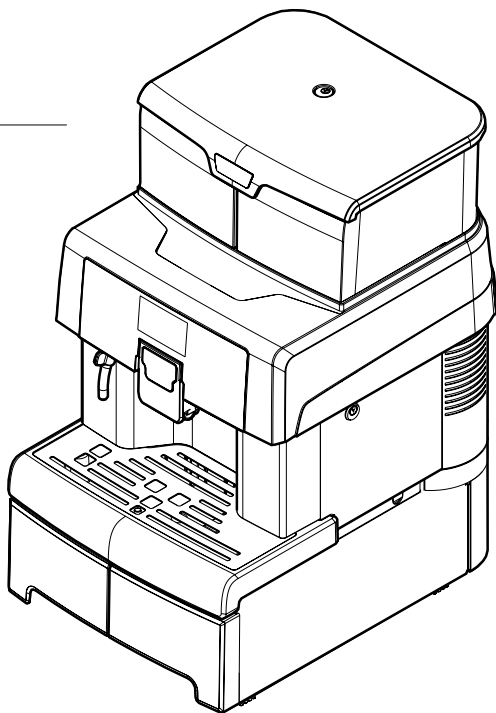


AULIKA EVO

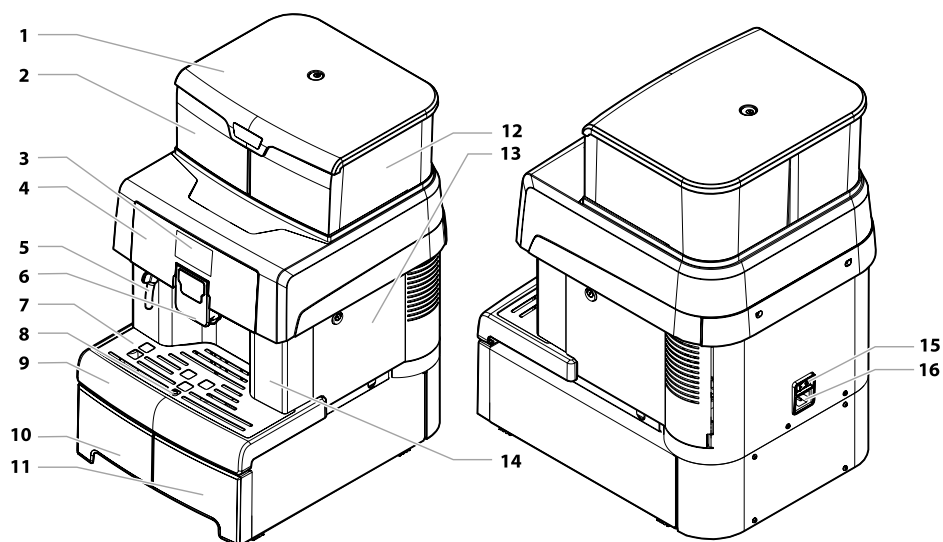
OFFICE



Type: SUP040 E O

USO Y MANTENIMIENTO

COMPONENTES PRINCIPALES



1	Tapa de los depósitos con cerradura
2	Depósito de agua
3	Pantalla
4	Panel de mandos
5	Tubo de agua caliente
6	Salida de café
7	Rejilla apoyatazas
8	Flotador de bandeja de goteo llena

9	Bandeja de goteo
10	Cajón para accesorios
11	Cajón de recogida de posos de café
12	Contenedor de café en grano
13	Puerta de acceso al compartimiento de servicio (solo para el Proveedor)
14	Protección delantera
15	Interruptor ON/OFF
16	Toma de chasis



La leyenda de los componentes incluye todos los modelos de máquina; comprobar cuál corresponde a la máquina en cuestión. Algunas funciones podrían no estar disponibles.

NORMAS DE SEGURIDAD

- ⚠ Las partes con tensión nunca deben entrar en contacto con agua: ¡riesgo de cortocircuito! ¡El agua caliente y el vapor pueden causar quemaduras!**
- ⚠ Los niños no deben jugar con el aparato.**
- ⚠ La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no pueden ser efectuados por parte de niños sin vigilancia.**
- ⚠ Uso previsto**
- ⚠ La máquina es apta para ser usada únicamente en pequeñas oficinas y colectividades.**
- ⚠ La máquina puede ser utilizada por niños de 8 años de edad en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y entiendan los riesgos asociados.**
- ⚠ Alimentación de corriente**
- ⚠ La máquina debe ser conectada a la alimentación eléctrica por el proveedor, en función de las características de la misma.**
- ⚠ Cable de alimentación**
- ⚠ No usar nunca la máquina si el cable de alimentación está defectuoso.**
- ⚠ Si el cable y/o el enchufe presentan algún defecto, señalarlo inmediatamente al proveedor.**

- ⚠️ Procurar que el cable de alimentación no pase por esquinas o cantos agudos ni por encima de objetos muy calientes. Protegerlo del aceite.
- ⚠️ No transportar la máquina ni tirar de ella sujetándola por el cable. No desenchufar la máquina tirando del cable ni tocar el enchufe con las manos o los pies mojados. Procurar que el cable de alimentación no cuelgue libremente de mesas o estanterías.
- ⚠️ **Protección de terceras personas**
 - ⚠️ Asegurarse de que ningún niño pueda jugar con la máquina y/o con los componentes del embalaje.
 - ⚠️ No dirigir contra uno mismo ni contra terceras personas el chorro de agua caliente y/o de vapor.
- ⚠️ No tocar directamente el tubo de agua caliente con las manos, usar siempre las empuñaduras o los mandos correspondientes.
- ⚠️ **Riesgo de quemaduras**
 - ⚠️ No tocar el tubo de agua caliente ni la salida de café/producto.
- ⚠️ **Medidas contra incendios**
 - ⚠️ En caso de incendio usar extintores de anhídrido carbónico (CO₂). No usar agua ni extintores de polvo.
- ⚠️ **Espacio destinado al uso y el mantenimiento**
 - ⚠️ La instalación de la máquina debe ser llevada a cabo por el proveedor de conformidad con las normas de seguridad previstas en el momento de la instalación de la máquina.

- ⚠ La máquina debe ser trasladada de lugar exclusivamente por el proveedor.
 - ⚠ No usar la máquina al aire libre.
 - ⚠ No instalar la máquina en lugares en los que puedan usarse chorros de agua.
 - ⚠ No acercar llamas abiertas ni objetos incandescentes a la máquina a fin de evitar que su carrocería se derrita o resulte dañada.
 - ⚠ No usar la máquina en lugares que puedan alcanzar temperaturas iguales y/o inferiores a 2 °C o superiores a 32 °C; en caso de que la máquina haya sido sometida a dichas condiciones, advertir al proveedor para que la inspeccione y compruebe su seguridad.
 - ⚠ El aparato debe instalarse sobre una superficie horizontal.
 - ⚠ La máquina debe instalarse en un lugar donde pueda ser controlada por personal cualificado.
- ### ⚠ Limpieza
- ⚠ Antes de limpiar la máquina, es indispensable poner el interruptor general en OFF (0) y, a continuación, desenchufar la máquina de la toma de corriente. Esperar a que la máquina se enfríe.
 - ⚠ ¡No sumergir nunca la máquina en agua!
 - ⚠ Queda terminantemente prohibido realizar intervenciones en el interior de la máquina.
 - ⚠ No limpiar la máquina con chorros de agua.
 - ⚠ Limpiar el aparato y sus componentes en caso de no haber utilizado la máquina durante un cierto tiempo.

Almacenaje de la máquina

-  Cuando la máquina vaya a permanecer durante un largo período sin utilizarse, apagarla y desenchufarla de la toma de corriente. Guardar la máquina en un lugar seco y fuera del alcance de los niños. Protegerla del polvo y de la suciedad.
-  Solo debe permitirse el acceso a la zona de servicio a personas que tengan conocimiento y práctica en el uso de la máquina, especialmente en lo que respecta a la seguridad y la higiene.

Reparaciones/Mantenimiento

-  En caso de averías, defectos o sospechas de defecto tras una caída, desconectar rápidamente el enchufe de la toma de corriente y avisar inmediatamente al proveedor o al técnico especializado.
-  No poner nunca en funcionamiento la máquina si está averiada.
-  Solo el proveedor del servicio y/o el técnico están autorizados a realizar intervenciones o reparaciones.

ÍNDICE

1 INTRODUCCIÓN AL MANUAL.....	8
1.1 Preámbulo.....	8
1.2 Simbología utilizada.....	8
2 INFORMACIÓN ACERCA DE LA..... MÁQUINA.....	10
2.1 Información dirigida al encargado del mantenimiento técnico.....	10
2.2 Descripción y uso previsto.....	10
2.3 Identificación de la máquina.....	11
2.4 Datos técnicos.....	12
3 SEGURIDAD.....	13
3.1 Preámbulo.....	13
3.2 Normas generales de seguridad.....	13
3.3 Competencias de los operadores.....	14
3.4 Riesgos residuales.....	14
4 MANIPULACIÓN Y ALMACENAJE....	15
4.1 Descarga y manipulación.....	15
4.2 Almacenaje.....	15
5 INSTALACIÓN.....	16
5.1 Advertencias.....	16
5.2 Desembalaje y colocación.....	17
5.3 Instalación de la base de los contenedores..	18
5.4 Instalación de sistemas de pago.....	19
5.5 Conexión a la red eléctrica.....	24
6 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS.....	25
6.1 Interruptor general.....	25
6.2 Pantalla.....	25
6.3 Panel de mandos.....	25
6.4 Descripción de los botones en la fase de funcionamiento normal.....	25
7 APROVISIONAMIENTOS Y PUESTA.. EN SERVICIO.....	27
7.1 Apertura de la tapa superior.....	27
7.2 Mezclas de café.....	27
7.3 Aprovisionamiento de café en grano.....	27
7.4 Llenado del depósito de agua.....	28
7.5 Medición y regulación de la dureza del agua.....	29
7.6 Filtro agua.....	30
7.7 Cierre de la tapa superior.....	33
7.8 Regulación del grado de molido.....	34
7.9 Ajuste del "Aroma" - cantidad de café molido.....	34
7.10 Ajuste de la salida de café.....	35
7.11 Encendido/apagado de la máquina.....	36
7.12 Configurar el idioma (al utilizar por primera vez).....	36
7.13 Primer uso - Tras un largo período sin utilizar la máquina.....	36
7.14 Lavado de las partes en contacto con los alimentos.....	37
7.15 Uso del aparato.....	37
8 MENÚ DE PROGRAMACIÓN.....	38
8.1 Descripción de los botones en la fase de programación.....	38
8.2 Programación del menú de usuario.....	39
8.3 Programación del menú técnico.....	41
8.4 Configuración de la contraseña del menú de usuario.....	51
8.5 Configuración de la contraseña del menú técnico.....	52
9 FUNCIONAMIENTO Y USO.....	54
9.1 Encendido de la máquina.....	54
9.2 Calentamiento y enjuague.....	55
9.3 Ciclo de enjuague/autolimpieza.....	56
9.4 Amigable con el medio ambiente: Stand-by.....	56
9.5 Sistemas de pago.....	57
9.6 Tipos de luces LED/funcionamiento de la máquina.....	58
9.7 Suministro de café.....	58
9.8 Suministro de agua caliente.....	58
9.9 Ajuste de la cantidad de producto en la taza.....	59
9.10 Uso de la máquina con créditos.....	62
9.11 Vaciado del cajón de recogida de posos.....	63
10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	64
10.1 Notas generales para un correcto funcionamiento.....	64
10.2 Limpieza y mantenimiento ordinario.....	65
11 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	77
11.1 Avisos.....	77
11.2 Problemas - Causas - Soluciones.....	79
12 ALMACENAJE - ELIMINACIÓN.....	80
12.1 Cambio de lugar.....	80
12.2 Inactividad y almacenaje.....	80
13 INSTRUCCIONES PARA LA ELIMINACIÓN DEL APARATO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL.....	81

I INTRODUCCIÓN AL MANUAL

I.1 Preámbulo

 Este documento forma parte integrante de la máquina; es necesario leerlo atentamente para saber cómo usar la máquina correctamente y de conformidad con los requisitos fundamentales de seguridad.

 En este manual se proporciona la información técnica necesaria para el correcto desarrollo de las operaciones de uso, instalación, limpieza y mantenimiento de la máquina.

 Consultar siempre este documento antes de proceder a cualquier operación.

Este artículo se comercializa bajo la responsabilidad de SaGa Coffee S.p.A. que es garante del mismo producto. Saeco es una marca registrada de Koninklijke Philips N.V., cuyo uso se ha autorizado mediante una licencia emitida por Koninklijke Philips N.V.

 Este documento se debe conservar con cuidado y debe acompañar a la máquina a lo largo de toda su vida operativa, incluyendo los posibles traspasos de propiedad.

 El fabricante se reserva el derecho a realizar cualquier modificación sin previo aviso.

I.2 Simbología utilizada

Este documento contiene distintos tipos de advertencias, con el objetivo de señalar los distintos niveles de peligro o de competencias.

Junto al símbolo aparece un mensaje que sugiere determinados procedimientos de uso o comportamiento y proporciona información útil para el correcto funcionamiento de la máquina.

Atención

Se utiliza para destacar situaciones de peligro para los encargados del uso, el aprovisionamiento y el mantenimiento de la máquina.

Prohibición

Se utiliza para destacar acciones/operaciones que no se deben realizar.

Importante

Se utiliza para señalar operaciones que, de llevarse a cabo correctamente, garantizan el correcto funcionamiento de la máquina.



Soluciones recomendadas

Se utiliza para indicar los procedimientos alternativos que agilizan las operaciones de programación y/o de mantenimiento.



Usuario

Se utiliza para indicar al usuario de la máquina. El usuario no puede llevar a cabo ninguna operación de limpieza o de mantenimiento.



Encargado del aprovisionamiento

Se utiliza para indicar las operaciones que solo puede realizar el personal encargado del aprovisionamiento y la limpieza de la máquina.

El encargado del aprovisionamiento no puede llevar a cabo ninguna de las operaciones que competen al encargado del mantenimiento técnico.



Encargado del mantenimiento técnico

Se utiliza para indicar las operaciones que competen al personal especializado encargado del mantenimiento.

2 INFORMACIÓN ACERCA DE LA MÁQUINA

2.1 Información dirigida al encargado del mantenimiento técnico



La máquina debe instalarse en un lugar iluminado, protegido y seco, sobre una superficie de trabajo capaz de soportar su peso.

Para garantizar el correcto funcionamiento y la fiabilidad de la máquina a lo largo del tiempo, recomendamos lo siguiente:

- temperatura ambiente: de +2 °C a +32 °C;
- humedad máxima permitida: 80 % (sin condensación).

Para tipos de instalaciones especiales, no previstas en este documento, dirigirse al distribuidor, al importador representante en su país o, de no ser posible ponerse en contacto con ellos, al fabricante.

El servicio técnico está disponible para cualquier aclaración e información necesaria para el correcto funcionamiento del aparato y para satisfacer cualquier solicitud de repuestos y de asistencia técnica.

El encargado del mantenimiento técnico está obligado a conocer y respetar estrictamente, desde el punto de vista técnico, las advertencias de seguridad contenidas en este manual, de tal modo que las operaciones de instalación, puesta en funcionamiento, uso y mantenimiento se puedan realizar en condiciones de seguridad.

Es responsabilidad exclusiva del encargado del mantenimiento técnico entregar las llaves de acceso al interior del aparato a otro operador (encargado del aprovisionamiento), sin perjuicio de que la responsabilidad de toda intervención es del encargado del mantenimiento técnico.

Este manual forma parte integrante del suministro del aparato y debe poderse consultar siempre antes de realizar cualquier operación.

2.2 Descripción y uso previsto

Con esta máquina se puede suministrar automáticamente:

- café y café exprés preparados con café en grano molido al instante;
- agua caliente para la preparación de bebidas;

La estructura de la máquina, de elegante estilo, ha sido diseñada para el uso de la máquina en pequeñas oficinas, actividades comerciales y colectividades.

Cualquier otro uso se considerará inapropiado y, por tanto, peligroso.



En caso de uso inapropiado, la garantía quedará anulada y el fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por los daños causados a personas y/o bienes.



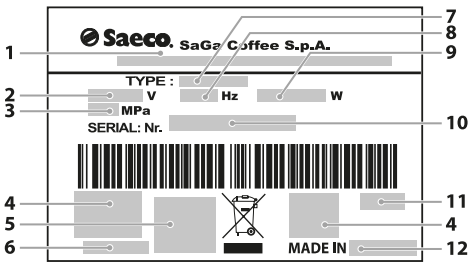
También se considera uso inapropiado:

- cualquier uso diferente del previsto y/o con técnicas distintas a las indicadas en este documento;
- cualquier intervención realizada en la máquina que contravenga las indicaciones citadas en este documento;
- cualquier alteración de componentes y/o dispositivos de seguridad no aprobada previamente por el fabricante o realizada por personal no autorizado para dichas operaciones;
- la instalación de la máquina en el exterior.

En todos estos supuestos el coste de la reparación de la máquina será asumido por el usuario.

2.3 Identificación de la máquina

La máquina está identificada por el nombre del modelo y el número de serie que se encuentran en la placa de datos.



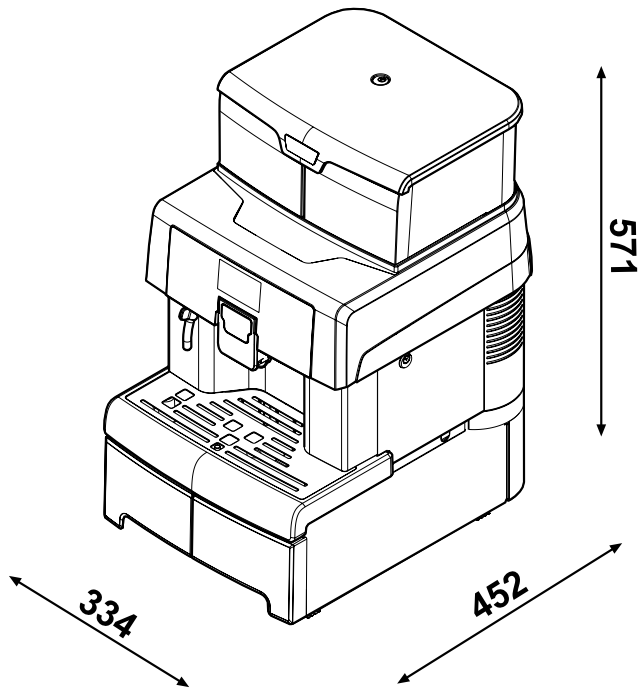
1	Nombre del Manufacturer
2	Tensión de alimentación (V)
3	Presión de la red hídrica
4	Marcados de conformidad
5	Ente certificador
6	código de la máquina
7	Modelo
8	Frecuencia de alimentación (Hz)
9	Potencia eléctrica consumida (W)
10	N.º de serie
11	Año y mes de fabricación
12	País de fabricación

 Queda terminantemente prohibido manipular o modificar la placa de datos.

 Para cualquier solicitud al servicio técnico, consultar siempre dicha placa y comunicar los datos especificados en la misma.

2.4 Datos técnicos

Dimensiones (long. x alt. x prof.)	334 x 571 x 452 mm
Peso	21 kg aprox.
Estructura exterior de la máquina	Metal - Termoplástico
Potencia nominal	consultar la placa de datos
Tensión de alimentación	consultar la placa de datos
Longitud del cable de alimentación	1200 mm aprox.
Capacidad	Depósito de agua 4,0 litros Cajón de recogida de posos 40 posos
Panel de mandos	Frontal
Nivel de presión acústica ponderada A	inferior a 70 dB
Presión de la bomba	Máx. 1,5 MPa (15,0 bar)
Condiciones de funcionamiento	Temperatura mínima: superior a 2 °C Temperatura máxima: inferior a 32 °C Humedad máxima: inferior al 80 %
Dispositivos de seguridad	Válvula de seguridad presión de la caldera Termostato de seguridad



El fabricante se reserva el derecho a realizar modificaciones de fabricación y ejecución debidas al progreso tecnológico.

3 SEGURIDAD

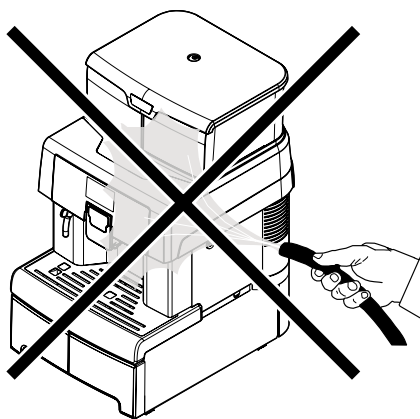
3.1 Preámbulo

En cumplimiento de las normas y directivas vigentes, la empresa SaGa Coffee ha constituido en sus oficinas un expediente técnico relativo al equipo AULIKA EVO.

