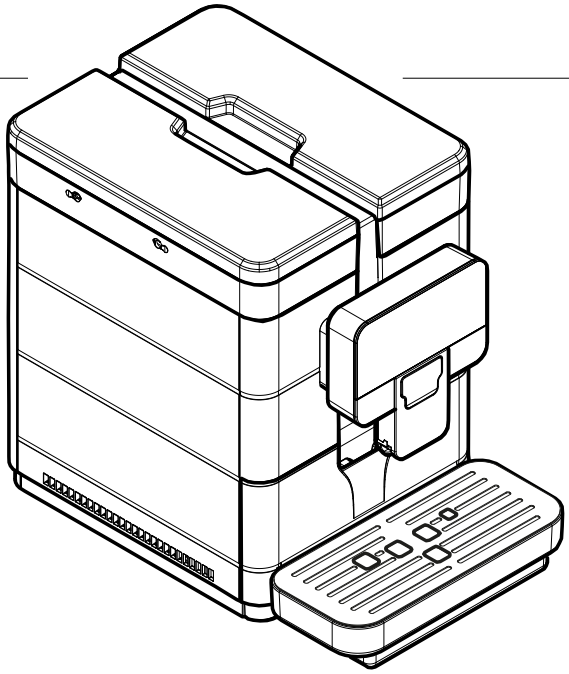
Saeco

Máquina automática para café exprés y bebidas calientes

ROYAL BLACK



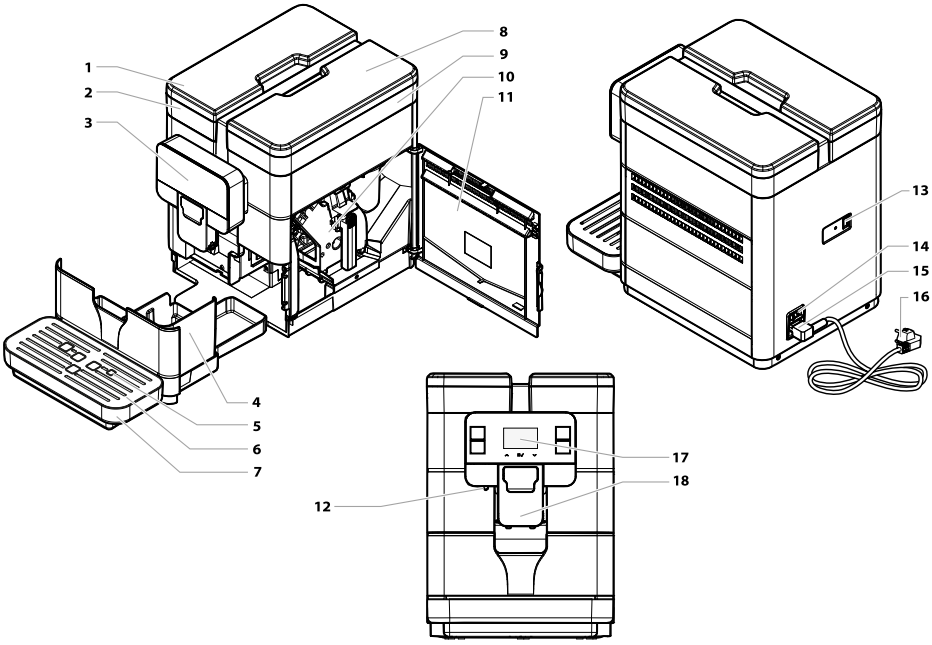
Type: SUP060B

USO Y MANTENIMIENTO

ATENCIÓN: Leer atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar la máquina.

ES-ES

COMPONENTES PRINCIPALES



1	Tapa del depósito de agua
2	Depósito de agua
3	Panel de mandos táctil
4	Cajón de recogida de posos de café
5	Flotador de bandeja de goteo llena
6	Rejilla apoyatazas
7	Bandeja de goteo
8	Tapa del contenedor de café en grano
9	Contenedor de café en grano

10	Grupo de café
11	Puerta de acceso al compartimento de servicio
12	Salida de agua caliente
13	Puerto USB
14	Interruptor general
15	Toma de chasis
16	Cable de alimentación
17	Pantalla
18	Salida de café móvil

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!**

⚠ Uso previsto

⚠ La máquina es apta para ser usada únicamente en pequeñas oficinas y colectividades.

⛔ ¡Se prohíbe realizar modificaciones técnicas así como el uso ilícito de la máquina debido al riesgo que ello conlleva!

⚠ La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.

⚠ 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.

⚠ Los niños no deben jugar con el aparato.

⚠ Alimentación de corriente

⚠ La máquina debe ser conectada a la alimentación eléctrica por el proveedor, en función de las características de la misma.

⚠ Cable de alimentación

⚠ No usar nunca la máquina si el cable de alimentación está defectuoso.

⚠ Si el cable y/o el enchufe presentan algún defecto, señalarlo inmediatamente al proveedor.

⚠ Procurar que el cable de alimentación no pase por esquinas o cantos agudos ni por encima de objetos muy calientes. Protegerlo del aceite.

⚠ Si el cable de alimentación está dañado, con el fin de evitar cualquier riesgo, deberá ser sustituido por el fabricante, por su servicio de asistencia técnica o por personal cualificado.

⚠ No transportar la máquina ni tirar de ella sujetándola por el cable. No desenchufar la máquina tirando del cable ni tocar el enchufe con las manos o los pies mojados.

⚠ Procurar que el cable de alimentación no cuelgue libremente de mesas o estanterías.

⚠ Protección de terceras personas

⚠ Asegurarse de que ningún niño pueda jugar con la máquina y/o con los componentes del embalaje.

⚠ Riesgo de quemaduras

⚠ No tocar la salida de agua caliente ni la salida de café/producto.

⚠ Medidas contra incendios

⚠ En caso de incendio usar extintores de anhídrido carbónico (CO2). No usar agua ni extintores de polvo.

⚠ Espacio destinado al uso y el mantenimiento

⚠ La instalación de la máquina debe ser llevada a cabo por el proveedor de conformidad con las normas de seguridad previstas en el momento de la instalación de la máquina.

⚠ La máquina debe ser trasladada de lugar exclusivamente por el proveedor.

⚠ No usar la máquina al aire libre.

⚠ No instalar la máquina en lugares en los que puedan usarse chorros de agua.

⚠ No acercar llamas abiertas ni objetos incandescentes a la máquina a fin de evitar que su carrocería se derrita o resulte dañada.

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

⚠ El aparato debe instalarse sobre una superficie horizontal.

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

⚠ Limpieza

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

⚠ ¡No sumergir nunca la máquina en agua!

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

⚠ No limpiar la máquina con chorros de agua.

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

⚠ **Almacenaje de la máquina**

⚠ Cuando la máquina vaya a permanecer durante un largo período sin utilizarse, apagarla y desenchufarla de la toma de corriente.

⚠ Guardar la máquina en un lugar seco y fuera del alcance de los niños. Protegerla del polvo y de la suciedad.

⚠ **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

1 INTRODUCCIÓN AL MANUAL..... 8
1.1 Preámbulo..... 8
1.2 Simbología utilizada..... 8
2 INFORMACIÓN ACERCA DE LA..... MÁQUINA..... 10
2.1 Información dirigida al encargado del..... mantenimiento técnico..... 10
2.2 Descripción y uso previsto..... 10
2.3 Identificación de la máquina..... 11
2.4 Datos técnicos..... 12
3 SEGURIDAD..... 13
3.1 Preámbulo..... 13
3.2 Normas generales de seguridad..... 13
3.3 Competencias de los operadores..... 14
4 MANIPULACIÓN Y ALMACENAJE.... 15
4.1 Descarga y manipulación..... 15
4.2 Almacenaje..... 15
5 INSTALACIÓN..... 16
5.1 Advertencias..... 16
5.2 Desembalaje y colocación..... 17
5.3 Conexión a la red eléctrica..... 18
6 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS..... 20
6.1 Interruptor general..... 20
6.2 Pantalla..... 20
6.3 Panel de mandos..... 20
6.4 Descripción de los botones en la fase de.... funcionamiento normal..... 20
7 APROVISIONAMIENTOS Y PUESTA.. EN SERVICIO..... 21
7.1 Mezclas de café..... 21
7.2 Aprovisionamiento de café en grano..... 21
7.3 Llenado del depósito de agua..... 22
7.4 Medición y regulación de la dureza del..... agua..... 23
7.5 Filtro agua..... 24
7.6 Regulación del grado de molido..... 26
7.7 Ajuste del "Aroma" - cantidad de café..... molido..... 27
7.8 Ajuste de la salida de café..... 28
7.9 Encendido/apagado de la máquina..... 29
7.10 Configurar el idioma (al utilizar por primera. vez)..... 29
7.11 Primer uso - Tras un largo período sin utilizar la máquina..... 30
7.12 Lavado de las partes en contacto con los.... alimentos..... 31
7.13 Uso del aparato..... 31
8 MENÚ DE PROGRAMACIÓN..... 32
8.1 Descripción de los botones en la fase de.... programación..... 32
8.2 Programación por parte del usuario..... 33
8.3 Opciones del menú técnico..... 35
9 FUNCIONAMIENTO Y USO..... 44
9.1 Calentamiento y enjuague..... 44
9.2 Ciclo de enjuague/autolimpieza..... 45
9.3 Amigable con el medio ambiente: Stand-by. 45
9.4 Suministro de café..... 45
9.5 Suministro de agua caliente..... 46
9.6 Ajuste de la cantidad de producto en la..... taza..... 47
9.7 Uso de la máquina con créditos..... 48
9.8 Vaciado del cajón de recogida de posos y. bandeja de goteo..... 49
9.9 BLUETOOTH..... 50
10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO..... 51
10.1 Notas generales para un correcto..... funcionamiento..... 51
10.2 Limpieza y mantenimiento ordinario..... 52
11 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... 60
11.1 Avisos..... 60
11.2 Problemas - Causas - Soluciones..... 63
12 ALMACENAJE - ELIMINACIÓN..... 64
12.1 Cambio de lugar..... 64
12.2 Inactividad y almacenaje..... 64
13 INSTRUCCIONES PARA LA..... ELIMINACIÓN DEL APARATO AL..... 65 FINAL DE SU VIDA ÚTIL.....

1 INTRODUCCIÓN AL MANUAL

1.1 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.

1.2 Simbología utilizada

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

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

⚠ Atención

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

⛔ Prohibición

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

☞ Importante

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

Soluciones recomendadas

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

Usuario

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

Encargado del aprovisionamiento

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

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

Encargado del mantenimiento técnico

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

2 INFORMACIÓN ACERCA DE LA MÁQUINA

2.1 Información dirigida al encargado del mantenimiento técnico

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

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

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

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

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

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

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

2.2 Descripción y uso previsto

Con esta máquina se puede suministrar automáticamente:

- café y café exprés preparados con café en grano molido al instante;
- bebidas calientes usando el agua caliente suministrada con la boq. de suministro.

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

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

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

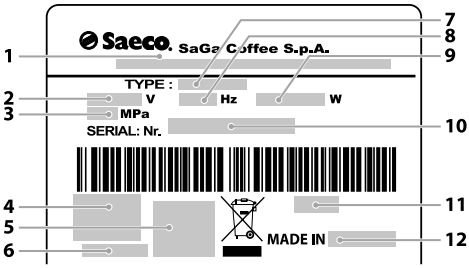
☞ También se considera uso inapropiado:

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

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

2.3 Identificación de la máquina

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



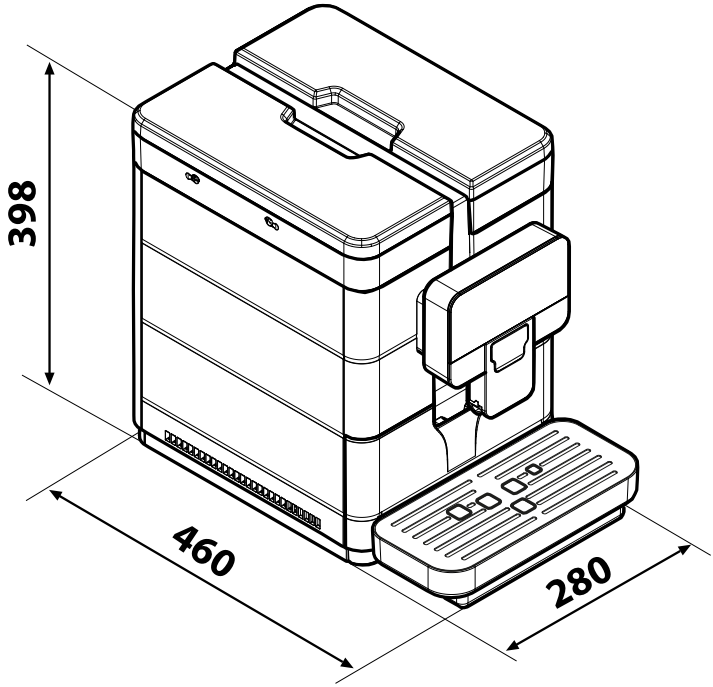
1	Nombre del Manufacturer
2	Tensión de alimentación (V)
3	Presión de la red hídrica
4	Marcados de conformidad
5	Ente certificador
6	código de la máquina
7	Modelo
8	Frecuencia de alimentación (Hz)
9	Potencia eléctrica consumida (W)
10	N.° de serie
11	Año y mes de fabricación
12	País de fabricación

⛔ Queda terminantemente prohibido manipular o modificar la placa de datos.

