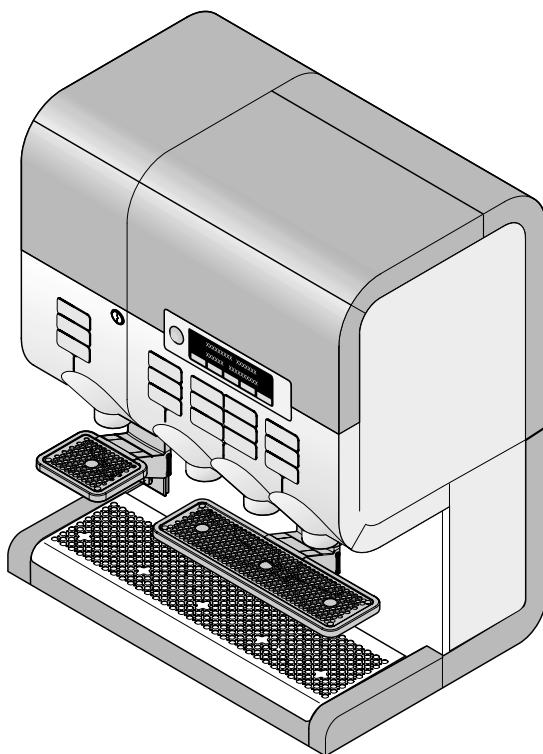




Instrucciones de uso Cafitesse 700

Cafitesse The smarter solution

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	4
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	5
Directivas HACCP	7
DATOS TÉCNICOS	8
COMPONENTES DEL DISPENSADOR	9
INSTRUCCIONES DE USO	10
Puesta en marcha	10
Desconexión del dispensador	10
Entrega de bebidas	10
Modos de entrega	11
Posicionamiento de los vasos	11
Ajuste del tope de tazas	12
Ajuste del portatazas	12
Entrada y salida del "modo operator"	13
Ajustes posibles	13
Petición de indicación de estado y error	13
Borrado de indicación de error	13
Manejo de la pantalla táctil	14
Funciones del menú principal del responsable	14
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	15
Notas generales	15
Esquema de mantenimiento	15
¿Cuándo es necesaria la limpieza?	16
Inicio del programa de limpieza sin mando del responsable	17
Limpieza y aclarado	18
Aclarado	20
Limpieza del canal de salida y de la tapa	21
OPCIONES	22
Pie de drenaje	22
Café helado	22
Depósito de agua	22
Adaptador magnético para envases pequeños de productos	22
Portatazas del expreso	22
Patatas del dispensador	22
Sistemas de pago	22

Introducción

INTRODUCCIÓN

- El dispensador está especialmente diseñado para su uso en el sector industrial. El dispensador está especialmente indicado para dispensar de forma rápida y sin complicaciones café y otras bebidas calientes de gran calidad.
- El dispensador se utiliza para preparar bebidas calientes como p. ej. café, descafeinado, expreso, té, bebidas lácteas, bebidas con contenido de chocolate y bebidas combinadas (p. ej. café con leche, capuchino y café vienés).
- El dispensador está previsto exclusivamente para concentrados líquidos de bebidas especiales (p. ej. café, descafeinado, té, bebidas lácteas y bebidas con contenido de chocolate) en un envase no retornable bag in box.
- La entrega de bebidas se puede realizar, según la versión o el equipo del dispensador, en tazas, tazas para expreso, jarritas, jarras y termos con bomba.
- Puede realizar entregas simultáneamente en dos salidas de bebidas
- Para la entrega de, p. ej., expreso, capuchino y bebidas con contenido de chocolate, se debe dotar al dispensador con un mezclador como mínimo.
- El dispensador se debe instalar sobre una mesa o un mostrador.
- El servicio técnico puede programar al gusto del cliente distintas funciones del dispensador (p. ej. recetas de bebidas).
- Se pueden añadir distintos sistema de pago al dispensador.
- El dispensador puede contar con diversas opciones (ver cap. **Opciones**).
- El servicio técnico puede equipar el dispensador para la entrega adicional de "café helado", "capuchino helado" y "chocolate helado" (opción).



El fabricante no se responsabiliza de los daños que se puedan causar por un uso indebido del dispensador.



Antes de poner en marcha el dispensador, hay que leer el capítulo de las instrucciones de seguridad.

Símbolos



NOTA

Información a la que el responsable debe prestar especial atención.



ADVERTENCIA

Información a la que hay que prestar atención para no causar lesiones o defectos en el dispensador.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Notas generales

- Antes de poner en marcha el dispensador, hay que leer atentamente y entender las instrucciones de uso.
- Sólo personal autorizado y especializado puede realizar la limpieza, el rellenado y los ajustes mediante la pantalla táctil.
- La instalación, programación y reparación del dispensador sólo puede llevarse a cabo por servicio técnico con formación en los aspectos técnicos, de seguridad y de higiene del dispensador.
- Utilizar exclusivamente piezas de recambio originales.
- El dispensador no está indicado para su instalación al aire libre.
- El dispensador debe instalarse en lugares donde pueda ser inspeccionado por personal especializado.



El dispensador no debe limpiarse bajo un chorro de agua ni debe instalarse en una superficie cerca de la que se utilicen chorros de agua (p. ej. para la limpieza).

- Si el dispensador no se utiliza durante un breve periodo de tiempo (p. ej. durante el fin de semana), activar el modo CONECTADO con el interruptor 'ON/STAND BY/CLEAR'. De esta forma el suministro de corriente no se suspenderá totalmente. Los envases de los productos se seguirán enfriando lo suficiente en el compartimento de los productos.
- Si el dispensador no se utiliza durante un largo periodo de tiempo (p. ej. por vacaciones de la empresa), quitar el enchufe de la fuente de alimentación, cerrar el grifo de agua, sacar los envases de los productos y almacenar en el frigorífico los que tengan fecha de caducidad suficiente.

- Proteger el dispensador de las heladas durante su utilización, almacenamiento y transporte:
 - Para evitar daños causados por la helada durante el almacenamiento y el transporte, el servicio técnico debe drenar el agua de la caldera previamente, así como eliminar el resto del agua de las mangueras y de las válvulas.
 - Se recomienda almacenar y transportar el dispensador en el envase original.
 - Si todavía hay daños causados por la helada, el servicio técnico debe comprobar antes de poner en marcha del dispensador la caldera, las mangueras y las válvulas y, dado el caso, cambiarlas y realizar un test funcional.

Notas de higiene



No introducir el enchufe en la caja de enchufe si está húmedo, y no tocarlo nunca con las manos húmedas.



¡Las bebidas que salen del dispensador están calientes!
Alejar las manos y cualquier otra parte del cuerpo de la zona de dispensación mientras ésta se realiza.



