

BLUEDOT POWER

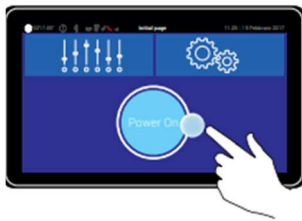


INSTRUKCJA KONSERWACJI URZĄDZENIA DLA OBSŁUGI

CZYSZCZENIE ALL IN ONE CLEANING

Proces automatycznego czyszczenia grupy zaparzającej, miksera instant oraz spieniacza mlecznego należy przeprowadzić na koniec każdego dnia roboczego oraz jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas – ALL IN ONE CLEANING: (~czas trwania 20 min)

1 ► Uruchom urządzenie przyciskiem Włącz.



2 ► Przeciągnij palcem z góry ekranu do dołu.



3 ► Wybierz Czyszczenie.



4 ► Z menu czyszczenia wybierz pozycję All in one.



5 ► Wybierz Start.



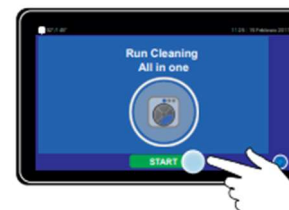
6 ► Otwórz drzwi urządzenia i za pomocą pędzla wyczyść grupę zaparzającą z resztek kawy, a następnie umieść tabletkę czyszczącą wewnątrz grupy zaparzającej.



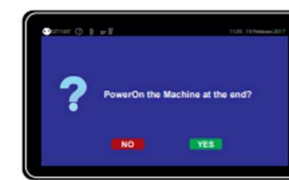
7 ► Zamknij drzwi, maszyna uruchomi się automatycznie.



8 ► Wybierz Start.



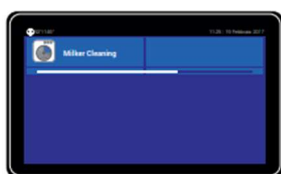
9 ► Wybierz TAK lub NIE w zależności, czy urządzenie ma się wyłączyć po zakończeniu procesu czyszczenia.



9 ► Wlej 60 ml płynu COFFEMA do pojemnika o pojemności minimum 500ml i 400 ml ciepłej wody. Następnie wyjmij wężyk z kartonika z mlekiem i umieść w pojemniku z płynem.



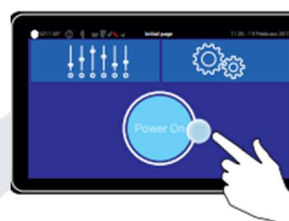
10 ► Postęp czyszczenia układu mlecznego będzie widoczny na ekranie.



11 ► Wytrzyj wężyk mleczny.



12 ► Po zakończeniu czyszczenia urządzenie przejdzie w tryb wydawania bądź się wyłączy, w zależności od wcześniej wybranej opcji.



UWAGA:

- Nie można przerywać cyklu czyszczenia. Przy przerwaniu cyklu jakiegokolwiek operacją inną niż podana w instrukcji, po ponownym włączeniu maszyny, automatycznie uruchomi się proces czyszczenia.



Podczas programu czyszczącego „ALL IN ONE CLEANING” istnieje ryzyko poparzenia parą. Zachowaj dystans od maszyny podczas czyszczenia.

ŚRODKI CZYSTOŚCI

Do czyszczenia urządzenia należy stosować środki czystości firmy Coffema.

Tabletki do czyszczenia ekspresów
automatycznych
KOD: TABL-19-S

Płyn do czyszczenia systemów mlecznych
KOD: SAHN-21-S



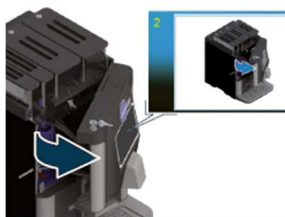
☺ Środki czyszczące są dostępne w sklepie internetowym: <https://ekspresonline.pl/>

☺ Zamówienia można również wysłać drogą mailową na adres:
coffema@coffema.pl

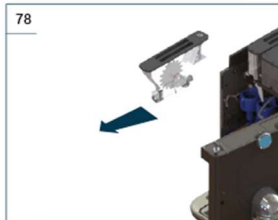
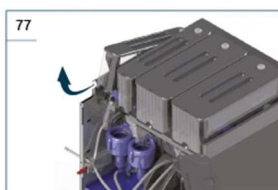
RĘCZNE CZYSZCZENIE MIKSERA

Zaleca się przeprowadzenie ręcznego czyszczenia miksera raz dziennie (~czas trwania 5 min):

1 ► Otwórz przedni panel urządzenia.



