






# PHEDRA EVO



## ISTRUKCJA KONSERWACJI DLA UŻYTKOWNIKA



## I. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

-  Przed przeprowadzeniem dowolnej operacji czyszczenia i/lub konserwacji wyciągnij wtyczkę zasilania z gniazdka.
-  Zabrania się przeprowadzania czynności czyszczenia lub konserwacji wewnętrznych elementów automatu z włożonym kluczem wyłączającym mikroprzełącznik bezpieczeństwa.
-  Producent nie przyjmuje odpowiedzialności za szkody lub nieprawidłowe działanie spowodowane przez nieprawidłową lub niewystarczającą konserwację.
-  Podczas operacji ładowania nie należy naprężać żadnych elementów przewodzących prąd elektryczny ani czyścić ich wilgotną szmatką.
-  Unikać stosowania tabletek na bazie chloru, aby wewnątrz automatu nie dochodziło do zjawisk utleniania.





### 10.1 Uwagi ogólne dotyczące poprawnej eksploatacji

-  Automat i jego elementy nie odłączalne należy czyścić nierysującymi gąbkami lub wilgotnymi ściereczkami.
-  Nie należy kierować na automat i/lub jego elementy bezpośredniego strumienia wody.

Sprawdzić prawidłowość przyrządzania napojów, a w razie potrzeby skorygować mielenie.

Aby zagwarantować prawidłowe działanie automatu sprzedającego, zaleca się przestrzeganie instrukcji i okresów wskazanych w HARMONOGRAMIE KONSERWACJI”.

### I.1 Czyszczenie i konserwacja planowa

-  Wszystkie elementy należy płukać wyłącznie ciepłą wodą, bez użycia detergentu lub rozpuszczalnika, który mógłby zmodyfikować ich formę i funkcjonowanie.
-  Elementów demontowalnych nie można myć w zmywarce.
-  Podczas czynności czyszczenia i konserwacji nie należy wywierać nacisku na następujące elementy elektryczne: płyta CPU; kable i złącza.
-  Nie należy czyścić wyżej wspomnianych elementów elektrycznych wilgotną szmatką i/lub detergentami odtłuszczającymi. Osady kurzu usuwać strumieniem osuszonego sprężonego powietrza lub z użyciem ścierki antystatycznej.

## I.2.1 Harmonogram konserwacji

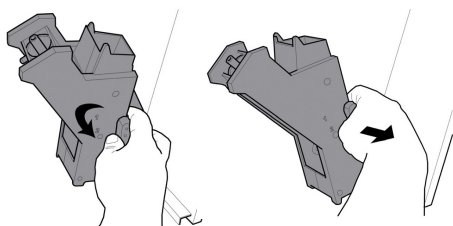
CZYSZCZONY ELEMENT	KONSERWACJA	A	B	C	D	E
Cappuccinatore (spieniacz do mleka)	Zob. punkt „Czyszczenie ręczne Cappuccinatore”.	x	-	-	-	-
Wyświetlacz	Stosować ścierkę nawilżoną środkami czystości nadającymi się do kontaktu z żywnością.	-	x	-	-	-
Przestrzeń wydawania napojów	Stosować ścierkę nawilżoną środkami czystości nadającymi się do kontaktu z żywnością.	-	x	-	-	-
Klawiatura	Stosować ścierkę nawilżoną środkami czystości nadającymi się do kontaktu z żywnością.	-	x	-	-	-
Cappuccinatore (spieniacz do mleka)	Zob. punkt „Półautomatyczne czyszczenie Cappuccinatore”.	-	x	-	-	-
Tacka ociekowa i pojemnik na fusy	Zob. punkt „Czyszczenie tacki okapowej i pojemnika na fusy”.	-	-	x	-	-
Jednostka parzenia kawy	Zob. punkt „Czyszczenie jednostki parzenia kawy”.	-	-	x	-	-
Ramię wydające	Zob. punkt „Czyszczenie dyspensera produktów rozpuszczalnych i miksera”	-	-	x	-	-
Mikser	Zob. punkt „Czyszczenie dyspensera produktów rozpuszczalnych i miksera”	-	-	x	-	-
Pojemnik na kawę ziarnistą	Zob. punkt „Czyszczenie pojemników”.	-	-	-	x	-
Pojemnik na produkty rozpuszczalne	Zob. punkt „Czyszczenie pojemników”.	-	-	-	x	-
Zbiornik na wodę	Zob. punkt „Czyszczenie pojemników”.	-	-	-	x	-
Ramię wydające	Zob. punkt „Czyszczenie ramienia parzącego”	-	-	-	-	x
Młynek do kawy	Zob. punkt „Czyszczenie młynka do kawy”.	-	-	-	-	x