Este dispensador no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con las capacidades físicas, sensoriales o psíquicas mermadas, así como tampoco por personas sin experiencia y/o conocimiento, a menos que sean vigiladas por una persona encargada de su seguridad o que reciban de dicha persona indicaciones acerca de cómo manejar el dispensador.
Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el dispensador.

Conexión eléctrica / Conexión del agua

- Si el cable de conexión a la red del dispensador es defectuoso, cambiarlo sólo en un taller de reparación autorizado por el fabricante por haber ahí herramientas especiales.



Si el cable de conexión a la red de este dispensador está dañado, éste debe ser reemplazado por un técnico de servicio.

- El dispensador debe conectarse al suministro de agua potable y a la red eléctrica de acuerdo con los reglamentos locales.
- El dispensador debe conectarse a un circuito eléctrico de seguridad. Recomendamos la conexión de un conmutador de seguridad. La conexión debe realizarse mediante una caja de enchufe de seguridad conectada a una toma de tierra reglamentaria.



Después de instalar el dispensador, el enchufe de la fuente de alimentación debe quedar en un lugar accesible.

- ¡Observar los reglamentos locales!
- Si el dispensador funciona con un suministro eléctrico de cableado fijo (sin enchufe de la fuente de alimentación), se debe dotar de un seccionador con una abertura de contacto de toda fase de al menos 3 mm.



Para la conexión a la alimentación de agua sólo pueden utilizarse juegos de mangueras que cumplan la norma EN 61770.

Higiene

- Tener en cuenta las notas para el manejo y almacenamiento del envase bag in box del producto, las cuales están en el envase.



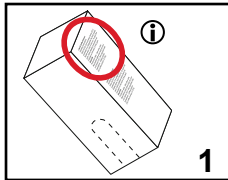
Antes de la entrega de bebidas frías, controlar la calidad del agua potable. ¡Observar los reglamentos nacionales!

- Por razones de funcionamiento e higiene, es necesario limpiar periódicamente el dispensador.



Al limpiar el dispensador, tener cuidado con los bordes afilados. ¡Existe riesgo de lesiones!

- Para limpiar la caja utilizar únicamente los detergentes autorizados por la tecnología alimenticia.
- Para limpiar, utilizar el detergente especial Cafitesse.
- Lavar el dispensador por dentro y por fuera sólo con un paño húmedo, no rociarlo con agua.



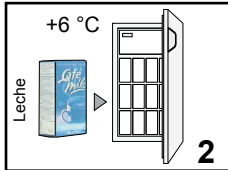
DIRECTIVAS HACCP

Regulaciones

- Para el funcionamiento del dispensador es necesario observar por lo menos las regulaciones abajo mencionadas. El usuario es completamente responsable de esto.

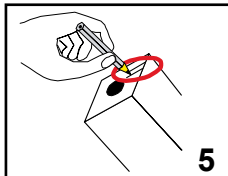
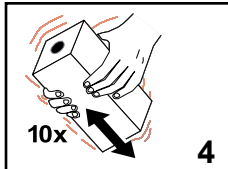
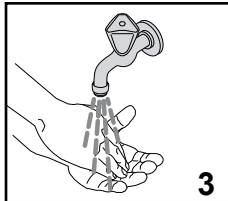
Almacenamiento de los productos Cafitesse

- Referente a las instrucciones de almacenaje del pack Cafitesse (fig. 1).
- Almacenar leche en el refrigerador a +6 °C (43 °F) (fig. 2).
- Usar siempre primero el envase de producto que se ha almacenado en primer lugar (observar la fecha de caducidad del envase).



Manejo de los productos Cafitesse

- Al manejar los productos, observar siempre las regulaciones de higiene:
 - Lavarse las manos (fig. 3),
 - mantener limpia la zona de trabajo,
 - trabajar higiénicamente.
- Comprobar que el envase del producto no está dañado, y sacudirlo fuertemente antes de usarlo (10 veces) (fig. 4).
- Observar las instrucciones de uso del envase.
- Anotar la fecha actual en el envase del producto y colocarlo en el dispensador (fig. 5).
- Pedir la entrega de una taza y controlar el proceso.
- Consumir los envases del producto en el plazo recomendado (ver la indicación del envase).



Limpieza del dispensador

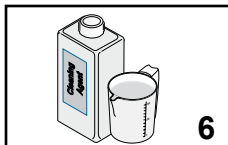
- Seguir las instrucciones de limpieza del dispensador.
- Utilizar únicamente los detergentes autorizados por la tecnología alimenticia y recomendados por su distribuidor de productos Cafitesse (fig. 6).



Observar las instrucciones de seguridad y de uso indicadas en el envase del detergente.

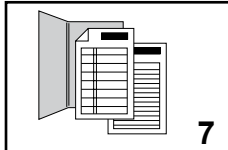
Archivo

- Archivar los informes de servicio y de mantenimiento de los trabajadores de DECS (fig. 7).



Mantenimiento del dispensador

- Si aparece en la pantalla una indicación de error, seguir las instrucciones correspondientes de la pantalla.



Formación

- Guardar el manual de instrucciones junto con el dispensador.
- Completar los programas de trabajo con las incidencias.
- Formar a nuevos trabajadores en las directivas HACCP (fig. 8).
- Para más información, consulte a su representante de DECS.



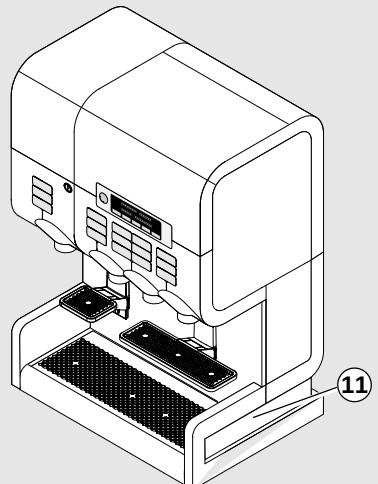
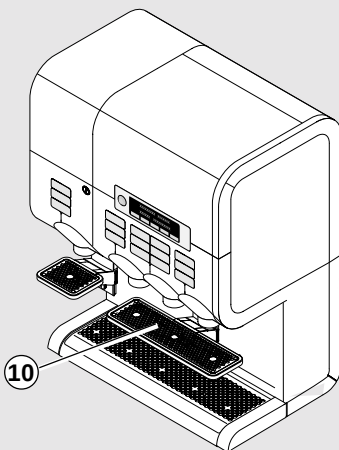
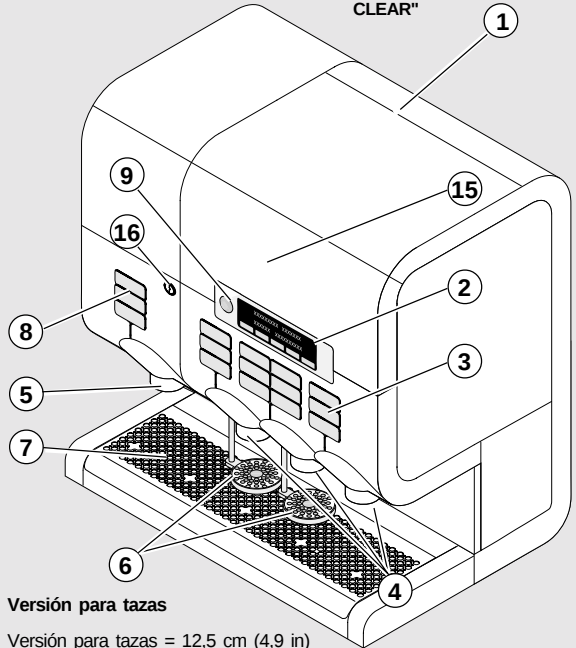
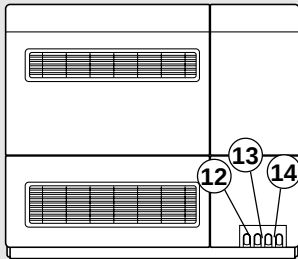
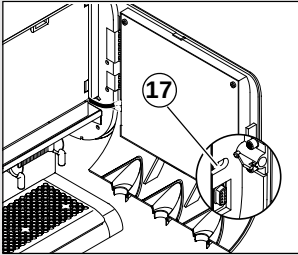
Datos técnicos

