



# WMF Peak 50

---

## Manual de instrucciones



Traducción es

Versión 12-2025 N.º de doc. 33.4570.9040



## Tabla de contenidos

1	Aviso legal .....	6
2	Información general .....	7
2.1	Símbolos utilizados .....	7
2.1.1	Representación de las indicaciones de seguridad .....	7
2.1.2	Señales de advertencia utilizadas .....	7
2.1.3	Señales de obligación utilizadas .....	8
2.2	Responsabilidades .....	8
2.3	Garantía .....	8
2.4	Piezas de repuesto y atención al cliente .....	8
3	Seguridad .....	10
3.1	Uso previsto .....	10
3.2	Uso incorrecto previsible .....	10
3.3	Obligaciones del usuario .....	11
3.4	Requisitos de personal .....	11
3.5	Riesgos residuales .....	12
3.5.1	Peligro de descarga eléctrica .....	12
3.5.2	Peligro debido al producto de limpieza .....	12
3.5.3	Peligro por alergias .....	13
3.5.4	Peligro por bacterias .....	13
3.5.5	Peligro por calor .....	15
3.5.6	Peligro por el sistema mecánico .....	15
3.5.7	Peligro de daños materiales .....	16
4	Datos técnicos .....	17
4.1	Tipos de bebida y capacidad de producción .....	17
4.2	Datos de la máquina .....	18
4.3	Conexión de red doméstica .....	19
4.4	Datos del módem .....	19
4.5	Valores de conexión de agua .....	19
4.6	Condiciones del entorno .....	20
5	Información de conformidad .....	21
5.1	Dirección del fabricante .....	21
5.2	Conformidad con leyes y reglamentos .....	21
6	Descripción de los productos .....	22
6.1	Vista general de la máquina .....	22
6.2	Depósito de polvo y de granos .....	23
6.3	Entrada manual .....	24
6.4	Salida de agua caliente .....	24
6.5	Soporte de tazas .....	25
6.6	Recogegotas .....	25
6.7	Depósito de posos .....	26
6.8	Interruptor de encendido y apagado .....	26
6.9	Variantes de equipamiento disponibles a posteriori .....	27
6.9.1	Eliminación bajo mostrador .....	27
6.9.2	Conexión de agua fija .....	27

7	Transporte .....	28
7.1	Contenido del suministro y accesorios.....	28
7.2	Condiciones de transporte .....	30
8	Instalación y puesta en marcha.....	32
8.1	Desembalaje.....	32
8.1.1	Desembalar la máquina.....	32
8.1.2	Desembalar los accesorios.....	33
8.2	Colocación .....	33
8.3	Requisitos de instalación .....	34
8.4	Conectar la corriente .....	35
8.5	Conectar el suministro de agua.....	36
8.6	Conectar la leche .....	37
8.7	Puesta en marcha con instrucciones en pantalla .....	37
8.7.1	Programa de puesta en marcha .....	37
9	Manejo.....	40
9.1	Actividades adicionales recurrentes.....	40
9.1.1	Llenar el depósito de granos/depósito de polvo .....	40
9.1.2	Utilizar leche .....	42
9.1.3	Vaciar el recogegotas.....	43
9.1.4	Extender el soporte de tazas .....	44
9.1.5	Vaciar depósito de posos .....	44
9.2	Encienda la máquina .....	45
9.3	Dispensación de bebida.....	47
9.4	Cancelar dispensación de bebida .....	47
9.5	Modificaciones opcionales de bebidas.....	47
9.6	Dispensación de leche o espuma de leche .....	48
9.7	Dispensar agua caliente.....	49
9.8	Usar la entrada manual .....	49
9.9	Apagar máquina .....	50
10	Limpieza.....	52
10.1	Vista general de intervalos de limpieza .....	53
10.2	Piezas de la máquina aptas para lavavajillas .....	53
10.3	Normas y condiciones para la limpieza .....	54
10.4	Programas de limpieza .....	56
10.4.1	Programa de limpieza Limpieza del sistema .....	56
10.4.2	Programa de limpieza Lavado del mezclador .....	58
10.4.3	Programa de limpieza Lavado del sistema de leche.....	59
10.5	Limpieza manual .....	59
10.5.1	Limpiar la pantalla táctil (CleanLock) .....	59
10.5.2	Limpiar el depósito de posos (salida de posos, opcional).....	60
10.5.3	Limpiar la unidad de escaldado.....	60
10.5.4	Limpiar la bandeja de goteo .....	63
10.5.5	Limpiar el depósito de agua.....	64
10.5.6	Limpiar el recogegotas .....	64
10.5.7	Limpiar las superficies exteriores .....	65
10.5.8	Limpiar la salida de bebida manualmente .....	66
10.5.9	Limpiar el sistema de leche manualmente .....	66
10.5.10	Limpiar el mezclador de polvo.....	68
10.5.11	Limpiar el depósito de granos .....	70
10.5.12	Limpiar el depósito de polvo .....	70
11	Mantenimiento .....	73

11.1	Niveles de mantenimiento .....	74
12	Descalcificación .....	75
13	Configuraciones del software .....	77
13.1	Vista general del software .....	77
13.2	Pantalla Disponibilidad .....	78
13.3	Pantalla Cuidados .....	80
13.4	Ajustes de bebida .....	81
13.4.1	Asignar recetas de bebidas .....	81
13.4.2	Cantidad de llenado, animación del soporte de tazas, escaldado múltiple y tipo de dosificación .....	82
13.4.3	Modificar recetas .....	84
13.4.4	Texto e imagen .....	86
13.5	Configurar mandos .....	87
13.6	Menú Información .....	90
13.7	Caja .....	91
13.7.1	Configuración gratuita .....	91
13.8	Permisos con PIN .....	92
13.9	Menú Temporizador .....	93
13.10	Configuración del sistema .....	94
13.10.1	Leche y espuma .....	94
13.10.2	Indicador de progreso .....	95
13.10.3	Pantalla e iluminación .....	95
13.10.4	Filtro de agua .....	96
13.10.5	Activar el modo Eco .....	97
13.10.6	Temperatura del hervidor de agua .....	98
13.10.7	Enjuague de apagado .....	98
13.10.8	Lavado automático del sistema de leche .....	98
13.10.9	Calibración del aviso de falta de granos .....	98
13.10.10	Protección contra escarcha/preparación para el transporte .....	98
13.10.11	Sensor del recogegotas .....	98
13.10.12	Separador de porciones .....	98
13.10.13	Función S-M-L .....	99
13.10.14	Soluciones digitales .....	99
13.11	Conexión USB .....	99
13.12	Ajustes del modo Eco .....	101
13.13	Idioma de la pantalla .....	101
14	Ajuste grado de molienda .....	102
15	Mensajes e indicaciones .....	104
15.1	Mensajes durante el funcionamiento .....	104
15.2	Mensajes de error y averías .....	104
15.3	Errores sin mensaje de error .....	107
16	Evitar daños materiales en la máquina .....	109
17	Eliminación .....	110
	Índice de figuras .....	111

## 1 Aviso legal

### **Editor/fabricante**

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Alemania

### **Diseño y redacción**

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Alemania

### **Copyright®**

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Alemania

Este documento está protegido por la ley de derechos de autor. Todos los derechos reservados. Quedan prohibidas la reproducción, difusión, transmisión electrónica y traducción a otros idiomas sin la autorización por escrito del fabricante. Esto se aplica tanto al documento completo como a partes del mismo.

El contenido del documento está basado en los datos más recientes disponibles en el momento de impresión. El fabricante se reserva el derecho a realizar modificaciones en cualquier momento sin previo aviso.

Todas las figuras, ilustraciones y mensajes de la pantalla del presente manual son únicamente ejemplos. Debido a la gran variedad de opciones, la máquina puede diferir de la representada aquí.

El fabricante únicamente se hace responsable del contenido del documento original.

## 2 Información general

Esta documentación técnica contiene información importante sobre el manejo de la máquina. La documentación técnica forma parte integrante del producto y debe conservarse en las inmediaciones de la máquina y ser accesible para el personal en todo momento. Lea atentamente la documentación técnica antes de trabajar con la máquina.

Algunas de las figuras de este manual se han simplificado para una mejor visualización. Las figuras simplificadas pueden diferir ligeramente de la escala y el diseño de su máquina original.

### 2.1 Símbolos utilizados

En este capítulo encontrará información sobre la forma en que se representan las indicaciones de seguridad en este documento.

#### 2.1.1 Representación de las indicaciones de seguridad



##### PELIGRO

**Situación de peligro inminente que podría provocar lesiones graves o mortales.**

Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.



##### ADVERTENCIA

**Situación peligrosa de carácter general que podría provocar lesiones graves.**

Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.



##### PRECAUCIÓN

**Situación peligrosa de carácter general que podría provocar lesiones leves.**

Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.



##### INDICACIÓN

**Situación que podría provocar daños materiales.**

Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.

#### 2.1.2 Señales de advertencia utilizadas

Los símbolos de peligro y obligación pueden aparecer tanto en el manual de instrucciones como en la máquina.

Señal	Tipo de peligro	Señal	Tipo de peligro
	Advertencia de líquidos calientes		Advertencia de superficies calientes
	Advertencia de vapor caliente		Advertencia de tensión eléctrica peligrosa
	Advertencia de sustancias tóxicas		Advertencia de lesiones en las manos

### 2.1.3 Señales de obligación utilizadas

Señal	Significado	Señal	Significado
	Leer el documento		Utilizar guantes
	Utilizar gafas de protección		Lavarse las manos
	Desenchufar el conector de red		

## 2.2 Responsabilidades

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- Incumplimiento del manual de instrucciones
- Uso indebido o incorrecto
- Empleo de personal no cualificado
- Modificaciones no autorizadas
- Modificaciones técnicas
- Utilización de piezas de repuesto no autorizadas

Se aplicarán las obligaciones acordadas en el contrato de suministro, las Condiciones Generales y la normativa legal vigente en el momento de la celebración del contrato.

## 2.3 Garantía

En caso de incumplimiento de las especificaciones de la documentación técnica pueden extinguirse las prestaciones de garantía.

No se presta garantía:

- Por las piezas que estén sometidas a un desgaste natural. Entre ellas, se incluyen el depósito de leche, las piezas de conducción de la leche (si se dispone de un sistema de leche), las juntas, el mezclador, la unidad de escaldado y las superficies de las bases de acero inoxidable.
- Por deficiencias que puedan atribuirse a las influencias climáticas o a influencias químicas, físicas, eléctricas o electroquímicas.
- Las deficiencias producidas por no utilizar un filtro de agua a pesar de que la dureza del agua del lugar requiere su uso.
- Por defectos causados por el incumplimiento de las normas de transporte, instalación y puesta en marcha, funcionamiento, limpieza y mantenimiento de la máquina o del aparato (p. ej., manual de instrucciones y manual de mantenimiento).
- Por defectos causados por el uso de piezas de repuesto que no sean del fabricante o por un montaje o manipulación defectuosos o negligentes por parte del operador o de terceros.
- Por las consecuencias de las modificaciones o los trabajos de reparación realizados por el operador o por terceros de forma deficiente o sin el consentimiento del fabricante.
- Por las deficiencias surgidas por un uso defectuoso o inadecuado.

## 2.4 Piezas de repuesto y atención al cliente

Encontrará información sobre accesorios y piezas de repuesto en el catálogo de piezas de repuesto del portal web **WMF CoffeeConnect**.

Para consultas de servicio y asistencia técnica, póngase en contacto con el socio de servicio técnico en su país.

En **wmf-coffeemachines.com** encontrará una lista con todos los socios de servicio técnico en todo el mundo.

El **servicio de WMF** está disponible para usted desde una central, en caso de que no conozca un punto de servicio local.

WMF GmbH

WMF-Platz 1

73312 Geislingen

Alemania

**Central de servicio**

Teléfono: +49 7331 257 257

E-mail: [info@wmf-professional.com](mailto:info@wmf-professional.com)

## 3 Seguridad

La seguridad es la máxima prioridad al manipular el aparato eléctrico. Este capítulo contiene toda la información esencial para garantizar una manipulación segura y evitar daños personales y materiales.

### 3.1 Uso previsto

La máquina está diseñada para dispensar bebidas de café, agua caliente, bebidas con leche y bebidas en polvo (topping y chocolate) en diversas variaciones y combinaciones en tazas, vasos o jarras.

Los depósitos de granos solo se deben llenar con granos de café, en el depósito de polvo solo debe introducirse polvo de chocolate, el depósito de leche solo debe llenarse de leche y la entrada manual con café molido.

La máquina está diseñada para el uso profesional en establecimientos de hostelería, gastronómicos o similares. La máquina se puede instalar en establecimientos de autoservicio, siempre y cuando esté presente una persona responsable.

Asimismo, también puede utilizarse en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo parecidos, además de hoteles, moteles y pensiones con servicio de desayuno donde pueda utilizarse por personal no especializado o por los propios clientes.

El uso está sujeto al presente manual de instrucciones. Un uso distinto o que vaya más allá de lo indicado se considera no conforme a lo previsto. El fabricante no responderá de los daños que de ello resulten.

La máquina puede ser utilizada por niños a partir de 8 años de edad y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o intelectuales, o que no posean la experiencia y los conocimientos necesarios, siempre que permanezcan bajo la vigilancia de una persona responsable o que hayan sido capacitadas en el uso seguro del aparato y los peligros que conlleva. No debe permitirse que los niños jueguen con la máquina. No está permitido que los niños realicen tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión. Dichas tareas solo pueden ser desempeñadas por personas con conocimientos y experiencia práctica con el aparato, en especial en lo que respecta a la higiene y la seguridad.

El uso está sujeto además a las **condiciones comerciales generales** del fabricante. Un uso distinto o que vaya más allá de lo indicado se considera no conforme a lo previsto. El fabricante no responderá de los daños que de ello resulten.

### 3.2 Uso incorrecto previsible

Cualquier uso distinto de la máquina o que vaya más allá del uso previsto se considera uso incorrecto y puede generar situaciones peligrosas. La manipulación incorrecta de la máquina puede provocar lesiones.

- ☞ Lea cuidadosamente el manual de instrucciones antes de su uso.
- ☞ Conceda el acceso al área de servicio de la máquina y los aparatos independientes exclusivamente a personal de mantenimiento cualificado.
- ☞ La limpieza y el mantenimiento solo pueden ser desempeñados por personas con conocimientos y experiencia práctica con la máquina, en especial, en lo que respecta a la seguridad y la higiene.
- ☞ En el modo de autoservicio y en el servicio con manejo, la máquina deberá estar supervisada por personas formadas, que estén a disposición del usuario para consultas y se aseguren del cumplimiento de las medidas de limpieza y mantenimiento.
- ☞ Utilice únicamente leche suficientemente refrigerada.
- ☞ Solo introduzca granos de café en el depósito de granos.
- ☞ Solo introduzca polvo para cafetera en el depósito de polvo.
- ☞ Introduzca solo leche o sustitutos de la leche en el depósito de leche.
- ☞ Solo introduzca café molido o la pastilla de limpieza durante la limpieza en la entrada manual.

### 3.3 Obligaciones del usuario

El usuario debe asegurarse de que el socio de servicio técnico del fabricante, u otra persona autorizada, lleve a cabo el mantenimiento regular y la comprobación de los dispositivos de seguridad. Los daños materiales deben notificarse por escrito al fabricante en un plazo de 30 días. En el caso de daños no visibles, este plazo se alarga hasta 12 meses a partir de la fecha de instalación (informes de instalación y entrega), pero como máximo hasta 18 meses a partir de la fecha de salida de la fábrica.

Las piezas dañadas o defectuosas que sean relevantes para la seguridad, tales como válvulas de seguridad, termostatos de seguridad, calentador, etc. deberán sustituirse, no deberán repararse bajo ninguna circunstancia.

El usuario es responsable del cumplimiento de las normas de mantenimiento.

### 3.4 Requisitos de personal



#### ADVERTENCIA

##### ¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

Todas las tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal cualificado.

Solo podrán formar parte del personal aquellas personas de las que quiera esperar un trabajo fiable. Las personas con capacidad de reacción limitada, p. ej., por drogas, alcohol o medicamentos, no están autorizadas.

Durante la selección de personal, se deben respetar las normas específicas de edad y ocupación aplicables en el lugar de utilización.

En el manual de instrucciones, se nombran las siguientes cualificaciones para distintos ámbitos de actividad:

#### Persona instruida

Persona instruida por el usuario sobre las tareas que se le han asignado y los posibles peligros de un comportamiento inadecuado.

#### Personal especializado

Persona que, debido a su formación técnica, conocimientos y experiencia, así como conocimiento de las disposiciones pertinentes, es capaz de realizar el trabajo que se le asigne y de reconocer y evitar posibles peligros de forma autónoma.

#### Personal de mantenimiento

Es el personal técnico cualificado e instruido por el fabricante o el operador para realizar tareas de mantenimiento.

#### Electricista cualificado

Persona que, debido a su formación técnica, conocimientos y experiencia, así como conocimiento de las disposiciones pertinentes, es capaz de realizar trabajos en las instalaciones eléctricas y de reconocer y evitar posibles peligros de forma autónoma. El electricista cualificado está formado para el lugar específico en el que trabaja y conoce las normas y disposiciones pertinentes.

## 3.5 Riesgos residuales

La máxima seguridad posible es una de las características más importantes del producto para el fabricante. La eficacia de los dispositivos de seguridad solo se garantiza siempre que se observen las instrucciones contenidas en el siguiente capítulo para evitar lesiones y otros peligros para la salud.



Estas instrucciones de seguridad pueden solicitarse al fabricante o descargarse directamente desde la página web o desde el Media Pool.

### 3.5.1 Peligro de descarga eléctrica



#### **PELIGRO**



**Peligro de muerte por descarga eléctrica.**  
La manipulación indebida de aparatos eléctricos puede provocar una descarga eléctrica. Existe peligro de muerte.

- ⌚ Los trabajos en las instalaciones eléctricas solo pueden ser realizados por electricistas.
- ⌚ Conecte el aparato a un circuito eléctrico protegido con fusibles.
- ⌚ Realice la conexión a través de un interruptor diferencial.
- ⌚ Deberán observarse las directivas correspondientes en materia de baja tensión y/o las disposiciones y normativas de seguridad locales o nacionales en vigor.
- ⌚ Realice la conexión a tierra conforme a la normativa y asegúrela contra descargas eléctricas.
- ⌚ Asegúrese de que la tensión de red coincida con los datos de la placa de características del aparato.
- ⌚ No toque nunca las piezas que estén bajo tensión.
- ⌚ Antes de iniciar trabajos de mantenimiento, apague siempre el interruptor principal o desconectar el aparato de la red eléctrica.
- ⌚ Asegúrese de que el aparato se pueda desconectar de la red eléctrica en todos los polos. Las conexiones desconectadas deben ser visibles desde el emplazamiento del aparato, y se deberá asegurar la desconexión con un dispositivo de bloqueo.
- ⌚ El cable de conexión solo debe ser sustituido por personal de mantenimiento cualificado.

### 3.5.2 Peligro debido al producto de limpieza

Antes de utilizar el producto de limpieza, lea detenidamente la información del embalaje del producto. Si no se dispone de una ficha de datos de seguridad, se deberá solicitar al socio comercial (consulte el apartado "Embalaje de los productos de limpieza").



## ⚠️ ADVERTENCIA

### Peligro de intoxicación por productos de limpieza.



Existe peligro de intoxicación si se ingieren productos de limpieza.

- ☝️ Utilice únicamente productos de limpieza recomendados por el fabricante.
- ☝️ Antes de utilizar los productos de limpieza, lea detenidamente la información del embalaje y la ficha de datos de seguridad. Si no dispone de ficha de datos de seguridad, solicítensela al socio comercial.
- ☝️ Mantener alejados los productos de limpieza de los niños y de personas no autorizadas.
- ☝️ No toque los productos de limpieza con las manos desprotegidas ni los ingiera.
- ☝️ No mezclar nunca el producto de limpieza con otras sustancias químicas.
- ☝️ Utilice los productos de limpieza y descalcificación únicamente para el uso previsto (consulte la etiqueta).
- ☝️ No coma ni beba nada mientras se utilizan productos de limpieza.
- ☝️ Asegurarse de que exista una buena ventilación al utilizar productos de limpieza.
- ☝️ Utilice guantes y gafas de protección para manipular los productos de limpieza.
- ☝️ Al terminar de utilizar los productos de limpieza, lavarse las manos inmediatamente con abundante agua.

## Emergencias

Solicite el número del servicio de emergencias del centro de información toxicológica de su país al fabricante del producto de limpieza (consulte la etiqueta del producto de limpieza).

### 3.5.3 Peligro por alergias



## ⚠️ PRECAUCIÓN

### Peligros para la salud por ingredientes.

Las bebidas que contienen ingredientes (o restos de ellos) pueden provocar alergias.

- ☝️ En el modo de autoservicio: Tenga en cuenta la etiqueta de información pegada en la máquina. La señal de aviso contiene información sobre ingredientes que pueden causar alergias.
- ☝️ En el uso con operador: Informe al personal de que cualquier ingrediente adicional que se utilice puede provocar alergias.

### 3.5.4 Peligro por bacterias



## ⚠️ PRECAUCIÓN

### Perjuicios para la salud por agua contaminada.

La manipulación indebida del agua puede provocar perjuicios para la salud.

- ☝️ Asegúrese de que el agua esté limpia y libre de bacterias.
- ☝️ No conecte la máquina a agua de ósmosis pura u otras aguas agresivas.
- ☝️ Asegúrese de que la dureza de carbonatos esté entre 4 y 6 °dKH o entre 8 y 12 °fKH.
- ☝️ Asegúrese de que la dureza total sea superior a la dureza de los carbonatos.
- ☝️ No supere el contenido máximo de cloro de 50 mg por litro.
- ☝️ Asegúrese de que el valor de pH se encuentre entre 6,5 y 7 (pH neutro).
- ☝️ Máquinas con depósito de agua potable (interno y externo): Llene el depósito de agua potable a diario con agua fresca y enjuáguelo bien antes de llenarlo.

**⚠ PRECAUCIÓN****Perjuicios para la salud por café contaminado.**

La manipulación indebida del café puede provocar problemas de salud.

- ⌚ Antes de abrir el embalaje, revise que no presente ningún daño.
- ⌚ No rellene con más cantidad de granos de café que la necesaria para un día.
- ⌚ Cierre la tapa del depósito de granos inmediatamente después de llenarlo.
- ⌚ Guarde el café en un lugar seco, frío y oscuro.
- ⌚ Guarde el café separado de los productos de limpieza.
- ⌚ Utilice primero los productos más antiguos ("first in, first out").
- ⌚ Consuma el café antes de la fecha de caducidad.
- ⌚ Asegúrese de cerrar bien los paquetes abiertos, para que el contenido se mantenga fresco y para que no entre suciedad.

**⚠ PRECAUCIÓN****Perjuicios para la salud por leche contaminada/inadecuada!**

La manipulación indebida de la leche puede provocar problemas de salud.

- ⌚ No utilice leche cruda.
- ⌚ Utilice únicamente leche pasteurizada o leche calentada mediante un proceso UHT.
- ⌚ Utilice únicamente leche homogeneizada.
- ⌚ Utilice leche preenfriada a una temperatura de entre 3 °C (37,4 °F) y 5 °C (41 °F).
- ⌚ Utilice la leche directamente del envase original.
- ⌚ Antes de abrir el embalaje, revise que no presente ningún daño.
- ⌚ Utilice primero los productos más antiguos ("first in, first out").
- ⌚ Utilice guantes de protección al trabajar con leche.
- ⌚ Asegúrese de cerrar bien los paquetes abiertos, para que el contenido se mantenga fresco y para que no entre suciedad.
- ⌚ Consuma la leche antes de la fecha de caducidad.
- ⌚ Conserve la leche en un lugar seco y oscuro a una temperatura máxima de 7 °C (44,6 °F).
- ⌚ Guarde la leche separada de los productos de limpieza.
- ⌚ Para máquinas con sistema de leche interno y unidad refrigeradora: No introduzca más leche de la que se necesita en un día.
- ⌚ No rellene nunca con leche. Limpie bien el recipiente antes de llenarlo.
- ⌚ Cierre la tapa del depósito de leche y la unidad refrigeradora (interna y externa) inmediatamente después del llenado.



