

MELITTA® CAFINA® XT7

Manual de instrucciones

Melitta® PROFESSIONAL

1 General 4
1.1 Información del fabricante 4
1.2 Acerca de estas instrucciones 4
1.3 Explicación de los símbolos utilizados 4
1.4 Descripción 4
1.5 Accesorios 5
1.6 Conformidad 5

2 Seguridad 5
2.1 Uso previsto 5
2.2 Indicaciones de seguridad 5
2.2.1 General 5
2.2.2 Personal 5
2.2.3 Uso apropiado 6

3 Datos técnicos 7

4 Instalación 8
4.1 Requisitos previos 8
4.1.1 Conexión de agua 8
4.1.2 Conexión eléctrica 8
4.1.3 Emplazamiento 8
4.1.4 Materia prima utilizada 8
4.2 Funcionamiento con bidón (opcional) 9
4.2.1 Rellenar el bidón de agua fresca 9
4.2.2 Vaciar el bidón de agua residual 9

5 Funcionamiento 10
5.1 Llave chip 10
5.1.1 Llave chip de usuario verde 10
5.1.2 Llave chip de administrador amarilla 10
5.1.3 Sin llave chip 10
5.1.4 Acceso con llave chip 10
5.2 Indicador de estado LED 10
5.3 Encender y apagar la máquina 11
5.3.1 Encendido 11
5.3.2 Modo en espera 11
5.3.3 Apagar 12
5.4 Llenado 13
5.4.1 Rellenar reserva de café 13
5.4.2 Rellenar de polvo instantáneo (opcional) 14
5.4.3 Rellenar de leche (opcional) 14
5.5 Confirmar los niveles de llenado 15
5.6 Vaciar el cajón de posos 16
5.7 Ver el plan semanal 16
5.8 Bloquear el despacho de productos 17
5.9 Avisos del sistema 17
5.9.1 Avisos en modo autoservicio 17
5.9.2 Avisos en modo camarero 17

6 Despacho de productos 18
6.1 Despacho de productos 18
6.2 Cancelar el despacho de un producto 18
6.3 Despachar productos de café, café con leche y leche 19
6.4 Salida de ajuste eléctrico (Opción) 19
6.5 Despachar agua caliente (opcional) 19
6.6 Despachar vapor (opcional) 20
6.6.1 Lanza de vapor simple 20
6.6.2 Lanza de vapor con Steam Control Plus 20
6.7 Despachar producto doble 21
6.8 Despachar productos de inicio rápido 22
6.9 Despachar producto multiplicador 22
6.10 Despachar un producto individual varias veces. 22
6.11 Procesamiento por lotes 23
6.12 Preparar café a partir de café en polvo 24

7 Ajustes 25
7.1 Acceder al menú de administrador 25
7.2 Realizar entradas 25
7.3 Cerrar menú de administrador 25
7.4 Elemento de menú "Selección" 26
7.4.1 Grupos de productos 26
7.4.2 Crear grupos de productos 26
7.4.3 Añadir productos 27
7.4.4 Ordenar la visualización de despacho 27
7.4.5 Editar la visualización de despacho 27
7.4.6 Borrar visualizaciones 27
7.5 Elemento de menú "Producto" 28
7.5.1 Modificar productos 28
7.5.2 Duplicar producto 28
7.6 Elemento de menú "Aparato" 29
7.6.1 Elemento de menú "Niveles de llenado" 29
7.6.2 Elemento de menú "Mantenimiento" 29
7.6.3 Elemento de menú "Plan semanal" 30
7.7 Elemento de menú "Modo" 31
7.7.1 Acceder a consumos y estadísticas 31
7.7.2 Acceder a estadística de productos 31
7.7.3 Ajustes de la máquina 32
7.7.4 Sucesos 33

8 Limpieza 34
8.1 Medidas de seguridad 34
8.2 Intervalos de limpieza 34
8.3 Solicitud de limpieza y bloqueo de salida 35
8.4 Producto limpiador 35
8.5 Uso con bidones 35
8.6 Limpiar el cajón de posos 35
8.7 Ejecutar programa de limpieza 36
8.7.1 Actividades preparatorias (opcional) 36
8.7.2 Iniciar programa de limpieza 36
8.7.3 Limpiar sistema de leche (opcional) 37
8.7.4 Limpiar el sistema de hervido 39
8.7.5 Actividades finales 39
8.8 Limpiar el sistema instantáneo 40
8.9 Lavar la unidad de mezclado 41
8.10 Limpiar el depósito de granos de café 42
8.11 Limpiar el depósito de instantáneo 42
8.12 Limpiar la pantalla táctil 43
8.13 Limpieza exterior 43

9 Mantenimiento 44
9.1 Intervalos 44
9.2 Fallos 44

10 Reciclaje y eliminación 45
10.1 Eliminar residuos 45
10.2 Eliminar aguas residuales 45
10.3 Eliminar el producto limpiador 45
10.4 Eliminar la máquina 45

General 1

Seguridad 2

Datos técnicos 3

Instalación 4

Funcionamiento 5

Despacho de productos 6

Ajustes 7

Limpieza 8

Mantenimiento 9

Reciclaje y eliminación 10

Traducción del manual de instrucciones original



1 General

1.1 Información del fabricante

Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG
Zechenstr. 60
32429 Minden
Alemania
Internet: www.melitta-professional.de

1.2 Acerca de estas instrucciones

Estas instrucciones forman parte del contenido que se entrega. Incluyen indicaciones importantes para la seguridad, la instalación, el uso y la limpieza. Respete estas instrucciones por su seguridad y para evitar daños en el producto.

Se reserva el derecho de realizar cambios en estas instrucciones como consecuencia de la introducción de mejoras técnicas. Las reproducciones, las traducciones y las copias, totales o parciales, en cualquier modo o forma, requieren la autorización por escrito del editor.

Los derechos de autor corresponden al fabricante.

1.3 Explicación de los símbolos utilizados

⚠ PELIGRO

¡Peligro de muerte!
Indica peligros que, en caso de no evitarse, pueden ocasionar lesiones graves o incluso la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

¡Lesiones personales!
Indica peligros que, en caso de no evitarse, pueden causar lesiones personales.

⚠ CUIDADO

¡Lesiones leves!
Indica peligros que pueden causar lesiones leves.

ATENCIÓN

¡Daños materiales!
Indica peligros que pueden provocar daños materiales.

▶ **Indicación**
Ofrece consejos de uso e información útil.

1.4 Descripción

Esta es una cafetera automática. En función del equipamiento de la máquina, puede despachar los productos siguientes:

- Productos de café, de café con leche y de leche
- Productos instantáneos
- Agua caliente y vapor

La carcasa es de aluminio y plástico de alta calidad. El diseño de esta máquina permite cumplir las siguientes obligaciones del usuario:

- Medidas higiénicas de HACCP
- Normativa de prevención de accidentes para la seguridad eléctrica en el ámbito comercial



Imagen 1: General

1 Depósito de granos de café 1 (parte delantera)
2 Depósito de granos de café 2 (parte trasera)
3 Caja de alimentación (depósito de granos de café 1 de la parte trasera)
4 Cubierta del depósito de instantáneo (debajo del depósito de instantáneo)
5 Unidad de mezclado (detrás de la puerta del aparato)
6 Puerta del aparato con pantalla (táctil)
7 Llave chip-Superficie de contacto
8 Lanza de agua caliente (opcional)
9 Salida de bebidas (altura regulable)
10 Cajón de posos (detrás de la puerta del cajón de posos)

11 Rejilla de goteo
12 Lanza de vapor (opcional)
13 Interruptor principal (detrás de la puerta del aparato)

La placa de características se encuentra en la cara interna de la puerta del cajón de posos.

1.5 Accesorios

Accesorios suministrados

- 2 llaves chip de usuario verdes
- 1 llave chip de administrador amarilla
- 1 depósito de limpieza, blanco
- 1 depósito de limpieza, azul
- 1 herramienta extractora
- 1 paño de microfibra
- 1 bote de pastillas Multi TF Melitta® Cafina® (n.° de art. 31547)
- 10 bolsas de limpiador AMC Melitta® Cafina® (n.° art. 35289)
- 1 medida de café de 8 g
- 1 manual de instrucciones

Accesorios disponibles

Calentador de tazas	XT CW30
Refrigerador de leche (MC)	XT MC 5L, XT MC18, XT MC30, XT MCU30
Dispositivo combinado, refrigerador de leche (MC)/calentador de tazas (CW)	XT MC-CW30
Sistemas de liquidación	Verificador de monedas, cambiador de monedas, lector de tarjetas
Eliminación de posos	Expulsión de contenedor
Depósito de reservas	Depósito de granos de café cerrable, depósito de granos de café elevado

1.6 Conformidad

El fabricante declara que el producto aquí descrito cumple con la Directiva de la UE sobre "Compatibilidad electromagnética", la "Directiva de restricción de ciertas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos" y, cuando corresponda, la "Directiva de máquinas" o la "Directiva de baja tensión". Puede encontrar los datos correspondientes y otros detalles en la declaración de conformidad UE adjunta.

2 Seguridad

2.1 Uso previsto

Esta cafetera automática despacha productos de café, café con leche y leche, así como agua caliente, y está indicada para establecimientos de hostelería con una demanda diaria elevada de bebidas.

Se admiten los siguientes modos de funcionamiento:

- Manejo por parte de personal experto
- Autoservicio controlado (Modo autoservicio)
- Uso con conexión de agua fija
- Servicio sin presión con bidón para agua fresca y bidón de agua residual
- Instalación en una ubicación fija en una sala seca y cerrada

La máquina **no** está prevista para los usos siguientes:

- En zonas muy húmedas (p. ej. cerca de emanación de vapores) o al aire libre.
- A bordo de un vehículo o en espacios móviles (consulte al fabricante).

2.2 Indicaciones de seguridad

2.2.1 General

Las medidas de seguridad siguientes se refieren exclusivamente a la máquina. Pueden existir obligaciones legales para el usuario, por ejemplo en relación con la higiene alimentaria y la seguridad laboral.

- Utilice la máquina solo si ha leído estas instrucciones por completo y las ha entendido bien.
- Respete todas las indicaciones y normas de estas instrucciones cuando utilice la máquina.
- Guarde estas instrucciones junto a la máquina para futuras consultas.

2.2.2 Personal

- Esta máquina puede ser utilizada por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, con supervisión o con la debida instrucción sobre el uso seguro del aparato.
- Mantenga a los niños menores de 8 años alejados de la máquina.
- No deje que los niños jueguen con la máquina.
- No deje que los niños realicen la limpieza o el mantenimiento de la máquina.
- Las personas inexpertas o sin formación deben ser advertidas de los peligros de un uso inadecuado.

- El usuario solo puede utilizar la máquina sin supervisión cuando se le ha explicado su funcionamiento de forma que es capaz de utilizarla con total seguridad.
- En modo autoservicio, la máquina debe ser instalada por personal debidamente formado.
- Los trabajos de reparación y mantenimiento deben dejarse siempre en manos del servicio de atención al cliente de Melitta o de técnicos especializados autorizados por el fabricante. Las reparaciones incorrectas pueden comportar graves peligros para el usuario.
- El acceso al área reservada para el servicio de atención al cliente está restringido exclusivamente a personas con conocimientos y experiencia práctica con el aparato, especialmente en lo que se refiere a la higiene y a la seguridad.
- Los ajustes, las operaciones de limpieza y los preparativos de la máquina deben dejarse en manos del instalador o del personal formado por el fabricante.
- Los componentes defectuosos deben sustituirse únicamente por piezas de recambio originales. De lo contrario, perderá los derechos de garantía.

2.2.3 Uso apropiado

- La máquina puede resultar dañada si le entra agua en el interior. La máquina no está protegida contra salpicaduras de agua. Proteja el aparato frente al agua y las salpicaduras.
  - No vierta nunca agua sobre la máquina.
  - No utilice limpiadores de chorro de agua, de alta presión ni de vapor para limpiar la máquina.
  - La máquina no está diseñada para su montaje en una superficie en la que pueda utilizarse un chorro de agua.
- En caso de ausencia prolongada, apague la máquina con el interruptor principal y cierre el grifo.
- No abra en ningún caso las cubiertas si no se le solicita explícitamente. No extraiga nunca tornillos ni retire las piezas fijadas al armazón. Existe peligro de muerte en contacto con los componentes que conducen electricidad.
- No introduzca nunca las manos en las aperturas de la máquina con la máquina en marcha.
- No deje ninguna parte del cuerpo bajo las salidas cuando salen líquidos calientes o vapor. Puede suceder en los casos siguientes:
  - Luego del encendido
  - Al despachar las bebidas
  - Durante la limpieza automática
  - Durante el proceso de enjuagado (p. ej. al apagar)
- No toque ninguna pieza caliente.
- En el despacho de productos existe peligro de quemaduras a causa del mismo producto. Proceda con cuidado cuando trate con bebidas calientes.
- Compruebe si la máquina presenta daños visibles o defectos de funcionamiento. Un ejemplo claro de defecto de funcionamiento sería que saliera agua, que generara olor o calor excesivos, que se oyeran ruidos inusuales o la presencia de avisos de error en la pantalla. En caso de anomalías:
  - Desenchufe de la corriente
  - Cierre la entrada de agua
  - Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
  - El servicio de atención al cliente se ocupará de revisar y reparar la máquina
- Limpie la máquina como mínimo una vez a diario, especialmente las piezas por las que pasa la leche. Las impurezas pueden constituir un riesgo para la salud.
- Respete todos los intervalos de limpieza, revisión y mantenimiento indicados en las instrucciones. De lo contrario, puede verse afectada la seguridad, el funcionamiento y la vida útil de la máquina.

