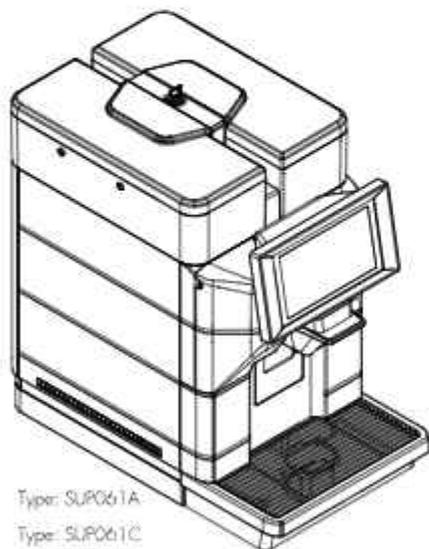
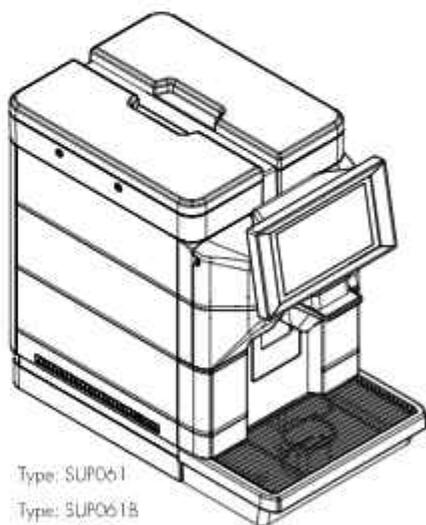


# MAGIC

**M2/M2+/B2/B2+****M1/B1**

Type: SUP061A

Type: SUP061C



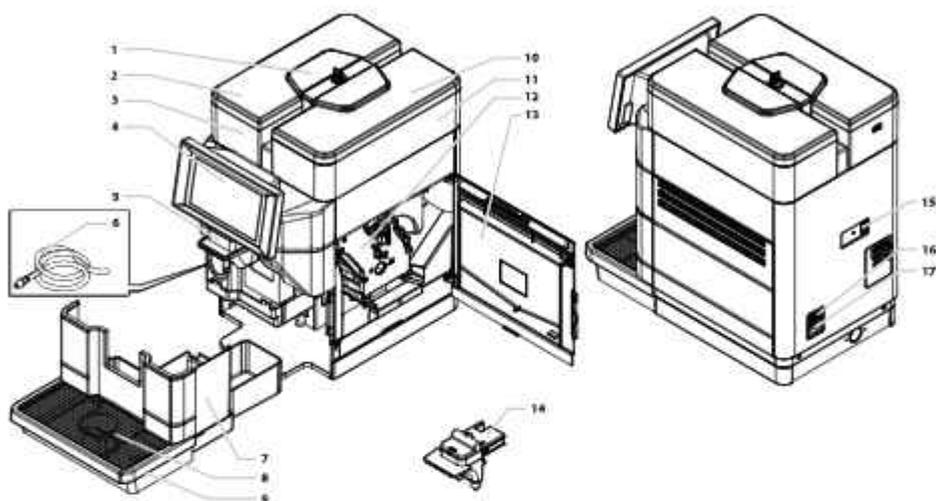
Type: SUP061

Type: SUP061B

## USO Y MANTENIMIENTO

# COMPONENTES PRINCIPALES

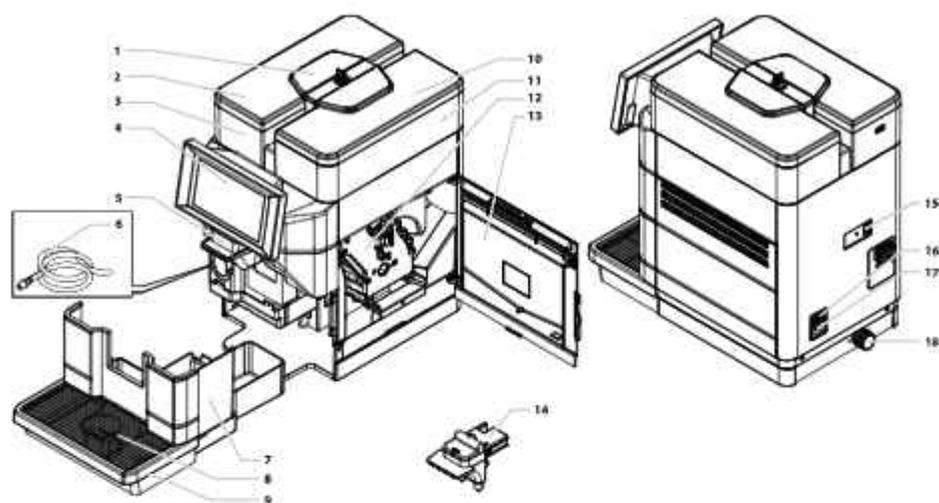
## PARTES PRINCIPALES VERSIÓN M2/B2



1	Tapa de los depósitos con cerradura
2	Tapa del depósito de agua
3	Depósito de agua
4	Panel de mandos de pantalla táctil
5	Suministrador móvil
6	Tubo de aspiración para Capuchinador (*solo versión M2)
7	Cajón de recogida de posos de café
8	Rejilla apoyatazas
9	Bandeja de goteo

10	Tapa del contenedor de café en grano
11	Contenedor de café en grano
12	Grupo de café
13	Puerta de acceso al compartimento de servicio
14	Capuchinador (*solo versión M2)
15	Puerto USB
16	Interruptor general
17	Toma de chasis

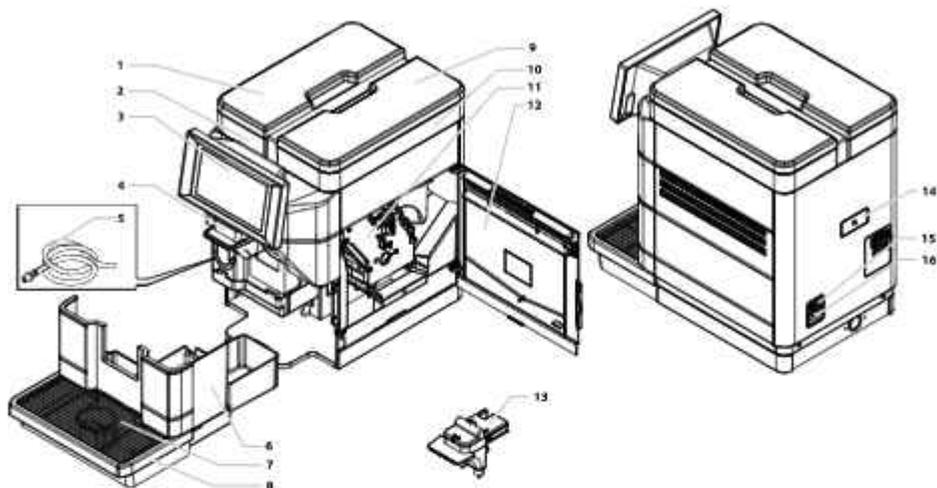
## PARTES PRINCIPALES VERSIÓN M2+/B2+



1	Tapa de los depósitos con cerradura
2	Tapa del depósito de agua
3	Depósito de agua
4	Panel de mandos de pantalla táctil
5	Suministrador móvil
6	Tubo de aspiración para Capuchinador (*solo versión M2+)
7	Cajón de recogida de posos de café
8	Rejilla apoyataras
9	Bandeja de goteo

10	Tapa del contenedor de café en grano
11	Contenedor de café en grano
12	Grupo de café
13	Puerta de acceso al compartimento de servicio
14	Capuchinador (*solo versión M2+)
15	Puerto USB
16	Interruptor general
17	Toma de chasis
18	Racor de conexión a la red hídrica

## PARTES PRINCIPALES VERSIÓN MI/BI



1	Tapa del depósito de agua
2	Depósito de agua
3	Panel de mandos de pantalla táctil
4	Suministrador móvil
5	Tubo de aspiración para Capuchinador (*solo versión MI)
6	Cajón de recogida de posos de café
7	Rejilla apoyatazas
8	Bandeja de goteo

9	Tapa del contenedor de café en grano
10	Contenedor de café en grano
11	Grupo de café
12	Puerta de acceso al compartimento de servicio
13	Capuchinador (*solo versión MI)
14	Puerto USB
15	Interruptor general
16	Torna de chasis

## NORMAS DE SEGURIDAD

- ⚠ Las partes con tensión nunca deben entrar en contacto con agua: ¡riesgo de cortocircuito! ¡El agua caliente y el vapor pueden causar quemaduras!**
- ⚠ Los niños no deben jugar con el aparato.**
- ⚠ La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no pueden ser efectuados por parte de niños sin vigilancia.**
- ⚠ Uso previsto**
- ⚠ La máquina es apta para ser usada únicamente en pequeñas oficinas y colectividades.**
- ⚠ La máquina puede ser utilizada por niños de 8 años de edad en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y entiendan los riesgos asociados.**
- ⚠ Conexión hídrica (\*solo versiones M2+ y B2+).**
- ⚠ Antes de proceder a la conexión del aparato a la red hídrica, consultar y respetar todas las normas nacionales aplicables.**
- ⚠ Conectar el aparato a una conducción de agua potable con una presión entre 0,15 MPa - 0,8 MPa (1,5 y 8 bar), véase los datos en la placa.**

- ⚠ Alimentación de**
- ⚠ Protección de terceras personas**
- ⚠ La máquina debe ser conectada a la alimentación eléctrica por el proveedor, en función de las características de la misma.
- ⚠ Asegurarse de que ningún niño pueda jugar con la máquina y/o con los componentes del embalaje.
- ⚠ Cable de alimentación**
- ⚠ No usar nunca la máquina si el cable de alimentación está defectuoso.
- ⚠ No dirigir contra uno mismo ni contra terceras personas el chorro de agua caliente y/o de vapor.
- ⚠ Si el cable y/o el enchufe presentan algún defecto, señalarlo inmediatamente al proveedor.
- ⚠ No tocar directamente el tubo de agua caliente con las manos, usar siempre las empuñaduras o los mandos correspondientes.
- ⚠ Procurar que el cable de alimentación no pase por esquinas o cantos agudos ni por encima de objetos muy calientes. Protegerlo del aceite.
- ⚠ Riesgo de quemaduras**
- ⚠ No tocar el tubo de agua caliente ni la salida de café/producto.
- ⚠ No transportar la máquina ni tirar de ella sujetándola por el cable. No desenchufar la máquina tirando del cable ni tocar el enchufe con las manos o los pies mojados.
- ⚠ Medidas contra incendios**
- ⚠ En caso de incendio usar extintores de anhídrido carbónico (CO<sub>2</sub>). No usar agua ni extintores de polvo.
- ⚠ Procurar que el cable de alimentación no cuelgue libremente de mesas o estanterías.

## **⚠ Espacio destinado al uso y el mantenimiento**

- ⚠ La instalación de la máquina debe ser llevada a cabo por el proveedor de conformidad con las normas de seguridad previstas en el momento de la instalación de la máquina.
- ⚠ La máquina debe ser trasladada de lugar exclusivamente por el proveedor.
- ⚠ No usar la máquina al aire libre.
- ⚠ No instalar la máquina en lugares en los que puedan usarse chorros de agua.
- ⚠ No acercarse a llamas abiertas ni objetos incandescentes a la máquina a fin de evitar que su carrocería se derrita o resulte dañada.
- ⚠ El aparato debe instalarse sobre una superficie horizontal.

⚠ No usar la máquina en lugares que puedan alcanzar temperaturas iguales y/o inferiores a 2 °C o superiores a 32 °C; en caso de que la máquina haya sido sometida a dichas condiciones, advertir al proveedor para que la inspeccione y compruebe su seguridad.

⚠ La máquina debe instalarse en un lugar donde pueda ser controlada por personal cualificado.

## **⚠ Limpieza**

⚠ Antes de limpiar la máquina, es indispensable poner el interruptor general en OFF (0) y, a continuación, desenchufar la máquina de la toma de corriente. Esperar a que la máquina se enfríe.

⚠ ¡No sumergir nunca la máquina en agua!

⚠ Queda terminantemente prohibido realizar intervenciones en el interior de la máquina.

- ⚠ No limpiar la máquina con chorros de agua.
- ⚠ Limpiar el aparato y sus componentes en caso de no haber utilizado la máquina durante un cierto tiempo.
- ⚠ **Utilización de la leche (\*solo versiones M).**
- ⚠ La leche debe utilizarse y conservarse de acuerdo con lo indicado en el envase original del fabricante.
- ⚠ No se asume ninguna responsabilidad por el uso de leche no adecuada para el consumo alimentario.
- ⚠ La leche, por su naturaleza, debe mantenerse fría ya que las altas temperaturas causan su acidificación; por ello, se requiere limpiar el Cappuccinatore tras cada uso con arreglo a lo descrito en el manual.
- ⚠ **Almacenaje de la máquina**
- ⚠ Cuando la máquina vaya a permanecer durante un largo período sin utilizarse, apagarla y desenchufarla de la toma de corriente.
- ⚠ Guardar la máquina en un lugar seco y fuera del alcance de los niños. Protegerla del polvo y de la suciedad.
- ⚠ Antes de almacenar la máquina por un periodo medio/largo se recomienda realizar uno/dos enjuagues del circuito del café.
- ⚠ **Reparaciones/Mantenimiento**
- ⚠ En caso de averías, defectos o sospechas de defecto tras una caída, desconectar rápidamente el enchufe de la toma de corriente y avisar inmediatamente al proveedor o al técnico especializado.
- ⚠ No poner nunca en funcionamiento la máquina si está averiada.

- ⚠ Solo el proveedor del servicio y/o el técnico están autorizados a realizar intervenciones o reparaciones.
- ⚠ Solo debe permitirse el acceso a la zona de servicio a personas que tengan conocimiento y práctica en el uso de la máquina, especialmente en lo que respecta a la seguridad y la higiene.

# ÍNDICE

<b>1 INTRODUCCIÓN AL MANUAL.....</b>	<b>11</b>	<b>9 FUNCIONAMIENTO Y USO.....</b>	<b>63</b>
1.1 Preambulo.....	11	9.1 Encendido de la máquina.....	63
1.2 Simbología utilizada.....	11	9.2 Calentamiento y enjuague.....	64
<b>2 INFORMACIÓN ACERCA DE LA.....</b>	<b>13</b>	9.3 Ciclo de enjuague/autolimpieza.....	64
<b>MÁQUINA.....</b>	<b>13</b>	9.4 Ahorro energético.....	65
2.1 Información dirigida al encargado del.....	13	9.5 Suministro bebidas solo café.....	65
mantenimiento técnico.....		9.6 Suministro bebidas con leche.....	66
2.2 Descripción y uso previsto.....	13	9.7 Suministro de agua caliente.....	67
2.3 Identificación de la máquina.....	14	9.8 Uso de la máquina con créditos.....	68
2.4 Datos técnicos - versión M2 y B2.....	15	9.9 Vaciado del cajón de recogida de posos y.....	68
2.5 Datos técnicos - versión M2+ y B2+.....	16	bandeja de goteo.....	
2.6 Datos técnicos - versión M1 y B1.....	17	9.10 "Touchless option".....	69
<b>3 SEGURIDAD.....</b>	<b>18</b>	<b>10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....</b>	<b>71</b>
3.1 Preambulo.....	18	10.1 Notas generales para un correcto.....	71
3.2 Normas generales de seguridad.....	18	funcionamiento.....	
3.3 Competencias de los operadores.....	19	10.2 Limpieza y mantenimiento ordinario.....	72
3.4 Riesgos residuales.....	19	<b>11 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>	<b>87</b>
<b>4 MANIPULACIÓN Y ALMACENAJE....</b>	<b>20</b>	11.1 Avisos.....	87
4.1 Descarga y manipulación.....	20	11.2 Problemas - Causas - Soluciones.....	88
4.2 Almacenaje.....	20	<b>12 ALMACENAJE - ELIMINACIÓN.....</b>	<b>89</b>
<b>5 INSTALACIÓN.....</b>	<b>21</b>	12.1 Cambio de lugar.....	89
5.1 Advertencias.....	21	12.2 Inactividad y almacenaje.....	89
5.2 Desembalaje y colocación.....	22	<b>13 INSTRUCCIONES PARA LA.....</b>	<b>90</b>
5.3 Conexión a la red hidrica y ajustes.....	24	<b>ELIMINACIÓN DEL APARATO AL.....</b>	<b>90</b>
5.4 Conexión a la red eléctrica.....	27	<b>FINAL DE SU VIDA ÚTIL.....</b>	
<b>6 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS.....</b>	<b>28</b>		
6.1 Interruptor general.....	28		
6.2 Panel de mandos de pantalla táctil.....	28		
6.3 Funcionamiento usuario estándar.....	29		
<b>7 APROVISIONAMIENTOS Y PUESTA..</b>	<b>30</b>		
<b>EN SERVICIO.....</b>	<b>30</b>		
7.1 Apertura de la tapa superior.....	30		
7.2 Mezclas de café.....	30		
7.3 Aprovechamiento de café en grano.....	30		
7.4 llenado del depósito de agua.....	31		
7.5 Medición y regulación de la dureza del.....	32		
agua.....			
7.6 Filtro agua.....	33		
7.7 Cierre de la tapa superior.....	35		
7.8 Regulación del grado de molido.....	35		
7.9 Ajuste del "Aroma" - cantidad de café.....	36		
molido.....			
7.10 Regulación suministrador bebidas.....	37		
7.11 Encendido/apagado de la máquina.....	38		
7.12 Primer uso - Tras un largo periodo sin utilizar.....	38		
la máquina.....			
7.13 Lavado de las partes en contacto con los.....	39		
alimentos.....			
7.14 Uso del aparato.....	39		
<b>8 MENÚ DE PROGRAMACIÓN.....</b>	<b>40</b>		
8.1 Acceso a los menús de programación.....	40		
8.2 Descripción de los botones en la fase de.....	41		
programación.....			
8.3 Introducción de valores.....	42		
8.4 Menú de programación.....	43		
8.5 Configuración contraseña de acceso.....	62		
perfiles de usuarios.....			

# I INTRODUCCIÓN AL MANUAL

## I.1 Preámbulo

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

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

 Consultar siempre este documento antes de proceder a cualquier operación.

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

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

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

## I.2 Simbología utilizada

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

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

### Atención

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

### Prohibición

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

### Importante

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

 Soluciones recomendadas

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

 Usuario

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

 Encargado del aprovisionamiento

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

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

 Encargado del mantenimiento técnico

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

## 2 INFORMACIÓN ACERCA DE LA MÁQUINA

### 2.1 Información dirigida al encargado del mantenimiento técnico

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

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

- temperatura ambiente: de +2 °C a +32 °C;
- humedad máxima permitida: 60 % (sin condensación).

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

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

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

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

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

### 2.2 Descripción y uso previsto

Con esta máquina se puede suministrar automáticamente:

- café y café expreso preparados con café en grano molido al instante;
- agua caliente para la preparación de bebidas;
- bebidas a base de leche utilizando el Cappuccinatore suministrado junto con la máquina. (\*solo versiones M).