3.2 Normas generales de seguridad

Queda prohibido:

- alterar o desactivar los sistemas de seguridad instalados en el aparato;
- intervenir en el aparato para operaciones de mantenimiento sin desconectar previamente el cable de alimentación eléctrica;
- instalar el aparato en el exterior. Es oportuno instalarlo en locales secos, en los que la temperatura no pueda descender jamás por debajo de 2 °C para evitar su congelación;
- usar el aparato con fines distintos a los indicados en el contrato de venta y en este documento;
- conectar el aparato a la red eléctrica utilizando tomas múltiples o adaptadores;
- sumergir el aparato en el agua;
- utilizar chorros de agua para la limpieza.



Es obligatorio:

- comprobar la conformidad de la línea eléctrica de alimentación;
- utilizar repuestos originales;
- leer atentamente las instrucciones indicadas en este documento y en las documentaciones adjuntas;
- utilizar equipos de protección individual durante las operaciones de instalación, ensayo y mantenimiento.

Precauciones que han de tomarse para prevenir errores humanos:

- sensibilizar a los operadores sobre los problemas vinculados a la seguridad;
- manipular el aparato, tanto embalado como desembalado, en condiciones de seguridad;
- conocer en profundidad los procedimientos de instalación del aparato, su funcionamiento y sus límites;
- desguazar el aparato en condiciones de seguridad y en cumplimiento de las normas vigentes en materia de protección de la salud de los trabajadores y del medio ambiente.

 Para evitar que posibles residuos de mecanizado puedan entrar en contacto con las bebidas, antes de la puesta en funcionamiento definitiva de la máquina suministrar alrededor de 0,5 l de agua por cada uno de los conductos de suministro. No consumir las bebidas suministradas hasta no haber realizado dicha operación.

 En caso de avería o mal funcionamiento, dirigirse exclusivamente al personal cualificado del servicio técnico.

 El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños causados a personas o bienes como consecuencia del incumplimiento de las normas de seguridad descritas en este punto.

3.3 Competencias de los operadores

Por motivos de seguridad, se han distinguido tres tipos de encargados con competencias distintas:

 **Usuario**

El usuario no está autorizado a acceder al interior del aparato.

 **Encargado del aprovisionamiento**

El encargado del mantenimiento técnico le confiará la llave de acceso al interior del aparato únicamente para el aprovisionamiento de los productos, la limpieza externa, la puesta en funcionamiento y el apagado del aparato.

 El encargado del aprovisionamiento no está autorizado a realizar ninguna de las operaciones que este en este manual se definen como competencia del encargado del mantenimiento técnico.

 **Encargado del mantenimiento técnico**

Es la única persona autorizada a realizar y activar los procedimientos de programación y a llevar a cabo las operaciones de ajuste, puesta a punto y mantenimiento.

 El acceso a las partes internas está restringido a las personas que conozcan el aparato y tengan una suficiente experiencia, en particular en materia de seguridad e higiene.

3.4 Riesgos residuales

 La zona de suministro no tiene protecciones que impidan el contacto accidental de las manos con el café o el agua caliente.

 Riesgo de quemarse las manos si se introducen en la zona de suministro durante el suministro de la bebida.

 Antes de suministrar una bebida, comprobar que la anterior haya sido retirada y que el soporte para el vaso esté libre.

4 MANIPULACIÓN Y ALMACENAJE

⚠ Todas las operaciones descritas en este capítulo son competencia exclusivamente del proveedor o del técnico especializado, quienes deberán organizar toda la secuencia operativa y el empleo de medios adecuados para operar de conformidad con las normas vigentes en materia de seguridad.

4.1 Descarga y manipulación

La descarga del medio de transporte y la manipulación del aparato deben ser llevadas a cabo exclusivamente por personal competente y usando medios idóneos para la carga que se deba manipular.

⚠ El aparato debe permanecer siempre en posición vertical.

⊘ Evitar lo siguiente:

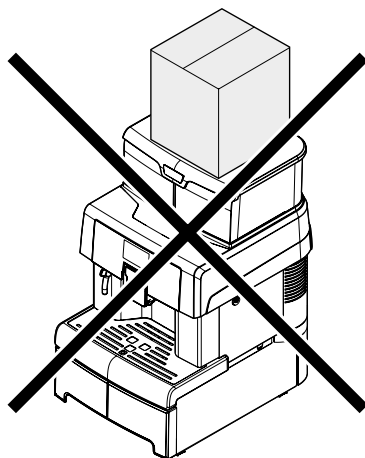
- arrastrar el aparato;
- volcar o acostar el aparato durante el transporte y la manipulación;
- dar sacudidas al aparato;
- elevar el aparato con cables o grúa;
- dejar el aparato a la intemperie, en sitios húmedos o próximo a fuentes de calor.

4.2 Almacenaje

La máquina se entrega dentro de embalajes de cartón y poliestireno expandido.

Si el aparato no se va a instalar inmediatamente, deberá almacenarse en un ambiente protegido, de acuerdo con las siguientes disposiciones:

- el aparato embalado debe almacenarse en un ambiente cerrado y seco, a una temperatura comprendida entre 1 °C y 40 °C;
- humedad máxima inferior al 90 % (sin condensación);
- no colocar otros aparatos o cajas encima del aparato;
- en cualquier caso, es conveniente proteger el aparato contra posibles depósitos de polvo u otros elementos.



⚠ Dado el peso total, se prohíbe sobreponer más de tres máquinas. La máquina debe almacenarse, dentro de su embalaje original, en lugares que NO sean húmedos y/o polvorientos.

5 INSTALACIÓN

⚠ Todas las operaciones descritas en este capítulo son competencia exclusivamente del proveedor o del técnico especializado, quienes deberán organizar toda la secuencia operativa y el empleo de medios adecuados para operar de conformidad con las normas vigentes en materia de seguridad.

5.1 Advertencias

⚠ El aparato no es apto para ser instalado en el exterior. No colocarlo en locales donde la temperatura sea inferior a 2 °C o superior a 32 °C ni en sitios especialmente húmedos o polvorientos. Además, no se puede instalar en locales donde se utilicen chorros de agua para la limpieza o en lugares donde exista peligro de explosiones o incendios.

Antes de proceder al desembalaje del aparato, comprobar que el lugar destinado a su instalación cumpla lo siguiente:

- el punto de conexión a la red eléctrica (toma de corriente) debe estar situado en una zona de fácil acceso y a una distancia no superior a 1,2 metros;
- la superficie sobre la que se instale NO debe tener una pendiente superior al 2°;
- la tensión de la toma de corriente debe corresponderse con la indicada en la placa de identificación.

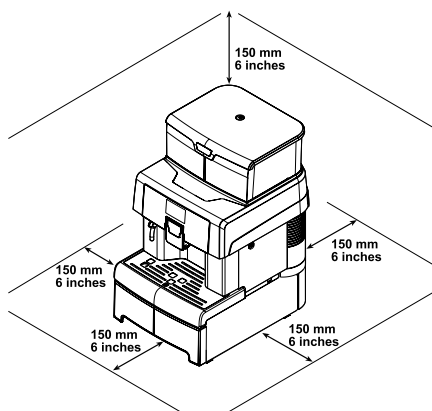
⚠ El aparato debe instalarse sobre una superficie horizontal.

⚠ La superficie de instalación debe ser apta para soportar el peso de la máquina y estar limpia.

⚠ Deben dejarse espacios libres para poder acceder a la máquina y al enchufe y así permitir al usuario poder intervenir sin la presencia de obstáculos y también poder abandonar inmediatamente el área en caso de necesidad.

A continuación, se indican los espacios requeridos para el acceso a:

- el panel de mandos ubicado en la parte frontal;
- los distintos grupos, para intervenir en caso de mal funcionamiento de la máquina.



⚠ La presencia de campos magnéticos o la proximidad de máquinas eléctricas que ocasionen interferencias podrían afectar al funcionamiento del sistema electrónico de la máquina. Con temperaturas cercanas a 0 °C, las partes internas que contienen agua podrían congelarse. No utilizar la máquina en esas condiciones.

5.2 Desembalaje y colocación



La máquina se compone de 2 partes en 2 embalajes separados que deberán ensamblarse según lo descrito en el apartado "Instalación de la base de los contenedores".

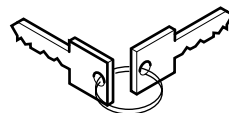
Al recibir el aparato, asegurarse de que no haya sufrido daños durante el transporte o de que el embalaje no se haya abierto para retirar componentes de su interior. Si se observan daños de cualquier tipo, es necesario notificarlo al transportista y avisar inmediatamente al importador o al distribuidor. En caso de no haya importadores o distribuidores en el país, ponerse en contacto directamente con el fabricante. Junto con la máquina se suministra un sobre con accesorios.

Lista de accesorios suministrados con la máquina

Manual: instrucciones de uso de la máquina.



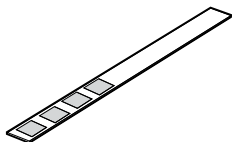
Llave de acceso al depósito de agua y a la puerta de acceso al compartimento de servicio: permite inhibir el acceso al depósito de agua y al grupo de café al personal no autorizado.



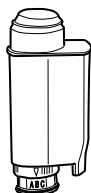
Cable eléctrico: permite la conexión de la máquina a la red eléctrica.



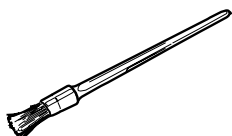
Test de dureza del agua: test rápido para evaluar la dureza real del agua utilizada para suministrar las bebidas; este test es de vital importancia para configurar la dureza del agua en la máquina.



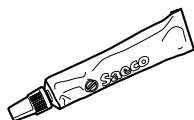
Filtro de agua "Intenza+": elimina los sabores desagradables que puedan estar presentes en el agua y baja la dureza del agua, ofreciendo unos mejores resultados.



Pincel de limpieza: para eliminar el polvo de café del compartimento de servicio.



Grasa lubricante: permite la lubricación periódica del grupo de café.



Pastillas para la limpieza del grupo: permiten una limpieza correcta del grupo de café, lo que prolonga su vida útil.



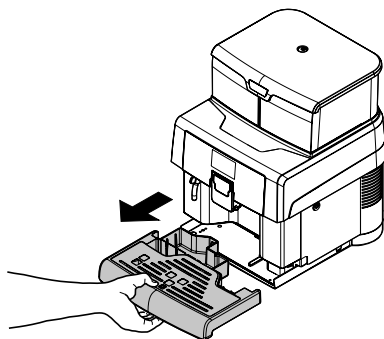
Lista de accesorios opcionales

Solución descalcificante: permite la eliminación de la cal que se deposita en el circuito hídrico a causa de la utilización normal de la máquina.

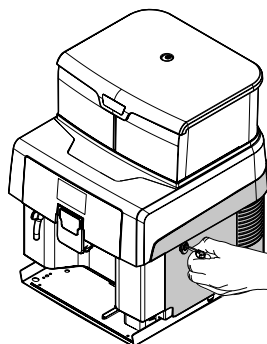


5.3 Instalación de la base de los contenedores

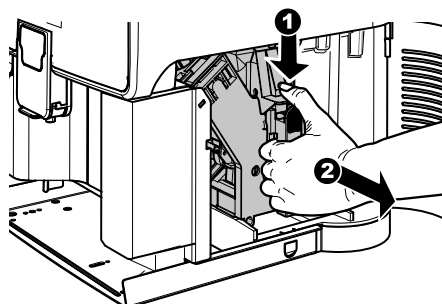
Antes de utilizar la máquina, se deben instalar los contenedores a la base de la máquina. Para instalar los contenedores se debe extraer la bandeja de goteo.



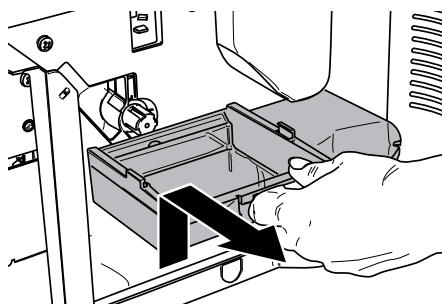
Abrir la puerta de servicio con la llave suministrada.



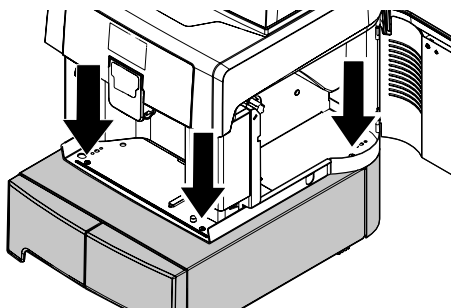
Extraer el grupo de café sujetándolo por la empuñadura y presionando el pulsador «PRESS».



Levantar el cajón interno por la parte trasera para desbloquearlo.



Fijar la base junto con los cajones utilizando los tornillos suministrados.



 Se recomienda comprobar que los componentes estén correctamente alineados.

Tras haber instalado los contenedores, volver a colocar los componentes y cerrar la puerta. Instalar la bandeja de goteo.

5.4 Instalación de sistemas de pago

La máquina está diseñada para poder gestionar algunos sistemas de pago en función de las necesidades del proveedor.

 La adquisición y la instalación del sistema de pago en la máquina deben ser realizadas por el proveedor.

Los sistemas de pago son:

- Monedero modelo "Stepper";
- Sensor "Rfid" sistema "Apollo".

A continuación se describen los diferentes procedimientos de instalación de los dos sistemas en la máquina.

5.4.1 Instalación caja monedero

La máquina está especialmente diseñada para conectarse con todos los monederos "Stepper" existentes en el mercado.

 La adquisición y la instalación del monedero en la máquina deben ser realizadas por el proveedor.

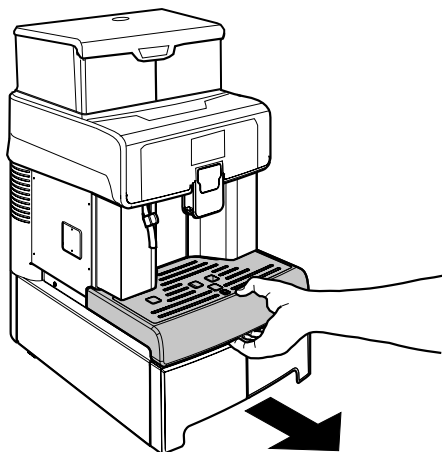
 Consultar el manual del monedero para cada opción de programación.

El monedero (no suministrado con la máquina) debe instalarse en la caja (opcional) que será proporcionada bajo pedido.

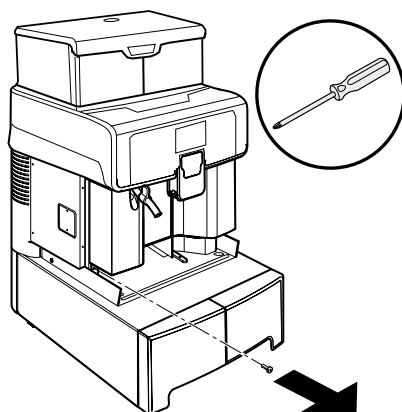
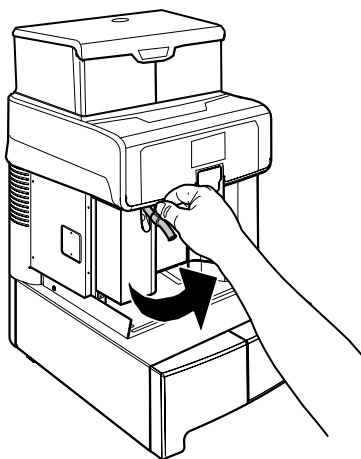
Para la instalación de la caja, seguir las siguientes instrucciones: Retirar el tornillo indicado en la figura.

 Realizar todas las operaciones descritas a continuación con la máquina apagada.

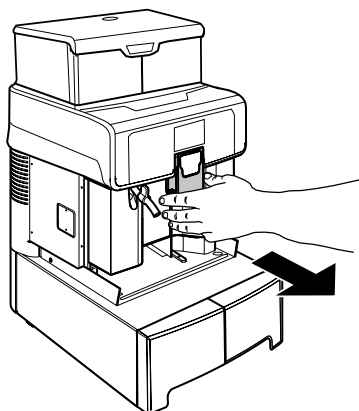
Extraer la bandeja de goteo.



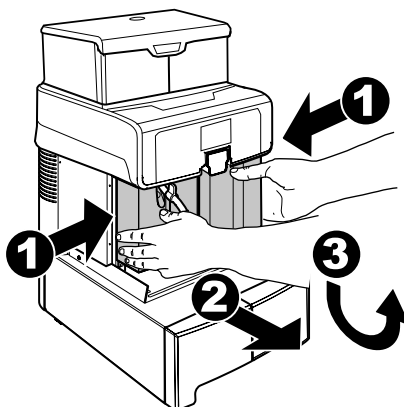
Levantar el tubo de suministro de agua caliente.



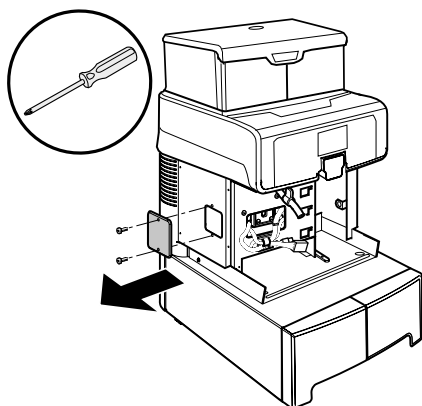
Retirar la salida de café.



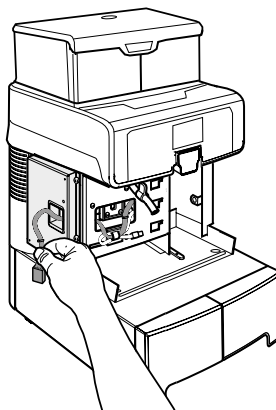
Retirar la cubierta delantera presionando los lados para desenganchar los elementos de fijación.



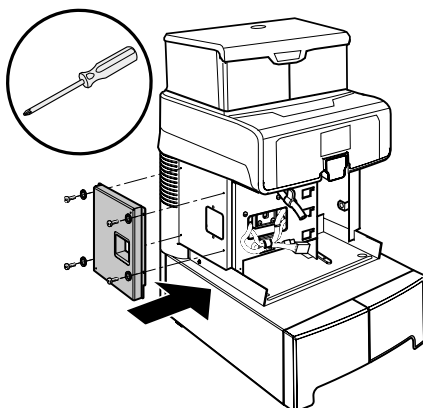
Retirar la tapa situada en la parte izquierda desenroscando los 2 tornillos.



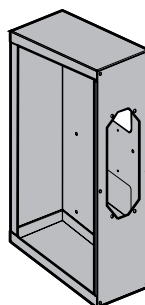
Colocar los cableados tal como se muestra en la figura y pasar el cableado más largo por el orificio.



Instalar el distanciador en el lado izquierdo de la máquina y fijarlo con los 4 tornillos suministrados.



Preparar la caja para que pueda contener el monedero.

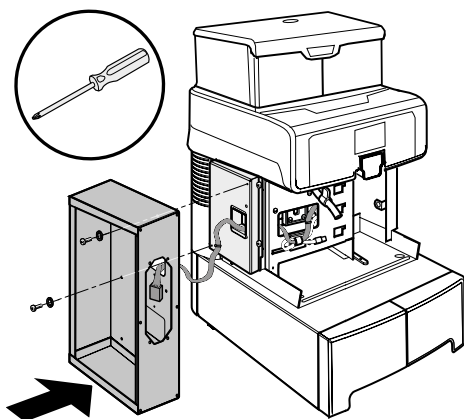


La máquina tiene dos conectores diferentes. Un conector cuadrado para el sistema de pago "Apollo" y un conector rectangular para la conexión del monedero.

La caja es simplemente un contenedor que permite la correcta instalación del monedero y su interfaz con la máquina.

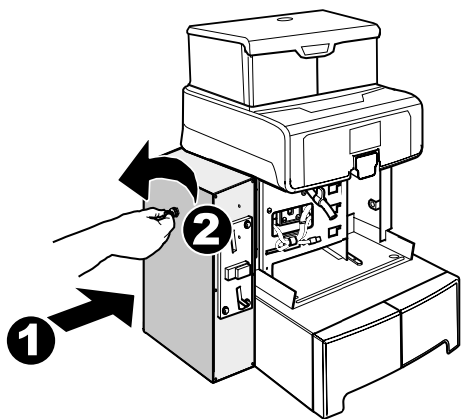
La adquisición y la instalación del monedero deben ser realizadas por el proveedor.