3 Datos técnicos

Datos del aparato

Dimensiones (An x L x Al)	300 x 580 x 715 mm*
Peso	aprox. 60 kg
Reservas de café	2 x 3 l / 2 x aprox. 1000 g*
Reservas de café instantáneo	1 x 1,7 l / 1 x aprox. 1300 g o 2 x 1 l / 2 x 450 a 800 g
Capacidad del cajón de posos	Para aprox. 30 porciones

* Opción "depósito de granos de café elevado": 860 mm (Al), 6 l cada uno / aprox. 2000 g

Datos operativos

Rendimiento por hora	35 l de agua caliente o 135 tazas de café crema (125 ml)(2 x 196 tazas de café crema)
Temperatura ambiente permitida	+ 5-30 °C
Humedad del aire permitida	< 80 % sin formación de condensación
Nivel de ruido	< 70 dB(A)

Conexión eléctrica máquina 200 - 240 V

Alimentación	200-240 V, 50-60 Hz
Consumo de energía	2175-3040 W
Protección de fábrica	16 A (requisito)
Conexión	Cable de alimentación de 1,8 m con enchufe Schuko

Conexión eléctrica máquina 400 V

Alimentación	400 V-3N, 50-60 Hz
Consumo de energía	Máximo 5,7 kW
Protección de fábrica	3 x 16 A (requerido)
Conexión	Cable de alimentación de 1,8 m con enchufe (p. ej.: CEE 16 A)

Conexión de agua

Conexión de agua fresca	Rosca exterior de G ¾"
Presión de agua fresca	Mínimo 0,25 MPa (2,5 bar) para aprox. 2 l/min, para valores superiores a 0,6 MPa (6 bar) estáticos se precisa un manorreductor
Dureza de carbonatos del agua fresca	Con valores de 1-3 °dKH no es necesario tomar medidas, pero a partir de 4 °dKH se requiere equipo de descarbonización (p. ej. BRITA-Purity). Con valores por debajo de 1 °dKH, póngase en contacto con el fabricante
Conexión de desagüe	Mínimo DN 25 - NW 1"

4 Instalación

El personal del servicio de atención al cliente se ocupará de emplazar, instalar y dejar la máquina lista para su uso. Las modificaciones de la instalación o del emplazamiento conllevan riesgos y deben dejarse en manos del servicio de atención al cliente.

4.1 Requisitos previos

Antes de utilizar la máquina, asegúrese de cumplir los requisitos previos siguientes.

4.1.1 Conexión de agua

La conexión de agua debe poder cerrarse fácilmente en caso de necesidad (llave de paso). Los aparatos deben instalarse según las normativas y prescripciones regionales o nacionales vigentes sobre instalación, p. ej.: EN 61770.

Respete los valores límite de presión y dureza de carbonatos del agua indicados en los datos técnicos.

Utilice solo un tubo nuevo. No aproveche tubos viejos o usados.

El desagüe deberá estar provisto de una conexión fija con sifón, protegida contra atascos y reflujo. De esta forma se evitarán impurezas en la máquina por causa del reflujo del agua residual.

4.1.2 Conexión eléctrica

Respete los datos referentes a la tensión de alimentación de la placa de características.

La alimentación debe incluir una protección de fábrica de 3 x 16 A. Además, la conexión debe estar protegida por un interruptor diferencial (máx. 30 mA).

Para la conexión directa adecuada del aparato debe preverse un aparato omnipolar de interrupción con una distancia entre los contactos de tres milímetros como mínimo.

Para la conexión mediante enchufe, debe poder accederse fácilmente a este durante el funcionamiento para poder desconectarlo en caso de avería.

Debido a que la prestación es elevada, la máquina requiere un circuito eléctrico individual asegurado.

4.1.3 Emplazamiento

No instale ni utilice la máquina al aire libre, busque un espacio seco en el interior.

La humedad y las influencias térmicas pueden afectar negativamente su funcionalidad y seguridad.

La máquina debe instalarse o guardarse únicamente en un lugar seco protegido contra las heladas.

Para garantizar la correcta disipación de calor y un uso cómodo de la máquina, el emplazamiento debe prever una distancia suficiente con respecto a paredes y otros objetos.

Distancias

Posterior	Mínimo 5 cm
Superior	Mínimo 20 cm

En modo autoservicio, la máquina y todos los equipos adicionales deben instalarse en un lugar que permita la supervisión constante por parte de personal debidamente formado.

La máquina debe montarse en posición horizontal y a prueba de vibraciones. Las patas regulables permiten nivelar la máquina sobre superficies ligeramente irregulares.

4.1.4 Materia prima utilizada

Los granos de café deben ser apropiados para el uso en máquinas de café comerciales.

Deberá eliminarse cualquier cuerpo extraño, como trocitos de madera, piedrecitas o virutas de metal, para no dañar el molido.

El café molido o instantáneo debe ser apropiado para el uso en máquinas de café comerciales. Utilice únicamente producto seco y suelto, nunca apelmazado.

Para conseguir espuma de leche de la mejor calidad, utilice leche uperizada (UHT) refrigerada a 3 °C (± 2 °C).

Solo deberá utilizarse leche que provenga de la industria láctea. Se puede emplear leche sin lactosa, tipos de leche de origen animal no bovino, leche de soja, alimentos proteicos o suplementos; sin embargo, no podrá garantizarse entonces una limpieza eficiente del sistema de leche. Las posibles averías y el posterior servicio de reparación correrán por cuenta del usuario.

4.2 Funcionamiento con bidón (opcional)

Si no desea conectar la máquina a los sistemas de agua fresca y de agua residual, también tiene la posibilidad de utilizarla con dos bidones.

En ese caso, debe respetar los valores límite de dureza carbonatada del agua. Si es necesario, la reserva de agua fresca debe pasar por un filtro de agua (p. ej. BRITA-Purity).

El servicio de atención al cliente se ocupará de la instalación de los bidones.

▶ **Indicación**
En caso de utilizar la máquina con bidón, es imprescindible prestar mucha atención a la higiene. Consulte las indicaciones al respecto que encontrará en apartado 8.5 en la página 35.



Imagen 2: Funcionamiento con bidón

Para el uso diario, el bidón de agua fresca debe tener agua suficiente en todo momento y el bidón de agua residual debe vaciarse siempre que sea necesario.

4.2.1 Rellenar el bidón de agua fresca

1. Retire la lanza de aspiración (1) con la cubierta del recipiente (3) de la tapa del bidón.
2. Desenrosque la tapa del bidón.
3. Antes de llenar cada bidón de agua fresca, limpie los bidones y los tapones con su líquido lavavajillas habitual y enjuague bien los restos de jabón.
4. Llene el bidón con agua fresca.
   – Respete los valores límite de dureza carbonatada del agua. Si es necesario, la reserva de agua fresca debe pasar por un filtro de agua (p. ej. BRITA-Purity).
5. Vuelva a enroscar la tapa del bidón.
6. Pase la lanza de aspiración (1) por el agujero de la tapa del bidón.
   – Asegúrese de que la lanza de aspiración toque el piso del bidón.
7. Coloque la cubierta del recipiente (3) sobre la tapa.

✓ El bidón de agua fresca está listo para su uso.

4.2.2 Vaciar el bidón de agua residual

1. Retire el tubo de desagüe (2) de la tapa del bidón.
2. Desenrosque la tapa del bidón.
3. Vacíe el bidón.
4. Vuelva a enroscar la tapa del bidón.
5. Coloque el tubo de desagüe (2) por el orificio de la tapa del bidón.

✓ El bidón de agua residual está listo para su uso.

5 Funcionamiento

El servicio de atención al cliente se ocupará de la primera puesta en marcha de la máquina. Para volver a poner en marcha la máquina luego de un tiempo de inactividad, efectúe una limpieza de la forma indicada (véase apartado 8 en la página 34).

5.1 Llave chip

Con la máquina se incluyen dos llaves chip de usuario verdes y una llave chip de administrador amarilla.

5.1.1 Llave chip de usuario verde

Las llaves chip de usuario verdes permiten realizar las acciones siguientes:

- Encender/apagar la máquina.
- Modificar los niveles de llenado.
- Llevar a cabo una limpieza completa de la máquina.
- Limpiar la pantalla táctil.
- Lavar la unidad de mezclado.
- Ver y editar el plan semanal.

5.1.2 Llave chip de administrador amarilla

La llave chip de administrador amarilla ofrece las mismas posibilidades que la llave chip de usuario. Además, permite realizar las acciones siguientes:

- Configurar la máquina.
- Editar los productos despachados.
- Crear y editar grupos de productos.
- Visualizar las estadísticas de consumo y productos.

5.1.3 Sin llave chip

Modo camarero

Sin llave chip, en el modo camarero, tiene las posibilidades siguientes:

- Despachar los productos predeterminados.
- Producir vapor.
- Encender/apagar la máquina.
- Modificar los niveles de llenado.
- Llevar a cabo una limpieza completa de la máquina.
- Limpiar la pantalla táctil.
- Lavar la unidad de mezclado.
- Ver y editar el plan semanal.

Modo autoservicio

Sin llave chip, en el modo autoservicio, solo puede despachar los productos predeterminados.

5.1.4 Acceso con llave chip



Imagen 3: Acceso con llave chip

1. Apoye la llave chip sobre la superficie de contacto (1) que se encuentra en el frente de la máquina de manera tal que las superficies de contacto, tanto la interna como la externa, queden conectadas entre sí.

✓ Ahora tiene usted acceso a las funciones correspondientes a su tipo de llave.

5.2 Indicador de estado LED

Junto a la superficie de contacto para la llave chip, un LED (2) (véase Imagen 3) indica el estado actual de la máquina:

LED	Estado
Apagado	La máquina está desconectada y puede encenderse con el interruptor principal (véase apartado 5.3.1 en la página 11).
Blanco intermitente	Encendiendo máquina.
Blanco permanente	La máquina está lista para usar.
Rojo	La máquina está en modo de espera. Para encenderla véase apartado 5.3.2 en la página 11.
Azul intermitente o permanente	Error crítico: Apagar la máquina y volver a encenderla con el interruptor principal. En caso de que esto se repita, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

5.3 Encender y apagar la máquina

5.3.1 Encendido

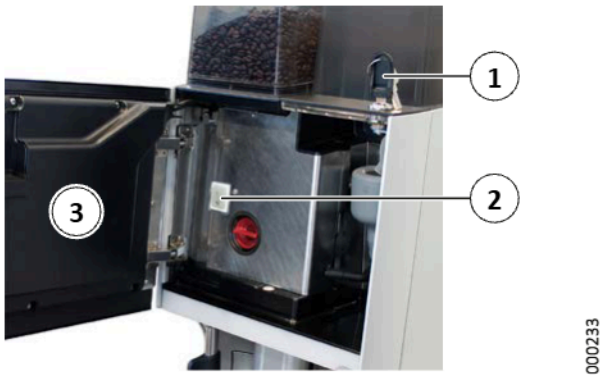


Imagen 4: Encender máquina

1. Compruebe que la entrada de agua está abierta.
2. Abra la puerta (3) del aparato con la llave (1).
3. Encienda la máquina con el interruptor principal (2).
4. Cierre la puerta del aparato.
5. Proceda según se indica en apartado 5.3.2 en la página 11.

▶ **Indicación**
El interruptor principal permite apagar la máquina por completo en caso de un tiempo de inactividad prolongado.

5.3.2 Modo en espera

Para el uso diario, basta con encender y apagar la máquina a través de la pantalla (modo en espera):

1. Según el modo de uso elegido, proceda de la siguiente manera:
   - **Modo autoservicio**: Apoye una de las llaves chip sobre la superficie de contacto que se encuentra en el frente del aparato (véase apartado 5.1.4 en la página 10).
   - **Modo camarero**: Toque la pantalla.

En la pantalla aparece la pregunta "¿Encender aparato?".



Imagen 5: Encender aparato

2. Confirme con el botón "Sí".

El proceso de encendido se inicia y dura varios minutos.

⚠ CUIDADO

¡Peligro de quemaduras en la salida de las bebidas!
Al enjuagar los conductos sale agua caliente por la salida de bebidas.
- No ponga la mano en las zonas de salida.

– Se enjuagan los conductos.
– La máquina se calentará a la temperatura teórica.
– Se alcanzará la presión teórica en el calentador de vapor.

El proceso de encendido se indica mediante un LED intermitente blanco junto a la superficie de contacto para la llave chip. El LED blanco queda iluminado de forma permanente cuando la máquina está lista para el uso.

✓ La máquina está lista para el uso.

▶ **Indicación**
Tras encender la máquina, deberá comprobar los niveles de llenado del depósito. En caso necesario, rellene el depósito y confirme los niveles de llenado.

5.3.3 Apagar

▶ **Indicación**
Por motivos higiénicos, solo puede apagar la máquina si está limpia.

Utilice normalmente la función "Limpiar y apagar sistema completo". La función "Apagar" (en el menú de administrador) solo puede utilizarse si se ha realizado una limpieza del sistema completo y luego de ello no se ha despachado ningún producto más.

Cuando se apaga la máquina, esta pasa a modo en espera.



Imagen 6: Apagar la máquina

1. Toque en la pantalla el símbolo de menú "☰" (1) y a continuación "Limpieza".
   - En modo autoservicio debe acceder previamente con una llave chip de usuario (véase apartado 5.1.4 en la página 10).
2. Toque el botón "Limpiar y apagar sistema completo" (2).
   - El procedimiento se describe con detalle en apartado 8.7 en la página 36.

✓ Se ejecuta el programa de limpieza. La máquina se apaga.

En caso de tiempo de inactividad prolongado

Si no prevé utilizar la máquina durante un tiempo prolongado, cierre la entrada de agua y apague el interruptor principal.

▶ **Indicación**
Por motivos higiénicos, solo puede apagar la máquina si está limpia.

Para poner la máquina fuera de servicio, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

5.4 Llenado

Indicación
Tras llenar un depósito de reservas, debe confirmarse el nivel de llenado en la máquina (véase apartado 5.5 en la página 15).

5.4.1 Rellenar reserva de café

Según el modelo, la máquina cuenta con uno o dos depósitos de granos de café.



Imagen 7: Rellenar el depósito de granos de café

1. Retire la tapa del depósito de granos de café.
2. Introduzca los granos de café en el depósito correspondiente, p. ej. granos expreso en el depósito 1 (1) y granos de café en el depósito 2 (2).
3. Coloque la tapa.

✓ Ha rellenado el depósito de granos de café.

Para facilitar la operación, puede extraer el depósito en cuestión.

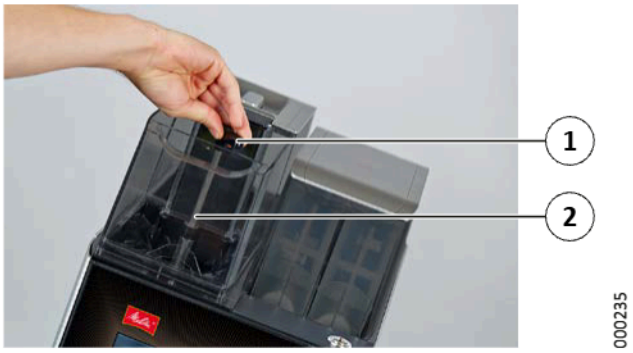


Imagen 8: Extraer el depósito de granos de café

1. Retire la tapa del depósito de granos de café.
2. Gire la tuerca de llave (1) ¾ de vuelta en el sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Extraiga el depósito de granos de café (2).
4. Llene el depósito de granos de café con granos de café.
5. Vuelva a colocar el depósito de granos de café en la máquina.
6. Gire la tuerca de llave ¾ de vuelta en el sentido de las agujas del reloj para volver a la posición inicial.
7. Coloque la tapa.