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

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

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

 También se considera uso inapropiado:

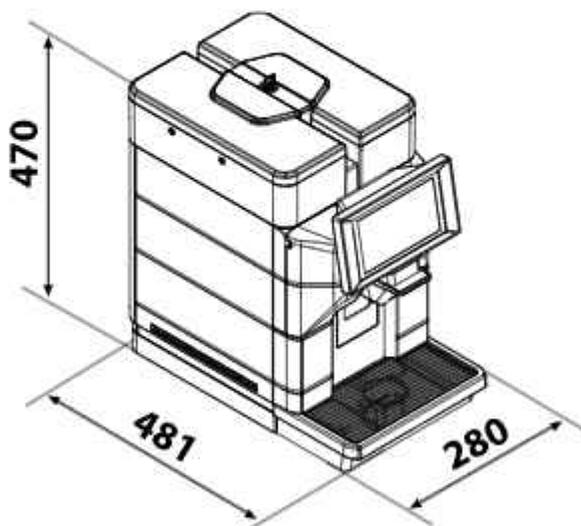
- cualquier uso diferente del previsto y/o con técnicas distintas a las indicadas en este documento;
- cualquier intervención realizada en la máquina que contravenga las indicaciones citadas en este documento;
- cualquier alteración de componentes y/o dispositivos de seguridad no aprobada previamente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

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



## 2.4 Datos Técnicos - versión M2 y B2

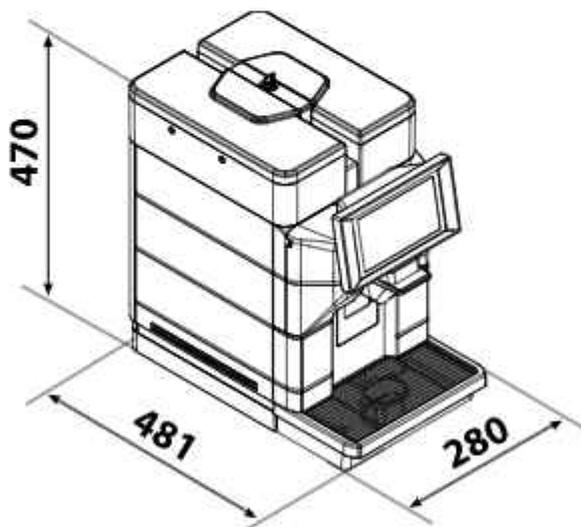
Dimensiones (long. x alt. x prof.)	280 x 470 x 481 mm
Peso	15 kg aprox.
Estructura exterior de la máquina	Termoplástico
Potencia nominal	consultar la placa de datos
Tensión de alimentación	consultar la placa de datos
Longitud del cable de alimentación	1200 mm aprox.
Capacidad	Depósito de agua: 4,0 litros Cajón de recogida de posos: 30 posos
Panel de mandos	Frontal
Nivel de presión acústica ponderada A	inferior a 70 dB
Presión de la bomba	Máx. 1,5 MPa (15,0 bar)
Condiciones de funcionamiento	Temperatura mínima: superior a 2 °C Temperatura máxima: inferior a 32 °C Humedad máxima: inferior al 80 %
Dispositivos de seguridad	Válvula de seguridad presión de la caldera. Termostato de seguridad



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

## 2.5 Datos Técnicos - versión M2+ y B2+

Dimensiones (long. x alt. x prof.)	280 x 470 x 481 mm	
Peso	15 kg aprox.	
Estructura exterior de la máquina	Termoplástico	
Potencia nominal	consultar la placa de datos	
Tensión de alimentación	consultar la placa de datos	
Longitud del cable de alimentación	1200 mm aprox.	
Conexión a la red hídrica	3/4" Gas	
Presión de la red hídrica	consultar la placa de datos	
Capacidad	Depósito de agua	4,0 litros
	Cajón de recogida de posos	30 posos
Panel de mandos	Frontal	
Nivel de presión acústica ponderada A	inferior a 70 dB	
Presión de la bomba	Máx. 1,5 MPa (15,0 bar)	
Conex. hídricas (solo versión para red hídrica)	Presión máxima	0,8 MPa (8 bar)
	Presión mínima	0,15 MPa (1,5 bar)
Condiciones de funcionamiento	Temperatura mínima: superior a 2 °C	
	Temperatura máxima: inferior a 32 °C	
	Humedad máxima: inferior al 80 %	
Dispositivos de seguridad	Válvula de seguridad presión de la caldera Termostato de seguridad	

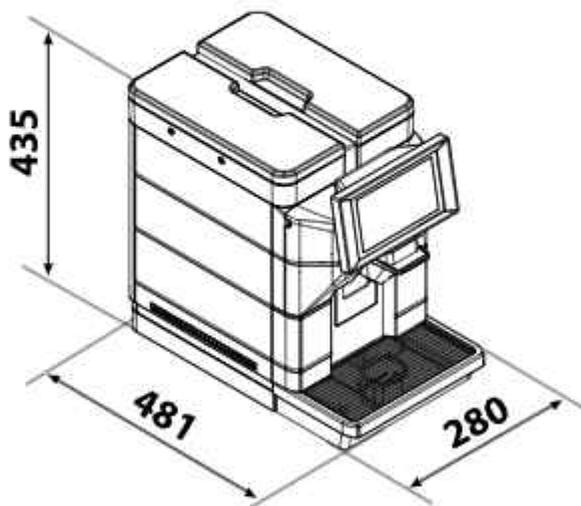


PR Placa de datos de presión máxima de alimentación del agua

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

## 2.6 Datos Técnicos - versión MI y BI

Dimensiones (long. x alt. x prof.)	280 x 435 x 481 mm
Peso	12 kg aprox.
Estructura exterior de la máquina	Termoplástico
Potencia nominal	consultar la placa de datos
Tensión de alimentación	consultar la placa de datos
Longitud del cable de alimentación	1200 mm aprox.
Capacidad	Depósito de agua: 2,5 litros Cajón de recogida de posos: 30 posos
Panel de mandos	Frontal
Nivel de presión acústica ponderada A	inferior a 70 dB
Presión de la bomba	Máx. 1,5 MPa (15,0 bar)
Condiciones de funcionamiento	Temperatura mínima: superior a 2 °C Temperatura máxima: inferior a 32 °C Humedad máxima: inferior al 80 %
Dispositivos de seguridad	Válvula de seguridad presión de la caldera. Termostato de seguridad



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

## 3 SEGURIDAD

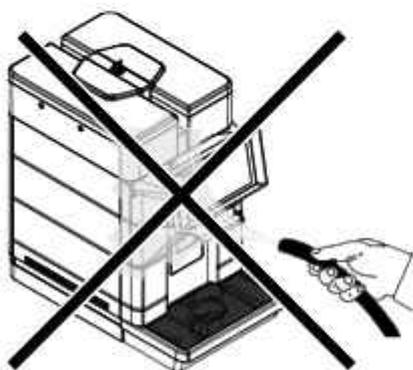
### 3.1 Preámbulo

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

### 3.2 Normas generales de seguridad

#### ⊘ Queda prohibido:

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



#### Es obligatorio:

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

#### Precauciones que han de tomarse para prevenir errores humanos

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

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

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

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

### 3.3 Competencias de los operadores

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

#### Usuario

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

#### Encargado del aprovisionamiento

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

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

#### Encargado del mantenimiento técnico

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

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

### 3.4 Riesgos residuales

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

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

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

## 4 MANIPULACIÓN Y ALMACENAJE

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

### 4.1 Descarga y manipulación

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

⚠ El aparato debe permanecer siempre en posición vertical.

⊖ Evitar lo siguiente:

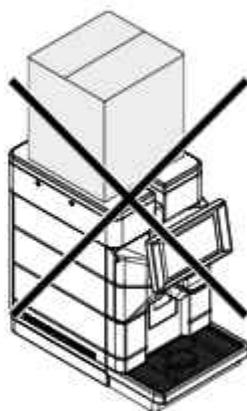
- arrastrar el aparato;
- volcar o acostar el aparato durante el transporte y la manipulación;
- dar sacudidas al aparato;
- elevar el aparato con cables o grúa;
- dejar el aparato a la intemperie, en sitios húmedos o próximo a fuentes de calor.

### 4.2 Almacenaje

La máquina está embalada en cajas de cartón.

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

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



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

## 5 INSTALACIÓN

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

### 5.1 Advertencias

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

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

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

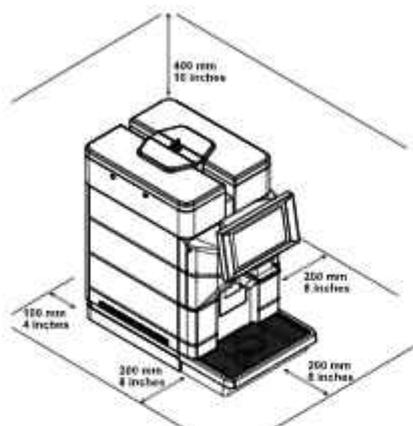
⚠ El aparato debe instalarse sobre una superficie horizontal.

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

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

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

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



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

## 5.2 Desembalaje y colocación

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

### Lista de accesorios suministrados con la máquina

Manual: Instrucciones de uso de la máquina.



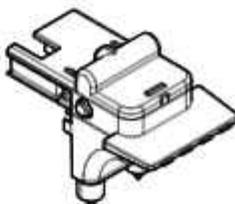
Llave para acceso al depósito de agua y al contenedor del café en granos: permite inhibir el acceso al depósito del agua y al contenedor de café en granos a personal no autorizado. (\* solo versiones M2, M2+, B2 y B2+).



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



Cappuccinatore: permite suministrar bebidas con leche. (\*solo versiones M).



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



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



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



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



Polvos para la limpieza del circuito de leche: permite una limpieza correcta y profunda del circuito, eliminando cualquier residuo de leche. (\*solo versiones M).



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



### Lista de accesorios opcionales

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



### Lista de accesorios no incluidos

Tubo flexible 3/4 para conexión a la red hídrica.



### 5.3 Conexión a la red hídrica y ajustes

(\*solo versiones M2+ y B2+)

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

⚠ Conectar el aparato a una conducción de agua potable con una presión entre 0,15 MPa - 0,8 MPa (1,5 y 8 bar), véase los datos en la placa.

ⓘ Se aconseja utilizar un dispositivo de descalcificación en la red de distribución del agua que alimenta el aparato, especialmente en el caso de agua con un alto contenido de sales de calcio y magnesio (agua dura).

ⓘ Antes de proceder a la conexión del aparato a la red hídrica, consultar y respetar todas las normas nacionales aplicables.

Quitar la tapa del manguito presente en la parte trasera del aparato.

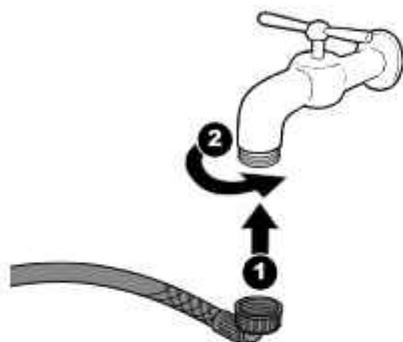


Conectar el tubo de la red hídrica al manguito de 3/4" gas del aparato.



 El tubo de la red hídrica debe estar certificado con arreglo al estándar IEC 61770.

Atornillar el tubo de alimentación a un grifo de agua fría con boca roscada de 3/4" gas.



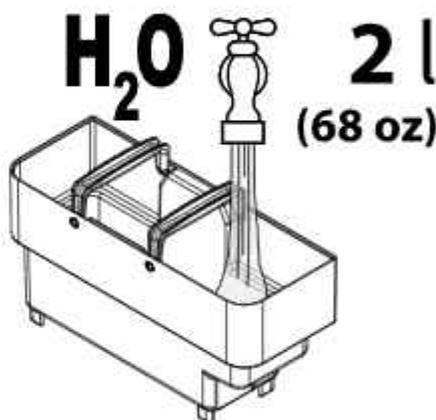
 Prestar atención para que en el tubo no haya pliegues o estrangulamientos.

Abrir el mando de agua.



 Para la primera carga del circuito hidráulico de la máquina, se deben verter 2 litros de agua en el depósito de agua. Esta operación se debe realizar con la máquina apagada antes de encenderla por primera vez.

Retirar la tapa de protección según lo descrito en el apartado "Apertura de la tapa superior". Retirar la tapa del depósito de agua. Extraer el depósito; levantarlo por medio de las empuñaduras ubicadas en el interior. Enjuagar el depósito de agua y verter 2 litros de agua.



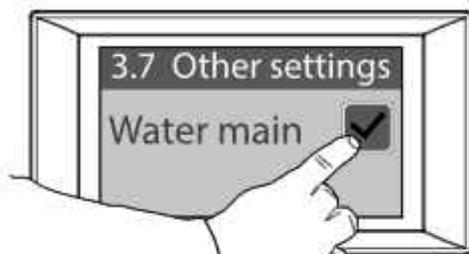
Volver a introducir el depósito en su alojamiento y colocar la tapa. Conectar la máquina a la red eléctrica como se describe en el párrafo "Conexión a la red eléctrica". Encender la máquina; para ello, se debe mover el interruptor principal ubicado en la parte posterior de la máquina a la posición "I".

 Esperar a que se cargue el circuito hidráulico.

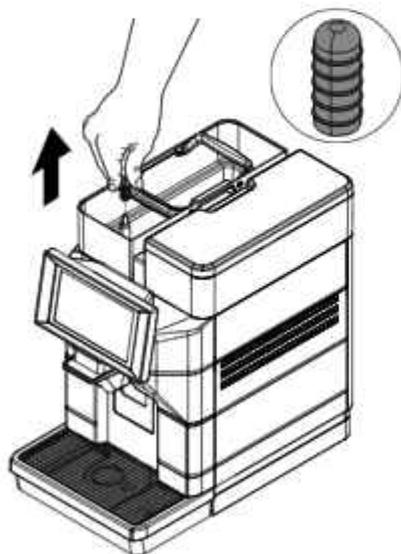
Acceder al menú de programación pulsando el icono "settings".



Introducir la contraseña del perfil técnico. Seleccionar la opción "Ajustes de la máquina" y, a continuación, la opción "Otras configuraciones". Habilitar la opción "Water main".



Retirar la tapa del depósito de agua. Quitar el tapón del depósito de agua. Guardar el tapón que se acaba de quitar para usos futuros de la máquina acoplada al depósito de agua.



Volver a colocar la tapa del depósito de agua. Volver a colocar la tapa de protección según lo descrito en el apartado "Cierre de la tapa superior". Guardar las configuraciones y salir del menú de programación.

En este momento la máquina está configurada para su uso con la red hídrica; el icono correspondiente aparece en la parte superior derecha de la pantalla de uso rápido.



**⚠ No retirar el depósito de agua cuando la máquina está encendida.**

La máquina no reconoce la presencia del depósito, solo el nivel de agua. En caso de uso con la red hídrica, la electroválvula se abre cuando el nivel de agua está por debajo del mínimo. En caso de que el depósito de agua no esté presente, el agua llena el tanque de la cubierta superior, baja por el conducto de desagüe y bloquea la electroválvula. En este momento la máquina ya no funciona con la red hídrica. Se puede seguir utilizando la máquina, pero se debe acoplar al depósito de agua. Para restablecer la máquina de la red hídrica al depósito de agua, se debe deshabilitar la opción "Water main" en el menú de programación mediante la opción "Ajustes de la máquina", la subopción "Otras configuraciones" y volver a colocar el tapón previamente quitado en el depósito de agua. Llenar el depósito de agua con agua potable fresca; no superar el nivel máximo (MAX) indicado en el depósito.

Se requiere la intervención de un técnico para restablecer la red hídrica.

## 5.4 Conexión a la red eléctrica

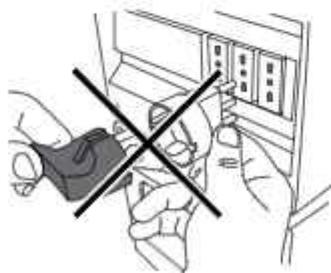
⚠ Esta operación debe ser realizada únicamente por personal técnico especializado o por el proveedor.

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

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

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

⊘ No utilizar adaptadores ni tomas múltiples.

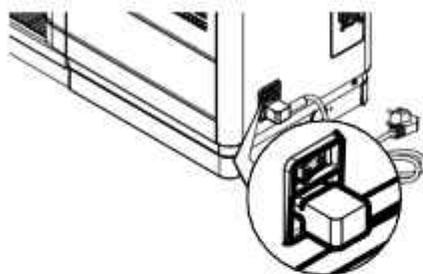


⊘ Comprobar que se pueda acceder con facilidad al enchufe del cable de alimentación, inclusive tras la instalación.

## 6 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

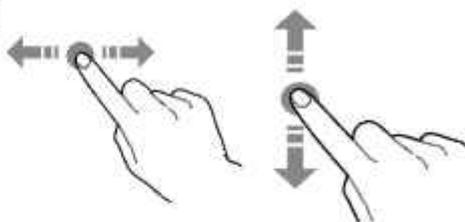
### 6.1 Interruptor general

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



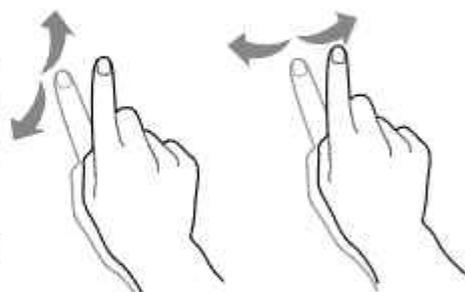
#### Desplazar y arrastrar

Para desplazar y arrastrar los iconos y los objetos tocar y arrastrar en la nueva posición.



#### Deslizar

Haga que el dedo se deslice en la pantalla táctil hacia la derecha, la izquierda, arriba o abajo para que los valores, las pantallas y las funciones puedan deslizarse.



### 6.2 Panel de mandos de pantalla táctil

 Utilice solo los dedos para interactuar con la pantalla táctil y nunca utilice objetos puntiagudos.

 El uso de contenidos de calidad elevada incide en las prestaciones generales.

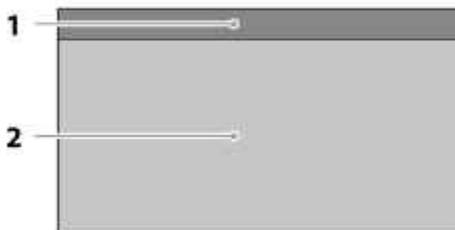
#### Tocar

Toque los iconos, las funciones y los objetos para activar la función o abrir los menús contextuales.



## 6.3 Funcionamiento usuario estándar

La representación y la colocación de los iconos/pantallas en el manual es indicativa y puede alejarse respecto a la visualizada por el aparato de acuerdo con las configuraciones efectuadas (layout, temas y/o iconos). En funcionamiento estándar, el aparato muestra la pantalla con las selecciones disponibles. En el caso en que exista una anomalía detectada por la electrónica de control, se visualizará un mensaje con la indicación de la avería/error. Algunas selecciones podrían inhabilitarse con algunos tipos de averías (por ejemplo contenedores productos vacíos,...). Con algunas configuraciones personalizadas (por ejemplo una disposición diferente de las bebidas) algunas selecciones podrían no visualizarse: es suficiente seguir en la pantalla.



1	Panel de estado
2	Área de selección de bebida

### 6.3.1 Panel de estado

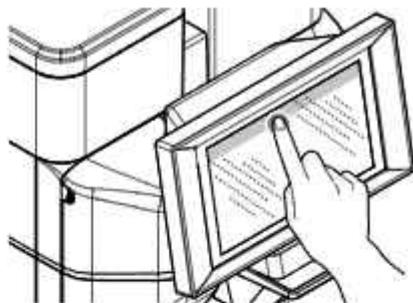
Se puede visualizar el estado del aparato (por ejemplo, averías, etc.) utilizando el panel de estado.

El panel de estado:

- visualiza las notificaciones de averías/errores
- visualiza las informaciones nutricionales de las selecciones
- permite cambiar el idioma de los mensajes que se visualizan
- visualiza el aviso de llenado de las cubetas y de los contenedores
- visualiza las funciones de lavado disponibles
- permite acceder a los menús de programación

### Visualizar en detalle el panel de estado

Tocar los iconos indicados en la parte superior de la pantalla táctil.



### Cerrar el detalle del panel de estado

Arrastre hacia lo alto la parte inferior del panel de estado.



### 6.3.2 Área de selección de bebida

Seleccionar la bebida. Se puede visualizar la pantalla con las personalizaciones de la bebida.

Durante la preparación de la bebida se muestra el estado de preparación de la bebida; alternativamente es posible ver contenidos de entretenimiento (por ejemplo un video).

Si se habilita desde el menú, es posible detener la preparación de la bebida.

## 7 APROVISIONAMIENTOS Y PUESTA EN SERVICIO

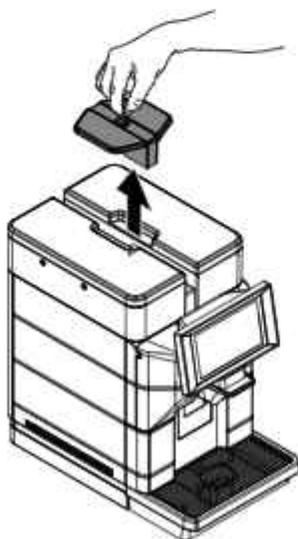
### 7.1 Apertura de la tapa superior

(\* solo versiones M2, M2+, B2 y B2+).