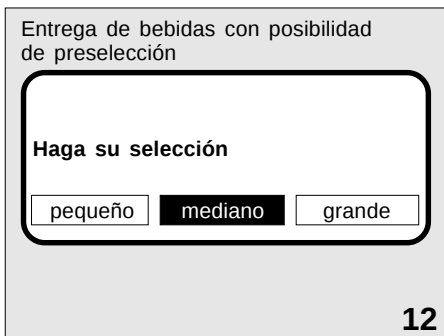
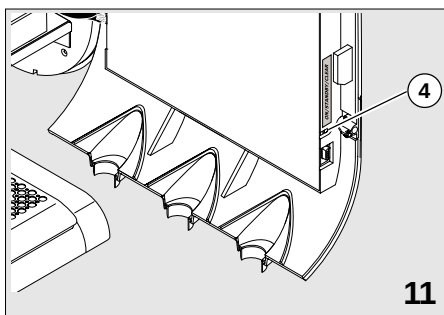
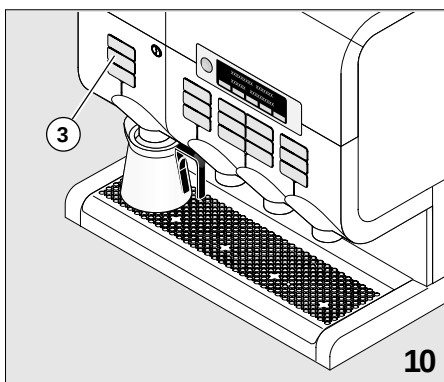
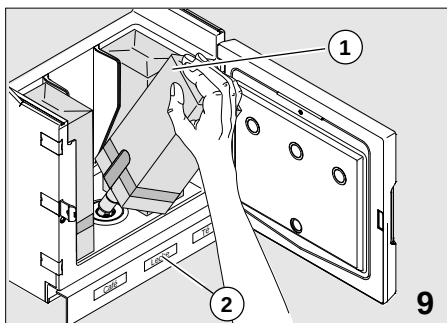
DATOS TÉCNICOS

DIMENSIONES:	Versión para taza	Versión para jarra	Versión para jarra grande
Altura:	707 mm (27,8 in)	808 mm (31,8 in)	915 mm (36,0 in)
Anchura:	692 mm (27,2 in)	692 mm (27,2 in)	692 mm (27,2 in)
Prof.:	450 mm (17,7 in)	450 mm (17,7 in)	450 mm (17,7 in)
Peso:	Versión para jarras: ~62,5 kg (150 lbs) (vacío), ~ 84 kg (194 lbs) (rellno) Versión para tazas ~70,5 kg (143 lbs) (vacío), ~ 92 kg (187 lbs) (relleno)		
Conexión del agua:	1/2" ó 3/8" tubo de suministro mediante 3/4" pieza de conexión BSP Conducto de agua potable con válvula de cierre. Alimentación de agua caliente únicamente con tubería de cobre Condiciones que debe cumplir el suministro: Temperatura de entrada de agua: máx. 75 °C (167 °F) Presión dinámica: 0,8 bar mín con 10 l/min. Presión estática: 10 bar máx.		
Conexión de agua fria:	Presión dinámica: 0,8 bar mín. con 1,2 l/min.		
Volumen de llenado de la caldera:	13,5 l (3,6 gal)		
Capacidad de entrega de bebidas:	100 tazas (volumen = 100ml)/hora y capacidad técnica kW		
Capacidad de concentrado:	envases con café, productos lácteos, bebida con contenido de chocolate o té de 2 l (0,53 gal) ó 1,25 l (0,33 gal) de contenido para uso de imanes de retención.		
Consumo de corriente:	ver la etiqueta carga eléctrica conectada. El servicio técnico puede ajustar otros valores. Consumo máximo de corriente: Servicio monofásico, Europa máx. 3,2KW con 230V~/ 2,5 KW con 200V~ Servicio trifásico, Europa máx. 7,8KW con 3N~ 400V Servicio monofásico, EEUU máx. 1,8KW con 120V~ Servicio bifásico, EEUU máx. 2,4/3,1KW con 208/240V~ / 2,6/3,5KW con 208/240V~ máx. 4,2/5,5KW con 208/240V~ / 6,4/8,5KW con 208/240V~		
Conexión eléctrica:	sólo mediante el enchufe del cable de la red, de lo contrario debe estar instalado un disyuntor multipolar.  ¡Es obligatoria una conexión a tierra! Se recomienda instalar un conmutador de seguridad.		
Longitud del cable de conexión a la red:	1,80 m (70,9 in)		
Emisión de ruidos:	El nivel de presión acústica de ponderación A del dispensador no supera los 70dB.		
Otras condiciones de instalación:	Se debe utilizar el dispensador en una temperatura ambiente de entre 5°C/41°F y 32°C/90°F.		
Opciones:	para envases bag in box de productos de1,25 l (0,33 gal), portatazas de expreso, depósito de agua, café helado, kit de drenaje, otros sistema de pago		
El dispensador lleva la marca CE (Directiva sobre utillaje de baja tensión, Directiva sobre compatibilidad electromagnética, directivas de la Unión Europea sobre maquinaria) ¡Nos reservamos el derecho de efectuar modificaciones!			