✓ Ha rellenado el depósito de granos de café.

Indicación
Cada vez que rellene las reservas de café, debe vaciar también el cajón de posos (véase apartado 5.6 en la página 16).

5.4.2 Rellenar de polvo instantáneo (opcional)

ATENCIÓN

¡Daño en la cubierta del depósito de instantáneo!
La tapa de la cubierta del depósito de instantáneo no se puede retirar. Tratar de retirar la tapa podría ocasionar daños en la cubierta. La cubierta del depósito solo se puede abrir con la llave del aparato.



Imagen 9: Abrir la cubierta del depósito de instantáneo

1. Abra la puerta del aparato con la llave (2).
2. Tire suavemente hacia arriba la cubierta del depósito de instantáneo (1).

Según el modelo, la máquina cuenta con uno o dos depósitos de instantáneo.

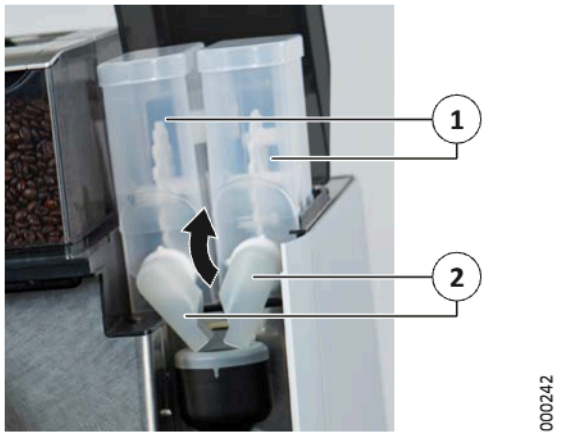


Imagen 10: Depósito de instantáneo

3. Gire la rampa de polvo (2) hacia arriba para que no pueda caer polvo fuera.
4. Extraiga el depósito de instantáneo (1).
5. Retire la tapa del depósito de instantáneo.
6. Llene el depósito correspondiente con el polvo instantáneo adecuado, p. ej. chocolate.
   – El polvo no debe quedar apelmazado.
7. Coloque la tapa.
8. Vuelva a colocar el depósito de instantáneo.
9. Gire la rampa de polvo hacia abajo hasta alcanzar la carcasa del mezclador.
10. Tire hacia abajo la cubierta del depósito de instantáneo.
11. Cierre la puerta del aparato.

Si la puerta de la máquina está abierta por más de diez segundos, luego de cerrarla, el sistema le consultará en pantalla si debe realizarse el lavado de la unidad de mezclado.

⚠ CUIDADO

¡Peligro de quemaduras en la salida de las bebidas!
Al enjuagar la unidad de mezclado sale agua caliente por la salida de bebidas.
- No ponga la mano en las zonas de salida.

12. Confirme la pregunta pulsando el botón "Sí".

✓ Ha rellenado el depósito de instantáneo.

5.4.3 Rellenar de leche (opcional)

Según el modelo, la máquina cuenta con uno o dos depósitos y tubos de leche.



Imagen 11: Rellenar el depósito de leche

1. Abra la puerta del refrigerador.
2. Llene el depósito de leche (2) con leche refrigerada o tenga listo un contenedor con leche refrigerada.
3. Introduzca el tubo de leche (1) en el depósito de leche.
4. Cierre la puerta del refrigerador.

✓ Ha rellenado las reservas de leche.

5.5 Confirmar los niveles de llenado

Tras llenar un depósito de reservas, debe confirmarse el nivel de llenado en la máquina.



Imagen 12: Confirmar los niveles de llenado

1. Toque en la pantalla el símbolo de menú "☰" (1) y a continuación "Llenado".
   - En modo autoservicio debe acceder previamente con una llave chip de usuario (véase apartado 5.1.4 en la página 10).
2. Toque el botón deseado "^" (3) sobre el indicador de niveles para marcar el depósito como lleno (de izquierda a derecha y de arriba hacia abajo):
   - Depósito de granos de café 1 (parte delantera)
   - Depósito de granos de café 2 (parte trasera)
   - Depósito de instantáneo 1 (izquierda)
   - Depósito de instantáneo 2 (derecha)
   - Bidón de agua fresca
   - Depósito de leche 1
   - Depósito de leche 2

✓ Se han confirmado los niveles de llenado.

Para regresar a la pantalla de inicio, proceda de la siguiente manera:

- **Modo autoservicio**: Toque en la pantalla el símbolo de menú "☰" (1) y a continuación "Logout".
- **Modo camarero**: Toque en la pantalla el símbolo de menú "☰" (1) y a continuación "Selección".

También puede regular los niveles de llenado con mayor precisión.

3. Toque el indicador de nivel de llenado deseado, p. ej., el del depósito de granos de café 1 (2).
   - Se abre una nueva ventana.

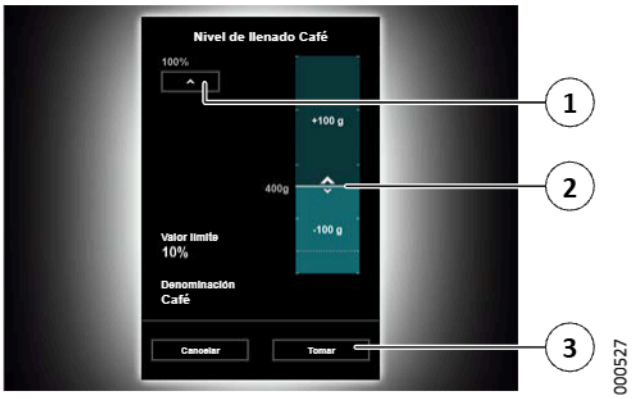


Imagen 13: Regular niveles de llenado con mayor precisión

4. Seleccione una de las opciones siguientes:
   - Toque el botón "^" (1) para marcar el depósito como lleno.
   - Toque el indicador de niveles sobre o debajo de la barra (2) para establecer el nivel de llenado paso a paso.
   - Desplace la barra (2).
5. Toque el botón "Tomar" (3) para confirmar los ajustes y volver a la pantalla anterior.

✓ Se han confirmado los niveles de llenado.

Si el nivel de llenado de una materia prima desciende por debajo de un determinado valor, aparece un aviso de advertencia en la pantalla. Si confirma que la materia prima fue rellenada, podrá entonces establecer el nuevo nivel de llenado en una ventana similar a Imagen 13.

5.6 Vaciar el cajón de posos

A no ser que los posos de café se desechen a través de la expulsión de contenedor opcional, deberá vaciar el cajón por su cuenta.

Cuando el cajón de posos está lleno o casi lleno, se muestra una nota que indica que debe vaciar el cajón:

- Si el cajón de posos está lleno en un 75 %, solo podrán ejecutarse unos pocos procesos de hervido más.
- Si el cajón de posos está lleno en un 100 %, solo podrán despacharse productos que no generen expulsión de posos de café. El resto de productos aparecerán sombreados y no podrán seleccionarse.

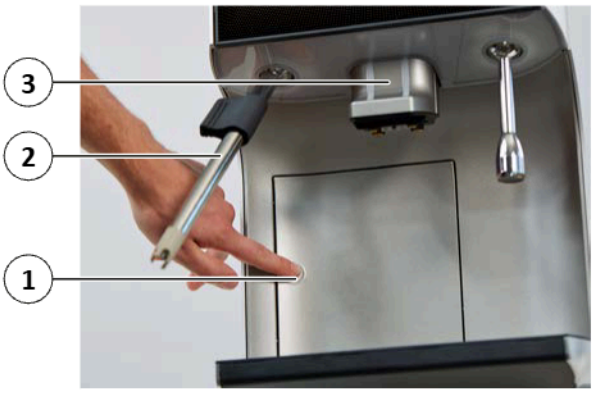


Imagen 14: Vaciar el cajón de posos

1. Gire la lanza (2) (si está disponible) hacia delante.
2. Desplace la salida de bebidas (3) hacia arriba.
3. Abra la puerta del cajón de posos (1) presionando ligeramente.
4. Tire del cajón de posos y extráigalo.
5. Vacíe los posos de café en el contenedor de residuos domésticos.
6. Vuelva a colocar el cajón de posos.
7. Cierre la puerta del cajón de posos (1).

Después de volver a instalar el cajón de posos vacío, la pantalla pregunta si se ha vaciado el cajón de posos.

8. Confirme la pregunta pulsando el botón "Sí".

✓ Ya ha vaciado el cajón de posos.

5.7 Ver el plan semanal

Si el servicio de atención al cliente ha autorizado esta función, puede ver y editar el calendario para el modo totalmente automático de la máquina a través del plan semanal.

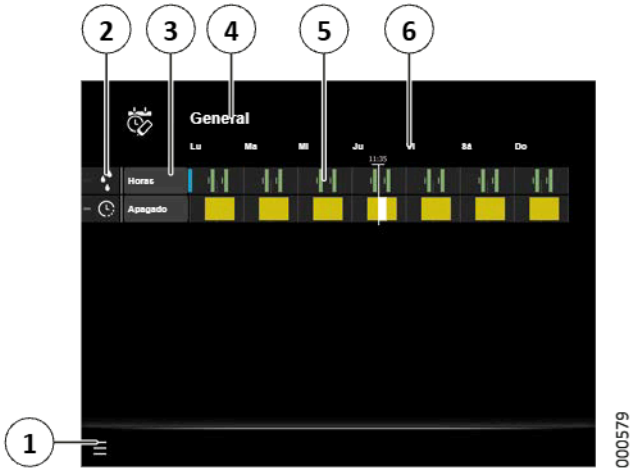


Imagen 15: Plan semanal

1. Toque en la pantalla el símbolo de menú "☰" (1) y a continuación "Plan semanal".
   – En modo autoservicio debe acceder previamente con una llave chip de usuario (véase apartado 5.1.4 en la página 10).

El modo totalmente automático se puede configurar por días de la semana. Cada línea es un parámetro de servicio que se puede ajustar en el transcurso temporal de una semana:



Horas de limpieza



Encendido/apagado

▶ **Indicación**
Siempre que esté autorizado por el servicio de atención al cliente, aquí puede editar el plan semanal como se describe en apartado 7.6.3 en la página 30.

Los símbolos (2) indican si el modo totalmente automático está activado o desactivado para el parámetro correspondiente a través del plan semanal.

El campo junto a los símbolos (3) determina el ajuste básico del parámetro, p. ej., para "Encendido/apagado", si el ajuste básico de la máquina es "Encendido" y se definen los tiempos de apagado, o es "Apagado" y se definen los tiempos de encendido.

2. Pulse una línea (5) para ver los eventos configurados para el parámetro correspondiente.
   - La marca ubicada abajo a la derecha cierra la visualización de eventos del parámetro correspondiente.
3. Pulse un día de la semana (6) para que se muestre el día de la semana seleccionado en 24 horas.
   - Al pulsar una hora, puede acercar o alejar el zoom de la barra de tiempo.
   - Con las teclas "<" y ">" puede desplazar la barra de tiempo.
   - Para regresar a la vista anterior pulse el título (4).

✓ Se ha visto el plan semanal.

5.8 Bloquear el despacho de productos

Puede bloquear provisionalmente el despacho de productos.

1. Apoye la llave chip de administrador sobre la superficie de contacto que se encuentra en el frente del aparato (véase apartado 5.1.4 en la página 10).
2. Toque en la pantalla el botón "Aparato".
3. Toque en la pantalla el botón "Bloquear selección de productos".

✓ Se ha bloqueado el despacho de productos.

Para autorizar de nuevo el despacho de productos, apoye la llave chip sobre la superficie de contacto al frente del aparato (véase apartado 5.1.4 en la página 10).

5.9 Avisos del sistema

5.9.1 Avisos en modo autoservicio

En modo autoservicio se advierte al usuario de la presencia de avisos del sistema mediante un símbolo de advertencia.



Imagen 16: Avisos del sistema

Toque el símbolo (1) para visualizar los avisos del sistema.

5.9.2 Avisos en modo camarero

En modo camarero aparecen avisos del sistema, por ejemplo sobre la falta de materia prima de un producto (p. ej. "Depósito granos café vacío"), directamente en pantalla.

Si el problema al que se refiere el aviso del sistema no fue resuelto, aparecerá un símbolo de advertencia en la barra abajo a la derecha. Toque el símbolo para visualizar los avisos del sistema.

6 Despacho de productos

Indicación
Antes de despachar productos, debe haber instalado y llenado todos los depósitos, pues de lo contrario no podrá despachar ningún producto.

Cuando finaliza el proceso de calentamiento, aparecen en pantalla los productos que pueden despacharse. Si algún producto no está disponible (debido a la falta de materia prima), este aparece sombreado.

⚠ CUIDADO

¡Riesgo de quemaduras por productos calientes!
El contacto con el producto despachado puede causar quemaduras.
- No ponga la mano en las zonas de salida con la máquina en funcionamiento.

6.1 Despacho de productos

Para despachar un producto, toque el botón del producto correspondiente en la pantalla.



Imagen 17: Despacho de productos en modo camarero

Los ajustes de grupos y despacho de productos se identifican mediante los símbolos siguientes:

- Al pulsar el botón de producto sin símbolo se despachará el producto indicado (1) una vez.
- Tocando y manteniendo pulsado el botón de producto con el símbolo "o", la máquina despachará el producto (3) hasta que deje de pulsar el botón.
- El símbolo "≡≡" identifica un grupo de productos (2).

Para seleccionar productos de un grupo, toque y abra el grupo correspondiente y seleccione a continuación el producto que desea despachar. Una vez finalizado el despacho de un producto, puede regresar a la pantalla de inicio pulsando el símbolo "←" (4) (en modo autoservicio arriba a la izquierda) o bien puede esperar unos segundos hasta que vuelva a aparecer automáticamente la pantalla de inicio.

Idioma de la pantalla

El idioma predeterminado de la pantalla, como así también los idiomas disponibles en modo autoservicio, se pueden establecer en la configuración de la máquina en el menú de administrador (véase apartado 7.7.3 en la página 32).

