

CAFITESSE QUANTUM TOUCH

Manual de usuario



REF.: 10043691_02

Fecha: 24-11-2023

Copyright

La información contenida en este manual es propiedad de Jacobs Douwe Egberts. (en lo sucesivo, "JDE"). Este manual se ha elaborado para uso interno de los clientes.

Sin el consentimiento previo por escrito de JDE, ninguna parte del documento podrá ser utilizada, duplicada, traducida o transmitida por ningún medio ni con ningún fin comercial.

JDE se reserva el derecho de modificar sus datos técnicos y la información sobre los equipos sin previo aviso.

El logotipo de Jacobs Douwe Egberts es una marca registrada de JDE.

Copyright © Jacobs Douwe Egberts. Todos los derechos reservados.

Revisión n.º	Fecha	N.º de serie	Descripción
1	23 de marzo de 2023.	Ninguno	Edición para primera revisión.
2	14 de julio de 2023.	Ninguno	Actualizaciones conforme a la revisión técnica.
3	24 de noviembre de 2023	Ninguno	Actualización tras revisión técnica.
4			

ÍNDICE

1- ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA INICIAL	6
2- INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	7
2.1 Categorías de seguridad.....	7
2.2 Símbolos de seguridad y advertencia.....	7
2.2.1 Símbolos de peligro	8
2.2.2 Símbolos de prohibición.....	8
2.2.3 Símbolos de acción obligatoria.....	8
2.3 Grupos de usuarios.....	9
2.4 Instrucciones de seguridad necesarias	9
2.5 Generalidades.....	11
2.6 Información del sistema de refrigeración	12
2.7 Sustitución de piezas desgastadas.....	13
2.8 Eliminación del material de embalaje.....	13
2.9 Cómo deshacerse de la máquina.....	13
2.11 Mantenimiento del dispensador	14
2.12 Limpieza del dispensador	14
2.13 Instrucciones de seguridad alimentaria (HACCP)	15
3- TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	16
4- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	17
4.1 Especificaciones.....	17
4.2 Dimensiones - Q100.....	18
4.3 Dimensiones - Q200.....	19
4.4 Dimensiones - Q300.....	20
5- DESCRIPCIÓN GENERAL DE LAS PIEZAS.....	21
5.1 Vista frontal y vista posterior	21
5.2 Vista interior.....	22
5.3 Funciones de los botones.....	23
5.4 Descripción general de la pantalla.....	23
6- INSTALACIÓN Y ARRANQUE INICIAL	24
6.1 Desembalaje de la máquina	24
6.2 Instalación de la máquina	25
6.3 Arranque del dispensador	26
6.4 Almacenamiento del dispensador	27
7- MANIPULACIÓN DE ENVASES DE INGREDIENTES	28

8- FUNCIONAMIENTO DIARIO	29
8.1 Seguridad de funcionamiento	29
8.2 Colocación correcta de jarras y tazas	30
8.3 Suministro de bebidas.....	31
8.4 Suministro de bebidas con preselección.....	32
8.4.1 Preselección de temperatura	32
8.4.2 Preselección de cantidad.....	32
8.4.3 Preselección de intensidad	33
8.5 Inserción y extracción de envases de producto	34
8.6 Sustitución de un envase de producto vacío	35
8.7 Encender el dispensador.....	36
8.8 Apagar el dispensador	37
8.9 Bloquear/desbloquear el dispensador	38
9- LIMPIEZA	39
9.1 Seguridad para la limpieza.....	39
9.2 Procedimientos de limpieza.....	40
9.3 Limpieza exterior.....	41
9.4 Purga.....	42
9.5 Limpieza - Q100 y Q300.....	44
9.6 Limpieza - Q200.....	47
10- PROGRAMACIÓN DEL USUARIO.....	51
10.1 Activación del modo operador	51
10.2 Configuración de la interfaz de usuario	52
10.3 Fecha/hora	53
10.4 Idioma.....	53
10.5 Configuración ECO	54
10.6 Horario de verano/invierno	55
10.7 Hora feliz	55
10.8 Pago	56
10.9 Contadores no reiniciables	57
10.10 Programación de limpieza	58
10.11 Contadores reiniciables.....	59
10.12 Sistema de agua	60
10.13 Información del sistema.....	60
10.14 Información de contacto	61
10.15 Pin de mantenimiento	61
10.16 Configuración global de bebidas	61
11- MENSAJES EN PANTALLA Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	62