Para llenar los contenedores se debe quitar la tapa superior de protección que limita el acceso solo a personas autorizadas. Para quitar la tapa, desbloquearla mediante la llave correspondiente suministrada.



Tras desbloquear la tapa, quitarla levantándola.



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

### 7.2 Mezclas de café

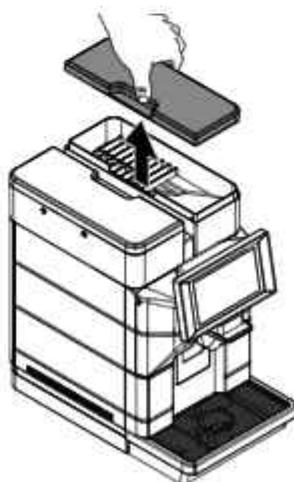
- Se aconseja usar café fresco, no aceitoso y de grano medio.
- Utilizar una mezcla para café exprés.
- Para obtener un café exprés fuerte y aromático, usar mezclas especiales para máquinas de café exprés.
- Conservar el café en un lugar fresco dentro de un contenedor cerrado herméticamente.

### 7.3 Aprovechamiento de café en grano

**⚠** Introducir siempre en el contenedor solo café en grano. No introducir café molido, soluble u otros objetos que puedan dañar la máquina.

Retirar la tapa de protección según lo descrito en el apartado "Apertura de la tapa superior". (solo versiones M2, M2+, B2 y B2+).

Quitar la tapa del contenedor de café.



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

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

Verter el café en grano en el interior del contenedor.



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

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

Volver a colocar la tapa sobre el contenedor de café.

Volver a colocar la tapa de protección según lo descrito en el apartado "Cierre de la tapa superior". (solo versiones M2, M2+, B2 y B2+).

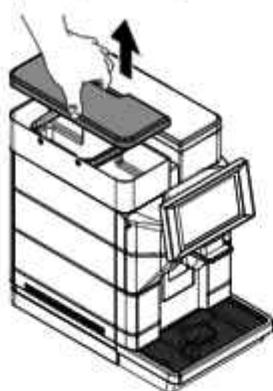
#### 7.4 Llenado del depósito de agua

**⚠** Si el aparato está conectado y configurado para su uso con la red hídrica, llenar el depósito de agua únicamente para realizar la operación de descalcificación.

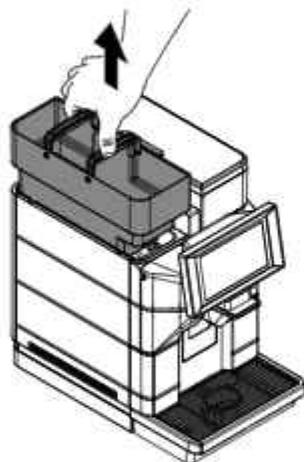
**⚠** Antes de usarlo por primera vez, lavar cuidadosamente el depósito de agua. El depósito debe llenarse solo con agua potable fresca. El uso de agua caliente, con gas u otros líquidos puede provocar daños en la máquina.

Retirar la tapa de protección según lo descrito en el apartado "Apertura de la tapa superior". (solo versiones M2, M2+, B2 y B2+).

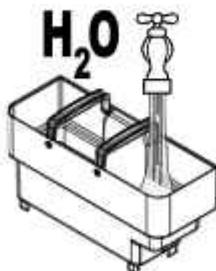
Retrair la tapa del depósito de agua.



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



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



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

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

Volver a colocar la tapa de protección según lo descrito en el apartado "Cierre de la tapa superior". (solo versiones M2, M2+, B2 y B2+).

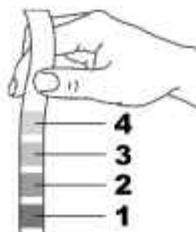
## 7.5 Medición y regulación de la dureza del agua

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



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

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



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

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

Acceder a la programación de la máquina como descrito en el apartado "Acceso a los menús de programación". Toque el icono "Menú" para visualizar las funciones de menú del aparato.



Seleccionar "Ajustes de la máquina". Seleccionar "Mantenimiento". Seleccionar "Ajustes de descalcificación". Configurar el valor detectado en la medición.

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

Una vez ajustada la dureza del agua, instalar el filtro antical según lo descrito en el apartado siguiente.

## 7.6 Filtro agua

Este filtro de agua solo se puede utilizar si la máquina no está configurada a la red hídrica.

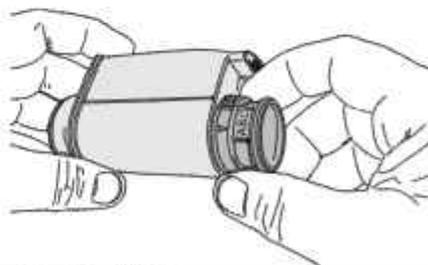
El agua es un componente fundamental para obtener un buen café expreso, por lo que es muy importante filtrarla siempre de forma profesional. Para ello, todas las máquinas pueden dotarse de filtro de agua. El filtro es fácil de usar y su sofisticada tecnología previene eficazmente la formación de cal.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

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

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

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

Extraer el filtro de agua del paquete. Configurar el filtro en posición estándar en la letra B. Utilizar la tira de test de dureza del agua suministrada con la máquina. Configurar el "Intenza Aroma System" siguiendo las especificaciones detalladas en el envase del filtro (ver apartado "Medición y regulación de la dureza del agua").

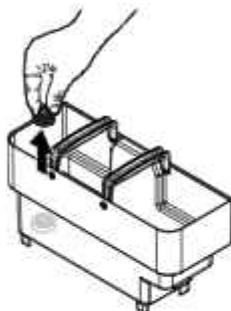


A	Agua blanda
B	Agua dura (estándar)
C	Agua muy dura.

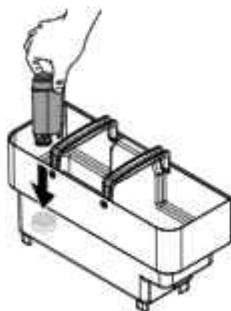
Sumergir el filtro de agua en vertical (abertura hacia arriba) en agua fría y presionar suavemente en los lados para que salgan las burbujas de aire.



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



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



Llenar el depósito con agua potable fresca y volver a introducirlo en la máquina. Poner un recipiente bajo la salida agua caliente.

Acceder a la programación de la máquina como descrito en el apartado "Acceso a los menús de programación". Toque el icono "Menú" para visualizar las funciones de menú del aparato.



Seleccionar "Ajustes de la máquina". Seleccionar "Mantenimiento". Seleccionar "Ajustes filtro agua". Activar el filtro de agua.

Finalizada la operación llenar nuevamente el depósito del agua hasta el nivel MÁX con agua potable fría. En la pantalla de "máquina lista" aparece el icono de Filter 100%, que indica que el filtro se ha instalado.

### 7.6.1 Sustitución filtro de agua

 El icono del filtro se vuelve rojo cuando la autonomía del filtro desciende por debajo del 10 %. Sustituir el filtro cuando se visualiza el aviso o cuando su autonomía está por debajo del 1 %.

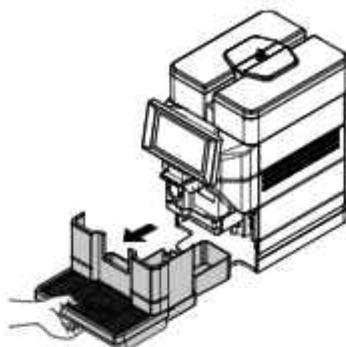
 Cambiar el filtro de agua al menos cada 3 meses, aunque la máquina aún no haya indicado la necesidad de cambiarlo.

Extraer filtro de agua. Seguir los pasos de la sección "Filtro de agua". Sustituir el filtro y activar el nuevo. El número de filtros utilizados se actualizará automáticamente en la pantalla. Este dato se actualiza dentro del menú solo si el usuario ha instalado un filtro nuevo antes de consumir el anterior o, de cualquier manera, sin superar el octavo de la cadena. Volver a llenar el depósito de agua hasta el nivel MAX con agua potable fresca.

## Sustitución del filtro tras el uso de 8 filtros

Extraer filtro de agua. Seguir los pasos de la sección "Filtro de agua". También se solicitarán todas las operaciones relativas a la fase de descalcificación. La pantalla actualiza automáticamente el n.º de filtros utilizados a 0/8, pero solo tras completar la descalcificación y antes de la nueva activación filtro. Volver a llenar el depósito de agua hasta el nivel MAX con agua potable fresca.

Extraer la bandeja de goteo.



## 7.7 Cierre de la tapa superior

(\* solo versiones M2, M2+, B2 y B2+).

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

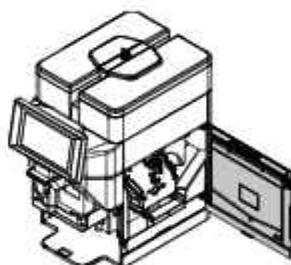


## 7.8 Regulación del grado de molido

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

Quitar el tornillo que evita que la puerta del compartimento de servicio se abra accidentalmente. (\* solo versión 120 V EE. UU.).

Abrir la puerta del compartimento de servicio y girar la palanca un solo paso cada vez.



Cerrar la puerta y suministrar 1-2 cafés para comprobar la variación del grado de molido. Repetir la operación hasta alcanzar el grado de molido deseado.

Volver a colocar el tornillo que evita que la puerta del compartimento de servicio se abra accidentalmente. (\* solo versión 120 V EE. UU.).

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

- 1 - Molido fino
- 2 - Molido grueso

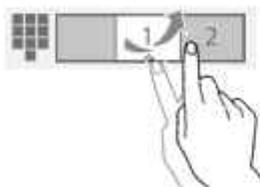


## 7.9 Ajuste del "Aroma" - cantidad de café molido

La máquina permite regular la cantidad de café que se muele para la preparación de cada bebida a base de café. La regulación debe ser efectuada accediendo al menú de programación de la máquina. Modificando en las recetas de las bebidas la cantidad de café molido. Las referencias indican la cantidad de café molido configurado:

Se pueden configurar cantidades diferentes de café molido para cada receta con las siguientes referencias:

- 1 - Mínima cantidad de café
- 4 - Máxima cantidad de café



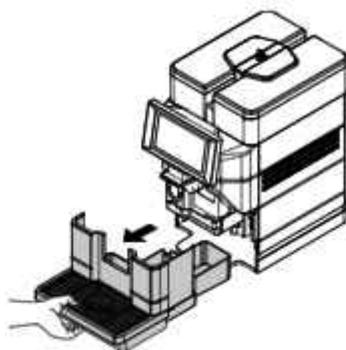
Es posible regular aún más la cantidad de café que se muele a través de la palanca de regulación del Aroma.

 Esta operación solo la puede realizar personal técnico especializado.

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

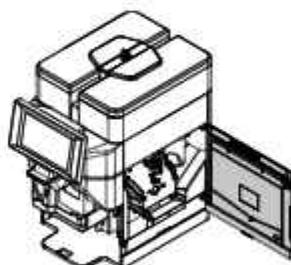
 NO modificar la dosis de café si la opción de premolido está activada (configurada en "ON").

La regulación se puede efectuar a través de la palanca situada del lado interno del compartimiento de servicio de la máquina. Extraer la bandeja de goteo.



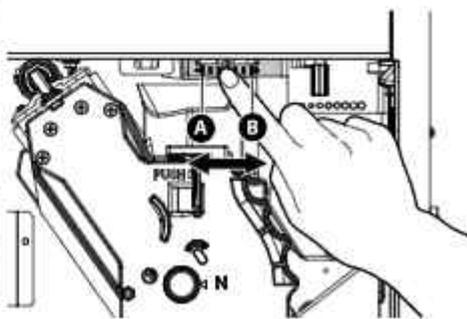
Quitar el tornillo que evita que la puerta del compartimiento de servicio se abra accidentalmente. (\* solo versión 120 V EE. UU.).

Abrir la puerta del compartimiento de servicio.

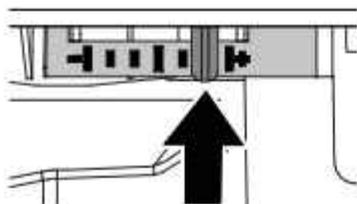


Las referencias indican la cantidad de café molido configurado;

- A - Mínima cantidad de café
- B - Máxima cantidad de café



En la figura siguiente se representan los ajustes de fábrica de la posición de la palanca de regulación.



## 7.10 Regulación suministrador bebidas

Con esta máquina de café pueden utilizarse la mayoría de tazas existentes en el mercado. La altura de la salida de café puede ajustarse para adaptarla al tamaño de las tazas que se desee utilizar. Para realizar el ajuste, levantar o bajar manualmente la salida de café.



Las posiciones recomendadas son:

- Para utilizar tazas pequeñas:



- Para utilizar tazas grandes:



- Para el uso de vasos altos:

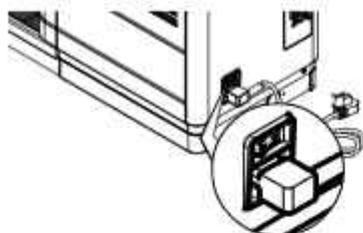


Bajo la salida de café, se pueden colocar dos tazas para suministrar simultáneamente dos cafés.



## 7.11 Encendido/apagado de la máquina

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



## 7.12 Primer uso - Tras un largo periodo sin utilizar la máquina

Aprovisionar la máquina (según las instrucciones indicadas en los puntos anteriores). Conectar el enchufe del aparato a la red eléctrica (consultar el punto "Conexión a la red eléctrica"). Para un café expreso perfecto: enjuagar el circuito de café al utilizar la máquina por primera vez o tras no haberla utilizado durante un largo periodo. Estas sencillas operaciones permiten suministrar siempre un café excelente.

Se deben realizar:

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

⚠ En caso de primera activación fallida (suministro), realizar otros 2 intentos. Si el problema no se resuelve al final de estos 3 intentos, dejar reposar la máquina durante 30 minutos y luego intentar nuevamente con 3 suministros. Si el problema persiste, contactar con el Servicio al cliente.

## 7.12.1 Tras un periodo sin utilizar la máquina

Vaciar el depósito de agua, lavarlo y enjuagarlo.

⚠ Si el aparato está conectado y configurado para su uso con la red hídrica, esta operación se debe realizar con la máquina apagada.

Llenar el depósito de agua. (Solo si el aparato no está conectado ni configurado para su uso con la red hídrica). Colocar un recipiente grande bajo la salida de café.



Presionar sobre el icono de una bebida de café para iniciar el suministro. La máquina suministrará un café a través de la salida de café; esperar a que el suministro termine y vaciar el recipiente. Repetir los suministros 3 veces.

Colocar un recipiente grande bajo la salida de café.



Presionar sobre el icono de la bebida "Hot Water" para iniciar el suministro de AGUA CALIENTE. Una vez finalizado el suministro de agua caliente, vaciar el recipiente. La máquina está lista para ser usada.

### 7.13 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

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

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

### 7.14 Uso del aparato

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

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

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

## 8 MENÚ DE PROGRAMACIÓN

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

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

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

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

### Notas acerca de la programación

La electrónica de control del aparato permite utilizar o no muchas funciones. A continuación, se explican brevemente las principales funciones útiles para gestionar de manera óptima el funcionamiento del aparato, no necesariamente en el orden con el que aparecen en los menús.

Pueden ser indicadas algunas funciones que son específicas de algunos grupos funcionales; grupos funcionales que varían en función de los modelos.

La representación de los iconos/pantallas de este manual es indicativa y puede resultar diferente de las que visualiza el aparato dependiendo de los ajustes realizados (layout, temas y/o iconos).

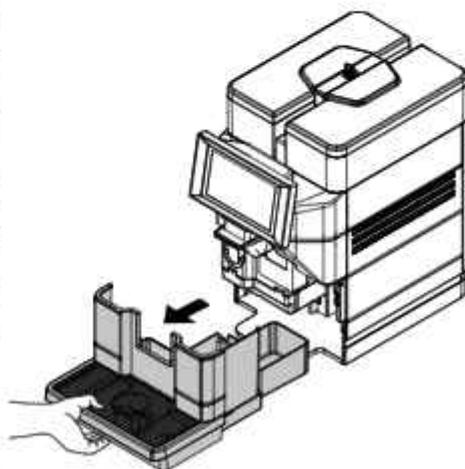
### 8.1 Acceso a los menús de programación

Para acceder a los menús de programación proceda de la siguiente manera:

con la puerta de compartimento de servicio cerrada tocar el ícono "ajustes";

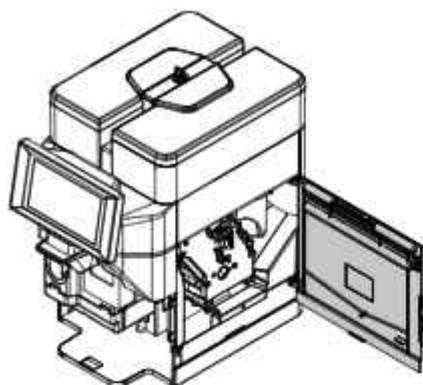


o bien  
Extraer la bandeja de goteo.



Quitar el tornillo que evita que la puerta del compartimento de servicio se abra accidentalmente. (\* solo versión 120 V EE. UU.).

Abrir la puerta del compartimento de servicio.



 Utilizar el acceso a los menús a través de la apertura de la puerta solo en caso de que no sea posible acceder normalmente desde la tablet.

De acuerdo con las configuraciones se puede solicitar la introducción de una contraseña para acceder a los menús de programación. Introducir la contraseña para acceder a los menús habilitados.

Existen 2 niveles de acceso a los menús de programación según el grado del operador. Los niveles posibles son:

- Usuario
- Técnico

La primera pantalla después del acceso al menú de programación esta subdividida así:

- Barra Mandos
- Área Informaciones
- Área Mensajes
- Área Averías
- Área Informaciones Mantenimiento

#### Barra Mandos

Visualiza los iconos de los mandos disponibles.

#### Área Informaciones

Visualiza las informaciones relativas al aparato (versión software...).

#### Área Mensajes

Visualiza mensajes de carácter informativo, por ejemplo estadísticas acerca de las selecciones más solicitadas, etc.

#### Área Averías

Visualiza las averías presentes en el aparato.

#### Área Informaciones Mantenimiento

Visualiza las informaciones relativas a los plazos para el mantenimiento. Con notificación de mantenimiento se configura la fecha/hora actual como fecha del último mantenimiento.

## 8.2 Descripción de los botones en la fase de programación

### Menú



Toque el icono "Menú" para visualizar las funciones de menú del aparato. Se visualizan todas las funciones y se habilitan solo aquellas para el perfil del operador actual. Es posible que algunas funciones y/o parámetros no se muestren: basta con desplazarse por la pantalla.

### Salir



Toque el icono "salir" para salir de los menús de programación. Se visualiza la pantalla de las selecciones.

### Favoritos



Los favoritos son enlaces con las funciones que se utilizan frecuentemente. Tras haber añadido una función a los favoritos será suficiente visualizar los favoritos y tocar la función para acceder rápidamente. Toque el icono "favoritos" para acceder a las funciones que se utilizan frecuentemente y que se guardaron como favoritos.

#### Añadir una función a las "favoritos"

Desde la función toque el icono "estrella vacía".



Cambiará color (se activa)



### Quitar una función a las "favoritos"

De los favoritos toque la función que se desea eliminar, se accede por lo tanto a la función.

Toque el icono "estrella llena".



Cambiará color (se desactiva)



### Teclado numérico



Toque el icono "teclado numérico" para visualizar el teclado numérico.