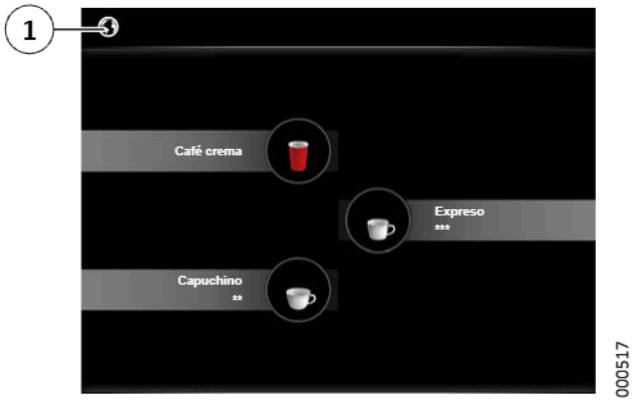


Imagen 18: Despacho de productos en modo autoservicio

En modo autoservicio, el usuario puede cambiar provisoriamente el idioma de la pantalla con el símbolo de selección de idioma (1).

6.2 Cancelar el despacho de un producto

Según la preconfiguración del producto, puede cancelar el despacho del producto actual pulsando "EX" mientras el producto es despachado (véase p. ej. Imagen 26).

6.3 Despachar productos de café, café con leche y leche



Imagen 19: Despacho de productos

1. Desplace la salida de bebidas (2) hacia arriba de forma que pueda introducir el recipiente deseado.
2. Coloque la taza, jarra o vaso debajo de la salida de bebidas sobre la rejilla de goteo (1).
3. Desplace la salida de bebidas hacia abajo hasta alcanzar casi el borde del recipiente.
4. Toque en la pantalla el botón de producto correspondiente.

✓ Se despacha el producto.

6.4 Salida de ajuste eléctrico (Opción)

Los productos pueden configurarse con un posicionamiento automático de la salida de bebidas en los ajustes del producto. Por lo tanto, no es necesario accionar manualmente la salida de bebidas con estos productos.

La salida de bebidas (2) (véase Imagen 19) está en la posición de reposo (normalmente en la posición más alta posible).

1. Coloque la taza, jarra o vaso debajo de la salida de bebidas sobre la rejilla de goteo (1) (véase Imagen 19).
2. Toque en la pantalla el botón de producto correspondiente.
   - La salida de bebidas se desplaza a la altura establecida para el producto.
   - Se despacha el producto.
   - La salida de bebidas se desplaza a su posición de reposo.

✓ Se despacha el producto.

▶ **Indicación**
Si la salida de bebidas se desplaza hacia abajo, la posición automática se puede interrumpir sujetándola.

Los ajustes de la salida de ajuste eléctrico se definen en el menú de administrador mediante los ajustes del producto y de la máquina (consulte apartado 7.5.1 en la página 28 y apartado 7.7.3 en la página 32).

6.5 Despachar agua caliente (opcional)

▶ **Indicación**
Si no dispone de una lanza de agua caliente, el agua caliente se despachará por la salida de bebidas.



Imagen 20: Despachar agua caliente

1. Coloque el recipiente bajo la lanza de agua caliente (2) sobre la rejilla de goteo (1).
2. Toque en la pantalla el botón para el despacho de agua caliente.

✓ Se despacha el producto.

6.6 Despachar vapor (opcional)

Según el modelo, la máquina cuenta con una de las lanzas de vapor siguientes:

- Lanza de vapor simple
- Lanza de vapor con Steam Control Plus

⚠ CUIDADO

¡Peligro de quemaduras por lanza de vapor muy caliente!
El contacto con la lanza de vapor y el vapor que sale puede causar quemaduras.

- Durante el funcionamiento, tome la lanza de vapor únicamente por la empuñadura.
- No toque la lanza de vapor con las manos desnudas para limpiarla.

▶ **Indicación**
Solo se puede espumar un máximo de 0,5 litros de leche.

La leche espumada cobra una temperatura elevada. Para la preparación, utilice un recipiente con asa y tómelo únicamente de la asa.

6

6.6.1 Lanza de vapor simple



Imagen 21: Producir vapor

1. Sostenga el recipiente para el espumado de leche bajo la lanza de vapor (1).
   - Agarre la lanza de vapor únicamente por la empuñadura (2).
2. Toque en la pantalla el botón de despacho de vapor.
3. Tras el espumado, retire el recipiente de la lanza de vapor.
4. Gire la lanza de vapor para que quede encima de la rejilla de goteo.
5. Vuelva a pulsar el botón de salida de vapor para soplar el conducto de vapor.
6. Pase un paño limpio y húmedo por la parte exterior de la lanza de vapor inmediatamente después de cada uso para retirar posibles restos de leche.

✓ La emisión de vapor ha concluido.

6.6.2 Lanza de vapor con Steam Control Plus



Imagen 22: Emitir vapor con Steam Control Plus

1. Coloque el recipiente con leche (2) bajo la lanza de vapor (3) sobre la rejilla de goteo (1), de manera que la boquilla de la lanza esté completamente sumergida en la leche.
   - Agarre la lanza de vapor únicamente por la empuñadura (4).
2. Toque en la pantalla el botón para el despacho de Steam Control Plus.
   - Comienza la preparación y se muestra la temperatura actual de la leche en la pantalla.
3. Una vez finalizada la preparación, retire el recipiente de la lanza de vapor.

En la pantalla aparece la solicitud "Limpiar lanza".



Imagen 23: Limpiar lanza

4. Gire la lanza de vapor para que quede encima de la rejilla de goteo.
5. Confirme la solicitud con "Inicio" para soplar el conducto de vapor.
6. Pase un paño limpio y húmedo por la parte exterior de la lanza de vapor inmediatamente después de cada uso para retirar posibles restos de leche.

✓ El despacho de Steam Control Plus ha concluido.

Si desea utilizar nuevamente Steam Control Plus inmediatamente después de finalizado el despacho de producto, puede interrumpir la limpieza de la lanza con el botón de la pantalla "Cerrar".

6.7 Despachar producto doble

Si el servicio de atención al cliente ha autorizado esta opción, puede solicitar dos porciones de un producto de café/leche y llenar simultáneamente dos recipientes.



Imagen 24: Despachar producto doble

1. Coloque un recipiente (1) en el centro bajo una boquilla de salida (2).
2. Toque en la pantalla el botón de producto correspondiente.

En la pantalla, aparece la siguiente indicación:

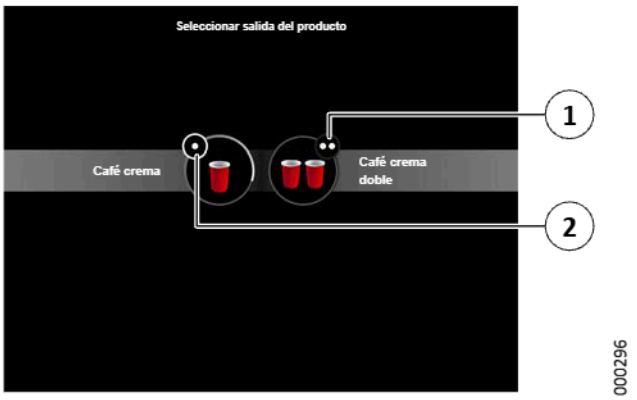


Imagen 25: Despachar producto doble

3. Seleccione una de las opciones siguientes:
   - Toque el producto con el símbolo "⊙⊙" (1) para despachar dos porciones del producto deseado.
   - Toque el producto con el símbolo "⊙" (2) para obtener una sola porción del producto deseado.

▶ **Indicación**
Si no pulsa ningún botón de producto, luego de unos instantes, la máquina despachará automáticamente una sola porción del producto deseado.

✓ Se despacha el producto.

6.8 Despachar productos de inicio rápido

Según la configuración predeterminada en el menú de administrador (véase apartado 7.1 en la página 25), puede utilizar botones de inicio rápido preconfigurados para despachar productos (p. ej., agua caliente, vapor), ya sea con conexión directa al componente del producto en curso o (solo vapor) en paralelo al despacho normal de producto.

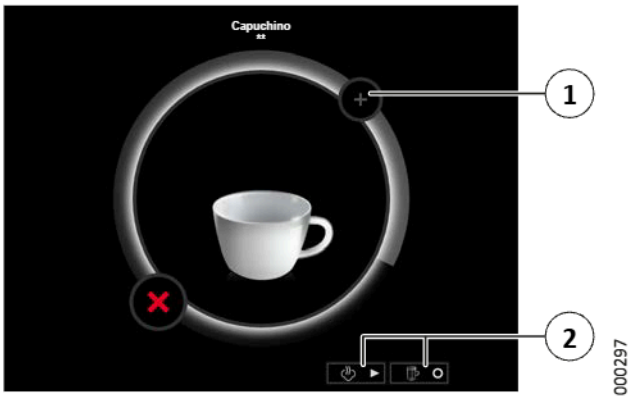


Imagen 26: Despacho de productos con botones de inicio rápido

1. Durante un despacho de un producto, toque el símbolo del producto correspondiente (2) que se debe despachar durante o directamente después del componente del producto en curso.

✓ Se despacha el producto.

6.9 Despachar producto multiplicador

Los productos se pueden establecer como producto multiplicador en la configuración de productos (véase apartado 7.5 en la página 28). Así, podrá despachar varias porciones de un producto de manera consecutiva para, por ejemplo, llenar un gran recipiente.

▶ **Indicación**
Para despachar un producto multiplicador, debe disponerse de suficiente materia prima y espacio en el cajón de posos.

1. Coloque el recipiente bajo la salida de bebidas.
2. Toque en la pantalla el botón de producto correspondiente.
   - Durante el despacho de producto se mostrará en la pantalla a cuántas porciones sencillas equivale el producto multiplicador y qué porción está siendo despachada (p. ej. "1 / 4", la primera porción de cuatro porciones).
   - Los productos se preparan y se despachan uno tras otro.

✓ Ha concluido el despacho de producto multiplicador.

6.10 Despachar un producto individual varias veces

Se pueden solicitar varias porciones de un producto y despacharlas una tras otra. La ventaja de la selección múltiple radica en no tener que seleccionar de nuevo el producto para cada nueva porción.

1. Coloque el recipiente bajo la salida de bebidas.
2. Toque en la pantalla el botón de producto correspondiente.
3. Durante el despacho de un producto, pulse el botón "+" (1) (véase Imagen 26) varias veces seguidas según el número de porciones adicionales que desee despachar.
   - Los productos se preparan y se despachan uno tras otro.
4. Tan pronto como se despache una porción, aparte el recipiente y coloque otro recipiente bajo la salida de bebidas.

✓ Ha completado la salida múltiple.

6.11 Procesamiento por lotes

Si el servicio de atención al cliente ha autorizado la función de procesamiento por lotes, es posible solicitar directamente varios productos y despacharlos uno tras otro.

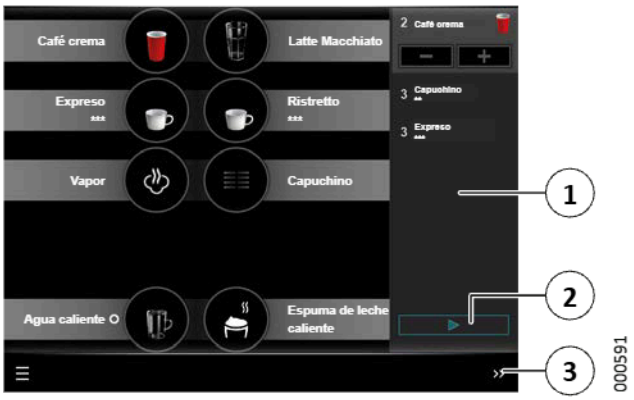


Imagen 27: Procesamiento por lotes

Según la preconfiguración en el menú de administrador (véase apartado 7.1 en la página 25), la barra de procesamiento por lotes (1) estará abierta o cerrada por defecto.

Para abrir o cerrar manualmente el procesamiento por lotes, toque en la barra abajo a la derecha el símbolo "«" (abrir) o "»" (cerrar) (3).

Despacho de productos por lotes

1. Estando la barra de procesamiento por lotes abierta, toque los productos que desea despachar uno tras otro.
2. Toque en la pantalla el botón "▶" (2) (véase Imagen 27) para empezar con el despacho del primer producto.

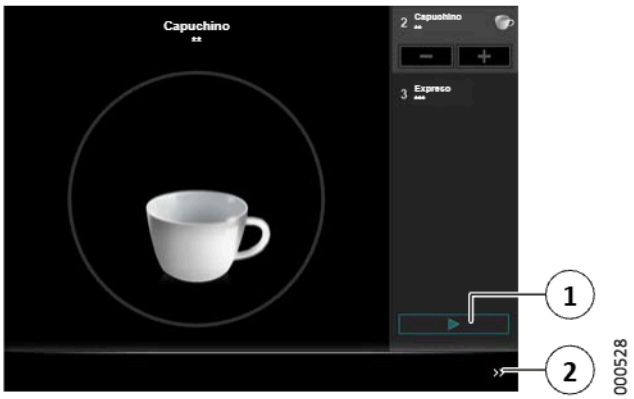


Imagen 28: Producto despachado en modo de procesamiento por lotes

3. Luego de despachar un producto, retírelo y coloque un recipiente apropiado para el producto siguiente bajo la salida de bebidas correspondiente.
4. Toque el botón "▶" (1) para continuar con el siguiente despacho de producto.
   - Cuando se han despachado todos los productos del lote, la máquina vuelve a la pantalla de inicio.

Puede anticipar el despacho de un producto o de una selección múltiple de un producto para que sea lo siguiente en despacharse:

1. Toque en el lote el producto o la selección múltiple de un producto que desea anticipar.
2. Toque el botón "▶" (1) para continuar con el despacho de producto seleccionado.
   - Cuando se han despachado todos los productos del lote, la máquina vuelve a la pantalla de inicio.

✓ Los productos han sido despachados y el procesamiento por lotes ha finalizado.

Agregar o eliminar productos en el modo de procesamiento por lotes

Durante el procesamiento por lotes, puede agregar o eliminar productos que ya estén incluidos en el lote.