COMPONENTES DEL DISPENSADOR LADO FRONTAL/LADO POSTERIOR

- | | | |
|--|--|---|
| 1 - Tapa del dispensador, abatible | 8 - Pulsadores de entrega de agua caliente | 13 - Conexión del cable de alimentación |
| 2 - Pantalla táctil | 9 - Pulsador de stop | 14 - Conexión de agua para café helado (opción) |
| 3 - Pulsadores de entrega de bebidas (izquierda, central, derecha) | 10 - Portatazas (Versión para jarritas) | 15 - Puerta del dispensador |
| 4 - Salida de bebidas | 11 - Base del dispensador (opción) | 16 - Cierre mecánico |
| 5 - Salida de agua caliente | 12 - Conexión de agua | 17 - Interruptor "ON/STAND BY/CLEAR" |
| 6 - Portatazas giratorio para posicionar tazas de expreso (opción) | | |
| 7 - Cubeta de goteo con rejilla de goteo | | |





INSTRUCCIONES DE USO

PUESTA EN MARCHA

- Abrir el grifo de agua y, a continuación, conectar el enchufe.
- Esperar hasta que se consiga la temperatura adecuada en el compartimento del producto. En la pantalla aparecerá el mensaje correspondiente.
- Introducir los envases de los productos (1). Tener en cuenta las pegatinas de los productos (2) (fig. 9).



Anotar la fecha en el envase del producto.



Poner en el panel una pegatina en la que se indique la posición en que se debe introducir cada envases bag in box.



Si el agua de la caldera no ha alcanzado la temperatura correcta, aparecerá un mensaje en la pantalla si hay que programar esa función. El mensaje desaparece cuando se alcanza la temperatura correcta.

- Si el dispensador no se ha utilizado durante un largo periodo de tiempo (p. ej. por vacaciones de la empresa), colocar un recipiente bajo la salida de agua caliente, accionar el pulsador de entrega de agua caliente (3) y dejar purgar al menos 10 litros de agua (fig. 10).

DESCONEXIÓN DEL DISPENSADOR

- Si el dispensador no se utiliza en un breve periodo de tiempo (p. ej. durante el fin de semana), activar el modo CONECTADO con el interruptor "ON/STAND BY/CLEAR" (4) (fig. 11). De esta forma el suministro de corriente no se suspenderá totalmente. Los envases de los productos se seguirán enfriando lo suficiente en el compartimento de los productos.
- Si el dispensador no se utiliza durante un largo periodo de tiempo (p. ej. por vacaciones de la empresa), quitar el enchufe de la fuente de alimentación, cerrar el grifo de agua, sacar los envases de los productos y almacenar en el frigorífico los que tengan fecha de caducidad suficiente.

ENTREGA DE BEBIDAS

- La entrega de bebidas se realiza, según el modelo del dispensador y su programación, mediante:

- 1) - una preselección determinada (p. ej. el tamaño de las porciones o la fortaleza de la bebida) en la pantalla táctil (fig. 12) y

Entrega de bebidas mediante accionamiento directo del pulsador



13

- accionamiento del pulsador de entrega correspondiente (fig. 13).



Si no se accionan el pulsador de stop ni el pulsador de entrega en un periodo de tiempo concreto tras la preselección, se vuelve a activar el ajuste estándar para la preselección.

- 2) - accionamiento directo del pulsador de entrega correspondiente (fig. 13).



¡Las bebidas que salen del dispensador están calientes!

Alejar las manos y cualquier otra parte del cuerpo de la zona de dispensación mientras ésta se realiza.

- Al accionar el **pulsador de stop** (1, fig. 13) se interrumpe inmediatamente la entrega de bebidas y de agua caliente (fig. 13).

MODOS DE ENTREGA

- Según el ajuste del dispensador durante el montaje, se puede efectuar la entrega de bebidas y de agua caliente de la manera siguiente:

Entrega en porciones:

La entrega se efectúa en porciones, cuyo volumen ha sido ajustado por el servicio técnico.

Entrega continua:

La entrega se realiza de forma continua mientras se apriete el pulsador de entrega correspondiente.

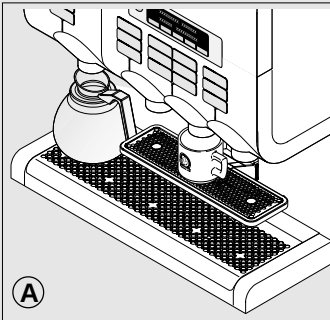


El servicio técnico puede ajustar el volumen de las porciones.

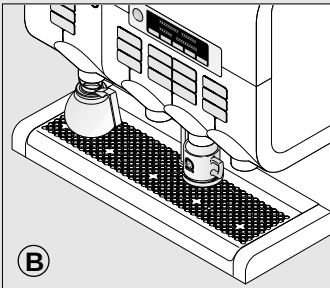
- Preguntar al servicio técnico por otras posibilidades de entrega, en concreto para leche y las bebidas lácteas.

POSICIONAMIENTO DE LOS RECIPIENTES

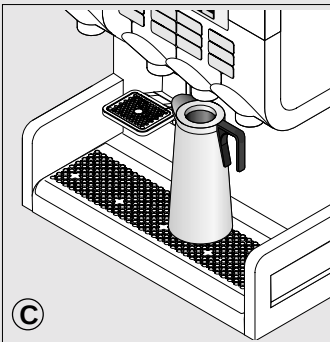
- Colocar las tazas o las jarras, según la versión del dispensador, sobre el portatazas o colocar la cubeta de goteo bajo la salida correspondiente (fig. 14 A, B y C).



A

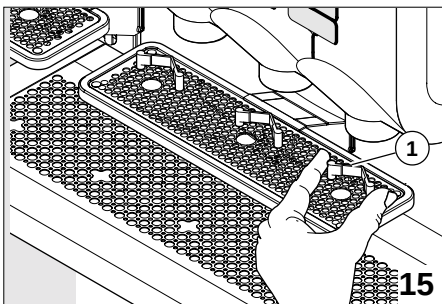


B



C

14



AJUSTE DEL TOPE DE TAZAS

- Abrir la puerta del dispensador y conectarlo con el interruptor "ON/STAND BY/CLEAR" en el modo CONECTADO.
- Introducir el tope (1) en los huecos del portatazas o en la rejilla de la cubeta de goteo (fig. 15).
- Ajustar el tope (1) según el tamaño del recipiente, de forma que el éste quede exactamente centrado debajo de la salida de bebidas (fig. 15).



Ajustar el tope para los recipientes de forma separada por cada salida de bebidas.