## 8.3 Introducción de valores

En los menús de programación para introducir / modificar valores existen estos métodos:

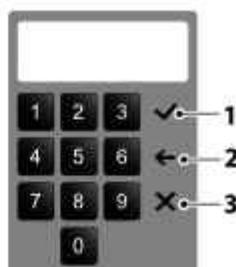
- Panel de mandos
- Teclado numérico
- Casilla de Verificación
- Listas desplegables
- Selectores valores

### Panel de mandos



1	Mayúsculo (shift)
2	Cambio teclado de "números/símbolos" a "letras"
3	Cambio teclado de "letras" a "números/símbolos"
4	Bloqueo de mayúsculas (caps lock)
5	Mueve el cursor en el texto
6	Línea nueva (texto en dos líneas)
7	Confirmar
8	Anular
9	Cancelar (back space)

### Teclado numérico



1	Confirmar
2	Cancelar (back space)
3	Cierra el teclado

### Casilla de Verificación

Toque la casilla de verificación para habilitar/inhabilitar la opción.



### Listas desplegables

Toque para abrir la lista desplegable y seleccionar el valor.



### Selectores valores

Desplace y seleccione el valor deseado.



## 8.4 Menú de programación

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

En el punto "Descripción opciones del menú de programación" se describen todas las opciones presentes en el menú de programación.

### 8.4.1 Estructura del menú de programación

Este menú permite gestionar algunos parámetros de funcionamiento de la máquina.

Las opciones del menú de programación son:

N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ
0	Menú
1	Acciones diarias
1.1	Lavado / enjuague
1.2	Vaciar cubeta posos
2	Configuraciones bebidas
2.1	Pantalla
2.2	Categorías
2.3	bebidas
2.3.1	Bebidas visualizadas
2.3.2	Bebidas disponibles
2.3.3	Bebidas no disponibles
2.4	Recetas
2.4.1	Recetas en uso
2.4.2	Recetas disponibles
2.4.3	Recetas no disponibles
2.5	Contenedores
3	Ajustes de la máquina
3.1	Configuración Máquina
3.1.1	Selección de la Configuración
3.1.2	Backup y restablecimiento
3.1.3	Importar de USB
3.1.4	Exportar en USB
3.2	configuraciones de la traducción
3.2.1	Modificar traducción
3.3	Configuración pantalla
3.3.1	Personalizar Interfaz gráfica
3.3.1.1	Modificación
3.3.1.2	Seleccionar
3.3.1.3	Importar interfaz gráfica
3.3.1.4	Exportar Personalización Interfaz gráfica
3.3.2	Paquete GUI
3.3.3	Ajustes generales de la pantalla
3.3.4	Playlist
3.4	Configuraciones de input
3.4.1	Configuraciones de posos sólidos
3.5	Configuraciones de output
3.5.1	Ajustes de expreso
3.5.2	Configuraciones de audio

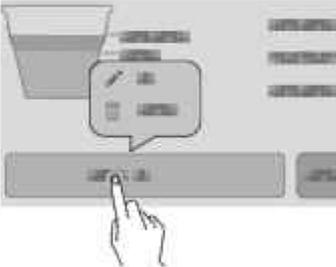
N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ
3.6	Mantenimiento
3.6.1	Enjuague automático
3.6.2	Ajustes de descalcificación
3.6.3	Ajustes de filtro de agua
3.7	Otras configuraciones
4	Informaciones de la máquina
4.1	Averías
4.1.1	Estado Actual
4.1.2	Historial averías
4.1.3	Cronología eventos
4.2	Estadísticas
4.2.1	Visualizar estadísticas
4.2.2	Restablecer estadísticas
4.2.3	Show Audit
4.2.4	Números opciones bebidas
4.2.5	Personalización EVA-DTS
4.3	Menú favoritos
4.3.1	Lista favoritos
4.3.2	Eliminar los favoritos
4.4	Número y nombre de la máquina
4.5	Fecha de instalación
4.6	Contacts Information
5	Ahorro energético
5.1	Configuraciones Ahorro Energético
5.2	Franjas horarias Ahorro Energético
6	Sistemas de pago
6.1	Protocolo
6.1.1	CONFIGURACIONES GENERALES
6.1.2	MDB
6.1.2.1	Monedero
6.1.2.2	Configuraciones MDB de monedas
6.1.2.2.1	Aceptado
6.1.2.2.2	Cambio exacto aceptado
6.1.2.2.3	Devuelto
6.1.2.2.4	Vend token value
6.1.2.2.5	Configuraciones de cambio exacto
6.1.2.3	Dispositivo sin efectivo
6.1.2.4	Verificación de llaves sin efectivo
6.1.2.5	Aceptador de billetes
6.1.2.6	Configuraciones MDB de billetes
6.1.2.6.1	Aceptado
6.1.2.6.2	Cambio exacto aceptado
6.1.3	Créditos virtuales
6.1.4	Números de selección de bebida
6.2	Precio
6.2.1	Símbolo de moneda
6.2.2	Precio global de bebida
6.2.3	Precio de bebidas
6.2.4	Código de venta gratuita
6.2.5	Gestión de franjas de precio
6.2.6	Precio del nivel de café
6.3	Acción efectivo
7	Importar/Exportar
7.1	Exportar EVA-DTS

N.º OP.	OPCIÓN DEL MENU
7.1.1	Exportar archivo
7.1.2	Exportación puerta serial
7.2	Video
7.3	Imágenes
7.4	Backup
7.5	Log averías
8	Sistema
8.1	Desarrollo
8.1.1	Exportar Menú
8.1.2	Mostrar log
8.1.3	Test simulador Finger
8.1.3.1	Test simulador Finger
8.1.3.2	Importación/Exportación test simulador
8.1.4	Mostrar dmesg
8.1.5	Exportar logs
8.1.6	Info Sistema
8.1.7	Importar/Exportar traducciones SW
8.1.8	Exportar tabla dosis
8.1.9	Exportar base de datos máquina
8.1.10	Variables ambiente
8.2	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
8.2.1	Test Components
8.2.2	Verificar input máquina
8.2.3	Resultado de la prueba
8.2.4	Test pantalla táctil
8.2.5	Vaciado caldera
8.2.6	Verificar parámetros máquina
8.2.7	Selecciones completadas
8.2.8	Test automático
8.2.9	Restablecer en el primer encendido
8.2.10	Reboot del sistema
8.3	Configuración Fecha / Hora
8.4	Idiomas
8.5	Perfiles usuarios
8.6	Red
8.6.1	Wi-Fi
8.6.2	BLUETOOTH
8.8	Informaciones
9	Conexiones
9.1	Avisos por correo electrónico
9.1.1	Ajustes
9.1.2	Aviso eventos
9.1.3	Aviso averías
10	Touchless Option
10.1	Saeco ProUp
10.1.1	Saeco ProUp Settings

## 8.4.2 Descripción opciones del menú de programación

N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
0	Menú	Este menú permite acceder a todos los parámetros de configuración de la máquina.
1	Acciones diarias	Incluye todas las funciones relativas a las operaciones diarias y de mayor frecuencia (lavados, puesta a cero contadores posos, etc.)
1.1	Lavado / enjuague	Funciones de lavado y enjuague automático de los grupos funcionales del aparato (capuchinador). Seleccione los componentes que se desean lavar.
1.2	Vaciar cubeta posos	Ponga a cero el contador que gestiona la señal de "Lleno posos" de la cubeta posos sólidos.
2	Configuraciones bebidas	Configuración para recetas, habilitación productos, ingredientes, preinfusión, etc.
2.1	Pantalla	Es posible cambiar el orden de las categorías de bebidas y la disposición de las bebidas en las diferentes categorías. Para cambiar el orden de las categorías se debe hacer clic en las flechas (arriba y abajo) de la categoría que se quiere mover. Para modificar la disposición de las bebidas en el interior de una determinada categoría se debe hacer clic en el botón "Modificar layout bebidas" de la categoría de bebidas a las cuales se quiere modificar la disposición. Seleccionar, entre las predeterminadas, la disposición de las selecciones que se visualizan en uso normal (1x4, 2x4, 2x5,...). Para que una selección, en uso normal, esté disponible o no arrastrar el icono de la selección de las selecciones disponibles y al revés.
2.2	Categorías	Permite crear, modificar y eliminar las categorías de las selecciones. Las categorías selecciones se visualizan en uso normal y permiten subdividir las selecciones por tipología de bebida (por ejemplo "bebidas con leche") La función permite: - crear una categoría nueva  - eliminar una categoría  - modificar una categoría  - eliminar una categoría  - habilitar / inhabilitar la categoría disponible.  <b>CREAR / MODIFICAR UNA CATEGORÍA</b> Se puede asignar o modificar el nombre, la descripción y el icono de la categoría.
2.3	bebidas	Desde la pantalla es posible: - Crear nuevas bebidas y asociar una receta  El software verifica que haya compatibilidad entre la receta y la configuración (layout) del aparato. Si se ha encontrado una incompatibilidad se visualizará  - Eliminar una bebida  - Duplicar una bebida 

N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
		 <p>- Personalizar una bebida</p>  <p><b>CREAR / MODIFICAR UNA BEBIDA</b> Es posible: - Asignar / modificar el nombre de las bebidas visualizadas en uso normal. - Elegir que receta utilizar para la preparación de la bebida. Por defecto el aparato utiliza recetas para bebidas individuales; para las selecciones dobles (x2) es necesario crear recetas con dosis adecuadas. El software verifica que haya compatibilidad entre la receta y la configuración (layout) del aparato. Si se visualiza</p>  <p>significa que ha sido detectada una incompatibilidad. - Cambiar la imagen asociada a la bebida; tocar la imagen para seleccionar la nueva imagen. - Habilitar la posibilidad de interrumpir la selección anticipadamente (función "stop suministro") - Asociar una playlist de contenidos multimedia para visualizar durante el suministro. - Suministrar la bebida de prueba.</p>
2.3.1	Bebidas visualizadas	Permite personalizar las bebidas visualizadas en la pantalla.
2.3.2	Bebidas disponibles	Permite personalizar las bebidas disponibles en la máquina.
2.3.3	Bebidas no disponibles	Permite personalizar las bebidas no disponibles en la máquina a causa de la configuración.
2.4	Recetas	<p>Es posible: - Crear una receta nueva</p>  <p>La nueva receta creada es guardada en la categoría "no disponibles". Asociar después la receta a la bebida. El software verifica que haya compatibilidad entre la receta y la configuración (layout) del aparato. Si se visualiza</p>  <p>significa que ha sido detectada una incompatibilidad - Eliminar una receta</p>  <p>- Duplicar una receta</p>  <p>- Personalizar una receta</p>  <p><b>CREAR UNA RECETA NUEVA</b> El procedimiento guiado permite crear una receta nueva. Se visualiza la pantalla donde: - asignar un nombre a la receta nueva - tocar</p> 

N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
		<p>y después "Añadir preparación" para añadir los productos que componen la receta (por ejemplo Café, Leche,...)</p> <p>Las pantallas de los parámetros varían según el producto añadido (café expreso, leche fresca,...)</p> <p>- Para añadir las personalizaciones tocar</p>  <p>y después "Añadir personalización"</p> <p>Para cada personalización es posible configurar los diferentes parámetros.</p> <p>- guardar las configuraciones y volver a la pantalla principal.</p> <p>De la pantalla principal de la receta con "Prueba la receta" se puede suministrar una selección de prueba para comprobar la receta creada.</p> <p>Tras la selección de prueba, aún se puede modificar la receta.</p> <p><b>MODIFICACIÓN DE UNA RECETA</b></p> <p>De la pantalla de la receta es posible:</p> <p>- modificar el nombre de la receta</p> <p>A la receta se pueden añadir más ingredientes y/o personalizaciones.</p> <p>De la pantalla de la receta tocar</p>  <p>para añadir más ingredientes y/o personalizaciones.</p> <p>Para modificar las configuraciones de cada ingrediente (por ejemplo cantidad de agua, polvo,...) toque la barra del ingrediente para abrir el menú contextual</p>  <p>- toque "Editar" para cambiar los parámetros</p>  <p>- toque "Eliminar" para eliminar el ingrediente</p>  <p>Para desplazar un ingrediente antes o después de otro ingrediente es suficiente arrastrar la barra del ingrediente.</p>  <p>Para algunos productos (por ejemplo la leche) es posible poner en paralelo sus suministros.</p> 

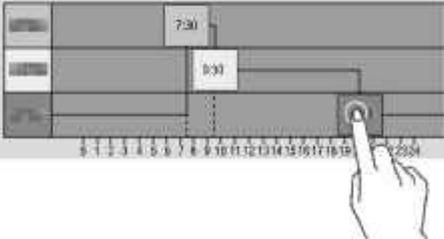
N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
		 <p>Tras haber cambiado los parámetros, guardar las configuraciones y volver a la pantalla principal.</p> <p>De la pantalla principal con "Prueba la receta" se puede suministrar una selección de prueba para comprobar la receta modificada.</p> <p><b>PARÁMETROS BÁSICOS CAFE</b> Es posible configurar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- el nombre del ingrediente</li> <li>- las dosis (agua y polvo)</li> <li>- suministrar una bebida de prueba</li> </ul> <p>Para aparatos con un sistema de pago es posible configurar las variaciones del precio de la selección.</p> <p><b>PARÁMETROS BÁSICOS LECHE</b> Es posible configurar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- el nombre del ingrediente</li> <li>- las dosis (leche)</li> <li>- suministrar una bebida de prueba</li> </ul> <p><b>PARÁMETROS BÁSICOS AGUA CALIENTE</b> Es posible configurar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- el nombre del ingrediente</li> <li>- las dosis (agua)</li> <li>- suministrar una bebida de prueba</li> </ul> <p><b>PARÁMETROS AVANZADOS CAFE</b> CANTIDAD MÍNIMA DE BEBIDA (en impulso)</p> <p>OFFSET TEMPERATURA Esta funcionalidad permite regular un eventual aumento/disminución de la temperatura en la taza de café. Permite bajar o aumentar la temperatura del producto en una escala entre -5 y +5.</p> <p>DOUBLE SHOT Esta función, si está activada, genera un doble suministro de café por cada suministro de la bebida.</p> <p>TIEMPO PRE-INFUSIÓN Configura el tiempo de pre-infusión antes de que tenga lugar la infusión real.</p> <p>DOSIS PRE-INFUSIÓN Configura la cantidad de agua (en impulsos) que se utilizará durante la pre-infusión.</p> <p><b>PARÁMETROS AVANZADOS LECHE</b> AIR PWM PERCENTAGE Permite regular la cantidad de crema en la taza (0 % leche sin espumar, 100% leche completamente espumosa).</p>
2.4.1	Recetas en uso	Permite personalizar las recetas de las bebidas visualizadas en la máquina.
2.4.2	Recetas disponibles	Permite personalizar las recetas de las bebidas disponibles pero no visualizadas en la máquina.

N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
2.4.3	Recetas no disponibles	Permite personalizar las recetas no disponibles en la máquina a causa de la configuración.
2.5	Contenedores	Visualiza, de acuerdo con el layout máquina, la disposición de los contenedores de los productos. Seleccionar un contenedor para: - Asignar un nombre al contenedor - Asociar un ingrediente al contenedor (Café en granos, Café en granos 2, leche fresca,...) - Cambiar el color asociado al contenedor.
3	Ajustes de la máquina	Este menú permite acceder a los ajustes de la máquina.
3.1	Configuración Máquina	Permite acceder a la base de datos del grupo de configuración de la máquina.
3.1.1	Selección de la Configuración	Permite gestionar grupos de configuraciones y las configuraciones individuales previstas para el aparato. Un grupo de configuraciones contiene más configuraciones individuales (layout). Se pueden eliminar y duplicar los grupos de configuraciones y las configuraciones individuales. Cuando se utiliza una nueva configuración se puede decidir si poner a cero los datos estadísticos, los calibrados y los contadores de mantenimiento. Antes de cargar la configuración de otro aparato (clonación) asegúrese de la compatibilidad de las configuraciones entre aparatos.
3.1.2	Backup y restablecimiento	Backup Permite guardar las configuraciones máquina en un archivo de backup.  RESTABLECIMIENTO Permite restablecer las configuraciones máquina de backup. El aparato puede ser restablecido a las: - configuraciones de fábrica - configuraciones personalizadas anteriormente salvadas. Tras haber restablecido las configuraciones del archivo de configuración, habilitar la configuración del menú "Selección de la configuración".
3.1.3	Importar de USB	Permite importar nuevas configuraciones máquina de un archivo de configuración salvado en una llave USB. La importación puede utilizarse para clonar las configuraciones de otro aparato; asegúrese de la compatibilidad de las configuraciones entre aparatos.
3.1.4	Exportar en USB	Permite exportar las configuraciones máquina en un archivo de backup. La exportación puede utilizarse para clonar las configuraciones actuales en otro aparato; asegúrese de la compatibilidad de las configuraciones entre aparatos.
3.2	configuraciones de la traducción	
3.2.1	Modificar traducción	Para los idiomas disponibles se pueden modificar los nombres de las bebidas, de las recetas, de los contenedores, de las informaciones nutricionales... visualizadas en las pantallas. No se pueden modificar las líneas de los menús de programación.
3.3	Configuración pantalla	
3.3.1	Personalizar Interfaz gráfica	Permite personalizar algunos elementos gráficos de la interfaz de usuario.
3.3.1.1	Modificación	Permite modificar algunos elementos gráficos del interfaz usuario, por ejemplo, fondos, dimensiones del texto, colores, etc.
3.3.1.2	Seleccionar	Permite seleccionar el archivo con las personalizaciones gráficas que debe aplicarse al interfaz usuario. Se visualizan los archivos cargados con la función "Importar".
3.3.1.3	Importar Interfaz gráfica	Permite navegar y seleccionar los archivos de una llave USB con las personalizaciones gráficas personalizadas para importar en el aparato.
3.3.1.4	Exportar Personalización Interfaz gráfica	Permite salvar las personalizaciones gráficas efectuadas en una llave USB.
3.3.2	Paquete GUI	Permite seleccionar una nueva plantilla del paquete GUI.

N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
3.3.3	Ajustes generales de la pantalla	Habilita / deshabilita la visualización de: – los contenidos multimedia en funcionamiento estándar durante el suministro. – configurar la luminosidad de la pantalla táctil; el valor 100 configura la luminosidad máxima. – la visualización del número de suministros llevados a cabo durante el encendido del aparato. – precio de las selecciones en uso normal (para modelos con sistema de pago). – fecha y hora. – tiempo de infusión preparación bebida. – protector de pantalla, la habilitación permite ingresar después de un tiempo activar el protector de pantalla. Seleccionar si reproducir un protector de pantalla o una playlist.
3.3.4	Playlist	Permite crear y gestionar playlist cuyos contenidos sean de ocio. Una playlist contiene video y/o secuencias de imágenes que se reproducen durante el suministro de la selección. Para una playlist de solo imágenes se puede indicar después de cuánto tiempo visualizar la imagen siguiente.  Añadir videos o imágenes a la playlist:  Copiar la playlist  Eliminar la playlist  A una nueva playlist es necesario asignar un nombre. Los contenidos de la playlist pueden reproducirse de manera: casual  o también cíclics 
3.4	Configuraciones de input	El grupo de funciones permite configurar el funcionamiento de unos sensores del aparato.
3.4.1	Configuraciones de posos sólidos	Habilita / deshabilita el conteo de los posos sólidos que gestiona la señal de "lleno posos". Se puede comprobar el nivel de la cubeta de posos desde la ventana de estado del aparato.
3.5	Configuraciones de output	Permite modificar las configuraciones en actuadores, grupo exprés y luces.
3.5.1	Ajustes de expreso	Pre-moledura: habilita / deshabilita la molidura del café para la selección siguiente. La pre-moledura disminuye el tiempo de preparación de la selección siguiente con café molido. La pre-moledura perjudica el aroma de la selección siguiente con café molido.
3.5.2	Configuraciones de audio	Controla la configuración de los altavoces integrados.
3.6	Mantenimiento	Avisos de mantenimiento y enjuague.
3.6.1	Enjuague automático	Se puede habilitar / inhabilitar la programación de los ciclos de enjuague automáticos del aparato. Programar la tipología de enjuague para efectuar en el día y a la hora configurados. Se pueden añadir y eliminar ciclos automáticos de enjuague. Los enjuagues automáticos utilizan agua caliente. No meter las manos en la zona de suministro: peligro de quemaduras. Durante los enjuagues se visualiza un mensaje con el progreso de la operación.
3.6.2	Ajustes de descalcificación	Permite modificar el nivel de dureza del agua.

