.350GHz 5.725-5.850GHz	LTE-FDD: $\leq 20/15/10/5/3/1.4$ MHz TD-LTE: $\leq 20/15/10/5$ MHz BT: ≤ 2 MHz WLAN: ≤ 20 MHz ≤ 40 MHz	≤ 25 dBm TD-LTE: ≤ 25 dBm BT: ≤ 20 dBm WLAN: 2.400-2.4835GHz ≤ 20 dBm 5.150-5.350GHz ≤ 19 dBm 5.725-5.825GHz ≤ 19 dBm

3. INSTALACJA

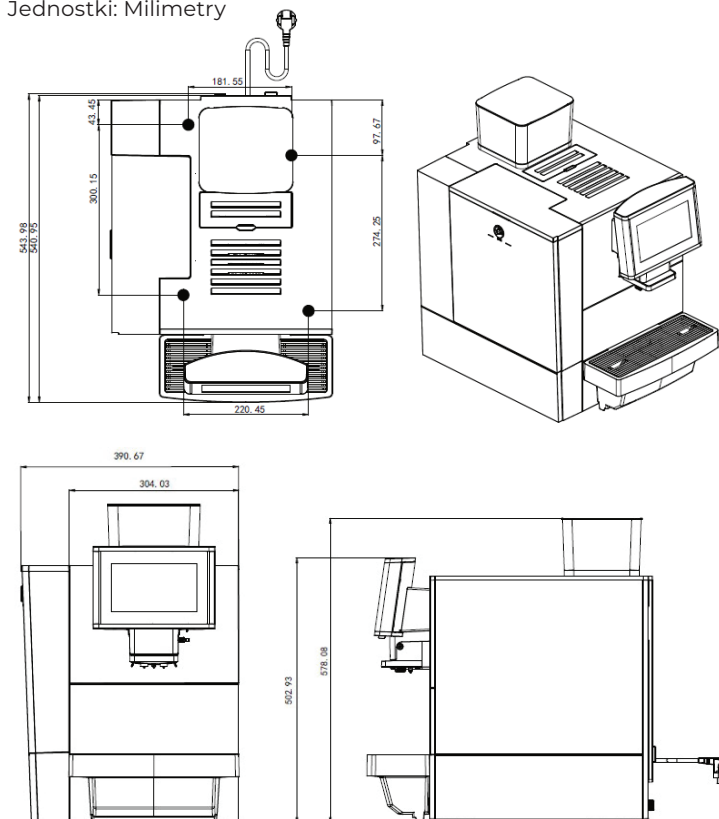
3.1 ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

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 „F50” 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 – 8 dH GH
	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.

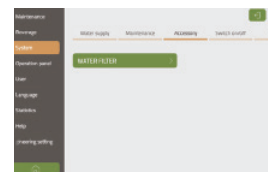
3.5.2 PODŁĄCZANIE DO SIECI WODOCIĄGOWEJ

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 redukcji ciśnienia.

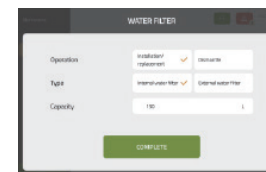
3.5.3 PODŁĄCZENIE ZEW. ZBIORNIKA NA WODĘ

Do podłączenia urządzenia do zewnętrznego zbiornika z wodą należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów. W celu skorzystania z metody zasilania zewnętrznym zbiornikiem z wodą należy skontaktować się z działem obsługi klienta.

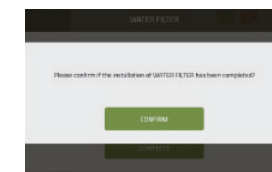
3.5.4 INSTALACJA FILTRA WODY



1. Wybierz „System” -> „Accessory” (Akcesorium) -> „Water filter” (Filtr wody).



2. Wybierz opcję instalacji/wymiany, a następnie funkcję wbudowanego filtra wody. Teraz wprowadź pojemność filtra, a następnie naciśnij „Complete” (Zakończ).



3. Naciśnij „Confirm” (Potwierdź).

4. PIERWSZE UŻYCIE

4.1 NAPEŁNIANIE

Więcej informacji na temat uzupełniania wody i kawy ziarnistej na stronie 69.

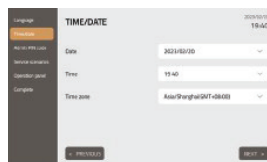
! Przy konfiguracji wstępnej upewnij się, że wybraną metodą doprowadzania wody jest pojemnik na wodę.

4.2 KONFIGURACJA WSTĘPNA

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



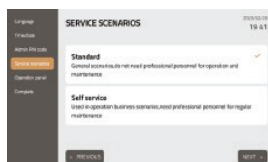
1. Wybierz pożądaną wersję językową.



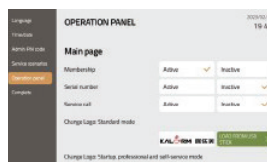
2. Ustaw godzinę i datę.



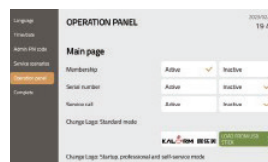
3. Ustaw kod PIN.



4. Wybierz pożądaną interfejs ekranowy.



5. Wybierz żądane ustawienia panelu sterowania.



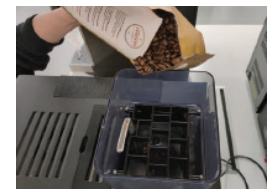
6. Wciśnij „Complete” (Zakończ).

5. OBSŁUGA

5.1. NAPEŁNIANIE POJEMNIKA NA KAWĘ ZIARNISTĄ



1. Podnieś pokrywę pojemnika na kawę ziarnistą.



2. Wsyp kawę ziarnistą.



3. Załóż pokrywę.

! 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



1. Wyciągnij pojemnik na wodę.



2. Wlej wodę pitną do pojemnika.



3. 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



1. Podłącz przewód mleka do urządzenia.



2. Włóż przewód mleka do pojemnika na mleko.

! Mleko należy przechowywać w chłodziarce.

5.4 WŁĄCZANIE URZĄDZENIA



Więcej informacji na temat pierwszego uruchomienia urządzenia i konfiguracji wstępnej na stronie 68.

5.5 PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW

5.5.1 PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW PRZY UŻYCIU INTERFEJSU STANDARDOWEGO

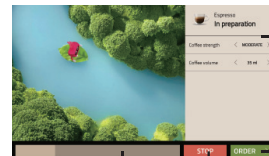


1. Umieść kubek pod wylewką.



2. Naciśnij ikonężądanego napoju.

3. Rozpocznie się przygotowywanie napoju.



Pasek postępu

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

Aby wybrać inny napój, naciśnij przycisk „Order” (Zamówienie).