12- OPCIONES.....	63
12.1 Opciones de software	63

1- ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA INICIAL

Este manual proporciona instrucciones e información sobre cómo manejar la máquina de forma segura, incluidos los requisitos básicos de funcionamiento de CAFITESSE QUANTUM TOUCH.

Todas las descripciones de este manual coinciden con el modelo y el aspecto de las máquinas suministradas.

Este manual está a disposición de los consumidores, del personal de servicio, de los expertos responsables de los trabajos de mantenimiento y reparación y de la propia empresa comercializadora.

Este manual debe estar a disposición de cada usuario durante toda la vida útil de la máquina.

Debes leer y comprender este manual antes del utilizar, mantener y reparar la máquina.

Está prohibido duplicar y prestar este manual sin autorización.

Para obtener información no incluida en este manual, o información poco clara relacionada con el funcionamiento, ponte en contacto con el servicio técnico de JDE.

Conserva este manual durante toda la vida útil de la máquina.

JDE recomienda guardar este manual cerca de la máquina para facilitar su consulta. No quites ninguna página de este manual.

Si has perdido el manual, está dañado o no se puede leer, puedes volver a descargarlo en:

<https://www.jacobsdouweegbertsprofessional.support/>

Para facilitar el acceso a este manual, utilizaremos las siguientes convenciones:

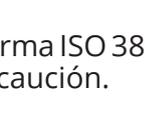
- Las tareas y los procedimientos se muestran como listas paso a paso.
- Las listas desordenadas se utilizan para ejemplos y tareas donde la secuencia de acciones no es importante.
- **La fuente en negrita** se suele utilizar para textos de advertencia y encabezados de filas y columnas de tablas.
- *La fuente en cursiva* se utiliza para los textos de las notas y los pies de figuras y tablas.

2- INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Categorías de seguridad

Las indicaciones de peligro, advertencia, precaución y nota se utilizan cuando es preciso adoptar precauciones especiales para evitar posibles daños o lesiones.

Las declaraciones de advertencia se clasifican en las cuatro categorías siguientes según la gravedad del peligro y el nivel de riesgo especificados en la norma ISO 3864.

	<p style="text-align: center;"> Peligro</p>
	<p>La indicación de PELIGRO representa las situaciones con un alto nivel de riesgo que, de no evitarse, ocasionarán lesiones graves o la muerte.</p>
	<p style="text-align: center;"> Advertencia</p>
	<p>La indicación de ADVERTENCIA representa las situaciones con un nivel de riesgo medio que, de no evitarse, podrían ocasionar lesiones graves o la muerte, o daños al equipo.</p>
	<p style="text-align: center;"> Precaución</p>
	<p>La indicación de PRECAUCIÓN representa las situaciones con un bajo nivel de riesgo que, de no evitarse, podrían ocasionar lesiones leves o moderadas, o daños al equipo.</p>
	<p>NOTA: proporciona información importante y consejos útiles.</p>

2.2 Símbolos de seguridad y advertencia

La norma ISO 3864 especifica las formas y los colores generales de los símbolos de peligro, advertencia y precaución.