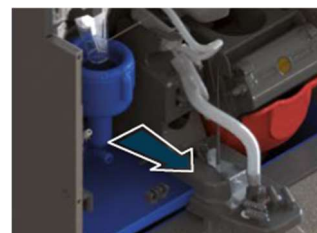
2 ► W celu ułatwienia procesu wyciągania mikserów usuń pojemniki na produkty instant.



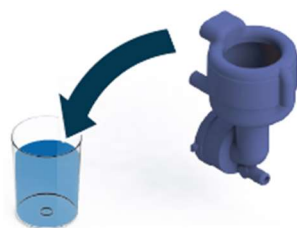
3 ► Zdejmij brązowy wąż z miksera (ruchem do siebie). Przekręć flanszę w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara (w lewo) aby wyjąć mikser.



4 ► Wyjmij mikser ruchem do siebie.



5 ► Umyj i dokładnie wypłucz elementy miksera przy użyciu detergentu.



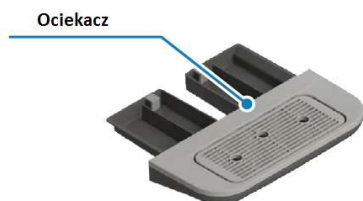
6 ► Wykonaj wcześniejsze czynności w odwróconej kolejności w celu powtórnej instalacji miksera.



CZYSZCZENIE POZOSTAŁYCH ELEMENTÓW

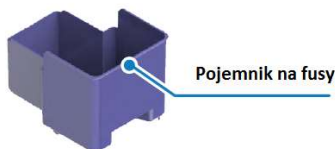
CZYSZCZENIE OCIEKACZA

Raz dziennie umyj ociekacz w zlewie.



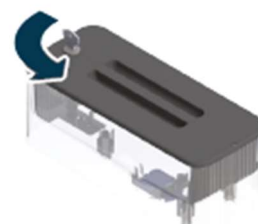
POJEMNIKA NA FUSY

Raz dziennie opłucz pojemnik na fusy w zlewie.

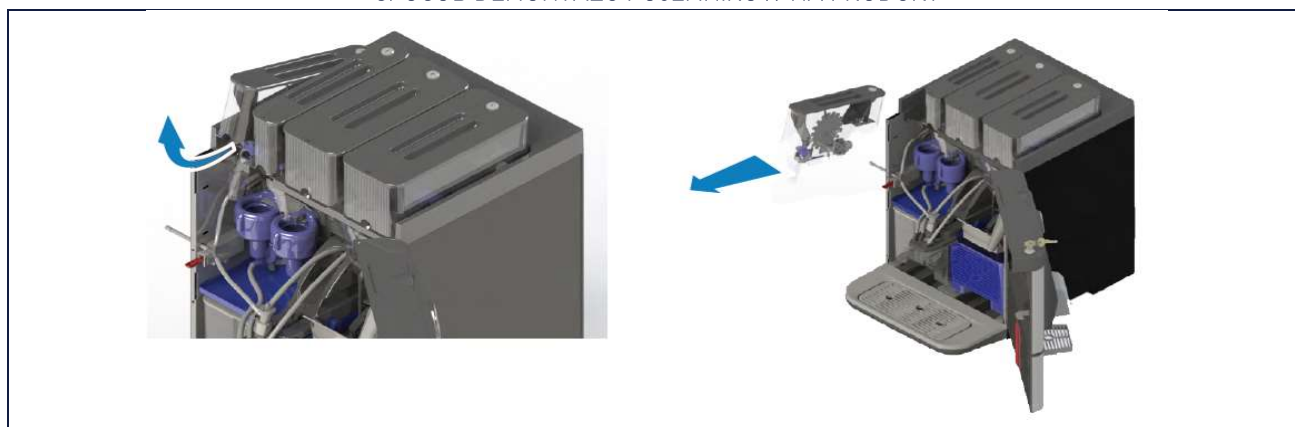


POJEMNIKA NA ZIARNO

Raz w tygodniu wyczyść pojemniki na ziarno i produkt środkiem z atestem spożywczym. WYSUSZ DOKŁADNIE POJEMNIKI PRZED DODANIEM KAWY!



SPOSÓB DEMONTAŻU POJEMNIKÓW NA PRODUKT



SPOSÓB DEMONTAŻU POJEMNIKÓW NA ZIARNO



JAK ROZRÓŻNIĆ GRUPĘ SPENGLER OD CARIBREW?