## ⚠ PRECAUCIÓN

### Perjuicios para la salud por polvo para cafetera contaminado.

La manipulación indebida del polvo para cafetera puede provocar problemas de salud.

- ∅ Antes de abrir el embalaje, revise que no presente ningún daño.
- ∅ No introduzca más polvo para cafetera del que se necesita en un día.
- ∅ Cierre la tapa del depósito de granos inmediatamente después de llenarlo.
- ∅ Guarde el polvo para cafetera en un lugar seco, frío y oscuro.
- ∅ Guarde el polvo para cafetera separado de los productos de limpieza.
- ∅ Utilice primero los productos más antiguos ("first in, first out").
- ∅ Consuma el polvo para cafetera antes de la fecha de caducidad.
- ∅ Asegúrese de cerrar bien los paquetes abiertos, para que el contenido se mantenga fresco y para que no entre suciedad.

### 3.5.5 Peligro por calor



## ⚠ PRECAUCIÓN

### Peligro de quemaduras por líquido caliente.

Existe peligro de quemaduras en la zona de dispensación de bebidas, agua caliente y vapor.

- ∅ No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.
- ∅ Antes de limpiar, bloquee siempre la unidad de mando para evitar entradas involuntarias.



## ⚠ PRECAUCIÓN

### ¡Superficie caliente!

Los puntos de dispensación y la unidad de escaldado pueden estar calientes.

- ∅ No toque nunca las partes calientes de la máquina.
- ∅ Para tocar la salida de bebida, utilice siempre los puntos previstos para ello.
- ∅ Extraiga la unidad de escaldado solo cuando la máquina se haya enfriado.

### 3.5.6 Peligro por el sistema mecánico



## ⚠ PRECAUCIÓN

### Peligro de aplastamiento por componentes móviles.

La salida de bebida y el panel de operación se pueden mover manualmente. Durante el funcionamiento, se mueven el molinillo y la unidad de escaldado. La manipulación de los componentes móviles implica peligro de aplastamiento.

- ∅ Para tocar la salida de bebida, utilice siempre las empuñaduras previstas para ello.
- ∅ Empuje el panel de operación hacia arriba y hacia abajo siempre con ambas manos.
- ∅ No introduzca nunca la mano en el depósito de granos, ni tampoco en la abertura de la unidad de escaldado mientras la máquina esté encendida.

**PRECAUCIÓN****Peligro de lesiones por atrapamiento del cabello**

El cabello, especialmente el más largo, puede enredarse en el cabezal del molinillo y ser arrastrado hacia el interior de la máquina.

- Utilice siempre una redecilla para el cabello cuando deje expuesto el cabezal del molinillo.

### 3.5.7 Peligro de daños materiales

**INDICACIÓN****¡Daños materiales por manipulación indebida de la máquina!**

La manipulación indebida de la máquina puede provocar daños materiales o contaminación.

- Si el agua tiene una dureza de carbonatos superior a 6 °dKH, se deberá montar previamente un filtro antical. De lo contrario, pueden producirse daños por calcificación.
- Tras periodos de parada prolongados (p. ej., en vacaciones), lleve a cabo una limpieza antes de comenzar a utilizar la máquina.
- Proteja la máquina de las influencias meteorológicas (heladas, humedad, etc.).
- En caso de fallo, tenga en cuenta las indicaciones del manual de instrucciones y contacte con un técnico de mantenimiento cualificado en caso necesario.
- Utilizar exclusivamente piezas de repuesto originales.
- Informar inmediatamente al socio de servicio técnico de cualquier daño externo o fuga para la reparación o sustitución de las piezas afectadas.
- No rocíe la máquina con agua ni la limpie con un limpiador a vapor.
- No coloque la máquina sobre superficies que puedan verse expuestas a chorros de agua.
- Si se utiliza café caramelizado (aromatizado), limpie la unidad de escaldado dos veces al día.
- Llene el depósito de granos solo con granos de café, el depósito de polvo solo con polvo para cafetera, el depósito de leche solo con leche y la entrada manual solo con café molido (o la pastilla de limpieza durante la limpieza).
- No utilice nunca café liofilizado, pues provoca obstrucciones en la unidad de escaldado.
- Si la máquina y/o los aparatos independientes se transportan a temperaturas inferiores a 10 °C, almacénelos a temperatura ambiente durante tres horas antes de conectarlos a la red eléctrica y ponerlos en marcha. De lo contrario, existirá peligro de cortocircuito debido a la condensación de agua o riesgo de avería en los componentes eléctricos.
- Utilice siempre el set de mangueras (de agua potable/sucia) nuevos que se entrega junto con la máquina. No utilice nunca sets de mangueras antiguas.

## 4 Datos técnicos

Este capítulo contiene información detallada sobre las especificaciones técnicas y ofrece una vista general de las características más importantes, como la potencia y los valores de conexión.

### 4.1 Tipos de bebida y capacidad de producción

Dependiendo de la variante y las opciones de la máquina, se pueden preparar las siguientes bebidas:

#### Dispensación máxima de bebidas por hora

Espresso 35-60 ml	aprox. 105 tazas
Café 120 ml	aprox. 75 tazas

Bebidas disponibles	Estándar	Opción
Espresso	x	
Café	x	
Café / café crème	x	
Jarrita (250 ml)/ZW	x	
Jarra (500 ml)/ZW	x	
Americano <sup>AC/ZW</sup>	x	
Americano en frío **, **, AC, ZW		x
Café con leche (café con leche claro/oscuro)*, **		x
Capuchino*, **		x
Leche manchada*, **		x
Espresso Macchiato*, **		x
Chociatto***		x
Chocolate caliente***		x
Capuchino australiano*		x
Leche caliente*		x
Espuma de leche caliente*		x
Agua caliente/agua caliente externa		x
Bebidas en polvo/bebidas instantáneas		x
Alcohol/café		-

#### Equipamiento de la máquina recomendado:

\* con leche fresca

\*\* con leche fresca y/o topping (polvo de leche)

\*\*\* con choco

AC Acelerador de escaldado

ZW Agua adicional

## 4.2 Datos de la máquina

Presión	Calentador de vapor	Calentador de agua
Presión nominal	0,5 MPa (725 psi)	1,6 MPa (232 psi)

Capacidades	
Volumen del depósito de agua	Aprox. 4 l
Capacidad del recipiente de granos de café	Aprox. 550 g; con la prolongación opcional aprox. 1100 g *
Capacidad del depósito de polvo	Aprox. 450 g; con la ampliación aprox. 1250 g **
Capacidad del depósito de posos	Aprox. 30 tortas de café

\* La cantidad de llenado depende del tamaño de los granos de café.

\*\* Solo con depósito de polvo opcional. La cantidad de llenado depende del polvo utilizado.

Iluminación
LED clase 1

Tipo de protección
IP X0

Medidas exteriores	
Ancho de la máquina	325 mm
Altura incluyendo pantalla/depósito de granos estándar	473 mm
Altura incluyendo prolongación del depósito	555 mm
Profundidad	571 mm

Peso	
Peso en vacío	24-28 kg (según equipamiento)

Presión acústica	
Nivel de presión acústica continuo	<70 dB(A)*

\* Los niveles de presión acústica (slow) y Lpa (impulse), clasificados como A, en el lugar de trabajo de los usuarios del equipo, debe situarse en cualquier caso bajo 70 dB (A).

## 4.3 Conexión de red doméstica

La cafetera puede utilizarse en una red de 50 Hz, así como en una de 60 Hz.

### Valores de conexión

Red	1L, N, PE
Tensión de red	220 – 240 V
Frecuencia de red	50/60 Hz
Potencia	1900 – 2300 W
Fusibles del edificio	10 – 13 A*
Sección de conductores del cable de conexión	3 x 1 mm <sup>2</sup>

\* El fusible del edificio no debe ser superior a 32 A.

## 4.4 Datos del módem

La máquina puede estar equipada con un módem para WLAN y WWAN.

Estándar de radio	Bandas de frecuencia	Potencia máxima de transmisión
LTE FDD	B1, B3, B5, B7, B8, B20	23 dBm +/-2 dB
WCDMA	B1, B5, B8	24 dBm +1/-3 dB
GSM	B3, B8	33 dBm +/-2 dB

El WWAN (telefonía móvil) viene conectado en el estado de entrega de la máquina.

Estándar de radio	Bandas de frecuencia	Potencia máxima de transmisión
WLAN	2,4 GHz	20 dBm

El WLAN viene desconectado en el estado de entrega de la máquina.

El estado conectado tanto del WLAN como del WWAN puede ser modificado por técnicos de servicio con permisos avanzados en el menú de servicio.

## 4.5 Valores de conexión de agua

La máquina se suministra de serie con un depósito de agua. No obstante, la máquina puede equiparse opcionalmente con un conexión de agua fija. En ese caso, aplicarán los siguientes valores de conexión:

### Presión y temperatura

Presión del agua	Mínimo 0,2 MPa (29,01 psi)
	Máximo 0,6 MPa (87,02 psi)
Temperatura de entrada del agua	Máximo 35 °C (95 °F)

### Calidad del agua

Contenido máximo de cloro	Tenga en cuenta las normativas locales sobre el contenido de cloro máximo permitido.
Dureza de carbonatos (alemán)	Mínimo 4 °dKH

**Calidad del agua**

Máximo 5 °dKH (si la dureza de carbonatos es superior, debe instalarse un filtro de agua antes de la máquina).

**Dureza total**

> Dureza de carbonatos

## 4.6 Condiciones del entorno

La ubicación debe cumplir con las siguientes condiciones ambientales:

**Condiciones del lugar de instalación**

Temperatura ambiente Mínimo +5 °C (41 °F)

Máximo +35 °C (95 °F)

Humedad ambiente relativa Máximo 80 % h. r.

Altura sobre el nivel del mar Máximo < 2000 m (6562 ft)

La máquina o el aparato han sido diseñados únicamente para el uso en espacios interiores. La máquina o el aparato no deben utilizarse en exteriores ni exponerse nunca a las inclemencias meteorológicas (lluvia, nieve, heladas).

## 5 Información de conformidad

Este capítulo contiene información sobre la conformidad del aparato eléctrico con las normas, directivas y reglamentos vigentes.

### 5.1 Dirección del fabricante

Fabricante	Responsable de documentación
WMF GmbH	WMF GmbH
WMF-Platz 1	Director de R&D GBU PCM
73312 Geislingen/Steige	WMF-Platz 1
Alemania	73312 Geislingen/Steige
+49 7331 257 257	Alemania
info@wmf-professional.com	
wmf-coffeemachines.com	

### 5.2 Conformidad con leyes y reglamentos

La máquina o el equipo cumple con las directivas de los códigos civiles (alemanes) sobre alimentos, objetos de necesidad y alimentos para animales (LFGB), del reglamento alemán sobre objetos de necesidad (BedGgstV), de la ordenanza de la UE n.º 10/2011, y de la ordenanza UE n.º 1935/2004, en todos los casos en su versión actual en vigor.

Los materiales y materias primas empleados cumplen con el reglamento de objetos de necesidad, así como con la ordenanza europea n.º 10/2011.

Para países fuera de la UE se aplican las disposiciones nacionales en vigor.

Con un uso correcto, la máquina o equipo no entraña ningún riesgo para la salud ni ningún otro peligro injustificable.

Aseguramos y garantizamos la trazabilidad según la ordenanza comunitaria n.º 1935/2004, así como la producción según las buenas prácticas de fabricación en el sentido de lo indicado en la ordenanza comunitaria n.º 2023/2006.

#### Normas aplicadas

Las normas aplicadas se encuentran en la declaración de conformidad que se adjunta con la máquina.

## 6 Descripción de los productos

Este capítulo contiene una descripción general de los componentes, características, funciones y variantes de equipamiento más importantes. Es imprescindible conocer el funcionamiento del producto para garantizar un manejo óptimo y seguro.

### 6.1 Vista general de la máquina

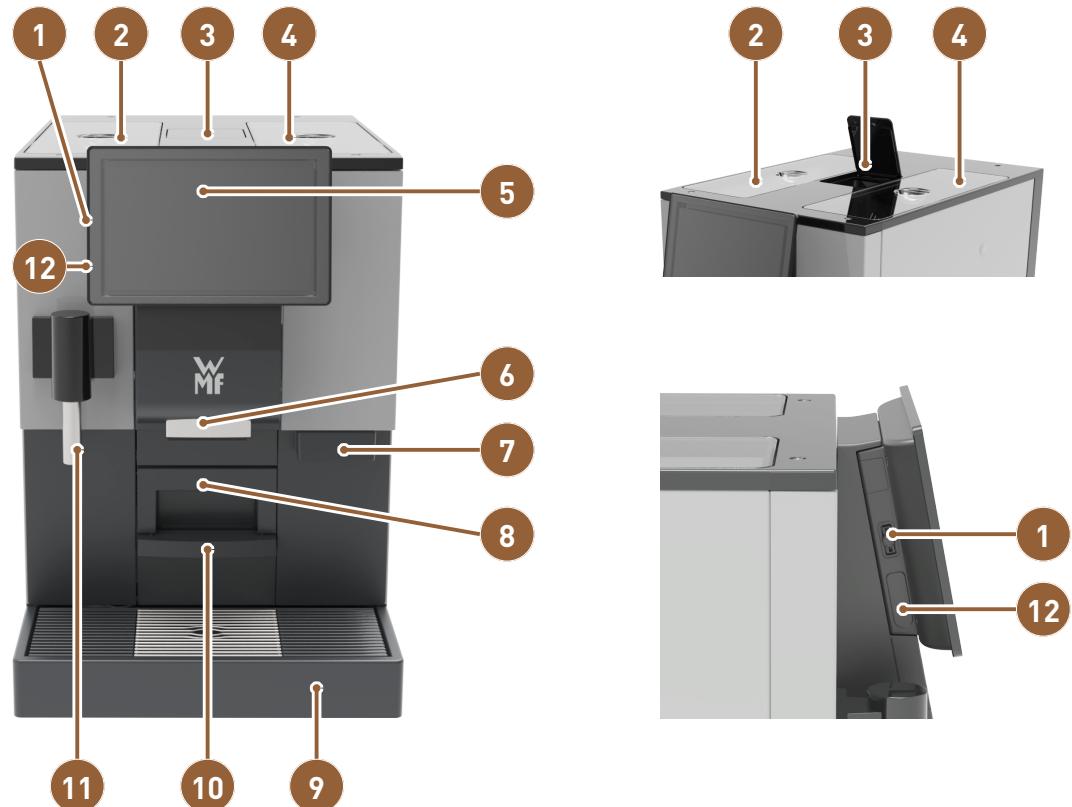


Fig. 1: Vista general de la máquina Peak 50

1	Interruptor de encendido y apagado	2	Depósito de granos
3	Entrada manual/entrada de pastillas	4	Segundo depósito de granos o depósito de polvo (p. ej., choco, topping o depósito de polvo doble opcional)
5	Pantalla táctil para selección de bebida y ajustes	6	Salida de bebida (café, leche y choco)
7	Depósito de agua	8	Soporte de tazas abatible
9	Recogegotas extraíble con rejilla de gooteo	10	Depósito posos extraíble
11	Salida de agua caliente	12	Conexión USB

## Vista general de pantalla



Fig. 2: Vista general de pantalla Peak 50

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Botón de menú (abre el menú principal). | <b>2</b> Símbolo y botón de mensajes            |
| <b>3</b> Botones de bebida                       | <b>4</b> Botón de dispensación de agua caliente |
| <b>5</b> Botón de lavado caliente                | <b>6</b> Botón de barista                       |

## 6.2 Depósito de polvo y de granos



Fig. 3: Depósito de polvo y de granos

El depósito de granos se encuentra en el lado izquierdo de la máquina. El depósito de polvo se encuentra en el lado derecho de la máquina. Ambos depósitos se pueden abrir desde arriba.

Los depósitos se pueden extraer de la máquina tirando hacia arriba.

Con el sistema de polvo, se puede utilizar polvo de choco y/o de topping. La máquina dispone de un vaso de mezcla en el que se mezcla el polvo para cafetera y el agua antes de dispensar la bebida.

El sistema de polvo puede estar equipado como sistema de polvo doble.

## 6.3 Entrada manual

La entrada manual está en el centro de la parte superior de la máquina.



Fig. 4: Entrada manual abierta

Se puede utilizar la entrada manual para añadir café molido (p. ej., café descafeinado). La cafetera procesa directamente el café molido. No llega al depósito de granos, sino directamente al interior de la cafetera a través de una abertura independiente.

La entrada manual se utiliza también para introducir las pastillas de limpieza.

## 6.4 Salida de agua caliente



Fig. 5: Salida de agua caliente

La cafetera está equipada de serie con una salida de agua caliente independiente.

La salida de agua caliente está montada a la izquierda de la salida de bebida.

## 6.5 Soporte de tazas



Fig. 6: Soporte de tazas extendido

La máquina tiene un soporte de tazas abatible. Este permite reducir la distancia a la salida de bebida para tazas pequeñas.

La altura de depositado con el soporte de tazas extendido es de máximo 99 mm (3,90").

La altura de depositado con el soporte de tazas abatido es de máximo 174 mm (6,85").

## 6.6 Recogegotas



Fig. 7: Recogegotas

El recogegotas acumula las bebidas derramadas, las gotas y el agua de limpieza. El recogegotas está equipado con un sensor que indica cuándo debe vaciarse el recogegotas. Además, el sensor del recogegotas detecta si el recogegotas está colocado.

El sensor del recogegotas se encuentra en la parte inferior derecha del recogegotas.

El recogegotas está disponible en las siguientes variantes:

- Sin abertura para la salida de agua sucia
- Con abertura para la salida de agua sucia (variantes de equipamiento reequipable)

**Con abertura para la salida de agua sucia:** Durante la instalación, el recogegotas debe conectarse con un tubo flexible de agua sucia que lleve hasta el depósito de agua sucia externo o bien directamente a la salida de agua sucia.

## 6.7 Depósito de posos



Fig. 8: Depósito de posos abierto

En el depósito de posos se recogen las tortas de café.

El depósito de posos se puede sacar de la cafetera hacia delante para vaciarlo.

## 6.8 Interruptor de encendido y apagado



Fig. 9: Posición del interruptor

En el lado izquierdo de la pantalla está el interruptor de encendido y apagado.

Para encender, hay que pulsar brevemente el interruptor de encendido y apagado. Para apagar, se vuelve a pulsar brevemente el interruptor de encendido y apagado.

## 6.9 Variantes de equipamiento disponibles a posteriori

A continuación se describen todas las variantes de equipamiento que se pueden instalar *a posteriori* en la máquina.

### 6.9.1 Eliminación bajo mostrador

La cafetera puede equiparse opcionalmente con una eliminación bajo mostrador.

El depósito de posos y el fondo de la máquina tienen una abertura que continua en el mostrador. Los posos del café se recogen en un recipiente grande situado debajo del mostrador.

Con una **eliminación bajo mostrador** se aumenta la capacidad para tortas de café expulsadas.

### 6.9.2 Conexión de agua fija

Por medio de un kit de reequipamiento, La máquina puede conectar a una conexión de agua fija para el agua potable y el agua sucia.



#### INDICACIÓN

Con la conexión de agua fija, el depósito de agua solo debe extraerse cuando la cafetera esté desconectada.

## 7 Transporte

Este capítulo contiene información sobre el transporte seguro y correcto, por ejemplo, en caso de traslado o para trabajos de mantenimiento.

### 7.1 Contenido del suministro y accesorios

#### Salida de café, salida de leche, salida de choco, lanza de leche

Cantidad	N.º de artículo	Denominación	Variante de producto
1 unidad	33.4055.0000	Tapa de salida de leche	Todas
1 unidad	33.4054.8000	Recipiente doble para salida de café	Todas
1 unidad	33.4054.0000	Salida del mezclador de choco (tubo flexible)	Depósito de polvo
1 unidad	33.2914.9000	Lanza de leche	Basic Milk
1 unidad	33.4136.8000	Escobilla para limpieza de lanza de leche	Basic Milk

#### Depósito de posos de café

Cantidad	N.º de artículo	Denominación	Variante de producto
1 unidad	33.2915.2000	Depósito de posos	Todas
1 unidad	33.2916.2000	Depósito de posos (posos bajo mostrador)	Criba de posos bajo mostrador
1 unidad	33.2633.9000	Pieza deslizante del depósito posos	Criba de posos bajo mostrador

#### Conexión de agua fija, desagüe

Cantidad	N.º de artículo	Denominación	Variante de producto
1 unidad	03.1398.6001	Kit de suministro de agua fijo	Suministro de agua fijo
2 metros	33.0048.6200	Tubo flexible de salida	Suministro de agua fijo

#### Accesorios, herramientas

Cantidad	N.º de artículo	Denominación	Variante de producto
1 metro	33.0048.4100	Tubo flexible de leche	Basic Milk
1 unidad	33.4089.5000	Toma de leche	Basic Milk
1 unidad	33.4073.5000	Adaptador de tubo Clic + Clean	Basic Milk
1 unidad	33.4089.7100	Cámara de aspiración verde	Basic Milk
1 unidad	33.4089.7000	Cámara de aspiración naranja	Basic Milk
1 unidad	33.4054.1000	Espumador	Basic Milk

Cantidad	N.º de artículo	Denominación	Variante de producto
1 unidad	33.7006.5190	Junta tórica (émbolo de fricción) 16 g	Unidad de escaldado 16 g
1 unidad	33.7010.1509	Junta tórica (émbolo de fricción) 24 g	Unidad de escaldado 24 g
1 unidad	33.7007.1261	Multitool	Todas

### Depósito de granos, depósito de producto

Cantidad	N.º de artículo	Denominación	Variante de producto
1 unidad	33.4051.0000	Tapa para depósito de granos	Todas
1 unidad	33.4051.0000	Tapa para depósito de polvo	Choco
1 unidad	33.2916.5000	Depósito de polvo sin tapa	Todas

### Unidad de escaldado

Cantidad	N.º de artículo	Denominación	Variante de producto
1 unidad	33.2893.0399	Unidad de escaldado 16 g	Unidad de escaldado 16 g
1 unidad		Unidad de escaldado 24 g	Unidad de escaldado 24 g
1 unidad	33.0394.4100	Junta tórica (entrada de agua)	Todas
1 unidad	33.0398.4000	Junta tórica (salida de café)	Todas

### Recogegotas

Cantidad	N.º de artículo	Denominación	Variante de producto
1 unidad	33.4051.1200	Recogegotas	Todas

### Depósito de agua

Cantidad	N.º de artículo	Denominación	Variante de producto
1 unidad	33.4057.9000	Depósito de agua	Todas
1 unidad	33.4059.1000	Tapa para depósito de agua	Todas
1 unidad	33.0396.1000	Junta tórica (depósito de agua)	Todas

### Filtro de cal, filtro de agua

Cantidad	N.º de artículo	Denominación	Variante de producto
1 unidad	03.9333.0001	Filtro de agua (juego de montaje completo)	Suministro de agua fijo
1 unidad	33.2426.5000	Cartucho de repuesto para filtro de agua	Suministro de agua fijo
1 unidad	33.2327.1000	Adaptador para cartucho de repuesto 200	Depósito de agua

Cantidad	N.º de artículo	Denominación	Variante de producto
1 paquete	33.2332.2000	Cartucho de repuesto, filtro 200, (unidad de venta 4 unidades)	Depósito de agua

### Documentación, instrucciones

Cantidad	N.º de artículo	Denominación	Variante de producto
1 unidad		Manual de instrucciones WMF Peak 50	Todas

### Programa de cuidados

Cantidad	N.º de artículo	Denominación	Variante de producto
1 botella	33.4102.5000	Limpiador especial para espumador de leche	Todas
2 botellas	33.7006.2869	Descalcificador líquido	Todas
1 paquete	33.4102.4000	Pastillas especiales de limpieza (10 blísteres)	Todas
1 lata	33.4550.0000	Pastillas de limpieza especiales	Todas
1 unidad	33.0350.0000	Escobilla de limpieza en tubo	Todas
1 unidad	33.2408.0000	Cepillo de limpieza	Todas
1 tubo	33.2179.9000	Grasa para anillos de sellado Molykote	Todas
1 unidad	33.2593.6000	Depósito de limpieza	Todas

**Más información** Para más detalles sobre cada número de artículo, consulte el catálogo de piezas de repuesto de la máquina

## 7.2 Condiciones de transporte



### ADVERTENCIA

#### ¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

Las siguientes tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal técnico.



