

Інструкція на апарат серії F2



Ця інструкція стосується таких апаратів:

F2-H, F2 Plus;

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

ЗМІСТ

1	Зміст	1
2	Вступ	4
2.1	Вітання	4
2.2	Про цю інструкцію	4
2.3	Опис	4
2.4	Інформація про виробника	5
3	Безпека	6
3.1	Мета	6
3.2	Інструкції з техніки безпеки	6
3.2.1	Ризики для споживача	6
3.2.2	Пошкодження машини	7
3.2.3	Правила техніки безпеки	9
4	Опис виробу	11
4.1	Виріб	11
4.2	Технічні характеристики F2 Plus	12
4.2.1	Продуктивність	12
4.2.2	Технічні параметри	12
4.3	Акcesуари	13
5	Встановлення і випробовування	13
5.1	Попередні вимоги	13
5.1.1	Місце встановлення	13
5.1.2	Погодні умови	14
5.1.3	Електричне підключення	14
5.1.4	Підключення води	14
5.2	Встановлення	15
5.2.1	Кавомашина	17
5.2.2	Встановлення контейнера для кавових зерен, контейнера для порошку	15
5.3	Підключення	16
5.3.1	Приєднання трубки подачі води	16
5.3.2	Приєднання зливної трубки	16
5.4	Живлення	17
5.4.1	Живлення кавомашини	17

6	Перші кроки	18
6.1	Наповнення	18
6.1.1	Заповнення контейнера для кавових зерен	18
6.1.2	Заповнення контейнера для порошку	18
6.1.3	Заповнення бачка для води	18
6.2	Увімкнення живлення	19
6.3	Налаштування за умовчанням	19
6.4	Вимкнення живлення	20
7	Приготування напоїв	21
7.1	Кава	21
7.2	Напій з молоком	22
7.3	Напій на основі порошку	23
8	Налаштування параметрів напоїв та їх створення	24
8.1	Налаштування напоїв	25
8.1.1	Зміна положення напоїв	26
8.1.2	Видалення напоїв	26
8.1.3	Налаштування параметрів напоїв	26
8.1.3.1	Drink Name [Назва напою]	26
8.1.3.2	Change to [Змінити на]	26
8.1.3.3	Зміна зображення	27
8.1.3.4	Drink Payment [Оплата напою]	27
8.1.3.5	Drink Lock [Блокування напою]	27
8.1.3.6	Small Cup [Мала чашка]	27
8.1.3.7	Medium Cup [Середня чашка]	27
8.1.3.8	Big Cup [Велика чашка]	28
8.1.3.9	Cup Type Selection [Вибір типу чашки]	28
8.1.3.10	Grounds [Кількість меленої кави]	28
8.1.3.11	Pre-brewing (s) [Попереднє заварювання (с)]	28
8.1.3.12	Coffee (ml) [Кількість кави (мл)]	28
8.1.3.13	Warm water (ml) [Тепла вода (мл)]	28
8.1.3.14	Circle-index [Кількість циклів]	28
8.1.3.15	Ginger [Кавомолка]	28
8.1.3.16	Brew Pressure [Заварювання з тиском]	28
8.1.3.17	Left Hopper [Лівий контейнер]	29
8.1.3.18	Hot water (ml) [Гаряча вода]	29

8.1.3.19	Right Hopper (ml) [Правий контейнер]	29
8.1.3.20	Milk (s) [Молоко (с)]	29
8.1.3.21	Milk Foam (s) [Молочна пінка (с)]	29
8.1.3.22	Order [Порядок]	29
8.1.4	Створення нових напоїв	30
9	Калібрування	31
9.1	Калібрування помелу	31
9.2	Калібрування сухої суміші	32
10	Подача води	33
11	Промивання і технічне обслуговування	34
11.1	Графік чищення	34
11.2	Щоденне чищення	35
11.2.1	Швидке промивання блока заварювання	35
11.2.2	Швидке промивання блока спінування молока	36
11.2.3	Чищення вбудованого блока заварювання	37
11.2.4	Зняття і чищення блока змішування	37
11.2.5	Зняття і чищення міксеру	37
11.3	Технічне обслуговування	39
11.3.1	Чищення блока заварювання	39
11.3.1.1	Процедура зняття блока заварювання	39
11.3.1.2	Встановлення на місце блока заварювання	39
11.3.1.3	Промивання блока заварювання	40
11.3.2	Глибоке чищення блока заварювання	41
11.3.3	Глибоке чищення спінувача молока	42
11.3.4	Видалення накипу	42
11.3.5	Технічне обслуговування натисненням однієї кнопки	43
12	Відповідальність і гарантія	44
12.1	Відповідальність користувача	44
12.2	Гарантія і компенсація	44
13	Догляд	45
13.1	Відповідальність користувача	45

2. ВСТУП

2.1 Вітання

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

2.2 Про цю інструкцію

- Ця інструкція постачається разом з обладнанням. Підтримуйте її завжди у місці використання виробу, у вигляді, придатному для використання.
- Можливе внесення змін до цієї інструкції у зв'язку з технічними удосконаленнями. Для передруку, перекладу і відтворення у будь-якій формі, у тому числі у вигляді витягів, потрібно отримати письмову згоду від видавця. Авторське право належить виробнику.
 - Ця інструкція стосується таких апаратів:
F2-H, F2 Plus.

2.3 Опис

- Ця повністю автоматична кавомашина призначена для приготування чорної кави, лате, кави з молоком. Машина може готувати велику кількість чашок на день, тому може використовуватися для ресторанів, офісів та інших комерційних закладів.
- Залежно від обладнання машини можуть видаватися такі продукти:
 - Кава, кава з молоком і молочні продукти.
- Корпус виготовлений з алюмінію і високоякісного пластику. Конструкція машини та всіх аксесуарів забезпечує дотримання таких вимог:
 - Гігієнічні норми за системою аналізу ризиків і критичних контрольних точок (НАССР).
 - Правила техніки безпеки при роботі з електротехнічним обладнанням у комерційних зонах.
- В машині використовується сенсорний екран.
-

2.4 Інформація про виробника

- «Сучжоу Др. Кофі Систем Текнолоджі Ко., Лтд.» [Suzhou Dr.Coffee System Technology Co., Ltd]
- Адреса: 3-й поверх, Будівля 3, вул. Тайшань, 599, район Тайгер Хілл, місто Сучжоу, Цзянсу, Китай 215151 [3/F, No.3 Building, No.599 Taishan Road, Tiger Hill District, Suzhou City, Jiangsu, China 215151]
- Поштовий індекс: 215151
- Тел.: +86 512-6731-7782
- Сайт: www.dr-coffee.com

3. БЕЗПЕКА

* Безпека – це одна з найважливіших характеристик. Аби гарантувати справність системи безпеки, потрібно дотримуватися наведених нижче вказівок.