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

2.4 Datos técnicos

Dimensiones (long. x alt. x prof.)	280 x 398 x 460 mm
Peso	10 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 aprox. Cajón de recogida de posos 18 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

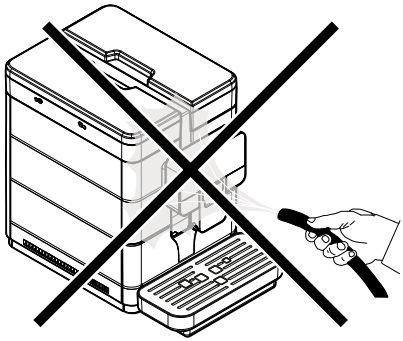
En cumplimiento de las normas y directivas vigentes, la empresa SaGa Coffee ha constituido en sus oficinas un expediente técnico relativo al equipo ROYAL.

3.2 Normas generales de seguridad

⛔ Queda prohibido:

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

- conectar el aparato a la red eléctrica utilizando tomas múltiples o adaptadores;
- sumergir el aparato en el agua;
- utilizar chorros de agua para la limpieza.



Es obligatorio:

- comprobar la conformidad de la línea eléctrica de alimentación;
- utilizar repuestos originales;
- leer atentamente las instrucciones indicadas en este documento y en las documentaciones adjuntas;

- utilizar equipos de protección individual durante las operaciones de instalación, ensayo y mantenimiento.

Precauciones que han de tomarse para prevenir errores humanos:

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

⚠ Para evitar que posibles residuos de mecanizado puedan entrar en contacto con las bebidas, antes de la puesta en funcionamiento definitiva del aparato 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 las tareas de aprovisionamiento de los productos, limpieza externa, puesta en funcionamiento y 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.

4 MANIPULACIÓN Y ALMACENAJE

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

4.1 Descarga y manipulación

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

⚠ El aparato debe permanecer siempre en posición vertical.

⛔ Evitar lo siguiente:

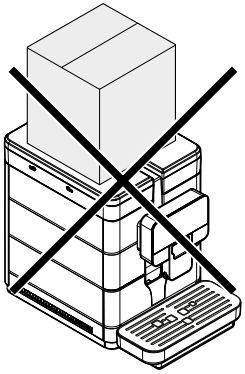
- arrastrar el aparato;
- volcar o acostar el aparato durante el transporte y la manipulación;
- dar sacudidas al aparato;
- elevar el aparato con cables o grúa;
- dejar el aparato a la intemperie, en sitios húmedos o próximo a fuentes de calor.

4.2 Almacenaje

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

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

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



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

5 INSTALACIÓN

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

5.1 Advertencias

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

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

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

⚠ El aparato debe instalarse sobre una superficie horizontal.

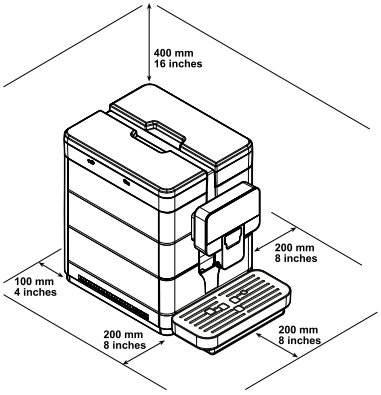
⚠ La superficie de instalación debe ser apta para soportar el peso de la máquina y estar limpia.

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

⚠ 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.

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.

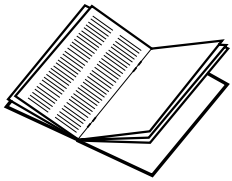


5.2 Desembalaje y colocación

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

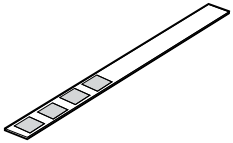
Lista de accesorios suministrados con la máquina

Manual: instrucciones de uso de la máquina.



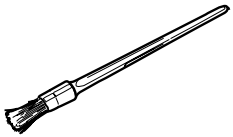
Cable eléctrico: permite la conexión de la máquina a la red eléctrica.

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



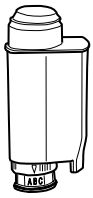
Lista de accesorios opcionales

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



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

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



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

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

5.3 Conexión a la red eléctrica

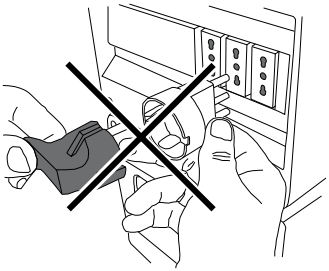
⚠ Esta operación debe ser realizada únicamente por personal técnico especializado o por el proveedor.

⚠ 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.

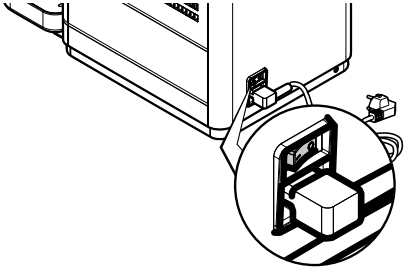


☞ Comprobar que se pueda acceder con facilidad al enchufe del cable de alimentación, inclusive tras la instalación.

6 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

6.1 Interruptor general

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

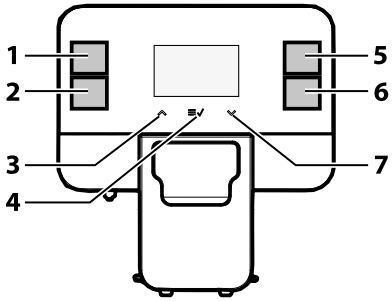


6.2 Pantalla

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

6.3 Panel de mandos

☞ La función de cada botón cambia dependiendo de la fase (normal de suministro o de programación) en la que se encuentre el aparato.



1	Botón "Café exprés"
2	Botón "Hot Water"
3	Botón "Arriba"
4	Botón "MENÚ/OK"
5	Botón "Coffee"
6	Botón "Americano"
7	Botón "Abajo"

6.4 Descripción de los botones en la fase de funcionamiento normal

Botón "Café exprés"
Al pulsar este botón se suministra un café exprés". Al pulsar dos veces consecutivas se inicia el suministro de un «café exprés x2».

Botón "Hot Water"
Al pulsar este botón tiene lugar el suministro de agua caliente.

Botón "Arriba"
Este botón permite desplazarse hacia arriba por las opciones del menú de usuario.

Botón "MENÚ/OK"
Pulsando este botón se puede acceder al menú usuario que permite realizar algunos lavados de la máquina (grupo de infusión) y acceder al menú técnico. Una vez dentro del menú, este botón permite confirmar la opción seleccionada del menú.
Si se mantiene pulsado durante 3 segundos dentro de un menú, se sale de todas las pantallas y se vuelve a "máquina lista".

Botón "Coffee"
Pulsando este botón se suministra un "coffee". Al pulsar dos veces consecutivas se inicia el suministro de un «coffee x2».

Botón "Americano"
Al pulsar este botón se suministra un café americano.

Botón "Abajo"
Este botón permite desplazarse hacia abajo por las opciones del menú de usuario.

☞ Las teclas del teclado se habilitan cuando se reactiva la máquina, si ha entrado en funcionamiento el modo stand By.

7 APROVISIONAMIENTOS Y PUESTA EN SERVICIO

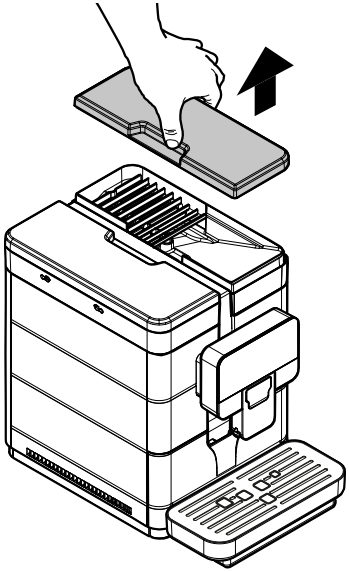
7.1 Mezclas de café

- 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.

7.2 Aprovisionamiento de café en grano

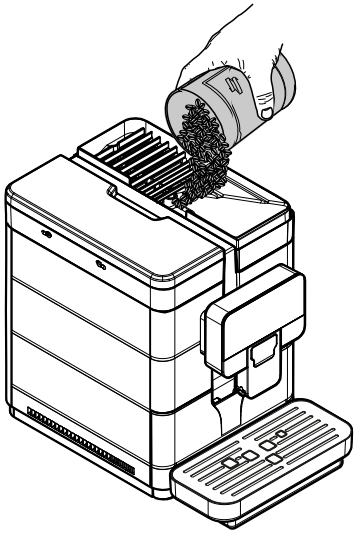
⚠ Introducir siempre en el contenedor solo café en grano. No introducir café molido, soluble u otros objetos que puedan dañar la máquina.

Quitar la tapa del contenedor de café.



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

Verter el café en grano en el interior del contenedor.



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

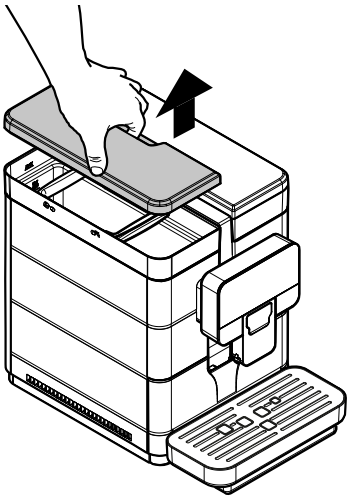
Volver a colocar la tapa sobre el contenedor de café.

☞ 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.

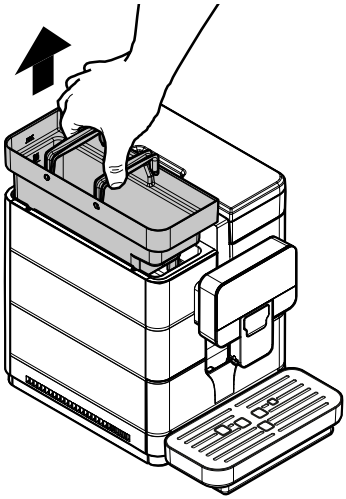
7.3 Llenado del depósito de agua

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

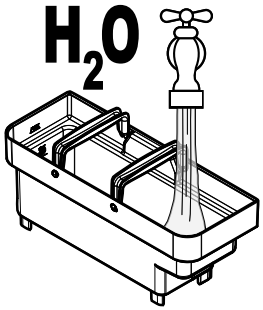
Retirar la tapa del depósito de agua.



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.

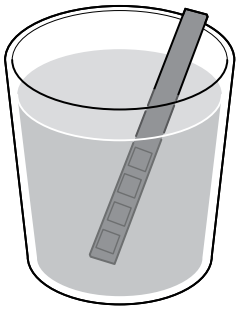


☞ Para efectuar las operaciones de llenado del depósito de agua, utilizar guantes estériles de un solo uso para evitar la contaminación bacteriológica.

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

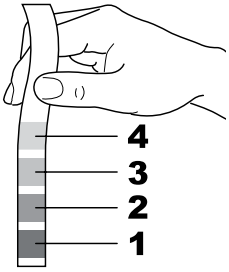
7.4 Medición y regulación de la dureza del agua

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



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

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



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

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

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

Menú técnico
Ajustes
Estadísticas
Salir

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

Ajustes
Menú Créditos
CONFIG. BEBIDAS
Menú Máquina

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

Ajustes
Menú Créditos
CONFIG. BEBIDAS
Menú Máquina

Pulsar el botón "OK" para acceder.