### ADVERTENCIA

#### ¡Problemas de salud por máquina pesada!

El peso de la máquina supera la carga admisible que una persona puede levantar o transportar sola. La carga de la máquina puede causar problemas de salud si la levanta o transporta una sola persona.

- ◊ No levante ni cargue la máquina usted solo.
- ◊ Levante o cargue la máquina con la ayuda de otra persona.

**⚠ PRECAUCIÓN****Peligro de lesiones durante el transporte.**

Un transporte inadecuado puede provocar lesiones.

- ☞ Tenga en cuenta las prescripciones generales sobre seguridad y salud de acuerdo con las disposiciones locales.

**⚠ PRECAUCIÓN****Peligro de lesiones por vuelco de la máquina.**

Si la máquina se levanta incorrectamente, esta puede volcar. El vuelco o la caída de una máquina pueden provocar lesiones.

- ☞ No levante la máquina usted solo.
- ☞ Levante la máquina con la ayuda de otra persona.

**INDICACIÓN****Daños materiales por transporte inadecuado.**

Un transporte inadecuado durante el traslado de la máquina puede dañarla.

- ☞ Transporte la máquina con un carro con ruedas.
- ☞ Fije la máquina al carro con ruedas y tire de él.

☞ Antes de cambiar la máquina de lugar, desconecte las conexiones de suministro de agua potable, de electricidad y de salida de agua sucia.

☞ Asegúrese de que no haya obstáculos ni irregularidades en el nuevo lugar de instalación.

## 8 Instalación y puesta en marcha



### ⚠ ADVERTENCIA

#### ¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

Las siguientes tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal de mantenimiento.



### ⚠ ADVERTENCIA

#### ¡Problemas de salud por máquina pesada!

El peso de la máquina supera la carga admisible que una persona puede levantar o transportar sola. La carga de la máquina puede causar problemas de salud si la levanta o transporta una sola persona.

- ⌚ No levante ni cargue la máquina usted solo.
- ⌚ Levante o cargue la máquina con la ayuda de otra persona.



### ⚠ PRECAUCIÓN

#### Peligro de lesiones por vuelco de la máquina.

Si la máquina se levanta incorrectamente, esta puede volcar. El vuelco o la caída de una máquina pueden provocar lesiones.

- ⌚ No levante la máquina usted solo.
- ⌚ Levante la máquina con la ayuda de otra persona.

El operador de la máquina debe encargar los trabajos de preparación para las conexiones (electricidad, agua, desagüe) en el lugar de instalación. Instaladores autorizados deben realizar los trabajos de preparación de conformidad con las normas generales y nacionales, así como los reglamentos locales.

Personal cualificado o el servicio técnico del fabricante debe instalar la conexión fija de agua potable y el desagüe.

Los técnicos de mantenimiento del fabricante o de su socio de servicio técnico únicamente están autorizados a conectar la máquina con las conexiones que ya estén preparadas. No tienen permitido realizar instalaciones en el lado de obra ni son responsables de su ejecución.

### 8.1 Desembalaje



### ⚠ PRECAUCIÓN

#### Lesiones por corte y lesiones oculares por el material de embalaje.

El material de envasado afilado puede provocar lesiones. El corte de las cintas de sujeción puede causar lesiones oculares.

- ⌚ Utilice guantes y gafas protectoras para el desembalaje.

#### 8.1.1 Desembalar la máquina

- ⌚ Desembale la máquina.
- ⌚ Saque los accesorios suministrados de la caja de accesorios.

- ☞ Revise si hay algún accesorio en el resto del embalaje.
- ☞ Revise que la entrega esté completa y en perfecto estado.
- ☞ En caso de dudas, no ponga en marcha la máquina y póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
- ☞ Conserve el embalaje original por si necesita devolver el producto.

### 8.1.2 Desembalar los accesorios

El material de embalaje en el cartón contiene accesorios.

- ☞ No lo deseche.

El depósito de agua y el depósito de posos contienen piezas de repuesto.

- ☞ Retire las piezas de repuesto antes de la puesta en marcha.
- ☞ Lave bien el depósito de posos y el depósito de agua.

El depósito de polvo doble opcional se envía en un embalaje separado. Si la máquina está equipada con esta opción, el depósito de polvo doble se debe montar antes de la puesta en marcha de la máquina. No está permitido el funcionamiento sin el depósito montado.

#### Véase también al respecto

- 📄 Datos técnicos [▶ 17]
- 📄 Garantía [▶ 8]
- 📄 Contenido del suministro y accesorios [▶ 28]

## 8.2 Colocación

Para la ubicación de la máquina, se aplican las siguientes condiciones:

- La máquina no debe utilizarse al aire libre.
- La superficie de instalación debe ser estable, horizontal y plana para que no se deforme por el peso de la máquina.
- La superficie de instalación debe ser resistente al agua y al calor.
- La máquina no debe colocarse encima de superficies calientes ni cerca de fuentes de calor.
- No instale la máquina en una superficie en la que se realicen limpiezas o pueda sufrir salpicaduras con una manguera de agua, un equipo de chorro de vapor, un limpiador de vapor o similar.
- La máquina debe instalarse de forma que quede protegida contra las salpicaduras de agua.
- La máquina debe colocarse de manera que esté a la vista del personal calificado en todo momento.
- Las conexiones de suministro necesarias deben colocarse en el lugar de emplazamiento de acuerdo con los planos de instalación del edificio con una longitud de hasta 100 cm (39,4").
- Deben cumplirse las disposiciones locales vigentes relativas a la instalación de cocinas.
- Deben respetarse espacios libres para la operación y los trabajos de mantenimiento:
  - Debe dejarse suficiente espacio libre en la parte superior para poder llenar los granos de café o el polvo; se recomiendan 20 cm (7,87").
  - Debe dejarse una distancia de al menos 5 cm (1,97") entre la parte trasera de la máquina y la pared para permitir una circulación de aire suficiente.
  - Si las conexiones de la máquina deben guiarse por debajo del mostrador, debe tenerse en cuenta la necesidad de espacio de las conducciones que puedan restringir el espacio utilizable en la base.
  - Para instalar el filtro de agua, consulte el manual de instrucciones del filtro de agua.

## 8.3 Requisitos de instalación

La máquina debe instalarse de acuerdo con las normativas sanitarias y electrotécnicas locales y nacionales. Esto incluye una protección adecuada contra el flujo de retorno.

La máquina se suministra con todas las conexiones preparadas.

Se requieren las siguientes conexiones en el lugar de instalación:

### Sistema eléctrico

- Toma de enchufe para conector
  - La placa de características informa sobre los fusibles máximos necesarios.
  - La placa de características informa sobre el calibre de cable mínimo requerido.

### Agua

- Conexión de agua fija de 3/8" o conexión al depósito de agua potable externo
- Sifón o depósito de agua sucia externo para el tubo flexible de agua sucia de 20 mm de diámetro

### Aparatos independientes

- Interfaz opcional para la comunicación de la máquina con los dispositivos adicionales
- ☞ Para una mejor accesibilidad, coloque la parte trasera de la máquina aprox. 5 cm (2") por encima de la placa de apoyo.
- ☞ Prepare las conexiones en el lugar de instalación.

### Véase también al respecto

- ☒ Colocación [▶ 33]

## 8.4 Conectar la corriente



### PELIGRO

#### Peligro de muerte por descarga eléctrica.

Al conectar la máquina, existe peligro mortal por descarga eléctrica.

- ⌚ Asegúrese de que la fase esté protegida con un fusible con el valor de amperaje indicado en la placa de características.
- ⌚ Asegúrese de que el aparato se pueda desconectar de la red eléctrica en todos los polos.
- ⌚ Asegúrese de que la instalación eléctrica del lugar cumpla con las normas vigentes en el país correspondiente.
- ⌚ Realice la conexión a través de un interruptor diferencial.
- ⌚ No ponga nunca en funcionamiento un aparato con un cable de conexión defectuoso. Los cables de conexión o conectores de red defectuosos deberán sustituirse inmediatamente por un técnico de mantenimiento calificado.
- ⌚ El fabricante desaconseja el uso de un cable alargador. Si, a pesar de ello, se utiliza un cable alargador (calibre mínimo: 1,5 mm<sup>2</sup>/14 AWG), tenga en cuenta los datos del fabricante del cable (manual de instrucciones) y cumpla las normativas locales vigentes.
- ⌚ Coloque el cable de conexión de forma que no exista peligro de tropiezo. No pase los cables por esquinas ni bordes afilados, no los apriete ni los deje colgar libremente en la sala. Asimismo, no tienda los cables sobre objetos calientes ni los ponga en contacto con aceite o productos de limpieza agresivos.
- ⌚ No eleve el aparato tirando del cable de conexión. No desenchufe el conector tirando del cable de conexión.
- ⌚ ¡No toque nunca los cables ni los conectores con las manos húmedas! ¡No introduzca bajo ninguna circunstancia un conector húmedo en una toma de corriente!



### PELIGRO

#### Peligro mortal por cables de conexión dañados o no originales.

Si se utiliza un cable de conexión dañado o no original, pueden producirse descargas eléctricas o incendios.

- ⌚ Utilice únicamente cables de conexión originales. Puede adquirir el cable de conexión específico de cada país a través del socio de servicio técnico.
- ⌚ Los cables de conexión con conexión de enchufe de ambos lados pueden sustituirse por cuenta propia.
- ⌚ Los cables de conexión fijos deben ser sustituidos por un técnico de mantenimiento.



### ADVERTENCIA

#### ¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

Las siguientes tareas deberán ser realizadas exclusivamente por electricistas.

La conexión eléctrica debe ser conforme con las disposiciones legales del país de uso. La tensión indicada en la placa de características debe coincidir con la tensión de red eléctrica del lugar de instalación. La toma de corriente y el conector de red deben resultar accesibles para el operador en el lugar de instalación.

- ☞ Establezca la conexión de red.

Asegúrese de que la instalación eléctrica del lugar cumpla con la norma IEC 364 (DIN VDE 0100). Para aumentar la seguridad, el aparato estará conectado en serie con un interruptor automático con una corriente residual nominal de 30 mA (EN 61008). Los dispositivos de corriente residual del tipo B garantizan una respuesta incluso con corrientes diferenciales continuas. Con ello se consigue un alto grado de seguridad.

#### Véase también al respecto

- Descripción de los productos [▶ 22]
- Datos técnicos [▶ 17]

## 8.5 Conectar el suministro de agua



### ⚠ PRECAUCIÓN

#### Perjuicios para la salud por agua contaminada.

La manipulación indebida del agua puede provocar perjuicios para la salud.

- ☝ Asegúrese de que el agua esté limpia y libre de bacterias.
- ☝ No conecte la máquina a agua de ósmosis pura u otras aguas agresivas.
- ☝ Asegúrese de que la dureza de carbonatos esté entre 4 y 6 °dKH o entre 8 y 12 °fKH.
- ☝ Asegúrese de que la dureza total sea superior a la dureza de los carbonatos.
- ☝ No supere el contenido máximo de cloro de 50 mg por litro.
- ☝ Asegúrese de que el valor de pH se encuentre entre 6,5 y 7 (pH neutro).
- ☝ Máquinas con depósito de agua potable (interno y externo): Llene el depósito de agua potable a diario con agua fresca y enjuáguelo bien antes de llenarlo.



### INDICACIÓN

#### Daños materiales por mala calidad del agua.

El agua contaminada o unos parámetros del agua incorrectos pueden provocar daños en la máquina.

- ☝ Revise la calidad del agua recomendada y optimícela si es necesario.
- ☝ El agua debe estar libre de suciedad y el contenido de cloro no debe superar la normativa local en cuanto al contenido máximo de cloro permitido.
- ☝ No conecte la máquina a agua de ósmosis pura ni otras aguas agresivas.
- ☝ La dureza de carbonatos no debe superar los 4-6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) o los 8-12 °fKH (dureza de carbonatos francesa) y el valor de la dureza total siempre ha de ser mayor a la dureza de carbonatos.
- ☝ La dureza de carbonatos mínima asciende a 4 °dKH o 8 °fKH.
- ☝ El valor de pH debe estar entre 6,5 y 7.
- ☝ Utilice siempre el set de tubos flexibles (de agua fresca/sucia) nuevos que se entrega junto con la máquina.

### Variantes de conexión

La conexión de agua potable está disponible en las siguientes variantes:

- Depósito de agua potable interno (estándar)
- Conexión de agua fija
- Depósito de agua potable externo

La salida de agua sucia está disponible en las siguientes variantes:

- Salida de agua sucia estándar
- Depósito de agua sucia externo

- Recogegotas cerrado sin conexión



Las **Instrucciones adicionales sobre calidad del agua** contienen información sobre cómo determinar los valores del agua y sobre el uso de sistemas de filtración. Las instrucciones adicionales pueden solicitarse al fabricante o descargarse directamente desde el portal de descargas.

## 8.6 Conectar la leche

La temperatura de la reserva de leche debe corresponderse con la temperatura de la leche y deberá adaptarse la boquilla que corresponda.

La boquilla de vapor adecuada debe estar instalada en el espumador de leche.



Fig. 10: Boquillas de vapor verde y naranja

Color	Temperatura de la leche
Verde (estándar)	Leche sin enfriar (de 16 a máx. 22 °C)
Naranja (accesorio)	Leche enfriada (hasta 10 °C)

## 8.7 Puesta en marcha con instrucciones en pantalla

El técnico de mantenimiento pone en marcha la máquina in situ en las instalaciones del operador. La primera vez que se enciende la máquina, se ejecuta automáticamente el programa de puesta en marcha. Tras la puesta en marcha con instrucciones en pantalla, todavía no se puede dispensar ninguna bebida, ya que no se ha configurado ninguna receta de bebida. El técnico de mantenimiento configura y calibra las recetas de bebidas junto con el operador.

Los técnicos de mantenimiento pueden activar el programa de puesta en funcionamiento manualmente en todo momento.

### 8.7.1 Programa de puesta en marcha

El programa de puesta en marcha ejecuta paso a paso en pantalla todos los puntos de la puesta en marcha. Los valores establecidos pueden modificarse después de la puesta en marcha.



Fig. 11: Encienda la máquina

- ☞ Encienda la máquina con el botón de encendido/apagado.
  - ✓ La cafetera se enciende.
  - ✓ Se ejecuta el programa de puesta en marcha.
- ☞ Siga todas las instrucciones que aparecen en la pantalla y ejecútelas.
- ✓ Una vez ejecutado íntegramente el programa de puesta en marcha y efectuados todos los ajustes necesarios, la cafetera se reinicia. Se realiza entonces una calibración automática.



#### ⚠ PRECAUCIÓN

##### **Peligro de quemaduras por líquido caliente.**

Existe peligro de quemaduras en la zona de dispensación de bebidas, agua caliente y vapor.

- ⌚ No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.
- ⌚ Antes de limpiar, bloquee siempre la unidad de mando para evitar entradas involuntarias.



#### ⚠ PRECAUCIÓN

##### **Peligro de lesiones por superficie caliente.**

Durante la dispensación de bebidas, la limpieza y la descalcificación las salidas y las superficies contiguas están muy calientes.

- ⌚ Para tocar la salida de bebida, utilice siempre los puntos previstos para ello.
- ⌚ No toque los puntos de dispensación justo después de la dispensación.
- ⌚ Espere entre cinco y diez minutos hasta que la máquina se haya enfriado.

#### **Colocar el filtro de agua para el depósito de agua (opcional)**

Este punto es un paso ejecutado durante el programa de puesta en marcha.

Si el agua potable presenta una dureza de carbonatos superior a 5°dKH, se deberá montar previamente un filtro de agua, porque, de lo contrario, la máquina podría dañarse por la cal. Si la dureza del agua está entre 0 y menos 5°dKH, no se necesita filtro de agua.

## Cálculo de la dureza del agua

☞ Consulte cuál es la dureza del agua potable a su compañía suministradora, o bien puede calcularla con ayuda del test de dureza de carbonatos (con instrucciones).

El test de dureza de carbonatos se incluye en los accesorios suministrados.

## Capacidad del filtro de agua

El filtro de agua suministrado para el depósito de agua (200 l) tiene una capacidad de 200 litros de agua con 10 °dKH. La capacidad real depende de la dureza del agua y puede consultarse en la tabla siguiente.

La unidad determinante es **Dureza de carbonatos alemana (°dKH)**.

Dureza del agua	Capacidad en litros	Dureza del agua	Capacidad en litros
< 5	No se requiere filtro	15	135
5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	25	70

## Véase también al respecto

☞ Datos técnicos [▶ 17]

## 9 Manejo

Este capítulo contiene información sobre las diferentes funciones de preparación de bebidas para el funcionamiento diario de la máquina.



### ⚠ PRECAUCIÓN

#### Riesgo de lesiones por deslizamiento.

Las fugas de líquido pueden hacer que se humedezca el suelo alrededor de la máquina. Esto puede provocar lesiones por resbalones y caídas.

- ⌚ Seque cualquier líquido derramado en el suelo inmediatamente después de que se produzca.
- ⌚ Señalice las grandes cantidades de líquido derramado en el suelo con una señal de advertencia móvil.



### ⚠ PRECAUCIÓN

#### Peligro de quemaduras por líquido caliente.

Existe peligro de quemaduras en la zona de dispensación de bebidas, agua caliente y vapor.

- ⌚ No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.
- ⌚ Antes de limpiar, bloquee siempre la unidad de mando para evitar entradas involuntarias.



### ⚠ PRECAUCIÓN

#### Riesgo para la salud debido al uso de productos inadecuados

El depósito de granos, el depósito de polvo y la entrada manual solo deben llenarse con productos conformes con el uso previsto.

- ⌚ Utilice únicamente productos que sean aptos para el consumo y el uso con la máquina.

#### Véase también al respecto

- 📄 Seguridad [▶ 10]

## 9.1 Actividades adicionales recurrentes

Este capítulo contiene información sobre los pasos de manejo de la máquina que deben realizarse regularmente para el funcionamiento diario.

### 9.1.1 Llenar el depósito de granos/depósito de polvo



### ⚠ ADVERTENCIA

#### ¡Peligro de aplastamiento y cortes con los discos de molienda giratorios!



Los discos de molienda giratorios del molinillo implican peligro de aplastamiento y de cortes.

- ⌚ No introduzca nunca las manos en el depósito de granos con la máquina encendida.
- ⌚ Apague la máquina y desenchufe el enchufe de alimentación antes de trabajar en el molinillo.



## INDICACIÓN

### ¡Daños materiales por cuerpos extraños en el depósito de granos!

La entrada de objetos extraños puede provocar la obstrucción o el bloqueo del molinillo y destruir su mecanismo. Estos daños no están incluidos en la garantía.

- ∅ No llene nunca el depósito de granos con nada que no sean granos de café.



## INDICACIÓN

### Daños materiales por obstrucción.

Si se introduce polvo para cafetera no apto, puede obstruirse el depósito de polvo o el sistema de polvo.

- ∅ Llene el depósito solo con polvo apto para el funcionamiento de la cafetera.
- ∅ No llene en exceso el depósito de polvo.
- ∅ No presione ni compacte el polvo.



Fig. 12: Depósito de polvo y de granos

- ☞ Rellene los depósitos lo antes posible.
- ☞ En depósitos de granos bloqueables: Abra la cerradura del depósito de granos con la llave.
- ☞ Retire la tapa del depósito de granos.
- ☞ Si es necesario, límpie los depósitos de granos y las tapas de restos de café antes de llenarlos.
- ☞ Llene el depósito de granos con el tipo de café previsto.
- ☞ No llene los depósitos con más capacidad del consumo necesario para un día, de esta forma los productos se mantienen frescos.
- ☞ Introduzca una cantidad adecuada para que el contenido no toque la tapa del depósito.
- ☞ Llene siempre los depósitos desde delante hacia atrás.
- ☞ Cierre el depósito de granos con la tapa.
- ☞ En depósitos de granos bloqueables: Cierre la cerradura del depósito de granos con la llave.
- ✓ El depósito de granos está lleno.



## INDICACIÓN

### Opción polvo doble

El depósito de polvo doble opcional se envía en un embalaje separado. Si la máquina está equipada con la opción **Polvo doble**, el depósito de polvo doble se debe estar montado antes de la puesta en marcha de la máquina.

- ∅ No utilice la máquina sin el depósito montado. No está permitido.

### 9.1.2 Utilizar leche

#### Con refrigerador de leche



Fig. 13: Depósito de leche

- La boquilla de vapor adecuada para la leche refrigerada (naranja) debe estar instalada en el espuñador de leche.
- ☞ Retire el depósito de leche del refrigerador.
- ☞ Empuje hacia atrás la tapa del depósito de leche.
- ☞ Llene el depósito de leche con leche.
- ☞ Vuelva a colocar la tapa del depósito.
- ☞ Introduzca el adaptador del tubo de flexible de leche en la conexión de la tapa del depósito de leche.
- ☞ Vuelva a colocar con cuidado el depósito de leche.

#### Con lanza de leche (opcional)



Fig. 14: Lanza de leche

- La boquilla de vapor adecuada para la leche sin refrigerar (verde) debe estar instalada en el espuñador de leche.
- ☞ Coloque el envase de leche a la izquierda junto a la cafetera.
- ☞ Abra la tapa de la lanza de leche.

- ☞ Conecte el adaptador Plug&Clean a la lanza de leche.
- ☞ Inserte la lanza de leche en el envase de leche.
- ✓ La lanza de leche llega hasta el fondo del envase de leche.



### INDICACIÓN

- ⌚ Limpie la lanza de leche diariamente.
- ⌚ Asegúrese de que el tubo flexible de leche no se doble.

#### 9.1.3 Vaciar el recogegotas



### PRECAUCIÓN

#### Peligro de quemaduras por líquido caliente.

En el recogegotas puede haber líquido caliente.

- ⌚ Mueva el recogegotas con cuidado.
- ⌚ Vuelva a colocar el recogegotas con cuidado para que no se derrame líquido por accidente.

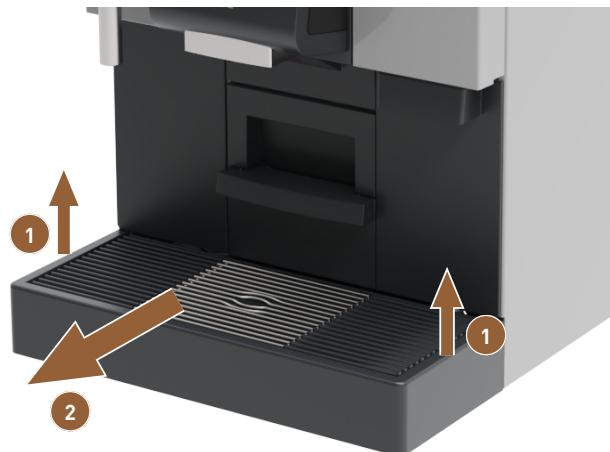


Fig. 15: Retirar el recogegotas

#### 1 Levantar el recogegotas

Si se alcanza el nivel de llenado máximo aparece un mensaje en la pantalla.

- ☞ Levante ligeramente el recogegotas de la parte exterior delantera y sáquelo de la máquina.
- ☞ Saque el recogegotas con cuidado, vacíelo y vuelva a colocarlo en su sitio.
- ☞ Asegúrese de que la parte inferior del recogegotas y el área del sensor del recogegotas estén secos antes de la utilización.
- ✓ Si esta área permanece húmeda, aparecerá el mensaje **Vaciar recogegotas**.



Este adhesivo marca el área que debe permanecer seca.

En máquinas con conexión de salida, el recogegotas también puede retirarse para la limpieza.