Fijar la caja del monedero al distanciador con los 2 tornillos suministrados.



 El cable de conexión debe introducirse correctamente en la caja.

Tras instalar la caja, se puede instalar el monedero en su interior tal como se indica en las instrucciones del mismo. Tras instalar el monedero en la caja, cerrar la caja utilizando la llave.



Volver a introducir la cubierta delantera y fijarla con el tornillo previamente retirado. Volver a introducir la salida de café. Volver a montar la bandeja de goteo.

Tras instalar el monedero, se deberán habilitar los productos de pago y sus precios. Para realizar esta operación acceder a la programación de la máquina.

 En la máquina se selecciona una línea de precio (0,1,2) cuyo valor asociado está establecido por el sistema de pago mediante el software correspondiente.

5.4.2 Instalación del sistema "Apollo"

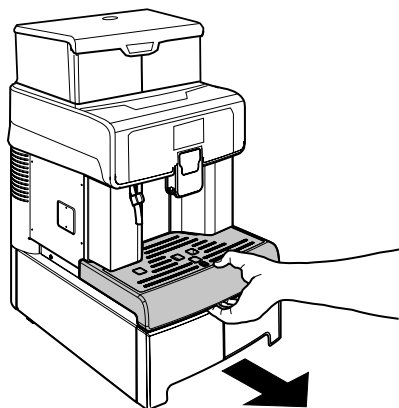
La máquina está especialmente diseñada para ser equipada con un sistema de pago "Apollo". Este sistema permite el uso de tarjetas de prepago para el suministro de productos.

 La adquisición y la instalación del sistema "Apollo" en la máquina deben ser realizadas por el proveedor. Consultar el manual del sistema "Apollo" para cada opción de programación.

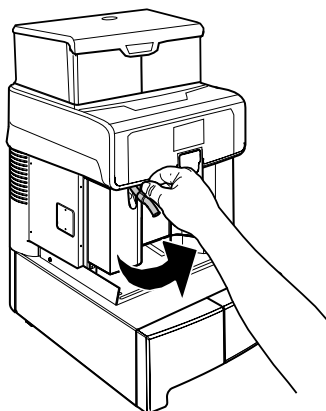
Para la instalación del sistema Apollo, seguir las siguientes instrucciones:

 Realizar todas las operaciones descritas a continuación con la máquina apagada.

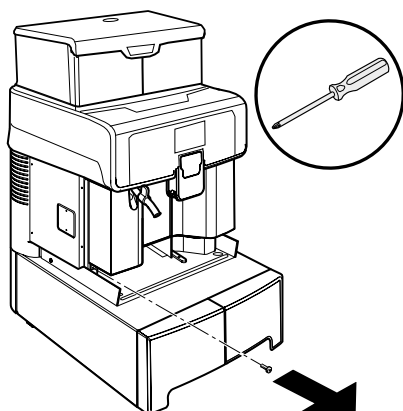
Extraer la bandeja de goteo.



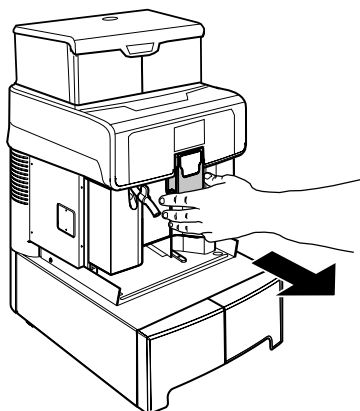
Levantarse el tubo de suministro de agua caliente.



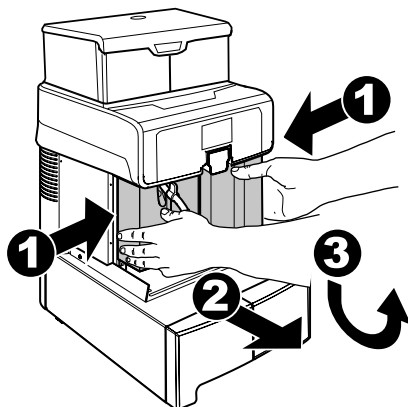
Retirar el tornillo indicado en la figura.



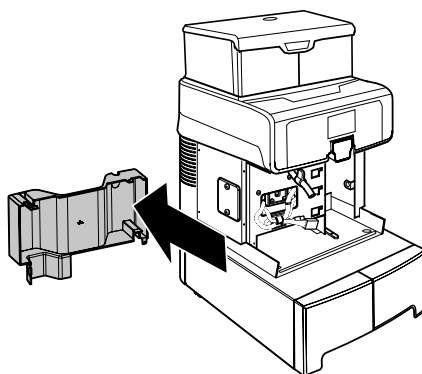
Retirar la salida de café.



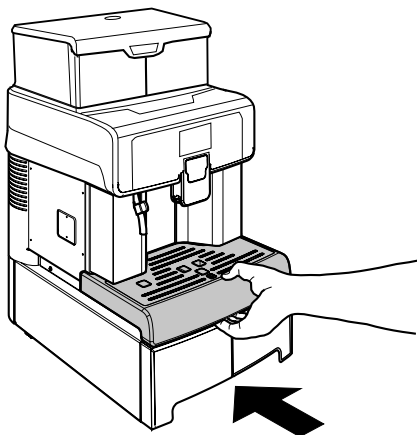
Retirar la cubierta delantera presionando los lados para desenganchar los elementos de fijación.



A continuación instalar el sensor en la parte interna de la cubierta delantera. Cuando el sensor esté instalado, conectarlo eléctricamente.



Volver a introducir la cubierta delantera y fijarla con el tornillo previamente retirado. Volver a introducir la salida de café. Volver a montar la bandeja de goteo.



Tras la instalación, se deberán habilitar los productos de pago y sus precios. Para realizar esta operación acceder a la programación de la máquina.

 En la máquina se selecciona una línea de precio (0,1,2) cuyo valor asociado está establecido por el sistema de pago mediante el software correspondiente.

5.5 Conexión a la red eléctrica

 Esta operación debe ser realizada únicamente por personal técnico especializado o por el proveedor.

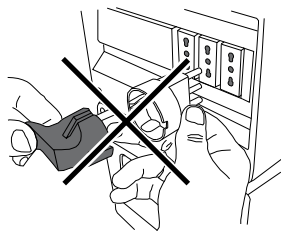
 El aparato tiene que ser conectado a un sistema de alimentación cuya impedancia (Z) máxima no supere el 0,388 ohm.

El encargado del mantenimiento técnico, responsable de la instalación de la máquina, deberá asegurarse de que:

- la instalación de alimentación eléctrica cumple las normas de seguridad vigentes;
- la tensión de alimentación se corresponde con la indicada en la placa de datos.

 En caso de dudas, no instalar el aparato y solicitar una inspección detallada de la instalación eléctrica por parte de personal cualificado y habilitado para llevar a cabo estas tareas.

 No utilizar adaptadores ni tomas múltiples.

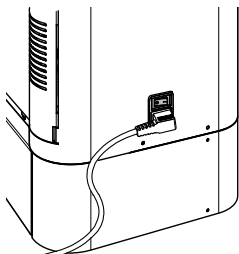


 Comprobar que se pueda acceder con facilidad al enchufe del cable de alimentación, inclusive tras la instalación.

6 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

6.1 Interruptor general

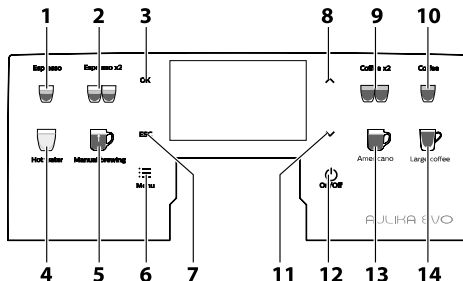
Se encuentra en la parte trasera de la máquina. En la posición "I", la máquina se enciende (habilitación de las funciones eléctricas). En la posición "O", la máquina se apaga (deshabilitación de las funciones eléctricas).



6.2 Pantalla

La pantalla muestra mensajes durante la fase de funcionamiento normal, así como durante las fases de programación y de mantenimiento.

6.3 Panel de mandos



1	Botón "ESPRESSO"
2	Botón "Espresso x2"
3	Botón "OK"
4	Botón "HOT WATER"
5	Botón "Manual Brewing"
6	Botón "Menù"
7	Botón "ESC"
8	Botón "Arriba"
9	Botón "COFFEE X2"
10	Botón "Coffee"
11	Botón "Abajo"
12	Botón "Stand-by"
13	Botón "AMERICANO"
14	Botón "Large coffee"

6.4 Descripción de los botones en la fase de funcionamiento normal

Botón "ESPRESSO"

Al pulsar este botón se suministra un café exprés. Durante el suministro, cuando el correspondiente LED está encendido fijo, es posible pulsar nuevamente el botón para detener anticipadamente la preparación de la bebida.

Botón "Espresso x2"

Al pulsar este botón tiene lugar el suministro de dos cafés exprés. Durante el suministro, cuando el correspondiente LED está encendido fijo, es posible pulsar nuevamente el botón para detener anticipadamente la preparación de la bebida.

Botón "OK"

Este botón permite confirmar la opción seleccionada del menú. Durante la PROGRAMACIÓN, el botón OK solo se puede pulsar cuando en la pantalla se muestra la indicación "OK PARA GUARDAR".

Botón "HOT WATER"

Al pulsar este botón tiene lugar el suministro de agua caliente. Durante el suministro, cuando el correspondiente LED está encendido fijo, es posible pulsar nuevamente el botón para detener anticipadamente la preparación de la bebida.

Botón "Manual Brewing"

Al pulsar este botón se suministra un café y el usuario puede decidir la cantidad de producto. Durante el suministro, cuando el correspondiente LED está encendido fijo, es posible pulsar nuevamente el botón para detener anticipadamente la preparación de la bebida.

Botón "Menù"

Con este botón se puede acceder al menú de usuario que permite realizar el lavado de algunos componentes de la máquina (grupo de infusión) y al menú técnico que, entre otras cosas, permite realizar las operaciones de mantenimiento.

Botón "ESC"

Durante el SUMINISTRO, el botón ESC permite detener el ciclo de suministro o cancelar la solicitud de la bebida si se pulsa durante la fase de molido. Durante la PROGRAMACIÓN, este botón permite salir sin modificar el parámetro editado o seleccionado.

Botón "Arriba"

Este botón permite desplazarse hacia arriba por las opciones del menú de usuario. Además, permite incrementar los parámetros numéricos que pueden configurarse en el menú (como la luminosidad).

Botón "COFFEE X2"

Al pulsar este botón se suministran dos cafés. Durante el suministro, cuando el correspondiente LED está encendido fijo, es posible pulsar nuevamente el botón para detener anticipadamente la preparación de la bebida.

Botón "Coffee"

Al pulsar este botón tiene lugar el suministro de un café. Durante el suministro, cuando el correspondiente LED está encendido fijo, es posible pulsar nuevamente el botón para detener anticipadamente la preparación de la bebida.

Botón "Abajo"

Este botón permite desplazarse hacia abajo por las opciones del menú de usuario. Además, permite reducir los parámetros numéricos que pueden configurarse en el menú (como la luminosidad).

Botón "Stand-by"

Al pulsar el botón de Stand-by se muestra una pantalla que solicita al usuario que lo mantenga pulsando durante 3 segundos para entrar en el modo Stand-by. Si el usuario deja de pulsar el botón antes de que transcurran los 3 segundos, se muestra el mensaje "ESPERAR POR FAVOR" y, tras 2 segundos, se vuelve al estado de MÁQUINA LISTA.

Botón "AMERICANO"

Al pulsar este botón se suministra un café americano. Durante el suministro, cuando el correspondiente LED está encendido fijo, es posible pulsar nuevamente el botón para detener anticipadamente la preparación de la bebida.

Botón "Large coffee"

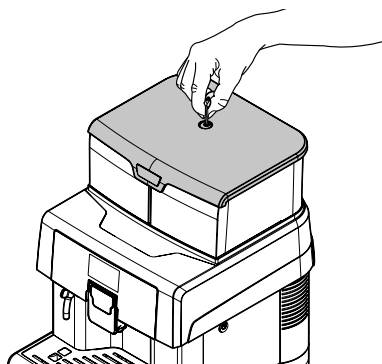
Al pulsar este botón se suministra un café largo. Durante el suministro, cuando el correspondiente LED está encendido fijo, es posible pulsar nuevamente el botón para detener anticipadamente la preparación de la bebida.

7 APROVISIONAMIENTOS Y PUESTA EN SERVICIO

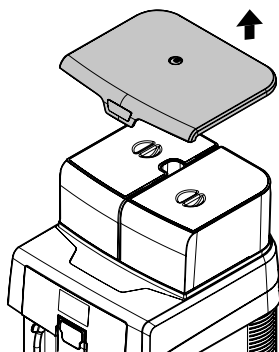
7.1 Apertura de la tapa superior

Para llenar los contenedores se debe quitar la tapa superior de protección que limita el acceso solo a personas autorizadas.

Para quitar la tapa, desbloquearla mediante la llave correspondiente suministrada.



Tras desbloquear la tapa, quitarla levantándola.



A continuación, llenar el depósito de agua y el contenedor de café en grano.

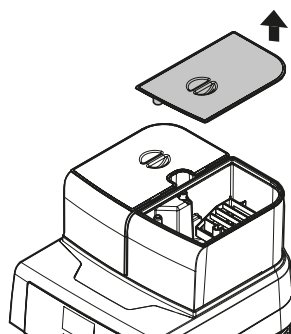
7.2 Mezclas de café

- Se aconseja usar café fresco, no aceitoso y de grano medio.
- Utilizar una mezcla para café exprés.
- Para obtener un café exprés fuerte y aromático, usar mezclas especiales para máquinas de café exprés.
- Conservar el café en un lugar fresco dentro de un contenedor cerrado herméticamente.

7.3 Aprovechamiento de café en grano

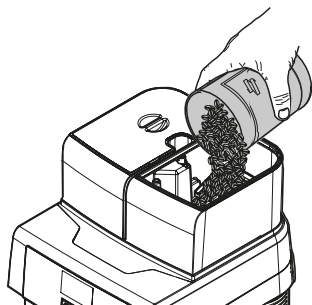
⚠ Introducir siempre en el contenedor solo café en grano. El café molido, el café soluble y otros objetos pueden dañar la máquina.

Retirar la tapa de protección según lo descrito en el apartado "Apertura de la tapa superior".
Quitar la tapa del contenedor de café.



🔧 El contenedor puede estar equipado con un sistema de seguridad diferente en función de las normas del país de uso de la máquina.

Verter el café en grano en el interior del contenedor.



 Para efectuar las operaciones de llenado del contenedor de café, utilizar guantes estériles de un solo uso para evitar la contaminación bacteriológica.

 Si el depósito de agua no está introducido, comprobar que ningún grano de café se caiga dentro del compartimento del depósito. En dicho caso, retirarlo para evitar un mal funcionamiento.

Volver a colocar la tapa sobre el contenedor de café.

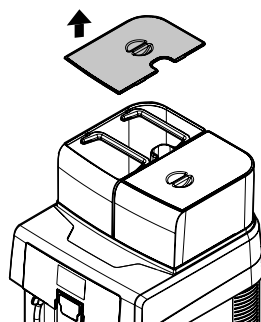
Volver a colocar la tapa de protección según lo descrito en el apartado "Cierre de la tapa superior".

7.4 Llenado del depósito de agua

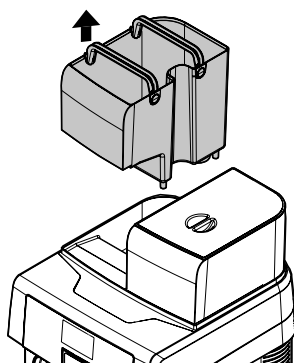
 Antes de usarlo por primera vez, lavar cuidadosamente el depósito de agua. El depósito debe llenarse solo con agua potable fresca. El uso de agua caliente, con gas u otros líquidos puede provocar daños en la máquina.

Retirar la tapa de protección según lo descrito en el apartado "Apertura de la tapa superior".

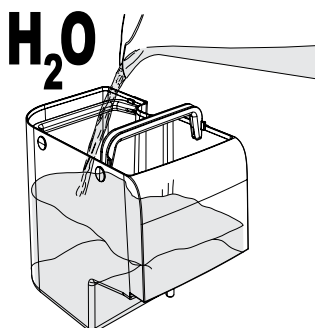
Retirar la tapa del depósito de agua.



Extraer el depósito; levantarlo por medio de las empuñaduras ubicadas en el interior.



Enjuagarlo y llenarlo con agua fresca; no superar el nivel máximo (MAX) indicado en el depósito.



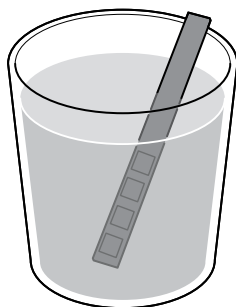
Para efectuar las operaciones de llenado del depósito de agua, utilizar guantes estériles de un solo uso para evitar la contaminación bacteriológica.

Volver a introducir el depósito en su alojamiento y colocar la tapa.

Volver a colocar la tapa de protección según lo descrito en el apartado "Cierre de la tapa superior".

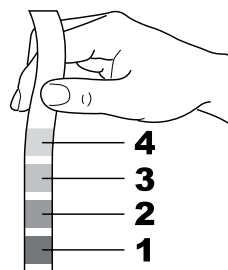
7.5 Medición y regulación de la dureza del agua

La medición de la dureza del agua es muy importante para gestionar correctamente el filtro antical y la frecuencia de descalcificación de la máquina. Sumergir en el agua durante 1 segundo la tira de test de dureza del agua.



La tira de test se puede utilizar para una sola medición.

Comprobar la cantidad de cuadrados que varían de color y consultar la tabla.



Los números corresponden a las distintas configuraciones disponibles para el ajuste de la máquina, tal como se ilustra a continuación.

1	DUREZA 1 (muy blanda)
2	DUREZA 2 (blanda)
3	DUREZA 3 (media)
4	DUREZA 4 (dura)

Acceder a la configuración de la máquina tal como se describe en el apartado "Acceso al menú técnico".



Seleccionar la opción "CONFIGURACIÓN" y pulsar el botón "OK".



Para seleccionar la opción "MENÚ MÁQUINA" pulsar el botón "DOWN". Pulsar el botón "OK" para acceder al menú "DUREZA".

CONFIGURACIÓN
MENÚ CRÉDITOS
MENÚ BEBIDA
MENÚ MÁQUINA
SISTEMA DE PAGO

Pulsar el botón "OK" para acceder.

MENÚ MÁQUINA
MENÚ GENERAL
MENÚ PANTALLA
MENÚ AGUA
DESCALCIFICACIÓN

Pulsar el botón "DOWN" hasta seleccionar la opción "MENÚ AGUA".

MENÚ MÁQUINA
MENÚ GENERAL
MENÚ PANTALLA
MENÚ AGUA
DESCALCIFICACIÓN

Pulsar el botón "OK" para acceder.

MENÚ AGUA
DUREZA
HABILIT. FILTRO
ACTIV. FILTRO

 La máquina se entrega con un ajuste estándar adecuado para la mayor parte de usos.

DUREZA
1
2
3
4

Pulsar el botón "Arriba" para aumentar el valor o el botón "Abajo" para disminuirlo.

Pulsar el botón "OK" para confirmar la modificación seleccionada.

Una vez ajustada la dureza del agua, instalar el filtro antical según lo descrito en el apartado siguiente. Tras la activación del filtro, la máquina vuelve a estar "lista para el uso".

7.6 Filtro agua

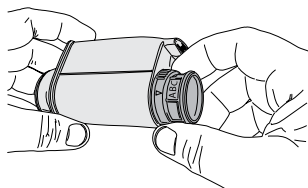
El agua es un componente fundamental para obtener un buen café exprés, por lo que es muy importante filtrarla siempre de forma profesional. Para ello, todas las máquinas pueden dotarse de filtro de agua. El filtro es fácil de usar y su sofisticada tecnología previene eficazmente la formación de cal. De esta forma, el agua siempre estará en perfectas condiciones para proporcionarle un café exprés de intenso aroma.

 La medición de la dureza del agua es muy importante para gestionar correctamente el uso del filtro de agua y la frecuencia con la que la máquina debe ser descalcificada.

⚠ El filtro antical debe ser sustituido cuando la máquina lo indique.

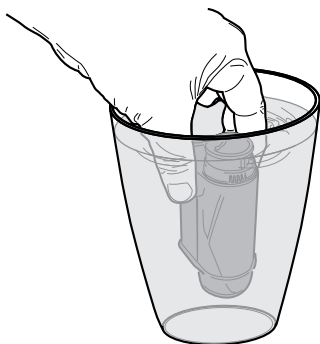
⚠ Antes de realizar la descalcificación, es necesario retirar el filtro antical del depósito de agua.