Menú Máquina
Menú General
Menú Pantalla
Menú Agua

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

Menú Máquina
Menú General
Menú Pantalla
Menú Agua

Pulsar el botón "OK" para acceder.

Menú Agua
Dureza
FILTRO (0/8)
Salir

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

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

Dureza
2
3
4

Pulsar el botón "Arriba" para aumentar el valor o el botón "Abajo" para disminuirlo. Pulsar el botón "OK" para confirmar la modificación seleccionada.
Una vez ajustada la dureza del agua, instalar el filtro antical según lo descrito en el apartado siguiente.

7.5 Filtro agua

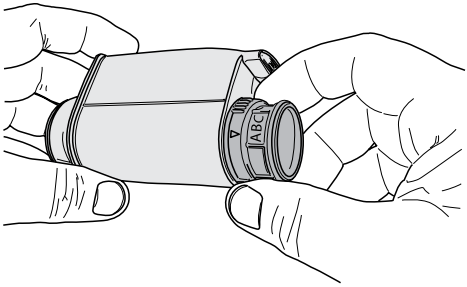
El agua es un componente fundamental para obtener un buen café exprés, por lo que es muy importante filtrarla siempre de forma profesional. Para ello, todas las máquinas pueden dotarse de filtro de agua. El filtro es fácil de usar y su sofisticada tecnología previene eficazmente la formación de cal.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

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

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

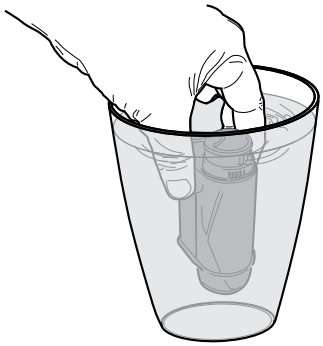
⚠ Antes de realizar la descalcificación, es necesario retirar el filtro antical del depósito de agua.

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



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

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



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

Menú técnico
Ajustes
Estadísticas
Salir

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

Ajustes
Menú Créditos
CONFIG. BEBIDAS
Menú Máquina

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

Ajustes
Menú Créditos
CONFIG. BEBIDAS
Menú Máquina

Pulsar el botón "OK" para acceder.

Menú Máquina
Menú General
Menú Pantalla
Menú Agua

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

Menú Máquina
Menú General
Menú Pantalla
Menú Agua

Pulsar el botón "OK" para acceder.

Menú Agua
Dureza
FILTRO (0/8)
Salir

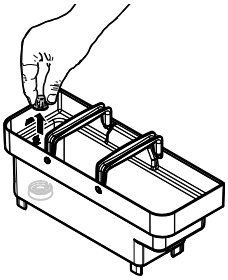
Pulsar el botón "DOWN" hasta seleccionar la opción "FILTRO (0/8)".

Menú Agua
Dureza
FILTRO (0/8)
Salir

Pulsar el botón "OK". Aparecerá la siguiente pantalla:

¿ACTIVAR FILTRO?	
Sí	no

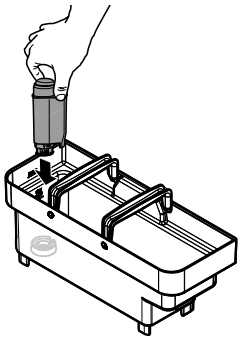
Extraer el depósito de agua de la máquina y vaciarlo. Retirar el filtro blanco situado en el depósito, guardarlo en un lugar seco protegido del polvo.



Seleccionar "SÍ" y pulsar el botón "OK". Aparecerá la siguiente pantalla:

INTROD. FILTRO Y LLENAR DEP.AGUA	
OK	Salir

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



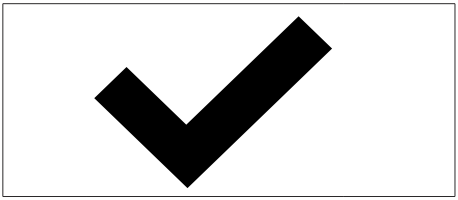
Llenar el depósito con agua potable fresca y volver a introducirlo en la máquina. Seleccionar "OK" y pulsar el botón "OK". Aparecerá la siguiente pantalla:

PONER UN RECIPIENTE BAJO LA BOQ. SUM. Agua caliente	
OK	Salir

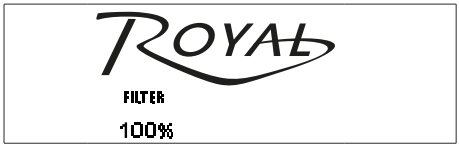
Poner un recipiente bajo la salida agua caliente. Seleccionar "OK" y pulsar el botón "OK". Aparecerá la siguiente pantalla:

Activ. Filtro

Comienza la fase de activación filtro. Volver a pulsar el botón "OK" pone en pausa la operación. Una vez acabada la operación, la máquina sale del menú.



Volver a llenar el depósito de agua hasta el nivel MAX con agua potable fresca. En la pantalla de "máquina lista" aparece el icono de Filter 100%, que indica que el filtro se ha instalado.



7.5.1 Sustitución filtro de agua

☞ Cambiar el filtro de agua cuando la capacidad llegue al 0 % y el icono del filtro parpadee rápidamente.

☞ 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.° 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.

7.6 Regulación del grado de molido

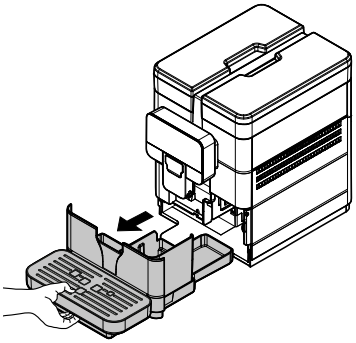
⚠ No introducir café molido o soluble en el contenedor de café en grano. No introducir ningún material que no sea café en grano.

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

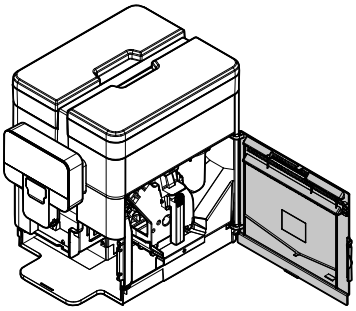
⚠ Antes de intervenir en el interior del contenedor de café, sea por el motivo que sea, apagar la máquina pulsando el botón ON/OFF y desconectar el enchufe de la toma de corriente.

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

Extraer la bandeja de goteo.

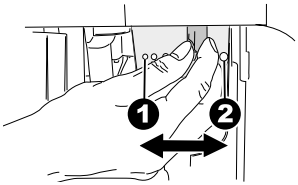


Quitar el tornillo que evita que la puerta del compartimento de servicio se abra accidentalmente. (* solo versión 120 V EE. UU.).
Abrir la puerta del compartimento de servicio y girar la palanca un solo paso cada vez.



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



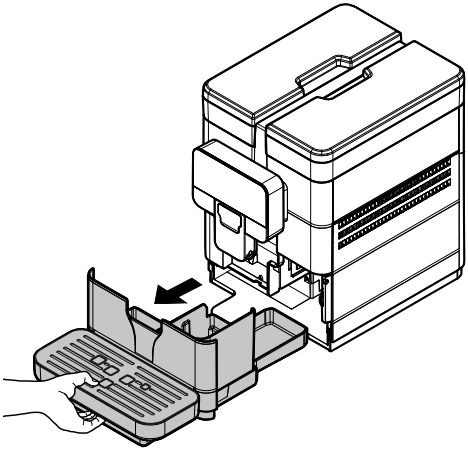
7.7 Ajuste del "Aroma" - cantidad de café molido

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

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

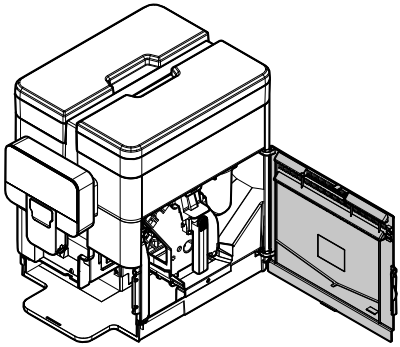
⚠ NO modificar la dosis de café si la opción de premolido está activada (configurada en "ON").

Para efectuar el ajuste, utilizar la palanca situada en uno de los lados internos del compartimento de servicio de la máquina.
Extraer la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos.



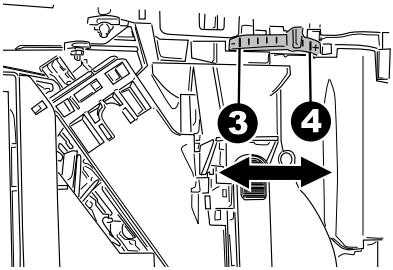
Quitar el tornillo que evita que la puerta del compartimento de servicio se abra accidentalmente. (* solo versión 120 V EE. UU.).

Abrir la puerta del compartimento de servicio.



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

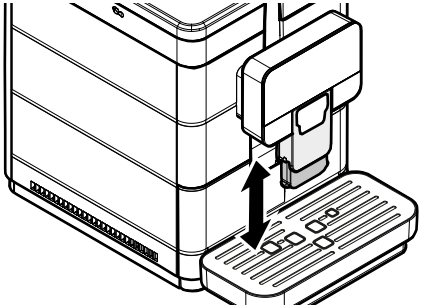
3 - Cantidad mínima de café (unos 6 gramos)
4 - Cantidad máxima de café (unos 10 gramos)



7.8 Ajuste de la salida de café

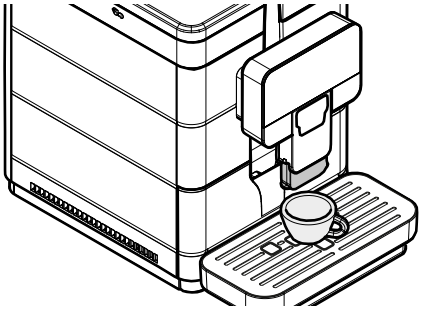
Con esta máquina de café pueden utilizarse la mayoría de tazas existentes en el mercado.

La altura de la salida de café puede ajustarse para adaptarla al tamaño de las tazas que se desee utilizar.

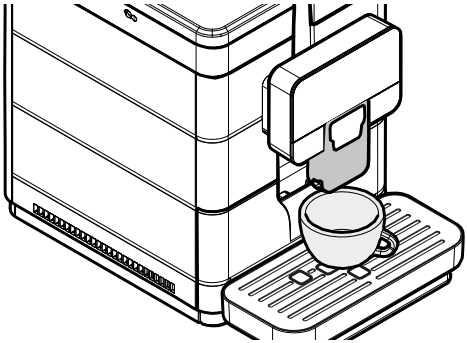


Para realizar el ajuste, levantar o bajar manualmente la salida de café.
Las posiciones recomendadas son:

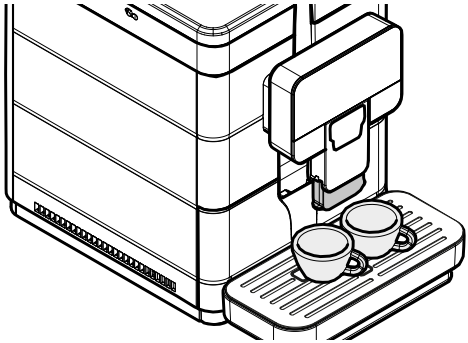
- Para utilizar tazas pequeñas;



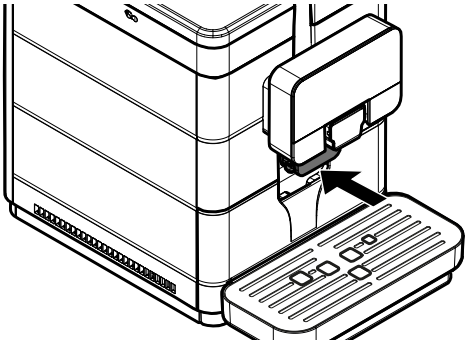
- Para utilizar tazas grandes.