AJUSTE DEL PORTATAZAS

Versión con jarra

- El portatazas se puede colocar a alturas distintas de la manera siguiente:
- Desatornillar (fig. 16 C/D)

hacia abajo:

Mantener apretado el pulgar en el hueco (2) que hay entre el bloqueo de encastre, y desplazar el soporte hacia abajo (fig. 16 A)

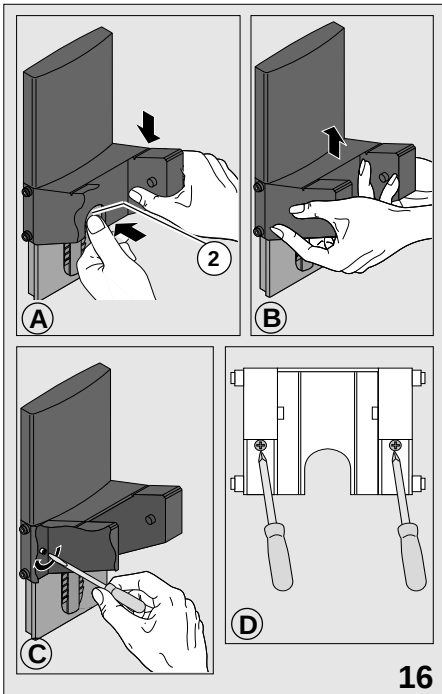
hacia arriba:

sujetar el soporte por los dos lados y desplazarlo hacia arriba (fig. 16 B).

- Si se alcanza la posición deseada, fijar el portatazas en ambos lados con un destornillador (fig. 16 C/D).

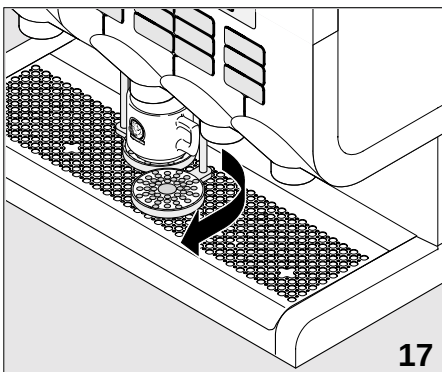


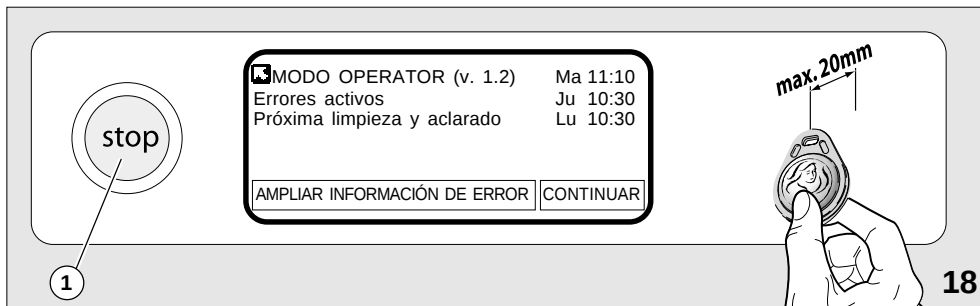
No apretar demasiado los tornillos.



Portatazas del expreso (opción)

- Se puede girar el portatazas hacia un lado si hay que realizar la entrega en una jarra (fig. 17).





ENTRADA Y SALIDA DEL "MODO OPERATOR"

Sólo personal autorizado puede cambiar los ajustes en el dispensador.

- Presionar sobre el pulsador de stop (**1**) (fig. 18).
- Sostener el mando del responsable a 20 mm como máximo del lado derecho de la pantalla táctil para acceder al "modo operator" (fig. 18).
- Para salir del "modo operator", seleccionar la función "SALIR" en el menú de pantalla (fig. 18).

AJUSTES POSIBLES

- El servicio técnico puede programar al gusto del cliente distintas funciones, como p. ej.:
 - un máximo de 2 idiomas distintos para el indicador LCD
 - señales acústicas en el caso de que:
 - haya finalizado la entrega de bebidas
 - se confirmara algo en la pantalla táctil
 - aparezca una indicación de error.
- El manejo de la gestión mediante menús individuales se realiza mediante el contacto del campo correspondiente en la pantalla táctil.

PETICIÓN DE INDICACIÓN DE ESTADO Y ERROR

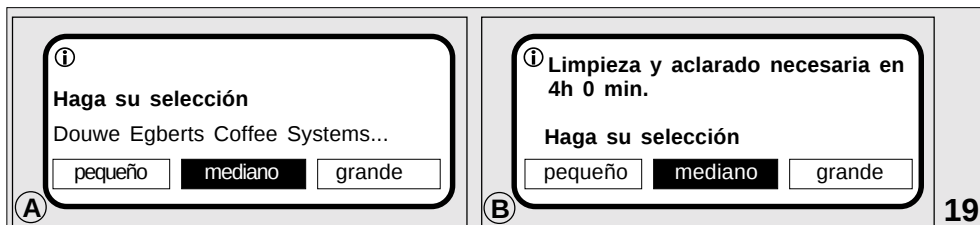
- En la pantalla se muestran de forma clara todas las indicaciones de estado y error (p. ej. indicador flexi-pack vacío para los envases de los productos), así como los pasos necesarios para su reparación.

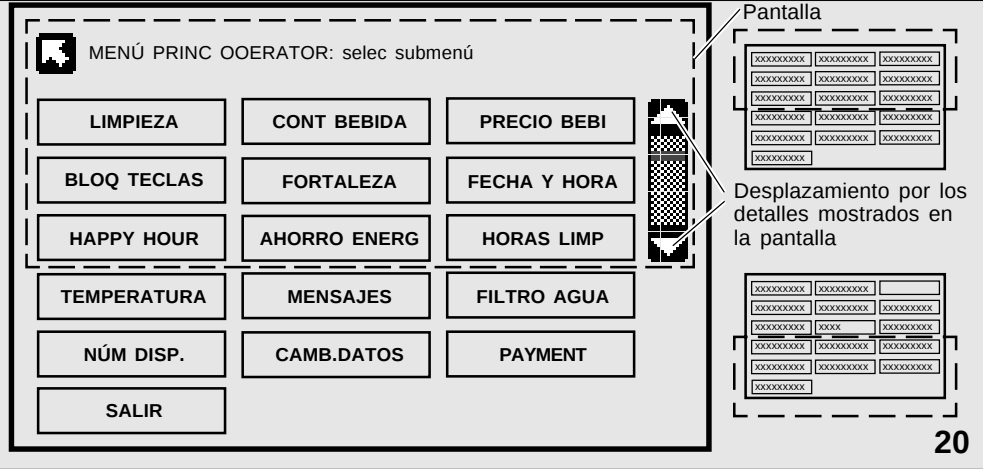
Si la pantalla táctil no funciona, avisar al servicio técnico.

- Tras accionar **1**, aparece un listado del la indicación de estado y error (fig. 19 A, B).

BORRADO DE INDICACIÓN DE ERROR

- Se puede borrar la indicación de error en el "modo operator" accionando el interruptor "ON/STAND BY/CLEAR".