Extraer el filtro de agua del paquete. Configurar el filtro en posición estándar en la letra B. Utilizar la tira de test de dureza del agua, no suministrada con la máquina. Configurar el "Intenza Aroma System" siguiendo las especificaciones detalladas en el envase del filtro (ver apartado "Medición y regulación de la dureza del agua").



A	Agua blanda
B	Agua dura (estándar)
C	Agua muy dura.

Sumergir el filtro de agua en vertical (abertura hacia arriba) en agua fría y presionar suavemente en los lados para que salgan las burbujas de aire.



Acceder a la configuración de la máquina tal como se describe en el apartado "Acceso al menú técnico".

MENÚ TÉCNICO
CONFIGURACIÓN
ESTADÍSTICAS

Seleccionar la opción "CONFIGURACIÓN" y pulsar el botón "OK".

CONFIGURACIÓN
MENÚ CRÉDITOS
MENÚ BEBIDA
MENÚ MÁQUINA
SISTEMA DE PAGO

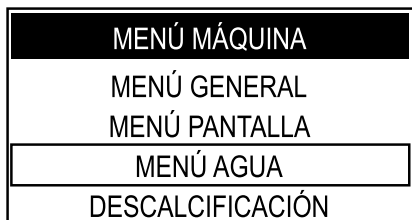
Para seleccionar la opción "MENÚ MÁQUINA" pulsar el botón "DOWN".

CONFIGURACIÓN
MENÚ CRÉDITOS
MENÚ BEBIDA
MENÚ MÁQUINA
SISTEMA DE PAGO

Pulsar el botón "OK" para acceder.

MENÚ MÁQUINA
MENÚ GENERAL
MENÚ PANTALLA
MENÚ AGUA
DESCALCIFICACIÓN

Pulsar el botón "DOWN" hasta seleccionar la opción "MENÚ AGUA". Pulsar el botón "OK" para continuar.



Pulsar el botón "OK" para acceder.

Pulsar el botón "DOWN" hasta seleccionar la opción "ACTIV. FILTRO".



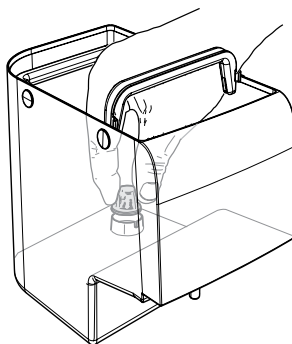
Pulsar el botón "OK" para acceder.



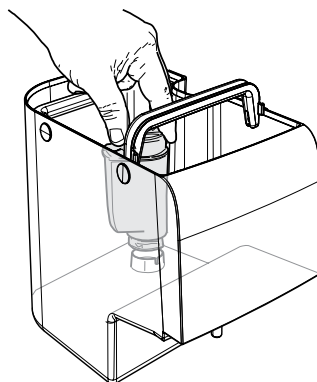
 Para salir del procedimiento pulsar el botón "ESC".



Extraer el depósito de agua de la máquina y vaciarlo. Retirar el filtro blanco situado en el depósito, guardarlo en un lugar seco protegido del polvo.



Introducir el filtro en el depósito vacío. Presionar hasta el tope.



Llenar el depósito con agua potable fresca y volver a introducirlo en la máquina.

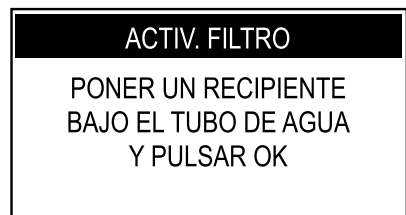
Pulsar el botón "OK" para confirmar que se ha instalado el nuevo filtro.

Esperar a que la máquina termine el suministro del agua necesaria para la activación del filtro.

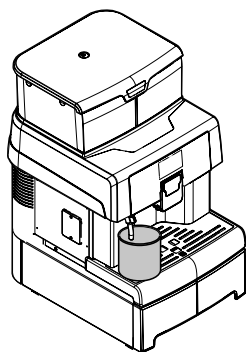


Retirar y vaciar la bandeja de goteo.

Tras haberla vaciado, volver a introducir la bandeja de goteo y pulsar el botón "OK" para confirmar que se ha vaciado.



Colocar un recipiente grande debajo del tubo de suministro de agua caliente.



Pulsar el botón "OK" para confirmar.



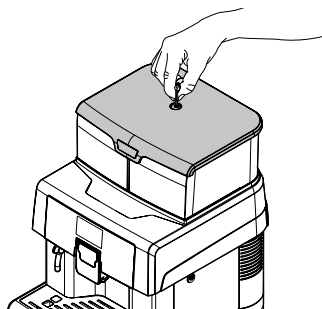
Una vez que el ciclo haya concluido, retirar el recipiente anteriormente colocado bajo el tubo de agua caliente.

 Una vez finalizado el procedimiento, la máquina vuelve automáticamente a la pantalla para el suministro de productos. Cuando el filtro de agua no está instalado, se debe introducir en el depósito el filtro blanco que se ha retirado anteriormente.

7.7 Cierre de la tapa superior

Una vez realizadas las operaciones de llenado y durante el funcionamiento normal, la tapa superior de protección debe estar siempre colocada y bloqueada con la llave correspondiente para impedir el acceso a personas no autorizadas.

Para bloquear la tapa superior, colocarla y cerrarla mediante la llave correspondiente suministrada.



7.8 Regulación del grado de molido

 No introducir café molido o soluble en el contenedor de café en grano. No introducir ningún material que no sea café en grano.

 El molinillo de café contiene componentes en movimiento que pueden ser peligrosos; queda prohibido introducir los dedos u otros objetos.

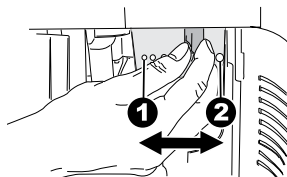
 Antes de intervenir en el interior del contenedor de café, sea por el motivo que sea, apagar la máquina pulsando el botón ON/OFF y desconectar el enchufe de la toma de corriente.

La máquina permite realizar un pequeño ajuste del grado de molido del café para adaptarlo al tipo de café que se usa. Para efectuar el ajuste, utilizar la palanca situada en uno de los lados internos del compartimento de servicio de la máquina.

Abrir la puerta del compartimento de servicio y girar la palanca un solo paso cada vez. Cerrar la puerta y suministrar 1-2 cafés para comprobar la variación del grado de molido. Repetir la operación hasta alcanzar el grado de molido deseado.

Las referencias indican el grado de molido configurado; se pueden configurar varios grados de molido diferentes de acuerdo con las siguientes referencias:

- 1 - Molido fino
- 2 - Molido grueso



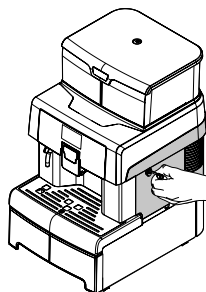
7.9 Ajuste del "Aroma" - cantidad de café molido

La máquina permite ajustar la cantidad de café que será molido para la preparación de cada café.

 Desplazar la palanca de regulación del Aroma solo con el molinillo de café parado. Este ajuste debe realizarse antes de suministrar el café.

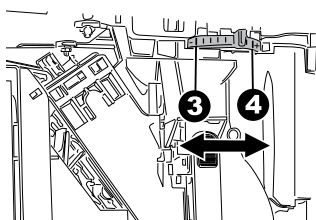
 NO modificar la dosis de café si la opción de premolido está activada (configurada en "ON").

Para efectuar el ajuste, utilizar la palanca situada en uno de los lados internos del compartimento de servicio de la máquina. Abrir la puerta del compartimento de servicio con la llave correspondiente.



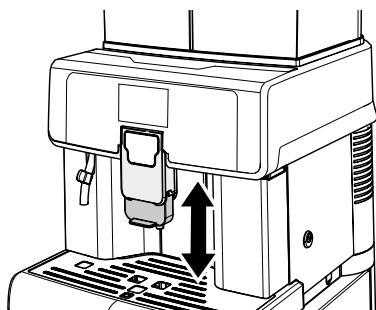
Las referencias indican la cantidad de café molido configurado; se pueden configurar cantidades diferentes de acuerdo con las siguientes referencias:

- 3 - Cantidad mínima de café (unos 6 gramos)
- 4 - Cantidad máxima de café (unos 11 gramos)



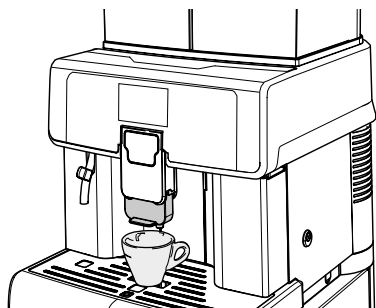
7.10 Ajuste de la salida de café

Con esta máquina de café pueden utilizarse la mayoría de tazas existentes en el mercado. La altura de la salida de café puede ajustarse para adaptarla al tamaño de las tazas que se desee utilizar.

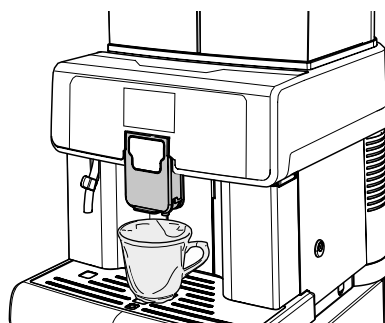


Para realizar el ajuste, levantar o bajar manualmente la salida de café. Las posiciones recomendadas son:

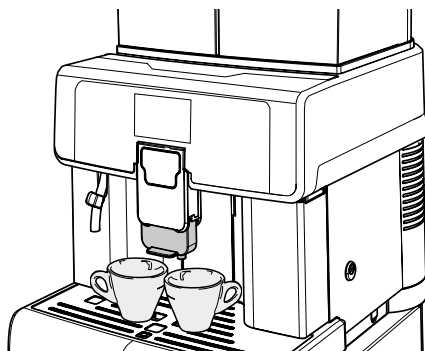
- Para utilizar tazas pequeñas;



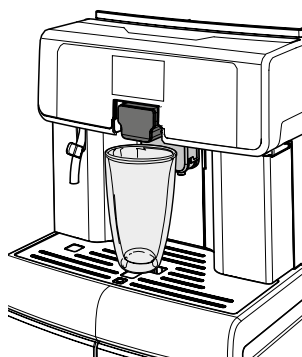
- Para utilizar tazas grandes.



Bajo la salida de café, se pueden colocar dos tazas para suministrar simultáneamente dos cafés.



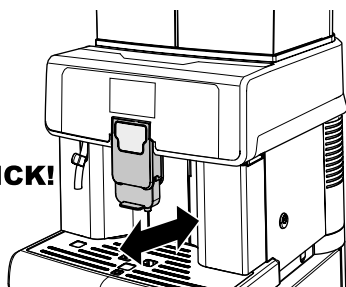
Empujar hasta el tope la salida de café para utilizar vasos altos o tazones. En este caso, se puede suministrar solo un producto a la vez.





Antes de cada suministro y/o al poner la salida de café en la posición de suministro normal, comprobar que esté bien posicionada; se oye un CLIC que indica el correcto posicionamiento.

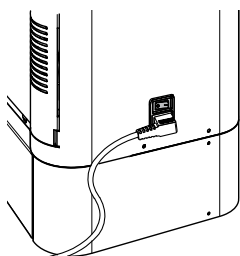
CLICK!



En caso contrario, podría haber fugas de producto por la parte exterior de la salida de café.

7.11 Encendido/apagado de la máquina

El encendido y el apagado de la máquina deben realizarse por medio del interruptor ubicado en la parte trasera de la máquina.



7.12 Configurar el idioma (al utilizar por primera vez)

La máquina, al ser encendida por primera vez, solicita que se seleccione y memorice el idioma deseado para la visualización de los mensajes. Esta configuración permite adaptar los parámetros de las bebidas al gusto del país donde se utiliza la máquina.

IDIOMA
ITALIANO
ENGLISH
DEUTSCH
FRANÇAIS

Seleccionar el idioma pulsando el botón "DOWN" o el botón "UP". Pulsar el botón "OK" para guardar el idioma. La máquina comenzará a calentar el sistema.



Tras haber terminado de calentarse, al ser utilizada por primera vez, la máquina lleva a cabo la carga del circuito y un ciclo de enjuague de los circuitos internos, durante el cual suministra una pequeña cantidad de agua. Esperar a que este ciclo termine.

7.13 Primer uso - Tras un largo período sin utilizar la máquina

Aprovisionar la máquina (según las instrucciones indicadas en los puntos anteriores).

Conectar el enchufe del aparato a la red eléctrica (consultar el punto "Conexión a la red eléctrica").

Para un café exprés perfecto: enjuagar el circuito de café al utilizar la máquina por primera vez o tras no haberla utilizado durante un largo período.

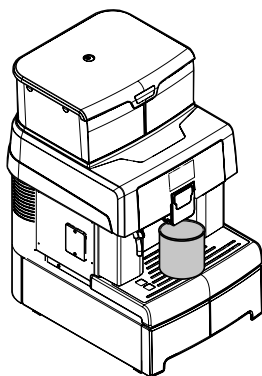
Estas sencillas operaciones permiten suministrar siempre un café excelente.

Se deben realizar:

- al poner en marcha la máquina por primera vez;
- cuando la máquina haya permanecido un largo período sin usarse (más de 2 semanas).

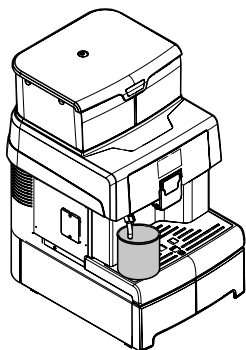
7.13.1 Tras un período sin utilizar la máquina

Vaciar el depósito de agua, lavarlo, enjuagarlo y llenarlo con agua fresca (consultar el apartado "Llenado del depósito de agua"). Colocar un recipiente grande bajo la salida de café.



Pulsar el botón "Coffee" para iniciar el suministro. La máquina suministrará un café a través de la salida de café; esperar a que el suministro termine y vaciar el recipiente. Repetir los suministros 3 veces.

Colocar un recipiente bajo el tubo de suministro de agua caliente.



Pulsar el botón "Hot Water" para iniciar el suministro de AGUA CALIENTE.

Una vez finalizado el suministro de agua caliente, vaciar el recipiente.

La máquina está lista para ser usada.

7.14 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

Lavar todas aquellas partes que entran en contacto con los alimentos.

- Lavarse cuidadosamente las manos.
- Preparar una solución desinfectante antibacteriana a base de cloro (producto de venta en farmacias), siguiendo las indicaciones sobre la concentración del producto.
- Quitar todas las tapas y todos los contenedores del aparato.
- Sumergir todo en la solución preparada anteriormente.

7.15 Uso del aparato

 Antes de utilizar la máquina, es necesario haber leído atentamente el presente documento y tener un buen conocimiento general de la máquina.

 Tras un período sin usar el aparato, antes de volver a utilizarlo se aconseja releer el apartado "Primer uso - Tras un largo período sin utilizar la máquina".

Los procedimientos de selección de las bebidas se describen en el capítulo "Funcionamiento y uso".

8 MENÚ DE PROGRAMACIÓN

 Este capítulo describe cómo configurar o modificar los parámetros de programación del aparato.

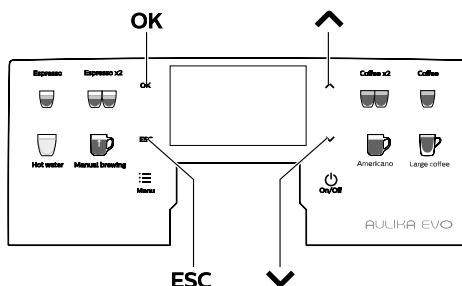
 Es necesario leerlo con atención, obrando solamente después de haber comprendido la secuencia exacta de las operaciones que hay que realizar.

 Todas las operaciones descritas en este capítulo son competencia exclusivamente del proveedor o del técnico especializado, quienes deberán organizar toda la secuencia operativa y el empleo de medios adecuados para operar de conformidad con las normas vigentes en materia de seguridad.

El técnico especializado o el proveedor pueden modificar algunos parámetros de funcionamiento de la máquina en función de las exigencias personales del usuario.

8.1 Descripción de los botones en la fase de programación

Para desplazarse por los menús del aparato, se utilizan los botones que se describen a continuación.



OK	ESC	^	✓
1	2	3	4

Botón 1: OK

Este botón permite:

- seleccionar la función visualizada;
- confirmar el parámetro/valor cuando es editable.

Botón 2: Esc

Este botón permite:

- regresar al nivel anterior del menú;
- salir sin modificar el parámetro editado o seleccionado.

 Pulsar varias veces para salir de la programación.

Botón 3: Arriba

Este botón permite:

- visualizar las páginas presentes en un menú;
- modificar los parámetros cuando éstos pueden editarse mediante el botón "OK".

Botón 4: Abajo

Este botón permite:

- visualizar las páginas presentes en un menú;
- modificar los parámetros cuando éstos pueden editarse mediante el botón "OK".

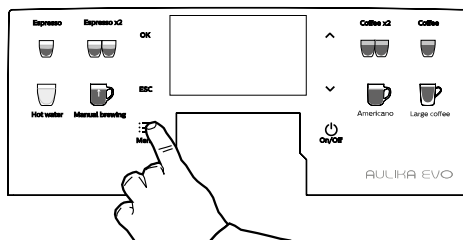
8.2 Programación del menú de usuario

La estructura del menú de usuario se describe en el punto "Estructura del menú de usuario".

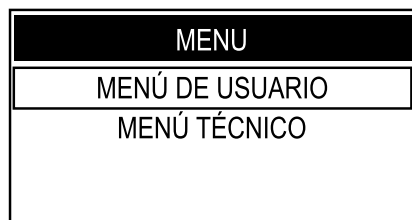
Todas las opciones presentes en el menú de usuario se describen en el punto "Descripción de los mensajes del menú de usuario".

8.2.1 Acceso al menú de usuario

Con la máquina en estado de "máquina lista", acceder al menú principal pulsando el botón "Menu".



Aparecerá la siguiente pantalla:



Seleccionar la opción "MENÚ USUARIO" y pulsar el botón "OK".

⚠ Los menús deben protegerse mediante CONTRASEÑA.

⚠ No se solicitará ninguna CONTRASEÑA si se deja configurada con el valor predefinido (0000). Dicha contraseña debe modificarse durante la primera puesta en funcionamiento de la máquina para impedir el acceso al personal no autorizado. Tras modificar la contraseña, introducirla cuando se solicite en la pantalla:



👉 Si no se introduce la contraseña, tras unos segundos la máquina regresa a la pantalla anterior.

Para la configuración de la CONTRASEÑA, consultar el apartado "Configuración de la contraseña del menú de usuario", donde se indica cómo configurarla.



Si se olvida la CONTRASEÑA, se puede restablecer mediante la introducción de un código PUK. El código PUK y las instrucciones para llevar a cabo el procedimiento deben solicitarse al servicio de asistencia técnica de Saeco (Evoca group).

8.2.2 Estructura del menú de usuario

Las opciones principales del menú de usuario son:

OPCIÓN DEL MENÚ
Limpieza Grupo

8.2.3 Descripción de los mensajes del menú de usuario

OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
Limpieza Grupo	Esta función permite realizar el ciclo de lavado del grupo de café (consultar el apartado "Limpieza del grupo de café con "Pastillas desengrasantes").

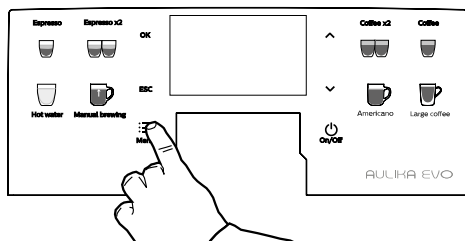
8.3 Programación del menú técnico

La estructura del menú técnico se describe en el punto "Estructura del menú técnico".

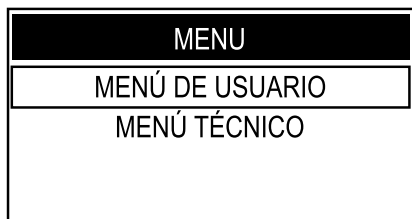
Todas las opciones presentes en el menú técnico se describen en el punto "Descripción de los mensajes del menú técnico".

8.3.1 Acceso al menú técnico

Con la máquina en estado de "máquina lista", acceder al menú principal pulsando el botón "Menu".



Aparecerá la siguiente pantalla:



Desplazarse por el menú principal hasta seleccionar la opción "Menú Técnico". Pulsar el botón "OK".