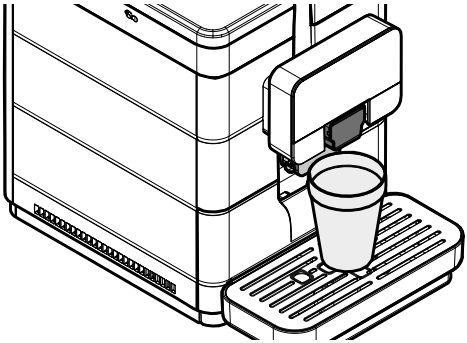


Bajo la salida de café, se pueden colocar dos tazas para suministrar simultáneamente dos cafés.

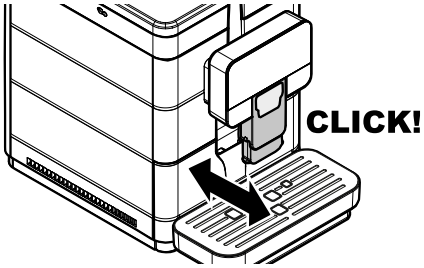


Empujar hasta el tope la boq. de suministro hacia el interior de la máquina para utilizar vasos altos o tazones. En este caso, se puede suministrar solo un producto a la vez.





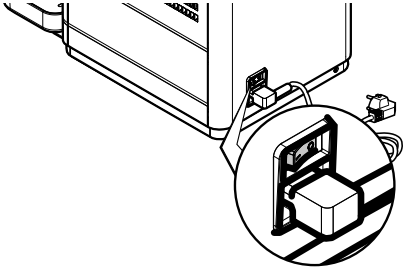
☞ Antes de cada suministro y/o al poner la salida de café en la posición de suministro normal, comprobar que esté bien posicionada; se oye un CLIC que indica el correcto posicionamiento.



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

7.9 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.



7.10 Configurar el idioma (al utilizar por primera vez)

La máquina, al ser encendida por primera vez, solicita que se seleccione y memorice el idioma deseado para la visualización de los mensajes.

Idioma
ITALIANO
ENGLISH
DEUTSCH

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

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

⚠ 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.

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

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

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

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

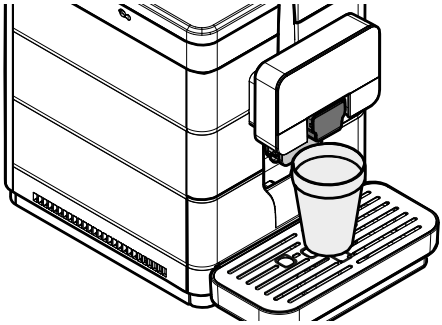
Estas sencillas operaciones permiten suministrar siempre un café excelente.

Se deben realizar:

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

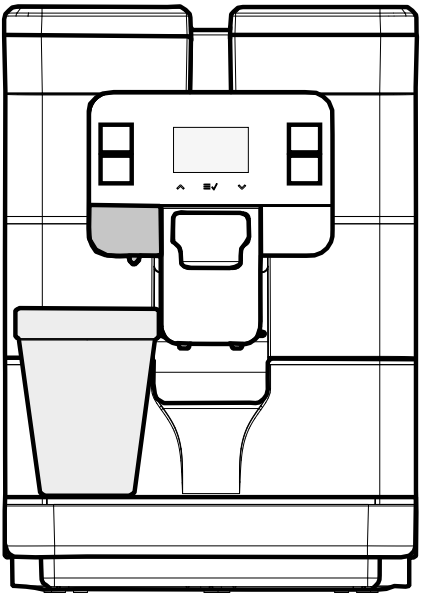
7.11.1 Tras un período sin utilizar la máquina

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



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

Colocar un recipiente bajo la salida de agua caliente.



Pulsar el botón "Hot Water" para iniciar el suministro de AGUA CALIENTE.
Una vez finalizado el suministro de agua caliente, vaciar el recipiente.
La máquina está lista para ser usada.

7.12 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.

7.13 Uso del aparato

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

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

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

8 MENÚ DE PROGRAMACIÓN

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

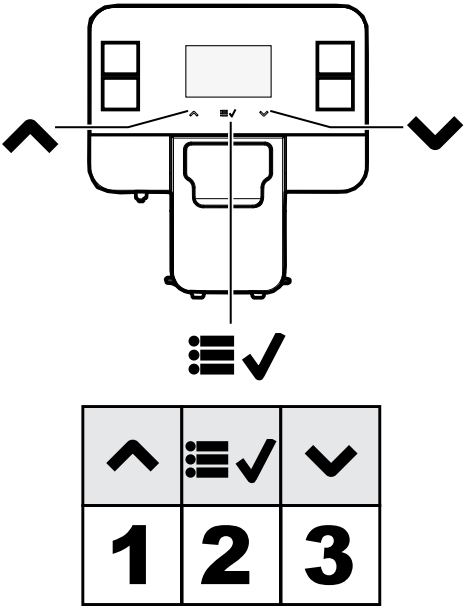
☞ Es necesario leerlo con atención, obrando solamente después de haber comprendido la secuencia exacta de las operaciones que hay que realizar.

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

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

8.1 Descripción de los botones en la fase de programación

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



Botón 1: Arriba
Permite variar los parámetros que son visibles.
(+) aumenta el valor

Botón 2: OK
Permite confirmar un parámetro/valor que ha sido modificado.

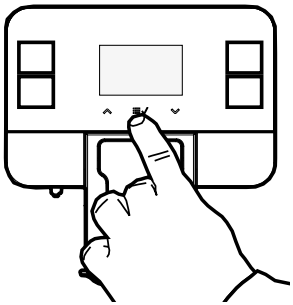
Botón 3: Abajo
Permite variar los parámetros que son visibles.
(-) disminuye el valor

8.2 Programación por parte del usuario

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

8.2.1 Acceso al menú de usuario

Con la máquina en el estado "lista para el uso", acceder al menú principal pulsando el botón "OK".



Aparecerá la siguiente pantalla:

Menú
Menú Usuar.
Menú técnico
Salir

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

⚠ Los menús son de libre acceso. Pero se pueden proteger con CONTRASEÑA.

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

Introducir Pw			
0	0	0	0

☞ Si no se introduce la contraseña en el transcurso de 10 segundos, la máquina regresa a la pantalla anterior.

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

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

8.2.2 Estructura del menú de usuario

Las opciones principales del menú de usuario son:

OPCIÓN DEL MENÚ
LAVADO GRUPO
Salir

8.2.3 Descripción de los mensajes del menú de usuario

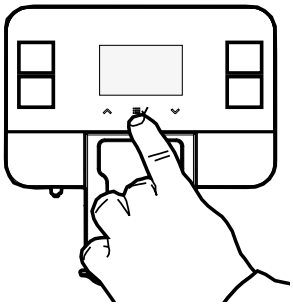
OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
LAVADO GRUPO	Esta función permite al usuario realizar un lavado con agua caliente del grupo de infusión
Salir	Esta función permite regresar al menú principal

8.3 Opciones del menú técnico

La estructura del menú de programación se describe en el punto "Estructura del menú de programación". Todas las opciones presentes en el menú de programación se describen en el punto "Descripción de los mensajes del menú de programación".

8.3.1 Acceso al menú técnico

Con la máquina en el estado "lista para el uso", acceder al menú principal pulsando el botón "OK".



Aparecerá la siguiente pantalla:

Menú
Menú Usuar.
Menú técnico
Salir

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

☞ Mediante el procedimiento descrito se accede al menú de programación solo si la máquina ha alcanzado la temperatura de funcionamiento;

⚠ Los menús son de libre acceso. Pero se pueden proteger con CONTRASEÑA.

⚠ Tras modificar la contraseña, introducirla cuando se solicite en la pantalla:

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

Introducir Pw			
0	0	0	0

☞ Si no se introduce la contraseña en el transcurso de 10 segundos, la máquina regresa a la pantalla anterior.

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

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

8.3.2 Estructura del menú técnico

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

OPCIÓN DEL MENÚ
Ajustes
Menú Créditos
HABILITAR CRÉD.
Off
On
Añadir Créditos
Poner a cero los Créditos
Sí
no
MOSTRAR CRÉDITOS
Off
On
Salir
CONFIG. BEBIDAS
Café exprés
Café
HOT WATER
AMERICANO
CANTIDAD BEBIDA
CANTIDAD AGUA
Salir
Salir
Menú Máquina
Menú General
Sonido
Off
On
Modo Eco
Off
On
Config. Stand-By
15 Minutos
30 Minutos
60 Minutos
180 Minutos
Off
ALARMAS
Alarma posos
Off
On
Descalcificación
Off
On
Salir
PRE-MOLIDO
Off
On
Preinfusión
Off
Baja
Alta
Temperatura
Rango de -5 a +5
PW USUAR.
PW TÉCNICO
MOSTRAR CONTADORES
On
Off
Salir
Menú Pantalla
Idioma
Contraste
Logo Pantalla
Estándar
Bean
Custom
Salir
Menú Agua
Dureza
FILTRO (0/8)
Salir
Descalcificación
CONF. FÁBRICA
LEER CONFIG.
ESCRBR
CONFIGURACIÓN
Estadísticas
Salir
ACTUALIZACIÓN FW
BLUETOOTH
N° SERIE MÁQUINA
ACTIVACIÓN
Sí
no
BLOQUEO TECLADO
On
Off
Salir
Salir
Salir

OPCIÓN DEL MENÚ
Estadísticas
bebidas
HISTRL.
Café exprés
Espresso x2
Café
Coffee x2
AMERICANO
HOT WATER
HISTRL. BEB. CAFÉ
Salir
RESETEABLE
Café exprés
Espresso x2
Café
Coffee x2
AMERICANO
HOT WATER
RESET
Salir
Salir
Error.
LISTA
Restablecer errores
Salir
Agua
Descalcificación
DSD LA ÚLTM
DSD LA PENÚLTIM
DSD LA ANTEPENÚL
EJECUC.
Salir
LAVADO GRUPO
EJECUC.
DSD LA ÚLTM
Salir
FABRIC. DESDE
Salir
Salir
Salir

8.3.3 Descripción de los mensajes del menú técnico

OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
Ajustes	Este menú permite acceder a todos los parámetros de configuración de la máquina.
Menú Créditos	Este menú permite activar el uso de los créditos virtuales, cargar créditos en la máquina, ponerlos a cero y habilitar su visualización en la pantalla de "Máquina lista"
HABILITAR CRÉD.	Si esta función está habilitada, permite el suministro de café solo si se han cargado créditos virtuales en la máquina. La bebida "hot water" siempre se puede suministrar. La config. activa actualmente se incluye en un rectángulo de bordes punteados.
Off	Este ajuste deshabilita el sistema de comprobación de los créditos virtuales.
On	Este ajuste habilita el sistema de comprobación de los créditos virtuales.
Añadir Créditos	Esta función permite cargar créditos virtuales en la máquina.
Poner a cero los Créditos	Esta función permite poner a cero todos los créditos virtuales presentes en la máquina.
Sí	
no	
MOSTRAR CRÉDITOS	Si esta función está habilitada, muestra el número de créditos disponibles en la esquina inferior izquierda de la pantalla principal de "Máquina lista". La config. activa actualmente se incluye en un rectángulo de bordes punteados. NOTA: Si la configuración "HABILITAR CRÉD." está configurada en "OFF", el menú no muestra la opción "MOSTRAR CRÉDITOS" y la configura automáticamente en "OFF"
Off	Para desactivar la visualización de los créditos. NOTA: Si los créditos virtuales son inferiores a 30, la máquina muestra el valor residual en la pantalla "Máquina lista"
On	Para activar la visualización de los créditos.
Salir	Esta opción permite al usuario regresar al nivel superior del menú
CONFIG. BEBIDAS	Este menú permite acceder a la función de regulación de las dosis de las bebidas.
Café exprés	Se produce el suministro de un Espresso con vistas a memorizar la cantidad de bebida.
Café	Se produce el suministro de un Coffee con vistas a memorizar la cantidad de bebida.
HOT WATER	Se produce el suministro de un Hot Water con vistas a memorizar la cantidad de bebida.
AMERICANO	Se accede al menú de configuración de Café Americano
CANTIDAD BEBIDA	Permite configurar la cantidad total de la bebida (valores de 325 a 735)
CANTIDAD AGUA	Permite configurar el porcentaje de agua por suministrar respecto de la dosis tot. La configuración activa actualmente se incluye en un rectángulo de bordes punteados (BAJA 30 %/MEDIA 50 %/ALTA 70 %)
Salir	Esta opción permite al usuario regresar al nivel superior del menú
Salir	Esta opción permite al usuario regresar al nivel superior del menú
Menú Máquina	Este menú permite gestionar los parámetros generales de funcionamiento y mantenimiento de la máquina.
Menú General	Para modificar las configuraciones de funcionamiento de la máquina.
Sonido	Esta función permite activar/desactivar el sonido que se escucha cuando se pulsa una tecla del teclado. La config. activa actualmente se incluye en un rectángulo de bordes punteados.
Off	Para desactivar los avisos acústicos.
On	Para activar los avisos acústicos.
Modo Eco	Esta función permite gestionar la temperatura de la caldera de café cuando la máquina está "lista para el uso". Esta función está configurada por defecto en «OFF». La config. activa actualmente se incluye en un rectángulo de bordes punteados.

OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
Off	La caldera de café se mantiene constantemente a la temperatura idónea para el suministro. En este caso, tiene lugar un mayor consumo de energía ya que la máquina está siempre lista para ser usada.
On	La caldera de café, en reposo, se mantiene a una temperatura más baja de la necesaria para el suministro de una bebida. La máquina consume así menos energía, pero necesita más tiempo para iniciar el suministro de una bebida. Este ajuste está deshabilitado por defecto de fábrica.
Config. Stand-By	Para configurar tras cuánto tiempo desde el último suministro la máquina pasará al modo stand-by. El tiempo por defecto configurado es «después de 30 minutos». La config. activa actualmente se incluye en un rectángulo de bordes punteados.
15 Minutos	Una vez transcurrido el tiempo configurado, la máquina se pone en stand-by. Para volver a activar la máquina, pulsar cualquier botón. Después de haber efectuado el diagnóstico de las funciones y la fase de calentamiento, la máquina está de nuevo lista para ser utilizada. Cuando este parámetro está configurado en "OFF", la máquina permanece siempre activa.
30 Minutos	
60 Minutos	
180 Minutos	
Off	
ALARMAS	Permite activar y desactivar algunas alarmas.
Alarma posos	Esta función permite habilitar/deshabilitar la alarma posos, es decir, la señal de que el cajón que contiene las pastillas de café ya suministradas está lleno y se tiene que vaciar. La config. activa actualmente se incluye en un rectángulo de bordes punteados.
Off	alarma desactivada
On	alarma activada
Descalcificación	Esta función habilita/deshabilita la señal (no bloquea) de que es necesario descalcificar el circuito hidráulico de la máquina. Este aviso se muestra con un icono específico en la pantalla de "Máquina lista" (cfr. pág. 57). La config. activa actualmente se incluye en un rectángulo de bordes punteados.
Off	El aviso estará desactivado.
On	El aviso estará activado; en la pantalla aparecerá el mensaje cuando la máquina requiera el ciclo de descalcificación.
Salir	Esta opción permite al usuario regresar al nivel superior del menú
PRE-MOLIDO	Esta función habilita/deshabilita el premolido anticipado de la dosis de café siguiente. De esta manera, cuando el usuario selecciona la bebida ya tiene a disposición el polvo de café listo para la infusión y ahorra el tiempo de molido. La config. activa actualmente se incluye en un rectángulo de bordes punteados.
Off	La función de premolido está desactivada.
On	La función de premolido está activada;
Preinfusión	Esta función regula la pausa entre la preinfusión de la pastilla de café y el suministro en sí. La config. activa actualmente se incluye en un rectángulo de bordes punteados.
Off	Desactiva la preinfusión
Baja	Activa una pausa corta entre preinfusión y suministro (2 segundos)
Alta	Activa una pausa larga entre preinfusión y suministro (4 segundos)
Temperatura	Esta función permite regular un posible aumento/disminución de la temperatura en taza de los cafés
Rango de -5 a +5	Permite bajar o aumentar la temperatura del producto en una escala entre -5 y +5.
PW USUAR.	Esta función permite configurar o deshabilitar una contraseña de acceso al menú de usuario. NOTA: Introducir como contraseña "0000" equivale a deshabilitarla. En caso de olvidar la CONTRASEÑA, contactar con el servicio de asistencia Saeco (Evoca group) para restablecerla.

OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
PW TÉCNICO	Esta función permite configurar o deshabilitar una contraseña de acceso al menú de técnico. NOTA: Introducir como contraseña "0000" equivale a deshabilitarla. En caso de olvidar la CONTRASEÑA, contactar con el servicio de asistencia Saeco (Evoca group) para restablecerla. Atención: La contraseña del técnico permite acceder también al menú de usuario.
MOSTRAR CONTADORES	Esta función habilita/deshabilita la visualización del contador total de café, durante la fase de encendido de la máquina.
On	De esta manera, la función de visualización del contador está activada.
Off	De esta manera, la función de visualización del contador está desactivada.
Salir	Esta opción permite al usuario regresar al nivel superior del menú
Menú Pantalla	Este menú permite configurar el idioma de los textos que aparecen y el nivel de contraste de la pantalla.
Idioma	Este ajuste permite seleccionar el idioma de la interfaz de usuario entre los 17 siguientes: - ITALIANO - INGLÉS - ALEMÁN - FRANCÉS - ESPAÑOL - PORTUGUÉS - POLACO - RUSO - ESLOVENO - HOLANDÉS - SUECO - HÚNGARO - CHECO - ESLOVACO - RUMANO - GRIEGO - BÚLGARO El idioma que se está usando se incluye en un rectángulo de borde punteado.
Contraste	Para configurar correctamente el contraste de la pantalla en función de la iluminación ambiental.
Logo Pantalla	Esta función permite cambiar la imagen (logo) mostrada en la pantalla "Máquina lista" y cuando la máquina se está encendiendo. La config. activa actualmente se incluye en un rectángulo de bordes punteados.
Estándar	Se visualiza el logo estándar, es decir "ROYAL".
Bean	Se visualiza un grano de café como logo.
Custom	Esta función permite configurar un logo personalizado con la aplicación de Windows suministrada a los clientes.
Salir	Esta opción permite al usuario regresar al nivel superior del menú
Menú Agua	Este menú permite especificar la dureza del agua en uso en la máquina y gestionar la activación del filtro.
Dureza	Para modificar la configuración de la dureza del agua en la máquina. Gracias a la función "Dureza", se puede ajustar la máquina al grado de dureza del agua utilizada, de forma que la máquina sepa cuándo tiene que solicitar la realización del ciclo de descalcificación. Medir la dureza del agua según lo indicado en el apartado "Medición y ajuste de la dureza del agua".
FILTRO (0/8)	Permite comprobar el estado de activación del filtro de agua y activar uno nuevo, si es necesario.
Salir	Esta opción permite al usuario regresar al nivel superior del menú
Descalcificación	Esta función permite poner en marcha el ciclo de descalcificación según lo descrito en el apartado correspondiente.

OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
CONF. FÁBRICA	Esta función permite restablecer todas las configuraciones de la máquina y las dosis de las bebidas con los valores de fábrica. NOTA: el uso de esta función no tiene efectos sobre: - Créditos - Contraseña - Estado filtro - Contadores y estadísticas de uso
LEER CONFIG.	Esta función permite sobrescribir la configuración actual de la máquina (ajustes y dosis) cargando otra de una memoria USB. NOTA: El archivo de configuración en la memoria tiene que tener extensión .MEM y haber sido generado por una Royal Black.
ESCRBR	En este menú se puede guardar en una memoria USB la configuración actual de la máquina y las estadísticas de uso.
CONFIGURACIÓN	Esta función permite generar y guardar en una memoria USB un archivo .MEM con la configuración actual (ajustes y dosis) de la máquina. NOTA: Los archivos .MEM generados se podrán usar para sobrescribir la configuración de máquinas Royal Black.
Estadísticas	Esta función permite guardar en una memoria USB un archivo de texto .TXT con las estadísticas de uso de la máquina, es decir: - Contadores sum. bebidas - Lista de errores - Ciclos de mant. ejecutados
Salir	Esta opción permite al usuario regresar al nivel superior del menú
ACTUALIZACIÓN FW	Esta función permite actualizar el firmware de la máquina a una versión más reciente [suministrada por el servicio de asistencia Saeco (Evoca group)] a través de una llave USB. Tras seleccionar esta opción mediante el botón OK, la máquina se reiniciará. La máquina se reinicia solo si el archivo de actualización está en la memoria USB y es correcto; de lo contrario se muestra un mensaje de error y es posible salir del procedimiento de actualización.
BLUETOOTH	Esta función permite gestionar el módulo Bluetooth y las funciones de la máquina asociadas al mismo
N° SERIE MÁQUINA	Esta función permite leer el S/N de la máquina
ACTIVACIÓN	Esta función permite activar el módulo Bluetooth en el caso de que la máquina contara con el mismo
Sí	Permite activar las funciones del módulo Bluetooth y reinicia la máquina
no	Desactiva el módulo Bluetooth
BLOQUEO TECLADO	Esta función permite bloquear las teclas de bebida del teclado dejando habilitadas solo las teclas de navegación del menú. Esto obliga al usuario a utilizar la aplicación para pedir las bebidas.
On	Bloquea el teclado interfaz de la máquina. Solo las teclas de navegación permanecen habilitadas
Off	Desbloquea el teclado interfaz de la máquina.
Salir	Esta opción permite al usuario regresar al nivel superior del menú
Salir	Esta opción permite al usuario regresar al nivel superior del menú
Salir	Esta opción permite al usuario regresar al nivel superior del menú
Estadísticas	Esta función permite acceder a la visualización de: - Contadores de productos - Lista de errores - Contadores de descalcificación y lavados
bebidas	Esta función permite ver el número de productos suministrados por la máquina clasificados por tipo de bebida.

OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
HISTRL.	En esta sección se puede ver el número total de bebidas suministradas desde la puesta en funcionamiento de la máquina. Estos contadores no son reseteables.
Café exprés	N.° de Espresso totales suministrados.
Espresso x2	N.° de Espresso x2 totales suministrados.
Café	N.° de Coffee totales suministrados.
Coffee x2	N.° de Coffee x2 tot. suminist.
AMERICANO	N.° de Americano totales suministrados.
HOT WATER	N.° de Hot Water totales suministrados.
HISTRL. BEB. CAFÉ	N.° total de productos a base de café suministrados.
Salir	Esta opción permite al usuario regresar al nivel superior del menú
RESETEABLE	En esta sección es posible ver el número total de bebidas suministradas respecto a la última vez que se pusieron a cero estos contadores "parciales".
Café exprés	N.° de cafés exprés suministrados desde la última PUESTA A CERO.
Espresso x2	N.° de Espresso x2 suministrados desde la última PUESTA A CERO.
Café	N.° de Coffee suministrados desde la última PUESTA A CERO.
Coffee x2	N.° de Coffee x2 desde la última PUESTA A CERO.
AMERICANO	N.° de Americano suministrados desde la última PUESTA A CERO.
HOT WATER	N.° de Hot Water suministrados desde la última PUESTA A CERO.
RESET	Para poner a cero todos los contadores "parciales" de las bebidas suministradas.
Salir	Esta opción permite al usuario regresar al nivel superior del menú
Salir	Esta opción permite al usuario regresar al nivel superior del menú
Error.	Esta función permite gestionar y visualizar los errores que se han producido en la máquina: - LISTA - Restablecer errores
LISTA	Esta función permite visualizar los errores que se han producido en la máquina.
Restablecer errores	Esta función pone a cero la lista de errores
Salir	Esta opción permite al usuario regresar al nivel superior del menú
Agua	En esta sección es posible ver información acerca del uso de la máquina en relación con las operaciones de mantenimiento y el uso del agua en general
Descalcificación	En esta sección se muestran las estadísticas relativas a los ciclos de descalcificación realizados en la máquina.
DSD LA ÚLTM	Indica el número de impulsos de turbina realizados desde la última vez que se completó la fase de lavado de una descalcificación
DSD LA PENÚLTIM	Indica el número de impulsos de turbina realizados entre la penúltima y la última vez que se completó la fase de lavado de una descalcificación
DSD LA ANTEPENÚL	Indica el número de impulsos de turbina realizados entre la antepenúltima y la penúltima vez que se completó la fase de lavado de una descalcificación
EJECUC.	Indica el número total de descalcificaciones efectuadas en la máquina. El número de ejecuciones indica cuántas descalcificaciones se han completado. La descalcificación se considera completa cuando se termina al menos la primera fase, es decir, el lavado con descalcificante.
Salir	Esta opción permite al usuario regresar al nivel superior del menú
LAVADO GRUPO	Esta función permite visualizar los contadores relativos a los lavados del grupo de infusión efectuados.
EJECUC.	Indica el número de lavados del grupo de infusión efectuados
DSD LA ÚLTM	Indica el número de impulsos de turbina realizados desde la última vez que se llevó a cabo un ciclo completo de lavado del grupo de infusión.
Salir	Esta opción permite al usuario regresar al nivel superior del menú
FABRIC. DESDE	Indica el número total de impulsos de turbina realizados por la máquina desde la puesta en funcionamiento.
Salir	Esta opción permite al usuario regresar al nivel superior del menú
Salir	Esta opción permite al usuario regresar al nivel superior del menú
Salir	Esta función permite regresar al menú principal

8.3.4 Configuración de la contraseña

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

Es posible configurar dos contraseñas para el acceso a los dos menús de la máquina.