#### Véase también al respecto

- 📋 Seguridad [▶ 10]

#### 9.1.4 Extender el soporte de tazas

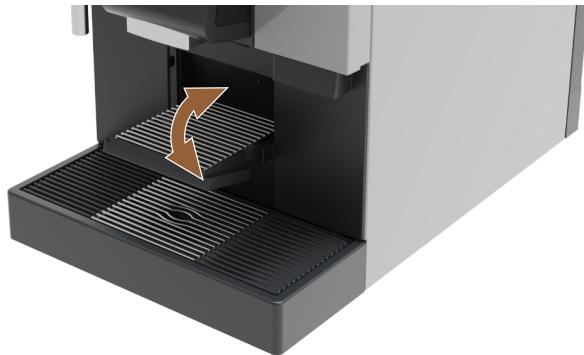


Fig. 16: Soporte de tazas extendido

Para extender el soporte de tazas:

- ☞ agarre el soporte de tazas del asa.
- ☞ Baje completamente el soporte de tazas.
- ✓ El soporte de tazas queda extendido.

#### 9.1.5 Vaciar depósito de posos

El depósito de posos atrapa el café molido utilizado. El depósito de posos recoge los posos de aprox. 30 preparaciones de café. En cuanto es necesario vaciar el depósito de posos aparece un mensaje al respecto en la pantalla. La dispensación de bebidas permanece bloqueada mientras el depósito de posos está extraído.



Fig. 17: Extraer el depósito de posos

- ☞ Abata el soporte de tazas.
- ☞ Retire el depósito de posos de la máquina.
- ☞ Vacíe y limpie el depósito de posos.
- █ El soporte de tazas se apoya sobre el depósito de posos.
- ☞ Mientras vacía el depósito de posos, mantenga siempre sujeto el depósito de posos.
- ☞ Introduzca el depósito de posos limpio en la máquina.
- ☞ Confirme la operación en la pantalla.



## INDICACIÓN

Si se coloca el depósito de posos sin haberlo vaciado por completo, este se desbordará. Esto ensuciará la máquina y se producirían daños en la misma.

- ☞ Asegúrese de que el depósito de posos esté siempre completamente vacío antes de colocarlo.
- ☞ Si no puede introducirse el depósito de posos, compruebe si hay restos de café en el cajón y retírelos.

## 9.2 Encienda la máquina



### ⚠ PRECAUCIÓN

#### Peligros para la salud por infección.

La contaminación puede provocar infecciones. Las infecciones pueden provocar problemas de salud.

- ☞ Tras la instalación, la puesta en marcha o tras una nueva puesta en marcha, realice siempre una limpieza.
- ☞ Lleve a cabo limpiezas antes y después de pausas prolongadas.
- ☞ Ejecute el programa de limpieza con instrucciones en pantalla antes de la primera dispensación de bebida.
- ☞ Realice un enjuague antes de apagar la máquina.

La primera vez que se enciende la máquina, comienza automáticamente una puesta en marcha con instrucciones en pantalla. La puesta en marcha debe realizarla un técnico de mantenimiento. El técnico de servicio configura la máquina y realiza una calibración del hardware.



Fig. 18: Encienda la máquina

- ☞ Revise la conexión de red de la máquina.
- ☞ Pulse el botón de encendido y apagado una vez brevemente.
  - ✓ Sonará un tono de señal.
  - ✓ Se inicia la máquina.
  - ✓ La máquina comienza a calentarse.
  - ✓ Se ejecuta un lavado en caliente automático.
  - ✓ La máquina está preparada en cuanto se alcanza la temperatura necesaria.

- ✓ Se muestra la interfaz de usuario en la pantalla táctil.
- ✓ La máquina está encendida.

### 9.3 Dispensación de bebida

La dispensación de la bebida preestablecida se inicia simplemente pulsando en el botón de la bebida deseada.



Fig. 19: Botones para la selección de bebida

- |   |   |  |
|---|---|--|
| Botón iluminado   | = | Listo para la dispensación                           |
| Botón no iluminado o triángulo rojo en la línea de cabecera | = | no está listo para la dispensación o botón bloqueado |
- ☞ Coloque un recipiente de bebida del tamaño adecuado bajo la salida.
- ☞ Pulse el botón de la bebida deseada.

### 9.4 Cancelar dispensación de bebida



Fig. 20: Cancelación de la bebida

- ☞ Pulse de nuevo el botón de la bebida.
- ✓ Se cancela la dispensación de bebida.

### 9.5 Modificaciones opcionales de bebidas



Fig. 21: Ejemplo: Botón adicional de barista

Hay otros botones opcionales disponibles en la barra de funciones de la pantalla. Estos botones se muestran en la pantalla después de la selección de la bebida.

### Botones especiales (opcional)

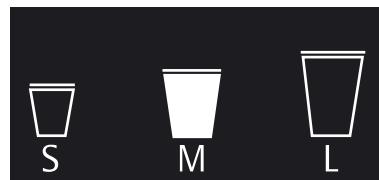


Fig. 22: Ejemplo: Botones S-M-L

Los botones especiales son opcionales y se activan individualmente en los ajustes. Por ejemplo, la preselección de la cantidad de llenado S-M-L es un botón especial. Las bebidas deben tener establecidas las cantidades de llenado S-M-L para que estas estén disponibles. Después, se puede seleccionar la cantidad de llenado **S** o **L** antes de elegir la bebida. De este modo, solo se activan los botones de bebida para los que existe dicho tamaño.

**M** = tamaño establecido, sin preselección

**S** = aprox. 25 % menos que **M**

**L** = aprox. 25 % más que **M**

### Adaptación del tamaño de la taza

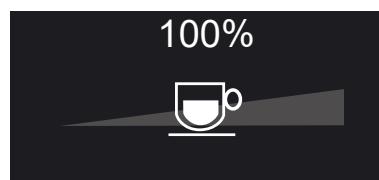


Fig. 23: Control deslizante para el tamaño de la taza

Opcionalmente, se puede elegir libremente la cantidad de llenado.

## 9.6 Dispensación de leche o espuma de leche

- ☞ Coloque un recipiente de bebida del tamaño adecuado bajo la salida.
- ☞ Pulse el botón de bebida que indica leche o espuma de leche.
- ✓ La dispensación se produce según el ajuste de la receta (tipo de dosificación, calidad de la espuma, etc.).

## 9.7 Dispensar agua caliente



Fig. 24: Salida de agua caliente

- ☞ Asegúrese de que haya una taza o un vaso debajo de la salida de agua caliente.
- ☞ Pulse el botón **Agua caliente**.
- ✓ Se dispensa agua caliente.
- ✓ La dispensación de agua caliente se detiene automáticamente al alcanzarse la cantidad de agua configurada.

## 9.8 Usar la entrada manual



### INDICACIÓN

#### **¡Daños materiales por café molido inadecuado!**

El uso de café molido inadecuado en la entrada manual puede dañar la máquina.

- ☝ Utilice exclusivamente café molido en la entrada manual.
- ☝ No utilice café soluble en agua.
- ☝ No utilice café molido demasiado fino.

A través de la entrada manual, se obtiene café molido para la preparación de una bebida.

La configuración para bebidas de café con café molido está disponible en los ajustes de bebidas. Los técnicos de mantenimiento pueden llevar a cabo una configuración.

## Preparación con café molido por la entrada manual



Fig. 25: Entrada manual abierta

- ☞ En la parte superior, pulse la compuerta de la entrada manual para abrir la entrada manual ("push to open").
- ☞ Introduzca una porción de café molido con la cucharilla dosificadora suministrada por la abertura de la entrada manual (máximo 15 g).
- ☞ Cierre la compuerta de la entrada manual.
- ☞ Pulse el botón de la bebida deseada.
- ✓ Se inicia la dispensación de bebida.

## 9.9 Apagar máquina



### ⚠ PRECAUCIÓN

#### Peligros para la salud por infección.

La contaminación puede provocar infecciones. Las infecciones pueden provocar problemas de salud.

- ☝ Tras la instalación, la puesta en marcha o tras una nueva puesta en marcha, realice siempre una limpieza.
- ☝ Lleve a cabo limpiezas antes y después de pausas prolongadas.
- ☝ Ejecute el programa de limpieza con instrucciones en pantalla antes de la primera dispensación de bebida.
- ☝ Realice un enjuague antes de apagar la máquina.



### ⚠ PRECAUCIÓN

#### ¡Peligro de quemaduras durante el enjuague de la máquina!

Durante el enjuague de la máquina, sale agua caliente por la salida de bebida.

- ☝ No ponga nunca la mano debajo de la salida de bebida durante el enjuague de la máquina.



### INDICACIÓN

#### ¡En caso de incumplimiento de las instrucciones, quedará anulada la garantía!

Si no se respetan las indicaciones de seguridad y las instrucciones, no se concederá ninguna garantía por daños materiales.

- ☝ Para evitar daños materiales en la máquina, siga las indicaciones de seguridad y las instrucciones del manual de instrucciones.



Fig. 26: Apagar máquina

En el lado izquierdo de la pantalla está el interruptor de encendido y apagado.

- ☞ Pulse el botón de encendido y apagado una vez brevemente. (aprox. 1 segundo).
  - ✓ La máquina se apaga.
- ☞ Extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ☞ En máquinas con conexión de agua fija, cierre la llave principal de la alimentación de agua.
- ☞ La máquina está apagada.

## 10 Limpieza

La limpieza es un requisito indispensable para un funcionamiento seguro y sin fallos. Por ello, es de suma importancia y debe llevarse a cabo según las normas descritas.

### Limpieza interrumpida

La máquina únicamente puede estar lista para funcionar tras haber finalizado correctamente el proceso de limpieza.

Si el proceso de limpieza no finaliza por completo y de forma correcta (p. ej., debido a un fallo en el suministro eléctrico), deberá repetirse.



#### ADVERTENCIA

#### ¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

De las siguientes actividades deben encargarse únicamente aquellas personas que hayan recibido la debida formación por parte del operador.



#### PRECAUCIÓN

#### Riesgo de lesiones por deslizamiento.

Las fugas de líquido pueden hacer que se humedezca el suelo alrededor de la máquina. Esto puede provocar lesiones por resbalones y caídas.

- ⌚ Seque cualquier líquido derramado en el suelo inmediatamente después de que se produzca.
- ⌚ Señalice las grandes cantidades de líquido derramado en el suelo con una señal de advertencia móvil.



#### PRECAUCIÓN

#### Peligro de quemaduras por líquido caliente.

Existe peligro de quemaduras en la zona de dispensación de bebidas, agua caliente y vapor.

- ⌚ No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.
- ⌚ Antes de limpiar, bloquee siempre la unidad de mando para evitar entradas involuntarias.



#### PRECAUCIÓN

#### Peligros para la salud por infección.

La contaminación puede provocar infecciones. Las infecciones pueden provocar problemas de salud.

- ⌚ Tras la instalación, la puesta en marcha o tras una nueva puesta en marcha, realice siempre una limpieza.
- ⌚ Lleve a cabo limpiezas antes y después de pausas prolongadas.
- ⌚ Ejecute el programa de limpieza con instrucciones en pantalla antes de la primera dispensación de bebida.
- ⌚ Realice un enjuague antes de apagar la máquina.

## 10.1 Vista general de intervalos de limpieza

### Programas de limpieza

A diario	Semanal-mente	Regular	Automático	Mensaje	
		X			Limpieza del sistema
X					Lavado del mezclador
X					Lavado del sistema de leche
	X				Limpieza del sistema de leche CIP

### Descalcificación

A diario	Semanal-mente	Regular	Automático	Mensaje	
				X	Descalcificación

### Limpieza manual

A diario	Semanal-mente	Regular	Automático	Mensaje	
X					Limpiar el panel de mando (Clean-Lock)
X		X			Limpiar el depósito de posos
	X				Limpiar la bandeja de goteo
X					Limpiar el depósito de agua
X				X	Limpiar el recogegotas
X		X			Limpiar la carcasa
			X		Limpiar la salida manualmente
				X	Mantenimiento del escaldador
		X			Limpiar la unidad de escaldado
		X			Limpiar el sistema de leche manualmente
(X)	X				Limpiar el mezclador*
		X			Limpiar el depósito de granos
		X			Limpiar el depósito de polvo*
Diaria:		al menos una vez al día y en caso necesario			
Semanal:		Limpieza semanal			
Regularmente:		regularmente según necesidad			
Automático:		proceso automático			
(X)		Si hay mucha suciedad, diariamente			
*		Opcional (según equipamiento)			

## 10.2 Piezas de la máquina aptas para lavavajillas

Las piezas enumeradas son aptas para su limpieza en el lavavajillas. Cualquier otro componente no enumerado aquí, no es apto para lavavajillas.

- Depósito de posos
- Recogegotas

- Rejilla de goteo
- Prolongación del depósito sin tapa
- Depósito de polvo sin tapa

### 10.3 Normas y condiciones para la limpieza



#### ADVERTENCIA



##### Peligro de infecciones bacterianas.

Un mantenimiento y limpieza inadecuados conllevan peligro de contaminación alimentaria para la dispensación de las bebidas.

- ⌚ Utilice guantes de protección durante la limpieza.
- ⌚ Lávese bien las manos antes y después de limpiar.
- ⌚ Limpie la máquina diariamente.
- ⌚ En máquinas con un sistema de leche: Limpie el depósito de leche antes de cada llenado y después de finalizar la dispensación.
- ⌚ Para limpiar el sistema de leche con polvo de limpieza: No añada nunca producto de limpieza al depósito de leche; utilice siempre el recipiente azul de limpieza.
- ⌚ No introduzca nunca producto de limpieza en el depósito de agua potable (interno/externo).
- ⌚ Nunca mezcle detergentes.
- ⌚ Almacene los productos de limpieza separados del café, la leche y el polvo para cafetera (si se dispone de él).
- ⌚ No utilice productos de limpieza abrasivos, cepillos ni instrumentos de metal.
- ⌚ Después de la limpieza, no toque ninguna pieza que haya estado en contacto con bebidas.
- ⌚ Tenga en cuenta las instrucciones de dosificación y seguridad del producto de limpieza y cumplas.

#### Concepto de limpieza APPCC

Existe la obligación legal de garantizar que la salud de sus comensales no esté expuesta a riesgo alguno por el consumo de los alimentos o bebidas proporcionados. (Ordenanza sobre higiene alimentaria del 05.08.1997).

Se exige un concepto de limpieza APPCC para la identificación y valoración de riesgos.

**Concepto de limpieza APPCC: HACCP** significa **Análisis de Peligros y Puntos de Críticos de Control** (Hazard Analysis Critical Control Point).

El concepto de limpieza APPCC está destinado a garantizar alimentos inocuos. Se consideran los peligros asociados con el procesamiento de alimentos o que emanan de los productos terminados y se evalúan los riesgos. Los riesgos se minimizan a través de las medidas correspondientes.

Si la instalación, el mantenimiento, los cuidados y la limpieza se realizan correctamente, los aparatos independientes de Schaefer AG cumplen los requisitos del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Todos los productos de limpieza recomendados están perfectamente adaptados a los programas de limpieza.

Utilice nuestro concepto de limpieza APPCC para la supervisión de la limpieza regular.

Debe realizar un análisis de riesgo en su empresa. El objetivo es detectar y eliminar los puntos de riesgo para la higiene alimentaria. Para ello deben definirse y efectuarse procedimientos de supervisión y, dado el caso, de prueba. Nuestras cafeteras cumplen con los requisitos mencionados siempre y cuando la instalación, el mantenimiento, el cuidado y la limpieza se realicen correctamente. En caso de que el cuidado y limpieza de la cafetera no se realicen correctamente, la dispensación de bebidas de leche tendrá que ser considerada un punto crítico en cuanto a higiene alimentaria.

Por favor, tenga en cuenta los siguientes puntos en cuanto al cumplimiento del concepto de limpieza APPCC:

## Desinfección diaria del sistema de leche

- ☞ Aténgase a las indicaciones sobre limpieza para el sistema de leche del capítulo Limpieza del sistema de leche.
- ☞ Utilice únicamente productos de limpieza autorizados por el fabricante de la máquina.
- ✓ Esto garantiza que su sistema quede suficientemente desinfectado al comenzar el funcionamiento.



### INDICACIÓN

Con el botón **Info** puede consultar los protocolos de las últimas limpiezas realizadas.

Con el botón **USB** puede exportar el protocolo APPCC.

## Para empezar el funcionamiento use siempre un envase de leche refrigerado y recién abierto.

La leche UHT en su envase original por lo general está libre de gérmenes tóxicos.

- ☞ Para iniciar el funcionamiento de la cafetera emplee siempre un envase de leche nuevo y previamente refrigerado.

Si las manos o las herramientas están sucias pueden penetrar gérmenes durante la apertura.

- ☞ Realice la apertura del envase de leche manteniendo siempre una absoluta limpieza.

☞ Recomendación: Utilice leche UHT con un contenido graso del 1,5%.

☞ ¡Mantenga la leche fría!

☞ Tenga siempre a mano un envase de leche sin abrir refrigerado.

Si la leche no se enfriá durante el funcionamiento, deberá consumirse muy rápidamente.

☞ En caso necesario, refrigerere la leche entre tanto.

Si el consumo de leche es reducido, la leche previamente refrigerada deberá volver a refrigerarse durante el funcionamiento.

La leche debe tener una temperatura aprox. de 6–8 °C al inicio del funcionamiento. Según los ajustes, con un litro de leche se obtienen unos 20 capuchinos.

El fabricante ofrece distintas posibilidades de refrigeración (p. ej., una unidad refrigeradora adosada o un refrigerador de leche).

## HACCP cleaning schedule

Month \_\_\_\_\_ Year \_\_\_\_\_

Only use chilled UHT milk, to prevent health risks due to bacteria.

For powder beverages, use only products that have not exceeded their expiration date.

### Cleaning steps:

#### Daily

1. Switch-off rinsing
  - ▷ Starts automatically when the machine is switched off.
  - Milk system rinsing and mixer rinsing are included in the switch-off rinsing cycle.
2. Clean the operating panel, grounds container, drip tray, and housing
  - ▷ User Manual, Care chapter

#### Weekly

3. System cleaning
4. Clean the mixer and milk system manually
  - Clean the water tank
5. Clean the product hoppers (beans/powder)
  - Clean the dispensing spouts and the brewing unit
  - ▷ User Manual, Care chapter

#### Regularly

Date	Cleaning steps					Signature
	Time					
	1	2	3	4	5	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						

Date	Cleaning steps					Signature
	Time					
	1	2	3	4	5	
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

Fig. 27: Plan de limpieza APPCC

## 10.4 Programas de limpieza

### 10.4.1 Programa de limpieza Limpieza del sistema

La limpieza del sistema consiste en un programa de limpieza automático con el que se limpia el sistema de café de la cafetera con una pastilla de limpieza especial.

La limpieza del sistema con posterior lavado del sistema de leche y lavado del mezclador forman parte de la limpieza del sistema.

Para la limpieza del sistema de leche se utiliza el limpiador especial para espumador de leche.

Mientras se ofrezca la recepta **Americano en frío**, en la limpieza del sistema se lavará simultáneamente el circuito de agua fría.

La limpieza del sistema dura entre 10 y 15 minutos. La duración depende de si solo se limpia el sistema de café o también el sistema de leche después de servir la leche.

Cada seis días o cada 200 preparaciones de café, se muestra automáticamente el mensaje para la limpieza del sistema. La dispensación de bebida se bloquea cada siete días o cada 250 preparaciones de café. La máquina no podrá volver a utilizarse hasta realizar la limpieza del sistema.



## ADVERTENCIA

### Peligro de intoxicación por productos de limpieza.



Existe peligro de intoxicación si se ingieren productos de limpieza.

- ⌚ Utilice únicamente productos de limpieza recomendados por el fabricante.
- ⌚ Antes de utilizar los productos de limpieza, lea detenidamente la información del embalaje y la ficha de datos de seguridad. Si no dispone de ficha de datos de seguridad, solicítensela al socio comercial.
- ⌚ Mantener alejados los productos de limpieza de los niños y de personas no autorizadas.
- ⌚ No toque los productos de limpieza con las manos desprotegidas ni los ingiera.
- ⌚ No mezclar nunca el producto de limpieza con otras sustancias químicas.
- ⌚ Utilice los productos de limpieza y descalcificación únicamente para el uso previsto (consulte la etiqueta).
- ⌚ No coma ni beba nada mientras se utilizan productos de limpieza.
- ⌚ Asegurarse de que exista una buena ventilación al utilizar productos de limpieza.
- ⌚ Utilice guantes y gafas de protección para manipular los productos de limpieza.
- ⌚ Al terminar de utilizar los productos de limpieza, lavarse las manos inmediatamente con abundante agua.



## PRECAUCIÓN

### ¡Peligro de quemaduras y problemas de salud por líquidos calientes!

Durante el programa de limpieza se expulsa líquido de limpieza y agua caliente. Los líquidos de limpieza pueden provocar problemas de salud. Los líquidos calientes pueden provocar quemaduras.

- ⌚ Retire la rejilla de goteo antes de iniciar la limpieza.
- ⌚ Durante la limpieza, no ponga las manos debajo de la salida de bebida ni de la dispensación de agua caliente.
- ⌚ No coloque ningún recipiente para bebidas debajo de la salida de bebida o la salida de agua caliente.

## Iniciar la limpieza del sistema

- ☒ Antes de cada limpieza, se coloca siempre un recipiente de recogida adecuado de al menos 3 litros de capacidad bajo la salida.
- ☒ La salida se limpia desde el exterior con un paño húmedo antes de la limpieza del sistema.
- ☒ Las aberturas de salida se limpian con los cepillos adecuados.
- ☞ Abra el menú **Cuidados**.
- ☞ Pulse **Limpieza del sistema**.
  - ✓ Se abre el diálogo **¿Desea desconectar después de la limpieza?**
  - ✓ Si confirma con **Sí**, después de la limpieza la cafetera se apagará.
  - ✓ Si responde **No**, la cafetera se reiniciará después de la limpieza.
- ☞ Seleccione **Sí** o **No**.
  - ✓ En la pantalla se muestra paso a paso cómo el programa efectúa la limpieza del sistema.
  - ☞ Siga las indicaciones de la pantalla.



Fig. 28: Introducir pastilla de limpieza

Durante la limpieza puede ocurrir que una pequeña cantidad de agua de lavado vaya a parar al depósito de posos. Esto no es ningún error.

#### 10.4.2 Programa de limpieza Lavado del mezclador



##### ⚠ PRECAUCIÓN

¡Peligro de quemaduras durante el enjuague de la máquina!

Durante el enjuague de la máquina, sale agua caliente por la salida de bebida.

☞ No ponga nunca la mano debajo de la salida de bebida durante el enjuague de la máquina.



##### INDICACIÓN

Antes y después del funcionamiento es imprescindible efectuar un lavado.

#### Iniciar el lavado del mezclador

El lavado del mezclador puede ejecutarse por separado.

- ☞ Abra el menú **Cuidados**.
- ☞ Pulse **Lavado del mezclador**.
  - ✓ El programa le guía paso a paso por el lavado del mezclador.
  - ☞ Siga las indicaciones de la pantalla.

### 10.4.3 Programa de limpieza Lavado del sistema de leche

El lavado del sistema de leche lava el tubo flexible de leche y el espumador.



#### ⚠ PRECAUCIÓN

##### ¡Peligro de quemaduras durante el enjuague de la máquina!

Durante el enjuague de la máquina, sale agua caliente por la salida de bebida.

☞ No ponga nunca la mano debajo de la salida de bebida durante el enjuague de la máquina.

#### Iniciar el lavado del sistema de leche

El lavado del sistema de leche puede ejecutarse por separado. Esto tiene sentido si se producen pausas prolongadas entre la dispensación de las bebidas de leche.

- ☞ Abra el menú **Cuidados**.
- ☞ Pulse **Lavado del sistema de leche**.
  - ✓ El programa le guía paso a paso por el lavado del sistema de leche.
- ☞ Siga las indicaciones de la pantalla.

## 10.5 Limpieza manual

Varios componentes deben limpiarse manualmente.

### 10.5.1 Limpiar la pantalla táctil (CleanLock)



#### ⚠ PRECAUCIÓN

##### ¡Peligro de quemaduras por dispensación involuntaria de bebida!

Durante la limpieza, la dispensación involuntaria de bebida puede provocar quemaduras.

☞ Desactive la pantalla táctil en el menú de mantenimiento antes de limpiar o apague la máquina.



#### INDICACIÓN

##### ¡Daños en la pantalla táctil debido a una limpieza inadecuada!

Una limpieza inadecuada puede rayar o dañar la superficie de la pantalla táctil.