3.1 Мета

- Для роботи цієї машини та її аксесуарів потрібно виконати перелічені нижче вимоги:
 - Залучення персоналу, допущеного виробником.
 - Робота з функцією самообслуговування під контролем.
 - З фіксованим підключенням до води.
 - Робота без підвищення тиску з подачею прісної води і води з ємності.
 - Стаціонарне встановлення у сухому закритому приміщенні.
- Ця машина та її аксесуари не призначені для роботи у таких умовах:
 - Місця з високою вологістю (з паром) і за межами приміщення.
 - На борту транспортних засобів або на пересувних засобах (дізнайтеся у виробника).

3.2 Інструкції з техніки безпеки

3.2.1 Ризики для споживача

Увага

— Недотримання вказівок може призвести до отримання травми.

- Дотримуйтесь таких вказівок:
 - Уважно ознайомтеся з цією інструкцією перед використанням машини.
 - Не використовуйте машину у разі її несправності чи пошкодження.
 - Замінювати систему безпеки не дозволяється.
 - Не торкайтеся компонентів, нагрітих до високої температури.
 - Це обладнання не призначене для використання дітьми до 8 років або особами з обмеженими фізичними, сенсорними і розумовими можливостями, чи особами з низьким досвідом і знаннями, окрім випадку, коли вони знаходяться під наглядом іншої особи, яка пройшла навчання безпечній експлуатації обладнання.
 - Не допускайте, аби діти гралися з машиною. Діти без нагляду дорослих не повинні чистити або обслуговувати машину.
 - Машину потрібно встановити на відкритому місці.

Увага

— Неправильне використання електронного пристрою може призвести до ураження електричним струмом.

- Ознайомтеся з наведеними нижче вказівками:

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

Увага

— Будьте обережні при використанні добавок для напоїв через можливу алергію.

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

Небезпека отримання опіків

— Існує небезпека отримання опіків від напоїв; тримайте руки подалі від носика подачі пари.

Небезпека отримання опіків

— Висока температура на виході і у системі заварювання. Торкайтеся лише ручки. Промивайте систему заварювання лише після охолодження.

Небезпека отримання опіків

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

3.2.2 Пошкодження машини

Увага

— Неправильне встановлення апарата може призвести до пошкодження і виходу машини з ладу

- Дотримуйтесь таких вказівок:
 - Якщо потрібна карбонатна твердість води нижче 5° dKH, встановіть водяний фільтр; інакше машина може вийти з ладу.
 - Закрийте кран (машина з приєднаною трубкою), після цього вимкніть вимикач або від'єднайте шнур живлення.

- Дотримуйтеся місцевих і регіональних правил користування низьковольтним електрообладнанням.
- Вимкніть живлення за відсутності води, інакше може вийти з ладу бойлер.
- У трубці потрібно встановити зворотний клапан на випадок протікання через розрив трубки.
- Якщо машина не використовувалася більше одного тижня, перед наступною роботою потрібно провести очищення.
- Уникайте впливу атмосферних явищ на кавомашину.
- Усувати несправності повинні лише спеціалісти, схвалені виробником.
- Використовуйте з кавомашиною лише оригінальні аксесуари.
- Для проведення заміни або технічного обслуговування звертайтеся до нашого відділу обслуговування клієнтів.
- Не дозволяється мити машину водою або парою.
- Цей апарат не призначений для встановлення на поверхні, на якій можуть використовуватися водяний струмені.
- У контейнер для зерен можна засипати лише зерна, у контейнер для порошку – лише порошок.
- Не дозволяється використовувати заморожені кавові зерна, інакше заварний пристрій стане клейким.
- При транспортуванні машини і запасних частин при температурі нижче -10 °C існує небезпека короткого замикання і пошкодження замерзлою водою.
- Використовуйте лише новий набір трубок!

3.2.3 Правила техніки безпеки

Вода:



Увага

— Невиконання вказівок щодо використання води та її якості можуть призвести до шкоди для здоров'я!

- Дотримуйтеся таких вказівок:
 - Використовуйте лише чисту воду.
 - Не заливайте у машину агресивну воду.
 - Мінімальна карбонатна твердість 5 °dKH або 8,9 °fKH. pH має лежати у діапазоні 6,5 - 7.
 - Загальна твердість завжди повинна бути вище карбонатної твердості.
 - Мінімальна карбонатна твердість 5 °dKH або 8,9 °fKH
 - Вміст хлору має бути нижче 100 мг/л.
 - pH повинен лежати у діапазоні
 - Для проведення заміни або технічного обслуговування звертайтеся до нашого відділу обслуговування клієнтів.
 - Не дозволяється мити машину водою або парою.
- При використанні машини з водяним бачком (всередині/зовні)
 - Щодня заливайте до водяного бачка чисту воду.
 - Почистіть водяний бачок перед наповненням

Кава:



Увага

— Неправильне поводження з кавою шкідливе для здоров'я!

- Дотримуйтеся таких вказівок:
 - Перевірте упаковку.
 - Засипайте не більше денної потреби.
 - Одразу закривайте контейнер для зерен.
 - Тримайте зерна у сухому, прохолодному закритому місці.
 - Використовуйте свіжі зерна.
 - Використовуйте зерна протягом терміну їх придатності.
 - Закривайте відкриту упаковку, аби запобігти забрудненню вмісту.

Молоко:



Увага

— Неправильне поводження з молоком шкідливе для здоров'я!

- Дотримуйтеся таких вказівок:

- Не використовуйте необроблене молоко.
- Лише пастеризоване і термічно оброблене молоко.
- Лише гомогенізоване молоко.
- Лише холодне молоко при температурі 3-5 °С.
- Використовуйте рукавиці під час роботи з молоком.
- Лише молоко з оригінальної упаковки.
- Зливати молоко в оригінальну упаковку заборонено. Почистіть контейнер для молока перед його наповненням.
- Перевірте упаковку.
- Заливайте кількість молока, що не перевищує денного споживання.
- Закривайте кришку контейнера для молока і холодильника після наповнення (всередині/ зовні).
- Зберігайте молоко у сухому, холодному і закритому приміщенні (найбільша температура 7 °С)
- Використовуйте свіже молоко.
- Використовуйте зерна протягом терміну їх придатності.
- Закривайте відкриту упаковку, аби запобігти забрудненню вмісту.

Порошок:



Увага

— Неправильне поводження з порошком шкідливе для здоров'я!

- Дотримуйтесь таких вказівок:
 - Перевірте, щоб для машини використовувалися підходящі швидкорозчинні порошки.
 - Перевірте упаковку.
 - Засипайте кількість порошку, що не перевищує денного споживання.
 - Після засипання закрийте контейнер для порошку.
 - Тримайте порошок у сухому, прохолодному закритому місці.
 - Використовуйте свіжий порошок.
 - Використовуйте порошок протягом терміну придатності.
 - Закривайте відкриту упаковку, аби запобігти забрудненню вмісту.