Para configurar la CONTRASEÑA realizar el siguiente procedimiento:

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

Menú técnico
Ajustes
Estadísticas
Salir

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

Ajustes
Menú Créditos
CONFIG. BEBIDAS
Menú Máquina

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

Ajustes
Menú Créditos
CONFIG. BEBIDAS
Menú Máquina

Pulsar el botón "OK" para acceder. Aparecerá la siguiente pantalla:

Menú Máquina
Menú General
Menú Pantalla
Menú Agua

Pulsar el botón "OK" para acceder a la opción "MENÚ GENERAL". Aparecerá la siguiente pantalla:

Menú General
Sonido
Modo Eco
Config. Stand-By

Desplazar el menú con el botón "Down" y seleccionar "PW USUARIO" para configurar la contraseña de usuario o "PW TÉCNICO" para configurar la opción técnico.

Menú General
Temperatura
PW USUAR.
PW TÉCNICO

Pulsar el botón "OK" para acceder. Aparecerá la siguiente pantalla:

PW TÉCNICO			
0	0	0	0

Para introducir la contraseña:
Pulsar el botón "Arriba" o el botón "Abajo" para configurar el número deseado. Pulsar el botón "OK" para pasar al siguiente.

Repetir los puntos anteriores hasta haber introducido la contraseña configurada. Tras introducir el último núm. se vuelve a la pantalla del menú ant.

Si se desea modificar una contraseña ya configurada, el procedimiento es el mismo.

9 FUNCIONAMIENTO Y USO

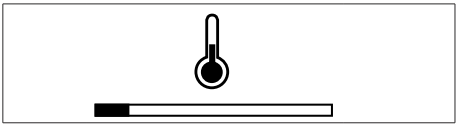
☞ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimiento, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y entiendan los riesgos asociados.

☞ 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.

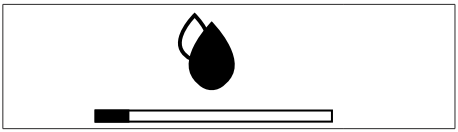
9.1 Calentamiento y enjuague

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



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

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



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

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

☞ Se puede interrumpir el ciclo pulsando el botón iluminado.

Cuando aparece el logo, la máquina ya puede utilizarse.

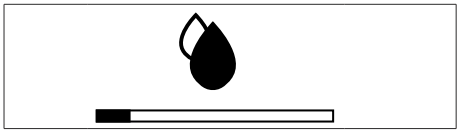
☞ Al utilizar la máquina por primera vez o si ha permanecido sin utilizarse durante un largo período, contactar con el proveedor para llevar a cabo la puesta en funcionamiento.

9.2 Ciclo de enjuague/autolimpieza

Este ciclo permite enjuagar el circuito de café interno con agua fresca. Este ciclo tiene lugar:

- Al poner en marcha la máquina (con caldera fría);
- durante la fase de preparación del modo stand-by (en caso de que se haya suministrado al menos un producto con café);

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



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

9.3 Amigable con el medio ambiente: Stand-by

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

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

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

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

9.4 Suministro de café

Para suministrar café es preciso pulsar:
el botón "Café exprés" para suministrar un café exprés;
el botón "Coffee" para suministrar un café.
el botón "Americano" para suministrar un café americano;
A continuación, se activa el ciclo de suministro:
Para suministrar 1 café, pulsar una sola vez el botón deseado.
Para suministrar 2 cafés, pulsar 2 veces seguidas el botón deseado. Esta función no está disp. en la bebida café Americano.

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

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

Una vez finalizado el ciclo de preinfusión, el café comienza a salir por la salida de café. El suministro de café se detiene automáticamente al alcanzarse el nivel configurado; es posible interrumpir el suministro del café pulsando de nuevo el botón del producto seleccionado cuando el led colocado detrás no parpadea, sino que está fijo.

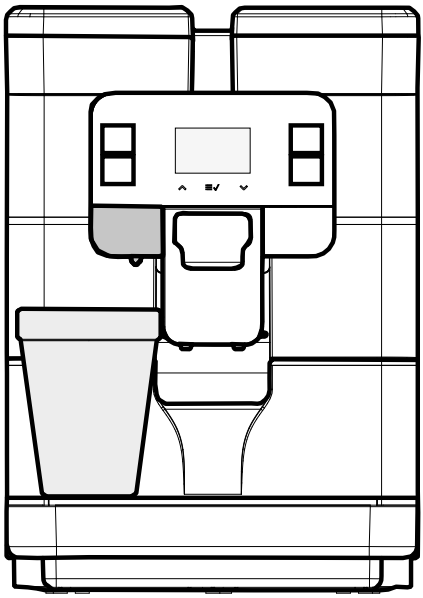
☞ Máquina regulada para preparar verdadero café exprés. Esta característica podría prolongar levemente los tiempos de suministro en total beneficio del intenso sabor del café.

9.5 Suministro de agua caliente

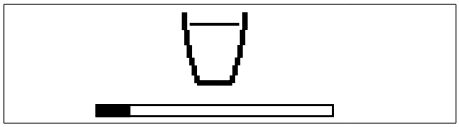
⚠ ¡Riesgo de quemaduras! Al inicio del suministro pueden producirse breves salpicaduras de agua caliente y/o vapor.

⚠ La salida de agua caliente puede alcanzar temperaturas elevadas; evitar el contacto directo con las manos.

Antes de suministrar agua caliente, asegurarse de que la máquina está lista para el uso. Colocar un recipiente bajo la salida de agua caliente.



Pulsar el botón de suministro de "Hot Water"; en pocos instantes, empezará a salir agua caliente por la salida de agua caliente.
En la pantalla aparece:



El suministro del producto termina automáticamente al alcanzarse el nivel predefinido. El usuario puede interrumpir el suministro del producto una vez alcanzada la cantidad deseada volviendo a pulsar el botón "Hot Water".

9.6 Ajuste de la cantidad de producto en la taza

La máquina permite ajustar la cantidad de producto suministrado en la taza en función de las exigencias del consumidor y de las características de las tazas. El proveedor podrá realizar el ajuste de la cantidad de producto mediante el teclado, pero de forma visual. La cantidad se ajusta mientras se suministra la bebida. Solo para la bebida "Café Americano", dado el ciclo de suministro específico, se permite regular la dosis y el porcentaje de agua de forma paramétrica.

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

Menú técnico
Ajustes
Estadísticas
Salir

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

Ajustes
Menú Créditos
CONFIG. BEBIDAS
Menú Máquina

Para seleccionar "CONFIG. BEBIDAS" pulsar el botón "DOWN".

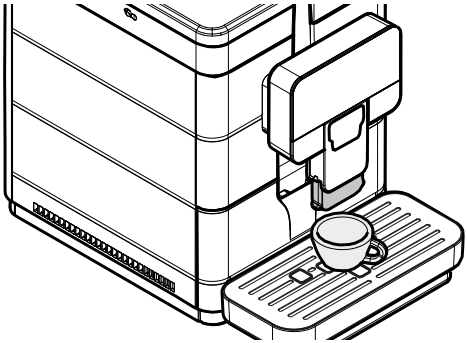
Ajustes
Menú Créditos
CONFIG. BEBIDAS
Menú Máquina

Pulsar el botón "OK" para acceder.

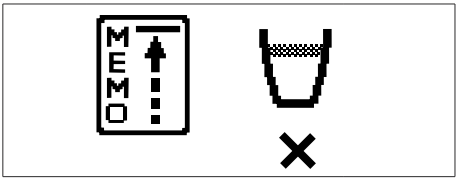
CONFIG. BEBIDAS
Café exprés
Café
HOT WATER

Seleccionar la bebida que se quiere programar y detener el suministro según lo indicado en la pantalla cuando se desee. A modo de ejemplo, se muestra la programación de un café exprés.

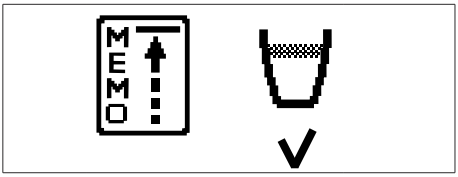
Colocar una taza bajo la salida de café.



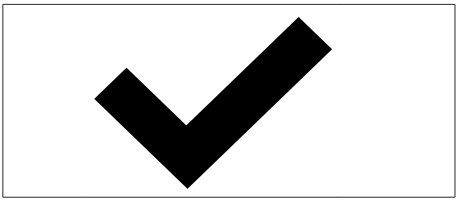
Seleccionar la opc. "Espresso". Pulsar el botón "OK" para acceder. La máquina comienza con la fase de suministro de café. Aparecerá la siguiente pantalla:



La "X" debajo de la taza indica que es posible bloquear el proceso (aún estamos en la fase de molido). Si se presiona el botón "OK" en este momento, se anula la memorización. Se puede guardar la regulación de la dosis solo cuando aparece la "V" debajo de la taza.



Pulsar el botón "OK" una vez que se haya alcanzado la cantidad de café deseada en la taza. En el panel de mandos aparece la siguiente pantalla.



En este caso el botón "Café exprés" ha quedado programado. Cada vez que se pulse, la máquina suministrará la misma cantidad recién programada.

Este método de regulación funciona para todos los productos con excepción del "CAFÉ AMERICANO". Para regular la cantidad de este producto se utiliza el método de configuración con parámetros. Este método permite configurar los valores de la cantidad de la bebida y de la cantidad de agua directamente con el teclado. Este sistema requiere una posterior verificación de suministro para constatar la cantidad real de producto suministrado.

A continuación se muestran todas las secuencias operativas necesarias.

Pulsar el botón "DOWN" para la bebida "CAFÉ AMERICANO".

CONFIG. BEBIDAS
Café
HOT WATER
AMERICANO

Pulsar el botón "OK" para acceder.

AMERICANO
CANTIDAD BEBIDA
CANTIDAD AGUA
Salir

Pulsar el botón "OK" para seleccionar "CANTIDAD BEBIDA".

CANTIDAD BEBIDA
535

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

Pulsar el botón "DOWN" para seleccionar el menú "CANTIDAD AGUA".

AMERICANO
CANTIDAD BEBIDA
CANTIDAD AGUA
Salir

Pulsar el botón "OK" para acceder.

CANTIDAD AGUA
BAJA (30%)
MEDIA (50%)
ALTA (70%)

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

Una vez finalizada esta fase, la bebida habrá quedado programada; se aconseja realizar una comprobación visual del resultado obtenido.

9.7 Uso de la máquina con créditos

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

La máquina ha sido programada para poder gestionar el suministro de las bebidas según la lógica de los créditos; se permite un número de suministros de productos con café en función de la cantidad de créditos introducidos por el proveedor.
Al agotarse los créditos, no se podrán suministrar más productos con café.
Los créditos residuales se pueden ver en la pantalla de "máquina lista" si se ha habilitado la función "MOSTRAR CRÉDITOS".

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

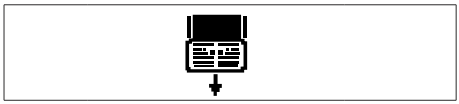
Cada proveedor decide autónomamente cómo gestionar la configuración de los créditos y la recarga de los mismos para el uso de la máquina.

9.8 Vaciado del cajón de recogida de posos y bandeja de goteo

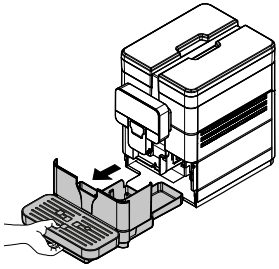
☞ Esta operación debe llevarse a cabo con la máquina encendida y/o en stand-by.