Zgodnie z powyższymi instrukcjami są różne kroki dla ręcznego czyszczenia grup SPENGLER oraz CARibrew. Poniżej zdjęcia obu typów grup:

SPENGLER



CARibrew



Po rozpoznaniu typu grupy przejdź do odpowiedniej instrukcji czyszczenia ręcznego.

RĘCZNE CZYSZCZENIE GRUPY ZAPARZAJĄCEJ SPENGLER

Zaleca się przeprowadzenie ręcznego czyszczenia grupy zaparzącej raz na tydzień (~czas trwania 25 min):

Ręczne czyszczenie grupy zaparzącej pozwoli wyeliminować:

- Blokadę górnego i dolnego tłoka grupy,
- Blokadę zgarniacza fusów kawowych,
- Blokadę silnika napędzającego ruchome elementy grupy,
- Awarie urządzenia spowodowane wyżej wymienionymi blokadami podzespołów,
- Jeżeli wyświetli się na ekspresie komunikat „Błąd grupy Espresso”, najpierw dokonaj ręcznego czyszczenia grupy zaparzącej, zanim skontaktujesz się z serwisem Coffema.

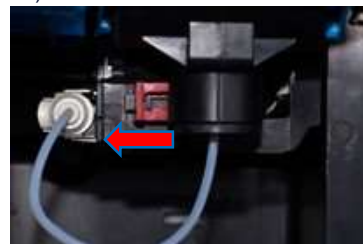
1► Otwórz górne i dolne drzwi urządzenia.



2► Wyjmij pojemnik na fusy oraz opróżnij go.



3► Zwolnij czerwoną blokadę przesuwając ją w lewo do końca (do momentu pocucia oporu).



4► Naciśnij i przytrzymaj przycisk znajdujący się na białym elemencie, a następnie wyciągnij go wraz węzłem z wnętrza pierścienia.



5► Zdejmij brązowy wąż ruchem w dół od zaparzacza.



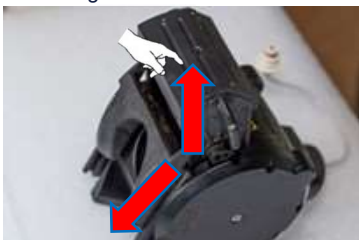
6► Chwyc zaparzacz jak na zdjęciu i go pewnie pociągnij wykonując lekkie szarpnięcie w przód / w dół.



7► Zdejmij niebieską osłonę Carimali rozszerzając ją po bokach.



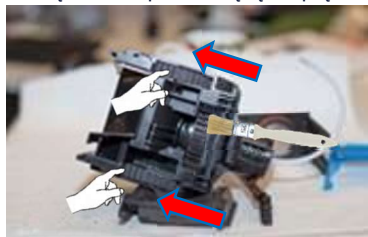
8► Pociągnij za górny tłok aż zostanie całkowicie wyjęty. Przesuń zgarniacz w celu oddzielenia go od tłoka.



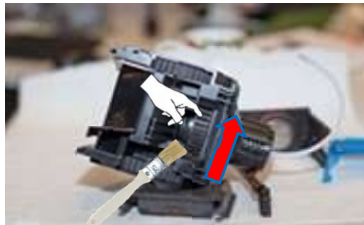
9► Całkowicie wypchnij zgarniacz..



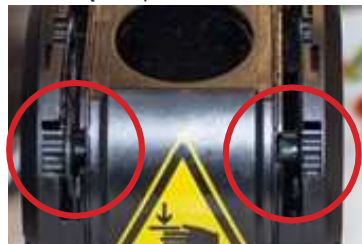
10► Obróć 2 duże koła zębate o 360 stopni, aby wyczyścić dolne i górne krawędzie szczotką. Zrób to pod bieżącą, ciepłą wodą.



11► Obróć poziome koło zębate o 360 stopni, aby wyczyścić wszystkie krawędzie. Po tym ustaw go do pozycji wyjściowej (sitko poniżej).



12► Wyszusz zaparzacze. Obracaj duże koła zębate, aż w zaznaczonym miejscu widoczna będzie przerwa.



13► Jeśli zobaczysz przerwę przejdź do kroku nr 14.



14► Ostrożnie umieść zgarniacz w szynach (jak pokazano na rys w kroku nr 9).



15► Umieść górny tłok wewnątrz modułu (patrz na krok nr 13). Waż kawowy (brązowy) ma się znajdować po lewej stronie.



16► Przesuń zgarniacz w kierunku górnego tłoka. Zwróć uwagę na rysunek (szyny oznaczono na czerwono).