4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Виріб (на рисунку показана модель F2 Plus)

(передня сторона)



(задня сторона)



4.2 Технічні характеристики

* Цей пункт стосується лише моделі F2 Plus.

4.2.1 Продуктивність

• Годинна продуктивність відповідно до DIN18873-2:

Рекомендована денна кількість	300 чашок	
Кількість на годину	Одиночна	Подвійна
Еспресо	156	210
Американо	120	150
Капучино	105	145
Годинна видача гарячої води	30 л	
Ємність водяного бачка	4 л	
Ємність контейнера для зерен	Приблизно 2x1200 г	
Ємність контейнера для порошку	Сухе молоко 600 г / Шоколадний порошок 1000 г	
Ємність контейнера для кавової гуці	Приблизно 100 шт (10 г на шт)	

4.2.2 Технічні параметри

Кавомашина	220-240 В змінного струму, 50/60 Гц, 2500-2900 Вт
Комплект трубок приєднання	Металева трубка G3/4' - G3/8' довжиною 1,5 м
Тиск приєднуваної води	80-600 кПа (0,8 – 6 бар)
ШхГхВ кавомашини	34 x 54 x 83 см
Машина N.W	45 кг

4.3 Аксесуари

• З цією моделлю постачаються такі запасні частини:

Контейнер для зерен	2 шт	Трубка для зливу води	1 шт
Контейнер для порошку (в моделі F2 Plus)	1 шт	Трубка для молока	1 компл.
Кабель	1 шт	Ключ регулювання ступеню помелу	1 шт
Трубка подачі води	1 шт	Інструкція користувача	1 шт

4.3.3 Рекомендована хімія для очищення кавомашини

Назва	Зображення	Опис
Purify Agent «AntiCalk» 1 л		Кислотний засіб для видалення мінеральних відкладень та накипу
Purify Agent «Milk Cleaner» 1 л		Засіб для видалення білкових, жирових та інших забруднень (для очищення молочної системи)
Purify Agent «Coffee Cleaner» 100 г (50 таблеток по 2 г)		Засіб для видалення кавових масел в таблетках
Purify Agent «Silicone Grease» 100 г		Універсальна силіконова змазка

5. ВСТАНОВЛЕННЯ І ВИПРОБУВАННЯ

* Описані нижче роботи повинні виконуватися персоналом, авторизованим виробником

5.1 Попередні вимоги

5.1.1 Місце встановлення

- Дотримуйтесь наведених нижче вказівок, щоб уникнути пошкодження машини:
 - Встановлювати машину потрібно на стійку, рівну поверхню, інакше існує небезпека деформації.
 - Тримайте подалі від високих температур і джерел тепла.
 - Місце встановлення має бути оглянуте персоналом, авторизованим виробником.
 - Відстань між місцем приєднання до живлення і машиною має бути не менше 1 м.
- Залиште достатньо вільного місця для технічного обслуговування і експлуатації:
 - Залиште достатньо вільного простору для кавових зерен.
 - Задня поверхня машини повинна знаходитися на відстані не менше 5 см від стіни (для циркуляції повітря).
 - Дотримуйтеся місцевих правил приготування їжі.

5.1.2 Погодні умови

- Дотримуйтеся наведених нижче вказівок, щоб уникнути пошкодження машини:
 - Температура повинна лежати у діапазоні від +10 C до +40 C (50 °F -104 °F).
 - Максимальна допустима вологість повітря 80 %.
 - Використовувати машину за межами приміщення не дозволяється, інакше вона вийде з ладу під впливом атмосферних факторів (дощу, сніг, морозу)
- Якщо температура нижче -0 °C:
 - Зверніться до відділу обслуговування клієнтів.

5.1.3 Електричне підключення

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



Увага

— Небезпека! Ураження електричним струмом!

- Дотримуйтеся наведених нижче вказівок:
 - Виводи повинні відповідати наведеній у паспортній табличці схемі.
 - Необхідно від'єднати всі фази пристрою.
 - Електричне підключення повинно відповідати IEC 364 (DIN VDE 0100). З міркувань безпеки пристрій потрібно приєднати до автомата захисту від замикання на землю на 30 mA. (автомат захисту від замикання на землю типу В може забезпечити спрацювання, якщо збій відбувся у колі постійного струму).
 - Машина не буде працювати у разі пошкодження кабелю. Заміну кабелів і роз'ємів дозволяється проводити лише сервісній службі або спеціалістам, авторизованим виробником.
 - Не використовуйте подовжувачів! Дотримуйтеся інструкцій виробника і місцевих правил при використанні подовжувача (мінімальна площа перерізу: 1,5 мм²).
 - При прокладанні кабелів переконайтеся, що люди не можуть через нього перечепитися. Не прокладайте кабель через гострі кромки і не підвішуйте його у повітрі.
 - Не затискайте кабель. Крім того, кабель не можна класти на розігріті поверхні та потрібно захистити від олії та корозійних очищувачів.
 - Не переміщуйте апарат за кабель. Для приєднання до мережі розетка має бути легкодоступною під час роботи, щоб можна було швидко витягнути вилку у випадку несправності. Не вставляйте мокру вилку у розетку.

5.1.4 Підключення води

- Сировина і вода низької якості можуть спричинити вихід машини з ладу.

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

5.2 Встановлення

5.2.1 Кавомашина

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

5.2.2 Встановлення контейнера для кавових зерен, контейнера для порошку

1-й крок: Відкрийте дверцята ключем, витягніть ручку до упору.



2-й крок: Встановіть контейнер для кавових зерен на місце, як показано на рисунку. Встановіть контейнер для порошку (лише для моделі F2 Plus).



3-й крок: Заштовхніть ручку до упору, закрийте дверцята і поверніть ключ назад



✓ Встановлення контейнера для кавових зерен, контейнера для порошку завершено.

5.3 Підключення

5.3.1 Приєднання трубки подачі води

1-й крок: З'єднайте більший кінець з машиною.



2-й крок: Приєднайте інший кінець трубки до водопровідної води



✓ Приєднання трубки подачі води завершено.

5.3.2 Приєднання зливної трубки

1-й крок: Вставте зливну трубку біля муфти затискача металевго шлангу у отвір зливної води у задній частині кавомашини, після цього викруткою з плоским кінцем зафіксуйте затискач металевго шлангу.



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



✓ Встановлення зливної трубки завершено.

5.4 Живлення

- Напруга живлення повинна відповідати величині, вказаній на паспортній табличці.
- Для приєднання до мережі розетка має бути легкодоступною під час роботи, щоб можна було швидко витягнути вилку у випадку несправності.
- Через високе навантаження потрібні окремі розетки для машини і для кожного допоміжного пристрою.

5.4.1 Живлення кавомашини

1-й крок: Вставте у роз'єм машини.



2-й крок: Вставте вилку у розетку.



✓ Приєднання до джерела живлення завершено.