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

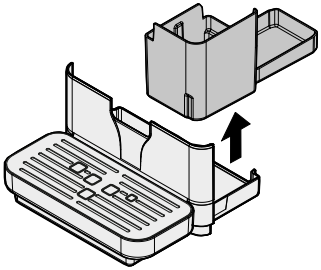
Si no se vacían los posos, al cabo de 5 ciclos de suministro de café, la máquina se bloquea y en la pantalla aparece:



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



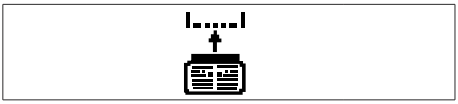
Levantar el cajón de recog. de posos.



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.

Solamente cuando en la pantalla aparezca:



Se pueden colocar el cajón de recog. 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.

Tras colocarlos, en la pantalla aparece:

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

9.9 BLUETOOTH

(*si la máquina lo tuviera)

La máquina está preparada para la utilización de un módulo Bluetooth propietario (a continuación, "BT"). Si estuviera presente, se habilita a través del Menú técnico, opción BLUETOOTH. Consultar el párrafo "Descripción de los mensajes del menú técnico" del capítulo "Menú de programación" para visualizar la descripción de los controles disponibles.

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.

- Efectuar el procedimiento de autenticación.
- Seleccionar la marca Saeco.
- Seleccionar "Buscar".
- Seleccionar "Documentos".
- Seleccionar "Manuales kit" en el cuadro "Tipo de documento".
- Introducir "New Royal" en el cuadro "Descripción del 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.

⚠ En caso de mantenimiento con máquina encendida antes de cualquier operación, desconecte el cableado de conexión del kit Bluetooth.

10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

10.1 Notas generales para un correcto funcionamiento

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

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

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

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

10.2 Limpieza y mantenimiento ordinario

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

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

⛔ Los componentes desmontables no se pueden lavar en el lavavajillas.

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

10.2.1 Plan de mantenimiento

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

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

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

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

10.2.2 Limpieza bandeja goteo y cajón recog. posos

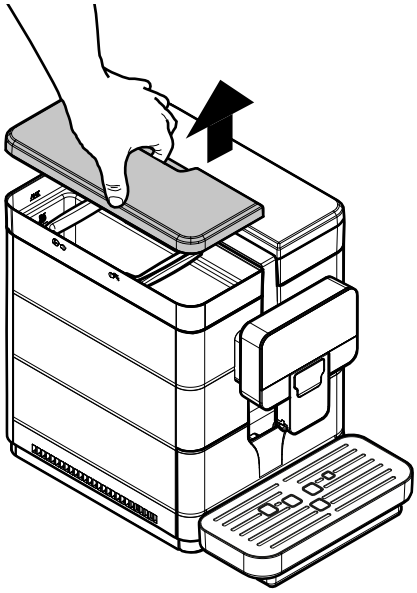
El cajón de recogida de posos se debe vaciar y limpiar cada vez que la máquina lo indique; no obstante, se recomienda vaciarlo a diario. Para realizar esta operación, consultar el apartado "Vaciado del cajón de recogida de posos y de la bandeja de goteo".

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

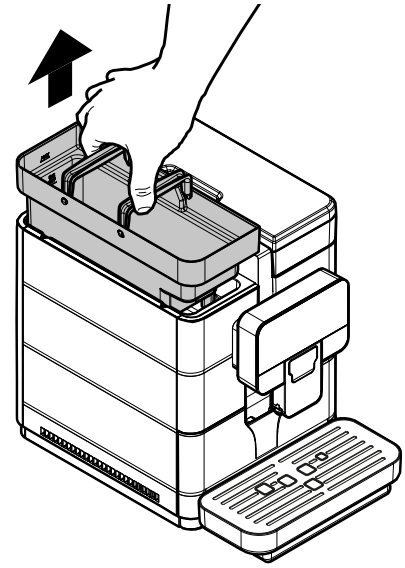
También se aconseja limpiar las rejillas apoyatazas para tazas pequeñas.

10.2.3 Limpieza del depósito de agua

Retirar la tapa del depósito de agua.



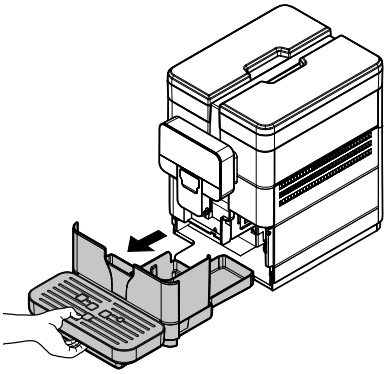
Extraer el depósito; levantarlo por medio de las empuñaduras ubicadas en el interior.



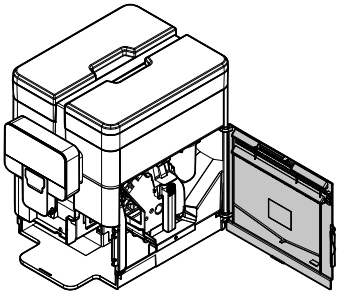
Lavar con un detergente no abrasivo, enjuagar con agua fría y secar cuidadosamente.

10.2.4 Limpieza del grupo de café

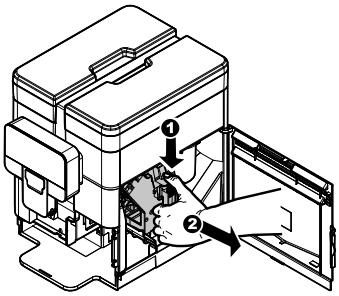
El grupo de café se debe limpiar cada vez que se llene el contenedor de café en grano o, en cualquier caso, al menos una vez a la semana. Apagar la máquina poniendo el interruptor en "O" y desconectar el enchufe de la toma de corriente. Extraer la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos.



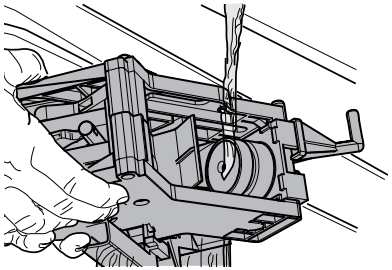
Quitar el tornillo que evita que la puerta del compartimento de servicio se abra accidentalmente. (* solo versión 120 V EE. UU.).
Abrir la puerta de servicio.



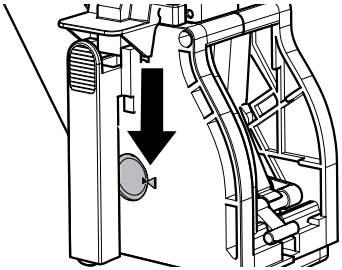
Extraer el grupo de café sujetándolo por la empuñadura y presionando el pulsador «PRESS». El grupo de café solo se puede lavar con agua tibia sin detergente.



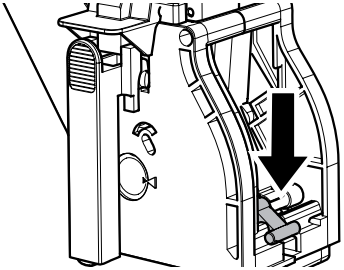
Lavar el grupo de café con agua tibia; lavar con cuidado el filtro superior. Antes de colocar el grupo de café en su alojamiento, comprobar que no haya quedado agua en el interior de la cámara de infusión.



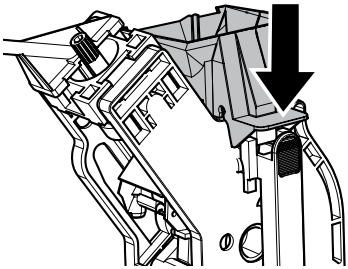
Asegurarse de que el grupo de café está en posición de reposo; las dos marcas de referencia deben coincidir.



En caso contrario, seguir la operación descrita a continuación:
Comprobar que la palanca está en contacto con la base del grupo de café.



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



Volver a introducir el grupo de café en el compartimento correspondiente hasta que quede enganchado SIN presionar el pulsador "PRESS".
Cerrar la puerta de servicio.
Volver a colocar el tornillo que evita que la puerta del compartimento de servicio se abra accidentalmente. (* solo versión 120 V EE. UU.).

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

10.2.5 Limpieza del grupo de café con "Pastillas desengrasantes"

Además de la limpieza semanal, se recomienda realizar este ciclo de limpieza con "Pastillas desengrasantes" cada 500 tazas de café aprox. o una vez al mes. Esta operación completa el proceso de mantenimiento del grupo de café. Las "pastillas desengrasantes" para limpiar el Grupo café y los productos para el mantenimiento pueden ser comprados a su revendedor local o en los centros de asistencia autorizados.

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

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

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

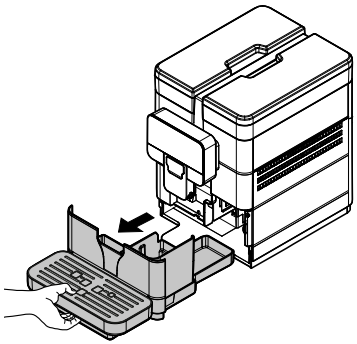
Acceder al menú de usuario según lo descrito en el apartado "Acceso al menú de usuario".

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

Pulsar el botón "OK" para acceder.

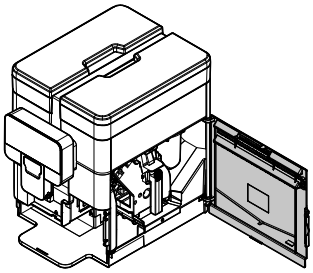
Pulsar el botón "OK" para iniciar el ciclo de limpieza del grupo.

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

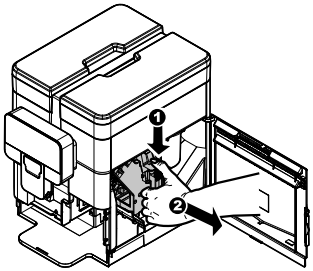


Quitar el tornillo que evita que la puerta del compartimento de servicio se abra accidentalmente. (* solo versión 120 V EE. UU.).

Abrir la puerta de servicio.



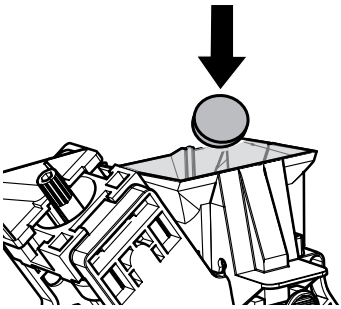
Extraer el grupo de café sujetándolo por la empuñadura y presionando el pulsador «PRESS».



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

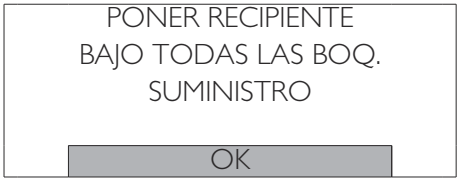
☞ Una vez confirmada esta opción, se debe obligatoriamente realizar el ciclo hasta el final. Seleccionar "SAL." para salir.

Introducir la pastilla de limpieza en el grupo de café, volver a instalar el grupo, así como todos los componentes, en la máquina y cerrar la puerta.
Volver a colocar el tornillo que evita que la puerta del compartimento de servicio se abra accidentalmente. (* solo versión 120 V EE. UU.).



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

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



Poner un recipiente bajo las boquillas de suministro (agua caliente y café) y pulsar «OK» para confirmar.

La máquina completará de forma automática el ciclo.

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

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

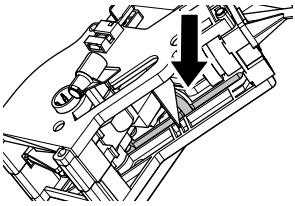
☞ Antes de volver a instalar el grupo de café en la máquina, asegurarse de que está completamente seco.

10.2.6 Lubricación del grupo de café

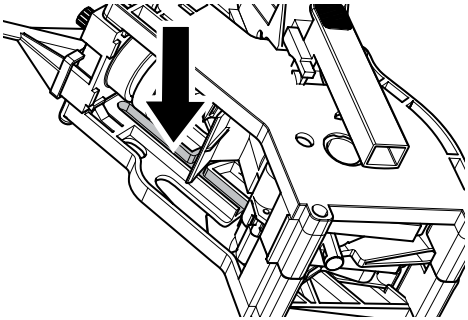
Lubricar el grupo de café cada 500 tazas de café aproximadamente o una vez al mes. La grasa para lubricar el Grupo café y los relativos accesorios pueden ser comprados a su revendedor local o en los centros de asistencia autorizados.