Aby zatrzymać przygotowywanie napoju, naciśnij „Stop”.

5.5.2 PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW PRZY UŻYCIU INTERFEJSU SAMOOBSŁUGOWEGO

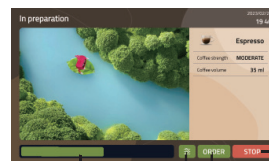


1. Umieść kubek pod wylewką.



2. Naciśnij ikonężądanego napoju.

3. Rozpocznie się przygotowywanie napoju.



Pasek postępu

Aby zatrzymać przygotowywanie napoju, naciśnij „Stop”.



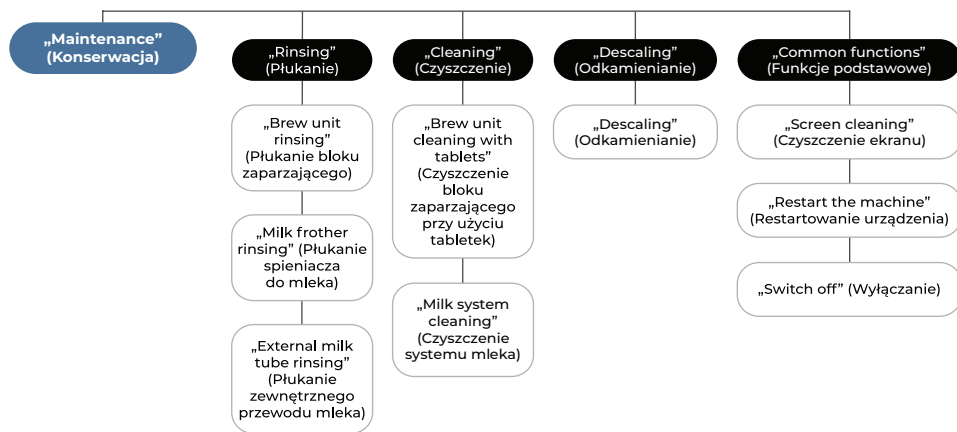
Aby wybrać inny napój, naciśnij przycisk „Order” (Zamówienie).



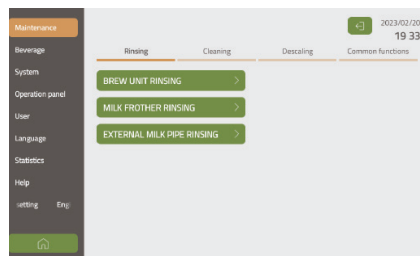
Podczas przygotowywania można dostosować parametry napoju.

6.3 KONSERWACJA

6.3.1 LISTA POZYCJI W MENU KONSERWACJI



6.3.2 PŁUKANIE



„Brew unit rinsing” (Płukanie bloku zaparzającego)

Naciśnij tę opcję, aby błyskawicznie przepłukać system parzenia.

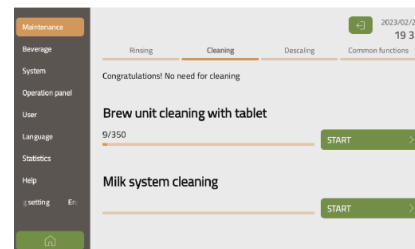
„Milk frother rinsing” (Płukanie spieniacza do mleka)

Naciśnij tę opcję, aby błyskawicznie przepłukać spieniacz do mleka.

„External milk tube rinsing” (Płukanie zewnętrznego przewodu mleka)

Włóż przewód mleka do tacki ociekowej, a następnie naciśnij przycisk „Confirm” (Potwierdź), aby błyskawicznie go przepłukać.

6.3.3 CZYSZCZENIE



„Brew unit cleaning” (Czyszczenie bloku zaparzającego)

Naciśnij „Start”, aby błyskawicznie przepłukać system parzenia. Do tego programu potrzebne są tabletki do czyszczenia. Całkowity czas trwania: ok. 10 minut.

„Milk system cleaning” (Czyszczenie systemu mleka)

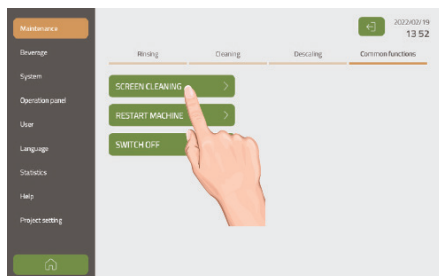
Naciśnij „Start”, aby błyskawicznie przepłukać system mleka. Do tego programu wymagany jest specjalny płyn czyszczący. Całkowity czas trwania: ok. 10 minut.

6.3.4 ODKAMNIENIE



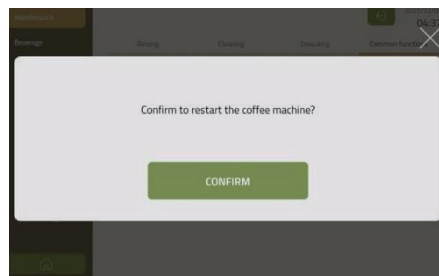
Do tego programu wymagany jest specjalny odkamieniacz. Całkowity czas trwania: ok. 40 minut.

6.3.5 FUNKCJE PODSTAWOWE



Czyszczenie ekranu

Naciśnij przycisk „Screen cleaning” (Czyszczenie ekranu), aby zablokować ekran na 14 sekund, a następnie przetrzyj go ściereczką.