6. ПЕРШІ КРОКИ

* Описані нижче операції має виконувати персонал, авторизований виробником.

6.1 Наповнення

6.1.1 Заповнення контейнера для кавових зерен

- Відкрийте кришку, засипте зерна у контейнер, закрийте кришку.



✓ Засипання кавових зерен завершено.

6.1.2 Заповнення контейнера для порошку

* Лише для моделі F2 Plus.

- Відкрийте кришку контейнера, засипте порошок у контейнер, закрийте кришку.



✓ Засипання кавових зерен завершено.

6.1.3 Заповнення бачка для води

1-й крок: Відкрийте дверцята і витягніть водяний бачок зніміть кришку і залийте чисту воду.



2-й крок: Закрийте бачок і поставте його назад в машину, закрийте дверцята.



✓ Наповнення бачка для води завершено.

6.2 Увімкнення живлення

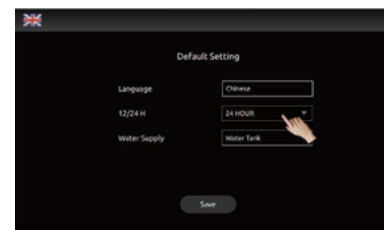
- Поверніть ключ проти годинникової стрілки, відкрийте дверцята, натисніть кнопку живлення, потім закрийте дверцята і поверніть ключ за годинниковою стрілкою.



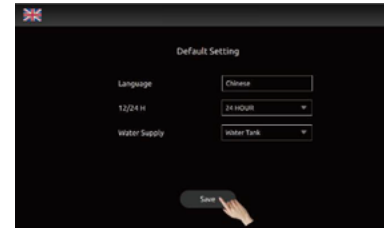
✓ Увімкнення живлення кавомашини завершено.

6.3 Налаштування за умовчанням

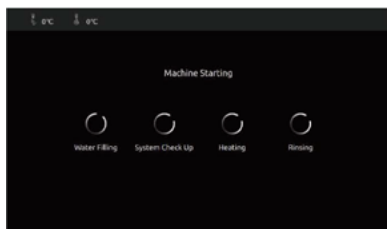
1-й крок: Торкніться на меню обслуговування і введіть початкове значення



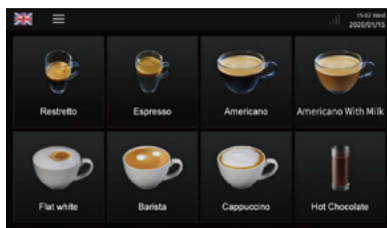
2-й крок: Торкніться "Save" [«Зберегти»], щоб перейти на наступний крок.



3-й крок: Йде запуск машини...



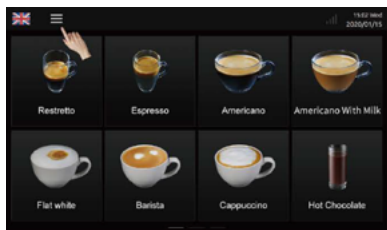
4-й крок: Увімкнення живлення завершено, машина готова до приготування кави.



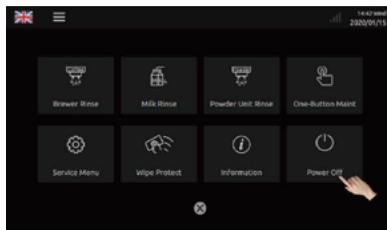
✓ Налаштування за умовчанням завершено.

6.4 Вимкнення живлення

1-й крок: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти у відповідне меню.



2-й крок: Торкніться "Power off" [«Вимкнути живлення»] у нижній частині дисплея.



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



4-й крок: У режимі вимкнення живлення відкрийте дверцята ключ, натисніть кнопку живлення, після чого закрийте дверцята на замок.



✓ Вимкнення живлення машини завершено.

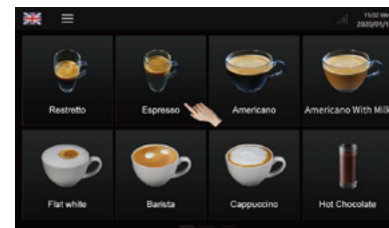
7. ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ

* Описані нижче операції можуть виконувати кінцеві користувачі

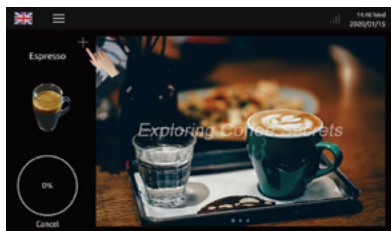
7.1 Кава

• Приклад: Приготування чашки еспресо.

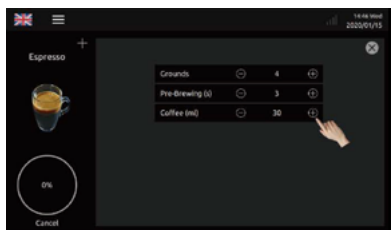
1-й крок: Клацніть "Espresso" [«Еспресо»], починається процес приготування.



2-й крок: Йде процес приготування напою клацніть «+» на екрані, щоб з'явився інтерфейс налаштування напою



3-й крок: Для регулювання напою під час приготування натискайте "+" або "-" праворуч від меню. (Працює лише в регульованому режимі)



✓ Приготування кави завершено.

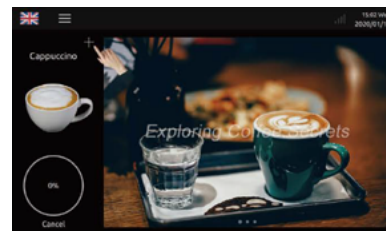
7.2 Напій з молоком

- Приготування чашки капучино.

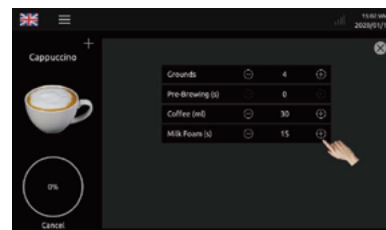
1-й крок: Клацніть "Cappuccino" [«Капучино»], починається приготування кави.



2-й крок: Йде процес приготування напою клацніть «+» на екрані, щоб з'явився інтерфейс налаштування напою



3-й крок: Для регулювання напою під час приготування натискайте "+" або "-" праворуч від меню. (Працює лише в регульованому режимі)



✓ Приготування кави з молоком завершено.

7.3 Напій на основі порошку

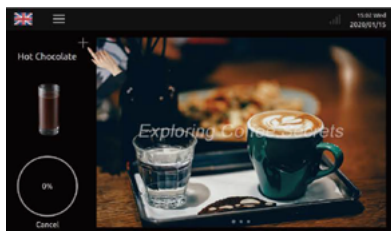
* Лише у моделі F2 Plus.

- Приклад: Чашка «Гарячого шоколаду».