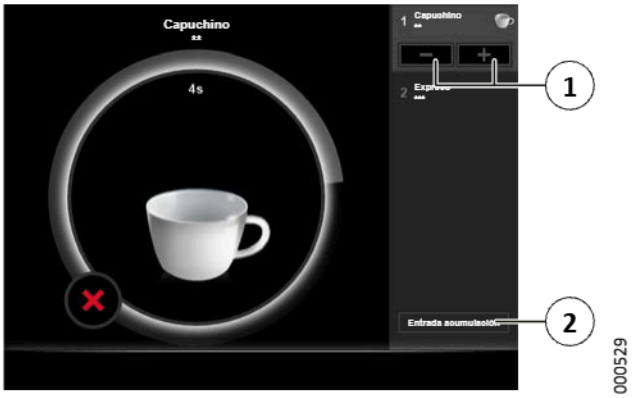


Imagen 29: Despacho de productos por lotes

1. Toque en el lote el producto o la selección múltiple de un producto que desea anticipar.
2. Toque el botón "+" (agregar) o "–" (eliminar) (1) para agregar o eliminar cada vez un producto.

✓ El producto se agrega o se elimina del lote.

Incluso puede agregar productos que aún no se encuentren en lote.

1. Seleccione una de las opciones siguientes:
   - Luego de despachar un producto del lote, abra y cierre el lote con el símbolo en la barra (2) (véase Imagen 28).
   - Durante el despacho de un producto, toque el botón "Entrada acumulación" (2).
2. Toque los productos que desea despachar uno tras otro.

✓ Los productos se agregaron al lote.

6.12 Preparar café a partir de café en polvo

La introducción manual de café le ofrece la posibilidad de preparar café a partir de café en polvo sin tener que utilizar los granos del depósito de granos de café. Normalmente se utiliza para preparar café descafeinado. Puede introducir también otro café en polvo en la caja de alimentación.



Imagen 30: Rellenar con café en polvo

1. Toque en la pantalla el botón de producto correspondiente para el producto con introducción manual de café.
   – En pantalla aparece el pedido de introducción manual de café.
2. Abra la tapa (1).
3. Introduzca una medida de la cuchara dosificadora (aprox. 8-9 g sin presionar el café) en la caja de alimentación.
   – No introduzca demasiado café en polvo en la caja de alimentación. De lo contrario, la máquina cancelará el proceso y mostrará un mensaje de error. El café en polvo es desechado en el cajón de posos.
4. Cierre la tapa (1).
5. Confirme la introducción en la pantalla.

✓ Se ha confirmado la introducción de café y se despacha el producto.

7 Ajustes

La máquina está preconfigurada de forma que puede utilizarse de inmediato normalmente.

Las funciones que aquí se describen solo están disponibles si las ha autorizado el servicio de atención al cliente.

7.1 Acceder al menú de administrador

Con el menú de administrador puede acceder a los ajustes avanzados. Se encuentran en la barra inferior de la pantalla.

Botón	Función
Selección	Autorizar el despacho de productos, crear/administrar grupos de productos (véase apartado 7.4 en la página 26)
Producto	Editar los productos despachados (véase apartado 7.5 en la página 28)
Aparato	Limpiar la máquina, apagar y modificar niveles de llenado (véase apartado 7.6 en la página 29)
Modo	Ajustar la máquina, mostrar estadísticas de despacho y sucesos importantes (véase apartado 7.7 en la página 31)



Imagen 31: Menú de administrador

1. Apoye la llave chip de administrador sobre la superficie de contacto que se encuentra en el frente del aparato.

✓ En la pantalla aparece el menú de administrador.

7.2 Realizar entradas

La máquina le permite introducir descripciones y cantidades con ayuda del teclado en pantalla.

El teclado en pantalla le permite realizar las siguientes funciones:



Imagen 32: Realizar entradas

- Escribir utilizando letras o números (2).
- Borrar los caracteres introducidos (3).
- Guardar las entradas (4).
- Alternar entre mayúscula y minúscula (5).
- Cancelar las entradas (1).

Algunas teclas incluyen caracteres especiales (como la tecla "S"). Mantenga estas teclas pulsadas para ver los caracteres especiales que incluyen.

7.3 Cerrar menú de administrador

1. Tras ejecutar la función deseada, Toque el botón "Logout".

✓ El menú de administrador se ha cerrado.

7.4 Elemento de menú "Selección"

Aquí puede seleccionar qué productos preprogramados se muestran para su despacho.

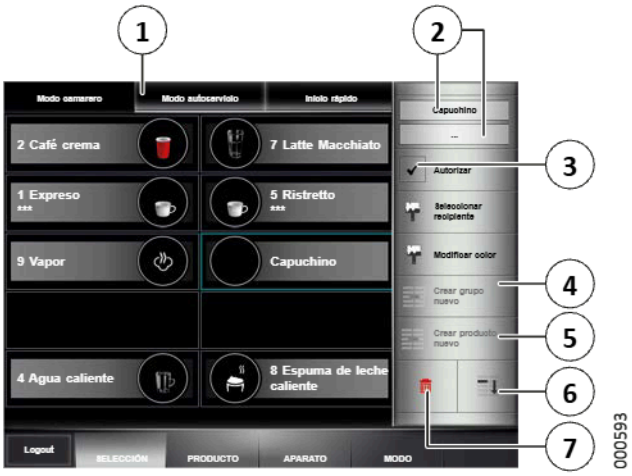


Imagen 33: Elemento de menú "Selección"

Pueden administrarse o crearse diferentes productos y grupos de productos para los modos autoservicio y camarero, así como para los botones de inicio rápido. Seleccione siempre en primer lugar para cuál modo de funcionamiento (1) desea crear, eliminar o editar productos o grupos de productos.

7.4.1 Grupos de productos

En los modos autoservicio y camarero tiene la posibilidad de agrupar productos relacionados. De esta forma puede mostrar y despachar más de diez productos asignados.

7.4.2 Crear grupos de productos

1. Toque una posición de despacho libre.
2. Toque en la pantalla el botón "Crear grupo nuevo" (4).
   – En pantalla aparece un grupo nuevo.
3. Toque el botón para escribir la primera o segunda línea de la denominación (2).
   – Se abre una nueva ventana.



Imagen 34: Elegir u otorgar un nombre

4. Indique en "Selección de idioma" (4) el idioma en el que se utilizará la denominación.
   – Puede ajustar los idiomas disponibles en la configuración de la máquina (véase apartado 7.7.3 en la página 32).
5. Para proporcionar un nombre en la línea correspondiente, seleccione una de las opciones siguientes:
   - Elegir una denominación preestablecida: Seleccione en "Modelos categorías" (2) una categoría y en la lista desplegada (1) una denominación adecuada.
   - Proporcionar una denominación propia: Toque la línea correspondiente (3) e introduzca la denominación con el teclado en pantalla (véase apartado 7.2 en la página 25).
6. Confirme la denominación con el botón "OK".
7. Toque el botón "Autorizar" (3) (véase Imagen 33) y confirme el grupo creado para el servicio de despacho.
   – Si no se produce ninguna autorización, los grupos no aparecen en la superficie de despacho.

✓ Ha creado el nuevo grupo de productos.

7.4.3 Añadir productos

Modo autoservicio y modo camarero

1. Si desea agregar un producto a un grupo, abra el grupo de productos pulsando dos veces el grupo de productos.
2. Toque una posición de despacho libre.
3. Toque el botón "Crear producto nuevo" (5) (véase Imagen 33).
4. Seleccione el producto deseado de la lista de productos.
5. Toque el botón "Autorizar" (3) (véase Imagen 33) para autorizar el producto indicado para el servicio de despacho.
   - Si no se produce ninguna autorización, el producto no aparece en la superficie de despacho.
6. Si se encuentra en un grupo de productos, pulse el botón "Cuadro general" (3) (véase Imagen 36) para volver a la pantalla de inicio.

✓ Se ha añadido el producto.

Botones de inicio rápido

1. Toque una posición de despacho libre.
2. Toque nuevamente para abrirla.
3. Seleccione el producto deseado de la lista de productos.
   - Los productos que se muestran en esta lista deben ser adecuadamente ajustados por el servicio de atención al cliente.

✓ Se ha añadido el producto.

7.4.4 Ordenar la visualización de despacho

1. Toque el botón de productos o grupo de productos deseado.
2. Toque el botón "Atrás" (6) (véase Imagen 33) y el producto o grupo de productos se desplazará hacia abajo.
3. Ordene la visualización de despacho.
   - Empiece por el último grupo de productos o botón de productos (inferior) y acabe con el primer grupo de productos o botón de productos (superior).

✓ La visualización de despacho ha sido ordenada.

7.4.5 Editar la visualización de despacho

1. Toque el botón de productos o grupo de productos deseado.
2. Para editar la visualización de un grupo de productos o de un producto de despacho, seleccione una de las opciones siguientes:

Botón	Función
Autorizar	Autorizar/bloquear para el servicio de despacho
Seleccionar recipiente	Adjudicar un símbolo o una imagen a un grupo
Modificar color	Puede modificar los colores del texto o del botón o bien establecer colores propios en la configuración de la máquina (véase apartado 7.7.3 en la página 32)

✓ La visualización de despacho ha sido editada.

7.4.6 Borrar visualizaciones

1. Toque el botón de productos o grupo de productos deseado.
2. Pulse el símbolo de borrar (7) (véase Imagen 33).
3. Si el sistema le solicita que confirme la supresión, toque el botón "Borrar" para eliminar el grupo o producto.

▶ **Indicación**
Solo se borrará lo que aparece en pantalla. El resto de productos permanecen guardados en la máquina.

✓ El grupo o producto ha sido eliminado.

7.5 Elemento de menú "Producto"

Aquí puede modificar los valores de los componentes de productos, siempre que el servicio de atención al cliente lo haya autorizado.



Imagen 35: Lista de productos

7.5.1 Modificar productos

1. Toque el menú "Producto" para ver un listado de todos los productos.
2. Desplace el listado con los botones "▲" y "▼" para ver todos los productos programados.
3. Toque un producto para editarlo.
   – Se abre una nueva ventana.



Imagen 36: Configuración productos

4. Pase de página con los botones "▲" y "▼" para acceder a las distintas opciones de configuración.
5. Seleccione el componente o el valor que desee cambiar.
   – La adjudicación del nombre se realiza en un diálogo similar a Imagen 34.
6. Con el teclado en pantalla, cambie los valores del producto.

▶ **Indicación**
Los productos identificados con un * en la ID no pueden editarse. Estos productos están preprogramados en los ajustes básicos de la máquina.

7. Guarde los ajustes con el botón "Guardar".
   – Si no pulsa el botón Guardar, el sistema le preguntará si desea descartar los cambios o si quiere volver atrás para guardarlos.

✓ Se han modificado los valores de los componentes de productos.

Ajustes de salida de ajuste eléctrico (opción)

En la configuración productos puede también configurar la salida de ajuste eléctrico para productos individuales:

- La salida de ajuste eléctrico se activa para el producto seleccionado con la casilla de verificación de la izquierda (2).
- En el campo de entrada de la derecha, introduzca la altura del recipiente de salida en milímetros. La máquina añade automáticamente una distancia al recipiente.

7.5.2 Duplicar producto

Puede duplicar un producto y utilizarlo como producto de partida para un nuevo producto.

1. Seleccione el producto deseado de la lista de productos.
2. Toque el botón (1) (véase Imagen 36).
   – En la pantalla aparece la solicitud "Duplicar producto".
3. Confirme la solicitud con "Duplicar".

Ahora puede cambiar los componentes del producto duplicado. Proceda como se describe en apartado 7.5.1 en la página 28.

4. Guarde los ajustes con el botón "Guardar".
   – Si no pulsa el botón Guardar, el sistema le preguntará si desea descartar los cambios o si quiere volver atrás para guardarlos.

✓ Se ha duplicado el producto.

7.6 Elemento de menú "Aparato"

Aquí tiene la posibilidad de ajustar el nivel de llenado, limpiar la máquina o apagarla, así como también programar un funcionamiento completamente automático.

7.6.1 Elemento de menú "Niveles de llenado"

Además de confirmar los niveles de llenado como se describe en apartado 5.5 en la página 15, puede realizar otros ajustes de llenado en el menú de administrador.



Imagen 37: Niveles de llenado

1. Toque el botón "Niveles de llenado" (1).
2. Toque el indicador de nivel de llenado deseado, p. ej., el del depósito de granos de café 1 (2).
   – Se abre una nueva ventana.

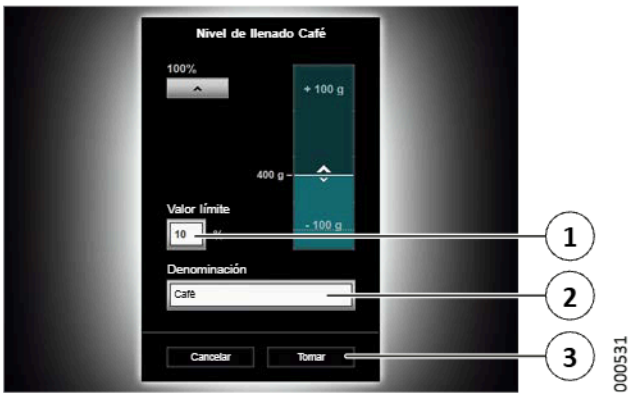


Imagen 38: Otros ajustes de llenado

3. El botón "Denominación" (2) permite cambiar la denominación del depósito.

Si el nivel de llenado de una materia prima desciende por debajo de un determinado valor, aparece un aviso de advertencia en la pantalla.

4. Con el botón "Valor límite" (1), indique el porcentaje de nivel de llenado a partir del cual debe aparecer el aviso de advertencia.
   – Si se introduce el valor "cero", se desactiva el aviso de advertencia.
5. Toque el botón "Tomar" (3) para confirmar los ajustes y volver a la pantalla anterior.
6. Guarde los cambios con el botón "Guardar" (3) (véase Imagen 37).
   – Si no pulsa el botón Guardar, el sistema le preguntará si desea descartar los cambios o si quiere volver atrás para guardarlos.

✓ Se han ajustado los niveles de llenado.

7.6.2 Elemento de menú "Mantenimiento"

Aquí tiene la posibilidad de limpiar la máquina o apagarla.

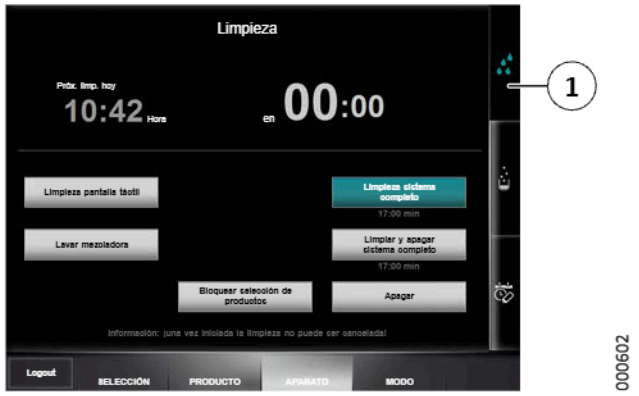


Imagen 39: Mantenimiento

1. Toque el botón "Mantenimiento" (1).

En pantalla aparece una indicación del tiempo que falta para la siguiente limpieza y el momento del próximo requerimiento de limpieza. La limpieza que debe realizarse a continuación se marca en color.