MANEJO DE LA PANTALLA TÁCTIL (FIG. 20):



Al accionar se muestra el menú anterior



Barra de desplazamiento para desplazar por la pantalla el menú o el detalle de la lista



En algunos submenús aparecen, en lugar de la barra de desplazamiento, flechas-cursores para seleccionar los parámetros ajustados

FUNCIONES DEL MENÚ PRINCIPAL DEL RESPONSABLE

LIMPIEZA	Solicitud de los programas de limpieza "Aclarado" y "Limpieza y Aclarado"
CONT BEBIDA	Solicitud del estado del contador de las bebidas individuales y del conjunto de bebidas
PRECIO BEBI	Ajuste del precio de la bebida para la venta y la HAPPY HOUR 1, 2 y 3
BLOQ. TECLAS	Bloqueo y desbloqueo del pulsador de entrega
FORTALEZA	Ajuste de la fortaleza de la bebida para bebidas individuales
FECHA Y HORA	Ajuste de la fecha y la hora
HAPPYHOUR	Ajuste del día de la semana, del inicio y el final de un máx. de 3 intervalos de la HAPPY HOUR
AHORRO ENERG	Ajuste de las condiciones de inicio y finalización para los intervalos de ahorro de energía
HORAS LIMP	Ajuste del día de la semana y de la hora de los dos programas de limpieza
TEMPERATURA	Inserción y no inserción de la temperatura del agua y de la cámara de refrigeración en la pantalla
MENSAJES	Ajuste de distintos mensajes individuales
FILTRO AGUA	Solicitud del filtro del agua: mediante la capacidad del agua de fluido o del tiempo utilizado
NÚM DISP.	Introducción de un número de máquina para el dispensador
CAMB. DATOS	Cambio de datos con un sistema contador
PAYMENT	Ajuste de la venta o de la entrega gratuita de las bebidas (con un sistema de pago)
SALIR	Salida del "modo de responsable" y vuelta al "modo de servicio"

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

NOTAS GENERALES

- Hay dos procesos de limpieza diferentes, los cuales han de realizarse en periodos prefijados:

1. Aclarado

Este proceso debe realizarse

una vez por semana

o,

en caso de dispensadores con entrega adicional de bebidas frías (café cool),

una vez al día.

2. Limpieza y aclarado

El proceso de limpieza y aclarado debe realizarse **una vez por semana.**

- El servicio técnico y el responsable programan la hora a la que debe realizarse la limpieza, la cual puede adaptarse a los deseos individuales.



Se recomienda realizar la limpieza también entremedias.

- Si el proceso de aclarado no se realiza a la hora correcta, la entrega de bebidas se bloquea automáticamente. Tan sólo puede entregar agua caliente o agua fría (sólo para café cool).
- Para limpiar, utilizar únicamente el detergente especial Cafitesse autorizado por la tecnología alimenticia.



Para limpiar, no utilizar elementos abrasivos.



Tener en cuenta las notas relativas a la dosificación y al manejo que aparecen en el envase del detergente especial.



Se recomienda tener preparado un cubo o un recipiente grande para la limpieza.

- Se deben llevar a cabo todos los puntos mencionados en el esquema inferior en los intervalos indicados, ya que de lo contrario la garantía pierde su validez.



Después de la limpieza, fíjese en que todas las piezas se instalen correctamente.



A la hora de cambiar los envases bag in box de los productos, fijarse sin falta en las notas especiales de los envases de los productos de café, té, bebidas lácteas y bebidas con contenido de chocolate.

Esquema de mantenimiento (riesgo de lesiones por bordes afilados y agua caliente)

Intervalo	Tipo de trabajo
Aclarado 1 vez por semana o 1 vez al día para los dispensadores con entrega adicional de bebidas frías (café cool)	Todas las piezas que entran en contacto con el producto se aclaran con agua caliente o fría (sólo para café cool). Para los dispensadores con entrega de bebidas frías (café cool): por motivos de higiene se dosificará adicionalmente una cantidad mínima de concentrado de bebida. Por este motivo el agua que se vierte en el aclarado contendrá restos de concentrado. En la pantalla se indica paso a paso el proceso de aclarado. El aclarado dura menos de 1 minuto.
Limpieza y aclarado 1 vez por semana	Sacar del dispensador todas las partes que entran en contacto con los productos. Limpiar el dispensador por fuera con un detergente especial, o bien cambiarlo por las piezas del kit de recambio. En la pantalla se indica paso a paso todo el proceso de limpieza. La limpieza y el aclarado duran aprox. 2 1/2 minutos.

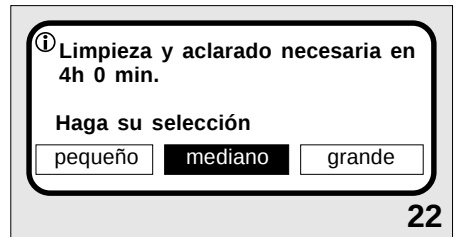
Necesaria

Si aparece el símbolo ⓘ en la pantalla, es necesario realizar el "aclarado" o la "limpieza y aclarado" (fig. 21).



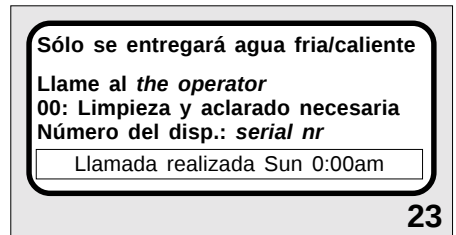
- Presionar el símbolo ⓘ en la pantalla. Aparecerá el tiempo que queda para el proceso de limpieza (fig. 22).

Se debe realizar la limpieza dentro de ese tiempo, ya que de lo contrario se bloquea la entrega de bebidas.



Imprescindible

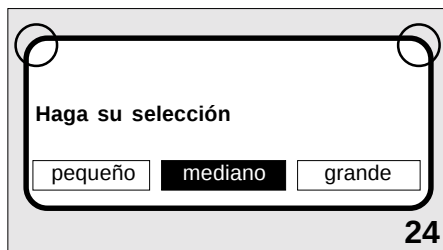
Si ya ha transcurrido el tiempo previsto para la limpieza, se bloquea la entrega de bebidas y aparece en la pantalla la indicación de error correspondiente (fig. 23).



INICIO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA SIN EL MANDO DEL RESPONSABLE

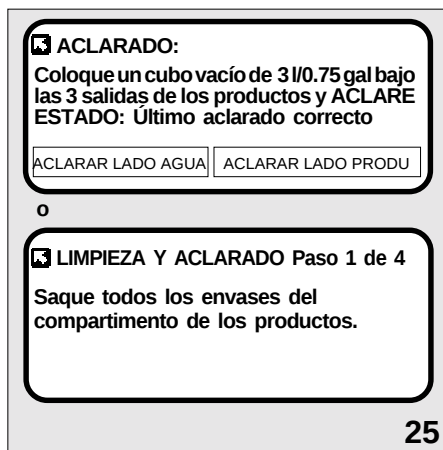
Inicio

- Presionar al mismo tiempo y durante más de 2 segundos las dos esquinas superiores de la pantalla (fig. 24).