☞ Para ver cuántos cafés han sido suministrados, consultar el menú "BEBIDAS" en el menú "ESTADÍSTICAS" del menú técnico (apdo. "Descr. de los mensajes del menú de programación").

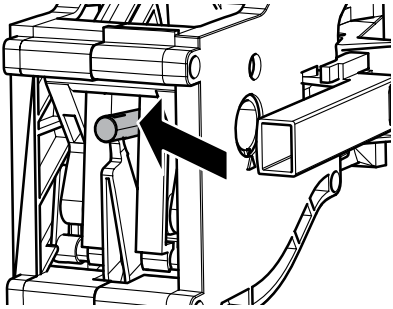
Antes de lubricar el grupo de café, lavarlo con agua corriente siguiendo las indicaciones descritas en el capítulo "Limpieza del grupo de café".
Lubricar las guías del grupo de café solo con la grasa Saeco.

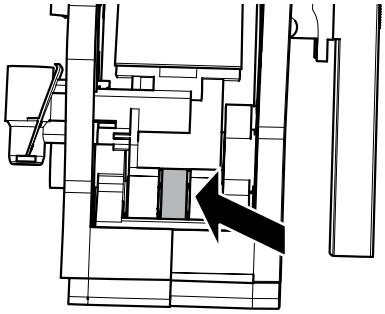


Aplicar la grasa de forma uniforme en ambas guías laterales.



Lubricar también el eje.





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

10.2.7 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.

ROYAL

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.

Encender la máquina mediante el botón ON/OFF. Tras el proceso de enjuague y calentamiento, aparece esta pantalla:

¿EFECT. CICLO DE DESCALCIFICACIÓN?
Sí no

Seleccionar "SÍ" y pulsar el botón "OK". Aparecerá la siguiente pantalla:

QUITAR EL FILTRO AGUA
OK Salir

10

☞ Esta pantalla solo se muestra si se ha activado el filtro de agua.

Extraer el depósito de agua de la máquina y vaciarlo. Extraer el filtro antical. Seleccionar "OK" y pulsar el botón "OK". Aparecerá la siguiente pantalla:

VERTER EL
DESCALCIF.
En el dep.
OK Salir

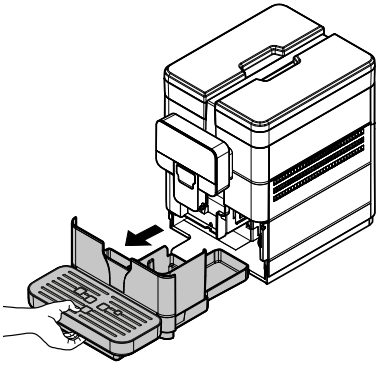
Verter 250 ml de descalcificante en el dep. de agua. Seleccionar "OK" y pulsar el botón "OK". Aparecerá la siguiente pantalla:

AÑADIR AGUA
HASTA NIVEL
CALC CLEAN
OK Salir

Colocar el depósito de agua. Añadir agua en el depósito de agua hasta el nivel "CALC CLEAN". Seleccionar "OK" y pulsar el botón "OK". Aparecerá la siguiente pantalla:

VACIAR
BANDEJA
BANDEJA GOTEO
OK Salir

Retirar y vaciar la bandeja de goteo.

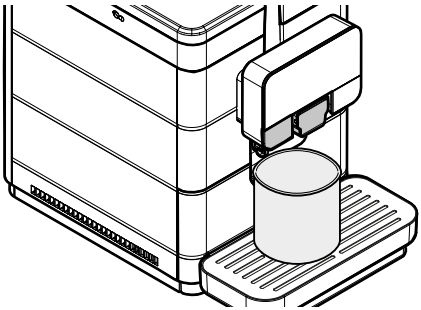


Tras haberla vaciado, volver a introducir la bandeja de goteo. Seleccionar "OK" y pulsar el botón "OK".

Aparecerá la siguiente pantalla:

PONER UN RECIPIENTE
BAJO LAS
BOQ. SUM.
OK Salir

Colocar un recipiente grande bajo las salidas (agua caliente y café).



Seleccionar "OK" y pulsar el botón "OK". Aparecerá la siguiente pantalla:

FASE 1/2
Descalcificación

Comienza la primera fase de descalcificación. Para poner en pausa la operación, pulsar el botón "OK". Para reanudar la operación, pulsar el botón "OK". Cuando ya no quede solución en el depósito, la máquina solicita que se vacíe y se enjuague el depósito con agua potable fresca.

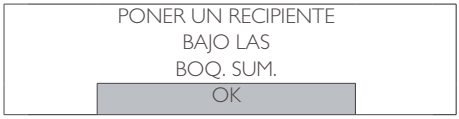
ENJUAGAR EL
DEP. AGUA Y LLENARLO
CON AGUA FRESCA
OK

Enjuagar bien el depósito y llenarlo con agua potable fresca hasta el nivel MAX indicado. Pulsar el botón "OK". Aparecerá la siguiente pantalla:

VACIAR
BANDEJA
BANDEJA GOTEO
OK

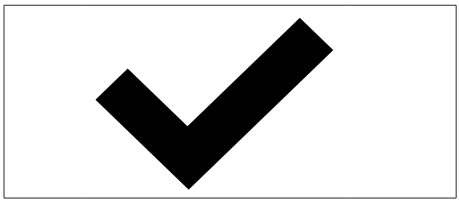
Retirar y vaciar la bandeja de goteo. Tras haberla vaciado, volver a introducir la bandeja de goteo. Pulsar el botón "OK".

Aparecerá la siguiente pantalla:



Colocar un recipiente grande bajo las salidas (agua caliente y café). Pulsar el botón "OK". Aparecerá la siguiente pantalla:

Para poner en pausa la operación, pulsar el botón "OK". Para reanudar la operación, pulsar el botón "OK". Terminada la operación, aparecen estas pantallas:



Colocar el filtro blanco o el filtro de agua según el procedimiento que se haya elegido. Entonces, seleccionar "SÍ" o "NO" según la elección realizada y pulsar el botón "OK". Volver a llenar el depósito de agua hasta el nivel MAX con agua potable fresca.

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.

Si se quiere realizar un ciclo de descalcificación con la máquina ya encendida, se debe acceder a la programación como se describe en el apdo. "Acceso al menú técnico".

Menú técnico
Ajustes
Estadísticas
Salir

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

Ajustes
Menú Créditos
CONFIG. BEBIDAS
Menú Máquina

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

Ajustes
Menú Créditos
CONFIG. BEBIDAS
Menú Máquina

Pulsar el botón "OK" para acceder.

Menú Máquina
Menú General
Menú Pantalla
Menú Agua

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

Menú Máquina
Menú Pantalla
Menú Agua
Descalcificación

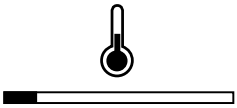
Pulsar el botón "OK" para acceder.

Seguidamente aparecerán las pantallas de la fase de descalcificación explicadas con anterioridad.

11 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

11.1 Avisos

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

Señales de aviso	Cómo restablecer el mensaje
	Máquina en fase de encendido.
PULSAR UN BOTÓN	Máquina en stand-by. Pulsar un botón.
	Máquina en fase de calentamiento preliminar para estar lista.
	Máquina en fase de enjuague del circuito de café. Esperar a que la máquina haya terminado el ciclo.
	La máquina requiere sustituir el filtro de agua por uno nuevo.
	La máquina está realizando el ciclo de carga del circuito.
	La máquina solicita que se realice un ciclo de descalcificación. Cuando se visualiza este mensaje, se puede seguir utilizando la máquina, aunque podría verse afectado el buen funcionamiento de la misma. Recordamos que la garantía no cubre los daños ocasionados a la máquina por no realizar las descalcificaciones oportunas. Al encender la máquina, se visualiza un aviso durante 5 segundos. El ciclo de descalcificación solo puede efectuarse a través del menú técnico.
	La máquina indica que en pocos ciclos será necesario vaciar el cajón de recogida de posos (consultar el apartado "Vaciado del cajón de recogida de posos y bandeja de goteo"). La máquina aún permite suministrar algunos productos.

Señales de aviso	Cómo restablecer el mensaje
	Se han acabado los créd. disponibles para el suministro de bebidas. Todos los productos que contienen café están deshab. y los respectivos ledes apagados.
	Intento de reposicionamiento del grupo en curso.
INI. BLUETOOTH ESPERE POR FAVOR	**Inicio automático del módulo Bluetooth.** **Esperar que la máquina termine la operación.**
 BLUETOOTH CONECTADO. ESPERE POR FAVOR	**La máquina está conectada al Bluetooth, entonces, las teclas no se encuentran habilitadas en ese momento.**
 TECLADO BLOQUEADO	**La tecla de los productos ha sido bloqueada por el gestor.**
	Símbolo parpadeante. La máquina está conectada con Bluetooth.

Señales de alarma	Cómo restablecer el mensaje
	Colocar la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos en la máquina.
	Para que la máquina pueda funcionar, extraer ligeramente la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos, cerrar la puerta de servicio y volver a colocar la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos.
	Vaciar el cajón de recog. de posos.
AÑADIR CAFÉ Y SELECCIONAR BEBIDA	Llenar el contenedor de café con café en grano y seleccionar un producto.
	Llenar el depósito de agua.

Señales de alarma	Cómo restablecer el mensaje
	Introducir el grupo de café en su alojamiento.
 REINICIAR LA MÁQUINA	Apagar la máquina. Volver a encenderla tras 30 segundos. Realizar dos o tres intentos.
 Exx	Si el aviso vuelve a aparecer, contactar con el proveedor y comunicar el código visualizado en la pantalla.
	Es una alarma gestionada por la máquina. La máquina realizará un ciclo de intentos antes de estar lista para el uso. Si no lo logra, la máquina indicará el tipo de error.
ERROR DE BLUETOOTH Salir	El módulo Bluetooth no funciona más correctamente. Pulsar la tecla "OK" para salir del error y poder utilizar la máquina con la tecla de los productos.

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.

Código del error	Descripción
E01	Error 01: GRINDER_FAIL GRINDER LOCKED Existe un problema con el molinillo. Motor molinillo de café roto o funciona mal.
E03	Error 03: BU_FWD_FAIL BREWING UNIT LOCKED IN WORK POSITION El grupo café no ha logrado llegar a la posición WORK.
E04	Error 04: BU_RWD_FAIL BREWING UNIT LOCKED IN HOME POSITION El grupo café no ha logrado llegar a la posición HOME.
E05	Error 05: CIRCUIT_CLOGGED_FAIL HYDRAULIC CIRCUIT REFILL FAILED Indica que hay un problema relativo al circuito hídrico de agua cliente/café: la bomba no logra cargar el circuito hidráulico.
E06	Error 06: DC_VALVE_FAIL DC VALVE SHORT CIRCUIT La electroválvula está en cortocircuito
E07	Error 07: DOSER_FAIL BATCHER MICROSWITCH BLOCKED El microinterruptor del dosificador está bloqueado o funciona mal Para restablecer el funcionamiento de la máquina, intentar mover la palanca de regulación del café molido 2/3 veces, después apagar y encender la máquina e intentar suministrar un café. Si el problema persiste, llamar al servicio técnico.
E10	Error 10: HEATER_SHORT_CIRCUIT_TEMP_SENSOR_FAIL SHORT CIRCUIT BOILER COFFEE TEMPERATURE SENSOR Indica que el sensor de temperatura NTC de la caldera de café está en cortocircuito
E11	Error 11: HEATER_OPEN_LOOP_TEMP_SENSOR_FAIL OPEN LOOP BOILER COFFEE TEMPERATURE SENSOR Indica que el sensor de temperatura NTC de la caldera de café está desconectado
E14	Error 14: HEATING_UP_TIMEOUT_FAIL TIMEOUT BOILER La alimentación de la caldera de café está desconectada.
E16	Error 16: BU_SHORT_CIRCUIT_FAIL BREWING UNIT SHORT CIRCUIT Cortocircuito del motorreductor del grupo de café.
E19	Error 19: ZERO_CROSSING_FAIL ZERO CROSSING ERROR Problema de estabilidad de la frecuencia de red que alimenta la máquina. Comprobar las conexiones en la placa CPR o sustituir la placa.
E20	Error 20: HEATING_UP_OVER_TEMP_FAIL OVER TEMP BOILER La caldera ha alcanzado una temperatura demasiado alta y se ha apagado forzadamente.

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.° 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.