⚠ Los menús deben protegerse mediante CONTRASEÑA.

⚠ No se solicitará ninguna CONTRASEÑA si se deja configurada con el valor predefinido (0000). Dicha contraseña debe modificarse durante la primera puesta en funcionamiento de la máquina para impedir el acceso al personal no autorizado. Tras modificar la contraseña, introducirla cuando se solicite en la pantalla:



👉 Si no se introduce la contraseña, tras unos segundos la máquina regresa a la pantalla anterior.

Para la configuración de la CONTRASEÑA, consultar el apartado "Configuración de la contraseña del menú técnico", en el que se ilustra cómo configurarla.



Si se olvida la CONTRASEÑA, se puede restablecer mediante la introducción de un código PUK. El código PUK y las instrucciones para llevar a cabo el procedimiento deben solicitarse al servicio de asistencia técnica de Saeco (Evoca group).

8.3.2 Estructura del menú técnico

Este menú permite gestionar algunos parámetros de funcionamiento de la máquina.
Las opciones principales del menú técnico son:

OPCIÓN DEL MENÚ
Ajustes
Menú Créditos
ACTIVAR CRÉDITOS
Añadir Créditos
Poner a cero los Créditos
Visualizar Créditos
Menú Bebida
CONFIG. MODO DE SUMINISTRO
Café exprés
Café
LARGE COFFEE
HOT WATER
CONFIG. CON PARÁMETROS
Café exprés
Preinfusión
TEMPERATURA CAFÉ
LONGITUD CAFÉ
Por defecto
Café
Preinfusión
TEMPERATURA CAFÉ
LONGITUD CAFÉ
Por defecto
LARGE COFFEE
Preinfusión
TEMPERATURA CAFÉ
LONGITUD CAFÉ
Por defecto
AMERICANO
TEMPERATURA CAFÉ
LONGITUD CAFÉ
PORCENTAJE AGUA CAFÉ

OPCIÓN DEL MENÚ
Por defecto
Manual Brewing
Preinfusión
TEMPERATURA CAFÉ
Por defecto
HOT WATER
CANTIDAD AGUA
Por defecto
Menú Máquina
Menú General
Sonido
Modo Eco
Config. Stand-By
Gestión Posos de Café
Alarma posos
Posos de Café
Premolido
Config. Offset Temper.
CONFIG. CONTRAS. USUARIO
CONFIG. CONTRAS. TÉCNICO
Menú Pantalla
Idioma
LUMINOSIDAD
Contraste
Logo Pantalla
Menú Agua
Dureza
Habilit. Filtro
Activ. Filtro
Descalcificación
Iniciar Descalcificación
Aviso de Descalcificación
Configuración de fábrica
Sistema de pago
DECOUNT LED BEVERAGE
Menú Precios
Café exprés
Espresso x2
Café
Coffee x2
LARGE COFFEE
AMERICANO
Manual Brewing
HOT WATER
Estadísticas
PRODUCT COUNTERS
Total
Café exprés
Espresso x2
Café
Coffee x2
LARGE COFFEE
AMERICANO
Manual Brewing
HOT WATER
TOTAL COFFEE PRODUCTS
PARTIAL RESETTABLE
Café exprés

OPCIÓN DEL MENÚ
Espresso x2
Café
Coffee x2
LARGE COFFEE
AMERICANO
Manual Brewing
HOT WATER
Counters Reset
ERROR COUNTERS
ERRORS LOG
RESET ERRORS
WATER COUNTERS
DESCALING CYCLE
SINCE LAST
SINCE SECOND LAST
SINCE THIRD LAST
NUMBER OF EXECUTION
LIMPIEZA GRUPO
NUMBER OF EXECUTION
SINCE LAST
SINCE PRODUCTION
WATER FILTER
SINCE LAST RESET
NUMBER OF RESET

8.3.3 Descripción de los mensajes del menú técnico

OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
Ajustes	Este menú permite acceder a todos los parámetros de configuración de la máquina.
Menú Créditos	Este menú permite activar el uso de los créditos virtuales, cargar créditos en la máquina, ponerlos a cero y habilitar su visualización en la pantalla de "máquina lista".
ACTIVAR CRÉDITOS	Este menú permite activar el sistema que comprueba la presencia de créditos virtuales en la máquina con el fin de evitar el suministro de productos indeseados. Este control no se realiza al solicitar el suministro de Hot Water.
Off	Este ajuste deshabilita el sistema de comprobación de los créditos virtuales.
On	Este ajuste habilita el sistema de comprobación de los créditos virtuales.
Añadir Créditos	Esta función permite cargar créditos virtuales en la máquina.
Poner a cero los Créditos	Esta función permite poner a cero todos los créditos virtuales presentes en la máquina.
Visualizar Créditos	Esta función permite visualizar los créditos en la página principal de "máquina lista". NOTA: La función "ACTIVAR CRÉDITOS" debe estar configurada en "ON"; de lo contrario, la máquina no mostrará los créditos, independientemente de cómo se configure este parámetro.
Off	Para desactivar la visualización de los créditos. NOTA: La máquina mostrará siempre el número de créditos cuando se alcance el nivel mínimo de 30 créditos, permitiendo al usuario poder avisar al proveedor.
On	Para activar la visualización de los créditos.
Menú Bebida	Este menú permite ajustar los parámetros característicos de las bebidas que la máquina puede suministrar.
CONFIG. MODO DE SUMINISTRO	Este menú permite acceder a la función de ajuste de las dosis de bebida en modo de suministro, es decir, a la posibilidad de memorizar la dosis deseada directamente durante el ciclo de suministro.
Café exprés	Se produce el suministro de un Espresso con vistas a memorizar la cantidad de bebida. NOTA: La cantidad de bebida puede ajustarse numéricamente a través del menú "CONFIG. CON PARÁMETROS".
Café	Se produce el suministro de un Coffee con vistas a memorizar la cantidad de bebida. NOTA: La cantidad de bebida puede ajustarse numéricamente a través del menú "CONFIG. CON PARÁMETROS".
LARGE COFFEE	Se produce el suministro de un Large Coffee con vistas a memorizar la cantidad de bebida. NOTA: La cantidad de bebida puede ajustarse numéricamente a través del menú "CONFIG. CON PARÁMETROS".
HOT WATER	Se produce el suministro de un Hot Water con vistas a memorizar la cantidad de bebida. NOTA: La cantidad de bebida puede ajustarse numéricamente a través del menú "CONFIG. CON PARÁMETROS".
CONFIG. CON PARÁMETROS	Este menú permite modificar los parámetros de configuración característicos de cada bebida.
Café exprés	Para gestionar los parámetros de suministro de la bebida Espresso.
Preinfusión	La preinfusión: El café es ligeramente humedecido antes de la infusión para potenciar el aroma del café, que adquiere un sabor excelente.
Off	no se efectúa la preinfusión.
Baja	activada.
Alta	más larga para potenciar el sabor del café.
TEMPERATURA CAFÉ	Esta sección permite ajustar la temperatura para la preparación del café.
Baja	Temperatura de suministro más baja.

OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
Normal	Temperatura de suministro estándar.
Alta	Temperatura de suministro más alta.
LONGITUD CAFÉ	Esta sección permite programar la cantidad de café suministrado cada vez que se selecciona la bebida. El indicador permite ajustar de manera precisa la cantidad de café a suministrar (unidad de medida del valor en impulsos turbina). NOTA: Alternativamente, este parámetro puede configurarse en modo de suministro mediante el menú "CONFIG. MODO DE SUMINISTRO".
Por defecto	En relación a cada bebida, es posible restablecer los valores estándares predefinidos por el fabricante. Una vez seleccionada esta función, se eliminarán todas las configuraciones personalizadas de cada bebida.
Café	Para gestionar los parámetros de suministro de la bebida Coffee.
Preinfusión	La preinfusión: el café se humedece un poco antes de la infusión para potenciar el aroma del café, que adquiere un sabor excelente.
Off	no se efectúa la preinfusión.
Baja	activada.
Alta	más larga para potenciar el sabor del café.
TEMPERATURA CAFÉ	Esta sección permite ajustar la temperatura para la preparación del café.
Baja	Temperatura de suministro más baja.
Normal	Temperatura de suministro estándar.
Alta	Temperatura de suministro más alta.
LONGITUD CAFÉ	Esta sección permite programar la cantidad de café suministrado cada vez que se selecciona la bebida. El indicador permite ajustar de manera precisa la cantidad de café a suministrar (unidad de medida del valor en impulsos turbina). NOTA: Alternativamente, este parámetro puede configurarse en modo de suministro mediante el menú "CONFIG. MODO DE SUMINISTRO".
Por defecto	En relación a cada bebida, es posible restablecer los valores estándares predefinidos por el fabricante. Una vez seleccionada esta función, se eliminarán todas las configuraciones personalizadas de cada bebida.
LARGE COFFEE	Para gestionar los parámetros de suministro de la bebida Large Coffee.
Preinfusión	La preinfusión: El café es ligeramente humedecido antes de la infusión para potenciar el aroma del café, que adquiere un sabor excelente.
Off	no se efectúa la preinfusión.
Baja	activada.
Alta	más larga para potenciar el sabor del café.
TEMPERATURA CAFÉ	Esta sección permite ajustar la temperatura para la preparación del café.
Baja	Temperatura de suministro más baja.
Normal	Temperatura de suministro estándar.
Alta	Temperatura de suministro más alta.
LONGITUD CAFÉ	Esta sección permite programar la cantidad de café suministrado cada vez que se selecciona la bebida. El indicador permite ajustar de manera precisa la cantidad de café a suministrar (unidad de medida del valor en impulsos turbina). NOTA: Alternativamente, este parámetro puede configurarse en modo de suministro mediante el menú "CONFIG. MODO DE SUMINISTRO".
Por defecto	En relación a cada bebida, es posible restablecer los valores estándares predefinidos por el fabricante. Una vez seleccionada esta función, se eliminarán todas las configuraciones personalizadas de cada bebida.
AMERICANO	Para gestionar los parámetros de suministro de la bebida Americano.
TEMPERATURA CAFÉ	Esta sección permite ajustar la temperatura para la preparación del café.
Baja	Temperatura de suministro más baja.
Normal	Temperatura de suministro estándar.
Alta	Temperatura de suministro más alta.

OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
LONGITUD CAFÉ	Esta sección permite programar la cantidad de café suministrado cada vez que se selecciona la bebida. El indicador permite ajustar de manera precisa la cantidad de café a suministrar (unidad de medida del valor en impulsos turbina). NOTA: Alternativamente, este parámetro puede configurarse en modo de suministro mediante el menú "CONFIG. MODO DE SUMINISTRO".
PORCENTAJE AGUA CAFÉ	Esta sección permite programar el porcentaje de agua suministrado durante la preparación de la bebida Americano. Es decir, si se configura Longitud Café = 100 ml y Porcentaje Agua Café = 30 %, se suministrarán 30 ml de agua y 70 ml de café.
Por defecto	En relación a cada bebida, es posible restablecer los valores estándares predefinidos por el fabricante. Una vez seleccionada esta función, se eliminarán todas las configuraciones personalizadas de cada bebida.
Manual Brewing	Gestión de los parám. de suministro de la bebida Manual Brewing
Preinfusión	La preinfusión: El café es ligeramente humedecido antes de la infusión para potenciar el aroma del café, que adquiere un sabor excelente.
Off	no se efectúa la preinfusión.
Baja	activada.
Alta	más larga para potenciar el sabor del café.
TEMPERATURA CAFÉ	Esta sección permite ajustar la temperatura para la preparación del café.
Baja	Temperatura de suministro más baja.
Normal	Temperatura de suministro estándar.
Alta	Temperatura de suministro más alta.
Por defecto	En relación a cada bebida, es posible restablecer los valores estándares predefinidos por el fabricante. Una vez seleccionada esta función, se eliminarán todas las configuraciones personalizadas de cada bebida.
HOT WATER	Para gestionar los parámetros de suministro de la bebida Hot Water.
CANTIDAD AGUA	Este ajuste solo está disponible para la bebida Hot Water y permite programar la cantidad de agua suministrada cada vez que se pulsa el correspondiente botón. El indicador permite ajustar de manera precisa la cantidad de agua a suministrar (unidad de medida del valor en impulsos turbina).
Por defecto	En relación a cada bebida, es posible restablecer los valores estándares predefinidos por el fabricante. Una vez seleccionada esta función, se eliminarán todas las configuraciones personalizadas de cada bebida.
Menú Máquina	Este menú permite gestionar los parámetros generales de funcionamiento y mantenimiento de la máquina.
Menú General	Para modificar las configuraciones de funcionamiento de la máquina.
Sonido	Esta función permite activar/desactivar los avisos acústicos.
Off	Para desactivar los avisos acústicos.
On	Para activar los avisos acústicos.
Modo Eco	Esta función permite gestionar la temperatura de la caldera de café cuando la máquina está "lista para el uso". Esta función está configurada por defecto en «OFF».
Off	La caldera de café se mantiene constantemente a la temperatura idónea para el suministro. En este caso, tiene lugar un mayor consumo de energía ya que la máquina está siempre lista para ser usada.
On	La caldera de café, en reposo, se mantiene a una temperatura más baja de la necesaria para el suministro de una bebida. La máquina consume así menos energía, pero necesita más tiempo para iniciar el suministro de una bebida. Este ajuste está deshabilitado por defecto de fábrica.
Config. Stand-By	Para configurar tras cuánto tiempo desde el último suministro la máquina pasará al modo stand-by. El tiempo por defecto configurado es «después de 30 minutos».

OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
15 Minutos	Una vez transcurrido el tiempo configurado, la máquina se pone en stand-by.
30 Minutos	Para volver a activar la máquina, pulsar cualquier botón.
60 Minutos	Después de haber efectuado el diagnóstico de las funciones y la fase de calentamiento, la máquina está de nuevo lista para ser utilizada.
180 Minutos	
Off	Cuando este parámetro está configurado en "OFF", la máquina permanece siempre activa.
Gestión Posos de Café	Esta función permite gestionar los posos de café producidos por la máquina.
Alarma posos	La máquina puede configurarse para que avise al usuario cuando sea necesario vaciar el cajón de recogida de posos porque se ha alcanzado el número máximo de posos programados en la función "Posos de café".
Off	alarma desactivada
On	alarma activada
Posos de Café	Se puede programar el número máximo de posos de café que puede contener el cajón antes de que la máquina solicite su vaciado.
Premolido	Para activar la función de premolido del café que todavía no se ha seleccionado para que el suministro de café sea más rápido.
Off	La función de premolido está desactivada.
On	La función de premolido está activada; la primera vez, la máquina muele el café seleccionado y el café que se seleccionará a continuación, permitiendo un suministro rápido del café siguiente.
Config. Offset Temper.	Se puede aumentar/disminuir la temperatura del café.
CONFIG. CONTRAS. USUARIO	Para configurar la CONTRASEÑA de acceso al menú de usuario. NOTA: si la CONTRASEÑA es (0000), no se solicitará durante el acceso. En caso de olvidar la CONTRASEÑA, contactar con el servicio de consumidores para restablecerla.
CONFIG. CONTRAS. TÉCNICO	Para configurar la CONTRASEÑA de acceso al menú técnico. NOTA: si la CONTRASEÑA es (0000), no se solicitará durante el acceso. En caso de olvidar la CONTRASEÑA, contactar con el servicio de consumidores para restablecerla. Atención: La contraseña del técnico permite acceder también al menú de usuario.
Menú Pantalla	Este menú permite configurar el idioma de los menús, la luminosidad y el contraste de la pantalla.
Idioma	Este ajuste permite seleccionar el idioma de la interfaz de usuario entre los 17 siguientes: - ITALIANO - INGLÉS - ALEMÁN - FRANCÉS - ESPAÑOL - PORTUGUÉS - HOLANDÉS - POLACO - SUECO - BÚLGARO - HÚNGARO - CHECO - ESLOVENO - RUMANO - GRIEGO - RUJO - COREANO Al entrar en la página, aparece resaltado el idioma actualmente seleccionado. El idioma puede ser modificado con los mandos correspondientes.
LUMINOSIDAD	Para configurar correctamente la luminosidad de la pantalla en función de la iluminación ambiental.
Contraste	Para configurar correctamente el contraste de la pantalla en función de la iluminación ambiental.
Logo Pantalla	Permite visualizar el logo que se ha elegido durante algunas fases de uso de la máquina:
Estándar	Se visualiza el logo estándar.
Bean	Se visualiza el logo con los granos de café.

OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
Custom	Se visualiza un logo personalizado. El logo puede personalizarse solo mediante el instrumento que debe solicitarse al fabricante.
Menú Agua	Este menú permite configurar los parámetros para la correcta gestión del agua destinada al suministro de café.
Dureza	Para modificar la configuración de la dureza del agua en la máquina. Gracias a la función "Dureza", se puede ajustar la máquina al grado de dureza del agua utilizada, de forma que la máquina sepa cuándo tiene que solicitar la realización del ciclo de descalcificación. Medir la dureza del agua según lo indicado en el apartado "Medición y ajuste de la dureza del agua".
Habilit. Filtro	Para activar/desactivar el aviso que indica la necesidad de sustituir el filtro de agua. Al activar esta función, la máquina avisará al usuario cuando sea necesario sustituir el filtro de agua. Función visible solo si la función "RED HÍDRICA" está configurada en OFF.
Off	Aviso deshabilitado.
On	Aviso habilitado (este valor se configura automáticamente al realizar la activación del filtro).
Activ. Filtro	Para realizar la activación del filtro tras su instalación o su sustitución. Para la correcta instalación y/o sustitución, consultar el apartado "Filtro de agua "INTENZA+"". Función visible solo si la función "RED HÍDRICA" está configurada en OFF.
Descalcificación	Esta función permite realizar el ciclo de descalcificación (consultar el apartado "Descalcificación").
Iniciar Descalcificación	Esta función permite poner en marcha el ciclo de descalcificación según lo descrito en el apartado correspondiente.
Aviso de Descalcificación	Esta función permite activar el aviso en la pantalla que indica que la máquina requiere un ciclo de descalcificación.
Off	El aviso estará desactivado.
On	El aviso estará activado; en la pantalla aparecerá el mensaje cuando la máquina requiera el ciclo de descalcificación.
Configuración de fábrica	Esta función permite restablecer todos los parámetros de fábrica. NOTA: esta sección permite restablecer los datos de fábrica relativos a las configuraciones personalizadas del menú de la máquina.
Sistema de pago	Este menú permite combinar las líneas de precio con las distintas bebidas y encender los botones de bebida al margen de la disponibilidad de crédito para el suministro.
DECOUNT LED BEVERAGE	Activando esta función se habilita el encendido de los botones de bebida independientemente del hecho de que haya créditos disponibles para el suministro.
Menú Precios	Este menú permite configurar el precio de los diferentes productos que la máquina puede suministrar. NOTA: La gestión de los precios es igual para todos los productos. Para cada producto, la máquina reconoce 3 líneas de precio: 0: producto gratuito (sin pago); 1: producto que puede ser suministrado solo tras alcanzar el importe (1) establecido por el monedero; 2: producto que puede ser suministrado solo tras alcanzar el importe (2), normalmente superior al importe 1, establecido por el monedero. Los precios deben gestionarse en el monedero o en el sistema "Rfid" según lo descrito en los manuales correspondientes y no pueden ser controlados por la máquina.
Café exprés	Gestionar el precio para el suministro del café exprés.
Espresso x2	Gestionar el precio para el suministro del Espresso x2.
Café	Gestionar el precio para el suministro del Coffee.
Coffee x2	Gestionar el precio para suministrar Coffee x2.
LARGE COFFEE	Gestionar el precio para el suministro del Large Coffee.
AMERICANO	Gestionar el precio para el suministro del Americano.
Manual Brewing	Gestionar el precio para suministrar Manual Brewing.
HOT WATER	Gestionar el precio para el suministro del Hot Water.

OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
Estadísticas	Esta función permite acceder a la visualización de: - Contadores de productos - Contadores de errores - Contadores de descalcificación y lavados
PRODUCT COUNTERS	Esta función permite ver el número de productos suministrados por la máquina clasificados por tipo de bebida.
Total	En esta sección es posible ver el número total de bebidas suministradas desde la puesta en funcionamiento de la máquina.
Café exprés	N.º de Espresso totales suministrados.
Espresso x2	N.º de Espresso x2 totales suministrados.
Café	N.º de Coffee totales suministrados.
Coffee x2	N.º de Coffee x2 tot. suministr.
LARGE COFFEE	N.º de Large Coffee totales suministrados.
AMERICANO	N.º de Americano totales suministrados.
Manual Brewing	N.º de Manual Brewing tot. suministr.
HOT WATER	N.º de Hot Water totales suministrados.
TOTAL COFFEE PRODUCTS	N.º total de productos a base de café suministrados.
PARTIAL RESETTABLE	En esta sección es posible ver el número total de bebidas suministradas respecto a la última vez que se pusieron a cero estos contadores "parciales".
Café exprés	N.º de cafés exprés suministrados desde la última PUESTA A CERO.
Espresso x2	N.º de Espresso x2 suministrados desde la última PUESTA A CERO.
Café	N.º de Coffee suministrados desde la última PUESTA A CERO.
Coffee x2	N.º de Coffee x2 desde la última PUESTA A CERO.
LARGE COFFEE	N.º de Large Coffee suministrados desde la última PUESTA A CERO.
AMERICANO	N.º de Americano suministrados desde la última PUESTA A CERO.
Manual Brewing	N.º de Manual Brewing desde la última PUESTA A CERO.
HOT WATER	N.º de Hot Water suministrados desde la última PUESTA A CERO.
Counters Reset	Para poner a cero todos los contadores "parciales" de las bebidas suministradas.
ERROR COUNTERS	Esta función permite gestionar y visualizar los errores que se han producido en la máquina: - ERRORS LOG - RESET ERRORS
ERRORS LOG	Esta función permite visualizar los errores que se han producido en la máquina.
RESET ERRORS	Esta función pone a cero la lista de errores
WATER COUNTERS	En esta sección es posible ver información acerca del uso de la máquina en relación con las operaciones de mantenimiento, la instalación de filtros y el uso del agua en general.
DESCALING CYCLE	En esta sección se muestran las estadísticas relativas a los ciclos de descalcificación realizados en la máquina.
SINCE LAST	Indica el número de impulsos de turbina realizados desde la última vez que se completó o que el usuario canceló la fase de lavado de una descalcificación.
SINCE SECOND LAST	Indica el número de impulsos de turbina realizados entre la penúltima y la última vez que se completó o que el usuario canceló la fase de lavado de una descalcificación.
SINCE THIRD LAST	Indica el número de impulsos de turbina realizados entre la antepenúltima y la penúltima vez que se completó o que el usuario canceló la fase de lavado de una descalcificación.
NUMBER OF EXECUTION	Indica el número total de descalcificaciones efectuadas en la máquina, incluidas las canceladas por el usuario.
LIMPIEZA GRUPO	Esta función permite visualizar los contadores relativos a los lavados del grupo de infusión efectuados.
NUMBER OF EXECUTION	Indica el número de lavados del grupo de infusión efectuados
SINCE LAST	Indica el número de impulsos de turbina realizados desde la última vez que se llevó a cabo un ciclo completo de lavado del grupo de infusión.
SINCE PRODUCTION	Indica el número total de impulsos de turbina realizados por la máquina desde la puesta en funcionamiento.
WATER FILTER	Esta función permite visualizar los contadores relativos a los filtros de agua.
SINCE LAST RESET	Indica el número de impulsos de turbina realizados desde la activación del último filtro instalado.

OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
NUMBER OF RESET	Indica el número de veces que se ha instalado un nuevo filtro.

8.4 Configuración de la contraseña del menú de usuario

La CONTRASEÑA debe ser configurada por el proveedor para impedir que personas no autorizadas puedan acceder y modificar los ajustes de la máquina, provocando su mal funcionamiento.

Para configurar la CONTRASEÑA realizar el siguiente procedimiento: Acceder a la configuración de la máquina tal como se describe en el apartado "Acceso al menú técnico".

MENÚ TÉCNICO
CONFIGURACIÓN
ESTADÍSTICAS

Seleccionar la opción "CONFIGURACIÓN" y pulsar el botón "OK".

CONFIGURACIÓN
MENÚ CRÉDITOS
MENÚ BEBIDA
MENÚ MÁQUINA
SISTEMA DE PAGO

Para seleccionar la opción "MENÚ MÁQUINA" pulsar el botón "DOWN".

CONFIGURACIÓN
MENÚ CRÉDITOS
MENÚ BEBIDA
MENÚ MÁQUINA
SISTEMA DE PAGO

Pulsar el botón "OK" para acceder.

MENÚ MÁQUINA
MENÚ GENERAL
MENÚ PANTALLA
MENÚ AGUA
DESCALCIFICACIÓN

Pulsar el botón "OK" para acceder al "MENÚ GENERAL".

MENÚ GENERAL
SONIDO
MODO ECO
CONFIG. STAND-BY
GESTIÓN POSOS DE CAFÉ

Pulsar el botón "DOWN" hasta seleccionar la opción "CONFIG. CONTRAS. USUARIO".

MENÚ GENERAL
PREMOLIDO
CONFIG. OFFSET TEMPER.
CONFIG. CONTRAS. USUARIO
CONFIG. CONTRAS. TÉCNICO

Pulsar el botón "OK" para acceder.

CONFIG. CONTRAS. USUARIO
0 0 0 0

Ya se puede proceder a la configuración de la CONTRASEÑA.

Pulsar el botón "DOWN" o el botón "UP" para configurar el número deseado.

Pulsar el botón "OK" para confirmar el número resaltado y pasar al siguiente número.

Repetir los procedimientos de los puntos anteriores para configurar el resto de números.

A continuación se expone un ejemplo para mostrar mejor el procedimiento.

CONFIG. CONTRAS. USUARIO
5 1 8 3

Al pulsar el botón "OK" en el último número, la máquina memoriza el código y muestra la siguiente página.

MENÚ GENERAL
PREMOLIDO
CONFIG. OFFSET TEMPER.
CONFIG. CONTRAS. USUARIO
CONFIG. CONTRAS. TÉCNICO

Pulsar varias veces el botón "ESC" para salir; a partir de este momento será necesario introducir la CONTRASEÑA para acceder al menú de usuario.

8.5 Configuración de la contraseña del menú técnico

La CONTRASEÑA debe ser configurada por el proveedor para impedir que personas no autorizadas puedan acceder y modificar los ajustes de la máquina, provocando su mal funcionamiento.

Para configurar la CONTRASEÑA realizar el siguiente procedimiento: Acceder a la configuración de la máquina tal como se describe en el apartado "Acceso al menú técnico".

MENÚ TÉCNICO
CONFIGURACIÓN
ESTADÍSTICAS

Seleccionar la opción "CONFIGURACIÓN" y pulsar el botón "OK".

CONFIGURACIÓN
MENÚ CRÉDITOS
MENÚ BEBIDA
MENÚ MÁQUINA
SISTEMA DE PAGO

Para seleccionar la opción "MENÚ MÁQUINA" pulsar el botón "DOWN".

CONFIGURACIÓN
MENÚ CRÉDITOS
MENÚ BEBIDA
MENÚ MÁQUINA
SISTEMA DE PAGO

Pulsar el botón "OK" para acceder.

MENÚ MÁQUINA
MENÚ GENERAL
MENÚ PANTALLA
MENÚ AGUA
DESCALCIFICACIÓN

Pulsar el botón "OK" para acceder al "MENÚ GENERAL".

MENÚ GENERAL
SONIDO
MODO ECO
CONFIG. STAND-BY
GESTIÓN POSOS DE CAFÉ

Pulsar el botón "DOWN" hasta seleccionar la opción "CONFIG. CONTRAS. TÉCNICO".

MENÚ GENERAL
CONFIG. OFFSET TEMPER.
CONFIG. CONTRAS. USUARIO
CONFIG. CONTRAS. TÉCNICO

Pulsar el botón "OK" para acceder.

CONFIG. CONTRAS. TÉCNICO

0 0 0 0

Ya se puede proceder a la configuración de la CONTRASEÑA.

Pulsar el botón "DOWN" o el botón "UP" para configurar el número deseado.

Pulsar el botón "OK" para confirmar el número resaltado y pasar al siguiente número.

Repetir los procedimientos de los puntos anteriores para configurar el resto de números.

A continuación se expone un ejemplo para mostrar mejor el procedimiento.

CONFIG. CONTRAS. TÉCNICO

5 1 8 3

Al pulsar el botón "OK" en el último número, la máquina memoriza el código y muestra la siguiente página.

8

MENÚ GENERAL

CONFIG. OFFSET TEMPER.

CONFIG. CONTRAS. USUARIO

CONFIG. CONTRAS. TÉCNICO

Pulsar varias veces el botón "ESC" para salir; a partir de este momento será necesario introducir la CONTRASEÑA para acceder al menú técnico.

 La contraseña del menú técnico también da acceso al menú de usuario.

9 FUNCIONAMIENTO Y USO

 Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimiento, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y entiendan los riesgos asociados.

 Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.

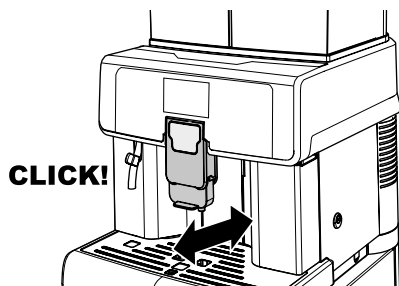
 Tras un prolongado período sin utilizar la máquina, por razones higiénicas, se aconseja enjuagar bien el circuito.

9.1 Encendido de la máquina

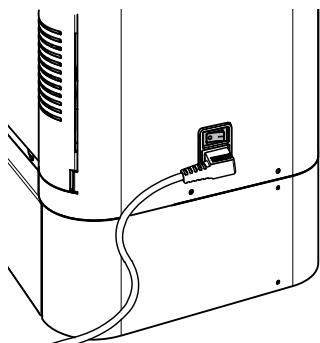
 ¡La conexión a la red eléctrica debe ser llevada a cabo exclusivamente por el proveedor!

 Asegurarse siempre de que la tapa superior esté cerrada con llave.

 Asegurarse de que la salida de café esté correctamente posicionada; moverla horizontalmente hasta oír el CLIC que indica el correcto posicionamiento. En caso contrario, podría haber fugas de producto por la parte exterior de la salida de café.



Antes de encender la máquina, comprobar que el enchufe esté conectado correctamente a la toma de corriente. Para encender la máquina poner en la posición "I" el interruptor general ubicado en la parte trasera de la misma.



Una vez realizado el ciclo de control, la máquina se pone en Stand-by; durante esta fase, el botón "Stand-by" parpadea. Para encender la máquina basta con pulsar el botón "Stand-by". Esta función puede ser activada por el técnico especializado.

Una vez que ha terminado de calentarse, la máquina lleva a cabo un ciclo de enjuague de los circuitos internos, durante el cual suministra una pequeña cantidad de agua caliente. Esperar a que este ciclo termine.

La máquina podría estar equipada con un sistema de pago instalado por el proveedor.

Si la máquina, tras las fases de preparación, presenta algunos o todos los botones apagados, significa que el suministro de estos productos puede realizarse solo tras el pago del precio solicitado.

Introducir el pago solicitado antes de suministrar los productos.

Los precios los establece autónomamente el proveedor.

9.2 Calentamiento y enjuague

Tras encenderla, la máquina da inicio a la fase de calentamiento; esperar a que termine.



La barra avanza indicando que la máquina está realizando el calentamiento del sistema.

Una vez caliente, la máquina realiza un ciclo de enjuague de los circuitos internos.



 La barra avanza indicando que la máquina está realizando el ciclo de enjuague del sistema.

La máquina suministra una pequeña cantidad de agua. Esperar a que el ciclo termine.

 Se puede interrumpir el ciclo pulsando el botón "ESC".

Cuando aparece el logo, la máquina ya puede utilizarse.



 Al utilizar la máquina por primera vez o si ha permanecido sin utilizarse durante un largo período, contactar con el proveedor para llevar a cabo la puesta en funcionamiento.

9.3 Ciclo de enjuague/autolimpieza

Este ciclo permite enjuagar los circuitos de café internos con agua fresca. Este ciclo tiene lugar:

- Al poner en marcha la máquina (con caldera fría);
- Tras haber cargado el circuito (con caldera fría);
- durante la fase de preparación del modo stand-by (en caso de que se haya suministrado al menos un producto con café);
- durante la fase de apagado, tras haber pulsado el botón "Stand-by" (en caso de que se haya suministrado al menos un producto con café).

La máquina suministra una pequeña cantidad de agua que enjuaga y calienta todos los componentes; durante esta fase aparece este símbolo:



Esperar a que acabe el ciclo de forma automática; se puede interrumpir el suministro pulsando el botón "ESC".

9.4 Amigable con el medio ambiente: Stand-by

La máquina está diseñada para ahorrar energía. Tras un determinado período de inactividad desde el último suministro, la máquina se apaga automáticamente. Dicho período de tiempo puede ser configurado por el proveedor en el menú técnico.

 Durante la fase de apagado, en caso de que se haya suministrado algún producto con café, la máquina realiza un ciclo de enjuague.

 El tiempo puede programarse según las exigencias (consultar las instrucciones en el capítulo "Menú de programación").

Para volver a poner en marcha la máquina basta con pulsar un botón en el panel de mandos (siempre que el interruptor general esté situado en "I"); en este caso, la máquina realizará el enjuague solo si la caldera se ha enfriado.

9.5 Sistemas de pago

La máquina de café puede equiparse con un sistema de pago gestionado directamente por el proveedor. Cuando el sistema de pago está instalado, el suministro de cada bebida puede estar sujeto al pago de un precio.

Cuando la máquina está lista para el suministro, las bebidas de suministro libre tendrán los botones encendidos, mientras que las bebidas que requieren el pago de un precio tendrán los botones apagados.

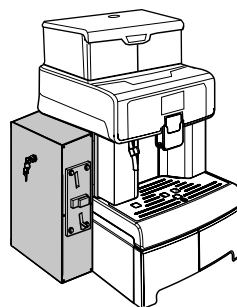
En caso de que se desee que los botones de bebida estén siempre encendidos, es necesario habilitar la opción "Decount Led Beverage" en la sección "Sistema de pago" del "Menú técnico".

El pago del importe solicitado puede realizarse mediante monedero o tarjeta magnética. Cuando el usuario paga el precio solicitado, el botón se enciende y la máquina permite el suministro. Esto solo sucede si se usa el lector de monedas. Con Apollo no sucede nunca (salvo que se haya habilitado DECOUNT LED BEVERAGE).

De todas formas, si se selecciona un producto, que requiere el pago de un precio, antes de alcanzar el crédito solicitado, aparecerá el siguiente símbolo:



9.5.1 Con monedero



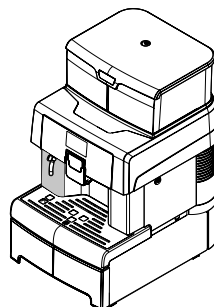
Antes de suministrar una bebida, introducir las monedas hasta alcanzar el precio requerido por el proveedor.

 Las monedas aceptadas y el importe del producto son gestionados por el proveedor que debe proporcionar todas las indicaciones necesarias.

9.5.2 Con tarjeta magnética

 ¡Riesgo de quemaduras! El tubo de suministro de agua caliente podría estar caliente.

Antes de suministrar una bebida, acercar la tarjeta a la pared frontal de la máquina resaltada en la figura. La máquina leerá el crédito presente en la tarjeta y habilitará el suministro de las bebidas.



9.6 Tipos de luces LED/funcionamiento de la máquina

La máquina está dotada de dos tipos de luces LED, azules y blancas, para iluminar la zona de suministro, cuyo funcionamiento se explica a continuación.

- Máquina calentándose: tanto los LEDs azules como los LEDs blancos se encienden y apagan alternadamente con efecto de desvanecimiento.
- Máquina lista para el uso: solo los LEDs azules encendidos fijos.
- Máquina suministrando café o bebidas mixtas: LEDs azules apagados y LEDs blancos encendidos fijos. Una vez que la bebida está lista, los LEDs blancos se encienden y apagan con efecto de desvanecimiento durante 4 segundos. Máquina suministrando agua caliente: tanto los LEDs azules como los LEDs blancos apagados. Una vez terminado el suministro de agua, vuelven a encenderse en estado de "listo".

9.7 Suministro de café

Para suministrar café es preciso pulsar:

el botón "Café exprés" para suministrar un café exprés;
el botón "Espresso x2" para suministrar dos cafés exprés;
el botón "Coffee" para suministrar un café.
el botón "Coffee x2" para sumin. dos cafés;
el botón "Manual brewing" para sumin. un café de cantidad ajustable;
el botón "Large coffee" para sumin. un café largo;
el botón "Americano" para suministrar un café americano;

A continuación, se activa el ciclo de suministro:

 Para suministrar 2 cafés, la máquina procede automáticamente a moler y dosificar la cantidad adecuada de café.

 La preparación de dos cafés requiere dos ciclos de molido y dos ciclos de suministro gestionados automáticamente por la máquina.

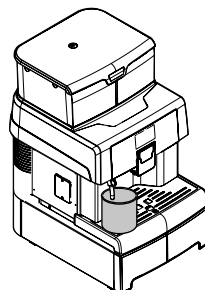
Una vez finalizado el ciclo de preinfusión, el café comienza a salir por la salida de café. El suministro de café se detiene automáticamente al alcanzarse el nivel configurado; no obstante, es posible interrumpir el suministro del café pulsando de nuevo el botón del producto seleccionado o el botón "ESC".

 La máquina está regulada para preparar el verdadero café exprés al estilo italiano. Esta característica podría prolongar levemente los tiempos de suministro en total beneficio del intenso sabor del café.

9.8 Suministro de agua caliente

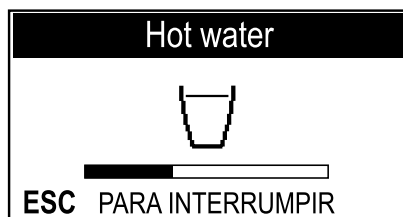
 ¡Riesgo de quemaduras! Al principio del suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de suministro de agua caliente puede alcanzar temperaturas elevadas.

Colocar un recipiente bajo el tubo de agua caliente.



Pulsar el botón "Hot Water" para poner en marcha el suministro de agua caliente a través del tubo.

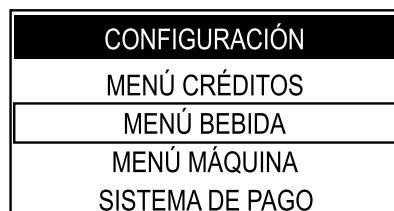
Seleccionar la opción "CONFIGURACIÓN" y pulsar el botón "OK".



Una vez terminado el suministro, retirar el recipiente con el agua caliente.

Para seleccionar la opción "MENÚ BEBIDA" pulsar el botón "DOWN".

 Se puede interrumpir el suministro pulsando el botón "Hot Water" o el botón "ESC".



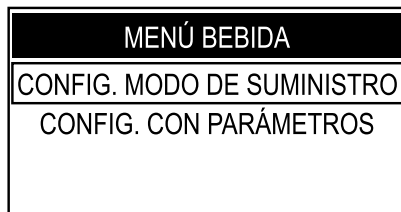
9.9 Ajuste de la cantidad de producto en la taza

La máquina permite ajustar la cantidad de producto suministrado en la taza en función de las exigencias del consumidor y de las características de las tazas.

Pulsar el botón "OK" para acceder.

El ajuste de la cantidad de producto en la taza o el vaso puede llevarse a cabo mediante dos sistemas:

- CONFIG. MODO DE SUMINISTRO
- CONFIG. CON PARÁMETROS



9.9.1 CONFIG. MODO DE SUMINISTRO

Mediante este método, el proveedor podrá llevar a cabo el ajuste de la cantidad de producto mediante el teclado pero de forma visual. La cantidad se ajusta mientras se suministra la bebida.

Acceder a la configuración de la máquina tal como se describe en el apartado "Acceso al menú técnico".

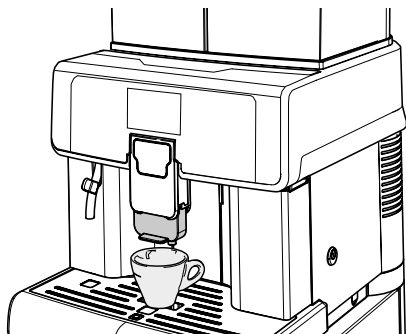
Pulsar el botón "OK" para acceder al menú "CONFIG. MODO DE SUMINISTRO".



Seleccionar la bebida que se quiere programar y detener el suministro según lo indicado en la pantalla cuando se desee.

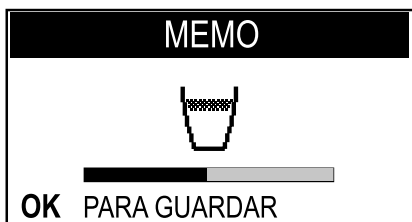
A modo de ejemplo, se muestra la programación de un café exprés.

Colocar una taza bajo la salida de café.



Seleccionar la opc. "Espresso". Pulsar el botón "OK" para acceder. La máquina comienza con la fase de suministro de café.