Necesaria o imprescindible

Si es necesario o bien si es imprescindible el "aclorado" o la "limpieza y aclarado", se activa automáticamente el programa correspondiente (fig. 25).

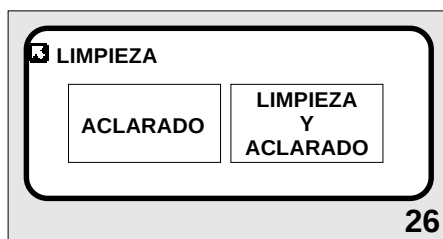


Entremedias

Si no es necesario o imprescindible el "aclorado" o la "limpieza y aclarado", aparece la siguiente pantalla (fig. 26)

- Seleccionar mediante el programa de limpieza deseado la presión del campo correspondiente.
- Presionar  si ha finalizado el programa de limpieza.

Se recomienda realizar la limpieza también entremedias.



Limpieza y mantenimiento

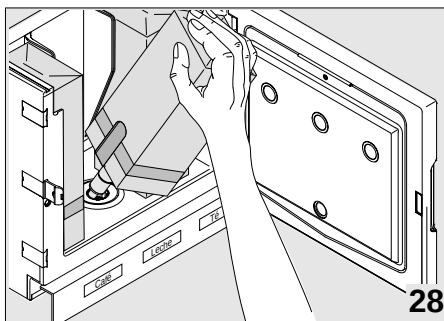
LIMPIEZA Y ACLARADO (4 PASOS)

Si se ha iniciado el programa "limpieza y aclarado", aparece **Paso 1** en la pantalla (fig. 27).

LIMPIEZA Y ACLARADO Paso 1 de 4
Saque todos los envases del
compartimento de los productos.

27

- Abrir la puerta del dispensador.
- Abrir la puerta del compartimento de los productos.
- Sacar todos los envases de los productos y colocarlos en un lugar limpio (fig. 28).



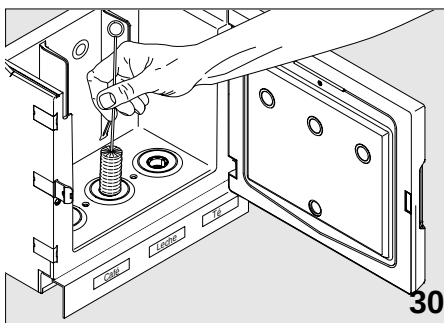
28

Si se han sacado todos los envases de los productos, aparece **Paso 2** en la pantalla (fig. 29).

LIMPIEZA Y ACLARADO: Paso 2 de 4
Limpie el interior y los 3 orificios de
dosificación, vuelva a introducir los
envases y cierre la puerta del
compartimento

29

- Limpiar el compartimento de los productos con un paño húmedo limpio.
- Limpiar los orificios de dosificación y drenaje que hay en el fondo del compartimento de los productos con un cepillo especial húmedo (fig. 30).
- Secar el compartimento de los productos con un paño limpio.
- Volver a introducir los envases de los productos en el compartimento de los productos.
- Cerrar la puerta del compartimento de los productos.



30

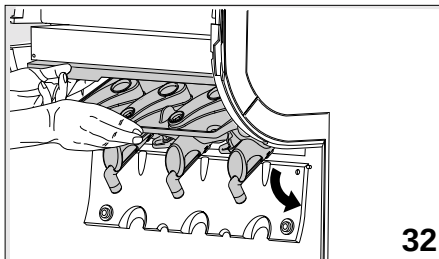
Si vuelven a introducirse todos los envases de los productos, aparece **Paso 3** en la pantalla (fig. 31).

LIMPIEZA Y ACLARADO: Paso 3 de 4

Saque el canal de salida y la tapa y límpielos, o bien utilice el kit de repuesto

31

- Sacar del dispensador el canal de salida con tapa. Limpiar la pieza extraída (ver cap. "Limpieza del canal de salida y de la tapa") o utilizar una limpia del kit de repuesto (kit de higiene) (fig. 32).



32

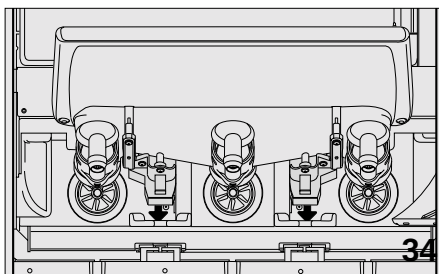
Si se han sacado el canal de salida y la tapa del dispensador, aparece **Paso 4** en la pantalla (fig. 33).

LIMPIEZA Y ACLARADO: Paso 4 de 4

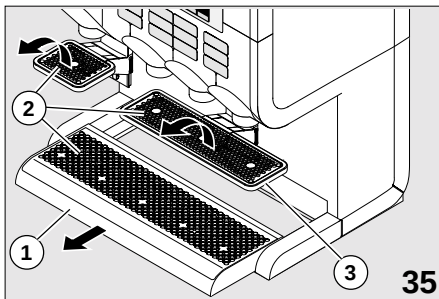
Coloque el canal de salida y la tapa ya limpiados, y empuje hacia arriba hasta oír un CLIC. Limpie todas las rejillas y cubetas de goteo

33

- Volver a introducir el canal de salida y la tapa ya limpiados (fig. 34).
- Cerrar la puerta del dispensador.
- Si están instalados la cubeta de goteo (1) todas las rejillas de goteo (2) y los portatazas (3), vaciarlos y limpiarlos (fig. 35).
- Continuar con el programa "Aclarado".



34



35

ACLARADO

Si se ha iniciado el programa „Aclarado“, se puede

- seleccionar en la pantalla „ACLARAR LADO AGUA“ para aclarar la salida de agua caliente o
- seleccionar „ACLARAR LADO PRODU“ para aclarar la salida del producto (fig. 36)



Se puede suprimir la función „ACLARAR LADO AGUA“ sin que por ello se bloquee la entrega de bebidas.

* Presionar el campo „ACLARAR LADO AGUA“ (fig. 36).

Aparece una nueva pantalla (fig. 38a).

- Colocar un recipiente vacío con capacidad para 250 ml (9 oz) debajo de la salida de agua caliente (fig. 37).

- En la nueva pantalla, presionar el campo „ACLARAR LADO AGUA“ (fig. 38a).



Riesgo de quemaduras, salida de líquido caliente durante aprox. 5 seg.

Mientras se realiza el proceso de aclarado aparece el siguiente mensaje (fig. 38b).

- Presionar el símbolo con la flecha (fig. 38) para regresar al menú de aclarado anterior (fig. 36).

- Colocar un recipiente vacío con capacidad para 3 litros (3/4 gal) debajo de las 3 salidas de productos (fig. 39).