N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
3.6.3	Ajustes de filtro de agua	Permite gestionar el filtro del agua.
3.7	Otras configuraciones	<p>WATER MAIN Habilita / deshabilita el uso de la red hídrica.</p> <p>EXTERNAL TANK Habilita / deshabilita el uso del depósito externo.</p> <p>ACCESO A LA PROGRAMACIÓN CON PUERTA CERRADA Habilita / deshabilita el acceso a los menús de programación puerta cerrada.</p>
4	Informaciones de la máquina	
4.1	Averías	<p>El aparato incluye varios captadores para mantener bajo control los diversos grupos funcionales.</p> <p>Cuando se detecta un problema, se muestra el tipo de fallo y el aparato (o parte de él) se pone en fuera de servicio.</p> <p>Las averías detectadas se memorizan en contadores adecuados.</p>
4.1.1	Estado Actual	<p>Visualiza las averías presentes en el aparato.</p> <p>Si no hay averías la lista está vacía.</p>
4.1.2	Historial averías	<p>Con esta función se puede visualizar la lista de todas las averías; el historial averías lleva el nombre de la avería con relativa fecha y hora.</p> <p>Desde la función es posible poner a cero la lista de las averías registradas.</p>
4.1.3	Cronología eventos	<p>Con esta función se pueden visualizar y filtrar los eventos registrados por el aparato.</p> <p>Desde la función es posible poner a cero la lista de los eventos registrados.</p>
4.2	Estadísticas	Permite visualizar y gestionar estadísticas y contadores.
4.2.1	Visualizar estadísticas	Visualizar las estadísticas relativas a las selecciones (por ejemplo el número de los suministros efectuados, fecha y hora del último suministro,...).
4.2.2	Restablecer estadísticas	Pone a cero las estadísticas guardadas de las selecciones.
4.2.3	Show Audit	Muestra los contadores de bebidas utilizadas EVA-DTS para cada tipología de suministro (Free vend, Sales, Test, etc.).
4.2.4	Números opciones bebidas	Permite numerar las selecciones y contar con la correspondencia bebida-número selección en las estadísticas.
4.2.5	Personalización EVA-DTS	Permite habilitar y a continuación seguir los eventos específicos del protocolo EVA-DTS (no utilizado por el momento).
4.3	Menú favoritos	<p>Las "favoritos" son enlaces con las funciones que se utilizan frecuentemente.</p> <p>Tras haber añadido una función a las "favoritos" será suficiente visualizar las "favoritos" y tocar la función para acceder rápidamente.</p>
4.3.1	Lista favoritos	<p>Visualiza todas las funciones que se utilizan frecuentemente y que se guardaron como "favoritos".</p> <p>Tocar la función para acceder si se desea acceder en esta.</p>
4.3.2	Eliminar los favoritos	<p>Para eliminar una función de la lista de las "favoritos" toque la función que se quiere eliminar.</p> <p>Para eliminar todas las funciones de la lista de las "favoritos" toque "Elimina todas".</p>
4.4	Número y nombre de la máquina	<p>Permite introducir un código numérico y el nombre que identifica al aparato.</p> <p>El código puede utilizarse para identificar el aparato para el análisis de las estadísticas.</p>
4.5	Fecha de instalación	<p>Permite configurar la fecha de instalación del aparato. Toque "Modificar" para configurar la fecha.</p> 

N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
4.6	Contacts Information	<p>Permite introducir las referencias (nombre y número de teléfono) de la asistencia técnica para contactar en caso de avería.</p> <p>Estas informaciones se visualizarán en el caso en que se presente una avería.</p> <p>Se puede decidir si las informaciones deben visualizarse con las averías que bloquean el aparato o con las averías que no bloquean el aparato o con las averías que no pueden ponerse en cero en uso normal.</p> <p>Toque "Modificar" para modificar las referencias.</p> 
5	Ahorro energético	<p>Desde la función ahorro energético se puede habilitar, modificar los parámetros y configurar las franjas horaria de ahorro energético del aparato.</p>
5.1	Configuraciones Ahorro Energético	<p>Habilita / deshabilita la función de ahorro energético.</p> <p>El aparato permite gestionar diferentes perfiles de ahorro energético.</p> <p>Cada perfil de ahorro energético puede personalizarse en algunos parámetros.</p> <p><b>PERFIL "SOFT MODE"</b></p> <p>Este perfil habilita el ahorro energético después de un periodo de inactividad del aparato.</p> <p>A la solicitud de una selección la máquina sale de la fase de ahorro energético.</p> <p>Es posible:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Configurar después de cuantos minutos de inactividad del aparato se vuelve a activar el ahorro energético.</li> <li>- Configurar la temperatura de mantenimiento de la/s caldera/s en la fase de ahorro energético.</li> <li>- Habilitar / inhabilitar la iluminación del aparato.</li> <li>- Seleccionar el nivel de luminosidad de la pantalla táctil entre los predeterminados.</li> </ul> <p><b>PERFIL "DEEP MODE"</b></p> <p>Este perfil queda activo en las franjas horarias configuradas.</p> <p>En las franjas horaria configuradas, la temperatura de la caldera baja y se mantiene la temperatura de mantenimiento configurada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Configurar de cuantos minutos anticipar el calentamiento de la/s caldera/s antes de que la franja horaria termine. Por ejemplo 5 minutos: 5 minutos antes de que termine la franja horaria se activa el ciclo de calentamiento de la/s caldera/s para lograr la temperatura de trabajo.</li> </ul>

N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
5.2	Franjas horarias Ahorro Energético	<p>Permite configurar las bandas horarias de intervención de los perfiles de ahorro energético.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seleccione el día en el cual configurar las franjas horarias.</li> <li>- Tocar el botón "Añadir" y después tocar la línea del perfil para colocar un rectángulo con la hora indicada.</li> <li>- Arrastrar el rectángulo para definir con exactitud el horario.</li> </ul> <p>Para eliminar un rectángulo tocar el botón "Eliminar" y, después, tocar el rectángulo que se desea eliminar.</p> <p>Se pueden copiar las configuraciones efectuadas para todos los días de la semana o para cada día.</p> <p>Tocar "Copiar perfil del día" para poder:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copiar las franjas horarias configuradas en cada día de la semana; tocar el día en el que se configura el ahorro energético y después tocar "pegar perfil diario".</li> <li>- Copiar las franjas horarias configuradas para todos los días de la semana; tocar "pegar perfil diario en todos los días".</li> </ul> 
6	Sistemas de pago	
6.1	Protocolo	<p>Se puede decidir cual de los protocolos para sistema de pago previstos habilitar y gestionar las relativas funciones.</p> <p>Algunos parámetros, comunes a más sistemas de pago, guardan el valor configurado incluso cambiando la tipología de sistema.</p>
6.1.1	CONFIGURACIONES GENERALES	<p><b>CAMBIO INMEDIATO</b></p> <p>Normalmente, el importe relativo a una selección se cobra después de que el aparato envíe la señal de "Selección con éxito".</p> <p>Habilitando esta función, deshabilitada por defecto, la señal de cobro se envía al comienzo del suministro.</p> <p>La configuración de este parámetro es obligatoria.</p> <p><b>POSICIÓN PUNTO DECIMAL</b></p> <p>Configura la posición del punto decimal, o sea:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>0: punto decimal deshabilitado</li> <li>1: XXX.X (una cifra decimal después del punto)</li> <li>2: XX.XX (dos cifras decimales después del punto)</li> <li>3: X.XXX (tres cifras decimales después del punto).</li> </ul> <p><b>TIPO DE SUMINISTRO</b></p> <p>Permite configurar el modo de funcionamiento para suministro múltiple o individual.</p> <p>Con el suministro múltiple, el cambio no se devuelve automáticamente al finalizar un suministro con éxito, sino que el crédito queda disponible para suministros posteriores.</p> <p>Pulsando el botón de devolución de monedas, el crédito restante se restituirá si su valor es inferior al valor del cambio máximo.</p> <p><b>OBLIGACIÓN DE COMPRA</b></p> <p>Permite habilitar/deshabilitar el funcionamiento del botón de devolución de monedas antes del suministro de un producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ON: el cambio se restituye tras haber seleccionado un producto.</li> <li>- OFF: el cambio se devuelve inmediatamente al pulsar el botón de devolución de monedas (el aparato funciona como máquina de cambio de monedas).</li> </ul>
6.1.2	MDB	Configuraciones del sistema de pago con protocolo MDB.

N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
6.1.2.1	Monedero	<p><b>PROGRAMACIÓN ACREDITACIÓN (OVERPAY)</b>            Es posible decidir si:            - Cobrar el posible crédito excedente del importe de la selección tras un cierto tiempo expresado en segundos (parámetro "cancelado").            - Dejar el posible crédito excedente del importe de la selección a disposición para una selección futura (parámetro "guardado").</p> <p><b>OVERPAY TIMEOUT</b>            Permite configurar después de cuánto tiempo liberar el crédito sin haber solicitado ninguna selección.  <b>Crédito máximo</b>            Esta función permite establecer el crédito máximo admitido para las monedas introducidas.  <b>Devolución máxima</b>            Se puede configurar un límite al importe total del cambio que el monedero pagará tras presionar el botón devolver o después de un suministro individual.            El posible crédito excedente del importe programado con esta función se cobrará.</p>
6.1.2.2	Configuraciones MDB de monedas	Gestión de las configuraciones de las monedas.
6.1.2.2.1	Aceptado	Se pueden definir cuáles entre las monedas reconocidas por el validador deben aceptarse cuando los tubos devolvedores están llenos. Por lo que concierne la correspondencia moneda/valor hay que controlar la configuración del monedero.
6.1.2.2.2	Cambio exacto aceptado	Se pueden definir cuáles entre las monedas reconocidas por el validador deben aceptarse cuando la máquina está en condiciones de "importe exacto". Por lo que concierne la correspondencia moneda/valor hay que controlar la configuración del monedero.
6.1.2.2.3	Devuelto	Se puede definir cuáles entre las monedas disponibles en los tubos deben utilizarse para dar el cambio. Este parámetro queda activo solo para monederos que no gestionan automáticamente la selección del tubo a utilizar (Auto changer payout). Por lo que concierne la correspondencia moneda/valor hay que controlar la configuración del monedero.
6.1.2.2.4	Vend token value	Valor del token de venta. Se trata de un identificador que se reconoce y al que se le asocia un precio de venta. Para pedir una bebida, el valor del token debe ser mayor o igual que el precio de la bebida. No da cambio.

N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
6.1.2.2.5	Configuraciones de cambio exacto	<p>Cada algoritmo verifica una serie de condiciones (cantidad de monedas en los tubos o el estado vacío o lleno) de los tubos que el monedero utilizará para dar el cambio. La condición de "No da cambio" ocurre cuando los tubos combinados con el algoritmo seleccionado han logrado el nivel mínimo de monedas.</p> <p>Por razones de sencillez, la combinación se describe con referencia a los tubos A, B y C, donde el tubo A recibe las monedas de menor valor y el tubo C las monedas de valor más elevado.</p> <p>0 = A o (B y C)  1 = A y B y C  2 = solo A y B  3 = A y (B o C)  4 = solo A  5 = solo A o B (default)  6 = A o B o C  7 = solo A o B  8 = solo A o C  9 = solo B y C  10 = solo B  11 = solo B o C  12 = solo C</p> <p>Por ejemplo: el algoritmo "6" mostrará el mensaje "No da cambio" cuando todos los tubos (A, B y C) se encuentran en el nivel mínimo.  El algoritmo "4" mostrará el mensaje "No da cambio" solo cuando el tubo A (moneda de valor inferior) habrá alcanzado el nivel mínimo de monedas.</p>
6.1.2.3	Dispositivo sin efectivo	<p><b>OCULTAR CRÉDITO LLAVE</b>  Para proteger la privacidad de los usuarios, esta función permite visualizar "—" en lugar del crédito presente en el sistema cashless.</p> <p><b>ACEPTACIÓN CRÉDITO INDEFINIDO</b>  Esta función permite aceptar o no sistemas de pago cashless (llave o tarjeta) en el caso de que el crédito del sistema cashless no esté definido.</p> <p><b>MANDOS CASH-SALE</b>  Habilita/deshabilita la función cash-sale.  Permite que las transacciones realizadas en efectivo figuren como efectuadas mediante un sistema cashless.  Los valores disponibles son:  - 0: las transacciones en efectivo se registran como tales (funcionamiento estándar).  - 1: las transacciones en efectivo se registran como transacciones realizadas por el primer sistema cashless.  - 2: las transacciones en efectivo se registran como transacciones realizadas por el segundo sistema cashless.</p> <p><b>REVALUE</b>  Habilitar/deshabilitar el lector de billetes únicamente para recargar el crédito en el sistema cashless (llave o tarjeta).</p> <p><b>SEGUNDO CASHLESS</b>  Habilitar/deshabilitar el funcionamiento de un segundo sistema cashless.</p>
6.1.2.4	Verificación de llaves sin efectivo	Dispositivo sin efectivo MDB, llaves, crédito, grupo de usuarios, lista de precios.
6.1.2.5	Aceptador de billetes	Configuraciones del aceptador de billetes MDB.
6.1.2.6	Configuraciones MDB de billetes	Gestión de las configuraciones de los billetes.
6.1.2.6.1	Aceptado	<p>Se puede definir cuales de los billetes reconocidos por el lector deben ser aceptados.  Para la correspondencia billete/valor hay que comprobar la configuración del lector.</p>

N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
6.1.2.6.2	Cambio exacto aceptado	Se puede definir cuáles de los billetes reconocidos por el lector deben ser aceptados cuando la máquina está en estado de "importe exacto". Para la correspondencia billete/valor hay que comprobar la configuración del lector.
6.1.3	Créditos virtuales	De forma alternativa al método de pago MDB, permite obtener suministros de bebidas con créditos virtuales.
6.1.4	Números de selección de bebida	Es posible asignar un id a cada bebida.
6.2	Precio	
6.2.1	Símbolo de moneda	Esta función permite configurar, durante la visualización del crédito, el símbolo de la moneda seleccionada entre los predeterminados.
6.2.2	Precio global de bebida	El aparato (de acuerdo con el método de pago) puede gestionar hasta 4 precios diferentes respecto a cada selección. Los precios pueden activarse de acuerdo con la franja horaria configurada (estándar o de promoción). Los precios se subdividen en 4 listas. Por cada una de las 4 listas se puede configurar el precio global (precio igual para todas las selecciones).
6.2.3	Precio de bebidas	El aparato (de acuerdo con el método de pago) puede gestionar hasta 4 precios diferentes respecto a cada selección. Los precios pueden activarse de acuerdo con la franja horaria configurada (estándar o de promoción). Los precios se subdividen en 4 listas. Por cada una de las 4 listas se puede configurar el precio individual (de cada selección individual).
6.2.4	Código de venta gratuita	Habilitar/deshabilitar el suministro gratuito de una o más selecciones con el uso de la contraseña. Configurar: - la contraseña para un solo suministro gratuito o bien - la contraseña para el suministro gratuito de varias selecciones

N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
6.2.5	Gestión de franjas de precio	<p>Permite configurar las franjas horarias (estándar o de promoción) para la venta a precios diferenciados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tocar el día en que configurar las franjas horarias.</li> <li>- Tocar "Añadir" y, después, tocar la línea de la franja para colocar un rectángulo con la hora indicada.</li> <li>- Arrastrar el rectángulo para definir con exactitud el horario.</li> </ul> <p>Para eliminar un rectángulo tocar el botón "Eliminar" y, después, tocar el rectángulo que se desea eliminar.</p> <p>Se pueden copiar las configuraciones efectuadas para todos los días de la semana o para cada día.</p> <p>Tocar "Copy day" para poder:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copiar las franjas horarias configuradas en cada día de la semana; tocar el día en el que se configura el ahorro energético y después tocar "pegar día".</li> <li>- Copiar las franjas horarias configuradas para todos los días de la semana; tocar "pegar para todos los días".</li> </ul> 
6.2.6	Precio del nivel de café	Permite asignar un delta precio en función del nivel de café seleccionado.
6.3	Acción efectivo	Permite gestionar el monedero, llenado/haciado.
7	Importar/Exportar	Reúne todas las funciones de exportación e importación de las estadísticas, configuraciones máquina, paquetes gráficos,...
7.1	Exportar EVA-DTS	
7.1.1	Exportar archivo	Permite exportar en llave USB el archivo de estadísticas en formato EVA-DTS.
7.1.2	Exportación puerta serial	Permite exportar en la puerta serial el archivo de estadísticas en formato EVA-DTS. (No admitido).
7.2	Video	<p>Permite configurar / exportar video del aparato con una llave USB.</p> <p><b>FORMATOS VÍDEO ADMITIDOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MP4 codificación H264 y 25 fotogramas/seg</li> <li>- AVI codificación XVID, MPEG2 y 25 fotogramas/seg</li> <li>- MOV codificación MPEG4 y 25 fotogramas/seg</li> <li>- resolución máxima protector de pantalla 1200x800</li> <li>- resolución video de entretenimiento 640x480.</li> </ul> <p>El uso de contenidos de calidad elevada incide en las prestaciones generales del aparato y ocupan espacio de memoria.</p> <p>La reproducción de videos podría necesitar de la autorización del dueño del copyright o de otros derechos relacionados con el mismo contenido.</p> <p>Asegurarse de que se cumpla con la norma sobre el copyright vigente en el país de instalación del aparato.</p>

N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
7.3	Imágenes	Permite importar / exportar imágenes del aparato con una llave USB.  FORMATOS IMÁGENES ADMITIDOS - JPG, PNG El uso de contenidos de calidad elevada incide en las prestaciones generales del aparato y ocupan espacio de memoria. La reproducción de imágenes podría necesitar de la autorización del dueño del copyright o de otros derechos relacionados con el mismo contenido. Asegurarse de que se cumpla con la norma sobre el copyright vigente en el país de instalación del aparato.
7.4	Backup	Permite exportar / importar en una llave USB una copia de seguridad completa de las configuraciones del aparato. En la copia de seguridad se guardan los grupos de configuración (con los correspondientes layouts), las personalizaciones de la interfaz de usuario, los videos e imágenes utilizados para las playlists y los precios. Los parámetros de la máquina y las configuraciones realizadas pueden exportarse y utilizarse en otros aparatos o tras una actualización del software de la aplicación. Los datos estadísticos, las configuraciones de red, del correo electrónico, el nombre de la máquina, la fecha de instalación... no se guardan.
7.5	Log averías	Exportar en un fichero log los errores presentes en la máquina. La memorización ocurre en la llave USB.
8	Sistema	Menú de desarrollo para debug, test, etc.
8.1	Desarrollo	
8.1.1	Exportar Menú	Permite exportar en la llave USB un file de texto del árbol de menú de las funciones software del aparato.
8.1.2	Mostrar log	Permite visualizar el fichero log. El fichero log es la inscripción secuencial y cronológica de las operaciones que el aparato efectúa mano a mano. La inscripción de los eventos en el fichero log se habilita a través de las "funciones avanzadas" del menú "desarrollo".
8.1.3	Test simulador Finger	Funciones útiles para los tests automáticos.
8.1.3.1	Test simulador Finger	Funciones útiles para los tests automáticos.
8.1.3.2	Importación/Exportación test simulador	Funciones útiles para los tests automáticos.
8.1.4	Mostrar dmesg	Muestra el dmesg del sistema.
8.1.5	Exportar logs	Permite exportar en llave USB el fichero log. El fichero log es la inscripción secuencial y cronológica de las operaciones que el aparato efectúa mano a mano. La inscripción de los eventos en el fichero log se habilita a través de las "funciones avanzadas" del menú "desarrollo".
8.1.6	Info Sistema	Describe las informaciones principales del sistema como el espacio de memoria utilizado y disponible,...
8.1.7	Importar/Exportar traducciones SW	Permite importar / exportar a través de la llave USB las traducciones de las cadenas de la interfaz usuario.
8.1.8	Exportar tabla dosis	Permite exportar en la llave USB las configuraciones de las recetas.
8.1.9	Exportar base de datos máquina	Permite exportar en una llave USB la base de datos que contiene la información de la máquina.
8.1.10	Variables ambiente	Configura las variables de entorno de la aplicación.
8.2	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
8.2.1	Test Componentes	Permite verificar los componentes principales del aparato. Se visualizan los componentes que pueden ser comprobados. Seleccionar el componente que se desea controlar.  GRUPO DE INFUSIÓN Se inicia la movilización del grupo de infusión.