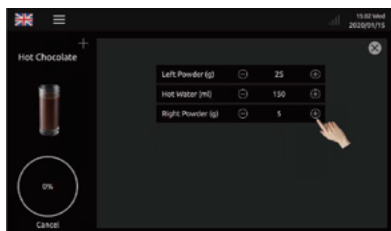
1-й крок: Клацніть "Hot chocolate" [«Гарячий шоколад»], починається приготування.



2-й крок: Йде процес приготування напою клацніть «+» на екрані, щоб з'явився інтерфейс налаштування напою



3-й крок: Для регулювання напою під час приготування натискайте "+" або "-" праворуч від меню. (Працює лише в регульованому режимі)



✓ Видача напою на основі порошку завершена.

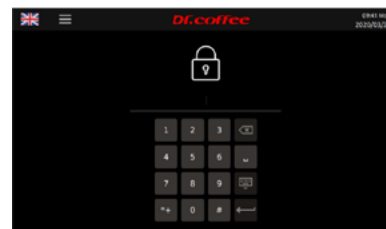
8. НАЛАШТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ НАПОЇВ ТА ЇХ СТВОРЕННЯ

Спосіб входу

1-й крок: Натисніть «Service Menu» [«Меню технічного обслуговування»], щоб увійти (див. зображення нижче).



2-й крок: Введіть правильний пароль:



Рівень пароля:

Основний пароль: Найвищий рівень, повний доступ до меню технічного обслуговування (у тому числі до налаштувань напоїв, технічного обслуговування, налаштувань машини, технічних налаштувань, пароль за умовчанням: 1809)

Вторинний пароль: Другорядний рівень, обмежений доступ до меню технічного обслуговування (у тому числі до налаштувань напоїв, технічного обслуговування, налаштувань машини, пароль за умовчанням: 1709)

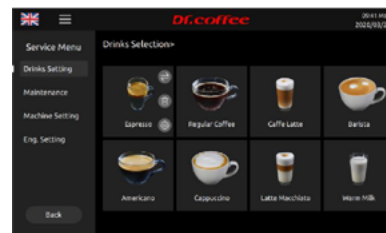
Третинний пароль: Третинний пароль, обмежений доступ до обслуговування (лише налаштування напоїв, пароль за умовчанням: 1609)

3-й крок: Інтерфейс меню технічного обслуговування:




8.1 Налаштування напоїв

Drinks Setting [Налаштування напоїв]: Натисніть на зображення напою, щоб змінити параметри.



8.1.1 Зміна положення напоїв

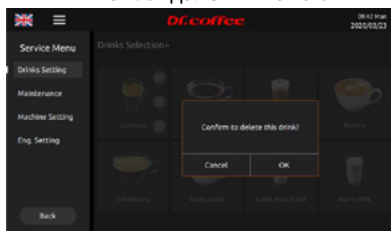
Натисніть , потім натисніть на цільове місце. Натисніть на зображення напою, який потрібно переставити, щоб поміняти місцями два напої



8.1.2 Видалення напоїв

Натисніть , щоб вивести показаний нижче екран.

- Cancel [Скасувати]: скасування цієї операції
- OK: видалення напою



8.1.3 Налаштування параметрів напоїв

Натисніть , щоб вивести екран налаштування параметрів.



8.1.3.1 Drink Name [Назва напою]

Це – назва напою

8.1.3.2 Change to [Змінити на]

Введіть у цьому полі нову назву напою.

8.1.3.3 Зміна зображення

1-й крок: Натисніть на показане зображення, щоб переглянути усі доступні зображення напоїв (якщо приєднаний U-диск, будуть відображені всі доступні зображення)

2-й крок: Натисніть на зображення, яке буде використовуватися.

Натисніть «SAVE» [«ЗБЕРЕГТИ»]. Заміна зображення завершена.

▪ Вимоги до U-диску:

- Обсяг пам'яті: не більше 32 Гб
- Порт: USB 1.0 або USB 2.0
- Формат: FAT або FAT32
- Зображення мають бути збережені у кореневому каталозі U-диску


- **Вимоги до зображень напоїв:** (в назві можна використовувати лише англійські слова або цифри)

Серія F2:


Розмір зображення: 332 x 332 пікселя; Формат: png; Розмір файлу: менше 100 кБ;



8.1.3.4 Drink Payment [Оплата напою]

Натисніть , щоб увімкнути або вимкнути функцію оплати. Ціна напою відображається під назвою напою.

8.1.3.5 Drink Lock [Блокування напою]

Натисніть , щоб увімкнути або вимкнути цю функцію. Заблокований напій буде на останній сторінці інтерфейсу налаштування напоїв та на ньому буде відображатися замок. Заблокований напій не буде відображатися у Меню напоїв.

8.1.3.6 Small Cup [Мала чашка]

Натисніть , щоб увімкнути або вимкнути цю функцію.

8.1.3.7 Medium Cup [Середня чашка]

Натисніть , щоб увімкнути або вимкнути цю функцію.

8.1.3.8 Big Cup [Велика чашка]



8.1.3.9 Cup Type Selection [Вибір типу чашки]

Див. параметри трьох типів чашки.

8.1.3.10 Grounds [Кількість меленої кави]

Рівень кількості меленої кави. Варіанти налаштування 1-5. Докладніше див. нижче:

- Вага цих рівнів розраховується відповідно до заводських налаштувань за умовчанням. Ці дані є експериментальними та наведені лише для інформації. Фактичні дані можуть відрізнятися залежно від конкретних умов (допуск: + 1 г).

Таблиця кількостей:

Рівень кількості меленої кави	1	2	3	4	5
Кількість грам	7 г	12 г	14 г	16 г	21 г

8.1.3.11 Pre-brewing (s) [Попереднє заварювання (с)]

Час попереднього просочування кавового порошку. Одиниця вимірювання: с. Варіанти налаштування: 1-5.

8.1.3.12 Coffee (ml) [Кількість кави (мл)]

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

8.1.3.13 Warm water (ml) [Тепла вода (мл)]

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

8.1.3.14 Circle-index [Кількість циклів]

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

8.1.3.15 Grinder [Кавомолка]

З якого контейнера беруться зерна. Варіанти вибору: ліва, права, обидві (обидві доступні лише в моделях з двома кавомолками).

8.1.3.16 Brew Pressure [Заварювання з тиском]

Тиск при приготуванні кави. Варіанти вибору: Yes [Так], No [Ні] («Так»

означає, що кава готується з прикладанням тиску. «Ні» означає, що кава готується без прикладання тиску).

8.1.3.17 Left Hopper [Лівий контейнер]

Кількість сухої суміші. Одиниця вимірювання: г. Варіанти налаштування: див. число на екрані. Різні напої мають різні допуски.

8.1.3.18 Hot water (ml) [Гаряча вода (мл)]

Кількість гарячої води. Одиниця вимірювання: мл. Варіанти налаштування: див. число на екрані. Різні напої мають різні допуски.