17► Ostrożnie popchnij górny tłok w dół oraz jednocześnie popchnij zgarniacz do przodu.



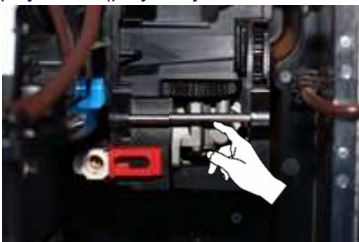
18► Zamontuj z powrotem niebieską pokrywkę.



19► Specjalne wycięcie na module zaparzaczym należy umieścić na osi tak jak pokazano w kroku nr 20.



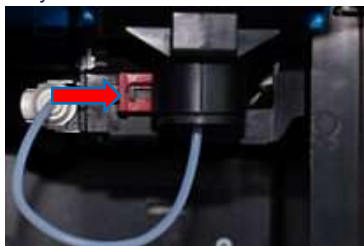
20► Umieść zaparzacze wycięciem (patrz krok nr 19) na osi modułu napędzającego i wepnij moduł (przyciśnij ruchem od siebie).



21► Moduł powinien zostać „zatrzasknięty” na swoim miejscu. Pozycja zaparzacza powinna wyglądać jak w kroku nr 6.



22► Przesuń czerwoną blokadę w prawo. Na zdjęciu przedstawiono końcową pozycję blokady.



23► Wepnij z powrotem biały element z wężem na wodę aż poczujesz kliknięcie.



24► Wepnij z powrotem brązowy wąż kawowy. Wąż powinien zostać umieszczony na kolanku ciasno.



25► Wąż z kolankiem powinien zostać ustawiony w pozycji jak na zdjęciu poniżej:



26► Umieść z powrotem wewnątrz urządzenia pojemnika fusy oraz zamknij górne i dolne drzwiczki.



Ręczne czyszczenie modułu zaparzającego zostało zakończone.

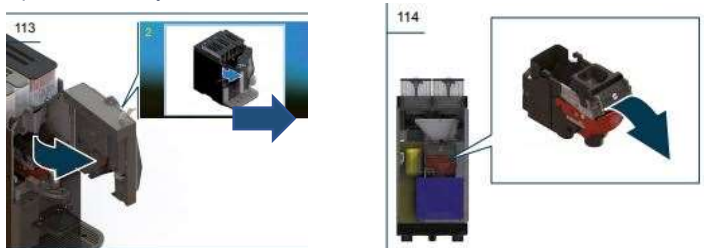
Przeprowadź teraz automatyczny cykl czyszczący.

W tym celu przejdź do „Czyszczenie All In One Cleaning”.

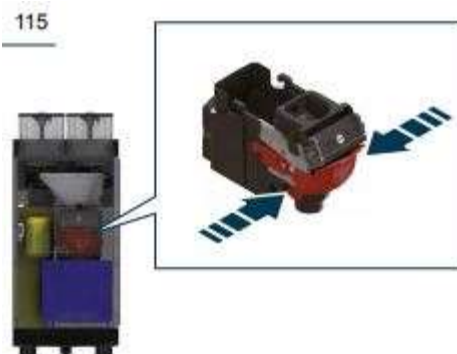
RĘCZNE CZYSZCZENIE GRUPY ZAPARZAJĄCEJ CARIBREW

Zaleca się przeprowadzenie ręcznego czyszczenia grupy zaparzającej CARIBREW raz na miesiąc (~czas trwania 5 min):

1 ► W przypadku grupy CARIBREW należy postąpić jak w grupie SPENGLER tzn. w pierwszej kolejności dokonać demontażu modułu. Aby tego dokonać należy najpierw otworzyć drzwi urządzenia, a następnie pociągnąć w dół niebieską (czerwoną) osłonę, która pełni funkcję dźwigni. Kolejno wyciągnąć zaparzac z urządzenia.



2 ► Ze zdemontowanego modułu należy zdjąć osłonę w kolorze niebieskim lub czerwonym:



3 ► Zdemonstowany moduł należy dokładnie opłukać pod bieżącą, ciepłą wodą:



4 ► Po osuszeniu modułu proszę dokonać poprzednie kroki w odwróconej kolejności celem zamontowania modułu w urządzeniu.

5 ► Ręczne czyszczenie modułu zaparzającego zostało zakończone. Przeprowadź automatyczny cykl czyszczący ALL IN ONE CLEANING. W tym celu przejdź do „Czyszczenie All In One Cleaning”.