N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
		<p>Compresor Se activa, durante unos segundos el compresor.</p> <p>BOMBAS Se activa durante unos segundos la bomba seleccionada.</p> <p>Durante la prueba se suministra agua caliente: no meta las manos en la zona de suministro.</p>
8.2.2	Verificar input máquina	<p>Visualiza el estado de los diferentes sensores y/o controles del aparato (sondas, micro interruptores...).</p> <p>Para los dispositivos de tipo ON/OFF el estado se muestra utilizando el color verde si el dispositivo está activo / accionado, con el color rojo si está desactivado / no accionado.</p> <p>Para lo sensores se visualiza el valor detectado (por ejemplo temperatura).</p>
8.2.3	Resultado de la prueba	<p>Permite comprobar el funcionamiento de los diferentes componentes del aparato.</p> <p>Se visualizan los componentes que pueden ser comprobados.</p> <p>Seleccionar el componente que se desea comprobar.</p> <p>Por motivos de seguridad las pruebas se deben realizar con la puerta cerrada.</p> <p>Seguir presionando el botón del componente para activarlo y comprobar su funcionamiento.</p> <p>Al soltar el botón, el componente se desactiva.</p>
8.2.4	Test pantalla táctil	<p>Permite controlar el funcionamiento de la pantalla táctil.</p> <p>Tocar y arrastrar el dedo en la pantalla táctil.</p> <p>Cada presión deja un rastro de color diferente.</p>
8.2.5	Vaciado caldera	Se puede efectuar el vaciado de la caldera.
8.2.6	Verificar parámetros máquina	No disponible.
8.2.7	Selecciones completadas	Suministra todas las bebidas con finalidad de prueba.
8.2.8	Test automático	Captura el script que permite realizar pruebas automáticas.
8.2.9	Restablecer en el primer encendido	Permite restablecer el aparato con las configuraciones de fábrica.
8.2.10	Reboot del sistema	Programa el reinicio del sistema.
8.3	Configuración Fecha / Hora	<p>Fecha y hora se visualizan para registrar los eventos (por ejemplo averías,...), para gestionar los lavados pre-configurados y para las notificaciones del mantenimiento.</p> <p>Configurar fecha y hora actual.</p>
8.4	Idiomas	<p>Se puede modificar el idioma predeterminado de visualización de los mensajes del interfaz usuario y de los menús.</p> <p>Algunos idiomas disponen de la función "cambio idioma".</p>
8.5	Perfiles usuarios	<p>Se puede habilitar / deshabilitar el uso de unas funciones de configuración utilizando los perfiles de acceso.</p> <p>El perfil de acceso asegura que sólo las funciones combinadas con éste puedan utilizarse.</p> <p>Cada perfil usuario tiene una contraseña de acceso.</p> <p>Las contraseñas predeterminadas son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnico (4444),</li> <li>- Usuario (1111)</li> </ul> <p>Las funciones de configuración avanzadas deben estar reservadas sólo para personas con conocimientos específicos del aparato (personal técnico) y de las normas higiénicas.</p> <p>Desde la función se puede cambiar la contraseña de acceso para cada perfil de usuario; toque el icono del teclado para modificar la contraseña.</p>
8.6	Red	Las configuraciones de red varían en función de la red seleccionada y de las protecciones de red adoptadas.

N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
8.6.1	Wi-Fi	<p>Permite habilitar y configurar la conexión wi-fi red del aparato.</p> <p>Habilitar la configuración wi-fi para conectar el aparato a una red wi-fi.</p> <p>El aparato soporta los sistema principales de protección wi-fi (criptografía).</p> <p>La criptografía "Open" no asegura ningún tipo de protección.</p> <p>Al activar la conexión wi-fi, el aparato muestra las redes wi-fi disponibles para conectarse.</p> <p>Elegir el nombre de la red wi-fi (SSID) a la que se desea conectarse; si la red wi-fi está oculta, es necesario conocer el nombre (SSID) e introducirlo manualmente.</p> <p>Los parámetros de red (por ejemplo, dirección IP,...) se pueden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- asignar de forma automática (DHCP)</li> <li>o bien</li> <li>- manualmente.</li> </ul> <p>Para asignar automáticamente los parámetros de red es necesario que haya un servidor DHCP en la red.</p> <p>Los parámetros relacionados con las protecciones y la contraseña para acceder a la red wi-fi deben configurarse manualmente.</p> <p>La dirección MAC (MAC address) es una dirección única asignada por el productor y que identifica la tarjeta de red del aparato.</p> <p>La dirección MAC no es modificable.</p>
8.6.2	BLUETOOTH	<p>Permite habilitar y configurar la conexión Bluetooth e intercambiar datos a corta distancia (máximo 10 metros) entre el aparato y otros dispositivos.</p> <p>Para conectarse a un dispositivo Bluetooth es necesario:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- introducir el identificador del aparato.</li> <li>- hacer detectable al aparato durante la búsqueda de los dispositivos Bluetooth. En modalidad de identificación se transmite una señal inalámbrica que permite que los demás dispositivos detecten el aparato.</li> <li>- introducir el código de autenticación para asociar el dispositivo Bluetooth.</li> </ul> <p>Cuando un dispositivo es detectable, generalmente, se activa la modalidad de asociación.</p> <p>Se muestran los dispositivos asociados.</p> <p>Desde el menú es posible habilitar la conexión con Blue Manager, una aplicación que permite descargar las estadísticas a través de bluetooth utilizando la aplicación propia de EVOCA BlueRed Manager disponible en Play Store.</p>
8.8	Informaciones	Permite visualizar todas las informaciones relativas al software del aparato (versión, tema gráfico utilizado, configuración máquina,...).
9	Conexiones	
9.1	Avisos por correo electrónico	<p>El aparato puede enviar notificaciones (por correo electrónico) respecto a eventos y averías.</p> <p>Para poder enviar notificaciones por correo electrónico es necesario disponer de conexión de red activa.</p> <p>El aparato envía notificaciones por correo electrónico. No se pueden recibir correos electrónicos en el aparato.</p>

N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
9.1.1	Ajustes	<p>Habilite la función para poder configurar los parámetros para el envío de los correos electrónicos y las direcciones de correo electrónico de destinatarios de las notificaciones.</p> <p>Los parámetros varían en función del servidor de correo electrónico utilizado (proveedor de servicios de correo electrónico).</p> <p>El aparato proporciona una serie de parámetros pre-configurados para los principales proveedores de servicios de correo electrónico en Internet.</p> <p>Sigue siendo posible introducir manualmente los parámetros de correo electrónico para los otros proveedores de servicios de correo electrónico en Internet o para los servidores de correo electrónico en la red LAN (preconfiguración custom).</p> <p>Para los servidores de correo electrónico en la red LAN diríjase al administrador de red (personal de registro de datos) para conocer los parámetros de correo electrónico admitidos.</p> <p>Para los proveedores de servicios de correo electrónico en Internet es necesario dirigirse al soporte técnico o a los servicios de asistencia del proveedor de servicios de correo electrónico para conocer los parámetros de correo electrónico admitidos.</p> <p>Se pueden introducir y eliminar las direcciones de correo electrónico a las que enviar las notificaciones. Tras haber configurado los parámetros se puede enviar un correo electrónico de prueba para comprobar la configuración correcta.</p>
9.1.2	Aviso eventos	Habilite los eventos de los que desea recibir notificación (ejemplo acceso a los menús, operaciones de sanitización, etc.).
9.1.3	Aviso averías	Habilite las averías de las que desea recibir notificación (ejemplo vacío de café, vacío de agua...).
10	Touchless Option	Menú que permite utilizar la máquina desde remoto.
10.1	Saeco ProUp	Aplicación móvil propia de EVOCA.
10.1.1	Saeco ProUp Settings	Desde esta página es posible habilitar la conexión de la máquina con Saeco Pro Up, visualizar el ID asociado y gestionar el certificado.

## 8.5 Configuración contraseña de acceso perfiles de usuarios

Se puede habilitar / deshabilitar el uso de unas funciones de configuración utilizando los perfiles de acceso.

El perfil de acceso asegura que sólo las funciones combinadas con éste puedan utilizarse.

Cada perfil de usuario tiene una contraseña de acceso predeterminada.

Los perfiles de usuarios son:

- Usuario
- Técnico

 Las funciones de configuración avanzadas deben estar reservadas sólo para personas con conocimientos específicos del aparato (personal técnico) y de las normas higiénicas.

Desde la función se puede cambiar la contraseña de acceso para cada perfil de usuario. toque el icono del teclado para modificar la contraseña.

## 9 FUNCIONAMIENTO Y USO

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

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

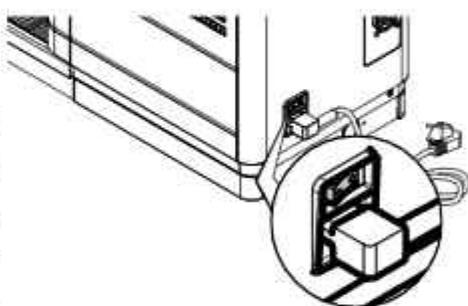
**⚠** Tras un prolongado período sin utilizar la máquina, por razones higiénicas, se aconseja enjuagar bien el circuito.

### 9.1 Encendido de la máquina

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

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

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



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

## 9.2 Calentamiento y enjuague

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



 Las barras avanzan y muestran que la máquina está realizando el calentamiento del sistema.

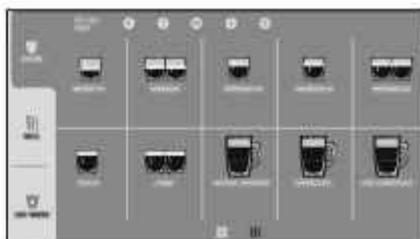
Una vez caliente, la máquina realiza un ciclo de enjuague de los circuitos internos.



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

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

Cuando aparece la pantalla de selección de productos la máquina está lista para el funcionamiento.



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

## 9.3 Ciclo de enjuague/autolimpieza

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

### Para el circuito del café

- En la puesta en marcha de la máquina;
- Durante la fase de preparación del Stand-by si ha sido suministrado un café durante el encendido corriente;
- Al despertar del stand-by;

### Para el circuito de la leche (\*solo versiones M).

- En la puesta en marcha de la máquina si ha sido suministrado una leche en el encendido anterior;
- Al despertar del stand-by siempre y cuando haya sido suministrado al menos un producto leche antes de entrar en stand-by;
- Después de un determinado tiempo desde el último producto leche;

La máquina suministra una pequeña cantidad de agua que enjuaga y calienta todos los componentes;



Esperar a que acabe el ciclo de forma automática;

## 9.4 Ahorro energético

La máquina puede ser predispuesta para el ahorro energético. Si se configura en ahorro energético después de un determinado periodo de inactividad desde el último suministro la máquina se apaga automáticamente. Este periodo de tiempo es configurado por el gestor en el menú de programación.

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

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

Para reiniciar la máquina es suficiente tocar el panel de mandos; la máquina realizará el enjuague del circuito del café; la máquina realizará también el enjuague del circuito de la leche siempre y cuando haya sido suministrado al menos un producto leche antes de entrar en stand-by.

## 9.5 Suministro bebidas solo café

Introducir la taza o el vaso debajo del suministrador.



Para suministrar una bebida café se necesita tocar el icono de la bebida café deseada. Si en la pantalla de selecciones bebidas no son visibles las bebidas café, se debe tocar el icono "COFFEE" a la izquierda de la pantalla de selecciones bebidas en la columna de mandos y luego tocar el icono de la bebida café deseada.



Se inicia el Ciclo de suministro. Una vez finalizado el ciclo de preinfusión, el café comienza a salir por la salida de café. El suministro de café se detiene automáticamente al alcanzarse el nivel configurado; de hecho, es posible interrumpir el suministro tocando el icono "STOP".



## 9.6 Suministro bebidas con leche

(\*solo versiones M).

Para un correcto uso y un resultado óptimo del producto leche en taza debe ser utilizado el tubo de succión de silicona en dotación con reductor metálico ubicado en su extremo.

No manipular el tubo modificando el largo o quitando el reductor metálico ubicado en su extremo.

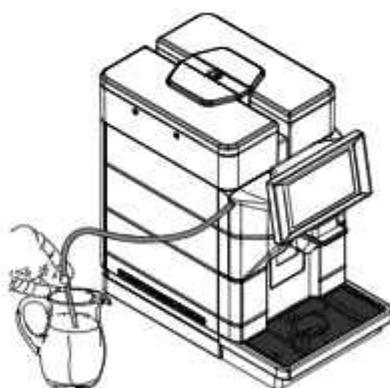
Limpiar la parte exterior del tubo de inmersión con un paño húmedo. Esto garantizará una limpieza perfecta de todas las piezas de posibles restos de leche.

Para suministrar bebidas con leche es necesario que el capuchinador esté instalado en la máquina.

Para obtener el mejor resultado en la preparación de la leche, debe utilizarse leche fría.

Se recomienda utilizar leche fría (~5 °C/41 °F) con un contenido proteico de al menos el 3 % para obtener un producto de buena calidad. Es posible utilizar leche entera, leche desnatada, leche de soja o leche sin lactosa, según los gustos personales.

Introducir el tubo limpio directamente en el contenedor de la leche.



Introducir la taza o el vaso debajo del suministrador.



Para suministrar una bebida con leche se necesita tocar el icono de la bebida con leche deseada. Si en la pantalla de selecciones bebidas no son visibles las bebidas con leche, se debe tocar el icono "MILK" a la izquierda de la pantalla de selecciones bebidas en la columna de mandos y luego tocar el icono de la bebida con leche deseada.



⚠ ¡Riesgo de quemaduras! Al inicio del suministro pueden producirse breves salpicaduras de agua caliente y/o vapor.

La máquina necesita un tiempo de precalentamiento. Finalizado el precalentamiento, la máquina inicia el suministro de la bebida seleccionada. El suministro de la bebida se detiene automáticamente cuando se alcanza el nivel programado; de hecho, es posible interrumpir el suministro tocando el icono "STOP".



Retirar el contenedor y, si fuese necesario, limpiarlo.

☑ Acordarse siempre de poner la leche en el frigorífico cuando no se esté utilizando.

⚠ Después de un intervalo preestablecido desde el último suministro de una bebida con leche la máquina efectúa un enjuague automático del circuito de la leche.

## 9.7 Suministro de agua caliente

Introducir la taza o el vaso debajo del suministrador.



Para suministrar la bebida "HOT WATER" se necesita tocar el icono de la bebida "HOT WATER". Si en la pantalla de selecciones de bebidas no es visible la bebida "HOT WATER", se debe tocar el icono "HOT WATER" a la izquierda de la pantalla de selecciones bebidas en la columna de mandos y luego tocar el icono de la bebida "HOT WATER".



 ¡Riesgo de quemaduras! Al inicio del suministro pueden producirse breves salpicaduras de agua caliente y/o vapor.

Se inicia el Ciclo de suministro. El agua caliente comienza a salir del suministrador. El suministro del agua caliente se detiene automáticamente cuando se alcanza el nivel programado; de hecho, es posible interrumpir el suministro tocando el icono "STOP".



## 9.8 Uso de la máquina con créditos

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

La máquina ha sido programada para poder gestionar el suministro de las bebidas según la lógica de los créditos; se conceden tantos suministros de producto como créditos ingresados por el gestor. Cuando el contador de créditos alcanza cero, se inhiben todas las bebidas incluidas la leche y el agua. Los créditos restantes aparecen en la pantalla de "lista para el uso".

 Agua caliente y leche no disminuyen los créditos, pero si el nivel de créditos alcanza cero todas las bebidas se inhiben.

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

## 9.9 Vaciado del cajón de recogida de posos y bandeja de goteo

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

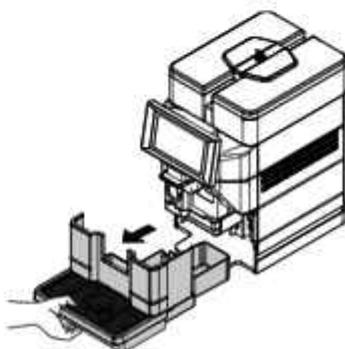
La máquina, si se configura en la programación, señala cuando el cajón de recogida de posos ha alcanzado la capacidad máxima de contención. La primera notificación, si está configurado en la programación, avisa al usuario que el cajón de recogida de posos debe ser vaciado y la máquina permite también el suministro de café. En el panel de estado se añade una nueva notificación.



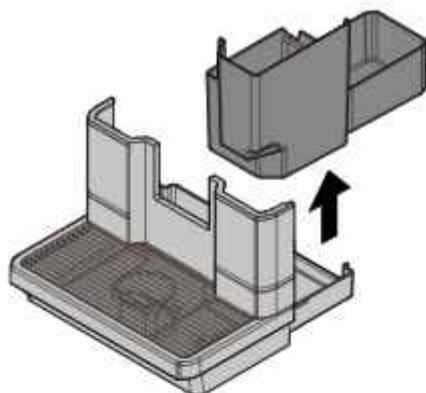
Si no se efectúa el vaciado de los posos después de la primera notificación, la máquina permite el suministro de bebidas que contienen café hasta cuando no sea alcanzada la capacidad máxima de contención, una vez alcanzada la capacidad de la máquina deshabilita todas las bebidas que contienen café y en el panel de estado se añade una nueva notificación.



En este caso la máquina no permite el suministro de bebidas que contienen café. Para poder suministrar bebidas que contienen café es obligatorio vaciar el cajón de recogida de posos del café agotado. Extraer la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos.



Levantar el cajón de recogida de posos:



Vaciar el cajón de recogida de posos y la bandeja de goteo.

El vaciado de líquidos y posos debe realizarse por separado y de forma apropiada.

Reposicionar el cajón de recogida de posos y la bandeja de goteo en la máquina.

Si la bandeja de goteo se introduce sin el cajón de recogida de posos, la máquina no permite el suministro de productos.

Después de introducirlos, la máquina está lista para el uso y las bebidas que contienen café son disponibles de nuevo para ser suministradas.

## 9.10 "Touchless option"

La máquina está preparada para su utilización mediante conexión bluetooth. La conexión bluetooth se habilita a través del menú de programación, opción "Touchless Option", subopción "Saeco ProUp", subsubopción "Saeco ProUp Settings". Consultar el párrafo "Descripción opciones del menú de programación" del capítulo "Menú de programación" para visualizar la descripción de los controles disponibles.

Cuando se ha activado el bluetooth aparece, en la pantalla de uso rápido, el correspondiente logotipo en la parte superior derecha con la identificación de la máquina si se hubiera configurado:



El BT permite:

- Realizar selecciones remotas a través de la aplicación "Saeco Pro Up", incluso sin registro. La aplicación se puede descargar encuadrando el siguiente código QR.



- Configurar la máquina para la gestión de los créditos a través del portal "Saeco Pro Up". El manual específico está disponible en el sitio web de la tienda online EVOCA. A continuación, el enlace al sitio web de la tienda online EVOCA: <https://ecommerce.evocagroup.com/> Es posible acceder al sitio web encuadrando el siguiente código QR.



- Realizar el procedimiento de autenticación.
- Seleccionar la marca Saeco.
- Seleccionar "Buscar".
- Seleccionar "Documentos".
- Seleccionar "Manuales kit" en el cuadro "Tipo de documento".
- Introducir "Magic" en el cuadro "Descripción Modelo".

- Pulsar la tecla "Buscar".
- Hacer clic en el siguiente icono:



- Seleccionar el manual específico.
- Pedir y/o cargar los créditos en la máquina desde la aplicación "Saeco Pro Up", si se efectúa el inicio de sesión con usuario registrado y habilitado.
- Efectuar regulación de configuración técnica directamente desde la aplicación "Saeco Pro Up", si se efectúa el inicio de sesión con usuario registrado y habilitado.

 Para cualquier operación de mantenimiento técnico es obligatorio apagar la máquina.