- Presionar el campo "ACLARAR LADO PRODU".



Riesgo de quemaduras, salida de líquido caliente durante aprox. 45 seg.

ACLARADO:

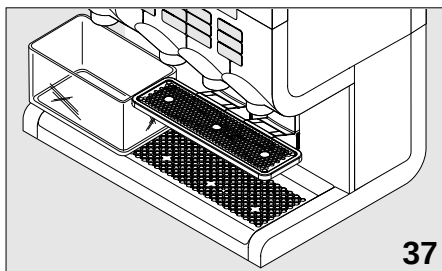
Coloque un cubo vacío de 3 l/0.75 gal bajo las 3 salidas de los productos y ACLARE

ESTADO: Último aclarado correcto

ACLARAR LADO AGUA

ACLARAR LADO PRODU

36



37

ACLARADO:

Coloque una taza de 250 ml / 9 oz bajo la salida de agua caliente y ACLARE
ESTADO: Último aclarado correcto

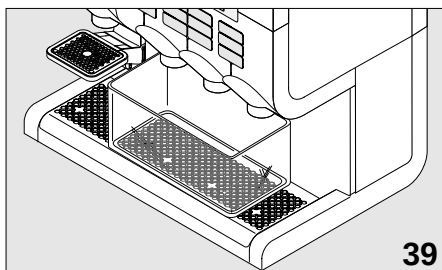
ACLARAR LADO AGUA

38a

Aclarado de la salida de agua caliente....

CAUTION: HOT LIQUIDS

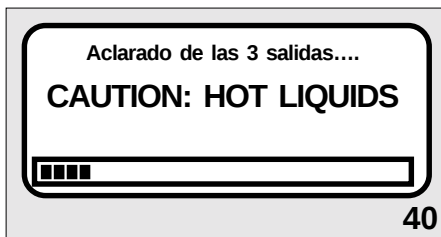
38b



39

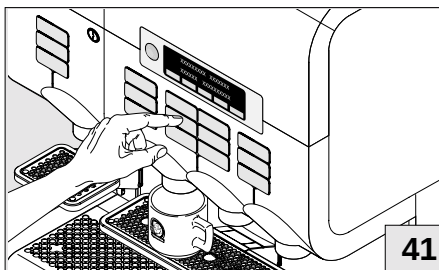
Mientras se realiza el proceso de aclarado aparece el siguiente mensaje (fig. 40).

Tras el proceso de aclarado el programa regresa automáticamente al modo de entrega.



- Realizar una entrega de prueba de cada bebida (fig. 41).

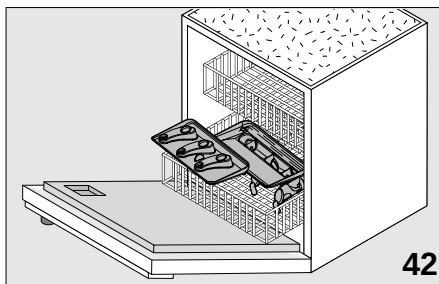
Con esto se ha finalizado el proceso de aclarado.



LIMPIEZA DEL CANAL DE SALIDA Y DE LA TAPA

- Limpiar el canal de salida y la tapa preferentemente en un lavaplatos (fig. 42).
- Si no se dispone de lavaplatos, remojar el canal de salida y la tapa 15 minutos en agua tibia con detergente*).
- Aclarar y secar con una toalla de papel.

Se recomienda tener preparado un canal de salida y una tapa ya limpiados para un recambio inmediato (kit de higiene).



*) Utilizar únicamente los detergentes autorizados por la tecnología alimenticia y recomendados por su distribuidor de productos Cafitesse



Observar las instrucciones de seguridad y de uso indicadas en el embase del detergente.

Kits opcionales

OPTIONEN

PIE DE DRENAJE

- Se puede equipar el dispensador con un pie especial para drenar líquidos de la cubeta de goteo.
- Para tal fin, el servicio técnico debe instalar el kit "Drenaje de la cubeta de goteo". Hace falta tener la posibilidad de conexión a un desagüe.

CAFÉ HELADO

- Puede equiparse el dispensador para la entrega adicional de bebidas frías (café helado, capuchino helado y chocolate helado).
- Antes de la instalación del kit "café helado" por parte del servicio técnico, hay que tener en cuenta lo siguiente:



Antes de la entrega de "café helado", controlar la calidad del agua potable. ¡Observar los reglamentos nacionales!

- Antes de la entrega de "café helado"
 - sobre todo si el dispensador no se utiliza durante un breve periodo de tiempo (p. ej. durante una noche o el fin de semana),
 - aclarar el dispensador 1 vez para limpiar el agua residual que eventualmente se haya quedado en los conductos.

DEPÓSITO DE AGUA

- Si no hay instalada una conexión de agua o si la calidad del agua potable es mala, el servicio técnico puede equipar el dispensador con un depósito adicional para el rellenado manual de agua.
- Rellenar el dispensador:
 - Conectar el enchufe a la caja de enchufe.
- Mientras se llena la caldera,
 - fijarse en que siempre haya agua suficiente en el depósito de agua.



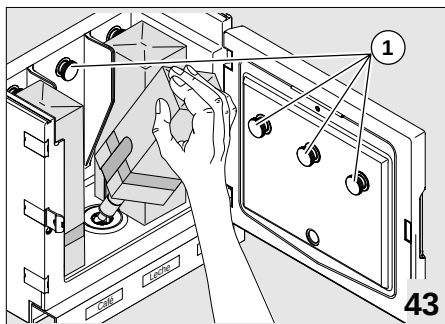
Si no se ha introducido suficiente agua en la caldera, aparece una indicación de error en la pantalla.



Para rellenar el depósito, utilizar sólo agua potable. Renovar el agua diariamente.

ADAPTADOR MAGNÉTICO PARA ENVASES PEQUEÑOS DE PRODUCTOS

- Para utilizar envases de productos de 1,25 l (0,33 gal), hay que disponer de adaptadores magnéticos (1), los cuales se introducen en el compartimento de los paquetes y en la puerta (fig. 43).



No acercar tarjetas magnéticas ni tarjetas de crédito a los imanes de retención.

PORTATAZAS DEL EXPRESO

- Se pueden instalar hasta dos portatazas de expreso giratorios para posicionar las tazas de expreso con exactitud.

PATAS DEL DISPENSADOR

- Se puede posicionar el dispensador a 4,5 cm (1,77 in) de la mesa o del mostrador mediante la utilización de patas especiales.
- De este modo se puede realizar la limpieza debajo del dispensador.

SISTEMAS DE PAGO

- Para poder ajustar distintos sistemas de pago, hay que preparar el dispensador previamente.
- Se puede preguntar al servicio técnico por la posibilidad de utilizar sistemas de pago.