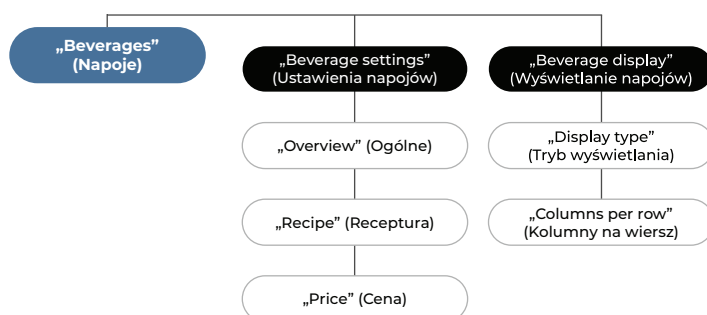


Restartowanie urządzenia

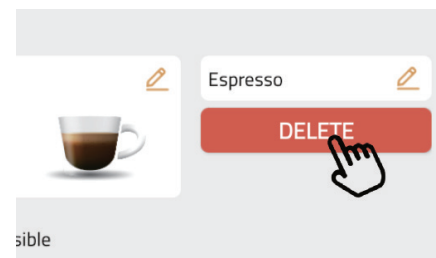
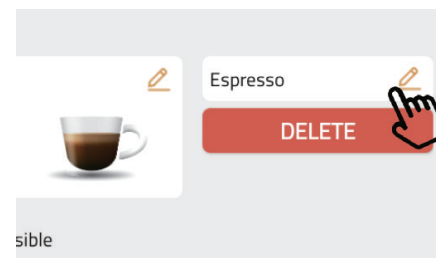
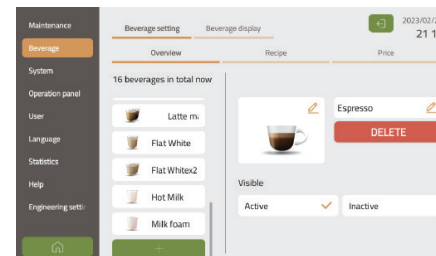
Aby ponownie uruchomić urządzenie, naciśnij przycisk „Restart”.

6.4 NAPOJE

6.4.1 LISTA POZYCJI W MENU USTAWIEŃ NAPOJÓW



6.4.2 USTAWIENIA NAPOJÓW



1. Zmiana ikony napoju

Naciśnij ikonę edycji, aby zmienić ikonę napoju. Żądany obraz można przesłać przy użyciu pamięci USB.

2. Zmiana nazwy napoju

Naciśnij ikonę edycji, aby zmienić nazwę napoju.

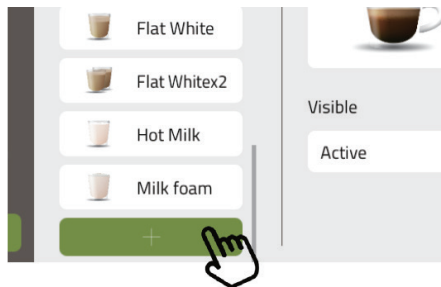
3. Status napoju

Wybierz „Active” (Aktywny), aby aktywować możliwość przygotowania napoju. Wybierz „Inactive” (Nieaktywny), aby dezaktywować możliwość przygotowania napoju.

4. Usuwanie napoju

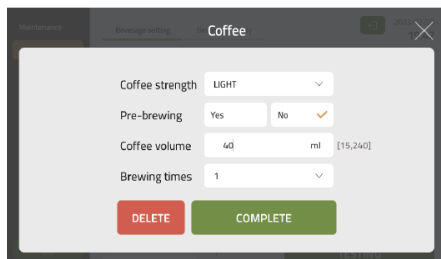
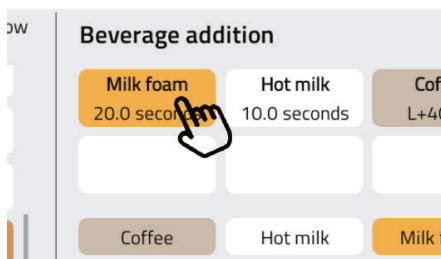
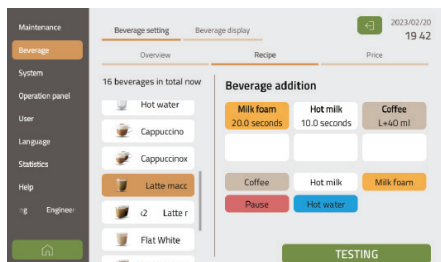
Naciśnij „Delete” (Usuń), aby skasować napój z listy dostępnych pozycji.

SORSO



USTAWIENIA RECEPTURY

Naciśnij ikonężądanegonapoju (np. latte macchiato), aby przejść do strony receptury i zmodyfikować parametry napoju.



5. Dodawanie nowego napoju

Naciśnij przycisk „Add” (Dodaj), a następnie wybierz żądany napój z listy w wyskakującym okienku. Po dodaniu napoju możesz zmienić jego nazwę i ikonę.

Wyświetlanie receptury

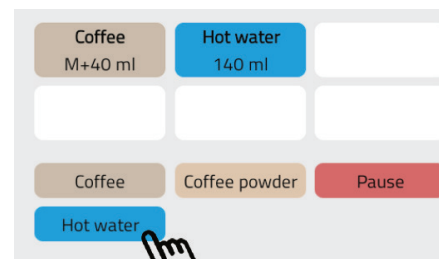
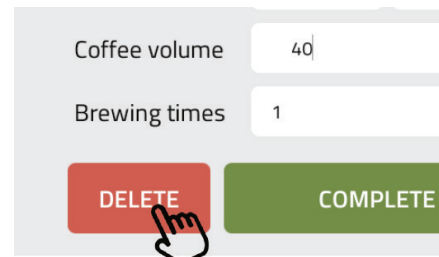
Składniki dodawane są zgodnie z listą, od lewej do prawej: „Milk foam” (Pianka mleczna) – „Hot milk” (Gorące mleko) – „Coffee” (Kawa).

Zmiana kolejności

Naciśnij ikonężądanegoskładnika (np. kawy), a następnie przeciągnij ją, aby zmienić kolejność przygotowania.

Zmiana parametrów receptury

Naciśnij żądaną recepturę, aby zmienić jej parametry. Każdy parametr można modyfikować jedynie w ściśle określonym zakresie.



Usuwanie receptury

Aby usunąć recepturę, przejdź do receptury wybranego napoju, a następnie naciśnij przycisk „Delete” (Usuń).

Dodawanie receptury

1. W tym miejscu wyświetla się lista dostępnych parametrów. Lista parametrów pojawi się automatycznie.
2. The number of parameters that can be selected ranges from 1 to 6.
3. Keep in mind that the value ranges of different parameters are limited.
4. The image on the left shows all the available parameters.

PARAMETRY RECEPTURY

KAWA

Parametr	Zakres wartości	Ustawienie domyślne
„Pre-brewing volume” (Objętość na potrzeby preinfuzji)	0–30 ml	Domyślnie: 25 ml
„Coffee volume” (Objętość kawy)	15–240 ml	Domyślnie: 150 ml
„Single serving” (Pojedyncza porcja)	„Yes” (Tak) / „No” (Nie)	Domyślnie: Tak.
„Brewing Cycles” (Cykle parzenia)	1–4	Domyślnie: 1

GORĄCE MLEKO

Parametr	Zakres wartości	Ustawienie domyślne
Czas	5–120 sek.	Domyślnie: 10 sek.