- A** Po każdym użyciu
- B** Codziennie
- C** Raz w tygodniu
- D** Podczas każdego uzupełniania
- E** Raz w miesiącu

### I.3 Czyszczenie jednostki parzenia kawy

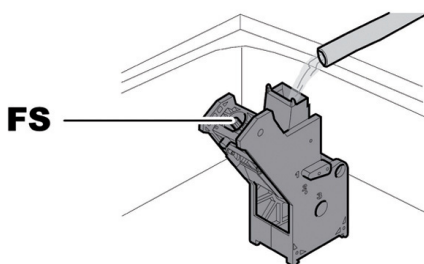


Zdejmij osłonę i odłącz wąż od ramienia wydającego.



Zdejmij jednostkę parzenia, trzymając dźwignię w położeniu 3.

Umyj jednostkę parzenia letnią wodą i dokładnie wyczyść filtr górny.



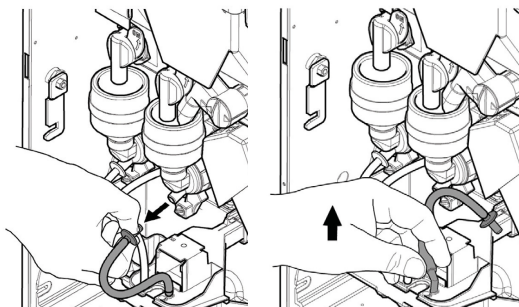
FS Filtr górny



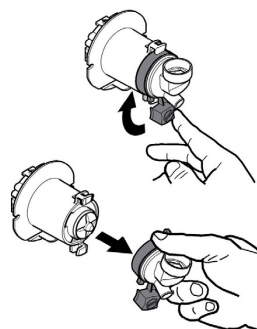
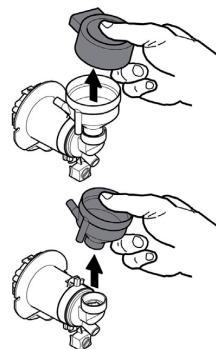
Podczas wkładania jednostki parzenia sprawdź, czy strzałki orientacyjne pokrywają się ze sobą. Jeżeli tak nie jest, wyrównaj je za pomocą klucza dostarczonego w komplecie.

### I.4 Czyszczenie dyspensera produktów rozpuszczalnych i miksera

Odłącz wąż dyspensera od dyszy i ramienia wydającego.

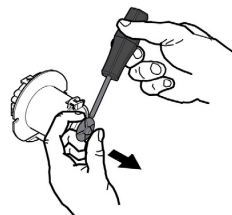


Zdejmij pokrywkę i zsypaną na proszek.

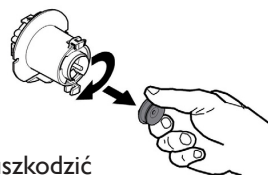


Przekręć nakrętkę pierścieniową zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wyjmij korpus miksera.

Zdejmij wiatraczek, ostrożnie podważając go za pomocą płaskiego śrubokręta.



Umyj wszystkie elementy letnią wodą, zwracając szczególną uwagę na to, aby nie uszkodzić wiatraczka. Złóż elementy w odwrotnej kolejności i prawidłowo podłącz wąż dyspensera.



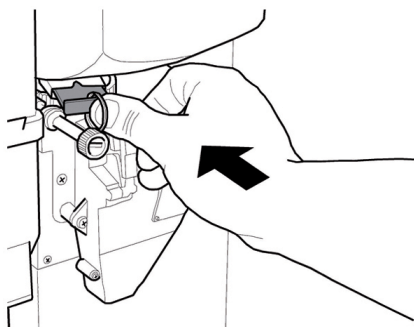
## I.5 Czyszczenie pojemników

**Myć regularnie z użyciem detergentów nieścierających i starannie wysuszyć:**

- zbiornik na wodę.

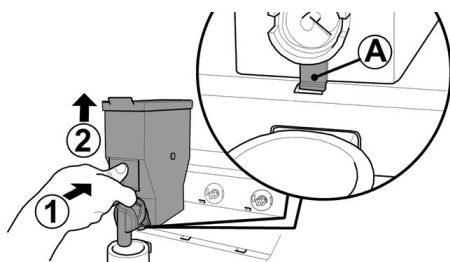
**Aby wyczyścić zasobnik kawy ziarnistej, konieczne są następujące czynności:**

- wpełchnij do środka zasuwkę;
- przyrządź kilka kubków próbnych kawy, aby opróżnić młynek do kawy z ziaren kawy;
- podnieś pojemnik i usuń pozostałości ziaren za pomocą odkurzacza;
- umyj i starannie wysusz wnętrze pojemnika, zanim go zamontujesz.