8.1.3.19 Right Hopper [Правий контейнер]

Кількість сухої суміші. Одиниця вимірювання: г. Варіанти налаштування: див. число на екрані. Різні напої мають різні допуски.

8.1.3.20 Milk (s) [Молоко (с)]

Час видачі молока. Одиниця вимірювання: с. Варіанти налаштування: див. число на екрані. Різні напої мають різні допуски.

8.1.3.21 Milk Foam (s) [Молочна пінка (с)]

Час видачі молочної пінки. Одиниця вимірювання: с. Варіанти налаштування: див. число на екрані. Різні напої мають різні допуски.

8.1.3.22 Order [Порядок]



Порядок виходу компонентів під час приготування кави.

Різні піктограми показують різні компоненти.

Кроки 1-5 означають порядок виходу. Залежно від потреби перетягніть піктограми на порожні місця відповідних кроків.

(У разі заповнення двох порожніх місць на одному кроці, ці компоненти будуть виходити одночасно).

Test [Тест]

Тестове приготування напою за встановленими параметрами.

Save [Зберегти]

Збереження параметрів.

Back [Назад]

Повернутися до попереднього меню.

8.1.4 Створення нових напоїв

Натисніть **+**, щоб створити новий напій.



Drink name [Назва напою]

Введіть назву напою.

Зміна зображення

Див. п. 8.1.3.3.

Drink Lock [Блокування напою]

Див. п. 8.1.3.5.

Grounds [Кількість меленої кави]

Див. п. 8.1.3.10.

Pre-brewing [Попереднє заварювання]

Див. п. 8.1.3.11.

Coffee [Кількість кави]

Див. п. 8.1.3.12.

Cold water [Холодна вода]

Див. п. 8.1.3.13

Circle-index [Кількість циклів]

Див. п. 8.1.3.14

Grinder [Кавомолка]

Див. п. 8.1.3.15

Brew Pressure [Заварювання з тиском]

Див. п. 8.1.3.16

Left Hopper [Лівий контейнер]

Див. п. 8.1.3.17.

Hot water [Гаряча вода]

Див. п. 8.1.3.18.

Right Hopper [Правий контейнер]

Див. п. 8.1.3.19

Milk [Молоко]

Див. п. 8.1.3.20

Milk Foam [Молочна пінка]

Див. п. 8.1.3.21

Order [Порядок]

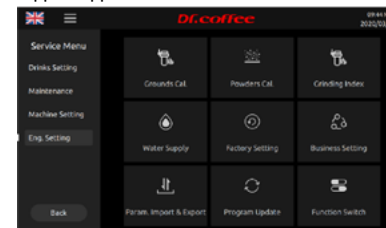
Див. п. 8.1.3.22

9. КАЛІБРУВАННЯ

⚠ Увага

Для стабільної роботи кавомашини та для точної калькуляції. «Калібрування» потрібно проводити 1 раз на місяць. При ігноруванні цієї потреби, кавомашина вийде з ладу.

Технічні налаштування: Натисніть «Eng. Setting» [«Технічні налаштування»], щоб увійти у відповідне меню.



9.1 Калібрування помелу

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



Процедура:

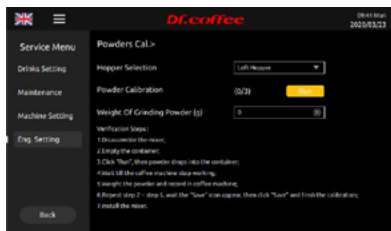
- 1-й крок: спорожніть контейнер для кавової гущі, покладіть його на ваги, зважте, покладіть назад до машини.
- 2-й крок: Натисніть кнопку «Run» [«Пуск»], щоб розпочати помел, при цьому кавовий порошок автоматично падатиме до контейнера для кавової гущі.
- 3-й крок: Витягніть контейнер для кавової гущі та зважте кавовий порошок. (Примітка: **зважування проводьте з 3-го разу, перші 2 рази потрібно, щоб перевірити наявність порошку у кавомолці**).
- 4-й крок: Введіть вагу порошку у поле «Grounds» [«Кавова гуща»] на інтерфейсі машини (введіть величину у вигляді цілого числа, округленого до найближчого десяткового знака).
- 5-й крок: Після повторення попередніх кроків 3 рази на інтерфейсі з'явиться кнопка «Save» [«Зберегти»]. Після натиснення на неї калібрування буде завершено.

Повторіть описані вище кроки для калібрування іншої кавомолки.

9.2 Калібрування сухої суміші

Калібрування сухої суміші: можна відкалібрувати величину сухої суміші. Натисніть «Save» [«Зберегти»], щоб зміни почали діяти.

Про калібрування сухої суміші: Всі машини калібруються на заводі для різних типів сухої суміші. Тим не менш, при використанні вашої сухої суміші її кількість може відрізнитися від заводського налаштування. Тому перед використанням машини рекомендується провести калібрування сухої суміші з використанням вашого сухого порошку (проводьте калібрування сухої суміші при кожній зміні сухої суміші)



Процедура:

- 1-й крок: Відкрийте передні дверцята машини, зніміть вузол міксеря.
- 2-й крок: Спорожніть та висушіть контейнер для кавової гущі, зважте його й покладіть назад у машину.
- 3-й крок: Натисніть кнопку «Start» [«Пуск»], суха суміш зліва падає в контейнер, коли на екрані з'являється (L: 0/3).
- 4-й крок: Витягніть та зважте контейнер.
- 5-й крок: Введіть вагу на екрані (введіть цілу величину, округлену до найближчого десяткового знака).

6-й крок: Повторіть крок 5 три рази. Калібрування лівого контейнера завершено.

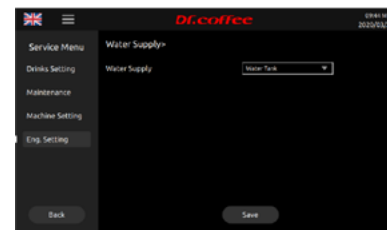
7-й крок: Після цього натисніть «Start» [«Пуск»], коли на екрані з'являється (R: 0/3), автоматично виконується калібрування правого контейнера для сухої суміші. Повторіть цей крок 3 рази, щоб виконати повне калібрування правого контейнера для сухої суміші.

8-й крок: Натисніть «Save» [«Зберегти»], щоб завершити весь процес калібрування.

Після цього повторіть описані вище кроки для іншого контейнера сухої суміші.

10. ПОДАЧА ВОДИ

Подача води: Встановлення режиму подачі води в машину.



Water supply [Подача води]

Виберіть спосіб подачі води в машину. Варіанти вибору: водяний бачок, водопровідна вода.

(Примітка: фактична подача має бути такою ж, яка встановлена у машині).

11. ПРОМИВАННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

* Описані нижче операції повинні виконуватися персоналом, авторизованим виробником.