	<p>Peligro: especifica los peligros.</p>
	<p>Prohibición: especifica una operación que no se puede realizar.</p>
	<p>Acción obligatoria: especifica la acción que debe emprenderse para prevenir una situación peligrosa.</p>

2.2.1 Símbolos de peligro

Estos símbolos de peligro identifican situaciones u operaciones peligrosas y advierten de situaciones que pueden causar daños y lesiones:



Peligros de superficies calientes



Peligros eléctricos



Peligros de aplastamiento de manos



Peligros de superficies a alta temperatura

2.2.2 Símbolos de prohibición

Estos símbolos de prohibido identifican situaciones u operaciones peligrosas y advierten de situaciones que pueden ocasionar daños y lesiones:



Prohibido fumar



No tocar



No alterar



Evitar llamas



Acceso restringido

2.2.3 Símbolos de acción obligatoria

Estos símbolos de acción obligatoria se utilizan en las advertencias para identificar una acción obligatoria.



Leer los manuales o las instrucciones



Desconectar el enchufe principal

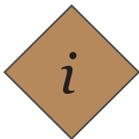
2.3 Grupos de usuarios

Usuario: cliente/consumidor/operario directo. Utilizan la máquina de café para preparar bebidas pero no pueden tener acceso a las piezas internas ni a su programación sin la formación adecuada proporcionada por el fabricante, la empresa operadora o el distribuidor.

Personal de servicio: personal formado por el fabricante, la empresa operadora o el distribuidor. Sabe cómo llenar y limpiar la máquina de café.

Técnico de servicio: expertos familiarizados con la máquina de café. Pueden ser conscientes de los peligros que entraña. Están formados por el fabricante, la empresa operadora o el distribuidor, y están capacitados para instalar, mantener y reparar la máquina de café.

Empresa operadora: responsable de la correcta puesta en marcha y funcionamiento de la máquina de café.



NOTA:

Nadie tiene permiso para realizar trabajos de servicio, mantenimiento o reparación en la máquina, a menos que haya recibido la debida formación por parte de la compañía operadora o el fabricante.

2.4 Instrucciones de seguridad necesarias

Peligro



Está prohibido que personal no autorizado instale, opere, repare o desactive la máquina de café sin el consentimiento por escrito de JDE.



Está prohibido que el personal no autorizado acceda a la zona de servicio, especialmente manipular y manejar y realizar tareas de limpieza y mantener una higiene adecuada.



No realices ninguna modificación en la máquina de café ni en sus accesorios sin el consentimiento por escrito de JDE.



No utilices la máquina de café para fines no especificados en este manual sin el consentimiento por escrito de JDE, a fin de evitar la muerte o lesiones o daños al producto.



No sumerjas el aparato, el enchufe o el cable de red en agua. Hay peligro de descarga eléctrica.



Este equipo no está disponible para el uso por personas (incluyendo niños) que tengan disminuidas sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no dispongan de la experiencia y los conocimientos suficientes, salvo que sea bajo supervisión o que hayan sido instruidos en materia del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.



Los niños no deben jugar con la máquina.



No utilices la máquina si el cable de red y el enchufe están dañados o el aparato se ha caído al suelo.



Las tareas de limpieza y mantenimiento convencionales no podrán realizarlas niños sin supervisión.

⚠ Advertencia



No utilices la máquina si no has leído y comprendido este manual y los manuales de los accesorios.

Sigue las instrucciones de seguridad mientras utilizas el producto.



En caso de emergencia, por ejemplo, si la máquina se incendiase o se sobrecalentara o sonara de forma inusual, desconéctala de inmediato de la alimentación eléctrica y de agua.



Si el cable de red está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, el servicio técnico o personal cualificado.



Si hay niños, deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con la máquina.

Solo el personal formado debe tener acceso a la llave del operador.

Para la conexión a la toma de agua principal, use el tubo de entrada que viene con la máquina en cumplimiento de la normativa nacional aplicable al país en el que vaya a instalarla. Conecta la máquina al suministro de agua exclusivamente con los tubos nuevos incluidos con el producto. No reutilice nunca los tubos flexibles dañados.

No instale este aparato en zonas donde se utilicen chorros de agua. Esta máquina no debe limpiarse con chorros de agua o con un sistema de lavado a presión

Proteja el aparato del riesgo de congelación. Si el agua del sistema hidráulico se congela, no use el aparato. Desenchúfelo y póngase en contacto con un técnico para que lo inspeccione y efectúe las reparaciones que sean necesarias.