2. Ejecute la opción deseada:

▶ **Indicación**
Por motivos higiénicos, solo puede apagar la máquina si está limpia.

La función "Apagar" solo puede utilizarse si se ha realizado una limpieza del sistema completo y luego de ello no se ha despachado ningún producto más.

Opción	Posibilidades
Limpieza pantalla táctil	Limpiar la pantalla táctil con la pantalla bloqueada, véase apartado 8.12 en la página 43
Limpieza sistema completo	Limpiar el sistema de leche y el sistema de hervido y, a continuación, seguir utilizando la máquina, véase apartado 8.7 en la página 36
Lavar mezcladora	Lavar la unidad de mezclado cuando sea necesario, véase apartado 8.9 en la página 41
Limpiar y apagar sistema completo	Limpiar el sistema de leche y el sistema de hervido y, a continuación, apagar la máquina, véase apartado 5.3.3 en la página 12
Bloquear selección de productos	Bloquear provisoriamente el despacho de productos, véase apartado 5.8 en la página 17
Apagar	Apagar la máquina

✓ Se ejecuta la opción deseada.

7.6.3 Elemento de menú "Plan semanal"

Junto a la visualización del plan semanal como se describe en apartado 5.7 en la página 16, puede configurar el modo totalmente automático, siempre que esto esté autorizado por el servicio de atención al cliente.

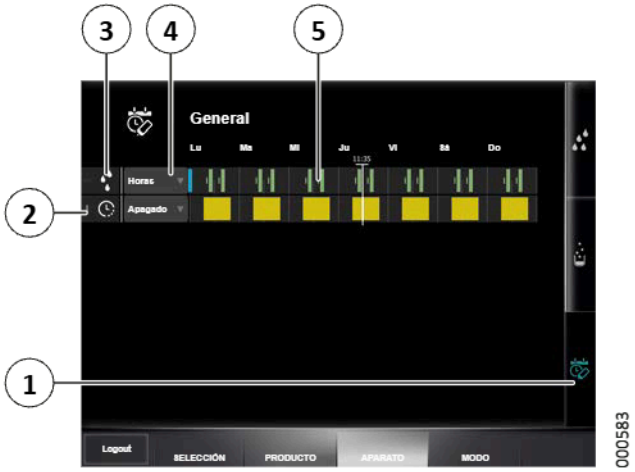


Imagen 40: Plan semanal

1. Pulse el botón "Plan semanal" (1).
2. Active o desactive un parámetro para el modo totalmente automático pulsando el símbolo (3).
   - Si la raya antepuesta (2) está en sentido horizontal, puede modificar el estado operativo de este parámetro.
   - No fue posible desactivar los tiempos de limpieza.
3. Fije el ajuste básico del parámetro con el campo ubicado junto al símbolo (4).

Parámetros	Ajuste básico
Horas de limpieza	Una vez por día se requiere una limpieza del sistema completo. Para la solicitud automática de limpieza, en la pantalla se deben ajustar o bien los tiempos de limpieza ("Horas") o indicar la hora más tardía del día ("1 vez / día"). Además, si el servicio de atención al cliente lo permite, se debe ajustar un modo fin de semana. De esta manera, se puede suspender la solicitud de limpieza por un tiempo determinado (se desactivan algunos componentes de la máquina, si fuese necesario). Se debe confirmar el inicio de un modo fin de semana. En caso necesario, se realizará una limpieza.
Encendido/ apagado	La máquina está básicamente en "Encendido" y se indican tiempos de apagado, o bien la máquina está básicamente en "Apagado" y se indican tiempos de encendido.

4. Pulse una línea (5) para ajustar o editar eventos.

▶ **Indicación**
Si un evento no se puede confirmar y en la barra de tiempo aparece en rojo, existe un conflicto con un evento ya configurado.

✓ Se ha editado el plan semanal.

7.7 Elemento de menú "Modo"

Aquí puede consultar las estadísticas de consumo y productos y realizar ajustes en la máquina.

7.7.1 Acceder a consumos y estadísticas



Imagen 41: Consumos y estadísticas

1. Toque el botón "Consumos" (1) para acceder al consumo de café molido y de instantáneo.
2. Toque la fila en la que se muestra el símbolo de estadísticas (2) para visualizar las estadísticas de peso y duración de hervido.
   - Seleccionar el molino correspondiente y el producto.
   - Mediante los filtros puede visualizar las estadísticas según criterios diferentes.

✓ Se ha accedido a los consumos y las estadísticas.

7.7.2 Acceder a estadística de productos



Imagen 42: Estadística de productos

1. Toque el botón "Estadística de productos" (3) para ver con qué frecuencia se despacha un producto.

2. Desplace el listado con los botones "▲" y "▼" para ver todos los productos programados.
3. Toque el botón "Filtro" (1) para mostrar los productos según criterios diferentes.

✓ Se ha accedido a la estadística de productos.

La lista de estadística de productos se puede exportar vía USB, p. ej., para un posterior procesamiento. Los datos exportados se guardan en el directorio raíz del dispositivo USB en formato CSV.

4. Abra la puerta del aparato con la llave.



Imagen 43: Inserte el dispositivo USB

5. Desplace a un lado la cubierta en el lado interno de la puerta del aparato (1).
6. Inserte un dispositivo USB (2) apropiado en el puerto USB.
   – No puede utilizarse cualquier dispositivo USB. La puerta del aparato debe poder cerrarse con el dispositivo USB insertado.
7. Cierre la puerta del aparato.
8. Toque el botón "Exportar" (2) (véase Imagen 42).
9. Seleccione una de las opciones siguientes:
   • Toque el botón "Filtrado" para solo exportar los campos filtrados de la estadística de productos.
   • Toque el botón "Todo" para exportar la lista completa.
10. Abra la puerta del aparato.
11. Extraiga el dispositivo USB y deslice la cubierta a su posición original.
12. Cierre la puerta del aparato.

✓ La lista de estadística de productos ha sido exportada.

7.7.3 Ajustes de la máquina



Imagen 44: Ajustes de la máquina

1. Toque el botón "Ajustes" (1) para ver los ajustes básicos de la máquina y poder editarlos.
2. Desplace el listado con los botones "▲" y "▼" para ver todos los ajustes posibles:

Botón	Ajustes
Idioma actual	Establezca el idioma de la pantalla.
Idioma estándar	Seleccione el idioma que se mostrará de forma estándar en el modo autoservicio. Si se configura otro idioma, la máquina volverá a este idioma tras el transcurso de cinco minutos sin registrar ninguna entrada.
Configurar lugar y seleccionar idioma	Seleccione los idiomas para "Idioma actual" e "Idioma estándar" y Configurar ubicación (lugar).
Modo de funcionamiento	Ajustar el modo estándar de la máquina: Modo autoservicio y modo camarero.
Modo camarero	Definir para el modo camarero si la barra de procesamiento por lotes debe abrirse de forma estándar y si se deben mostrar los botones de inicio rápido.
Facturación local	Si la máquina posee sistema de liquidación, puede realizar los ajustes pertinentes. Puede elegir entre "Off", "Cancelación normal" y "Modo gratis".
Fecha	Introduzca la fecha actual con el teclado en pantalla.
Hora	Introduzca la hora actual con el teclado en pantalla.

Salida de ajuste eléctrico	Encienda/apague, ajuste la posición de reposo medida desde la rejilla de goteo y el tiempo de visualización de las notas (p. ej.·"impedimento en el recorrido") ("0" desactiva las notas).
Configuración del control de acceso	Configure la solicitud de un código PIN para la salida del producto.
Brillo pantalla	Ajustar el brillo de pantalla.
Brillo pantalla (standby)	Ajustar el brillo de pantalla para modo En espera.
Iluminación salida	Ajustar el brillo de la iluminación del área de salida.
Color luz frontal	Ajuste el color de la iluminación del frente.
Superficie de mando	Seleccionar entre distintas preconfiguraciones de visualizaciones de despacho, así como también establecer colores para los botones y el fondo de la visualización de despacho.
Salvapantallas	Configurar el salvapantallas.
Calibración táctil	Calibrar pantalla táctil. Para finalizar la calibración, toque el centro de la pantalla.
Localiz. def. usuario	Ajustar la visualización del signo de separación decimal y de miles, del formato de fecha y del símbolo de moneda según sus necesidades.

3. Guarde los ajustes con el botón "Guardar".
   – Si no pulsa el botón Guardar, el sistema le preguntará si desea descartar los cambios o si quiere volver atrás para guardarlos.

✓ Se han modificado los ajustes de la máquina.

7.7.4 Sucesos

1. Toque el botón "Sucesos" (2), para ver los sucesos importantes o los mensajes de error de la máquina.
   – Mediante los filtros puede visualizar los sucesos según criterios diferentes.

✓ Se muestra el historial de sucesos.

8 Limpieza

Limpie con esmero la máquina de café según las indicaciones siguientes para garantizar el correcto funcionamiento y la higiene de la máquina.

▶ **Indicación**
En los siguientes sitios de Internet encontrará información específica sobre la máquina y los productos limpiadores:
www.planerhandbuch.de

8.1 Medidas de seguridad

⚠ PELIGRO

¡Peligro de muerte por tensión eléctrica!
Existe peligro de muerte si se entra en contacto con los componentes que conducen electricidad.

- No abra en ningún caso las cubiertas si no se le solicita explícitamente.
- No extraiga nunca tornillos ni retire las piezas fijadas al armazón.
- No limpie la máquina o la superficie sobre la que está ubicada con un chorro de agua, un limpiador a presión o un limpiador de vapor.
- No vierta nunca agua sobre la máquina.
- Limpie la máquina exclusivamente con un paño húmedo.

ATENCIÓN

¡Peligro de daños en la máquina!
Si entra agua, podría estropear la máquina y provocar un cortocircuito.

- No limpie la máquina o la superficie sobre la que está ubicada con un chorro de agua, un limpiador a presión o un limpiador de vapor.
- No vierta nunca agua sobre la máquina.
- Limpie la máquina exclusivamente con un paño húmedo.

8.2 Intervalos de limpieza

Intervalo	¿Qué?	¿Cómo?
Después de cada uso	Lanza de vapor	Emitir vapor por aprox. 2 segundos. Limpiar inmediatamente con un paño limpio y húmedo.
Diario [1, 2]	Sistema de leche y de hervido	Iniciar programa de limpieza.
Diario	Sistema instantáneo	Limpiar.
Diario	Cajón de posos	Limpiar.
Diario	Todos los sistemas/componentes que se han utilizado como mínimo una vez	Limpiar con un paño limpio y húmedo.
1 vez por semana	Sección inferior de la salida de bebidas	Limpiar con un paño limpio y húmedo, si es necesario utilice un cepillo húmedo.
En caso de tiempo de inactividad prolongado	Sistema de leche y de hervido	Iniciar programa de limpieza.
De acuerdo con la necesidad	Unidad de mezclado del sistema de instantáneo	Lavar unidad de mezclado.
Cuando se necesite (mínimo una vez al mes)	Depósito de granos y depósito de instantáneo	Limpiar.
Cuando se necesite (mínimo una vez al mes)	Piezas de la carcasa • Superficies, piezas de plástico, superficies lacadas	Limpiar con un paño limpio y húmedo por fuera.

[1] Con un uso elevado dos veces por día (más de 20 l de leche o más de 150 productos de café).

[2] Se requiere una limpieza adicional con limpiador AMC una y hasta dos veces por semana.

8.3 Solicitud de limpieza y bloqueo de salida

Cuando sea necesario limpiar la máquina (p. ej. cuando se haya superado uno de los tiempos de limpieza programados), el requerimiento de limpieza aparece en pantalla. Puede seguir despachando productos durante un tiempo limitado o una cantidad de productos definida.

Si no limpia el aparato, la salida de productos se acabará bloqueando. Los productos no aparecen en pantalla y no pueden despacharse.

Para restablecer el requerimiento de limpieza o el bloqueo de salida, antes debe limpiar el aparato.

8.4 Producto limpiador

Utilice únicamente el producto limpiador indicado, ya que es el apropiado para el programa de limpieza automática:

- Pastillas Multi TF Melitta® Cafina® (n.° de art. 31547)
- Limpiador AMC Melitta® Cafina® (n.° art. 35289)

⚠ CUIDADO

¡El producto limpiador puede tener efectos graves sobre la salud!

Los ingredientes del producto limpiador pueden irritar los ojos y la piel y tener efectos graves sobre la salud en caso de inhalación e ingestión.

- Conserve la información de los productos de limpieza al alcance por posibles casos de emergencia.
- No deje nunca el producto limpiador al alcance de los niños.
- Utilice únicamente el producto limpiador indicado en el manual, de lo contrario perderá los derechos legales de garantía.
- Utilice guantes para manipular las pastillas de limpieza.
- Respete las advertencias que encontrará en el paquete del producto limpiador.
- Utilice la cantidad de producto indicada.

8.5 Uso con bidones

1. Vacíe los dos bidones a diario.
   – No deje restos de agua ya que se contamina rápido, incluso el agua fresca.
2. Si utiliza bidones, debe respetar los valores límite de dureza del agua.
   – Si es necesario, la reserva de agua fresca debe pasar por un filtro de agua (p. ej. BRITA-Purity).
3. Antes de llenar cada bidón de agua fresca, limpie los bidones y los tapones con su líquido lavavajillas habitual y enjuague bien los restos de jabón.
4. Limpie también a diario el depósito de agua residual con un detergente para evitar que aparezcan olores por la presencia de restos orgánicos en el agua residual.
5. Limpie la lanza de aspiración al menos una vez al mes con detergente y enjuague bien los residuos del limpiador.
   – Asegúrese de que el elemento de filtro de la pieza de aspiración en el extremo inferior de la lanza de aspiración esté limpio y desocupado.
6. Antes de iniciar el programa de limpieza, compruebe que el bidón de agua fresca tiene suficiente agua y que ha vaciado el bidón de agua residual.