## 10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

### 10.1 Notas generales para un correcto funcionamiento

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

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

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

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, se aconseja seguir las indicaciones y los intervalos especificados en el "PLAN DE MANTENIMIENTO".

## 10.2 Limpieza y mantenimiento ordinario

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

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

 Los componentes desmontables no se pueden lavar en el lavavajillas.

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

### 10.2.1 Plan de mantenimiento

Operaciones que deben realizarse	A	B	C	D	E
Bandeja de goteo	-	X	-	-	-
Vaciado y limpieza del cajón de recogida de posos	X	-	-	-	-
Limpieza rápida Capuccinatore	X	-	-	-	-
Limpieza profunda del Capuchinador con detergente	-	X	-	-	-
Limpieza profunda de las boquillas de suministro del Capuchinador	-	-	X	-	-
Limpieza profunda del Capuchinador -desmontaje completo	-	-	-	X	-
Limpieza del depósito de agua	-	-	X	-	-
Limpieza del grupo de café	-	-	-	X	-
Lubricación del grupo de café	-	-	-	-	X
Limpieza del contenedor de café	-	-	-	-	X
Limpieza cubeta suministrador café	-	-	-	-	X
Descalcificación	X	-	-	-	-

**A** Cuando se indique

**B** Cada día

**C** Cada 48 horas

**D** Cada semana

**E** Cada mes o cada 500 suministros

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

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

### 10.2.2 Limpieza bandeja goteo y cajón recog. posos

El cajón de recogida de posos se debe vaciar y limpiar cada vez que la máquina lo indique; no obstante, se recomienda vaciarlo a diario. Para realizar esta operación, consultar el apartado "Vaciado del cajón de recogida de posos y de la bandeja de goteo".

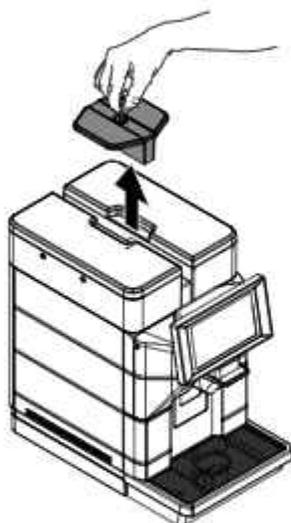
Cuando se realiza el mantenimiento de la máquina es conveniente sacar y limpiar de modo apropiado el cajón de recogida de posos.

También se aconseja limpiar las rejillas apoyatazas para tazas pequeñas.

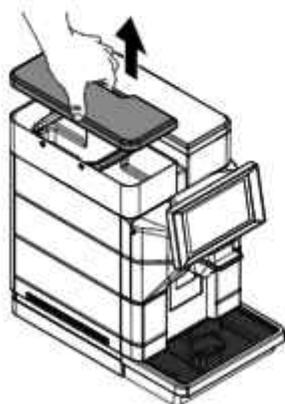
### 10.2.3 Limpieza del depósito de agua

⚠ Para los modelos M2+ y B2+, estas operaciones se deben realizar con la máquina apagada.

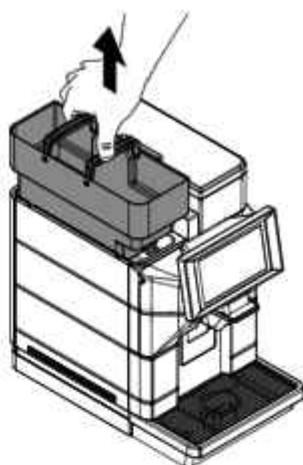
Tras desbloquear la tapa, quitarla levantándola. (\* solo versiones M2, M2+, B2 y B2+).



Retirar la tapa del depósito de agua.



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



Lavar con un detergente no abrasivo, enjuagar con agua fría y secar cuidadosamente.

### 10.2.4 Limpieza rápida Cappuccinatore

(\*solo versiones M).

⚠ Después de un intervalo preestablecido desde el último suministro de una bebida con leche la máquina efectúa un enjuague automático del circuito de la leche.

Es posible efectuar este enjuague también manualmente desde el menú como se indica a continuación, pero no es necesario efectuar la operación después de cada bebida con leche ya que la máquina lo hará de todos modos de manera automática después de pocos minutos.

Visualizar en el panel de estado las funciones de enjuague disponibles.



Seleccionar el enjuague del capuchinador. Confirmar el enjuague. La máquina suministra una cantidad de agua suficiente para enjuagar el circuito de leche. Aparecerá la siguiente pantalla:



⚠ ¡Riesgo de quemaduras! Al principio del suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente.

Dicha función permite a la máquina mantener la funcionalidad de sistema, pero en ningún caso debería ser considerada suficiente como el único modo de limpieza del circuito de la leche. Esperar a que el ciclo termine de forma automática. La máquina regresará al ciclo de funcionamiento normal.

### 10.2.5 Limpieza profunda del Capuchinador con detergente

(\*solo versiones M).

Un vez al día realizar una limpieza meticulosa de todos los componentes del capuchinador utilizando el detergente Saeco. El detergente Saeco puede adquirirse a un distribuidor local o en los centros de asistencia autorizados.

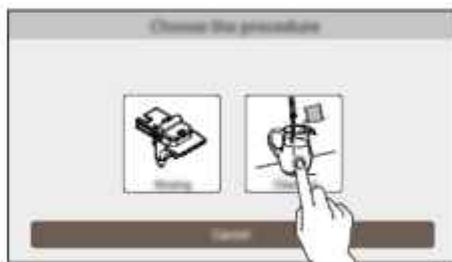
⚠ La falta de limpieza profunda del capuchinador con detergente puede provocar la proliferación de cargas bacterianas potencialmente dañinas para el usuario.

⚠ ¡Riesgo de quemaduras! Al principio del suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente.

Acceder a la programación de la máquina como descrito en el apartado "Acceso a los menús de programación". Toque el icono "Menú" para visualizar las funciones de menú del aparato.

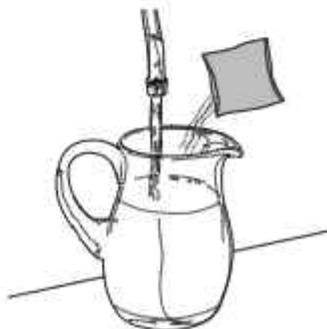


Seleccionar "Acciones diarias". Seleccionar "Lavado / enjuague". Seleccionar el lavado del capuchinador. Seleccionar "lavado".

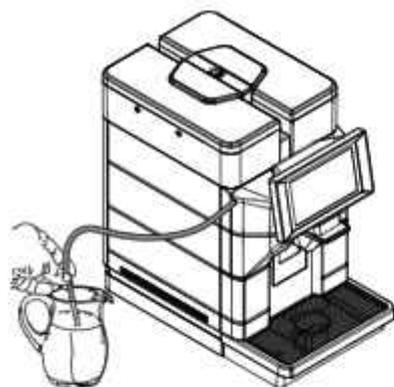


Confirmar el proceso. La máquina resume en la pantalla todas las fases a realizar paso a paso para efectuar el lavado. Indicativamente las fases son las siguientes:

Llenar el depósito de agua. (Solo si el aparato no está conectado ni configurado para su uso con la red hídrica). Verter un sobre de solución en un recipiente con 1/2 (medio) litro de agua fresca potable.



Introducir el tubo limpio directamente en el recipiente.



Posicionar un contenedor vacío con capacidad de al menos 1 litro debajo del suministrador.



La máquina realiza un ciclo de lavado del capuchinador con detergente. Esperar a que el ciclo termine de forma automática. Aparecerá la siguiente pantalla:



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

Lavar bien el recipiente utilizado para la solución y rellenarlo con 1/2 (medio) litro de agua fresca potable, que será utilizada para el enjuague. Introducir el tubo de succión en el contenedor. Vaciar el recipiente colocado bajo la salida de café. Reposicionar el contenedor vacío debajo del suministrador.

La máquina realiza un ciclo de enjuague del Cappuccinatore. Esperar a que el ciclo termine de forma automática. La máquina se indicará en el menú "Lavado / enjuague". Quitar los contenedores.

### 10.2.6 Limpieza profunda de las boquillas de suministro del Capuchinador

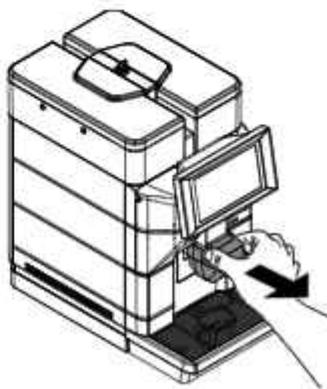
(\*solo versiones M).

Cada 48 horas realizar el desmontaje de las boquillas de suministro del capuchinador y efectuar una limpieza meticulosa de las mismas.

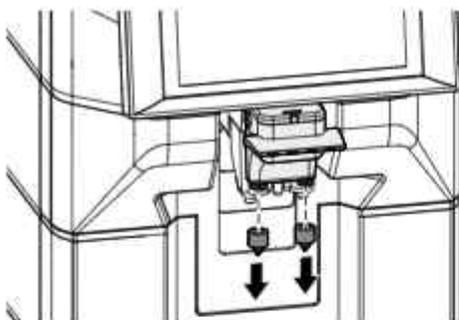
La falta de limpieza puede comprometer el buen funcionamiento de la máquina.

**📺** A continuación se muestra como desmontar y lavar las boquillas.

Quitar la cubierta estética.



Quitar las dos boquillas de suministro como se muestra en la figura.



Lavar las boquillas debajo del agua corriente presionándolas ligeramente. Comprobar que no queden posibles residuos/incrustaciones de leche. Tras el lavado, volver a montar los componentes siguiendo el procedimiento inverso al utilizado para el desmontaje.

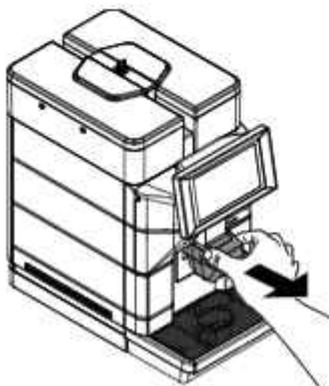
### 10.2.7 Limpieza profunda del Capuchinador - desmontaje completo

(\*solo versiones M).

Semanalmente realizar el desmontaje completo del capuchinador para efectuar una limpieza meticulosa de todos los componentes. La falta de limpieza puede comprometer el buen funcionamiento de la máquina.

 A continuación se muestra cómo desmontar y lavar el Cappuccinatore.

Quitar la cubierta estética.



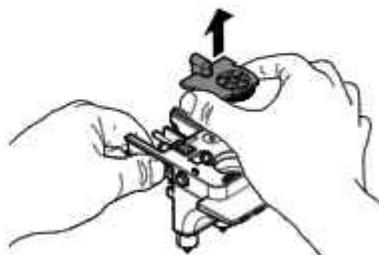
Pulsar el botón situado en la parte lateral izquierda y extraer el Cappuccinatore.



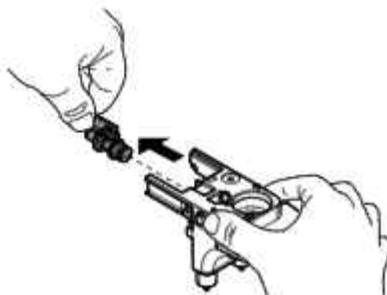
Quitar la cubierta del capuchinador.



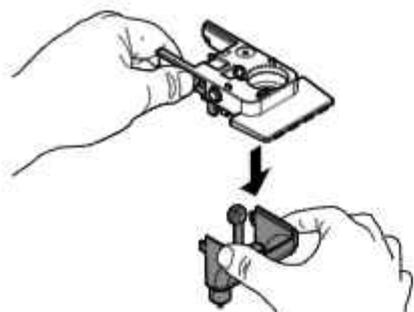
Quitar la junta superior del capuchinador.



Extraer la válvula del Cappuccinatore.



Quitar la cubierta inferior del capuchinador.



Desmontar todos los detalles de la cubierta inferior del capuchinador como se indica en la figura.



Lavar las piezas bajo agua corriente. Comprobar que no queden posibles residuos/incrustaciones de leche. Tras el lavado, volver a montar los componentes siguiendo el procedimiento inverso al utilizado para el desmontaje.

⚠ Prestar atención al introducir el tubo de distribución de la leche en la parte inferior del capuchinador antes de volver a colocar la cubierta inferior del capuchinador.

☑ Tras haberlo lavado y montado, ya se puede volver a instalar el Cappuccinatore en la máquina.

### 10.2.8 Limpieza rápida grupo café

⚠ El circuito café debe ser enjuagado rápidamente para garantizar una higiene óptima.

⚠ ¡Riesgo de quemaduras! Al principio del suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente.

Visualizar en el panel de estado las funciones de enjuague disponibles.



Seleccionar el enjuague del grupo café. Confirmar el enjuague. La máquina suministra una cantidad de agua suficiente para enjuagar el circuito café. Aparecerá la siguiente pantalla:



Dicha función permite a la máquina mantener condiciones higiénicas óptimas y de servicio, pero en ningún caso debería ser considerada suficiente como el único modo de limpieza del circuito Café. Esperar a que el ciclo termine de forma automática. La máquina regresará al ciclo de funcionamiento normal.

### 10.2.9 Limpieza profunda del grupo café con "pastillas desengrasantes"

Además de la limpieza semanal, se recomienda realizar este ciclo de limpieza con "Pastillas desengrasantes" cada 200 tazas de café aprox. o una vez al mes.

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

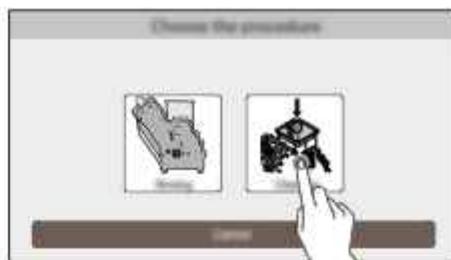
 Las "Pastillas desengrasantes" no tienen propiedades descalcificantes. Para la descalcificación, utilizar el producto descalcificante Saeco y seguir el procedimiento descrito en el capítulo "Descalcificación".

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

Acceder a la programación de la máquina como descrito en el apartado "Acceso a los menús de programación". Toque el icono "Menú" para visualizar las funciones de menú del aparato.



Seleccionar "Acciones diarias". Seleccionar "Lavado / enjuague". Seleccionar el lavado del grupo café. Seleccionar "lavado".

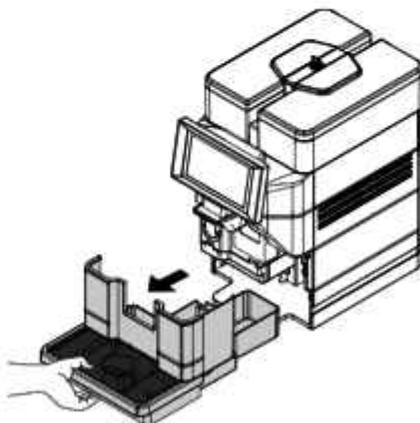


Confirmar el proceso.

 Una vez confirmada esta opción, se debe obligatoriamente realizar el ciclo hasta el final.

La máquina resume en la pantalla todas las fases a realizar paso a paso para efectuar el lavado. Indicativamente las fases son las siguientes:

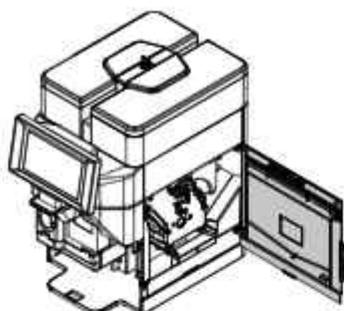
Llenar el depósito de agua. (Solo si el aparato no está conectado ni configurado para su uso con la red hídrica). Extraer la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos.



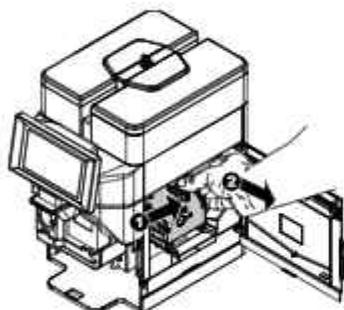
Vaciar el cajón de recogida de posos y la bandeja de goteo.

Quitar el tornillo que evita que la puerta del compartimento de servicio se abra accidentalmente. (\* solo versión 120 V EE. UU.).

Abrir la puerta de servicio.

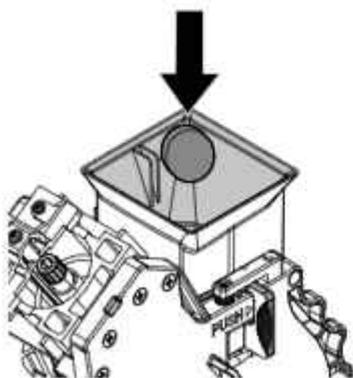


Extraer el grupo de café sujetándolo por la empujadura y presionando el pulsador "PUSH".



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

Volver a colocar el tornillo que evita que la puerta del compartimento de servicio se abra accidentalmente. (\* solo versión 120 V EE. UU.).



Colocar el suministrador en posición alta. Posicionar un contenedor vacío debajo del suministrador.



La máquina realiza los ciclos de lavado del grupo café con pastilla desengrasante. Espere a que los ciclos terminen automáticamente. Aparecerá la siguiente pantalla:



Los ciclos se completan de manera automática por la máquina.

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

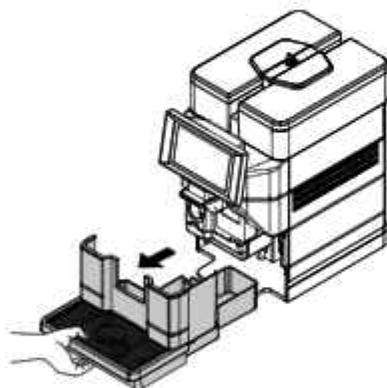
**ℹ** A la finalización de los ciclos, la máquina se ubica en el ciclo normal de funcionamiento después de haber realizado el ciclo de enjuague.

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

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

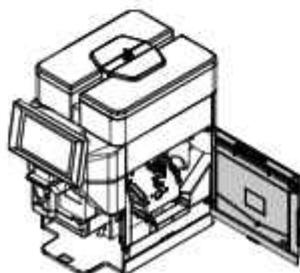
### 10.2.10 Limpieza manual del grupo de café

El grupo de café se debe limpiar cada vez que se llene el contenedor de café en grano o, en cualquier caso, al menos una vez a la semana. Apagar la máquina poniendo el interruptor en "O" y desconectar el enchufe de la toma de corriente. Extraer la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos.

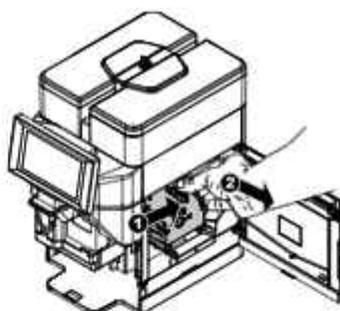


Quitar el tornillo que evita que la puerta del compartimento de servicio se abra accidentalmente. (\* solo versión 120 V EE. UU.).

Abrir la puerta de servicio.



Extraer el grupo de café sujetándolo por la empuñadura y presionando el pulsador "PUSH".

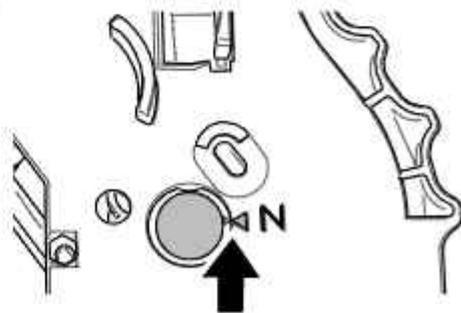


El grupo de café solo se puede lavar con agua tibia sin detergente. Lavar el grupo de café con agua tibia; lavar con cuidado el filtro superior. Antes de colocar el grupo de café en su alojamiento, comprobar que no haya quedado agua en el interior de la cámara de infusión.