Enchufe el aparato a una toma de corriente de seguridad con toma de tierra debidamente instalada cuya tensión eléctrica coincida con los datos técnicos del aparato.

2.5 Generalidades

Advertencia



¡Los líquidos suministrados por el dispensador están calientes! ¡Tenga cuidado de no quemarse! Mantén las manos y otras partes del cuerpo alejadas del dispensador durante la dispensación de bebidas y durante el programa de enjuague.

No coloques tazas, botes o recipientes llenos de otros líquidos calientes encima del dispensador. Existe el riesgo de escaldarse, en caso de que las tazas/botes/recipientes se caigan.

Deja espacio suficiente alrededor del dispensador para escapar fácilmente si los líquidos calientes salpican.

Este dispensador no está destinado al uso por personas (incluidos niños) que tengan disminuidas sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no dispongan de la experiencia y los conocimientos suficientes. Esto no es aplicable si están supervisados por un responsable de su seguridad o han recibido instrucciones sobre el uso del dispensador.

Coloca el dispensador sobre una mesa o mostrador con una altura mínima de 60 cm para evitar que los niños pequeños puedan pulsar el botón de preparación de una bebida.

Procure dejar espacios de ventilación por fuera y por dentro del aparato, libres de obstrucciones.

No use dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, más allá de los recomendados por el fabricante.

No dañe el circuito del refrigerante.

No use dispositivos eléctricos en el interior de los compartimentos de almacenamiento de alimentos del aparato a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

Al colocar el aparato, asegúrese de no pisar o dañar el cable de red.

No coloques varias regletas de corriente o fuentes de alimentación portátiles en la parte trasera del aparato.

No almacene en el aparato o en la nevera sustancias explosivas como botes de aerosol que contengan gases propulsores inflamables.

⚠ Precaución



Comprueba y vacía con regularidad la bandeja de goteo del dispensador para evitar el riesgo de sufrir quemaduras y de que el suelo se moje (peligro de resbalones) cuando se derramen líquidos (calientes) por la bandeja de goteo.

Lee atentamente las instrucciones de este manual de funcionamiento antes de utilizar, limpiar o trasladar el dispensador. Asegúrate de que tú y todas las demás personas que manejan, limpian o mueven el dispensador conocen y actúan de acuerdo con los aspectos de seguridad e higiene. El dispensador solo se puede usar para elaborar bebidas en estricto cumplimiento de las instrucciones contenidas en este manual de funcionamiento. El fabricante no se hace responsable de ningún daño o lesión personal derivado del uso incorrecto del dispensador o de no cumplir los procedimientos que se describen en este manual de funcionamiento.

- La instalación, el mantenimiento, la reparación y la programación de la máquina solo pueden ser realizados por un técnico de servicio autorizado y debidamente formado asignado por tu proveedor del sistema Cafitesse.
- Utiliza solo piezas de repuesto originales para el funcionamiento del dispensador.
- El funcionamiento, el llenado y la limpieza del dispensador solo pueden ser realizados por personal autorizado y formado.
- El dispensador no es adecuado para usar en exteriores.
- El dispensador debe instalarse en un lugar donde pueda ser supervisado por personal cualificado.

2.6 Información del sistema de refrigeración

- No uses dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, más allá de los recomendados por el fabricante.
- No dañe el circuito del refrigerante.
- No uses dispositivos eléctricos en el interior de los compartimentos de almacenamiento de alimentos del aparato a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- No almacenes en el aparato sustancias explosivas como botes de aerosol que contengan gases propulsores inflamables.
- El aparato contiene hidrocarburos en la unidad refrigeradora. Solo personal cualificado tiene autorización para realizar tareas de mantenimiento o recarga del circuito del refrigerante.
- No introduzcas en el aparato productos inflamables u objetos empapados en productos inflamables. No almacenes gases y líquidos inflamables en el aparato.
- No toque el compresor ni el condensador, ¡estas superficies pueden alcanzar temperaturas muy elevadas!
- Si el circuito del refrigerante sufre daños, asegúrate de que no haya llamas ni otras fuentes de ignición en la habitación. Ventila la habitación para prevenir el riesgo de incendio.