En la pantalla aparece el mensaje "OK PARA GUARDAR".



Pulsar el botón "OK" una vez que se haya alcanzado la cantidad de café deseada en la taza. En este caso el botón "Café exprés" ha quedado programado. Cada vez que se pulse, la máquina suministrará la misma cantidad recién programada.

9.9.2 CONFIG. CON PARÁMETROS

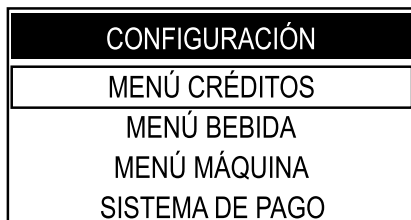
Para ajustar el volumen mediante este método se debe acceder al "MENÚ BEBIDA" y programar por medio del teclado cada bebida presente. Este sistema requiere una posterior verificación de suministro para constatar la cantidad real de producto suministrado.

A modo de ejemplo, se ilustra cómo realizar la programación del café exprés, mostrando todas las secuencias operativas necesarias.

Acceder a la configuración de la máquina tal como se describe en el apartado "Acceso al menú técnico".



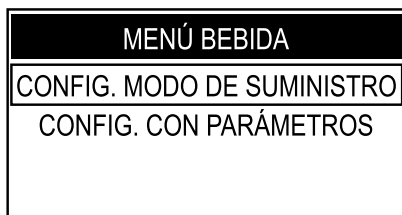
Seleccionar la opción "CONFIGURACIÓN" y pulsar el botón "OK".



Para seleccionar la opción "MENÚ BEBIDA" pulsar el botón "DOWN".



Pulsar el botón "OK" para acceder.



Para seleccionar la opción "CONFIG. CON PARÁMETROS" pulsar el botón "DOWN".

Pulsar el botón "DOWN" para seleccionar el menú "TEMPERATURA CAFÉ".

MENÚ BEBIDA
CONFIG. MODO DE SUMINISTRO
CONFIG. CON PARÁMETROS

ESPRESSO
PREINFUSIÓN
TEMPERATURA CAFÉ
LONGITUD CAFÉ
ESTÁNDAR

Pulsar el botón "OK" para acceder.

Pulsar el botón "OK" para acceder.

CONFIG. CON PARÁMETROS
ESPRESSO
COFFEE
LARGE COFFEE
AMERICANO

TEMPERATURA CAFÉ
BAJA
NORMAL
ALTA

Seleccionar la opc. "Espresso". Pulsar el botón "OK" para acceder.

Pulsar el botón "DOWN" o el botón "UP" para seleccionar el valor deseado. A continuación, pulsar el botón "OK" para confirmar y salir.

ESPRESSO
PREINFUSIÓN
TEMPERATURA CAFÉ
LONGITUD CAFÉ
ESTÁNDAR

Pulsar el botón "DOWN" para seleccionar el menú "LONGITUD CAFÉ".

ESPRESSO
PREINFUSIÓN
TEMPERATURA CAFÉ
LONGITUD CAFÉ
ESTÁNDAR

Pulsar el botón "OK" para acceder al menú "PREINFUSIÓN".

Pulsar el botón "OK" para acceder.

PREINFUSIÓN
OFF
BAJA
ALTA

LONGITUD CAFÉ
185

Pulsar el botón "DOWN" o el botón "UP" para seleccionar el valor deseado. A continuación, pulsar el botón "OK" para confirmar y salir.

Pulsar el botón "DOWN" o el botón "UP" para seleccionar el valor deseado desplazando el indicador; el número ubicado al lado identifica el valor (en impulsos) relativo al indicador. A continuación, pulsar el botón "OK" para confirmar y salir.

Una vez finalizada esta fase, la bebida habrá quedado programada; se aconseja realizar una comprobación visual del resultado obtenido. En caso de que se quiera restablecer los valores de fábrica de una bebida, realizar los siguientes pasos.

 Todas las bebidas permiten el restablecimiento de los valores de fábrica y dicho restablecimiento solo afecta a la bebida seleccionada. Para restablecer otras bebidas, acceder al menú y realizar el restablecimiento.

Pulsar el botón "DOWN" para seleccionar el menú "ESTÁNDAR".

ESPRESSO
TEMPERATURA CAFÉ
LONGITUD CAFÉ
ESTÁNDAR

Pulsar el botón "OK" para acceder.

ESTÁNDAR
¿RESTABLECER LOS VALORES DE FÁBRICA?
PULSAR OK O ESC

 El restablecimiento elimina de forma definitiva los datos memorizados. Para salir del procedimiento pulsar el botón "ESC".

 El restablecimiento de los valores de fábrica de la bebida ESPRESSO también tiene efecto en los ajustes de la bebida ESPRESSO X2, excepto en lo relativo a su línea de precio. Sucede lo mismo con las bebidas COFFEE y COFFEE X2.

Pulsar el botón "OK" para confirmar.

La bebida ha sido restablecida a los valores de fábrica. Pulsar el botón "ESC" una o varias veces para salir.

9.10 Uso de la máquina con créditos

 Este funcionamiento puede ser habilitado o deshabilitado por el proveedor del servicio.

La máquina ha sido programada para poder gestionar el suministro de las bebidas según la lógica de los créditos; se permite un número de suministros de productos con café en función de la cantidad de créditos introducidos por el proveedor.

Al agotarse los créditos, no se podrán suministrar más productos con café.

Los créditos restantes aparecen en la pantalla de "lista para el uso".



El suministro de agua caliente no se controla por medio de créditos y por tanto siempre será posible, a condición de que en el depósito haya agua.

Cada proveedor decide autónomamente cómo gestionar la configuración de los créditos y la recarga de los mismos para el uso de la máquina.

9.11 Vaciado del cajón de recogida de posos



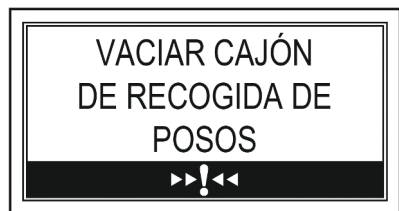
Esta operación debe llevarse a cabo con la máquina encendida y/o en stand-by.

La máquina señala cuándo el cajón de recogida de posos ha alcanzado su capacidad máxima de contenido. La primera indicación advierte al usuario de que el cajón de recogida de posos debe vaciarse. La máquina permite aún el suministro de café.

En la pantalla aparece:

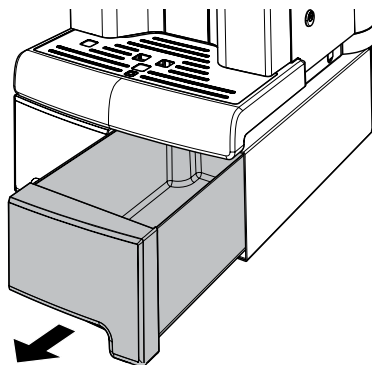


Si no se realiza el vaciado de los posos al cabo de algunos ciclos de suministro de café, la máquina se bloquea y en la pantalla aparece:



En este caso, la máquina no permite el suministro de bebidas. Para suministrar bebidas, es obligatorio vaciar el café usado desde el cajón de recogida de posos.

Extraer el cajón y vaciar los posos de café en un contenedor adecuado.



Solamente cuando en la pantalla aparezca:



se puede introducir el cajón de recogida de posos en la máquina.

Tras haberlo introducido, en la pantalla aparece:



Esto significa que la máquina está lista para el suministro de café.

10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

 Antes de realizar cualquier operación de limpieza y/o mantenimiento, desconectar el cable de alimentación eléctrica de la toma de corriente.

 El fabricante no asume ninguna responsabilidad por cualquier daño o mal funcionamiento causados por un erróneo o escaso mantenimiento.

 Para prevenir fenómenos de oxidación dentro del aparato, no utilizar pastillas a base de cloro.

10.1 Notas generales para un correcto funcionamiento

 Los componentes no desmontables y el propio aparato deben limpiarse, salvo instrucciones diferentes, solo con agua fría o tibia, usando esponjas no abrasivas y paños humedecidos.

 No utilizar chorros de agua directos para limpiar los componentes y/o el aparato.

Un mantenimiento y una limpieza regulares preservan y mantienen la máquina eficiente durante un período más largo y garantizan el respeto de las normas higiénicas habituales.

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, se aconseja seguir las indicaciones y los intervalos especificados en el "plan de mantenimiento".

10.2 Limpieza y mantenimiento ordinario

 Se puede acceder fácilmente a todas las partes que deben limpiarse, por tanto no es necesario usar herramientas.

 Todos los componentes deben lavarse exclusivamente con agua tibia y sin utilizar detergentes ni disolventes, ya que podrían modificar su forma y su funcionalidad.

 Los componentes desmontables no se pueden lavar en el lavavajillas.

 No limpiar los componentes eléctricos con paños húmedos ni con detergentes desengrasantes. Eliminar los residuos de polvo con un chorro de aire comprimido seco o con un paño antiestático.

10.2.1 Plan de mantenimiento

Operaciones que deben realizarse	A	B	C	D
Bandeja de goteo	-	X	-	-
Vaciado y limpieza del cajón de recogida de posos	X	-	-	-
Limpieza del depósito de agua	-	-	X	-
Limpieza del grupo de café	-	-	X	-
Lubricación del grupo de café	-	-	-	X
Limpieza del contenedor de café	-	-	-	X
Descalcificación	X	-	-	-

- A** Cuando se indique
B Cada día
C Cada semana
D Cada mes o cada 500 suministros

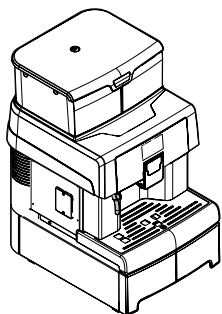
 La limpieza de la máquina y de sus componentes debe realizarse como mínimo una vez por semana.

 Limpiar el aparato y sus componentes en caso de no haber utilizado la máquina durante un cierto tiempo.

10.2.2 Limpieza del tubo de agua caliente

El exterior del tubo de suministro de agua caliente debe limpiarse con un paño húmedo tras cada uso y, en cualquier caso, una vez a la semana.

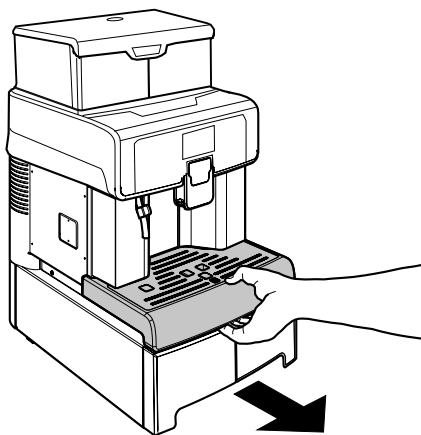
 Antes de realizar la operación, asegurarse de que el tubo esté frío. Riesgo de quemaduras.



10.2.5 Limpieza de la bandeja de goteo

Vaciar y lavar la bandeja de goteo diariamente; esta operación también se debe realizar cuando el flotador se eleve.

Extraer la bandeja de goteo.



10.2.3 Limpieza del cajón de recogida de posos

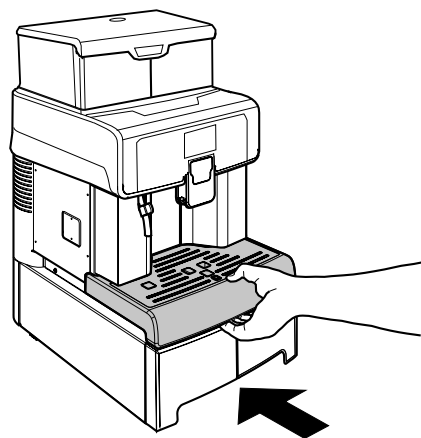
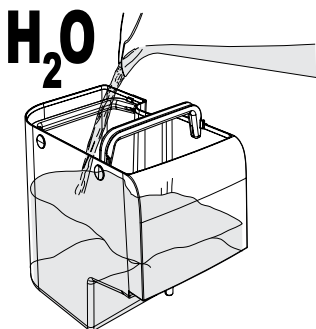
El cajón de recogida de posos debe vaciarse y limpiarse cada vez que la máquina lo indique. Para realizar esta operación, consultar el apartado "Vaciado del cajón de recogida de posos".

Vaciar la bandeja de goteo y lavarla.

Volver a introducir la bandeja de goteo.

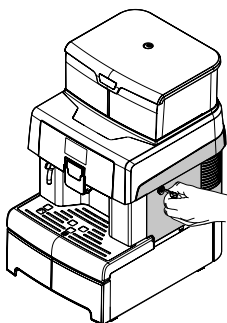
10.2.4 Limpieza del depósito de agua

El depósito de agua debe limpiarse cada vez que vaya a rellenarse.

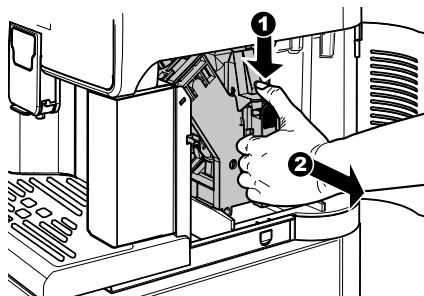


10.2.6 Limpieza del grupo de café

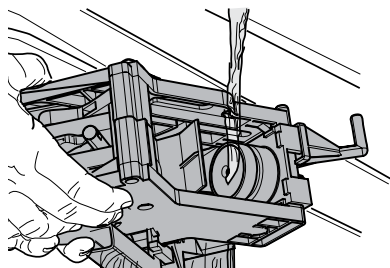
El grupo de café se debe limpiar cada vez que se llene el contenedor de café en grano o, en cualquier caso, al menos una vez a la semana. Apagar la máquina poniendo el interruptor en "O" y desconectar el enchufe de la toma de corriente. Abrir la puerta de servicio utilizando la llave suministrada.



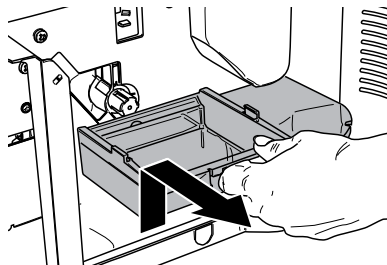
Extraer el grupo de café sujetándolo por la empuñadura y presionando el pulsador «PRESS». El grupo de café solo se puede lavar con agua tibia sin detergente.



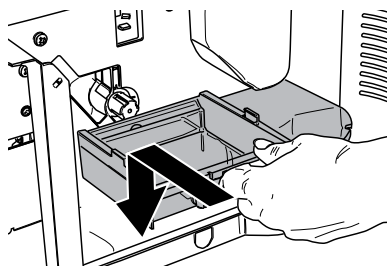
Lavar el grupo de café con agua tibia; lavar con cuidado el filtro superior. Antes de colocar el grupo de café en su alojamiento, comprobar que no haya quedado agua en el interior de la cámara de infusión.



Levantar el cajón interno por la parte trasera para desbloquearlo.

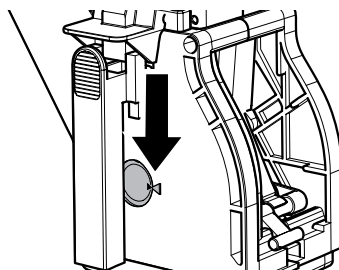


Extraer el cajón interno, lavarlo y volverlo a colocar en su alojamiento.



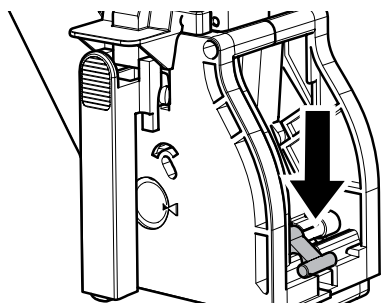
 Al introducir el cajón, realizar el procedimiento contrario al llevado a cabo para su extracción.

Asegurarse de que el grupo de café está en posición de reposo; las dos marcas de referencia deben coincidir.

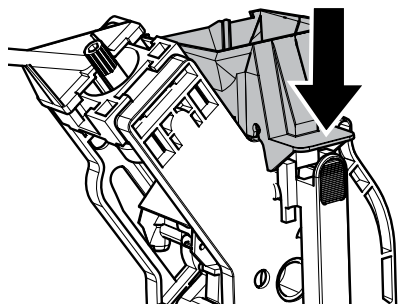


En caso contrario, seguir la operación descrita a continuación:

Comprobar que la palanca está en contacto con la base del grupo de café.



Asegurarse de que el gancho para el bloqueo del grupo de café está en la posición correcta; para comprobar su posición, presionar con firmeza el pulsador "PRESS".



Volver a introducir el grupo de café en el compartimento correspondiente hasta que quede enganchado SIN presionar el pulsador "PRESS".

Cerrar la puerta de servicio.

 Antes de volver a instalar el grupo de café en la máquina, asegurarse de que está completamente seco.

10.2.7 Limpieza del grupo de café con "Pastillas desengrasantes"

Además de la limpieza semanal, se recomienda realizar este ciclo de limpieza con "Pastillas desengrasantes" cada 500 tazas de café aprox. o una vez al mes.

Esta operación completa el proceso de mantenimiento del grupo de café.

Las "pastillas desengrasantes" para limpiar el Grupo café y los productos para el mantenimiento pueden ser comprados a su revendedor local o en los centros de asistencia autorizados.

 Las "Pastillas desengrasantes" no tienen propiedades descalcificantes. Para la descalcificación, utilizar el producto descalcificante Saeco y seguir el procedimiento descrito en el capítulo "Descalcificación".

El ciclo de lavado no puede ser interrumpido. Debe estar presente una persona durante la operación.

 No ingerir la solución suministrada durante este proceso. La solución debe ser eliminada.

Acceder al menú de usuario según lo descrito en el apartado "Acceso al menú de usuario".

MENÚ DE USUARIO
LIMPIEZA GRUPO

Pulsar el botón "OK" para acceder al ciclo de limpieza del grupo de café.

LIMPIEZA GRUPO

¿REALIZAR LA
LIMPIEZA DEL
GRUPO?

PULSAR **OK** O **ESC**

Pulsar el botón "OK" para acceder.

LIMPIEZA GRUPO

LLENAR EL DEPÓSITO DE
AGUA Y PULSAR OK

ESC PARA SALIR

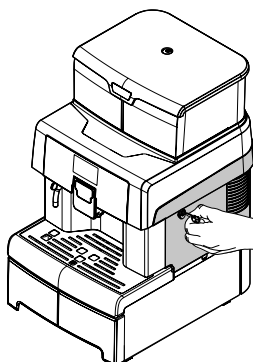
Pulsar el botón "OK" para iniciar el ciclo de limpieza del grupo.

LIMPIEZA GRUPO

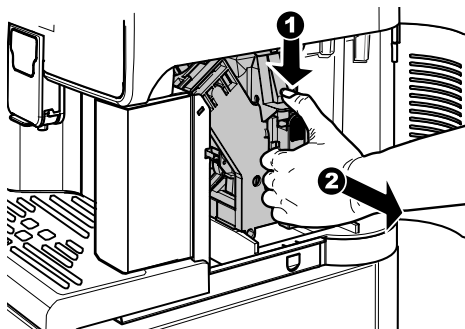
EXTRAER EL GRUPO
Y PULSAR OK

ESC PARA SALIR

Abrir la puerta de servicio utilizando la llave suministrada.



Extraer el grupo de café sujetándolo por la empuñadura y presionando el pulsador «PRESS».



Pulsar el botón "OK" para confirmar que se ha extraído el grupo de café.

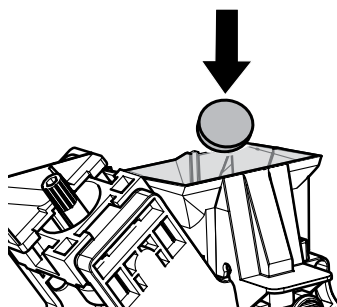
LIMPIEZA GRUPO

INTRODUCIR LA PASTILLA
DE LIMPIEZA DEL GRUPO
Y PULSAR OK

ESC PARA SALIR

 Una vez confirmada esta opción, se debe obligatoriamente realizar el ciclo hasta el final. Pulsar el botón "ESC" para salir.

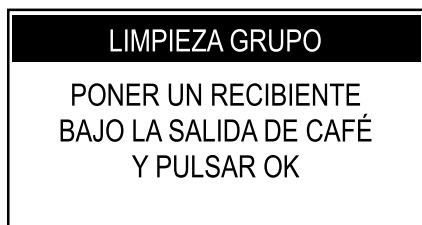
Introducir la pastilla de limpieza en el grupo de café, volver a instalar el grupo, así como todos los componentes, en la máquina y cerrar la puerta.



