

SAECO LIRYKA OTC PODSTAWOWE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE

Ekspres do kawy wymaga cyklicznych czynności konserwacyjnych, które wpływają na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia. Zaniechanie tych czynności skutkuje awariami urządzenia oraz dodatkowymi kosztami serwisowymi.



ODKAMIENIANIE – czas około 30 minut – częstotliwość 1 raz / miesiąc lub gdy ekspres sygnalizuje (str 48 instrukcji obsługi)

- przyciśnij i przytrzymaj przez 5 sek dwa górne przyciski po prawej stronie wyświetlacza
- pojawi się napis *MAINTENANCE*, wciśnij OK
- strzałkami góra/dół przejdź do menu „ODKAMIENIANIE”
- wlej do pojemnika na wodę roztwór odkamieniacza do poziomu zaznaczonego na pojemniku
- włącz proces odkamieniania – pojawi się komunikat „opróżnij tackę ociekową” oraz „opróżnij pojemnik na fusy”
- po wykonaniu powyższych czynności rozpocznie się proces właściwy odkamieniania. Ekspres samodzielnie będzie wykonywał cykl płukania przelewając wodę z odkamieniaczem z wylewki do mleka, wylewki do kawy oraz bezpośrednio do kuwety na zlewki
- po opróżnieniu zbiornika z odkamieniaczem ekspres poprosi o wlanie czystej wody do zbiornika na wodę i ponownie rozpocznie proces (przeleją się około 2 zbiorniki na wodę)
- proces odkamieniania zakończy się automatycznie

CZYSZCZENIE MECHANICZNE BLOKU ZAPARZACZA – czas około 5 minut – częstotliwość 1 raz / tydzień (str. 29 instrukcji obsługi)

- pamiętaj ekspres musi być wyłączony
- otwórz drzwiczki z prawej strony, trzymając za rączkę zaparzacza i przyciskając „pusch” wyjmij zaparzacza
- usuń kawę, która nagromadziła się na tacce pod zaparzaczem
- umyj dokładnie zaparzacza pod bieżącą wodą (uwaga ! Nie można używać zmywarki), przed włożeniem umytego zaparzacza do bloku ekspresu należy go gruntownie wysuszyć

SMAROWANIE BLOKU ZAPARZACZA – czas około 5 minut – częstotliwość 1 raz / tydzień (str 47 instrukcji obsługi)

- po dokładnym mechanicznym umyciu bloku zaparzacza (czyt. powyżej) i wysuszeniu nałoż i smar na trzpień i prowadnice na którym pracuje tłok zaparzacza. Uwaga smar powinien być dokładnie rozprowadzony

CZYSZCZENIE CAPPUCCINATORE – czas około 5 minut – częstotliwość 1 raz / dzień lub częściej (str 25 instrukcji obsługi)

- wyjmij blok cappuccinatore z obudowy ekspresu wciskając „łapki” z dwóch stron cappuccinatore
- korzystając z instrukcji obsługi rozbierz cappuccinatore na części i każdą dokładnie umyj pod bieżącą wodą (uwaga ! Nie można używać zmywarki)

INSTALACJA / WYMIANA FILTRA WEWNĄTRZ-ZBIORNIKOWEGO – czas około 10 minut – częstotliwość 1 raz / miesiąc lub gdy ekspres sygnalizuje (str. 39 instrukcji obsługi)

- przyciśnij i przytrzymaj przez 5 sek dwa górne przyciski po prawej stronie wyświetlacza
- pojawi się napis *MAINTENANCE*, wciśnij OK
- strzałkami góra/dół przejdź do menu „FILTR”, następnie do „AKTYWACJA FILTRA”
- „przelej filtr” wodą w celu jego napełnienia (instalując nieprzelany filtr można doprowadzić do zapowietrzenia instalacji)
- wlej do pojemnika na wodę , włoż przelany filtr w odpowiednie miejsce w zbiorniku na wodę
- włącz „AKTYWACJĘ FILTRA” w programie ekspresu.

Środki czystości do ekspresów Saeco

Tabletki Cafiza do czyszczenia bloku zaparzacza 100 szt.	66,00 zł netto
Tabletki Jura do czyszczenia bloku zaparzacza 6 szt.	34,00 zł netto
Proszek do mycia ekspresów Cafiza Powder 900g	48,00 zł netto
Odkamieniacz Urnex saszetka	4,07 zł netto
Płyn do odkamieniania Saeco 250 ml	20,32 zł netto
Płyn do odkamieniania Dezcal 1000 ml	69,86 zł netto
Filtr wewnętrzny-zbiornikowy	45,00 zł netto
Płyn do czyszczenia cappuccinatore RINZA 1000 ml	57,00 zł netto
Przewód silikonowy do mleka	10,50 zł netto
Smar do smarowania bloku zaparzacza	29,50 zł netto

CAVENA Coffee Service - zajmuje się kompleksową obsługą biur i gastronomii oraz miejsc użytku publicznego, oferując w pełnym zakresie urządzenia i produkty. Posiadamy ekspresy, automaty do kawy, urządzenia do podawania napojów zimnych i gorących, zup, kanapek, przekąsek i słodczy, a także urządzenia do filtracji i podawania wody. Jesteśmy dystrybutorami firm takich jak SAECO, NECTA, JURA, NIVONA, FRANKE, FETCO, BRITA, oraz takich marek kawy jak LAVAZZA, BOASI, PERA, i wielu innych kaw włoskich oraz kawę wypalaną w najlepszej polskiej palarni markowaną brandem CAVENA. Prowadzimy profesjonalny serwis wszystkich sprzedawanych i dzierżawionych przez nas urządzeń zarówno mobilny i stacjonarny.

CAVENA Bar Catering – prowadzi szkolenia baristyczne w zakresie obsługi ekspresów i umiejętności parzenia napojów oraz odpowiedniego ich podawania. Zamawiany towar dostarczamy do klienta z dnia na dzień. Organizujemy mobilne bary i kawiarnie podczas targów, eventów i imprez okolicznościowych wraz z zapleczem cateringowym i pełną obsługą. Możemy zorganizować również degustację w Państwa firmie.

CAVENA Coffee Shop – to posiadany przez nas specjalistyczny sklep z kawą, herbatą oraz ekspresami urządzeniami do ich przyrządzania. W sklepie gdzie można również obejrzeć i kupić ekspresy, prowadzimy kawiarnię, w której jest możliwość spróbowania wyjątkowych kaw, herbaty i gorącej czekolady. Dzięki temu, poza przedsiębiorstwami i firmami gastronomicznymi, staliśmy się dostępni również dla klientów indywidualnych