8.6 Limpiar el cajón de posos

A no ser que los posos de café se desechen a través de la expulsión de contenedor opcional, deberá vaciar el cajón de posos a diario por su cuenta.

1. Vacíe el cajón de posos como se describe en apartado 5.6 en la página 16.
2. Limpie el cajón de posos.
   – Enjuague el cajón de posos con agua corriente.
   – Puede utilizar la máquina lavavajillas a una temperatura máxima de 60 °C.
3. Pase un paño húmedo por el compartimento interno del cajón de posos.
4. Vuelva a colocar el cajón de posos.
5. Siga las indicaciones en pantalla.

✓ Ya ha limpiado el cajón de posos.

8.7 Ejecutar programa de limpieza

Durante la limpieza no es posible despachar ningún producto. Podrá volver a despachar productos cuando finalice el programa de limpieza y vuelva a colocar todos los contenedores.

⚠ CUIDADO

¡Peligro de quemaduras!
Existe peligro de quemaduras en contacto con componentes o líquidos calientes.

- Mientras estén en curso el programa de limpieza y los procesos de enjuagado, no acerque ninguna parte del cuerpo bajo la salida de bebidas.
- Tenga en cuenta que el agua de la bandeja de goteo puede estar muy caliente.

8.7.1 Actividades preparatorias (opcional)

Las actividades preparatorias solo son necesarias si cuenta con un sistema de leche y lo utiliza.

Según el modelo, la máquina cuenta con uno o dos depósitos de leche, uno o dos tubos de leche y uno o dos depósitos de limpieza.

1. Limpie por fuera todos los tubos de leche que salen de la máquina con un paño húmedo.
2. Limpie el interior del refrigerador (si está disponible), la puerta y las juntas de la puerta con un limpiador habitual.
   – Deje la puerta abierta durante la limpieza completa. De lo contrario, se formará agua de condensación que podría afectar el funcionamiento de la máquina.



Imagen 45: Depósito de limpieza

3. Sustituya el depósito de leche por el depósito de limpieza vacío (1).

8.7.2 Iniciar programa de limpieza

El programa de limpieza de la máquina se ejecuta mayoritariamente de forma automática.



Imagen 46: Iniciar programa de limpieza

1. Toque en la pantalla el símbolo de menú "☰" (1) y a continuación "Limpieza".
   – En modo autoservicio debe acceder previamente con una llave chip de usuario (véase apartado 5.1.4 en la página 10).
2. Seleccione una de las opciones siguientes:

Botón	Función
Limpieza sistema completo	Limpiar el sistema de leche y el sistema de hervido y, a continuación, seguir utilizando la máquina
Limpiar y apagar sistema completo	Limpiar el sistema de leche y el sistema de hervido; a continuación, se apagará la máquina

3. Limpie el cajón de posos como se describe en apartado 8.6 en la página 35.

▶ **Indicación**
Salida de ajuste eléctrico: Después de limpiar el cajón de posos, la salida de bebidas se desplaza a la posición inferior.

Si se le solicita que limpie el sistema de instantáneo, limpie las piezas del sistema de instantáneo como se describe en apartado 8.8 en la página 40 y, a continuación, confirme la reinstalación completa:

4. Confirme primero con el botón "OK" "Limpiar sistema instantáneo" y luego "¿Sistema instantáneo montado?".

8.7.3 Limpiar sistema de leche (opcional)

Si la máquina cuenta con un sistema de leche y este ha sido utilizado, debe limpiarse diariamente. El programa de limpieza requiere una limpieza con limpiador AMC una y hasta dos veces por semana. Este efectúa una limpieza ácida del sistema de leche y desincrusta los depósitos de cal y residuos lácteos.

8.7.3.1 Limpieza diaria

En la pantalla aparece la solicitud "Limpiador sistema de leche".



Imagen 47: Introducir pastillas de limpieza

1. Coloque dos pastillas de limpieza en el depósito de limpieza preparado.
2. Según el modelo, introduzca uno o ambos tubos de leche en el depósito de limpieza.
   - Asegúrese de que los tubos de leche toquen el piso del depósito.
3. Confirme que se debe colocar la pastilla de limpieza con el botón "OK" (1).
4. Proceda según se indica en apartado 8.7.4 en la página 39.

8.7.3.2 Limpiar con limpiador AMC

Según la configuración de la máquina por parte del servicio de atención al cliente, dispone de las opciones siguientes para la limpieza:

- Solicitud de limpieza secuencial (para uno o dos tubos de leche)
- Solicitud de limpieza simultánea (solo para dos tubos de leche)

Solicitud de limpieza secuencial

En este proceso de limpieza se le solicitará colocar los limpiadores uno tras otro, y el proceso de limpieza se realizará entre las solicitudes.

En la pantalla aparece la solicitud "Limpiador sistema de leche" (véase Imagen 47).

1. Realice la limpieza como se describe en apartado 8.7.3.1 en la página 37, hasta confirmar la introducción del limpiador.

En la pantalla aparece la solicitud "Limpiador para sistema de hervido".

2. Realice la limpieza como se describe en apartado 8.7.4 en la página 39, hasta confirmar la introducción del limpiador.
   - Se inicia la primera limpieza automática de la máquina.
   - La limpieza dura unos minutos.

Inmediatamente aparece en la pantalla la solicitud "Limpiador sistema de leche".

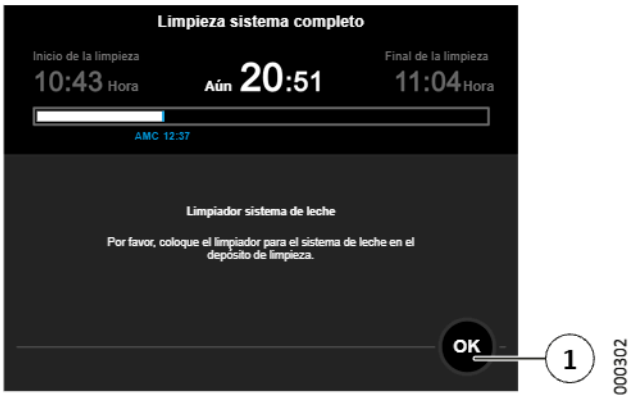


Imagen 48: Rellenar limpiador AMC

3. Introduzca una bolsa de limpiador AMC en el depósito de limpieza.
4. Según el modelo, introduzca uno o ambos tubos de leche en el depósito de limpieza.
   - Asegúrese de que los tubos de leche toquen el piso del depósito.

5. Confirme que se debe rellenar el polvo de limpieza con el botón "OK" (1).
   - Se inicia la segunda limpieza automática de la máquina.
   - La limpieza dura unos minutos.

Finalmente, la máquina se apaga o vuelve a estar lista para el servicio, según se haya indicado.

6. Proceda según se indica en apartado 8.7.5 en la página 39.

Solicitud de limpieza simultánea

Para esta limpieza la máquina debe contar con dos tubos de leche. Los limpiadores se disponen simultáneamente en dos depósitos de limpieza (blanco y azul). En este proceso se reduce el proceso de limpieza a uno solo.

En la pantalla aparece la solicitud "Limpiador sistema de leche".

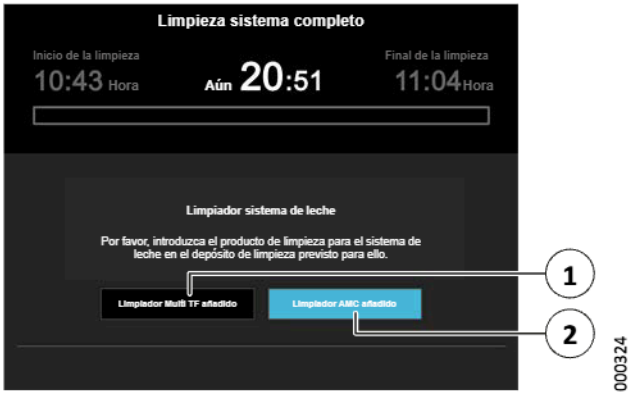


Imagen 49: Introducir limpiador

1. Coloque dos pastillas de limpieza en el depósito de limpieza blanco preparado.
2. Inserte el conducto de leche blanco en el depósito de limpieza blanco.
   - Asegúrese de que el tubo de leche toque el piso del depósito.



Imagen 50: Depósito de limpieza blanco con tubo de leche

3. Con el botón "Limpiador Multi TF añadido" (1) (véase Imagen 49) confirme que se debe colocar la pastilla de limpieza.
4. Introduzca una bolsa de limpiador AMC en el depósito azul de limpieza.
5. Introduzca el tubo de leche azul en el depósito de limpieza azul.
   - Asegúrese de que el tubo de leche toque el piso del depósito.



Imagen 51: Depósito de limpieza azul con tubo de leche

6. Con el botón "Limpiador AMC añadido" (2) (véase Imagen 49) confirme la introducción del polvo de limpieza.
7. Proceda según se indica en apartado 8.7.4 en la página 39.

8.7.4 Limpiar el sistema de hervido

En la pantalla aparece la solicitud "Limpiador para sistema de hervido".

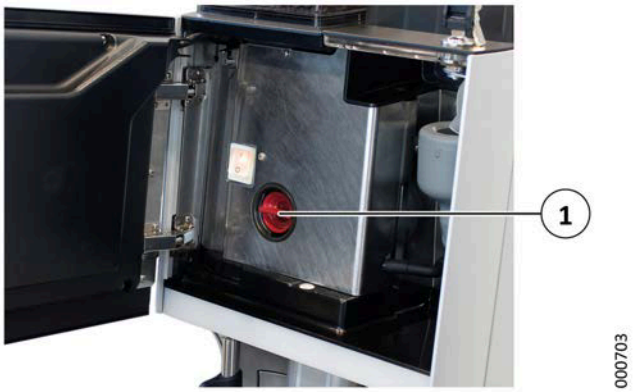


Imagen 52: Soporte de las pastillas

1. Abra la puerta del aparato con la llave.
2. Retire el soporte de las pastillas (1) con un cuarto de vuelta en el sentido contrario a las agujas del reloj.



Imagen 53: Pastilla de limpieza

3. Coloque una pastilla de limpieza (1) en el soporte de pastilla.
4. Vuelva a colocar el soporte de pastilla (2) en la máquina con un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas del reloj.
5. Cierre la puerta del aparato.
6. Confirme con el botón "OK" la introducción de la pastilla de limpieza.
   - Se inicia la limpieza automática de la máquina.
   - La limpieza dura unos minutos.

▶ **Indicación**
Mientras se ejecuta el programa de limpieza, puede limpiar la pantalla táctil sin tener que bloquear la pantalla (véase también apartado 8.12 en la página 43).

Finalmente, la máquina se apaga o vuelve a estar lista para el servicio, según se haya indicado.

8.7.5 Actividades finales

1. Cuando finalice la limpieza automática, limpie el área de salida (véase apartado 8.13 en la página 43).
2. Si la máquina ha de seguir usándose, rellene con leche como se describe en apartado 5.4.3 en la página 14.

✓ La limpieza ha finalizado.

8.8 Limpiar el sistema instantáneo



Imagen 54: Abrir la cubierta del depósito de instantáneo

1. Abra la puerta del aparato con la llave (2).
2. Tire suavemente hacia arriba la cubierta del depósito de instantáneo (1).
3. Siga los pasos que se describen a continuación.

Según el modelo, la máquina cuenta con uno o dos depósitos de instantáneo.

Desmontar la unidad de mezclado

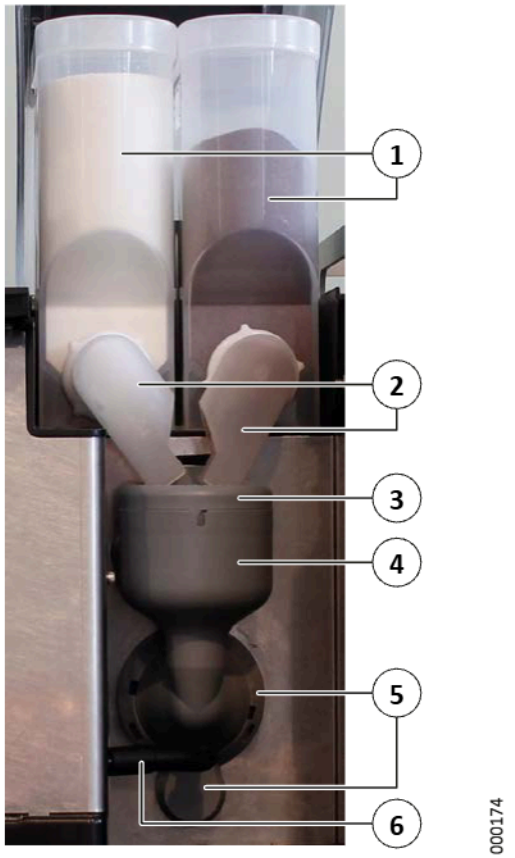


Imagen 55: Unidad de mezclado

1. Gire la rampa de polvo (2) hacia arriba para que no pueda caer polvo fuera.
2. Extraiga el depósito de instantáneo (1).
3. Tire de la rampa de polvo (2) y extráigala.
4. Si es necesario, siga los pasos del 1 al 3 para el segundo depósito de instantáneo.
5. Retire el tubo (6) de la carcasa del mezclador y de la salida de bebidas.
6. Gire la brida del mezclador (5) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la flecha apunte al símbolo "candado abierto".
7. Tire de toda la carcasa del mezclador (4) hacia delante.
8. Retire la cubierta (3).

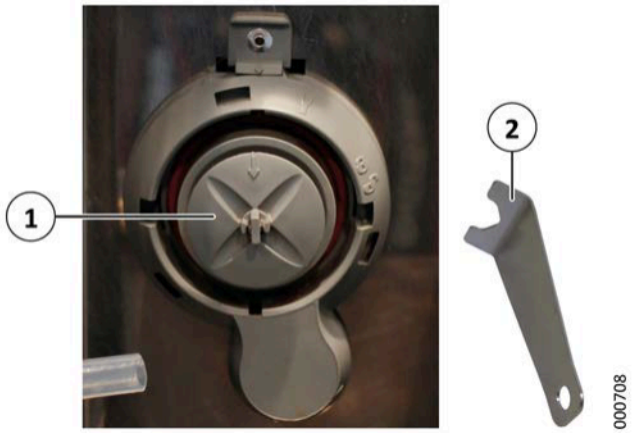


Imagen 56: Retirar la rueda mezcladora

9. Retire la rueda mezcladora (1) del eje con la mano o con la herramienta extractora (2) incluida.

✓ Ya ha desmontado la unidad de mezclado.