SPIENIANIE MLEKA

Parametr	Zakres wartości	Ustawienie domyślne
Czas	5–120 sek.	Domyślnie: 10 sek.

GORĄCA WODA

Parametr	Zakres wartości	Ustawienie domyślne
Objętość wody	25–450 ml	Domyślnie: 100 ml
Temperatura wody	„High” (Wysoka) / „Medium” (Średnia) / „Low” (Niska) / „Cold” (Zimna)	Domyślnie: Wysoka

WSTRZYMANIE

Parametr	Zakres wartości	Ustawienie domyślne
Czas	1–20 sek.	Domyślnie: 5 sek.

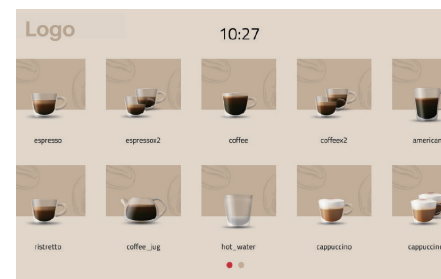
Test

Naciśnij „Test”, aby przygotować porcję na próbę przy użyciu zmodyfikowanej receptury.

6.4.3 WYŚWIETLANIE NAPOJÓW

Napoje wyświetlane są na siatce.

Układ siatki

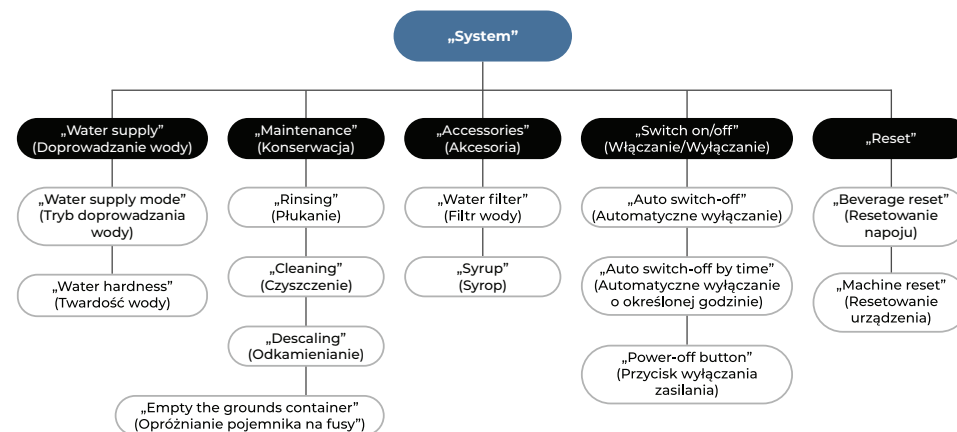


Dostępne parametry układu siatki:

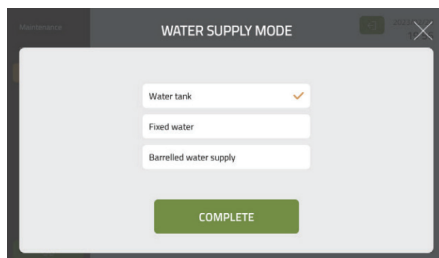
Parametr	Wartość (interfejs standardowy/samoobsługowy)				Ustawienie domyślne
Kolumny × wiersze	1x1	2x1 3x1	4x1 5x1 3x2	4x2 5x2	Domyślnie: 5 × 2

6.5 SYSTEM

6.5.1 LISTA POZYCJI W MENU SYSTEMOWYM

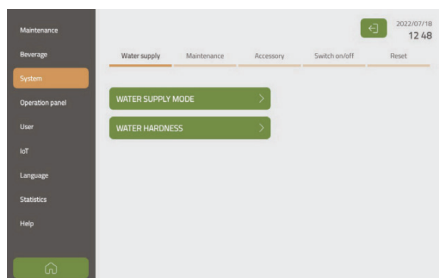


6.5.2 DOPROWADZANIE WODY



Tryb doprowadzania wody

Wybierz żądany tryb doprowadzania wody. Domyślnym ustawieniem jest pojemnik na wodę.



Twardość wody

Ustaw wymaganą twardość wody. Ustawienie domyślne: 5 °dH.

6.5.3 PARAMETRY KONSERWACJI

Płukanie

Dostępne parametry płukania:

Parametr	Zakres wartości	Ustawienie domyślne
„Warm-up rinsing” (Płukanie podczas nagrzewania)	0,5–4 godz.	Domyślnie: 0,5 godz.
„Auto brew unit rinsing” (Automatyczne płukanie bloku zaparzającego)	„Off” (Wył.), 5–20 min	Domyślnie: Wył.
„Auto milk frother rinsing” (Automatyczne płukanie spieniacza do mleka)	„Off” (Wył.), 5–20 min	Domyślnie: 10 min

Czyszczenie

Dostępne parametry czyszczenia bloku zaparzającego:

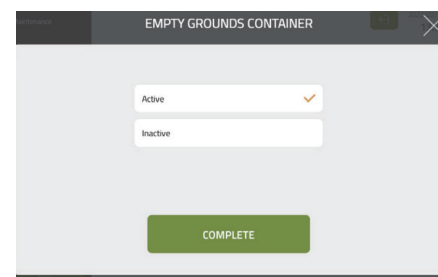
Parametr	Zakres wartości	Ustawienie domyślne
„Brew unit cleaning prompt (cups)” (Komunikat o konieczności czyszczenia bloku zaparzającego (co ile filiżanek))	250, 350	Domyślnie: 350 filiżanek
„Forced brew unit cleaning (cups)” (Wymuszone czyszczenie bloku zaparzającego (co ile filiżanek))	350, 450	Domyślnie: 450 filiżanek

Odkamienianie

Częstotliwość odkamieniania zależy od twardości i przepływu wody oraz tego, czy używany jest filtr. Dostępne parametry odkamieniania:

Parametr	Zakres wartości	Ustawienie domyślne
„Descaling prompt” (Komunikat o konieczności odkamieniania)	≥0 l	Domyślnie: 250 l
„Forced descaling” (Wymuszone odkamienianie)	≥0 l	Domyślnie: 300 l

Opróżnianie pojemnika na fusy



- Wybierz opcję „Active” (Aktywne), aby urządzenie wyświetlało komunikat o konieczności opróżnienia pojemnika na fusy po przygotowaniu co najmniej 30 porcji kawy lub gdy grubość fusów osiągnie 400 mm.
- Wybierz opcję „Inactive” (Nieaktywne), aby wyłączyć wyświetlanie komunikatu o konieczności opróżnienia pojemnika na fusy.