2.7 Sustitución de piezas desgastadas



Advertencia

Los defectos causados por el desgaste natural por líquidos se consideran excluidos de la garantía.

Ten en cuenta que la CAFITESSE QUANTUM TOUCH contiene componentes que están sujetos al desgaste por líquidos debido al uso normal, incluso si la máquina se mantiene según los procedimientos de servicio estipulados. Esto incluye especialmente los componentes mecánicos y las piezas que están en contacto con el agua caliente por los líquidos, como tubos, juntas, válvulas, etc.

Los defectos causados por el desgaste natural por líquidos se consideran excluidos de la garantía. No obstante, las piezas defectuosas deben ser sustituidas siempre por un técnico de servicio autorizado y formado por el fabricante.

2.8 Eliminación del material de embalaje



Advertencia

El embalaje está compuesto de varios materiales reciclables. Se recomienda conservar el material de embalaje por si fuera necesario transportar el aparato en el futuro.

Si deseas deshacerte del material de embalaje tras la instalación, recicla o elimina los materiales de forma respetuosa con el medio ambiente.

2.9 Cómo deshacerse de la máquina

Cuando necesites deshacerte de la máquina, deberás hacerlo de acuerdo con las normativas de eliminación regionales.

La máquina está sujeta a la Directiva sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (directiva RAEE/UE) y no puede mezclarse con la basura doméstica normal.

No libere el refrigerante a presión a la atmósfera sin autorización. Es posible que tenga que recuperarlo una persona autorizada. Si es obligatorio recuperar el gas refrigerante, debe hacerlo un individuo cualificado y con licencia.

2.11 Mantenimiento del dispensador

⚠ Advertencia



Si el cable de red del dispensador está dañado, apaga el dispensador y ponte en contacto con tu proveedor del sistema Cafitesse para que te cambie el cable.

La reparación, el mantenimiento y la programación del dispensador solo pueden ser realizados por técnicos de servicio autorizados y debidamente formados asignados por tu proveedor del sistema Cafitesse.

2.12 Limpieza del dispensador

⚠ Peligro



NO ROCÍES NI SALPIQUES EL DISPENSADOR CON AGUA. NO UTILICES UN CHORRO DE AGUA PARA LA LIMPIEZA. NO SUMERJAS NUNCA EL DISPENSADOR EN AGUA.

NUNCA INCLINES EL DISPENSADOR PARA LIMPIAR DETRÁS O DEBAJO DE ÉL. ¡TENGA CUIDADO DE NO QUEMARSE! LA CALDERA CONTIENE AGUA MUY CALIENTE QUE PUEDE DERRAMARSE SI INCLINAS O MUEVES EL DISPENSADOR.

⚠ Precaución



Limpia todas las piezas del dispensador que entren en contacto con el producto con un producto de limpieza. Utiliza solamente productos de limpieza recomendados por la industria alimentaria y por tu proveedor del sistema Cafitesse. Para una manipulación, dosificación y uso seguros de los productos de limpieza, sigue las instrucciones de la etiqueta del producto.