- ☞ Limpie la pantalla táctil solo con un paño húmedo.
- ☞ Utilice paños suaves para la limpieza.
- ☞ No utilice productos abrasivos ni de limpieza para la limpieza.

☞ Bloquee la pantalla pulsando en **CleanLock**.

✓ Se inicia una cuenta atrás de 15 segundos.

☞ Limpie la pantalla táctil.

✓ La pantalla táctil vuelve a activarse 15 segundos después de la última vez que se tocó.

✓ Se ha limpiado la pantalla táctil.

### 10.5.2 Limpiar el depósito de posos (salida de posos, opcional)



Fig. 29: Extraer el depósito de posos

- ☞ Abata el soporte de tazas.
- ☞ Retire el depósito de posos de la máquina.
- ☞ Vacíe y limpie el depósito de posos.
- ☒ El soporte de tazas se apoya sobre el depósito de posos.
- ☞ Mientras vacía el depósito de posos, mantenga siempre sujeto el depósito de posos.
- ☞ Enjuague el depósito de posos con agua corriente potable.
- ☞ Limpie el depósito de posos con un paño húmedo y séquelo.
- ☞ Introduzca el depósito de posos limpio en la máquina.
- ☞ Confirme la operación en la pantalla.
- ✓ El depósito de posos queda limpio.

### 10.5.3 Limpiar la unidad de escaldado



#### ⚠ PRECAUCIÓN

¡Peligro de aplastamiento con las partes móviles!

En la máquina hay piezas móviles que pueden dañar sus manos o sus dedos. Al retirar la unidad de escaldado existe peligro de aplastamiento.

- ☝ Desconecte siempre la máquina y extraiga el enchufe de alimentación de red antes de acceder al molinillo de café o a la abertura de la unidad de escaldado.



#### ⚠ PRECAUCIÓN

¡Superficie caliente!

Los puntos de dispensación y la unidad de escaldado pueden estar calientes.

- ☝ No toque nunca las partes calientes de la máquina.
- ☝ Para tocar la salida de bebida, utilice siempre los puntos previstos para ello.
- ☝ Extraiga la unidad de escaldado solo cuando la máquina se haya enfriado.

#### Hacer accesible la unidad de escaldado

- ☒ La unidad de escaldado se limpia según necesidad.
- ☞ Pulse el interruptor de encendido/apagado hasta que la máquina se apague.

- ☞ Desconecte la máquina de la red eléctrica.
- ☞ Abata el soporte de tazas en el depósito de posos.
- ☞ Retire el depósito de posos.
- ☞ Retire la bandeja de goteo.
- ☞ Retire el recogegotas.
- ✓ La unidad de escaldado está ahora accesible.



## INDICACIÓN

### ¡Daños materiales por deslizamiento de la unidad de escaldado!

La unidad de escaldado puede resbalar hacia abajo.

- ☝ Mantenga siempre bien agarrada la unidad de escaldado al extraerla e insertarla.
- ☝ No emplee nunca la fuerza para ello, existe peligro de rotura.



Fig. 30: Unidad de escaldado lista para la extracción

### Extraer la unidad de escaldado

- ☞ Agarre con una mano el cajón situado debajo de la unidad de escaldado.
- ☞ Suelte y sostenga el enclavamiento.
- ☞ Baje lentamente la unidad de escaldado hasta el final.
- ☞ Incline la unidad de escaldado y tire de ella hacia delante para extraerla.
- ☞ Extraiga la unidad de escaldado sosteniéndola firmemente.

## Desmonte la unidad de escaldado y límpielo

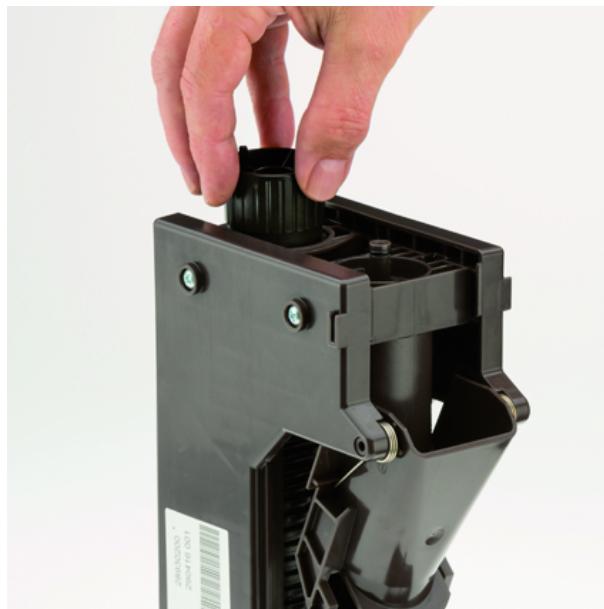


Fig. 31: Afloje la rosca de la unidad de escaldado

- Utilice el multitool de los accesorios.
- ☞ Gire la rosca de la parte superior de la unidad de escaldado en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que el rascador se encuentre en la posición delantera.



Fig. 32: Rampa de entrada: Desviar los muelles

- ☞ Tire de los muelles hacia fuera y presiónelos hacia abajo.
- ✓ De esta forma se desbloquea la rampa de entrada.
- ☞ Pliegue la rampa de entrada hacia arriba.
- ☞ Limpie el colador de escaldado con agua corriente o con un paño.
- ☞ Retire los restos de café molido con un pincel o un cepillo.
- ☞ Lave la unidad de escaldado con agua corriente.



### INDICACIÓN

#### ¡Daños en la unidad de escaldado debido a una limpieza inadecuada!

La unidad de escaldado puede sufrir daños por la acción de los detergentes o en un lavavajillas.

- ☝ Utilice únicamente agua para la limpieza de la unidad de escaldado.
- ☝ No llimpie nunca la unidad de escaldado en el lavavajillas.

- ☞ Seque la unidad de escaldado con un paño. Asegúrese de que la unidad de escaldado esté completamente seca antes de montarla en la máquina.
- ☞ Retire los restos de café molido del cajón.
- ☞ Elimine los restos de café molido hacia delante o aspirelos con un aspirador.

### Montar la unidad de escaldado



Fig. 33: Rampa de entrada: Enganchar los muelles

- ☞ Enganche los muelles en la rampa de entrada.
- ☞ Tenga en cuenta las guías al hacerlo.
- ☞ Vuelva a montar la unidad de escaldado seca.
- ☞ Gire la rosca de la parte superior de la unidad de escaldado en el sentido de las agujas del reloj hasta que el rascador vuelva a quedar totalmente encajado.



Fig. 34: Tamiz de escaldado

- ☞ Mantenga presionado el enclavamiento y devuelva al unidad de escaldado al cajón hasta el tope de la parte trasera del mismo.
  - ☞ Mueva la unidad de escaldado en vertical hacia arriba hasta que se encaje el enclavamiento.
  - ☞ Coloque el depósito de posos.
  - ☞ Coloque el recogegotas.
- Si nota resistencia a la hora de introducir la unidad de escaldado:
- ☞ Gire ligeramente hacia la izquierda o hacia la derecha la rosca en la parte superior de la unidad utilizando el Multitool hasta que la unidad de escaldado se deslice por la guía.

#### 10.5.4 Limpiar la bandeja de goteo

La bandeja de goteo está debajo del depósito de posos.

Retire y limpíe la bandeja de goteo una vez a la semana. La bandeja de goteo puede limpiarse según necesidad.

Una pequeña cantidad de agua en la bandeja de goteo no indica que haya fugas, pertenece al funcionamiento normal del sistema.



Fig. 35: Retire la bandeja de goteo.

- ☞ Retire el depósito de posos.
- ☞ Saque la bandeja de goteo y límpielo a fondo con agua potable.
- ☞ Seque la bandeja de goteo y vuelva a colocarla en la máquina.
- ☞ Coloque el depósito de posos.
- ✓ La bandeja de goteo queda limpia.

#### 10.5.5 Limpiar el depósito de agua



Fig. 36: Extraer el depósito de agua

- ☞ Lave el depósito de agua semanalmente en profundidad con agua limpia.

#### 10.5.6 Limpiar el recogegotas



##### ⚠ PRECAUCIÓN

**Peligro de quemaduras por líquido caliente.**

En el recogegotas puede haber líquido caliente.

- ☝ Mueva el recogegotas con cuidado.
- ☝ Vuelva a colocar el recogegotas con cuidado para que no se derrame líquido por accidente.

**INDICACIÓN****¡Daños materiales por peligro de inundación!**

La obstrucción de la salida de agua sucia al recogegotas produce un desbordamiento del mismo.

Antes de la limpieza y descalcificación:

- ∅ Revise que la salida de agua sucia esté libre.
- ∅ Compruebe la velocidad de salida de la salida de agua sucia.

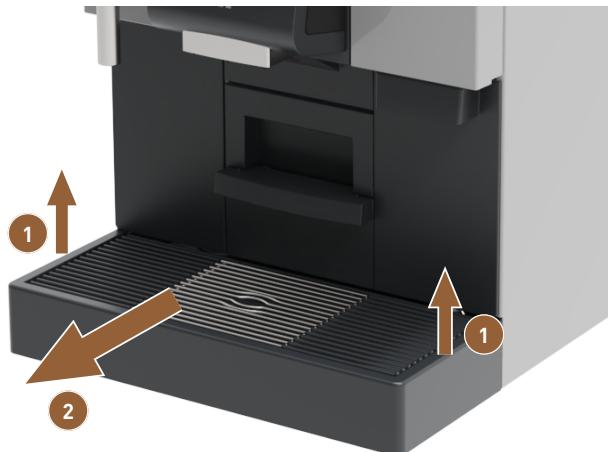


Fig. 37: Retirar el recogegotas

**1 Levantar el recogegotas****2 Extraer el recogegotas**

- ∅ Levante ligeramente el recogegotas de la parte exterior delantera y sáquelo de la máquina.
- ∅ Saque la rejilla de goteo y límpiela con el cepillo de limpieza.
- ∅ Limpie a fondo el recogegotas.
- ∅ Enjuague el recogegotas y la rejilla de goteo con agua potable limpia.
- ∅ Seque el recogegotas y la rejilla de goteo.
- ∅ Vuelva a montar el recogegotas y la rejilla de goteo y colóquelos en la máquina.
- ✓ El recogegotas queda limpio.

**INDICACIÓN**

La parte inferior del recogegotas y del área del sensor del recogegotas deben estar secos antes de la utilización. El sensor se encuentra en la parte inferior derecha del recogegotas. Si esta área todavía se encuentra húmeda, aparece de nuevo el mensaje **Vaciar recogegotas**.

**10.5.7 Limpiar las superficies exteriores****⚠ PRECAUCIÓN****¡Peligro de cortes debido a los bordes afilados de la base de la carcasa!**

Al limpiar la parte inferior de la máquina o el mostrador bajo la máquina (con las patas altas de la máquina), los bordes afilados de la base de la carcasa pueden provocar cortes.

- ∅ Utilice guantes para limpiar la parte inferior de la máquina y el mostrador bajo la máquina.



## INDICACIÓN

### ¡Daños en la superficie de la máquina debido a una limpieza inadecuada!

Una limpieza inadecuada puede rayar o dañar la superficie de la máquina.

- ☝ Utilice paños suaves para la limpieza.
- ☝ Utilice únicamente productos de limpieza suaves.
- ☝ No utilice detergentes alcalinos fuertes, a base de alcohol o desengrasantes, ni limpiadores abrasivos.

Los productos de limpieza alcalinos resultan perjudiciales para la cafetera. Tampoco son apropiados: disolventes como acetona, carbón, tetracloruro de carbono, diluyentes o combinaciones con más del 5% de alcohol, amoniaco, benceno, glicerina, xileno, productos abrasivos, limpiadores desengrasantes y limpiadores en spray para cristales.

- ☞ Desconecte la máquina con el botón de encendido/apagado.
- ☞ Deje que la máquina se enfríe.
- ☞ Limpie las superficies exteriores de la máquina con un paño húmedo y limpio.
- ☞ Seque las superficies con un paño suave de lana.
- ✓ La carcasa de la máquina queda limpia.

### 10.5.8 Limpiar la salida de bebida manualmente

- █ La salida de bebida debe limpiarse regularmente.
- ☞ Limpie la salida de bebida desde el exterior con un paño húmedo.
- ☞ Limpie las aberturas de salida con los cepillos adecuados.
- ✓ La salida de bebida queda limpia.

### 10.5.9 Limpiar el sistema de leche manualmente



## ADVERTENCIA

### ¡Peligro de quemaduras por ácidos del detergente del sistema de leche!



En caso de contacto con los ojos, el detergente para el sistema de leche puede producir lesiones oculares graves.

- ☝ No toque el producto de limpieza con las manos desnudas y lea la ficha de datos de seguridad adjunta.
- ☝ Asegúrese de que el detergente para el sistema de leche no penetre nunca en los ojos.
- ☝ Utilice guantes y gafas de protección durante la limpieza.
- ☝ En caso de descalcificación por descalcificador con depósito de agua interno: No retire el depósito de agua con producto de limpieza ni el recipiente colector de líquido de limpieza durante el proceso de descalcificación. Espere a que se le indique en la pantalla.



## PRECAUCIÓN

### ¡Peligro de quemaduras por dispensación involuntaria de bebida!

Durante la limpieza, la dispensación involuntaria de bebida puede provocar quemaduras.

- ☝ Desconecte la corriente de la máquina antes de la limpieza.



## ⚠ PRECAUCIÓN

### ¡Peligro de quemaduras por la boquilla de vapor sin el espumador de leche!

La boquilla de vapor sin el espumador de leche puede emitir vapor caliente.

- ⌚ No monte nunca la boquilla de vapor sin el espumador de leche.

## Realizar una limpieza manual del sistema de leche.

**En caso necesario**, después de una limpieza del sistema se puede realizar una limpieza manual del espumador de leche y de la boquilla de vapor.

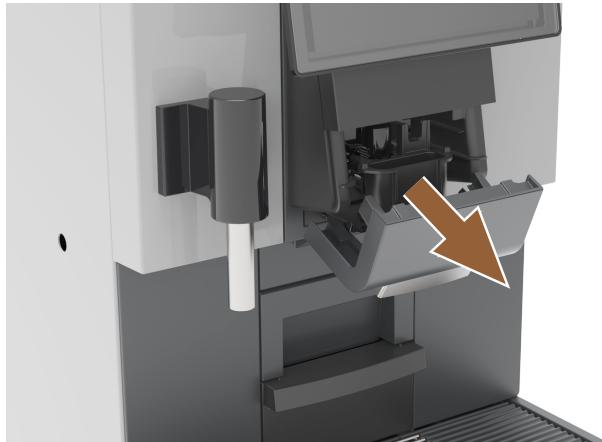


Fig. 38: Retirar la cubierta

- ☞ Retire la cubierta de las salidas.



Fig. 39: Retire el espumador de leche con la boquilla de vapor.

- ☞ Retire el espumador de leche con la boquilla de vapor.
- ☞ Desmonte las piezas individuales y límpielas a fondo con agua potable templada.
- ☞ Limpie la guía de la salida con un paño húmedo.
- ☞ Limpie los canales y las conexiones con los cepillos de limpieza suministrados.
- ☞ Mezcle 5 ml de detergente especial con 0,5 litros de agua templada.
- ☞ Coloque todas las piezas individuales y el cepillo de limpieza en el líquido de limpieza preparado de manera que todas las piezas queden completamente cubiertas por el líquido.
- ☞ Transcurridas 5 horas, limpie a fondo todas las piezas con un cepillo.
- ☞ Enjuague a fondo todas las piezas con agua potable limpia.

## Montar el espumador de leche

- ☞ Humedezca las piezas que desea unir. No las engrase.



Fig. 40: Montar el espumador de leche

- ☞ Una las piezas y presiónelas firmemente.
- ☞ Vuelva a colocar el espumador de leche en la salida.

#### Limpiar el tubo flexible de leche

- ☞ Introduzca un extremo del tubo flexible de leche en el líquido de limpieza.
- ☞ Sumerja el resto del tubo en la medida de lo posible dependiendo de su longitud.
  - ✓ Este procedimiento impide que queden burbujas en el tubo flexible de leche.
- ☞ Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente cubiertas por el líquido de limpieza.

#### 10.5.10 Limpiar el mezclador de polvo

En función del polvo utilizado, será necesaria una limpieza más frecuente.

- ☞ Realice un lavado del mezclador.



Fig. 41: Pantalla a la izquierda, puerta abierta

- ☞ Deslice la pantalla hacia la izquierda.
- ☞ Abra la puerta del lado derecho de la máquina.



Fig. 42: Vaso de mezcla

- ☞ Tire del vaso de mezcla hacia delante por el asa.
- ☞ Levante ligeramente el recipiente de mezcla para que salga el agua restante.
- ☞ Extraiga el tubo flexible del vaso de mezcla a la salida y sáquelo de la guía.
- ✓ Ahora puede ver el propulsor del mezclador.
- ☞ Limpie el propulsor con un paño.
- ☞ Desmonte el vaso de mezcla de dos piezas.
- ☞ Limpie las dos piezas del vaso de mezcla y el tubo flexible del mezclador con agua corriente templada.
- ☞ Deje secar por completo todas las piezas.

### Volver a montar el vaso de mezcla

Durante el montaje tenga en cuenta que todas las aperturas apunten en la misma dirección.



Fig. 43: Montaje del vaso de mezcla

- ☞ Introduzca el tubo flexible del mezclador a través de la guía en la salida.
- ☞ Vuelva a insertar el vaso de mezcla hasta que encaje.
- ☞ Inserte el tubo flexible del mezclador en el vaso de mezcla. Preste atención al correcto asiento.

### 10.5.11 Limpiar el depósito de granos

Los depósitos de granos fijos pueden limpiarse en intervalos regulares y cuando sea necesario.

Recomendación: mensualmente



#### ⚠ PRECAUCIÓN



#### **Peligro de lesiones por atrapamiento del cabello**

El cabello, especialmente el más largo, puede enredarse en el cabezal del molinillo y ser arrastrado hacia el interior de la máquina.

☞ Utilice siempre una redecilla para el cabello cuando deje expuesto el cabezal del molinillo.



#### ⚠ PRECAUCIÓN

#### **¡Peligro de aplastamiento con las partes móviles!**

En la máquina hay piezas móviles que pueden dañar sus manos o sus dedos. Al retirar la unidad de escaldado existe peligro de aplastamiento.

☞ Desconecte siempre la máquina y extraiga el enchufe de alimentación de red antes de acceder al molinillo de café o a la abertura de la unidad de escaldado.

- ☞ Pulse el interruptor de encendido/apagado brevemente (aprox. 1 segundo).
  - ✓ La máquina se apaga.

☞ Desconecte el enchufe de alimentación.

Si hay más de un depósito de granos montado, deberá seguir los siguientes pasos para cada depósito de granos.

- ☞ Extraiga la tapa del depósito de granos y vacíe el depósito de granos.
- ☞ Limpie el depósito de granos con un paño húmedo.
- ☞ Limpie los elementos de bloqueo del depósito de granos con el cepillo suministrado.
- ☞ Deje secar por completo el depósito de granos.
- ☞ Vuelva a llenar el depósito de granos y ciérrelo con la tapa.
- ✓ El depósito de granos queda limpio.

#### **Prolongación del depósito de granos (opcional)**

- ☞ Desbloquee la prolongación.
- ☞ Retire la prolongación hacia arriba.
- ☞ Limpie en profundidad la prolongación con un paño húmedo y déjela secar.
- ☞ Vuelva a colocar la prolongación y bloquéela.
- ✓ La prolongación del depósito queda limpia.

### 10.5.12 Limpiar el depósito de polvo

El depósito de polvo puede limpiarse en intervalos regulares y cuando sea necesario.

Se recomienda una limpieza mensual.

En función del polvo utilizado, será necesaria una limpieza más frecuente.

- ☞ Pulse el interruptor de encendido/apagado brevemente (aprox. 1 segundo).
  - ✓ La máquina se apaga.
- ☞ Desconecte el enchufe de alimentación.



Fig. 44: Extraer el depósito de polvo

**1** Tirar de la escuadra hacia delante

**2** Sacar el depósito de polvo

- ☞ Suelte el depósito de polvo tirando de la escuadra hacia delante.
- ☞ Levante el depósito de polvo para sacarlo de la máquina.
- ☞ Extraiga la tapa del depósito de polvo y vacíe el depósito de polvo.
- ☞ Limpie el depósito de polvo con un paño húmedo.

### Desmontar el depósito de polvo



Fig. 45: Depósito de polvo piezas individuales, sinfín de dosificación

- ☞ Desenrosque las tuercas de unión delante y detrás.
- ☞ Tire del sinfín de dosificación hacia fuera y retire el capuchón.
- ☞ Limpie el depósito de polvo a fondo con un paño húmedo.

### Limpiar las piezas individuales

- ☞ Limpie las piezas individuales del sinfín de dosificación con los cepillos de limpieza suministrados.
- ☞ Deje secar por completo el depósito de polvo y las piezas individuales.

### Montar e insertar las piezas individuales

- ☞ Vuelva a montar el sinfín de dosificación
- ☞ Inserte el sinfín de dosificación en el depósito de polvo
- ☞ Atornille las tuercas de unión.
- ☞ Al hacerlo, preste atención la posición correcta del capuchón.
- ☞ Llene el depósito de granos y coloque la tapa.
- ☞ Cierre el bloqueo.
- ✓ El depósito de polvo queda limpio.

### Prolongación del depósito de polvo (opcional)

- ☞ Desbloquee la prolongación.
- ☞ Retire la prolongación hacia arriba.
- ☞ Limpie en profundidad la prolongación con un paño húmedo y déjela secar.
- ☞ Vuelva a colocar la prolongación y bloquéela.
- ✓ La prolongación del depósito queda limpia.

## 11 Mantenimiento



### ⚠ ADVERTENCIA

#### ¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

Las actividades relevantes para el mantenimiento y la seguridad deberán ser realizadas exclusivamente por personal de mantenimiento.



### ⚠ ADVERTENCIA

#### ¡Problemas de salud por máquina pesada!

El peso de la máquina supera la carga admisible que una persona puede levantar o transportar sola. La carga de la máquina puede causar problemas de salud si la levanta o transporta una sola persona.

- ⌚ No levante ni cargue la máquina usted solo.
- ⌚ Levante o cargue la máquina con la ayuda de otra persona.



### ⚠ PRECAUCIÓN

#### Peligro de lesiones por vuelco de la máquina.

Si la máquina se levanta incorrectamente, esta puede volcar. El vuelco o la caída de una máquina pueden provocar lesiones.

- ⌚ No levante la máquina usted solo.
- ⌚ Levante la máquina con la ayuda de otra persona.



### ⚠ PRECAUCIÓN

#### Riesgo de lesiones por deslizamiento.

Las fugas de líquido pueden hacer que se humedezca el suelo alrededor de la máquina. Esto puede provocar lesiones por resbalones y caídas.

- ⌚ Seque cualquier líquido derramado en el suelo inmediatamente después de que se produzca.
- ⌚ Señalice las grandes cantidades de líquido derramado en el suelo con una señal de advertencia móvil.

La máquina requiere un mantenimiento periódico. Este incluye también las actividades relevantes para la seguridad.

Salvo contadas excepciones, el usuario no debe realizar por sí mismo actividades relevantes para el mantenimiento y la seguridad. Para llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento o seguridad pendiente, se debe contactar inmediatamente con el socio de servicio técnico autorizado por el fabricante. El socio de servicio técnico lleva a cabo las actividades necesarias en la máquina.

Cuando sea necesario realizar un mantenimiento o una actividad relacionada con la seguridad, la máquina lo indicará en la pantalla. La máquina se puede seguir utilizando con normalidad.

El intervalo de mantenimiento depende de distintos factores, pero el más importante es la frecuencia de uso de la máquina y la vida útil se las válvulas de seguridad.

Las válvulas de seguridad deben sustituirse cada dos años.

## 11.1 Niveles de mantenimiento

Están previstos los siguientes niveles de mantenimiento:

1. **Descalcificación:** Puede efectuarla el propio usuario/explotador.
2. **Mantenimiento tras el mensaje en pantalla:** Esto solo debe realizarlo personal instruido o el socio de servicio técnico, ya que es necesario llevar a cabo comprobaciones de seguridad.