6.5.4 AKCESORIA

Filtr wody

1. Wybierz opcję „Dismantle” (Brak filtra), jeśli nie używasz filtra wody.
2. Wybierz opcję „Installation / Replacement” (Instalacja/Wymiana), aby zainstalować albo wymienić filtr wody. Trzeba będzie wybrać typ używanego filtra i wprowadzić informacje o jego wydajności.
3. Ustawienie domyślne: „Dismantle” (Brak filtra).

6.5.5 WYŁĄCZANIE

Automatyczne wyłączanie

Ustaw czas, po którym urządzenie ma się wyłączać automatycznie (np. 4 godziny).

Parametr	Zakres wartości	Ustawienie domyślne
„Automatic switch-off” (Automatyczne wyłączanie)	30 min 1–24 godz. „Never switch off” (Nigdy nie wyłączaj)	Domyślnie: 4 godz.

Automatyczne wyłączanie o określonej godzinie

Ustaw dokładną godzinę automatycznego wyłączenia urządzenia (np. 9:15 rano).

Przycisk wyłączania zasilania

1. Wybierz opcję „Active” (Aktywne), aby ekran wyłączał się po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku zasilania przez 3 sekundy.
2. Wybierz opcję „Inactive” (Nieaktywne), aby wyłączyć tę funkcję.

6.5.6 RESETOWANIE

Resetowanie napoju

Przywraca wszystkie parametry napoju do ustawień fabrycznych.

Resetowanie urządzenia

Przywraca wszystkie parametry urządzenia do ustawień fabrycznych.

6.6 PANEL STEROWANIA

6.6.1 TRYBY OBSŁUGI

Wybierz pożądany interfejs ekranowy. Więcej informacji na temat różnych interfejsów na stronie 59.

6.6.2 MENU GŁÓWNE

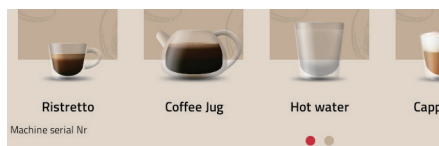
Tworzenie użytkowników

Opcje: Active Inactive

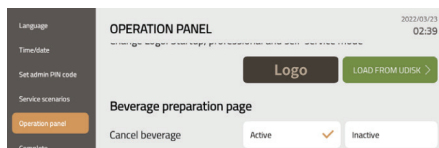


Numer seryjny

Opcje: Active Inactive



Zmiana logo



! Tło logo wyświetlanego podczas uruchamiania, a także podczas korzystania z trybów użytkownika i samoobsługi, musi być czarne.

- Wybierz opcję „**Active**” (**Aktywne**), a następnie naciśnij ikonę widoczną w prawym górnym rogu ekranu, aby utworzyć użytkownika i listę ulubionych napojów.
- Po wybraniu opcji „**Inactive**” (**Nieaktywne**) ikona użytkownika przestanie się wyświetlać.

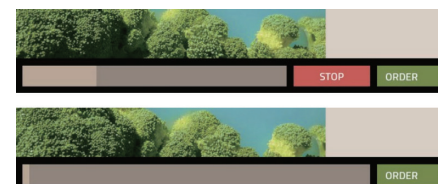
- Wybierz opcję „**Active**” (**Aktywne**), aby wyświetlić numer seryjny urządzenia w lewym dolnym rogu ekranu.
- Po wybraniu opcji „**Inactive**” (**Nieaktywne**) numer seryjny przestanie się wyświetlać.

Naciśnij opcję edycji, aby zmienić logo wyświetlane na ekranie. Żądane logo można przesłać przy użyciu pamięci USB.

6.6.3 PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW

Zatrzymanie przygotowania

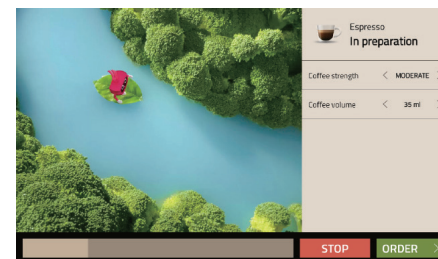
Opcje: Active Inactive



- Po wybraniu opcji „**Active**” (**Aktywne**) można anulować przygotowywanie napoju, naciskając przycisk „**Stop**”.
- Po wybraniu opcji „**Inactive**” (**Nieaktywne**) przycisk „**Stop**” przestanie się wyświetlać.

Dostosowanie napoju

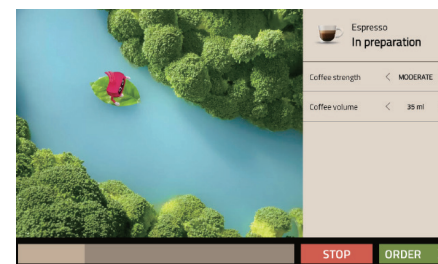
Opcje: Active Inactive



- Wybór opcji „**Active**” (**Aktywne**) daje możliwość dostosowywania napojów w trakcie przygotowania.
- Wybór opcji „**Inactive**” (**Nieaktywne**) uniemożliwia dostosowywanie napojów w trakcie przygotowania.

Wyświetlanie objętości

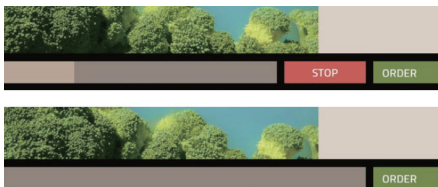
Opcje: Active Inactive



- Po wybraniu opcji „**Active**” (**Aktywne**) objętość napoju będzie się wyświetlać podczas przygotowywania.
- Po wybraniu opcji „**Inactive**” (**Nieaktywne**) objętość napoju nie będzie się wyświetlać podczas przygotowywania.

Następne zamówienie

Options: Active Inactive



1. Jeśli wybrano opcję „Active” (Aktywny), użytkownik może nacisnąć przycisk „Order” (Zamówienie), aby wybrać kolejny napój jeszcze podczas przygotowywania poprzedniego.
2. Po wybraniu opcji „Inactive” (Nieaktywne) przycisk „Order” (Zamówienie) przestanie się wyświetlać.