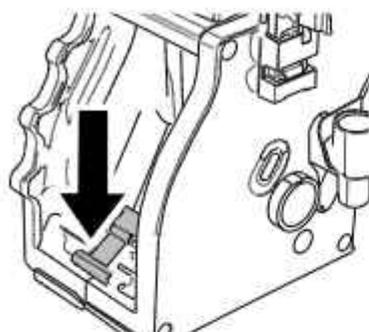
Limpia el compartimento interno de la máquina con un paño húmedo.

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

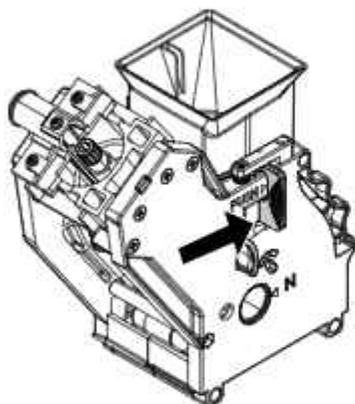


En caso contrario, seguir la operación descrita a continuación:

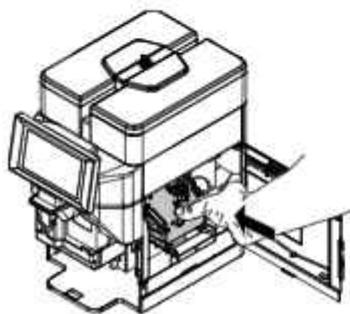
Comprobar que la palanca está en contacto con la base del grupo de café.



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



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



⚠ Verificar el correcto bloqueo del grupo de café en el alojamiento, tirándolo hacia afuera.

Cerrar la puerta de servicio.

Volver a colocar el tornillo que evita que la puerta del compartimento de servicio se abra accidentalmente. (\* solo versión 120 V EE. UU.).

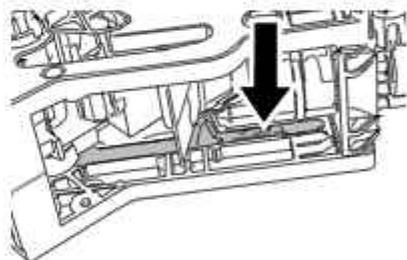
Introducir el cajón de recogida de posos y la bandeja de goteo.

## 10.2.11 Lubricación del grupo de café

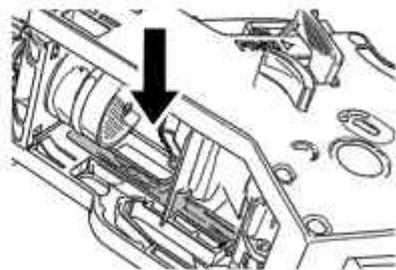
Lubricar el grupo de café cada 500 tazas de café aproximadamente o una vez al mes. La grasa para lubricar el Grupo café y los relativos accesorios pueden ser comprados a su revendedor local o en los centros de asistencia autorizados.

Antes de lubricar el grupo café, limpiarlo debajo del agua corriente como se explica en el capítulo "Limpieza manual del grupo café".

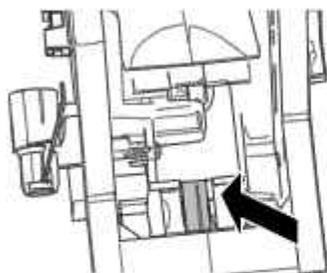
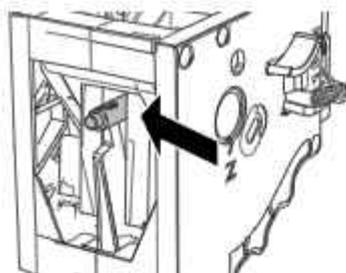
Lubricar las guías del grupo de café solo con la grasa Saeco.



Aplicar la grasa de forma uniforme en ambas guías laterales.



Lubricar también el eje.



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

⚠ Verificar el correcto bloqueo del grupo de café en el alojamiento, tirándolo hacia afuera.

Cerrar la puerta de servicio.

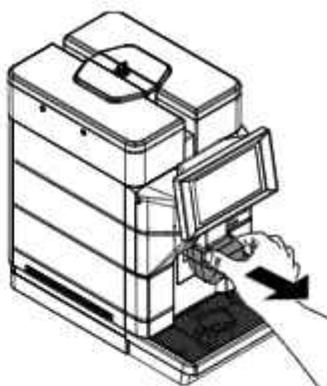
Volver a colocar el tornillo que evita que la puerta del compartimento de servicio se abra accidentalmente. (\* solo versión 120 V EE. UU.).

Introducir el cajón de recogida de posos y la bandeja de goteo.

### 10.2.12 Limpieza cubeta suministrador café

Limpiar la bandeja del suministrador de café después de aproximadamente 500 suministros o una vez al mes. A continuación se muestra cómo desmontar la bandeja:

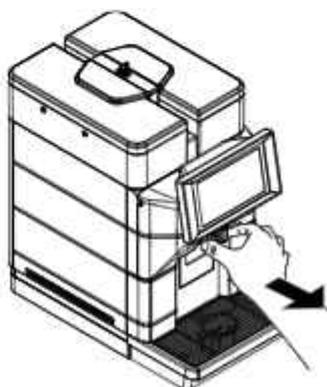
Quitar la cubierta estética.



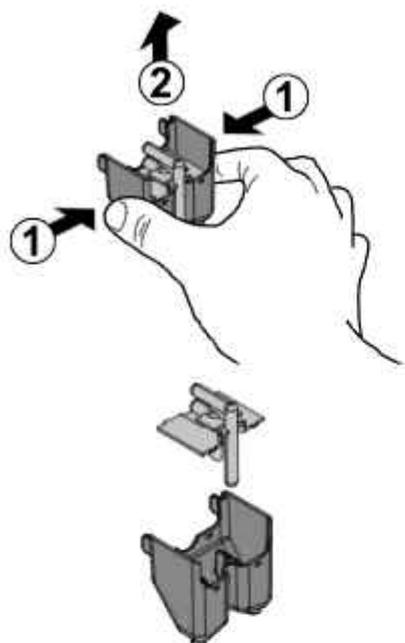
Pulsar el botón situado en la parte lateral izquierda y extraer el Cappuccinatore. (\*solo versiones M).



Quitar el conjunto de bandeja y suministrador de café.



Pulsar en ambos lados del conjunto de bandeja y suministrador de café para extraer el suministrador de agua.



Lavar las piezas bajo agua corriente. Asegurarse de que se hayan retirado posibles restos/incrustaciones y de que los conductos estén limpios.

Tras el lavado, volver a montar los componentes siguiendo el procedimiento inverso al utilizado para el desmontaje.

### 10.2.13 Descalcificación

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

Tan solo hay que seguir las indicaciones descritas a continuación. Llevar a cabo esta operación antes de que la máquina haya dejado de funcionar ya que, en ese caso, la reparación no estará cubierta por la garantía. El descalcificador y los productos para el mantenimiento pueden ser comprados a su revendedor local o en los centros de asistencia autorizados.

⚠ No beber la solución descalcificante.

⚠ No utilizar bajo ningún concepto vinagre como producto descalcificante.

⚠ Si está instalado, retirar el filtro antical antes de añadir el descalcificante.

Acceder a la programación de la máquina como descrito en el apartado "Acceso a los menús de programación". Toque el icono "Menú" para visualizar las funciones de menú del aparato.

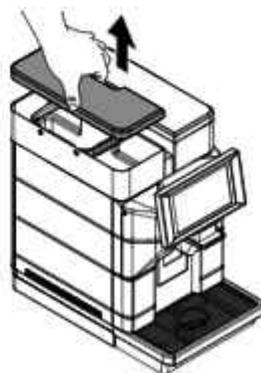


Seleccionar "Acciones diarias". Seleccionar "Lavado / enjuague". Seleccionar la descalcificación.

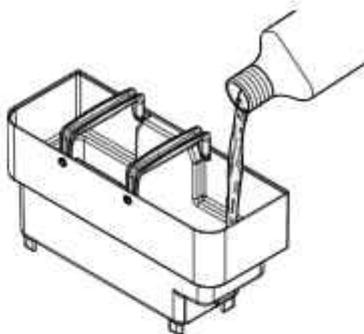
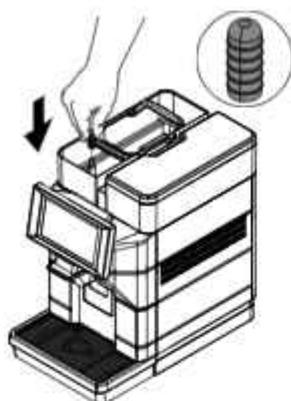
La máquina resume en la pantalla todas las fases a realizar paso a paso para efectuar la descalcificación. Indicativamente las fases son las siguientes:

Retirar la tapa de protección según lo descrito en el apartado "Apertura de la tapa superior". (solo versiones M2, M2+, B2 y B2+).

Retirar la tapa del depósito de agua.

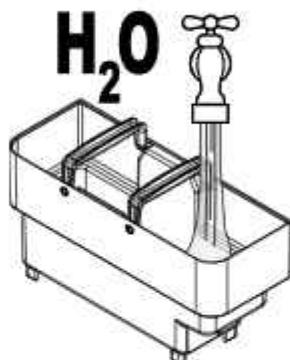
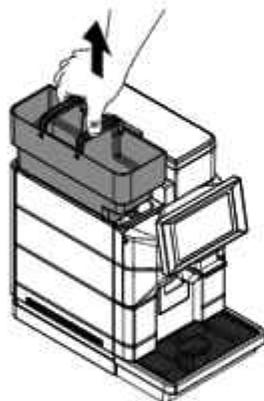


Volver a colocar el tapón en el depósito de agua. (Solo si el aparato está conectado y configurado para su uso con la red hídrica). Verter 250 ml de descalcificante en el dep. de agua.



Añadir agua en el depósito de agua hasta el nivel "CALC CLEAN".

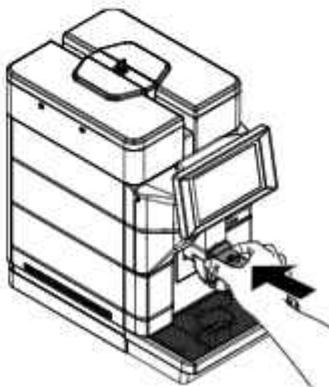
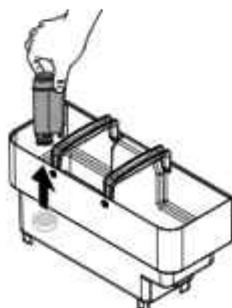
Extraer el depósito de agua de la máquina y vaciarlo. levantarlo por medio de las empujaduras ubicadas en el interior.



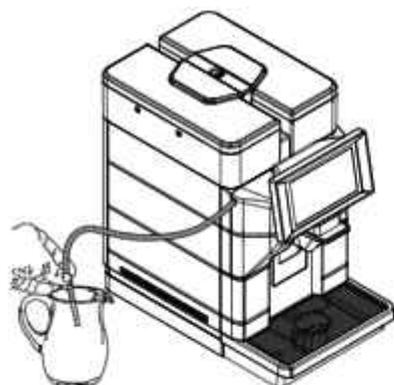
Colocar el depósito de agua.

Instalar el Cappuccinatore

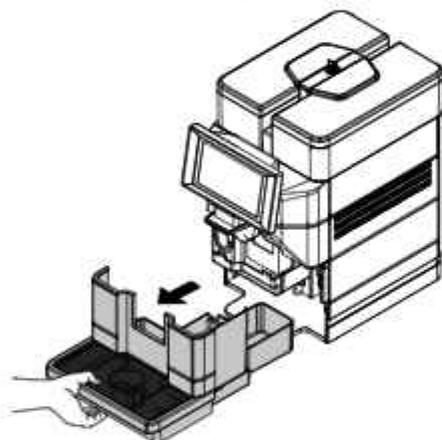
Quitar del depósito de agua, si está presente, el filtro anticalcáreo. (Solo si el aparato no está conectado ni configurado para su uso con la red hídrica).



Introduzca el tubo de succión limpio en un contenedor vacío con capacidad de al menos 250 ml.



Retirar y vaciar la bandeja de goteo.

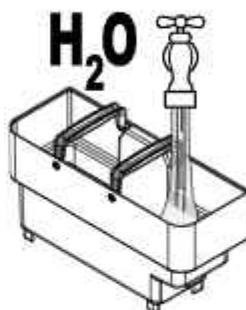


Tras haberla vaciado, volver a introducir la bandeja de goteo. Introducir un contenedor grande debajo de los suministradores.

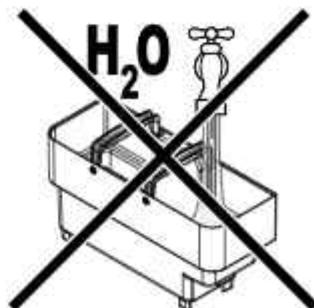


Realizar la primera fase de descalcificación. Cuando ya no quede solución en el depósito, la máquina solicita que se vacíe y se enjuague el depósito con agua potable fresca. Enjuagar bien el depósito.

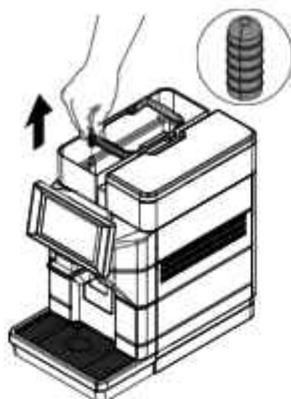
⚠ Si el aparato no está conectado ni configurado para su uso con la red hídrica, llenar el depósito con agua potable fresca hasta el nivel MAX y volver a colocarlo en la máquina.



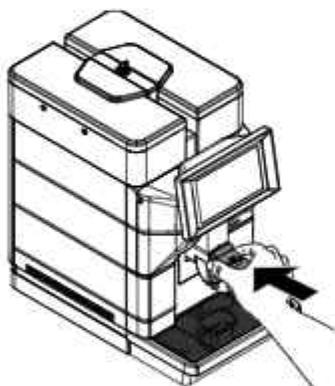
⚠ Si el aparato está conectado y configurado para su uso con la red hídrica, volver a colocar el depósito vacío en la máquina.



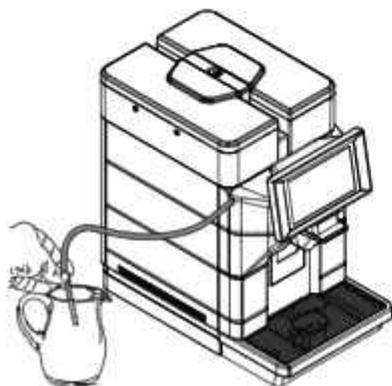
Quitar el tapón del depósito de agua. (Solo si el aparato está conectado y configurado para su uso con la red hídrica).



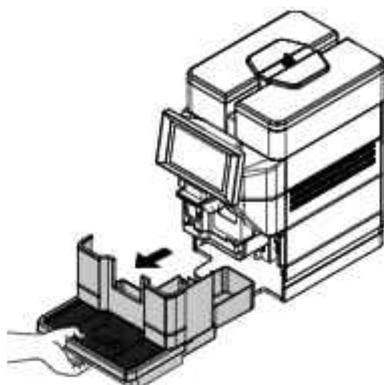
Instalar el Cappuccinatore



Introduzca el tubo de succión limpio en un contenedor vacío con capacidad de al menos 250 ml.



Vaciar el contenedor ubicado debajo de los suministradores. Retirar y vaciar la bandeja de goteo.



Tras haberla vaciado, volver a introducir la bandeja de goteo. Introducir un contenedor grande debajo de los suministradores.



Realizar la segunda fase de descalcificación, es decir, el enjuague. Esperar a que se complete el ciclo de enjuague.

Tras realizar el ciclo de descalcificación, vaciar los recipientes utilizados para recoger los líquidos durante la descalcificación. La solución descalcificadora debe eliminarse según la información que figura en el envase y/o las normas vigentes en el país de uso. Vaciar la bandeja de goteo y volver a colocarla en su sitio.

Colocar el filtro blanco o el filtro de agua según el procedimiento que se haya elegido. Volver a llenar el depósito de agua hasta el nivel MAX con agua potable fresca. (Solo si el aparato no está conectado ni configurado para su uso con la red hídrica).

## II RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### II.1 Avisos

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

Cadena	ID	Descripción
Drip tray full	1	Contenedor líquido lleno
Coffee temperature not ready	45	La caldera de café no está lista para suministrar
Waiting for milk rinsing	58	En espera del enjuague del circuito de la leche
Water mains filling Timeout	64	Aviso de recarga del circuito o anomalía en el control del nivel del depósito
Solid waste full	68	Contenedor de posos lleno
Solid waste not present	91	Contenedor de posos no presente
Milk temperature not ready	95	La caldera de la leche no está lista para suministrar
Milk cleaning needed	101	Es necesario un lavado del circuito de la leche
Water tank is empty	251	El nivel del agua en el depósito no es suficiente
Water Filter must be changed	255	El filtro suavizador debe ser sustituido
Brewing unit missing	301	No está presente el grupo suministrador de café
Circuit priming needed	303	Es necesario cargar el circuito hidráulico
Cappuccinator missing	304	Falta el Capuchinador
Door opened	316	Puerta lateral abierta
Out of coffee beans	317	Ausencia granos de café
Descaling procedure must be completed	320	El procedimiento de descalcificación debe ser completado
Descaling procedure needed	321	Es necesario efectuar el procedimiento de descalcificación
Milk rinsing needed	322	Es necesario un enjuague del circuito de la leche
Solid waste warning	323	Contenedor de posos casi lleno
Drip tray warning	324	Contenedor de líquidos casi lleno
Water filter warning	326	El filtro suavizador está casi agotado



## 11.2 Problemas - Causas - Soluciones

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

Cadena	Código del error	Descripción
Board communication error	E7	Error de comunicación
No se ha podido establecer comunicación con el dispositivo de pago	E88	El sistema de pago está activo, pero no se ha podido establecer comunicación con el dispositivo.
GRINDER BLOCKED	E305	El muelcafé está bloqueado y no logra girar
Brewing unit can't reach WORK	E306	El grupo no logra cerrarse en la posición de trabajo (WORK)
Brewing unit can't reach HOME	E307	El grupo no logra colocarse en la posición de reposo (HOME)
Coffee water circuit clogged	E308	El contador de agua está detenido, no fluye el agua a pesar de que bomba está encendida
DC valve failure	E309	Una de las electroválvulas no funciona
Doser failure	E310	Si el microinterruptor del dosificador está pulsado (indicación de dosificador lleno) y, alimentando el dosificador no cambia, se genera el error (después de 4 sacudidas)
Coffee Heater temperature sensor short circuit	E311	El sensor de temperatura (NTC) está en cortocircuito
Coffee Heater temperature sensor open loop	E312	El sensor de temperatura (NTC) no conduce
Coffee Heating up timeout	E313	La caldera no ha alcanzado el objetivo en el tiempo máximo
BREWING UNIT SHORT CIRCUIT	E314	El motorreductor del grupo de infusión está en cortocircuito
Zero crossing failure	E315	La red eléctrica tiene una frecuencia inestable
Milk Circuit clogged	E327	El contador de agua está detenido, no fluye el agua a pesar de que bomba está encendida
Milk Heater temperature sensor short circuit	E328	El sensor de temperatura (NTC) está en cortocircuito
Milk Heater temperature sensor open loop	E329	El sensor de temperatura (NTC) no conduce
Milk Heating up timeout	E330	La caldera no ha alcanzado el objetivo en el tiempo máximo
Heater coffee over temperature	E331	La caldera ha alcanzado una temperatura muy elevada
Heater milk over temperature	E332	La caldera ha alcanzado una temperatura muy elevada

Cada vez que la máquina señala uno de estos errores lo rastrea contextualmente, en su archivo de errores.

 La aparición de cada uno de estos errores provoca el apagado instantáneo de todas las cargas (motorreductores, caldera, bomba, electroválvulas) y la aparición en la pantalla de una llave inglesa con el relativo número de identificación.



## 12 ALMACENAJE - ELIMINACIÓN

### 12.1 Cambio de lugar

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

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

### 12.2 Inactividad y almacenaje

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

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

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



### INFORMACIÓN DIRIGIDA A LOS USUARIOS

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

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

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

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

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