11.1 Графік чищення

Графік чищення кавомашин для комерційного застосування						
	Щоденно	Щотижня	За потреби	Вимагає машина	Обов'язково	
Автоматичне промивання та чищення	<input checked="" type="checkbox"/>					Промивання блока заварювання ▶ стор 35. (11.2.1)
	<input checked="" type="checkbox"/>					Промивання спінувача молока ▶ стор 35. (11.2.2)
	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>	▪	Глибоке чищення системи заварювання ▶ стор 41. (11.3.2)
	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>	▪	Глибоке чищення спінувача молока ▶ стор 42. (11.3.3)
	<input checked="" type="checkbox"/>					Промивання порошкових елементів ▶ стор 37. (11.2.4)
Ручне чищення	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Охолоджувач і трубка молока
		<input checked="" type="checkbox"/>				Контейнер для кавових зерен
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			Контейнер для порошку
	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	▪	Чищення порошкових елементів ▶ стор 38. (11.2.5)
	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>			Контейнер для кавової гуцці
	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>			Краплезбірник, піддон з нержавіючої сталі
	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Вбудований блок заварювання ▶ стор 37. (11.2.3)
	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>			Бачок для води
				<input checked="" type="checkbox"/>	▪	Видалення накипу ▶ стор 42. (11.3.4)
		<input checked="" type="checkbox"/>			Фільтр лінії подачі води	
Пояснення						
Щоденно	Очищуйте, щонайменше, один раз на добу, за потреби частіше					
Щотижня	Очищуйте, щонайменше, один раз на тиждень, за потреби частіше					
За потреби	Очищуйте за потреби або за наявності бруду					
Вимагає машина	Коли машина виводить повідомлення про необхідність очищення					
Обов'язково	Коли машина виводить відповідне повідомлення її потрібно обов'язково почистити у відповідності з вимогами, щоб уникнути незворотного пошкодження машини					
Технічне обслуговування силами дилера на місці	Кожні 6 місяців або 60 000 чашок					

11.2 Щоденне чищення

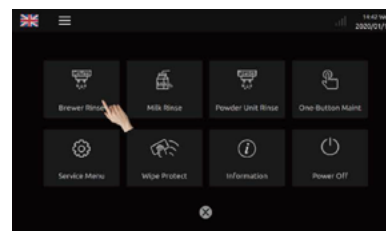
- Щоденне чищення має бути регулярним

11.2.1 Швидке промивання блока заварювання

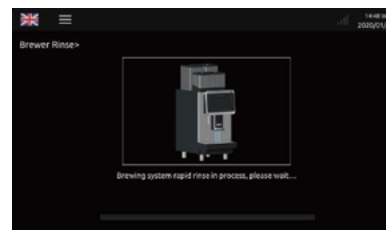
1-й крок: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти до меню.



2-й крок: Торкніться до «Brewer Rinse» [«Промивання блока заварювання»], щоб перейти у наступний крок.



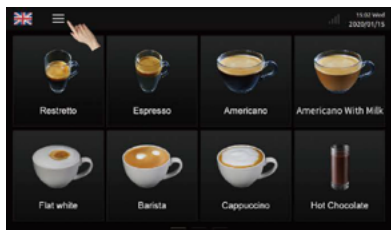
3-й крок: Слідуйте інструкціям на екрані, щоб виконати швидке промивання блока заварювання.



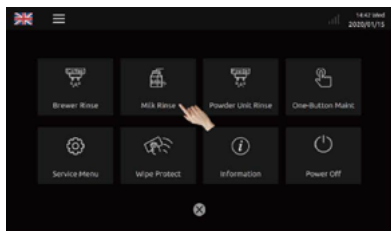
✓ Швидке промивання системи заварювання завершено, відбувається автоматичне повернення на головний екран.

11.2.2 Швидке промивання блока спінування молока

1-й крок: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти до меню.



2-й крок: Торкніться до «Milk Rinse» [«Промивання контуру молока»] для переходу на наступний крок.



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



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

11.2.3 Чищення вбудованого блока заварювання

1-й крок: Візьміться пальцями за виступи з обох сторін спінувача молока, потягніть донизу, витягніть спінувач молока.



2-й крок: Витягніть з'єднувальну і силіконову частину зі спінувача молока, промийте водою. Після цього встановіть на місце.

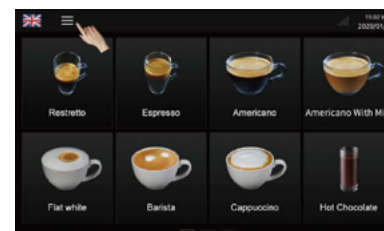


✓ Чищення спінувача молока завершено

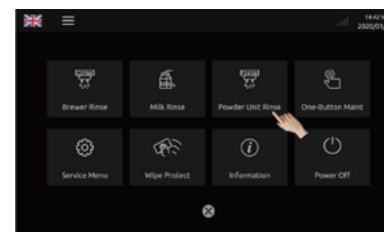
11.2.4 Швидке чищення міксерса

* Лише у моделі F2 Plus.

1-й крок: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти до меню.



2-й крок: Торкніться до «Powder Unit Rinse» [«Промивання контуру міксерса»] для переходу на наступний крок.



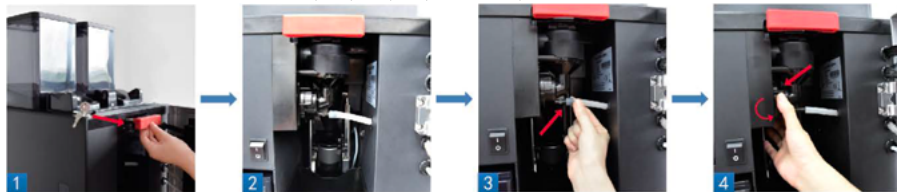
3-й крок: Дотримуйтеся покрокових інструкцій, щоб промити контур молока.



11.2.5 Зняття і чищення міксеру

* Лише у моделі F2 Plus.

1-й крок: Витягніть міксер і гнучку трубку з виходу для напоїв



2-й крок: Зніміть кришку міксеру, зніміть його крильчатку, промийте його водою.



✓ Зняття і чищення міксеру завершено.

11.3 Технічне обслуговування.

• Роботи з технічного обслуговування повинні проводитися лише спеціалістами.

11.3.1 Чищення блока заварювання

11.3.1.1 Процедура зняття блока заварювання

1-й крок: Відкрийте дверцята, витягніть контейнер для кавової гущі.



2-й крок: Натисніть на кронштейн, потім натисніть на стійку. Витягніть блок заварювання.



✓ Зняття блока заварювання завершено.

11.3.1.2 Встановлення на місце блока заварювання

1-й крок: Поставте блок заварювання на стійку.



2-й крок: Надіньте стійку, заштовхніть блок заварювання у правильне положення. Встановіть назад контейнер для кавової гущі.



✓ Встановлення блока заварювання на місце завершено.