6.6.4 REKLAMA

Reklama w trybie czuwania

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

Parametr	Zakres wartości	Ustawienie domyślne
Waiting time” (Czas oczekiwania)	0–100 sek.	Domyślnie: 60 sek.
„Cycle type” (Typ cyklu)	Infinite loop” (Pętla (w nieskończoność)) / „Exit automatically after playing” (Automatyczne wyjście po zakończeniu odtwarzania)	Domyślnie: Wył.
„Single image display time” (Czas wyświetlania pojedynczego obrazu)	0–100 sek.	Domyślnie: 10 sek.

! Wymagania dotyczące klipu wideo: rozmiar: ≤5 MB, szybkość transmisji bitów: <3000 kb/s, liczba klatek na sekundę: 25 kl./s, format: MP4.

Wymagania dotyczące obrazu: rozmiar: ≤200 KB, format: PNG, zalecana rozdzielczość: 1024×600.

Reklama przy uruchomieniu

Wybierz reklamę, która ma się wyświetlać przy rozruchu urządzenia.

Parametr	Zakres wartości	Ustawienie domyślne
„Single image display time” (Czas wyświetlania pojedynczego obrazu)	0–100 sek.	Domyślnie: 5 sek.

! Wymagania dotyczące obrazu: rozmiar: ≤200 KB, format: PNG, zalecana rozdzielczość: 1024×540.

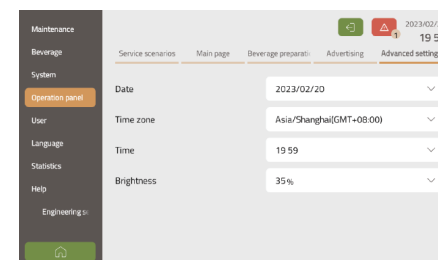
Reklama podczas przygotowywania

Wybierz reklamę, która ma się wyświetlać podczas przygotowywania napoju.

Parametr	Zakres wartości	Ustawienie domyślne
Single image display time” (Czas wyświetlania pojedynczego obrazu)	0–100 sek.	Domyślnie: 5 sek.

! Wymagania dotyczące obrazu: rozmiar: ≤200 KB, format: PNG, zalecana rozdzielczość: 660×520.

6.6.5 USTAWIENIA ZAAWANSOWANE



„Date” (Data)

Ustaw lokalną datę.

„Time zone” (Strefa czasowa)

Ustaw lokalną strefę czasową.

„Time” (Godzina)

Ustaw lokalną godzinę.

„Brightness” (Jasność)

Ustaw żadaną jasność ekranu.
Domyślnie: 60%.

6.7 UŻYTKOWNIK

Istnieje możliwość przypisania różnych uprawnień użytkownika w zależności od użytego kodu PIN.

6.7.1 KOD PIN ADMINISTRATORA

Ustaw kod PIN administratora składający się z maks. 5 cyfr. Użytkownik, który prawidłowo wprowadzi kod PIN administratora, zyska dostęp do wszystkich pozycji w menu.

6.7.2 KOD PIN DO KONSERWACJI

Ustaw kod PIN do konserwacji składający się z maks. 4 cyfr. Użytkownik, który prawidłowo wprowadzi kod PIN administratora, zyska dostęp do funkcji konserwacji w menu.

6.7.3 UPRAWNIENIA DO KONSERWACJI

Tu ustalisz, jakie uprawnienia do konserwacji będą przyznawane użytkownikom, którzy wprowadzą kod PIN do konserwacji.

6.8 JĘZYK

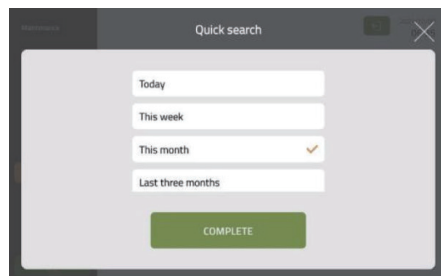
Wybierz wersję językową spośród dostępnych opcji.
Domyślny język: angielski.

6.9 STATYSTYKI

Name	Quantity
Beverage	21
Beverage testing	0
Brew unit rinsing	3
Milk frother rinsing	1
EXTERNAL MILK PIPE RINSING	1
Brew unit cleaning with tablet	0

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

6.9.1 NAPOJE



Szybkie wyszukiwanie

Wyświetla dane zebrane w okresie jednego tygodnia, jednego miesiąca, trzech miesięcy, pół roku, jednego roku, a nawet wszystko sprzed aktualnego dnia. Dane mogą być przedstawione w tabelach lub na wykresach.

6.9.2 CZYSZCZENIE

Maintenance	Overview	Beverage	Clearing	Empty system
Maintenance	Start	End	Time	
BREW UNIT RINSING	2023-02-20 19:54:00	2023-02-20 19:54:50	50 seconds	
EXTERNAL MILK PIPE RINSING	2023-02-20 19:52:30	2023-02-20 19:53:56	1.4 minutes	
MILK BROTHER RINSING	2023-02-20 19:50:41	2023-02-20 19:51:59	1.3 minutes	
BREW UNIT RINSING	2023-02-20 19:48:48	2023-02-20 19:50:35	47 seconds	
BREW UNIT RINSING	2023-02-20 19:24:43	2023-02-20 19:25:28	45 seconds	

Tu sprawdzisz zapisy dotyczące różnych programów konserwacji, w tym czas rozpoczęcia, czas zakończenia i czas trwania.

6.9.3 ODKAMNIENIANIE/OPRÓŻNIANIE SYSTEMU

Maintenance	Overview	Beverage	Clearing	Empty system
Maintenance	Start	End	Time	
EMPTY WATER CIRCUIT	2023-02-20 19:55:11	2023-02-20 19:56:48	1.6 minutes	

Tu sprawdzisz zapisy związane z odkamienianiem i opróżnianiem systemu wodny.