**Aby wyczyścić pojemnik na produkt rozpuszczalny:**

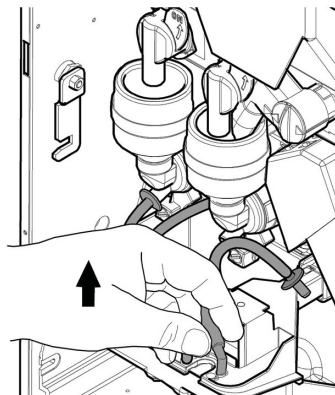
- zdejmij pojemnik, popychając go do wnętrza automatu, aby zwolnić blokadę (A), a następnie wypchnij go w górę;



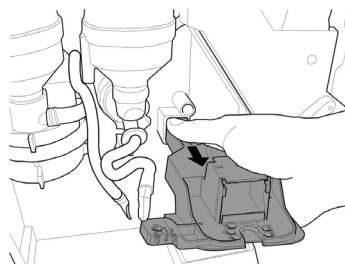
- umyj i dokładnie osusz wnętrze pojemnika, zanim go zamontujesz
- aby zamontować pojemnik ponownie, wykonaj powyższe czynności w odwrotnej kolejności; dopilnuj, aby blokada A zaskoczyła na miejsce.

## I.6 Czyszczenie ramienia wydającego

Odłącz węże od ramienia wydającego.



Wyjmij ramię wydające



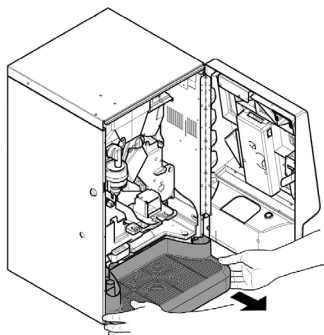
Umyj ramię letnią wodą, a następnie zamontuj ponownie, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

## I.7 Czyszczenie młynka do kawy

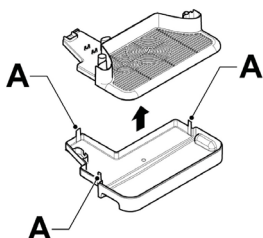
Raz w miesiącu należy czyścić młynek do kawy z pozostałości, które mogą prowadzić do powstawania osadów. Po zdjęciu zasobnika kawy ziarnistej (zob. punkt „Czyszczenie pojemników”), wyczyść starannie młynek do kawy odkurzaczem.

## I.8 Czyszczenie tacki ociekowej i pojemnika na fusy

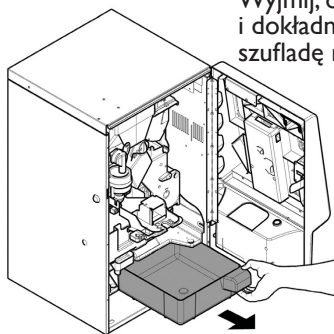
Otwórz drzwiczki. Wyjmij tackę ociekową.



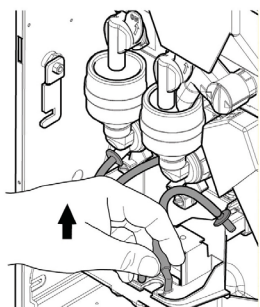
Wylej płyn z tacki ociekowej. Odczep 3 zaczepy A. Oddziel górną część tacki ociekowej od jej dolnej części. Dokładnie wyczyść obydwie oddzielone części.



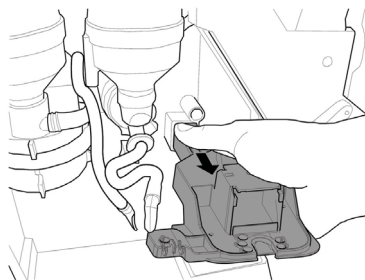
Wyjmij, opróżnij i dokładnie wyczyść szufladę na fusy.



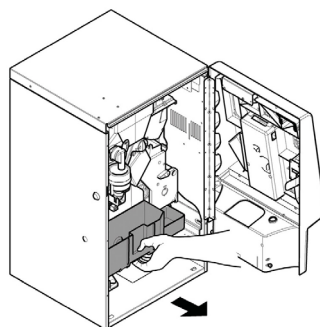
Odcłącz węże od ramienia wydającego.