11.3.1.3 Промивання блока заварювання

- Коли на екрані дисплея з'являється попереджувальне вікно «потрібно почистити блок заварювання», торкніться до «X», щоб закрити це вікно, увійдіть до меню «maintenance» [«технічне обслуговування»] машини, виберіть «brewer cleaning» [«чищення блока заварювання»] та сліdkуйте вказівкам на екрані.

1-й крок: Відкрийте дверцята, вийміть і спорожніть контейнер для кавової гущі; дістаньте і вимийте блок заварювання.



2-й крок: Після очищення встановіть блок заварювання та контейнер для кавової гущі і закрийте дверцята на замок.



3-й крок: Промивання блока заварювання, будь ласка зачекайте...



4-й крок: Будь ласка, відкрийте двері, вийміть ємність з кавовою гущею і викиньте її.



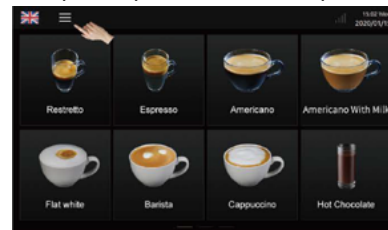
5-й крок: Поставте назад контейнер для кавової гущі та зафіксуйте дверцята, промивання блока заварювання завершено, натисніть кнопку «OK», щоб повернутися.



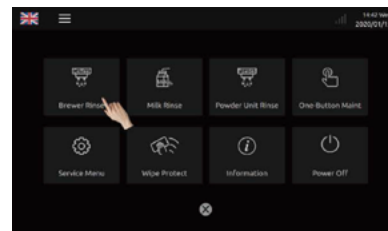
✓ Чищення блока заварювання завершено. Відбувається повернення на головний екран.

11.3.2 Глибоке чищення блока заварювання

1-й крок: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти до меню.



2-й крок: Натисніть на "Brewer rinse" [«Промивання блока заварювання»] і утримуйте 3 с для глибокого чищення блока заварювання. Дотримуйтесь інструкцій на екрані.

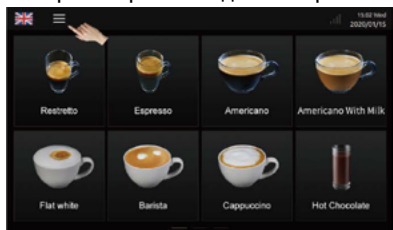


3-й крок: Дотримуйтесь інструкцій на екрані для швидкого промивання блока заварювання.

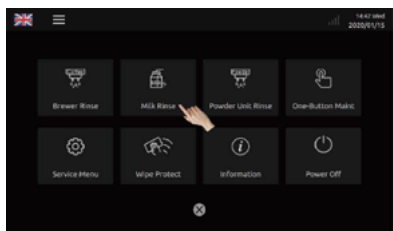


11.3.3 Глибоке чищення спінювача молока

1-й крок: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти до меню.

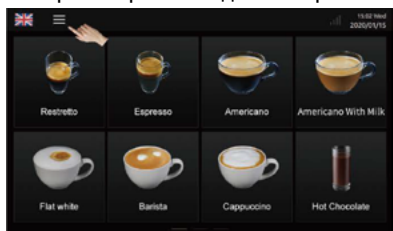


2-й крок: Натисніть на "Milk rinse" [«Промивання спінювача молока»] і утримуйте 3 с для глибокого чищення спінювача молока. Дотримуйтесь інструкцій на екрані.

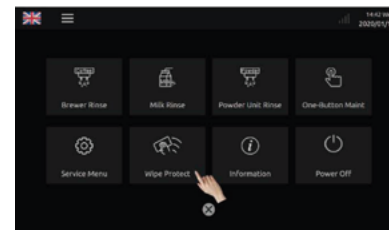


11.3.4 Видалення накипу

1-й крок: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти до меню.



2-й крок: Торкніться до «Wipe protect» [«Захист від стирання»] та утримуйте більше 3 секунд, щоб провести видалення накипу, слідкуючи вказівкам на екрані.

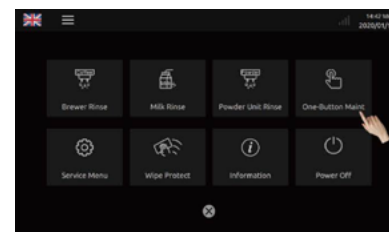


11.3.5 Технічне обслуговування натисненням однієї кнопки

1-й крок: Торкніться до піктограми на екрані, щоб увійти до меню.



2-й крок: Торкніться до «One-Button Maint» [«Технічне обслуговування натисненням однієї кнопки»] та слідкуйте вказівкам на екрані для виконання процедури технічного обслуговування машини.



12. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ І ГАРАНТІЯ

12.1 Відповідальність користувача

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

12.2 Гарантія і компенсація

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

* При застосуванні «Загальних комерційних умов» нашої компанії.

13. ДОГЛЯД

13.1 Відповідальність користувача

- Не допускайте потрапляння води у контейнер для зерен і контейнер для порошку.
- Не відкривайте дверцята, не витягайте контейнер для кавової гущі, краплезбірник, бачок для води та будь-які інші частини під час роботи машини.
- Бачок для води призначений лише для холодної і чистої води. Гарячу і крижану воду використовувати не можна.
- Рекомендується використовувати наполовину прожарені зерна і зерна з малим вмістом олії. Не рекомендується використовувати зерна з великим вмістом олії і повністю прожарені зерна.
- Небезпека опіків. Не торкайтеся виходів, коли йде приготування напоїв.
- Не можна використовувати щітку і засоби для чищення. У разі пошкодження почистіть машину м'якою ганчіркою.
- Рівень води і порошку мають бути нижче позначки MAX. За відсутності такої позначки заливайте воду і засипайте порошок на позначку 8.
- Не вимикайте живлення під час приготування машиною напою, самоперевірки, автоматичного чищення.
- Відрегулюйте вихід кави за висотою чашок.
- Порядок вимкнення живлення: клацніть "Power off" [«Вимкнути живлення»], при цьому машина проводить автоматичне промивання. Після завершення промивання дисплей гасне. Натисніть кнопку живлення. Від'єднайте машину від мережі.
- Почистіть контейнер для кавової гущі і бутель для відпрацьованої води.
- Для забезпечення належної якості рекомендується щоденно чистити водяний бак і замінити воду.
- Не використовуйте машину у разі припинення подачі водопровідної води (якщо подача води відбувається з водопроводу).



Ця інструкція стосується серії F2-H, F2 Plus

GAGGIA
MILANO



GIMOKA

Dr.coffee



Martino
Caffè

Felice Caffè

PURIFY
AGENT



NECTA

caffè
DORATO

Dr.coffee

ristora

Saeco

NER
AROMA
Caffè

Liberty's

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

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

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

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

Імпортер: ТОВ «Компанія «Ліберті Україна»

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