6.10 POMOC

Informacje

Wyświetlanie informacji o urządzeniu

Maintenance	Information
Beverage	CTR version: 1.1.1
System	HMI version: 1.4.0 build(3.1)
Operation panel	Model: E30T
User	Calibration version: EB_V1
Language	SN: Unknown
Statistics	Available storage capability: 1.40GB
Help	Build: 2023-02-15 18:37 jenkins@Linux
Engineering sett:	

Różne informacje o urządzeniu, w tym:
Wersja CTR (oprogramowanie PCB)
Wersja HMI (oprogramowanie ekranu)
Wersja systemu Android
Wersja kalibracji
Numer seryjny
Dostępne miejsce w pamięci

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 lub ręcznie
	Opróżnianie tacki ociekowej	Ręcznie
	Opróżnianie pojemnika na fusy	Ręcznie
	Czyszczenie ekranu	Ręcznie
	Czyszczenie spieniacza do mleka	Ręcznie
Raz w tygodniu	Czyszczenie bloku zaparzającego	Ręcznie
	Czyszczenie pojemnika na wodę	Ręcznie
	Czyszczenie spieniacza do mleka	Przy użyciu środka do czyszczenia
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

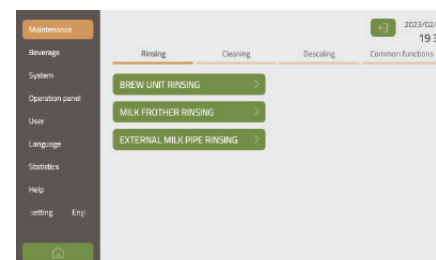
7.2 ŚRODKI I NARZĘDZIA DO CZYSZCZENIA

Produkt/narzędzie	Sposób użycia
Tabletki do czyszczenia	Czyszczenie bloku zaparzającego przy użyciu tabletek
Środek do czyszczenia systemu mlecznego	Czyszczenie systemu mleka

Proszek do odkamieniania	Odkamienianie
Kluczyk	Regulacja stopnia zmielenia
Szczoteczka do czyszczenia przewodu mleka	Ręczne czyszczenie przewodu systemu mleka
Zwilżona ściereczka	Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą, ekranu i obudowy urządzenia

7.3 CODZIENNA KONSERWACJA

7.3.1 PŁUKANIE BLOKU ZAPARZAJĄCEGO / PŁUKANIE SPIENIACZA DO MLEKA / PŁUKANIE ZEWNĘTRZNEGO PRZEWODU MLEKA



1. Żądaną częstotliwość automatycznego płukania można ustawić w menu konserwacji. Procedura płukania zostanie przeprowadzona automatycznie w wybranym czasie.



2. Płukanie można też uruchomić ręcznie. Przejdź do menu konserwacji i wybierz żądaną opcję płukania.

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

7.3.2 OPRÓŻNIANIE POJEMNIKA NA FUSY

Pojemnik na fusy należy opróżniać co najmniej raz dziennie.



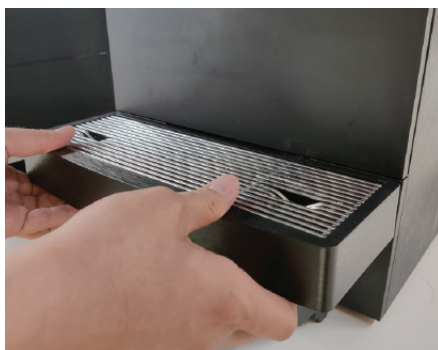
1. Wyjmij pojemnik na fusy.



2. Wysyp fusy kawowe.



3. Dokładnie wyczyść pojemnik przy użyciu świeżej wody.



4. Wysusz pojemnik, a następnie zamocuj go ponownie.

7.3.3 OPRÓŻNIANIE TACKI OCIEKOWEJ

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



1. Wyjmij tackę ociekową.



2. Wylej z niej wodę.



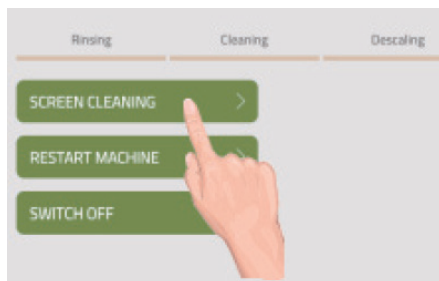
3. Dokładnie wyczyść tackę przy użyciu świeżej wody.



4. 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.

7.3.4 CZYSZCZENIE EKRANU



Przejdź do „Maintenance” (Konserwacja) -> „Common functions” (Funkcje podstawowe) -> „Screen cleaning” (Czyszczenie ekranu), aby zablokować ekran na 14 sekund, a następnie przetrzyj go suchą szmatką.

7.4 COTYGODNIOWA KONSERWACJA

7.4.1 RĘCZNE CZYSZCZENIE SPIENIACZA DO MLEKA



1. Wyjmij spieniacz do mleka.



2. Rozłóż spieniacz do mleka na części.



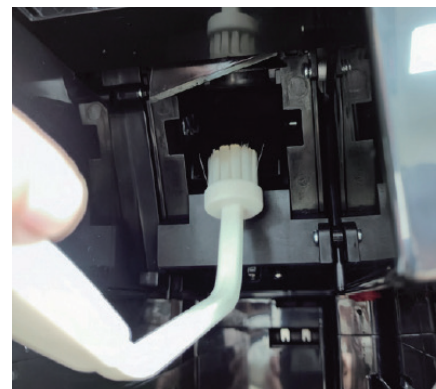
3. Dokładnie wyczyść spieniacz do mleka przy użyciu świeżej wody, a następnie złóż go ponownie.

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



4. Z powrotem zamocuj spieniacz do mleka.

7.4.2 CZYSZCZENIE BLOKU ZAPARZAJĄCEGO SZCZOTECZKĄ

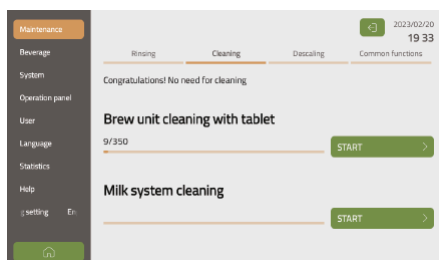


1. Należy unikać mielenia ziaren kawy zbyt drobno, ponieważ może to spowodować zatkanie bloku zaparzającego.

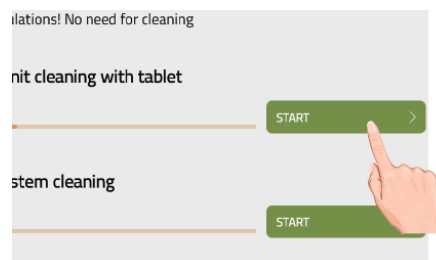
Rekomendujemy czyszczenie bloku zaparzającego szczoteczką co najmniej raz w tygodniu.

7.5 CZYSZCZENIE BLOKU ZAPARZAJĄCEGO

Komunikat „Brew unit cleaning with tablet” (Czyszczenie bloku zaparzającego przy użyciu tabletek) wyświetla się, gdy system parzenia wymaga czyszczenia przy użyciu tabletek. Całkowity czas trwania: ok. 10 minut.