Limpiar unidad de mezclado y rampa de polvo

1. Elimine las suciedades con agua y cepillo.
2. Para limpiar la unidad de mezclado y la rampa de polvo, realice uno de los procedimientos siguientes:
   - Limpie las piezas en agua caliente (máx. 60 °C) en el lavavajillas.
   - Limpie bien todas las piezas con agua caliente y un limpiador adecuado para productos lácteos.
     – Enjuague todas las piezas con agua corriente.
3. Seque bien las piezas.
   – Para evitar que el polvo instantáneo se apelmace, seque bien las piezas.
4. Limpie la zona del eje con un paño húmedo.
   – Es el lugar en el que descansa la rueda mezcladora.

✓ Ya ha limpiado la unidad de mezclado.

Montar la unidad de mezclado

Monte la unidad en el orden inverso que ha seguido para desmontarla.

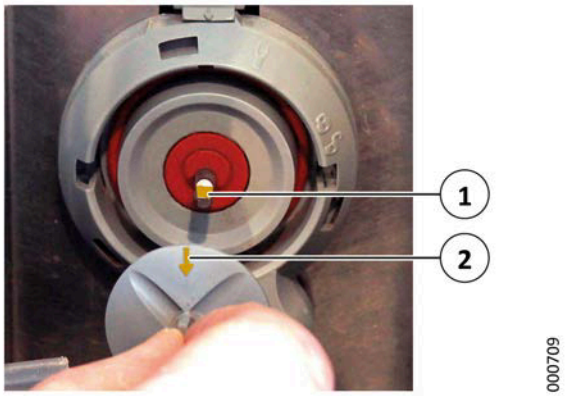


Imagen 57: Colocar la rueda mezcladora

1. Coloque la rueda mezcladora en el eje hasta el tope.
   – Compruebe que el lado plano (1) con la flecha (2) coincida con la rueda mezcladora.

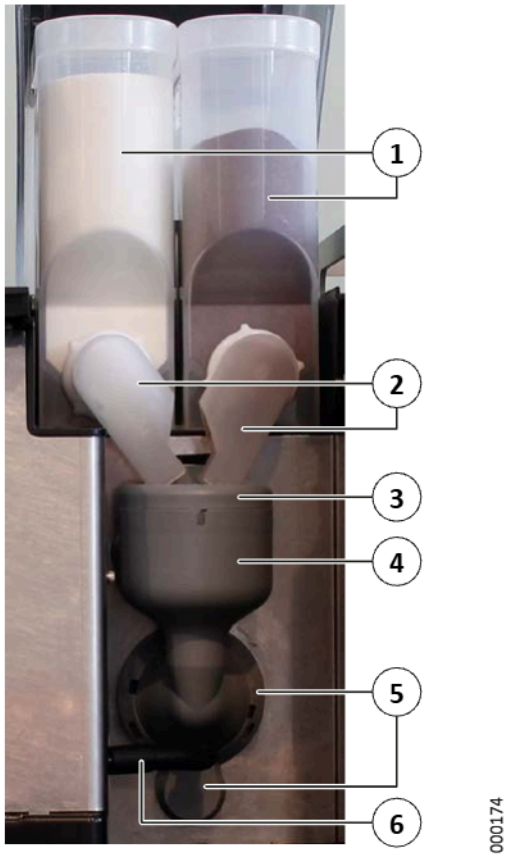


Imagen 58: Unidad de mezclado

2. Vuelva a colocar la cubierta (3).
3. Coloque la carcasa del mezclador (4).
4. Gire y ajuste la brida del mezclador (5) en el sentido de las agujas del reloj hasta que la flecha apunte al símbolo "candado cerrado".
5. Coloque el tubo (6) en los soportes de la unidad de mezclado y la salida de bebidas.
   – Compruebe que el tubo está bien introducido.
6. Coloque la rampa de polvo (2) de forma que apunte hacia arriba.
   – No toque la rampa de polvo limpia con los dedos.
7. Vuelva a colocar el depósito de instantáneo (1) en la máquina.
8. Gire la rampa de polvo hacia abajo hasta alcanzar la carcasa del mezclador.
9. Si es necesario, siga los pasos del 6 al 8 para el segundo depósito de instantáneo.
10. Limpie el área del sistema de polvo instantáneo de polvo instantáneo y otros residuos.
    – Asegúrese de que el orifico de drenaje en la base de la unidad mezcladora esté desocupado.

✓ Ya ha montado la unidad de mezclado.

8.9 Lavar la unidad de mezclado

Cuando sea necesario, p. ej. si hay polvo instantáneo sobre la carcasa del mezclador, deberá lavar la unidad de mezclado.

⚠ CUIDADO

¡Peligro de quemaduras en la salida de las bebidas!
Al enjuagar la unidad de mezclado sale agua caliente por la salida de bebidas.
- No ponga la mano en las zonas de salida.

1. Asegúrese de que el sistema de instantáneo esté correctamente montado.
2. Toque en la pantalla el símbolo de menú "☰" (1) (véase Imagen 46) y a continuación "Limpieza".
   – En modo autoservicio debe acceder previamente con una llave chip de usuario (véase apartado 5.1.4 en la página 10).
3. Toque el botón "Lavar mezcladora".

✓ Se lava la unidad de mezclado.

8.10 Limpiar el depósito de granos de café

Según el modelo, la máquina cuenta con uno o dos depósitos de granos de café.

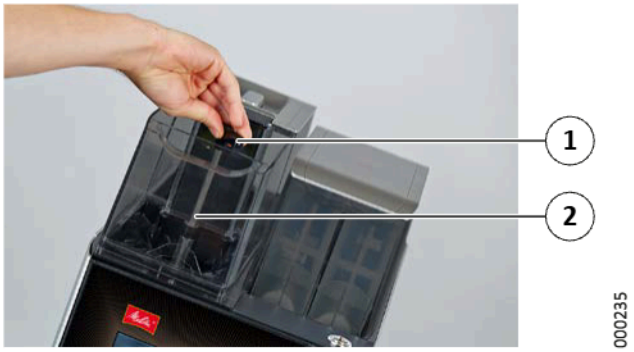


Imagen 59: Extraer el depósito de granos de café

1. Retire la tapa del depósito de granos de café.
2. Gire la tuerca de llave (1) ¾ de vuelta en el sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Extraiga el depósito de granos de café (2).
4. Vacíe el depósito de granos de café.
5. Limpie bien todas las piezas con agua caliente y detergente.
   - Puede utilizar la máquina lavavajillas a una temperatura máxima de 60 °C.
6. Seque bien las piezas.
7. Si la máquina ha de seguir usándose, rellene con granos como se describe en apartado 5.4.1 en la página 13.

✓ Ha limpiado el depósito de granos de café.

8.11 Limpiar el depósito de instantáneo



Imagen 60: Abrir la cubierta del depósito de instantáneo

1. Abra la puerta del aparato con la llave (2).
2. Tire suavemente hacia arriba la cubierta del depósito de instantáneo (1).

Según el modelo, la máquina cuenta con uno o dos depósitos de instantáneo.

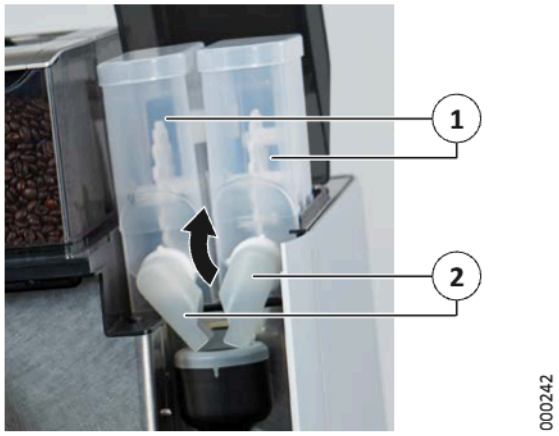


Imagen 61: Depósito de instantáneo

3. Gire la rampa de polvo (2) hacia arriba para que no pueda caer polvo fuera.
4. Extraiga el depósito de instantáneo (1).
5. Vacíe el depósito de instantáneo.
6. Limpie bien todas las piezas con agua caliente y detergente.
   - Puede utilizar la máquina lavavajillas a una temperatura máxima de 60 °C.
7. Seque bien las piezas.
   - Para evitar que el polvo instantáneo se apelmace, seque bien las piezas.
8. Si la máquina ha de seguir usándose, rellene con polvo instantáneo como se describe en apartado 5.4.2 en la página 14.

✓ Ha limpiado el depósito de instantáneo.

8.12 Limpiar la pantalla táctil

Limpie la pantalla táctil cuando vea que está sucia.

1. Toque en la pantalla el símbolo de menú "≡" (1) (véase Imagen 46) y a continuación "Limpieza".
   – En modo autoservicio debe acceder previamente con una llave chip de usuario (véase apartado 5.1.4 en la página 10).
2. Toque el botón "Limpieza pantalla táctil".
   – La pantalla queda bloqueada y no permite la introducción de datos.
3. Limpie la pantalla con un paño de microfibra o un paño húmedo.
   – Si utiliza un paño húmedo, asegúrese de que la pantalla táctil quede completamente seca y sin marcas antes de volver a utilizar la máquina.
4. Cuando finalice la limpieza, vuelva a activar la entrada de datos en pantalla pulsando los números 1-4 en la esquina de la pantalla.

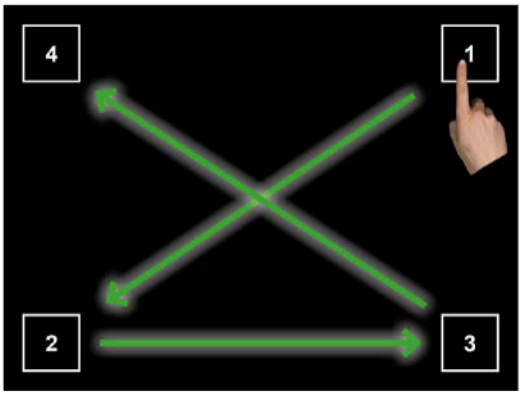


Imagen 62: Limpiar la pantalla táctil

✓ Ya ha limpiado la pantalla táctil.

8.13 Limpieza exterior

▶ **Indicación**
No utilice limpiadores abrasivos ni objetos punzantes.
- Finalmente, pase un paño limpio y húmedo por la parte exterior.

1. Pase un paño húmedo con frecuencia por las piezas de plástico y las superficies lacadas.



Imagen 63: Limpieza exterior

2. Limpie bien la parte inferior de la salida de bebidas (2) con un paño limpio y húmedo; en caso necesario, con un cepillo húmedo.
3. Retire la rejilla de goteo (3).

⚠ CUIDADO

¡Peligro de salpicaduras!
El agua de la bandeja de goteo puede estar aún caliente.
- Deje que se enfríe el agua.

4. Limpie bien la bandeja de goteo (1).

✓ Ha completado la limpieza exterior de la máquina.

9 Mantenimiento

Dirija cualquier pregunta sobre reparaciones, mantenimiento o eliminación a su distribuidor local. Los trabajos de reparación y mantenimiento deben dejarse en manos del servicio de atención al cliente de Melitta o de técnicos especializados autorizados por el fabricante.

Al momento de contactar al servicio de atención, tenga a la mano los siguientes datos de la placa de características (cara interna de la puerta del cajón de posos):

- Type/Tipo (modelo)
- Serial no. / n.° de aparato

9.1 Intervalos

Después de 30 000 tazas o doce meses de funcionamiento (lo que acontezca antes), el servicio de atención al cliente debe realizar un mantenimiento de la máquina y todos los equipos adicionales (costo adicional).

- Respete estos plazos para evitar un desgaste innecesario.
- Respete los intervalos de sustitución del filtro indicados en la documentación del fabricante.
- Sustituya los filtros de agua como máximo cada doce meses para prevenir la contaminación bacteriana y la contaminación del agua.

Si lo desea, el fabricante ofrece un contrato integral de mantenimiento que garantiza también el cumplimiento de todos los plazos de revisión y mantenimiento.

Un electricista autorizado debe llevar a cabo y documentar cada cuatro años la revisión prescrita legalmente para todos los clientes comerciales con la finalidad de comprobar que todas las máquinas están en buen estado. El servicio de atención al cliente puede ocuparse de realizar y certificar esta revisión (antes de la primera puesta en funcionamiento, no es necesaria ninguna otra revisión).

9.2 Fallos

En caso de fallos, haga revisar y, de ser necesario, reparar el aparato por el servicio de atención al cliente antes de seguir utilizándolo. Las reparaciones incorrectas pueden comportar graves peligros para el usuario.

⚠ ADVERTENCIA

Mal funcionamiento

En caso de daños visibles y claro mal funcionamiento, pueden verse afectadas funciones importantes para la seguridad.

Ejemplos claros de mal funcionamiento pueden ser pérdidas de líquido, ruido o calor excesivos, así como también la presencia de avisos de error en la pantalla. En caso de mal funcionamiento:

- Desenchufe de la corriente.
- Cierre la entrada de agua.
- El servicio de atención al cliente se ocupará de revisar y reparar la máquina.

10 Reciclaje y eliminación

La máquina ha sido diseñada y fabricada de tal manera que permite una eliminación respetuosa con el medioambiente.

10.1 Eliminar residuos

Los residuos que se generan al hervir son puramente orgánicos y, por lo tanto, deben eliminarse junto con los residuos domésticos de la forma habitual.

10.2 Eliminar aguas residuales

Las aguas residuales que se generan al hervir y limpiar la máquina tienen las mismas características que las aguas residuales domésticas generales y, por lo tanto, deben verterse al desagüe general de la forma habitual.

10.3 Eliminar el producto limpiador

Los productos limpiadores recomendados en estas instrucciones, utilizados de manera apropiada, cumplen con los requisitos legales, y por lo tanto pueden verterse al desagüe normal junto con el agua de lavado sin otras medidas especiales.

10.4 Eliminar la máquina

Esta máquina contiene materias primas de valor que deben disponerse para su reutilización.



¡No tire los aparatos junto con los residuos domésticos!
Respete la normativa y las directrices locales y nacionales de eliminación de desechos.

Melitta®
PROFESSIONAL

Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG • Zechenstraße 60 • 32429 Minden • GERMANY
Phone: +49 571 5049-0 • Fax: +49 571 5049-233 • professional@melitta.de • www.melitta-professional.de

® Marca registrada de una empresa del Grupo Melitta • 20220101 • N.º de art. 31598