Para las tareas posteriores de mantenimiento y reparación, diríjase a su socio de servicio técnico. Encontrará el número de teléfono en la etiqueta adhesiva con dirección en la máquina, así como en el albarán.

### Véase también al respecto

- Piezas de repuesto y atención al cliente [▶ 8]

## 12 Descalcificación



### ADVERTENCIA



#### Peligro de quemaduras por ácidos.

Durante el proceso de descalcificación, sale ácido. Esto entraña peligro de irritaciones de la piel e irritaciones oculares graves.

- ◊ Familiarícese con la información del producto en el envase del descalcificador.
- ◊ No toque el descalcificador con las manos desnudas y lea la ficha de datos de seguridad adjunta.
- ◊ Utilice guantes y gafas de protección durante la descalcificación.
- ◊ Asegúrese de nadie beba jamás la solución descalcificadora.
- ◊ En caso de descalcificación por descalcificador con depósito de agua interno: No retire el depósito de agua con producto de limpieza ni el recipiente colector de líquido de limpieza durante el proceso de descalcificación. Espere a que se le indique en la pantalla.



### PRECAUCIÓN

#### Peligro de quemaduras por solución descalcificadora caliente!

Durante la descalcificación sale solución descalcificadora caliente de las salidas. Esto supone peligro de quemaduras.

- ◊ Inicie la descalcificación únicamente si la máquina está completamente montada.
- ◊ En caso de salida de bebida desplazable: Deslice la salida de bebida hasta la posición de dispensación más baja.
- ◊ No introduzca las manos debajo de las salidas durante el proceso de descalcificación.



### PRECAUCIÓN

#### Peligro de lesiones por superficie caliente.

Durante la dispensación de bebidas, la limpieza y la descalcificación las salidas y las superficies contiguas están muy calientes.

- ◊ Para tocar la salida de bebida, utilice siempre los puntos previstos para ello.
- ◊ No toque los puntos de dispensación justo después de la dispensación.
- ◊ Espere entre cinco y diez minutos hasta que la máquina se haya enfriado.



### INDICACIÓN

#### Daños materiales por descalcificador incorrecto.

El uso de descalcificadores diferentes de los recomendados por fabricante de la máquina puede causar daños en la misma. No nos hacemos responsables de los daños derivados del uso de un descalcificador diferente y la garantía quedaría extinguida.

- ◊ Utilice únicamente descalcificadores recomendados por el fabricante de la máquina.
- ◊ Utilice únicamente descalcificadores que hayan sido extraídos directamente del embalaje.
- ◊ Lea atentamente la información del embalaje y la ficha de datos de seguridad antes de descalcificar. Si no dispone de ficha de datos de seguridad, solicítasela al socio comercial.

La dureza del agua, el caudal de agua y si hay instalado un filtro son los factores que determinan cuándo hay que descalcificar. La máquina calcula y muestra este momento.

La descalcificación se compone de cuatro partes.

- Rutina de refrigeración (con la máquina caliente)
- Preparación
- Descalcificación
- Lavado

### Duración total de la descalcificación

La descalcificación dura en total 80 minutos. Este proceso no debe interrumpirse en ningún momento.

### Utensilios requeridos

Se necesita lo siguiente para realizar la descalcificación:

- 2 botellas de descalcificador líquido (de 0,75 litros cada uno)
- 1 botella de agua (0,75 litros)
- Recipiente colector de 3 litros

### Realizar una descalcificación

Las instrucciones en pantalla le guiarán paso a paso por el programa. Al iniciar el programa comienza una secuencia de operaciones que debe respetarse.

- ☞ Abra el menú de cuidados.
- ☞ Pulse **Descalcificación**.
- ☞ Siga las instrucciones de la pantalla.
- ✓ Se realiza la descalcificación.

## 13 Configuraciones del software

Para el ajuste de las bebidas y otros ajustes del software aplican las mismas indicaciones de seguridad que para el manejo de la máquina.

☞ Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad que aplican al manejo.

### 13.1 Vista general del software



Fig. 46: Pantalla de disponibilidad

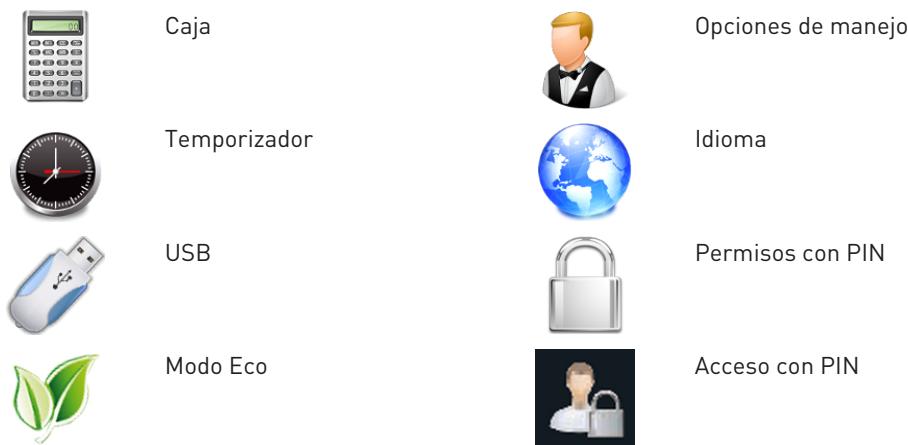
Los botones y los símbolos de la pantalla depende de los ajustes y de la versión de la máquina.

#### Funciones de la pantalla de disponibilidad

	Modo Eco (activo)		Lavado caliente
	Botón especial para S-M-L		Barista (intensidad del café)
	Adaptación del tamaño de la taza		Botón Sin cafeína

#### Funciones del menú principal

	Cuidados		Información
	Bebidas		Sistema



### Funciones del control del menús

	Al menú principal, al menú anterior		Confirmar valor/ajuste
	Introducción del PIN		Borrar valor/ajuste
	Continuar, avanzar, iniciar		Preparación de prueba
	Cargar ajustes		Atrás
	Guardar ajustes		Acceso al teclado

### Mensajes en pantalla

	Mensaje de error		Indicador de temperatura de la leche (opcional)
---	------------------	---	---

## 13.2 Pantalla Disponibilidad

Los elementos de mando mostrados en pantalla en la disponibilidad dependerá de las opciones de la máquina, así como de los ajustes individuales efectuados.

Todos los botones de bebida listos para la dispensación están iluminados.



Fig. 47: Ejemplo: Botón Capuchino

Mediante el desplazamiento horizontal en la pantalla se muestran las demás bebidas disponibles para su dispensación. La dispensación de la bebida se inicia una vez se toca el botón correspondiente a esta.

## Botón Lavado caliente



Fig. 48: Botón Lavado caliente

☞ Pulse el botón **Lavado en caliente**.

✓ Se inicia un lavado de las conducciones de café con agua caliente.

El agua caliente el sistema de escaldado y garantiza así una temperatura óptima del café.

El lavado en caliente se recomienda después de una pausa larga sin escaldado, en especial antes de dispensar una taza de Espresso.

## Botón Barista



Fig. 49: Botón Barista

El botón **Barista** permite modificar la intensidad del café. La intensidad del café se modifica solo una vez para el siguiente escaldado.

	Indicación	Intensidad del café
Estándar	2 granos	ajuste normal
Tocar 1 vez	3 granos	15 % más intenso que el ajuste normal*
Tocar 2 veces	1 grano	15 % más suave que el ajuste normal*

\* Volumen máximo de café molido 15 g por escaldado

## S-M-L



Fig. 50: Función S-M-L

El elemento de mando S-M-L sirve para preseleccionar los tamaños de bebida. Previamente deben ajustarse las bebidas debidamente.

## Segundo tipo de café (DECAF)



Fig. 51: Botón DECAF

☞ En los datos de la máquina, seleccione un molinillo de café con **descafeinado**.

☞ En las opciones de manejo, seleccione **sin cafeína**.

✓ Se muestra un símbolo de grano tachado en la barra de funciones.

☞ Pulse el botón **DECAF** antes de la selección de bebida.

✓ La siguiente bebida se prepara con los granos del molinillo de café para café descafeinado.

### Adaptación del tamaño de la taza

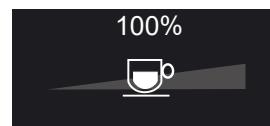


Fig. 52: Control deslizante para el tamaño de la taza

El control deslizante sirve para seleccionar el tamaño de la siguiente bebida.

## 13.3 Pantalla Cuidados



### PRECAUCIÓN

#### ¡Peligro de quemaduras durante el enjuague de la máquina!

Durante el enjuague de la máquina, sale agua caliente por la salida de bebida.

☞ No ponga nunca la mano debajo de la salida de bebida durante el enjuague de la máquina.

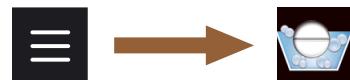


Fig. 53: Navegación por el menú sándwich -> Cuidados

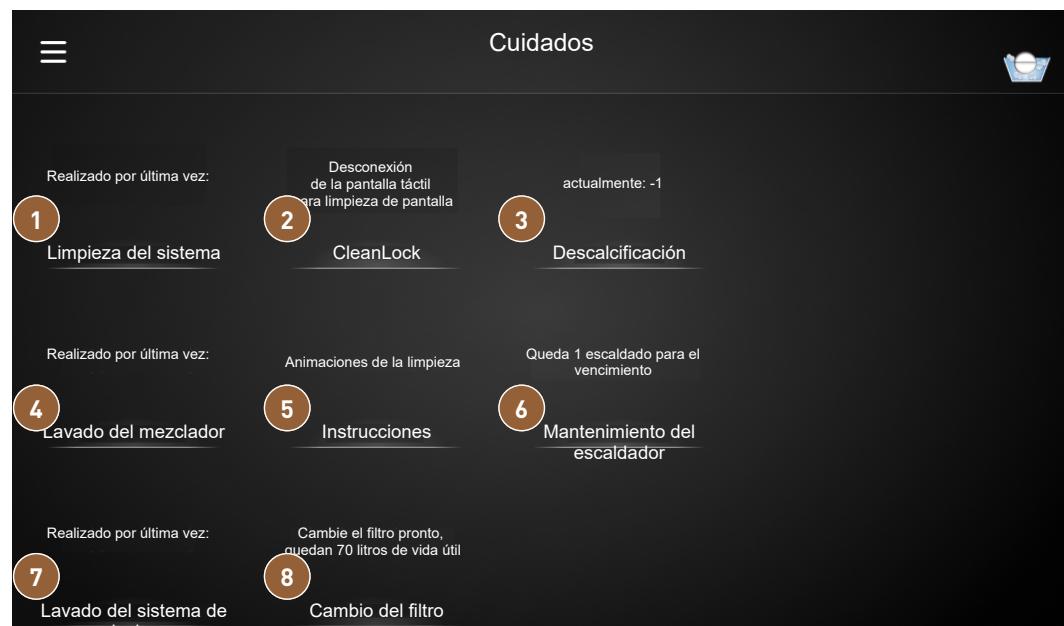


Fig. 54: Pantalla Cuidados con mantenimiento de la unidad de escaldado

**1** La **limpieza del sistema** puede realizarse con o son desconexión posterior de la máquina.

Cada seis días o cada 200 escaldados, se muestra automáticamente un mensaje para la limpieza del sistema. Tras siete días o 250 escaldados, la dispensación de bebidas se bloquea. La máquina no podrá volver a utilizarse hasta realizar la limpieza.

**2** La función **CleanLock** bloquea la pantalla durante 15 segundos después del último toque. Esto permite limpiar la pantalla. La pantalla vuelve a activarse 15 segundos después de la última vez que se tocó.

- 3** La dureza del agua, el caudal de agua y si hay instalado un filtro de agua son los factores que determinan los litros restantes hasta la **descalcificación**. La máquina calcula y muestra estos litros.
- 5** **Instrucciones** en forma de animaciones en pantalla de los programas de limpieza disponibles y del montaje y desmontaje de la salida de café, el espumador de leche, el tubo flexible de leche, el sistema mezclador y el cambio del filtro de agua.
- 7** El **lavado del sistema de leche** lava el tubo flexible de leche junto con las boquillas de leche y el espumador de leche.
- 4** **Lavado del mezclador** se refiere a la limpieza intermedia del mezclador de polvo.
- 6** Tras 15 000 escaldados, se debe cambiar la junta tórica de la **unidad de escaldado**. Si se ha excedido la vida útil, una vez al día se mostrará un mensaje recordando la necesidad de realizar el cambio. El cambio debe confirmarse a continuación. Este se representa detalladamente y con animaciones en el menú principal, dentro de **Cuidados -> Cuidados de la unidad de escaldado**.
- 8** El **cambio de filtro** es necesario para evitar daños en la máquina. Tras alcanzar el 25 % de la capacidad restante del filtro, se mostrará la capacidad restante del filtro cada vez que se encienda la máquina. Cuando la capacidad restante del filtro alcance el 0 %, cada tres horas se muestra un aviso indicando que se debe cambiar el filtro de agua. Despues del cambio del filtro, se efectúa una secuencia programada para el lavado y ventilación del filtro de agua y del sistema de agua, durante la cual el agua caliente fluye desde la salida de agua caliente. El cambio debe confirmarse a continuación.

## 13.4 Ajustes de bebida



Fig. 55: Navegación por el menú sándwich -> Bebidas

En los ajustes de bebida se define el tipo de bebidas que se ofrecen en la pantalla de manejo. Esto se refiere a recetas, cantidades, asignación de los botones de bebidas y presentación visual.

### 13.4.1 Asignar recetas de bebidas

Las recetas pueden asignarse a botones de bebida individuales.

#### Dispensación de prueba



Fig. 56: Botón Preparación de prueba

En muchos de los ajustes de las bebidas es posible efectuar una dispensación de prueba con los nuevos ajustes antes de guardar la receta.



Fig. 57: Ejemplo: Botón Capuchino

- ☞ Realice los ajustes que desee.
- ☞ Pulse el botón **Dispensación de prueba**.
- ✓ La bebida se dispensará utilizando los valores de los ajustes que acaban de realizarse.

### Guardar recetas



Fig. 58: Botón Guardar recetas

- ☞ Pulse el botón **Guardar** cuando la bebida sea de su agrado.
- ✓ La receta modificada queda guardada.

### Cargar recetas



Fig. 59: Botón Cargar recetas

Este botón permite asignar una receta guardada a un botón de bebida.

- ☞ Pulse el botón de la bebida deseada.
- ☞ Pulse el botón **Cargar recetas**.
  - ✓ Se abre un submenú.
- ☞ Seleccione la receta deseada.
- ☞ Pulse el botón **Guardar recetas**.
- ✓ El botón de bebida queda asignado a la nueva receta.

## 13.4.2 Cantidad de llenado, animación del soporte de tazas, escaldado múltiple y tipo de dosificación

### Cantidad de llenado



Fig. 60: Botón Cantidad de llenado

- ☞ Ajuste la cantidad de llenado deseada.
  - ✓ La receta se adapta correspondientemente.
- El 100% es el valor guardado hasta ahora.

### Animación del soporte de tazas

La **animación del soporte de tazas** se muestra tras seleccionar la bebida si previamente se ha activado en **Cantidad de llenado** por bebida. Para ello, la casilla de verificación **Animación del soporte de tazas** debe estar marcada.

- Desagüe durante la dispensación de bebidas:
- ☞ Pulse el botón de la bebida deseada.
- ✓ Se muestra la animación en la pantalla.
- ☞ Confírmelo pulsando .
- ✓ Se dispensará la bebida.

## Función S-M-L

La función S-M-L puede activarse en el menú **Sistema**. En **Sistema** puede modificarse también una variación con respecto a la cantidad de llenado estándar en general para todas las bebidas.

Si se desea que una bebida individual tenga una cantidad diferente, deben modificarse los valores S-M-L en **Cantidad de llenado (ajustes de bebida)**.

Además, cada tamaño se puede activar o desactivar individualmente. Desactivado significa que el tamaño no se puede seleccionar para la bebida en este caso. Este ajuste debe guardarse a continuación.

### Cantidad de llenado S-M-L

El ajuste de la cantidad de llenado solo está disponible si la función S-M-L está activada en **Sistema**. Las recetas se generan para los tamaños S y L. M (mediano) es el ajuste establecido.

	S	M	L
%	72	97	122
	73	98	123
	74	99	124
	75	100	125
	76	101	126
	77	102	127
	78	103	128
<input checked="" type="checkbox"/> S-Aktiv <input type="checkbox"/> Aktiv <input type="checkbox"/> L-Aktiv			

Fig. 61: Ajuste S-M-L

Valores predeterminados:

- S = 25% menos que M
- L = 25% más que M

## Escaldado múltiple

La bebida se escaldará varias veces según el valor que se defina. Mediante pulsación del botón, la bebida puede dispensarse hasta doce veces la cantidad establecida.

El escaldado múltiple está disponible para bebidas de café y bebidas mixtas de leche, así como para agua caliente con el tipo de dosificación **Dosificado**.

## Tipo de dosificación

Puede seleccionarse el tipo de dosificación para agua caliente, espuma de leche, leche y vapor. El resto de bebidas se dispensan ya dosificadas.

Tipo de dosificación	Descripción
Inicio-parada	Se efectúa la dispensación hasta alcanzar la cantidad definida. La dispensación puede pararse antes volviendo a pulsar el botón.
Freeflow	La bebida se dispensa mientras se mantenga pulsado el botón.
Flujo libre con inicio/parada	Una pulsación breve del botón inicia la dispensación con inicio-parada.
	Una pulsación larga a partir de un 1 segundo inicia la dispensación con flujo libre.
Control de raciones	Se dispensa la cantidad ajustada. Puede seleccionarse este tipo de dosificación para leche, espuma y agua caliente.

### 13.4.3 Modificar recetas



Fig. 62: Botón Recetas

Este botón permite acceder a los ajustes para modificar recetas.



Fig. 63: Pantalla para modificar recetas

#### Estructura actual de las recetas

Aquí se muestra los ingredientes contenidos en la receta actual.

La secuencia de preparación va de izquierda a derecha. Los ingredientes situados uno bajo el otro se añaden al mismo tiempo.

El software avisa cuando las opciones deseadas no son técnicamente posibles.

#### Reservas actuales de los ingredientes

Aquí se muestran los ingredientes que pueden emplearse para la receta.

☞ Pulse en el ingrediente deseado y desplácelo a la estructura de recetas actual.

#### Borrar ingrediente



Se borra el ingrediente marcado de la estructura actual de recetas.

#### Modificar ingrediente



Se modifica el ingrediente marcado de la estructura actual de recetas.

☞ Seleccione el ingrediente y pulse el botón **Modificar ingrediente**.

✓ Se abre el menú **Modificar ingrediente**.

☞ Se muestran los posibles ajustes para el ingrediente seleccionado.

✓ Se muestran los datos guardados y los datos actuales.



Valores actuales



Valores creados por el servicio técnico



Valores de fábrica

### Cantidad de café molido



Indicación en gramos (g)

### Cantidad de agua/leche



Indicación en mililitros (ml)

### Calidad del café



#### INDICACIÓN

El uso de café molido muy fino con una cantidad reducida de agua de escaldado supone un alto nivel de calidad, pero puede producir un error de agua de escaldado.



Los niveles de calidad afectan al escaldado del café. Cuanto mayor sea el nivel de calidad, más intensos serán los aromas y sabores que desprende el café.

#### Niveles de calidad

- 1 Despues de la compresión se hace sitio para el remojo del café molido.
- 2 Despues de la compresión se escaldá directamente.
- 3 Despues de la compresión, se preescalda.
- 4 Despues de la compresión y el preescalado, tiene lugar una compresión en húmedo.
- 5 Como el nivel 4, pero con compresión en húmedo más fuerte
- 6 Como el nivel 5, pero con compresión en húmedo más fuerte y más larga
- 7 Como el nivel 6, pero con compresión en húmedo más fuerte y más larga

### Seleccionar molinillo de café (opcional)



En máquinas con dos molinillos de café, se puede seleccionar el molinillo que se debe utilizar en cada receta de café. El molinillo de café deseado se asigna al valor 1.

Molinillo 1	Molinillo 2	Café molido
1	0	Se utiliza el café molido del molinillo 1.
0	1	Se utiliza el café molido del molinillo 2.
1	1	Se utiliza la mitad de café molido del molinillo 1 y la otra mitad del molinillo 2.

### 13.4.4 Texto e imagen

En esta pantalla se pueden modificar el nombre de bebida y la imagen de un botón de bebida.

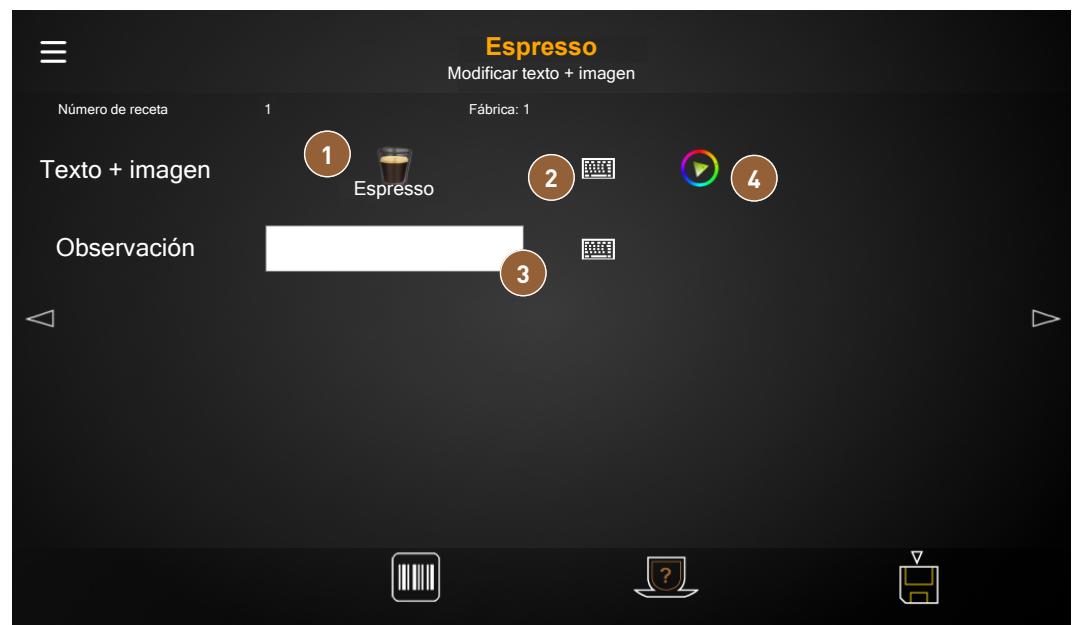


Fig. 64: Texto e imágenes en pantalla

- |   |   |
|---|---|
| <p>1 Muestra la imagen mostrada actualmente para una bebida.</p> <p>3 Campo de entrada <b>Observación</b> para crear una nota para la bebida</p> <p>☞ Active el teclado para modificar el texto mediante el botón <b>Teclado</b>.</p> <p>☞ Pulse la imagen mostrada actualmente para modificarla.</p> <p>☞ En el campo de entrada <b>Observación</b> puede crear una nota para la bebida si lo desea.</p> <p>☞ Dado el caso, pulse el botón de la rueda de color.</p> <p>✓ Se abre la pantalla de ajuste del fondo y la fuente.</p> | <p>2 Botón <b>Teclado</b> para acceder al teclado en pantalla</p> <p>4 Botón para abrir la pantalla de ajuste de color y fuente</p> |
|---|---|



Fig. 65: Pantalla para el fondo de la bebida

- |  |   |
|--|---|
| <p>1 Rueda de color para ajustar el color de fondo</p> | <p>2 Rueda de ajuste para el color predefinido de la fuente</p> |
|--|---|

<b>3</b> Ruedas de ajuste para los valores RGBA individuales de la fuente	<b>4</b> Vista previa del botón de bebida
<b>5</b> Rueda de ajuste para el tamaño de fuente	<b>6</b> Botón para confirmar
<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ajuste el fondo y las propiedades de la fuente.</li> <li>☞ Confírmelo pulsando .</li> <li>✓ Los valores se aplican.</li> </ul>	

## 13.5 Configurar mandos

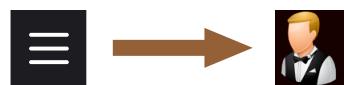


Fig. 66: Navegación por el menú sándwich -> Opciones de mando

### Modo de autoservicio

Para el modo de autoservicio pueden desactivarse algunas funciones. Estas funciones y sus mandos no se mostrarán al estar inactivas.