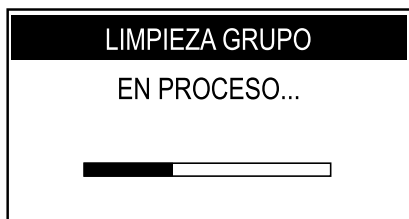
Tras haber introducido la pastilla en el grupo de café, pulsar el botón "OK" para confirmar.



Volver a instalar el grupo de café en la máquina y pulsar el botón "OK" para confirmar.



Poner un recipiente bajo la salida de café y pulsar el botón "OK" para confirmar.



La máquina completará de forma automática el ciclo.

Una vez finalizado el ciclo, la máquina vuelve al ciclo de funcionamiento normal, tras haber realizado el ciclo de enjuague.

Se aconseja sacar el grupo de café y lavarlo con agua corriente fresca.

Antes de volver a instalar el grupo de café en la máquina, asegurarse de que está completamente seco.

10.2.8 Lubricación del grupo de café

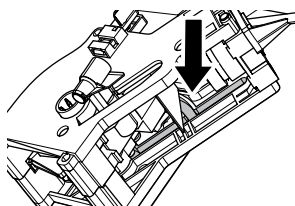
Lubricar el grupo de café cada 500 tazas de café aproximadamente o una vez al mes.

La grasa para lubricar el Grupo café y los relativos accesorios pueden ser comprados a su revendedor local o en los centros de asistencia autorizados.

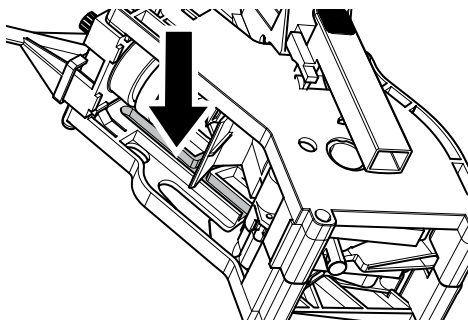
Para ver cuántos cafés han sido suministrados, consultar la opción "PRODUCT COUNTERS" en el submenú "ESTADÍSTICAS" del menú técnico (apartado "Descripción de los mensajes del menú de programación").

Antes de lubricar el grupo de café, lavarlo con agua corriente siguiendo las indicaciones descritas en el capítulo "Limpieza del grupo de café".

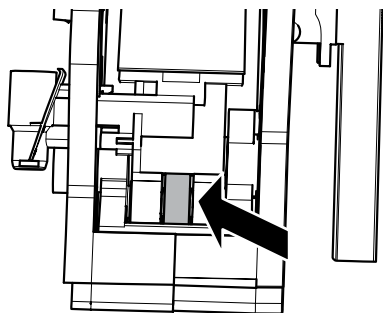
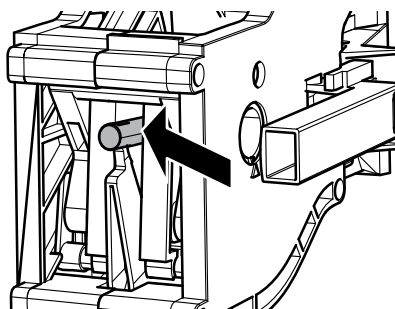
Lubricar las guías del grupo de café solo con la grasa Saeco.



Aplicar la grasa de forma uniforme en ambas guías laterales.



Lubricar también el eje.



Volver a introducir el grupo de café en el compartimento correspondiente hasta que quede enganchado SIN presionar el pulsador "PRESS".

Introducir el cajón de recogida de posos y la bandeja de goteo. Cerrar la puerta de servicio.

10.2.9 Descalcificación

La cal está presente de forma natural en el agua utilizada para el funcionamiento de la máquina. Para que no llegue a obstruir el circuito de agua y de café de la máquina, debe ser eliminada con regularidad.

Gracias a su avanzada electrónica, la máquina indica en la pantalla (con símbolos claros) cuándo es necesaria la descalcificación. Tan solo hay que seguir las indicaciones descritas a continuación.

Llevar a cabo esta operación antes de que la máquina haya dejado de funcionar ya que, en ese caso, la reparación no estará cubierta por la garantía.

Usar solo el producto descalcificante Saeco. Ha sido formulado específicamente para mantener al máximo el rendimiento y la funcionalidad de la máquina durante toda su vida operativa, así como para evitar, siempre que se utilice correctamente, cualquier alteración de los productos suministrados.

El descalcificador y los productos para el mantenimiento pueden ser comprados a su revendedor local o en los centros de asistencia autorizados.

⚠ No beber la solución descalcificante.

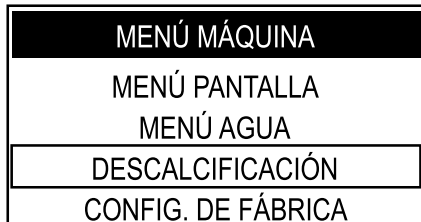
⚠ No utilizar bajo ningún concepto vinagre como producto descalcificante.

Encender la máquina mediante el botón ON/OFF. Esperar a que la máquina termine el proceso de enjuague y calentamiento.

⚠ Quitar el filtro "Intenza" antes de añadir la solución descalcificante.

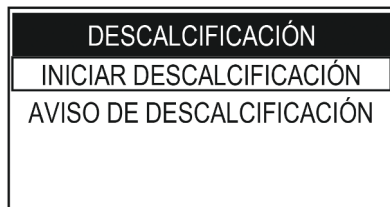
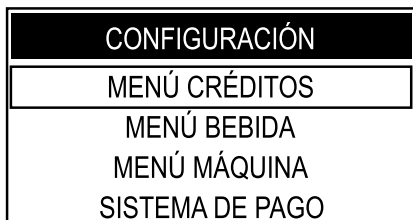
Acceder a la configuración de la máquina tal como se describe en el apartado "Acceso al menú técnico".

Pulsar el botón "DOWN" hasta seleccionar la opción "DESCALCIFICACIÓN".



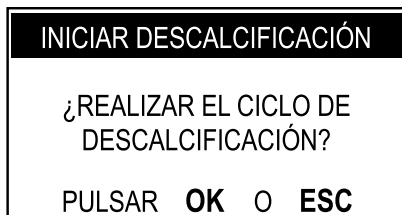
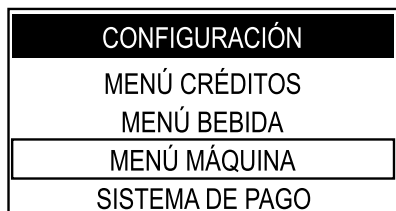
Seleccionar la opción "CONFIGURACIÓN" y pulsar el botón "OK".

Pulsar el botón "OK" para acceder.



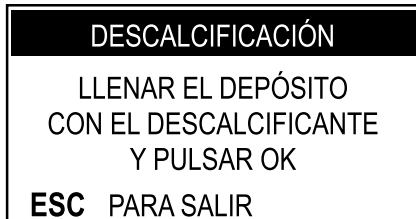
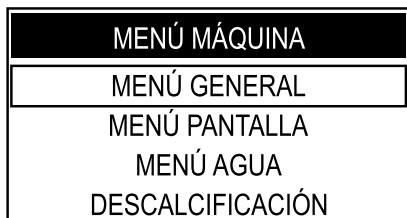
Para seleccionar la opción "MENÚ MÁQUINA" pulsar el botón "DOWN".

Seleccionar la opción "INICIAR DESCALCIFICACIÓN"; Pulsar el botón "OK" para continuar.

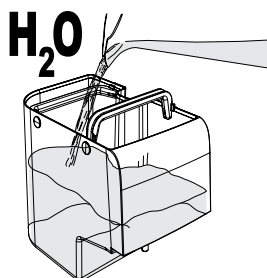
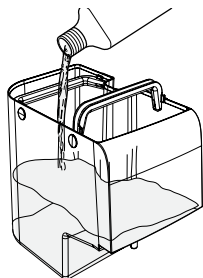


Pulsar el botón "OK" para acceder.

Pulsar el botón "OK" para activar el ciclo de DESCALCIFICACIÓN.



Llenar el depósito con agua y solución descalcificante hasta el nivel CALC CLEAN indicado en la parte trasera del depósito.



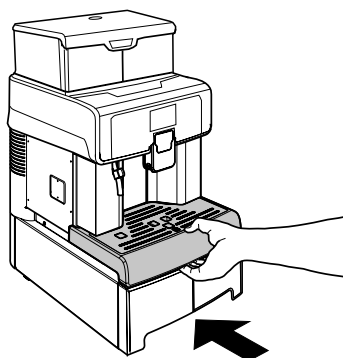
Volver a introducir el depósito en la máquina. Pulsar el botón "OK".

DESCALCIFICACIÓN

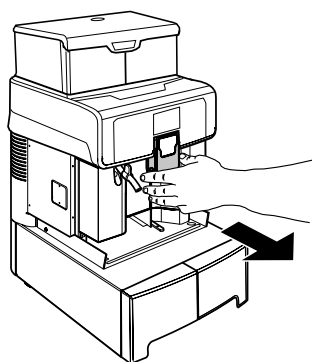
VACIAR LA
BANDEJA DE GOTEO
Y PULSAR OK

ESC PARA SALIR

Vaciar todo el líquido presente en la bandeja de goteo y volver a introducirla en la máquina.



Retirar la salida de café.



Pulsar el botón "OK".

DESCALCIFICACIÓN

PONER UN RECIBIENTE
BAJO LA SALIDA DE CAFÉ
Y PULSAR OK

ESC PARA SALIR

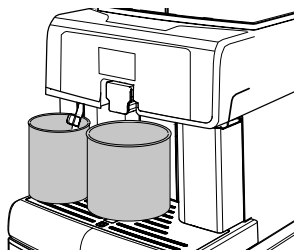
DESCALCIFICACIÓN

PONER UN RECIPIENTE
BAJO EL TUBO DE AGUA
Y PULSAR OK

ESC PARA SALIR

 Tras confirmar esta opción, se pone en marcha el ciclo de descalcificación. Pulsar el botón "ESC" si se desea suspenderlo temporalmente. Pulsar el botón "Stand-by" para cancelar el ciclo de forma definitiva.

Poner un recipiente bajo el tubo de agua caliente y un recipiente grande bajo el soporte de la salida de café.



La capacidad del recipiente debe ser de al menos 1,5 litros.

Pulsar el botón "OK".

DESCALCIFICACIÓN

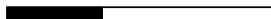
FASE 1/2



ON/OFF PARA CANCELAR

DESCALCIFICACIÓN

FASE 1/2



ESC PARA SUSPENDER



En caso de no contar con un recipiente de dicha capacidad, poner en pausa el ciclo pulsando el botón "ESC", vaciar el recipiente, volver a colocarlo en la máquina y reanudar el ciclo pulsando el botón "OK".

Llegados a este punto, la máquina da inicio al suministro, a intervalos, de la solución descalcificante (la barra indica el progreso del ciclo).

Cuando ya no quede solución en el depósito, la máquina solicita que se vacíe y se enjuague el depósito con agua potable fresca.

DESCALCIFICACIÓN

ENJUAGAR EL DEPÓSITO,
LLENARLO CON AGUA
FRESCA Y PULSAR OK

Enjuagar bien el depósito y llenarlo con agua potable fresca hasta el nivel MAX indicado en la parte trasera del depósito.

Introducir el depósito en la máquina. Pulsar el botón "OK".

Vaciar los recipientes utilizados para recoger el líquido expulsado por la máquina.

DESCALCIFICACIÓN

VACIAR LA
BANDEJA DE GOTEO
Y PULSAR OK

Vaciar todo el líquido presente en la bandeja de goteo y volver a introducirla en la máquina. Pulsar el botón "OK".

DESCALCIFICACIÓN

PONER UN RECIBIENTE
BAJO LA SALIDA DE CAFÉ
Y PULSAR OK

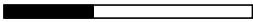
DESCALCIFICACIÓN

**PONER UN RECIPIENTE
BAJO EL TUBO DE AGUA
Y PULSAR OK**

Poner un recipiente bajo el tubo de agua caliente y un recipiente grande bajo el soporte de la salida de café. Pulsar el botón "OK".

DESCALCIFICACIÓN

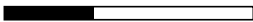
FASE 2/2



ON/OFF PARA CANCELAR

DESCALCIFICACIÓN

FASE 2/2



ESC PARA SUSPENDER

La máquina realiza el ciclo de enjuague.

 El ciclo de enjuague puede pausarse pulsando el botón "ESC"; para reanudar el ciclo, pulsar el botón "OK". Esto permite vaciar el recipiente o ausentarse por un breve momento.

 La fase de enjuague necesita el uso de una cantidad precisa de agua que ha sido predefinido en fábrica. Esto permite realizar un idóneo ciclo de enjuague garantizando unas óptimas condiciones de los productos suministrados. La solicitud de llenar el depósito durante la ejecución del ciclo de enjuague es normal y es parte del procedimiento.

Una vez terminado el ciclo de enjuague, la máquina realiza la carga del circuito así como el ciclo de calentamiento y de enjuague para el suministro de los productos.

 La solución descalcificadora debe eliminarse según la información que figura en el envase y/o las normas vigentes en el país de uso.

 Tras haber realizado el ciclo de descalcificación, proceder al lavado del grupo de café tal como se describe en el apartado "Limpieza del grupo de café" del capítulo "Limpieza y mantenimiento".

Vaciar los recipientes utilizados para recoger el líquido expulsado por la máquina y volver a montar la salida de café. La máquina está lista para ser utilizada.

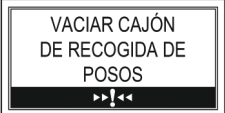
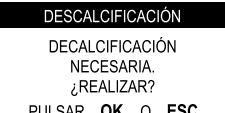
Tras haber realizado el ciclo de descalcificación se aconseja vaciar la bandeja de goteo.

II RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

II.1 Avisos

En el presente capítulo se describen todos los mensajes que la máquina señala al usuario y las acciones que el usuario puede/debe realizar.

Señales de aviso	Cómo restablecer el mensaje
 CERRAR PUERTA LATERAL	Para que la máquina pueda funcionar, la puerta de servicio debe estar cerrada.
 INTRODUCIR BANDEJA DE GOTEO	Introducir la bandeja de goteo en su alojamiento.
 INTRODUCIR CAJÓN DE RECOGIDA DE POSOS	Introducir el cajón de recogida de posos en su alojamiento.
 LLENAR EL DEPÓSITO DE AGUA	Extraer el depósito y llenarlo con agua fresca potable.
 INTRODUCIR GRUPO	Introducir el grupo de café en su alojamiento.
 AÑADIR CAFÉ Y SELECCIONAR BEBIDA	Llenar el contenedor de café con café en grano y seleccionar un producto.
 AULIKA EVO CALC CLEAN	La máquina solicita que se realice un ciclo de descalcificación. Cuando se visualiza este mensaje, se puede seguir utilizando la máquina, aunque podría verse afectado el buen funcionamiento de la misma. Recordamos que la garantía no cubre los daños ocasionados a la máquina por no realizar las descalcificaciones oportunas.
 AULIKA EVO	La máquina solicita la sustitución del filtro de agua "Intenza" por uno nuevo. Contactar con el proveedor.

Señales de aviso	Cómo restablecer el mensaje
	La máquina indica que en pocos ciclos será necesario proceder al vaciado del cajón de recogida de posos (consultar el apartado "Vaciado del cajón de recogida de posos"). Este mensaje permite suministrar aún algunos productos.
	Extraer el cajón de recogida de posos y vaciar los posos en un contenedor adecuado. NOTA: El cajón de recogida de posos se debe vaciar solo cuando la máquina lo solicite y con la máquina encendida y/o en stand-by. El vaciado del cajón con la máquina apagada no permite que la máquina registre el vaciado.
	LED rojo parpadeante. Máquina en stand-by. Se pueden modificar las configuraciones de stand-by (consultar al proveedor). Pulsar el botón "Stand-by".
	Se ha detectado un evento que requiere el reinicio de la máquina. Tomar nota del código (E xx) que aparece en la parte de abajo. Apagar la máquina y volver a encenderla tras 30 segundos. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia.
	Si esta pantalla aparece tras haber puesto en marcha la máquina, significa que es necesario realizar un ciclo de descalcificación. Contactar con el proveedor. Recordamos que la garantía no cubre los daños ocasionados por no haber realizado las descalcificaciones en su debido momento.

11.2 Problemas - Causas - Soluciones

La siguiente tabla presenta las posibles causas de error y de alarma que pueden producir el bloqueo total o parcial del aparato.

Problemas	Causas	Soluciones
La máquina no se enciende.	La máquina no está conectada a la red eléctrica.	Conectar la máquina a la red eléctrica.
	El interruptor ON/OFF está posicionado en "0".	Poner el interruptor ON/OFF en "I".
El café no está lo suficientemente caliente.	Las tazas están frías.	Calentar las tazas con agua caliente.
	La opción de menú relativa a la temperatura del café está configurada a un valor bajo.	Contactar con el proveedor o el técnico especializado. La temperatura del café se puede ajustar mediante el menú.
El café tiene poca crema (ver nota).	La mezcla no es adecuada, el tueste del café no es reciente o bien el molido es demasiado grueso.	Cambiar el tipo de mezcla de café o ajustar el grado de molido tal como se describe en el capítulo "Regulación del grado de molido".
La máquina tarda demasiado tiempo en calentarse o la cantidad de agua suministrada es insuficiente.	El circuito de la máquina está obstruido por la cal.	Descalcificar la máquina.
Imposible extraer el grupo de café.	El grupo de café no está en la posición correcta.	Encender la máquina. Cerrar la puerta de servicio. El grupo de café volverá automáticamente a la posición inicial.
La máquina muele los granos de café pero no sale café (ver nota).	El grupo de café está sucio.	Limpiar el grupo de café (capítulo "Limpieza del grupo de café").
	La salida de café está sucia.	Limpiar la salida de café.
El café está demasiado acuoso (ver nota).	Dosis demasiado baja.	Ajustar la cantidad de café a moler.
El café sale con lentitud (ver nota).	El café es demasiado fino.	Cambiar el tipo de mezcla de café o ajustar molido tal como se describe en el capítulo "Regulación del grado de molido".
	El grupo de café está sucio.	Limpiar el grupo de café (capítulo "Limpieza del grupo de café").
Sale café por fuera de la salida de café.	La salida de café está obstruida.	Limpiar la salida de café y sus orificios de salida.
	La salida de café no está en la posición correcta.	Colocar correctamente la salida de café.

 Estos problemas pueden ser normales si se ha modificado la mezcla de café o en caso de que se esté efectuando la instalación inicial.

 Contactar con nuestra línea de atención al cliente en caso de problemas no recogidos en la tabla anterior o si las soluciones propuestas no resuelvan el problema.

12 ALMACENAJE - ELIMINACIÓN

12.1 Cambio de lugar

En caso de que se vaya a cambiar de lugar el aparato, en necesario:

- desconectar el aparato de las redes de alimentación;
- realizar una limpieza general del aparato de acuerdo con lo descrito en el capítulo "Limpieza y mantenimiento";
- volver a montar los distintos componentes y cerrar las puertas;
- Levantar y colocar el aparato en el lugar asignado.

12.2 Inactividad y almacenaje

En caso de que el aparato se vaya a almacenar o no se vaya a utilizar durante un largo periodo, es necesario efectuar las operaciones descritas en el punto "Cambio de lugar" y a continuación:

- envolver el aparato con una lona para protegerlo del polvo y de la humedad;
- asegurarse de que el aparato está en un lugar idóneo (la temperatura no debe ser inferior a 1 °C), teniendo cuidado de no apoyar sobre el mismo cajas u otros aparatos.

13 INSTRUCCIONES PARA LA ELIMINACIÓN DEL APARATO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL



INFORMACIÓN DIRIGIDA A LOS USUARIOS

de conformidad con el art. 13 del Decreto Legislativo italiano del 25 de julio de 2005, n.º 151 "Y en cumplimiento de lo previsto por la directiva RAEE con respecto a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, además de la eliminación de los residuos".

El símbolo del contenedor tachado presente en el aparato o en el embalaje indica que este producto, al finalizar su vida útil, debe ser eliminado de forma separada de los demás desechos.

El fabricante es el encargado de organizar y gestionar la recogida selectiva del aparato al final de su vida útil. El usuario, cuando desee deshacerse del presente aparato, deberá contactar con el fabricante y seguir el sistema que éste ha adoptado para permitir la recogida selectiva de la máquina al final de su vida útil.

Una adecuada recogida selectiva y el posterior envío del aparato para su reciclaje, su tratamiento y su eliminación medioambientalmente compatible contribuyen a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, favoreciendo la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación incorrecta del producto por parte del propietario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas en la normativa vigente.