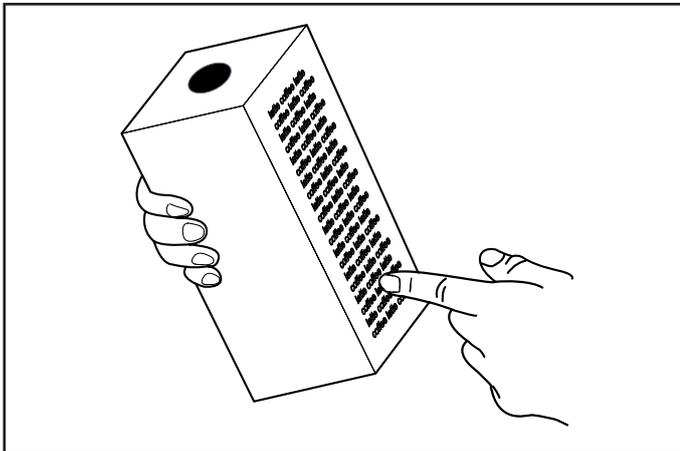
Limpia el dispensador con regularidad

1. Limpie la superficie alrededor del dispensador.
2. Lávese las manos antes de tocar el dispensador o un envase de producto.
3. Limpia el dispensador siguiendo las instrucciones del manual del operador (consulte el capítulo "Limpieza del dispensador").
4. Durante la limpieza, comprueba las fechas "Consumir preferentemente antes de" y "Caducidad" del envase de producto en el dispensador. Si la fecha de "Consumir preferentemente antes de" o "Caducidad" ha vencido, sustituye el envase de producto.
5. Programe las actividades de limpieza y regístrelas.

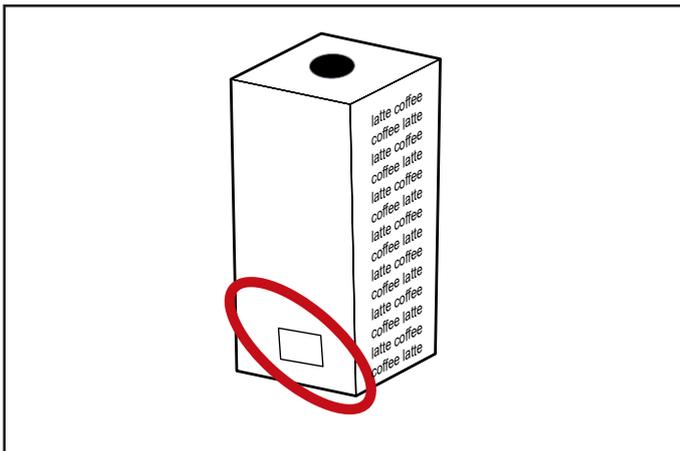
2.13 Instrucciones de seguridad alimentaria (HACCP)

Como operador del dispensador, eres responsable de su funcionamiento seguro e higiénico. Respetar, por tanto, las siguientes instrucciones para cumplir las normas de seguridad alimentaria.

Almacenamiento de envases de producto



1. Almacena los envases de producto de acuerdo con la descripción del envase.



2. Ten en cuenta la fecha de caducidad impresa en el envase. Utiliza siempre los envases de producto según el principio "primero en entrar-primero en salir" (los envases de producto almacenados en primer lugar deben utilizarse primero). No utilices un envase de producto si la fecha "Consumir preferentemente antes de" ha vencido.



NOTA:

Cuando el envase de producto esté abierto, asegúrate de que no se derrama líquido sobre la ropa, el suelo u otros aparatos.

3- TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Peligro



No inclines la máquina durante el transporte.
No apiles varias máquinas una encima de otra.

No coloques ningún otro objeto sobre la máquina.
No expongas la máquina a sacudidas o vibraciones durante su transporte.



Mantén los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

Advertencia



El dispensador no debe sufrir heladas durante su funcionamiento, almacenamiento o transporte.

Utilice y almacene la máquina únicamente a temperaturas de entre +5 °C y +32 °C.

Opere y almacene la máquina únicamente con un nivel de humedad relativa de entre el 10 % y el 90 %.

Mantén siempre la máquina en un lugar seco y sin polvo.

Precaución



Recicla la caja de cartón y todos los materiales de embalaje.

Guarda y transporta siempre el dispensador en su embalaje original.

Antes de almacenar o transportar el dispensador:

- Coloca los envases de producto en el frigorífico.
- Limpia el dispensador.
- Ponte en contacto con el proveedor de tu sistema Cafitesse para que un técnico de servicio autorizado y formado pueda vaciar el agua de la caldera y proteger el dispensador frente a daños por congelación.