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	desactivado

El modo de autoservicio activo significa que los siguientes ajustes se activarán a la vez:

Mando	Estado
Botón Barista	desactivado
Botón Lavado caliente	desactivado
Botón Menú	con retardo
Indicación de errores	Símbolo
Adaptación del tamaño de la taza	desactivado
Preselección de idioma	desactivado
Animación del soporte de tazas	activado

### Botón Barista

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	activado

Si está activo: El botón se muestra en la parte inferior cuando la máquina está preparada, con el ajuste de tres niveles de intensidad del café.

### Botón Lavado caliente

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	activado

Si está activo: El botón se muestra en el extremo inferior cuando la máquina está preparada. Esto es recomendable en caso de parada prolongada o Espresso.

## Botón Menú

Opciones	Valor estándar
inmediatamente, con retraso	inmediatamente

En caso de inmediatamente: el botón reacciona inmediatamente a la pulsación.

## Indicación de errores

Los errores se muestran en la línea de cabecera de la pantalla con distintos colores.

Opciones	Valor estándar
Texto, símbolo	Texto

## Adaptación del tamaño de la taza

La libre selección de la cantidad de llenado puede activarse en las opciones de manejo. De esta forma es posible adaptar la cantidad de llenado al tamaño de taza utilizado antes de seleccionar la bebida.

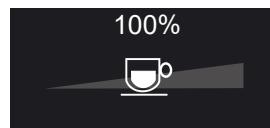


Fig. 67: Control deslizante para el tamaño de la taza

Si la taza sobre el regulador se mueve hacia la derecha, se aumenta la cantidad de llenado; si se mueve hacia la izquierda, se reduce la cantidad de llenado. La cantidad de llenado se indica en forma de porcentaje.

- Regulador en el centro según lo ajustado: 100 %
- Regulador totalmente a la izquierda: 50 % menos
- Regulador totalmente a la derecha: 50 % más

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	desactivado

## Preselección de idioma

Aquí se determina si es posible la preselección de idiomas o banderas con la máquina preparada.

Aquí, la preselección de idioma se puede activar individualmente en hasta cinco botones de idioma.

La segunda opción es seleccionar la disposición de los botones **Autos. + banderas** en **Opciones de manejo**.

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	desactivado

## Animación del soporte de tazas

Aquí se determina si la animación del **soporte de tazas** está habilitada en los ajustes de bebida. La animación se puede activar o desactivar para todas las recetas definidas en los ajustes de bebida.

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	activado

## Disposición de botones

Aquí se guardan y se pueden seleccionar las distintas disposiciones estándar de los botones.

## PostSelection

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	desactivado

Si está activo: Después de seleccionar la bebida se pide la elección del tamaño de esta y de la variedad de café. La denominación de las variedades de café y de los tamaños puede modificarse. (Variedad de café y S-M-L).

- Tamaño 1
- Tamaño 2
- Tamaño 3
- Separador de porciones 1
- Separador de porciones 2

Para el modo de autoservicio pueden desactivarse algunas funciones. Estas funciones y los campos correspondientes no se mostrarán al estar inactivas.

## Modo de visualización

Opciones	Valor estándar
Una página, multipágina	una página

## Sin cafeína

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	desactivado

Si está activo: porcentaje de café molido de la receta estándar.

## Factor DECAF

Aquí se ajusta el valor del factor de café DECAF. La cantidad de café molido para DECAF (café descafeinado) se define en forma de porcentaje con respecto a la cantidad de café molido establecida en la receta.

Este ajuste se aplica a todas las bebidas de café si se preselecciona **Decaf**.

Con un factor DECAF del 15 %, por ejemplo, para un café crème descafeinado, se escaldará un 15 % más de café molido que con la receta estándar.

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	desactivado

## Preselección de bebida

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	desactivado

Si está activo: Las bebidas que se hayan seleccionado con anterioridad se dispensarán sin pulsación del botón. No es posible cancelar la bebida.

## Cancelación de la bebida

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	activado

Si está activo: La dispensación de bebida puede cancelarse pulsando nuevamente sobre el botón de la misma.

## 13.6 Menú Información



Fig. 68: Navegación por el menú sándwich -> Info

El menú Información ofrece las posibilidades de selección que se muestran a continuación:

### Último escaldado

Muestra información sobre el último escaldado.

### Temporizador

Se accede a la vista general de temporizador semanal, en el cual se visualizan todas las horas de conexión y desconexión de la máquina.

### Servicio

Muestra los datos de contacto para el servicio y el número de serie de la máquina.

### Cuidados

Muestras las últimas limpiezas y medidas de conservación que se han efectuado a través de los programas de la máquina.

### Filtro de agua y descalcificación

Muestra información sobre la capacidad restante del filtro de agua y el plazo para la próxima descalcificación.

### Protocolo

Muestra el protocolo de eventos (eventos y errores) del manejo y la limpieza de la máquina.

## 13.7 Caja



Fig. 69: Navegación por el menú sándwich -> Caja

### Contadores

Los contadores de cada una de las bebidas dispensadas y las sumas de las bebidas se muestran aquí.

Puede consultarse un protocolo a través de la salida USB.

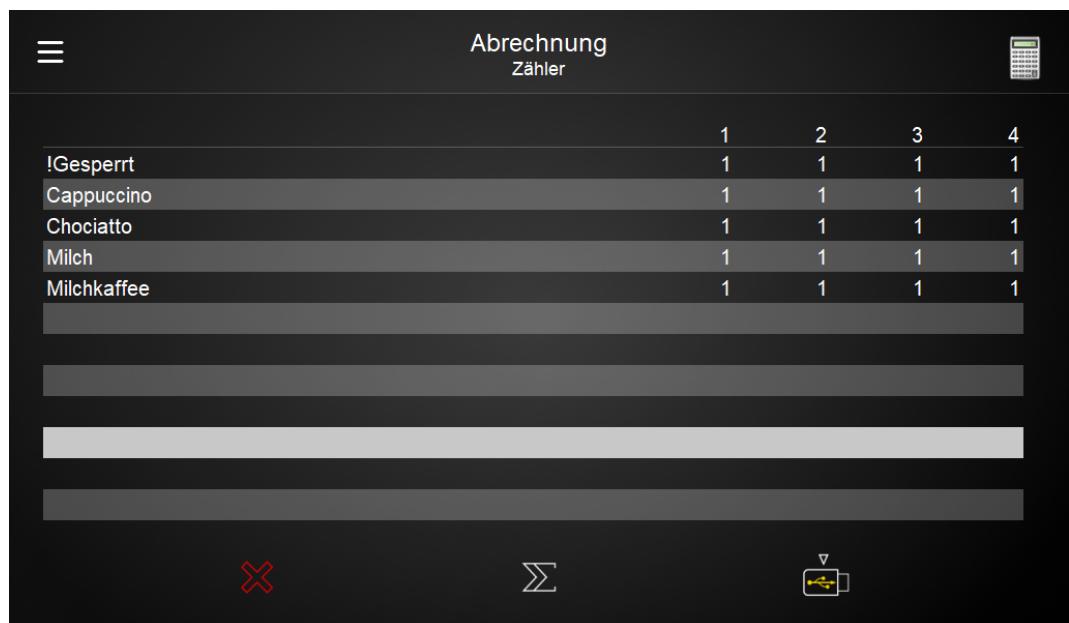


Fig. 70: Pantalla de caja

### Configuración por defecto

Contador 1 Contador diario

Contador 2 Contador semanal

Contador 3 Contador mensual

Contador 4 Contador anual

Cada uno de los contadores se puede asignar individualmente y restablecerse de manera independiente.

### 13.7.1 Configuración gratuita

La configuración gratuita está disponible con unidades de caja opcionales.

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	activado

### Todo gratis

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	desactivado

## Bebida gratis

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	desactivado

## Indicación en pantalla

Con el ajuste **todo gratis** activado, aquí se puede registrar un texto. (p. ej., *gratis*). El texto introducido se muestra en la cabecera.

## Indicación en los botones de bebida

Con el ajuste **todo gratis** activado, aquí se puede registrar un texto para los botones de bebida.

## 13.8 Permisos con PIN



Fig. 71: Navegación por el menú sándwich -> Permisos con PIN

Se puede asignar un PIN para cada una de las siguientes áreas.

- Limpieza
- Ajustes
- Caja

Los números PIN se estructuran de forma jerárquica.

**Ejemplo** que el PIN para los ajustes otorga permisos al mismo tiempo para el PIN de limpieza, pero no para el PIN de la caja.

Si a un área no se le asigna PIN, puede accederse a ella sin introducción de PIN. Si se le asigna, entonces no es posible el acceso sin introducir el PIN.

### PIN para limpieza

Una vez introducido el PIN correcto, se puede acceder al siguiente área:

Cuidados



### PIN para ajustes

Una vez introducido el PIN correcto, se puede acceder a las siguientes áreas:

Cuidados



Bebidas



Opciones de manejo



Caja (sin la opción **Borrar**)

Temporizador



Sistema



Idioma

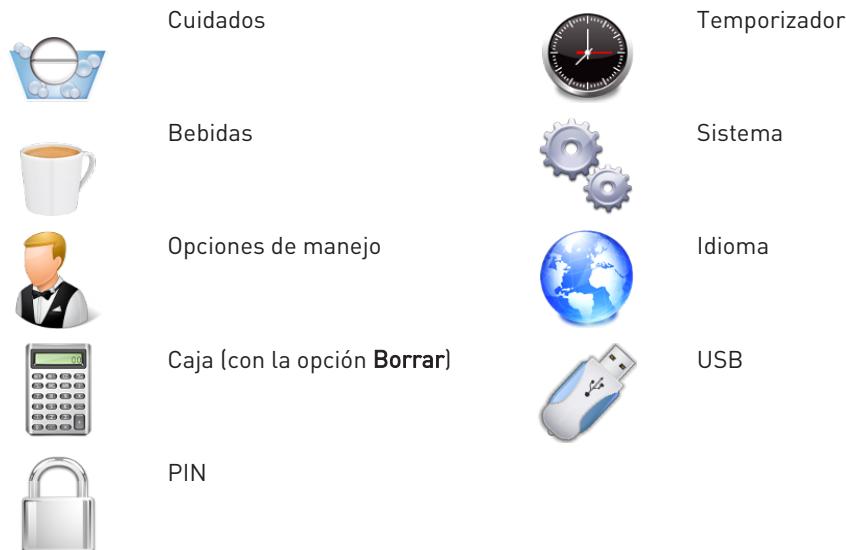


USB



## PIN para caja

Una vez introducido el PIN correcto, se puede acceder a las siguientes áreas:



## Asignar nuevo PIN

Una vez asignado un PIN para el acceso autorizado, debe introducirse aquí el número PIN para asignar un nuevo PIN:



PIN

## 13.9 Menú Temporizador



Fig. 72: Navegación por el menú sándwich -> Temporizador

### Fecha y hora

Aquí se pueden establecer la fecha y hora actuales.

### Horario de verano

Aquí se configura el cambio automático al horario de verano o invierno. Esta opción de menú está disponible si no hay un módulo telemetría instalado.

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	desactivado

### Zona horaria

En la opción de menú **Zona horaria** se ajusta la zona horaria.

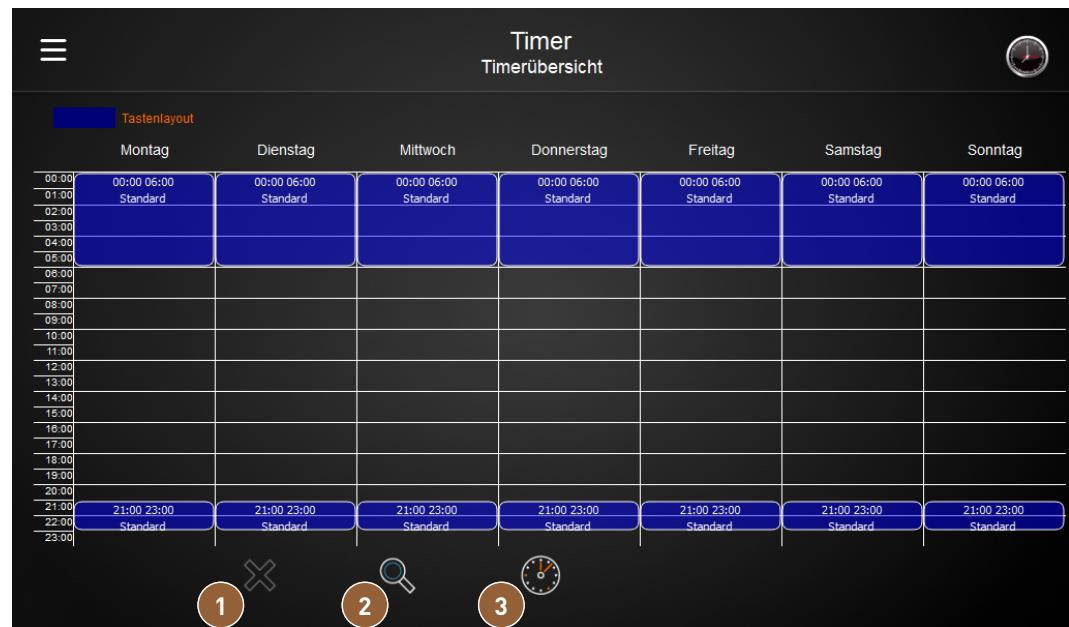
### Estado de la disposición del menú de bebidas

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	desactivado

Si está activo: El temporizador permite asignar automáticamente las disposiciones de los menús de bebidas.

**Ejemplo** De 21:00 a 06:00 los menús de bebida solo están disponibles en el modo autoservicio.

### Vista general de los menús de bebidas



Tastenlayout		Timer							Timerübersicht					
		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag						
00:00	00:00 06:00	Standard	00:00 06:00	Standard	00:00 06:00	Standard	00:00 06:00	Standard	00:00 06:00	Standard				
01:00			00:00 06:00	Standard	00:00 06:00	Standard	00:00 06:00	Standard	00:00 06:00	Standard				
02:00				00:00 06:00	Standard	00:00 06:00	Standard	00:00 06:00	Standard	00:00 06:00	Standard			
03:00					00:00 06:00	Standard	00:00 06:00	Standard	00:00 06:00	Standard	00:00 06:00	Standard		
04:00						00:00 06:00	Standard	00:00 06:00	Standard	00:00 06:00	Standard	00:00 06:00	Standard	
05:00							00:00 06:00	Standard	00:00 06:00	Standard	00:00 06:00	Standard	00:00 06:00	Standard
06:00														
07:00														
08:00														
09:00														
10:00														
11:00														
12:00														
13:00														
14:00														
15:00														
16:00														
17:00														
18:00														
19:00														
20:00														
21:00	21:00 23:00	Standard	21:00 23:00	Standard	21:00 23:00	Standard	21:00 23:00	Standard	21:00 23:00	Standard	21:00 23:00	Standard	21:00 23:00	Standard
22:00														
23:00														

Fig. 73: Pantalla de vista general del temporizador

**1** Borra los tiempos de conexión previamente seleccionados.

**2** Cambia entre la vista general diaria y semanal.

**3** Ajusta los tiempos de conexión del temporizador.

La vista general semanal se muestra para todos los tiempos de conexión para la disposición de los botones.

Estos ajustes pueden modificarse directamente en la vista general mostrada.

El tiempo mínimo para la visualización de una disposición de botones de menú es de 30 minutos.

La disposición de botones de menú puede activarse a través del temporizador:

- ☞ Seleccione la función de temporizador
- ☞ Seleccione un único día o varios.
- ☞ Ajuste los tiempos de conexión del temporizador.

## 13.10 Configuración del sistema

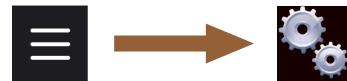


Fig. 74: Navegación por el menú sándwich -> Sistema

### 13.10.1 Leche y espuma

Aquí se configuran los valores centrales y válidos para la leche y la espuma de leche. Estos valores se aplican a todas las recetas existentes.

Si en alguna receta se definen valores específicos para la leche o la espuma de leche, se respetarán estos valores y no se modificarán.

## Temperatura de la reserva de leche

### Opciones

>16 °C	Boquilla de leche verde (estándar)
<10 °C	Boquilla de leche naranja (accesorios)



### INDICACIÓN

#### Recomendación de uso de la boquilla de leche

A partir de 10 °C debe utilizarse la boquilla verde. Para la utilización de leche no refrigerada, recomendamos una temperatura de la reserva de leche de 16-22 °C para un óptimo resultado. En caso necesario, la boquilla azul para temperaturas constantes inferiores a 5 °C deberá ser encargada y activada por un técnico.

### Aviso de vacío

Requisito: es necesario un refrigerador con función de aviso de vacío.

Aquí se ajusta si se realiza un aviso de vacío de leche.

El aviso de vacío puede combinarse con un bloqueo de bebidas. Esto es especialmente importante en el autoservicio, para garantizar que las bebidas ya pagadas se dispensen en su totalidad.

### Sensor de temperatura

Requisito: es necesario un refrigerador con sensor de temperatura.

Se mide la temperatura de la leche.

### 13.10.2 Indicador de progreso

Opciones	Valor estándar
Línea, círculo, apagado	Círculo

### 13.10.3 Pantalla e iluminación

En este menú del sistema hay parámetros para la pantalla como el brillo y la iluminación en la salida.

El concepto de iluminación consta de dos parámetros:

#### Iluminación en la salida

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	activado

Si está activo: Mientras la máquina se encuentra preparada para el uso, se ilumina de forma constante una pequeña luz justo detrás de la salida de bebida.

#### Indicación de eventos (mensaje)

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	desactivado

Si está activo: la iluminación está activada cuando hay un mensaje.

## Salvapantallas

Para un salvapantallas, se pueden activar y ajustar el tiempo de inicio y la frecuencia. El salvapantallas debe estar previamente cargado en la máquina.

## Animación de dispensación

Es posible ajustar el tiempo que se muestra la animación durante la dispensación de bebida. La imagen debe estar previamente cargada en la máquina.

## Brillo de la pantalla

El brillo de la pantalla se puede ajustar en pasos del 5 %.

## Reducir el brillo automáticamente

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	activado

Si está activo: el brillo de la pantalla se reduce automáticamente transcurridos 5 minutos desde la última dispensación (periodo de inactividad). Si la pantalla está con brillo reducido, al volver a tocarla vuelve a activarse la intensidad de brillo normal establecida. Al tocar por segunda vez un botón de bebida se dispensará esta.

## Calibración táctil

La pantalla táctil se puede recalibrar aquí.

## Fondo de pantalla

Aquí puede configurarse el diseño de colores para la pantalla táctil.

- Fondo de la **página principal**
- Fondo de **Otras páginas**

## Fondo de los botones de bebida

Aquí se puede activar si se puede modificar el fondo de color en los ajustes de bebida.

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	desactivado

## Bebidas: Fuente + Color

Aquí se determina si se pueden modificar el color y el tamaño de la fuente.

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	desactivado

## 13.10.4 Filtro de agua

Facilita datos sobre la dureza del agua y la capacidad del filtro de agua.

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	desactivado

Si está activo: El filtro de agua está disponible. Se solicitan los datos sobre la dureza del agua medida y la capacidad del filtro de agua.



## INDICACIÓN

### Recomendación sobre el filtro de agua

Recomendamos siempre utilizar un filtro de agua. Su socio de servicio técnico estará encantado de ayudarle a escoger el filtro de agua adecuado.

### Dureza de carbonatos medida

La dureza medida del agua en °dKH se indica aquí.

☞ Consulte la dureza del agua potable a su compañía suministradora o calcúlela con ayuda del test de dureza de carbonatos.

El test de dureza de carbonatos se incluye con instrucciones en los accesorios suministrados.

### Dureza total medida



## INDICACIÓN

### Calcificación debido a dureza del agua mal ajustada

Si la máquina está funcionando con un valor erróneo de dureza del agua, puede producirse una fuerte calcificación y esto puede derivar en fugas en las válvulas.

No nos hacemos responsables de los daños que puedan derivarse de ello.

### Capacidad del filtro de agua

Si el filtro de agua está activo, aquí se indica la capacidad del filtro de agua en litros.

**Ejemplo:** Cuando la medición de la dureza de carbonatos es de 10 °dHK, la capacidad del filtro de agua que se debe ajustar es de 200 litros.

### 13.10.5 Activar el modo Eco

Aquí se puede activar el modo Eco.

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	desactivado

### Tiempo hasta la desconexión

Si está activado el modo Eco, se puede ajustar el tiempo de desconexión. Con él se ajusta el tiempo transcurrido desde la última dispensación de bebida hasta el apagado.

El ajuste se puede realizar en pasos de 30 minutos.

Opciones	Valor estándar
nunca,	nunca
30 min,	
60 min	
90 min	
120 min	
150 min	
180 min	

Además, el modo Eco puede activarse y desactivarse de forma programada mediante un temporizador.

### 13.10.6 Temperatura del hervidor de agua

Aquí se ajusta la temperatura del hervidor de agua (temperatura del agua de escaldado para el café).

### 13.10.7 Enjuague de apagado

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	activado

Si está activo: Al desconectar la máquina, es necesario efectuar una limpieza de desconexión si se han dispensado bebidas de leche desde la última limpieza.

### 13.10.8 Lavado automático del sistema de leche

Opciones	Valor estándar
cada 120 minutos o cada 52 horas	cada 52 horas

### 13.10.9 Calibración del aviso de falta de granos

El aviso de falta de granos se puede recalibrar aquí. Esto es necesario cuando aparece el mensaje **Añadir granos** a pesar de que aún quedan granos en el depósito.

### 13.10.10 Protección contra escarcha/preparación para el transporte

Aquí se inicia la rutina para el vaciado parcial del sistema de agua.

Si la máquina debe enviarse a través de un proveedor logístico, deberá realizarse un vaciado parcial antes del transporte para evitar daños, especialmente en los meses de invierno.

### 13.10.11 Sensor del recogegotas

El sensor del recogegotas controla el nivel de llenado del mismo. Evita que el recogegotas se llene de forma excesiva.

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	activado



#### INDICACIÓN

##### Recogegotas rebosando con el sensor desactivado

Si el sensor está desactivado, es posible que el recogegotas rebose, lo que puede provocar daños materiales.

☞ Mantenga activado el sensor.

### 13.10.12 Separador de porciones

Aquí se pueden registrar nombres e imágenes para los tipos de granos y polvo de café utilizados, que se muestran como selección **multipágina** en el modo PostSelection si la máquina está equipada con más de un molinillo o un depósito de polvo doble.

#### Véase también al respecto

☞ Configurar mandos [▶ 87]

### 13.10.13 Función S-M-L

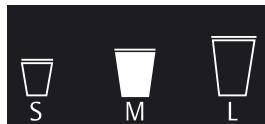


Fig. 75: Función S-M-L

La función S-M-L se activa aquí.

Pueden modificarse los símbolos y los textos.

Los tamaños de bebida pueden modificarse en base al tamaño estándar [M].

Opciones	Valor estándar
activo, inactivo	desactivado

#### Small

Factor de modificación estándar del tamaño para las recetas "S" que se activen a partir de ahora.

Valor estándar: 75 %

#### Large

Factor de modificación estándar del tamaño para las recetas "L" que se activen a partir de ahora.

Valor estándar: 125 %

### 13.10.14 Soluciones digitales

Las soluciones digitales permiten distribuir datos.

#### Acciones remotas

Los paquetes de medios no instalados que se envían a través de **WMF CoffeeConnect** y no se instalan directamente pueden ejecutarse a posteriori desde aquí.

#### Smart Remote

El servicio técnico puede activar el **Smart Remote**. Despues se puede activar esta función aquí.

En **WMF CoffeeConnect** hay otras opciones para el acceso remoto.

### 13.11 Conexión USB



Fig. 76: Navegación por el menú sándwich -> USB

El puerto USB está situado a la izquierda de la pantalla.