Wyjmij ramię wydające.



Wyjmij, opróżnij i dokładnie wyczyść tackę na fusy.



Włóż tackę na fusy na miejsce. Zmontuj ponownie ramię wydające. Zmontuj ponownie tackę ociekową. Włóż wcześniej wyjętą szufladę na fusy zm i tackę ociekową z powrotem na miejsce.

## 2 Cappuccino z funkcją zimnego mleka

(wyłącznie w wersji Cappuccino)

Ten model wyposażony jest w specjalny układ spieniania, który automatycznie pobiera mleko z zewnętrznego pojemnika (dostępnego osobno), jak: butelka lub karton.

Aby zapewnić poprawne działanie, upewnij się, że:

- Cappuccinatore jest całkowicie włożony do gniazda.
- Cappuccinatore jest czyste, prawidłowo zamknięte i całkowicie włożony w gniazdo.
- Wąż ssący nie jest ściśnięty lub zgięty, co mogłoby utrudnić prawidłowe ssanie i przepływ mleka.

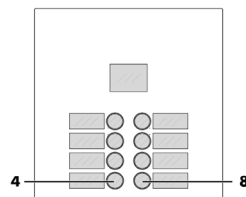
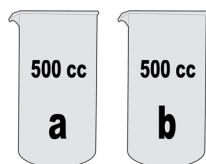
Poprawność działania automatu sprawdzano przy temperaturze mleka od 4°C do 15°C.



## 2.1 Półautomatyczne czyszczenie Cappuccinatore

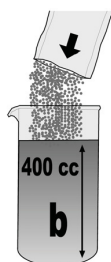
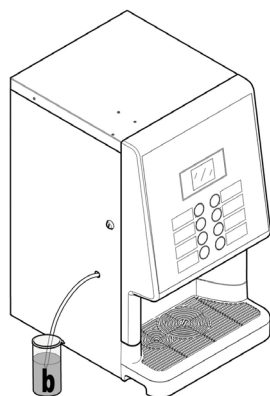
(wyłącznie w wersji Cappuccino)

Przygotuj 2 pojemniki o pojemność co najmniej 500 ml.

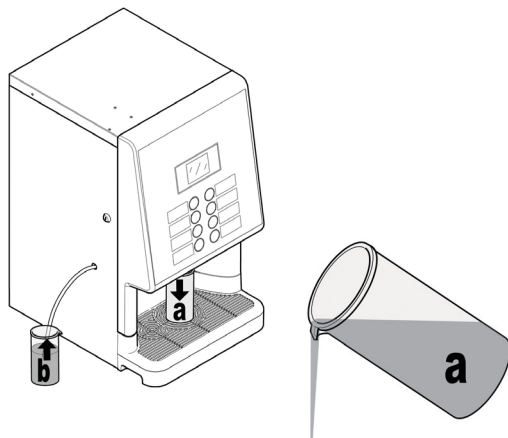


Aby wyczyścić Cappuccinatore, sporządź płynny roztwór „Saeco powder pack for milk circuit” [Pakiet proszku Saeco do układu obiegu mleka], rozpuszczając proszek w 400 ml wody.

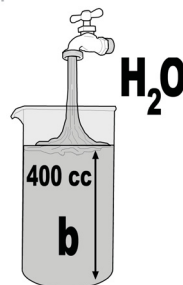
Wyjmij silikonowy wężyk ssania mleka z pojemnika z mlekiem zanurz go w sporządzonym roztworze czyszczącym.



Poczekaj przez czas niezbędny do usunięcia roztworu czyszczącego. Przeprowadzasz teraz cykl oczyszczania i dezynfekcji Cappuccinatore.



Po wydaniu całego roztworu należy opróżnić pojemnik i umieścić go z powrotem w wyjściu.

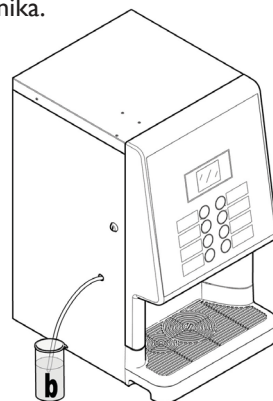


Wyjmij wężyk z pojemnika uprzednio napełnionego roztworem, dokładnie go przepłucz i napełnij 400 ml czystej wody. Włóż ponownie wężyk ssący do pojemnika.