1. W menu przejdź do „Maintenance” (Konserwacja).



2. Wciśnij „Start”.



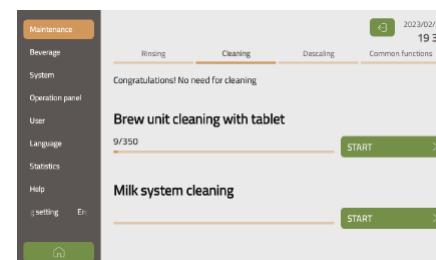
3. Naciśnij „Confirm” (Potwierdź), aby rozpocząć.

4. Postępuj zgodnie z instrukcją wyświetloną na ekranie.

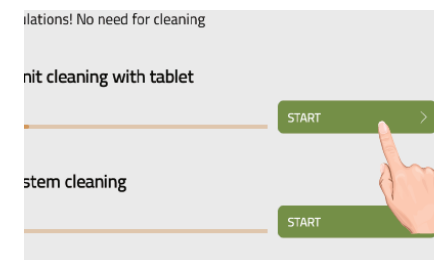
❗ Jeśli program czyszczenia bloku zaparzającego nie zostanie wykonany na czas, ekran zablokuje się po przekroczeniu maksymalnego odstępu między wymuszonymi czyszczeniami, a urządzenie nie będzie mogło być używane do czasu przeprowadzenia programu czyszczenia.

7.6 CZYSZCZENIE SYSTEMU MLEKA

Komunikat „Milk system cleaning” (Czyszczenie systemu mleka) wyświetla się, gdy system mleka wymaga wyczyszczenia przy użyciu specjalnego środka przeznaczanego w tym celu. Całkowity czas trwania: ok. 10 minut.



1. W menu przejdź do „Maintenance” (Konserwacja).



2. Wciśnij „Start”.



3. Naciśnij „Confirm” (Potwierdź), aby rozpocząć.

4. Postępuj zgodnie z instrukcją wyświetloną na ekranie.

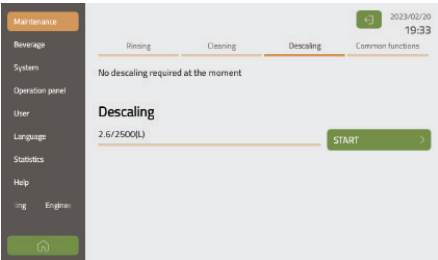
⚠ Podczas czyszczenia z wylewki dozowany jest gorący płyn do czyszczenia systemu mleka. W żadnym wypadku nie wolno umieszczać rąk pod wylewką w trakcie czyszczenia!

7.7 ODKAMIENIANIE

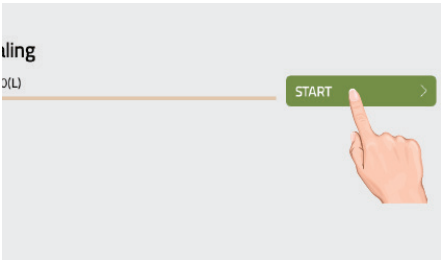
Rekomendowana częstotliwość odkamieniania zależy od twardości i przepływu wody oraz tego, czy używany jest filtr. Odstęp czasu wyliczany jest automatycznie przez urządzenie.

7.7.1 ETAPY ODKAMIENIANIA

❗ Jeśli program odkamieniania nie zostanie wykonany na czas, ekran zablokuje się po przekroczeniu maksymalnego odstępu między wymuszonymi odkamienianiami, a urządzenie nie będzie mogło być używane do czasu przeprowadzenia programu odkamieniania.



1. W menu przejdź do „Maintenance” (Konserwacja).



2. Wciśnij „Start”.



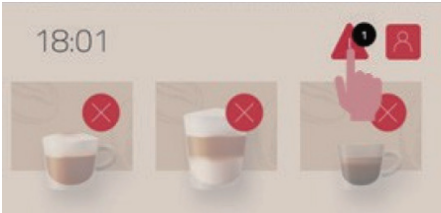
3. Naciśnij „Confirm” (Potwierdź), aby rozpocząć.

4. Postępuj zgodnie z instrukcją wyświetloną na ekranie.

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

8. KOMUNIKATY I OBJAŚNIENIA

8.1 KOMUNIKATY OPERACYJNE



Podczas pracy urządzenie wyświetla komunikaty oznaczone czerwonym trójkątem w prawym górnym rogu ekranu. Wciśnij wspomniany symbol, by uzyskać więcej informacji.

Komunikat	Rozwiązanie
„Place the water tank” (Zamocuj pojemnik na wodę)	Upewnij się, że pojemnik na wodę został zamocowany prawidłowo albo wyjmij go i włóż ponownie
„Fill water tank” (Uzupełnij pojemnik na wodę)	Uzupełnij wodę w pojemniku
„Place drip tray” (Zamocuj tackę ociekową)	Ponownie włóż tackę ociekową do ekspresu
„Empty drip tray” (Opróżnij tackę ociekową)	Opróżnij tackę ociekową
„Empty grounds container” (Opróżnij pojemnik na fusy)	Opróżnij pojemnik na fusy
„Coffee system empty” (System kawy jest pusty)	Sprawdź system parzenia
„Steam system empty” (System pary jest pusty)	Sprawdź system pary
„Multi-way valve warning” (Ostrzeżenie dot. zaworu wielodrożnego)	Sprawdź wielodrożny zawór systemu pary
„Brew unit reset” (Resetowanie bloku zaparzającego)	Sprawdź blok zaparzający
„Software error” (Błąd oprogramowania)	Zrestartuj urządzenie
„Serial port failure, please check the serial port connection” (Błąd portu szeregowego, sprawdź połączenie portu szeregowego)	Sprawdź główną płytkę PCB
„CTR error” (Błąd CTR)	Sprawdź oprogramowanie

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
E2	Czujnik NTC wykrył, że temperatura thermoblocku systemu kawy przekroczyła 105°C.	Zrestartuj urządzenie
E3	Czujnik NTC wykrył, że temperatura thermoblocku systemu pary przekroczyła 185°C.	Zrestartuj urządzenie
E43	Blok zaparządzający nie działa prawidłowo	Sprawdź blok zaparządzający
E33	Brak komunikacji CTR i HMI	Sprawdź główną płytkę PCB
E1	Błąd PCBA	Zrestartuj urządzenie

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. Wyczyść blok zaparządzający szczoteczką.
5. 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