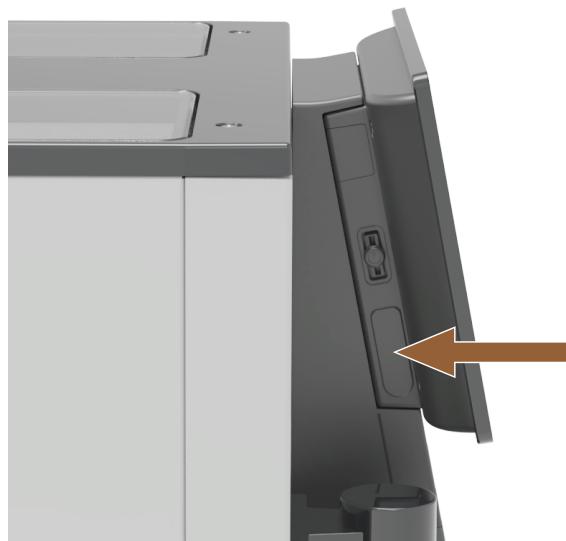


Fig. 77: Posición de conexión USB

El puerto USB permite el intercambio de datos. Las funciones correspondientes se activan en cuanto se ha introducido un dispositivo de memoria USB.

### **Cargar recetas**

Aquí se cargan en la máquina las recetas guardadas en la memoria USB.

### **Cargar símbolos de bebidas**

Aquí se cargan en la máquina las fotos o símbolos de bebidas guardados en la memoria USB.

### **Guardar recetas**

Esta función exporta las recetas actuales de la máquina a la memoria USB.

### **Guardar recetas como PDF**

Las recetas activas, todas las recetas del cliente o todas las recetas de fábrica pueden exportarse como archivo PDF.

### **Exportar contadores**

Esta función exporta los valores actuales de los contadores de la máquina a la memoria USB.

### **Exportación APPCC**

Las limpiezas realizadas están protocolizadas y se exportan para la acreditación APPCC a la memoria USB.

### **Copia de seguridad**

Esta función permite realizar una copia de seguridad en la memoria USB de los datos configurados, tales como datos de la máquina, datos de las bebidas, etc.

### **Cargar datos**

Esta función permite cargar en la máquina (puede protegerse con PIN) los datos guardados en la memoria USB, tales como datos de la máquina, datos de las bebidas, etc.

### **Cargar idioma**

Permite cargar en la máquina otro idioma, si lo hay, desde la memoria USB.

## Actualización de firmware

Esta función permite al servicio técnico cargar en la máquina nuevas versiones de software desde la memoria USB.

## Restablecimiento

Tras la actualización del firmware, podrá restablecerse la versión anterior en un plazo de 30 días.

## 13.12 Ajustes del modo Eco



Fig. 78: Navegación por el menú sándwich -> Modo Eco

Cuando el modo Eco está activado [► 97], la temperatura del calentador de vapor se reduce 10 minutos después de la última dispensación de bebida. Los botones de bebida permanecen iluminados.

Si se desea dispensar una bebida con leche a temperatura baja, la máquina tarda unos 15 segundos en calentarse. Una vez finalizado el calentamiento, comienza la preparación de la bebida.

### Indicación del modo Eco

En la cabecera de la pantalla de disponibilidad se muestra el símbolo del modo Eco.

Existen dos estados para el modo Eco:

Indicación	Descripción
	Activa: la cafetera está en la fase de reducción.
	Preparada: el modo Eco se activa automáticamente tras un periodo de inactividad y se activa diez minutos después de la última dispensación de bebida.

### Inicio inmediato

Con el ajuste **modo Eco activo**, el botón **modo Eco** se muestra en la pantalla de disponibilidad.

Si se pulsa el botón, se activa de inmediato el modo Eco. El botón cambia a **modo Eco activo**.

## 13.13 Idioma de la pantalla



Fig. 79: Navegación por el menú sándwich -> Idioma

El idioma de la pantalla se configura aquí. Los nombres de los idiomas disponibles se muestran con su denominación en inglés.

## 14 Ajuste grado de molienda



### ADVERTENCIA

**¡Peligro de aplastamiento y cortes con los discos de molienda giratorios!**



Los discos de molienda giratorios del molinillo implican peligro de aplastamiento y de cortes.

- ⌚ No introduzca nunca las manos en el depósito de granos con la máquina encendida.
- ⌚ Apague la máquina y desenchufe el enchufe de alimentación antes de trabajar en el molinillo.

### Herramienta y abertura de ajuste



Fig. 80: Multitool

En el suministro se incluye un multitool para el ajuste grado de molienda.



Fig. 81: Abertura para el ajuste grado de molienda

La abertura para el ajuste grado de molienda se encuentra en el lado izquierdo de la máquina.

### Dirección del ajuste

Dirección de giro      Efecto



Grado de molienda más fino



Grado de molienda más grueso

## Reducir el grado de molienda



### INDICACIÓN

#### Grado de molienda demasiado fino

Si el grado de molienda se fija demasiado fino, esto puede bloquear el molinillo.

- ☞ Ajuste el grado de molienda con el multitool solo una vuelta hacia la derecha para obtener un resultado más fino.
- ☞ Después, dispense una bebida de café con el molinillo ajustado más fino.
- ☞ Repita esta operación las veces necesarias hasta alcanzar el grado de molienda deseado.

## Aumentar el grado de molienda

La modificación para un grado de molienda más grueso puede ajustarse a un valor de uno.

- ☞ Dispense una bebida de café y espere hasta que el molinillo se ponga en marcha.
- ☞ Con el molinillo en marcha, modifique el grado de molienda como desee con el Multitool.

## 15 Mensajes e indicaciones

Este capítulo contiene información sobre mensajes y sobre cómo solucionar problemas y averías de la máquina.

### 15.1 Mensajes durante el funcionamiento

#### Añadir granos

- ☞ Rellene el depósito de granos con granos de café (según la indicación)
- ☞ Compruebe si los granos de café se deslizan.
- ☞ Remueva con una cuchara grande y confirme con .
- ☞ Realice la **Calibración del aviso de falta de granos**.

Véase también al respecto

[Calibración del aviso de falta de granos \[► 98\]](#)

#### Abrir la llave de paso

- ☞ Abra la llave de paso del agua y confirme.

#### Vaciar depósito de posos

- ☞ Vacíe el depósito de posos.

#### Falta depósito de posos

- ☞ Vuelva a colocar el depósito de posos correctamente.

#### Cambiar filtro de agua

- ☞ Tenga en cuenta el manual de instrucciones del filtro de agua.
- ☞ Cambie el filtro de agua.
- ☞ En caso necesario, póngase en contacto con el servicio técnico.

#### Llame al servicio técnico del fabricante

- ☞ Indique el número de error mostrado.

#### Mensaje de servicio

Servicio de mantenimiento requerido tras el mensaje en pantalla. Los avisos de servicio son indicaciones. Normalmente no impiden el funcionamiento de la máquina.

- ☞ Póngase en contacto con el servicio técnico.

### 15.2 Mensajes de error y averías

Procedimiento básico para la indicación de mensajes de error o averías:

- ☞ Desconecte la cafetera y vuelva a encenderla pasados unos segundos.
- ☞ Repita el proceso que ha ocasionado la avería.
  - ✓ En muchos casos el problema ya está solucionado y puede proseguir el funcionamiento normal.

Si no es así:

- ☞ Busque en la lista de errores que aparece a continuación el texto que se le muestra o bien el número de error y siga las instrucciones que le indicamos.

Si con esto tampoco se soluciona el problema, o si su error no aparece en la lista:

- ☞ Póngase en contacto con el servicio técnico.

## Funciones bloqueadas

Algunos mensajes provocan el cierre de determinadas funciones. Se dará cuenta de esto porque se apaga la iluminación de los botones de bebida afectados. Las bebidas con los botones que siguen iluminados pueden seguir dispensándose.

La máquina está equipada con un programa de diagnóstico. Los errores producidos se mostrarán en la pantalla.

Los mensajes de error enumerados pueden también haber sido causados por una avería de la alimentación de red.

Si hay un error o una indicación pendientes para el usuario, se muestra el botón .

- ☞ Pulse .

- ✓ Se mostrarán el mensaje y el número de error.



## INDICACIÓN

### Interruptor de encendido y apagado

El interruptor de encendido/apagado reacciona transcurrido aprox. 1 segundo y desconecta la máquina. Para la resolución del fallo si, por ejemplo, el software se bloquea, puede pulsar durante un tiempo prolongado el interruptor de encendido/apagado para desconectar el control.

N.º de error	Denominación del error	Instrucciones de actuación
6	Corriente de bloqueo/dificultad de movimiento en unidad de escaldado	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Desconecte la máquina.</li> <li>☞ Limpie la unidad de escaldado.</li> <li>▪ Véase <a href="#">Limpiar la unidad de escaldado [► 60]</a></li> </ul>
88	Calentador: Sobretemperatura	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Desconecte la máquina, deje que enfríe y vuelva a conectarla.</li> <li>☒ Si no se soluciona el error:</li> <li>☞ Desconecte la máquina.</li> <li>☞ Póngase en contacto con el servicio técnico.</li> </ul>
89	Calentador: error de tiempo de calentamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Desconecte la máquina y vuelva a conectarla.</li> <li>☒ Si no se soluciona el error:</li> <li>☞ Póngase en contacto con el servicio técnico.</li> </ul>
161	Error con el agua: agua de escaldado	<ul style="list-style-type: none"> <li>☒ Entre cada uno de los siguientes pasos, la máquina debe desconectarse y volverse a conectar. Si el error no se ha solucionado, deberá ejecutar el paso siguiente.</li> <li>☞ Limpie la unidad de escaldado.</li> <li>☞ Ajuste el grado de molienda más grueso.</li> <li>☞ Reduzca la calidad.</li> <li>☒ Si no se soluciona el error:</li> <li>☞ Póngase en contacto con el servicio técnico.</li> <li>▪ Véase <a href="#">Limpiar la unidad de escaldado [► 60]</a></li> <li>▪ Véase <a href="#">Ajuste grado de molienda [► 102]</a></li> <li>▪ Véase <a href="#">Modificar recetas [► 84]</a></li> </ul>
162	Error con el agua: durante la limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>☒ Entre cada uno de los siguientes pasos, la máquina debe desconectarse y volverse a conectar. Si el error no se ha solucionado, deberá ejecutar el paso siguiente.</li> <li>☞ Limpie la unidad de escaldado.</li> <li>☒ Si no se soluciona el error:</li> </ul>

N.º de error	Denominación del error	Instrucciones de actuación
163	Error con el agua: Lavado caliente	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Póngase en contacto con el servicio técnico.</li> <li>■ Véase <a href="#">Limpiar la unidad de escaldado [▶ 60]</a></li> </ul> <p>█ Entre cada uno de los siguientes pasos, la máquina debe desconectarse y volverse a conectar. Si el error no se ha solucionado, deberá ejecutar el paso siguiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Limpie la unidad de escaldado.</li> <li>█ Si no se soluciona el error:</li> <li>☞ Póngase en contacto con el servicio técnico.</li> <li>■ Véase <a href="#">Limpiar la unidad de escaldado [▶ 60]</a></li> </ul>
186	Calentador de vapor: Nivel	<p>█ La salida de bebida está temporalmente bloqueada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Compruebe si el depósito de agua está lleno.</li> <li>☞ Desconecte la máquina y vuelva a conectarla.</li> </ul>
188	Error de calefacción; sobretemperatura en el calentador de vapor	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Desconecte la máquina.</li> <li>☞ Desconecte el enchufe de alimentación.</li> <li>☞ Póngase en contacto con el servicio técnico.</li> </ul>
189	Calentador de vapor: error de tiempo de calentamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Desconecte la máquina y vuelva a conectarla.</li> <li>█ Si no se soluciona el error:</li> <li>☞ Póngase en contacto con el servicio técnico.</li> <li>■ Véase <a href="#">Limpiar el sistema de leche manualmente [▶ 66]</a></li> </ul>
9083	La temperatura del refrigerador está llegando a la congelación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Compruebe si el ajuste de temperatura del refrigerador es demasiado bajo.</li> </ul>
9516	Molinillo derecho bloqueado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Desconecte la máquina.</li> </ul>
9517	Molinillo izquierdo bloqueado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Desconecte el enchufe de alimentación.</li> <li>☞ Retire la tapa de los depósitos de granos.</li> <li>☞ Vacíe los depósitos de granos.</li> </ul>
		
<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Gire la cuchilla de molienda en el sentido de las agujas del reloj únicamente con el multitool para el recipiente. (Deben insertarse dos clavijas en las escotaduras correspondientes del molinillo, véase la figura).</li> <li>☞ Llene los depósitos de granos.</li> <li>☞ Vuelva a colocar la tapa de los depósitos de granos.</li> <li>☞ Encienda la máquina.</li> <li>█ Si esto ocurre con frecuencia:</li> <li>☞ Ajuste el grado de molienda un nivel más grueso.</li> <li>■ Véase <a href="#">Limpiar el depósito de granos [▶ 70]</a></li> <li>■ Véase <a href="#">Ajuste grado de molienda [▶ 102]</a></li> </ul>		

### 15.3 Errores sin mensaje de error

Imagen de error	Instrucciones de actuación
No hay salida de agua caliente pese a haber agua en el depósito de posos	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Limpie la salida de agua caliente.</li> <li>☞ Póngase en contacto con el servicio técnico.</li> <li>✓ La salida de café sigue siendo posible.</li> </ul>
No hay dispensación de choco pese a haber agua en el depósito de posos	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Deje de utilizar la dispensación de choco.</li> <li>☞ Póngase en contacto con el servicio técnico.</li> <li>✓ La salida de café sigue siendo posible.</li> </ul>
Separador de porciones de choco bloqueado, el choco solo se dispensa con agua.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Limpie el separador de porciones.</li> <li>☞ Vacíe el polvo del depósito de polvo.</li> <li>☞ Gire tornillo sinfín manualmente hasta eliminar todo el polvo</li> <li>☞ Enjuague con agua si es necesario.</li> <li>☞ Deje secar por completo las piezas.</li> <li>■ Véase <a href="#">Limpiar el depósito de polvo ▶ 70</a></li> </ul>
Dispensación de café izquierda/derecha distinta	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Limpie la salida de café.</li> <li>■ Véase <a href="#">Limpiar el sistema de leche manualmente ▶ 66</a></li> </ul>
No se dispensa leche ni espuma de leche aunque hay leche en el depósito	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Compruebe si el tubo flexible de leche está doblado o pinzado.</li> <li>☞ Compruebe si se está usando la boquilla de vapor correcta.</li> <li>☞ Tienda correctamente el tubo flexible de leche.</li> <li>☞ Limpie la salida de leche.</li> <li>☞ Rellene con leche.</li> <li>☞ Compruebe si el refrigerador de leche está congelado.</li> </ul>
La espuma de leche no está bien	<p>Si se usa la boquilla de vapor estándar verde para leche sin enfriar (de 16 a máx. 22 °C)</p> <p>Si se usa la boquilla de vapor naranja de los accesorios para leche refrigerada (hasta 10 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Si no se soluciona el error:</li> <li>☞ Utilice otra boquilla de vapor de los accesorios.</li> </ul>
Muchas salpicaduras en la dispensación de espuma de leche, leche demasiado caliente	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Compruebe si el sistema de leche se ha limpiado.</li> <li>☞ Limpie el sistema de leche.</li> <li>☞ Compruebe si la leche utilizada está suficientemente fría.</li> <li>■ Véase <a href="#">Limpiar el sistema de leche manualmente ▶ 66</a></li> </ul>
No hay dispensación de bebidas en polvo	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Limpie el vaso de mezcla.</li> <li>☞ Compruebe si el tubo flexible está doblado.</li> <li>☞ Efectúe la limpieza y el lavado con más frecuencia, diariamente si es preciso.</li> <li>☞ Ajuste menos polvo.</li> <li>☞ Ajuste más agua.</li> <li>■ Véase <a href="#">Vista general de intervalos de limpieza ▶ 53</a></li> <li>■ Véase <a href="#">Limpiar el sistema de leche manualmente ▶ 66</a></li> </ul>
La bomba funciona permanentemente, agua en el depósito de posos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Desconecte la máquina y vuelva a conectarla.</li> <li>■ Si no se soluciona el error:</li> </ul>

Imagen de error	Instrucciones de actuación
Se muestra el mensaje <b>Vaciar el recogegotas</b> aunque el recogegotas ya se haya vaciado.	<ul style="list-style-type: none"><li>☞ Póngase en contacto con el servicio técnico</li><li>☞ Asegúrese de que la parte inferior del recogegotas y el área del sensor del recogegotas estén secos antes de la utilización.</li><li>▪ Véase <a href="#">Limpiar el recogegotas [▶ 64]</a></li></ul>

## 16 Evitar daños materiales en la máquina



### INDICACIÓN

**¡En caso de incumplimiento de las instrucciones, quedará anulada la garantía!**

Si no se respetan las indicaciones de seguridad y las instrucciones, no se concederá ninguna garantía por daños materiales.

☞ Para evitar daños materiales en la máquina, siga las indicaciones de seguridad y las instrucciones del manual de instrucciones.

#### Véase también al respecto

[Garantía \[► 8\]](#)

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones para evitar problemas técnicos y daños en la máquina:

Por motivos legales de seguridad, cuando termine de utilizar el aparato compruebe siempre que el grifo de agua principal de la tubería de entrada de agua esté cerrado y que el interruptor eléctrico principal esté desconectado o bien la alimentación eléctrica esté desenchufada.

Le recomendamos tomar medidas para prevenir daños, por ejemplo:

- Montaje de un dispositivo controlador en la tubería de entrada de agua
- Instalación de detectores de humo

#### Lugar de instalación

##### Véase también al respecto

[Requisitos de instalación \[► 34\]](#)

[Colocación \[► 33\]](#)

#### Daños en el molinillo del café



### INDICACIÓN

**¡Daños materiales por cuerpos extraños en el depósito de granos!**

La entrada de objetos extraños puede provocar la obstrucción o el bloqueo del molinillo y destruir su mecanismo. Estos daños no están incluidos en la garantía.

☞ No llene nunca el depósito de granos con nada que no sean granos de café.

#### Limpieza tras pausa de funcionamiento

Tras un periodo de inactividad recomendamos ejecutar el programa de limpieza al menos dos veces antes de la puesta en marcha.

##### Véase también al respecto

[Conectar el suministro de agua \[► 36\]](#)

[Programa de limpieza Limpieza del sistema \[► 56\]](#)

## 17 Eliminación

El equipo está sometido a la ordenanza de residuos electrónicos WEEE 2012/19/UE y no puede desecharse en la basura doméstica.

Aseguramos y garantizamos la trazabilidad según la ordenanza comunitaria n.º 1935/2004, así como la producción según las buenas prácticas de fabricación en el sentido de lo indicado en la ordenanza comunitaria n.º 2023/2006.



La máquina debe eliminarse adecuadamente de acuerdo con las disposiciones legales vigentes en el país respectivo.

☞ Póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

Si no se ha llegado a un acuerdo de recogida o eliminación, los componentes desmontados deben reciclarse.

- ☞ Desguace los metales.
- ☞ Recicle los elementos de plástico.
- ☞ Deseche los componentes restantes clasificados según las propiedades de los materiales.
- ☞ Deseche los materiales de servicio y los productos de limpieza de acuerdo con la normativa local y las instrucciones del fabricante correspondiente.

## Índice de figuras

Fig. 1	Vista general de la máquina Peak 50.....	22
Fig. 2	Vista general de pantalla Peak 50 .....	23
Fig. 3	Depósito de polvo y de granos .....	23
Fig. 4	Entrada manual abierta .....	24
Fig. 5	Salida de agua caliente .....	24
Fig. 6	Soporte de tazas extendido.....	25
Fig. 7	Recogegotas .....	25
Fig. 8	Depósito de posos abierto.....	26
Fig. 9	Posición del interruptor .....	26
Fig. 10	Boquillas de vapor verde y naranja.....	37
Fig. 11	Encienda la máquina.....	38
Fig. 12	Depósito de polvo y de granos .....	41
Fig. 13	Depósito de leche .....	42
Fig. 14	Lanza de leche .....	42
Fig. 15	Retirar el recogegotas .....	43
Fig. 16	Soporte de tazas extendido.....	44
Fig. 17	Extraer el depósito de posos .....	44
Fig. 18	Encienda la máquina.....	45
Fig. 19	Botones para la selección de bebida .....	47
Fig. 20	Cancelación de la bebida .....	47
Fig. 21	Ejemplo: Botón adicional de barista.....	47
Fig. 22	Ejemplo: Botones S-M-L.....	48
Fig. 23	Control deslizante para el tamaño de la taza.....	48
Fig. 24	Salida de agua caliente .....	49
Fig. 25	Entrada manual abierta .....	50
Fig. 26	Apagar máquina .....	51
Fig. 27	Plan de limpieza APPCC .....	56
Fig. 28	Introducir pastilla de limpieza .....	58
Fig. 29	Extraer el depósito de posos .....	60
Fig. 30	Unidad de escaldado lista para la extracción.....	61
Fig. 31	Afloje la rosca de la unidad de escaldado .....	62
Fig. 32	Rampa de entrada: Desviar los muelles .....	62
Fig. 33	Rampa de entrada: Enganchar los muelles .....	63
Fig. 34	Tamiz de escaldado.....	63
Fig. 35	Retire la bandeja de goteo.....	64
Fig. 36	Extraer el depósito de agua .....	64
Fig. 37	Retirar el recogegotas .....	65
Fig. 38	Retirar la cubierta .....	67
Fig. 39	Retire el espumador de leche con la boquilla de vapor.....	67
Fig. 40	Montar el espumador de leche .....	68
Fig. 41	Pantalla a la izquierda, puerta abierta .....	68
Fig. 42	Vaso de mezcla.....	69

Fig. 43	Montaje del vaso de mezcla .....	69
Fig. 44	Extraer el depósito de polvo .....	71
Fig. 45	Depósito de polvo piezas individuales, sin fin de dosificación .....	71
Fig. 46	Pantalla de disponibilidad .....	77
Fig. 47	Ejemplo: Botón Capuchino .....	78
Fig. 48	Botón Lavado caliente .....	79
Fig. 49	Botón Barista .....	79
Fig. 50	Función S-M-L .....	79
Fig. 51	Botón DECAF .....	79
Fig. 52	Control deslizante para el tamaño de la taza .....	80
Fig. 53	Navegación por el menú sándwich -> Cuidados .....	80
Fig. 54	Pantalla Cuidados con mantenimiento de la unidad de escaldado .....	80
Fig. 55	Navegación por el menú sándwich -> Bebidas .....	81
Fig. 56	Botón Preparación de prueba .....	81
Fig. 57	Ejemplo: Botón Capuchino .....	82
Fig. 58	Botón Guardar recetas .....	82
Fig. 59	Botón Cargar recetas .....	82
Fig. 60	Botón Cantidad de llenado .....	82
Fig. 61	Ajuste S-M-L .....	83
Fig. 62	Botón Recetas .....	84
Fig. 63	Pantalla para modificar recetas .....	84
Fig. 64	Texto e imagen en pantalla .....	86
Fig. 65	Pantalla para el fondo de la bebida .....	86
Fig. 66	Navegación por el menú sándwich -> Opciones de mando .....	87
Fig. 67	Control deslizante para el tamaño de la taza .....	88
Fig. 68	Navegación por el menú sándwich -> Info .....	90
Fig. 69	Navegación por el menú sándwich -> Caja .....	91
Fig. 70	Pantalla de caja .....	91
Fig. 71	Navegación por el menú sándwich -> Permisos con PIN .....	92
Fig. 72	Navegación por el menú sándwich -> Temporizador .....	93
Fig. 73	Pantalla de vista general del temporizador .....	94
Fig. 74	Navegación por el menú sándwich -> Sistema .....	94
Fig. 75	Función S-M-L .....	99
Fig. 76	Navegación por el menú sándwich -> USB .....	99
Fig. 77	Posición de conexión USB .....	100
Fig. 78	Navegación por el menú sándwich -> Modo Eco .....	101
Fig. 79	Navegación por el menú sándwich -> Idioma .....	101
Fig. 80	Multitool .....	102
Fig. 81	Abertura para el ajuste grado de molienda .....	102