Procedurę można aktywować na dwa sposoby:

- Wejść do menu Maintenance [Konserwacja] i wybierz opcję „Steam cleaning” [Czyszczenie parą].
- Jeżeli opcja „Enable Steam Wash” [Aktywuj mycie parą] w System Management ustawiona jest na „YES”, można również uruchomić procedurę poprzez jednoczesne wciśnięcie dwóch przycisków na dole (4 i 8).

Umieść pusty pojemnik w przestrzeni parzenia napojów. Ponownie wciśnij ostatnie 2 przyciski na dole (przyciski 4 i 8). Aby przeprowadzić procedurę, postępuj zgodnie z wyświetlanymi instrukcjami.



Umieść pusty pojemnik w przestrzeni parzenia napojów. Ponownie wciśnij ostatnie 2 przyciski na dole (przyciski 4 i 8). Na koniec wydawania opróżnij pojemnik wypełniony wodą.



Teraz automat jest czysty i zdezynfekowany, gotowy do dalszej eksploatacji.

## 2.2 Ręczne czyszczenie cappuccinatore

(wyłącznie w wersji Cappuccino)



Niewyczyszczenie Cappuccinatore po użyciu w nim mleka może doprowadzić do namnażania się bakterii, które mogą być szkodliwe dla użytkownika.

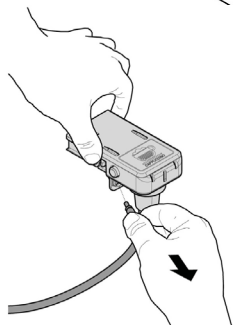
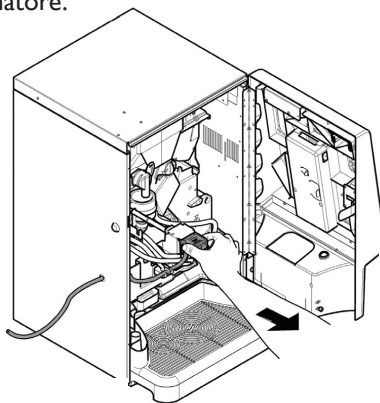


Cappuccinatore należy myć i czyścić za każdym razem po użyciu. Brak czyszczenia przed i po każdym użyciu może negatywnie wpłynąć na działanie automatu.



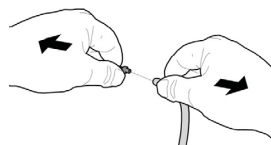
Do czyszczenia elementów Cappuccinatore należy wykorzystywać narzędzia dostarczone wraz z automatem.

Otwórz drzwiczki. Wciśnij przyciski umiejscowione na bokach i zdejmij Cappuccinatore.

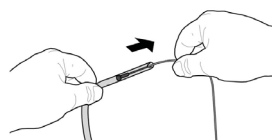
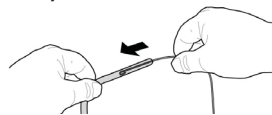


Zdejmij wąż ssący z Cappuccinatore.

Zdejmij końcówkę z węża ssania mleka.

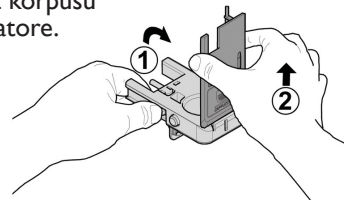


Wyczyść wnętrze węża ssania mleka z użyciem elementu wskazanego na rysunku.

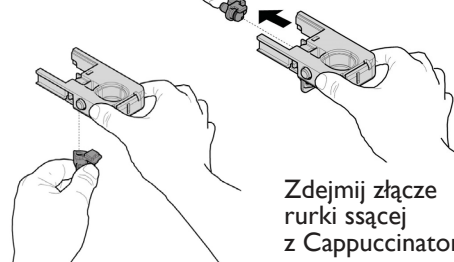


Zdejmij pierścień z Cappuccinatore.

Przekręć i podnieś pokrywę Cappuccinatore, a następnie zdejmij ją z korpusu Cappuccinatore.



Zdejmij zawór z Cappuccinatore.



Zdejmij złącze rurki ssącej z Cappuccinatore.

Umyj elementy pod bieżącą wodą. Dopilnuj usunięcia wszelkich możliwych osadów/pozostałości mleka. Przeprowadź procedurę opisaną powyżej w odwrotnej kolejności, aby ponownie zmontować Cappuccinatore. Dopilnuj, aby wąż nie był zgięty oraz aby został prawidłowo poprowadzony przez specjalne przepusty.