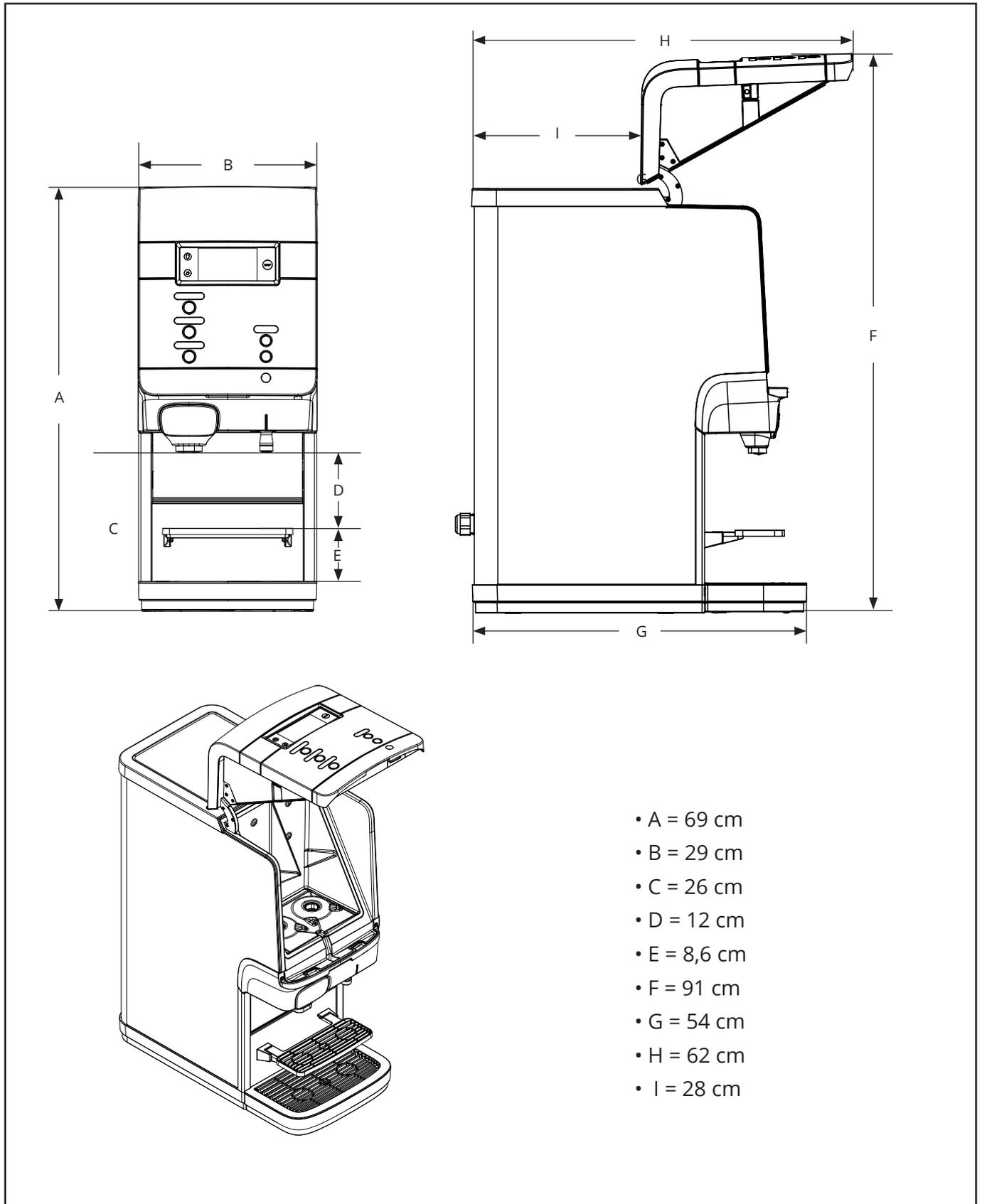
Si sospechas que hay daños por congelación tras el almacenamiento o el transporte, ponte en contacto con tu proveedor del sistema Cafitesse para que revise el dispensador y realice una prueba de funcionamiento.

4- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

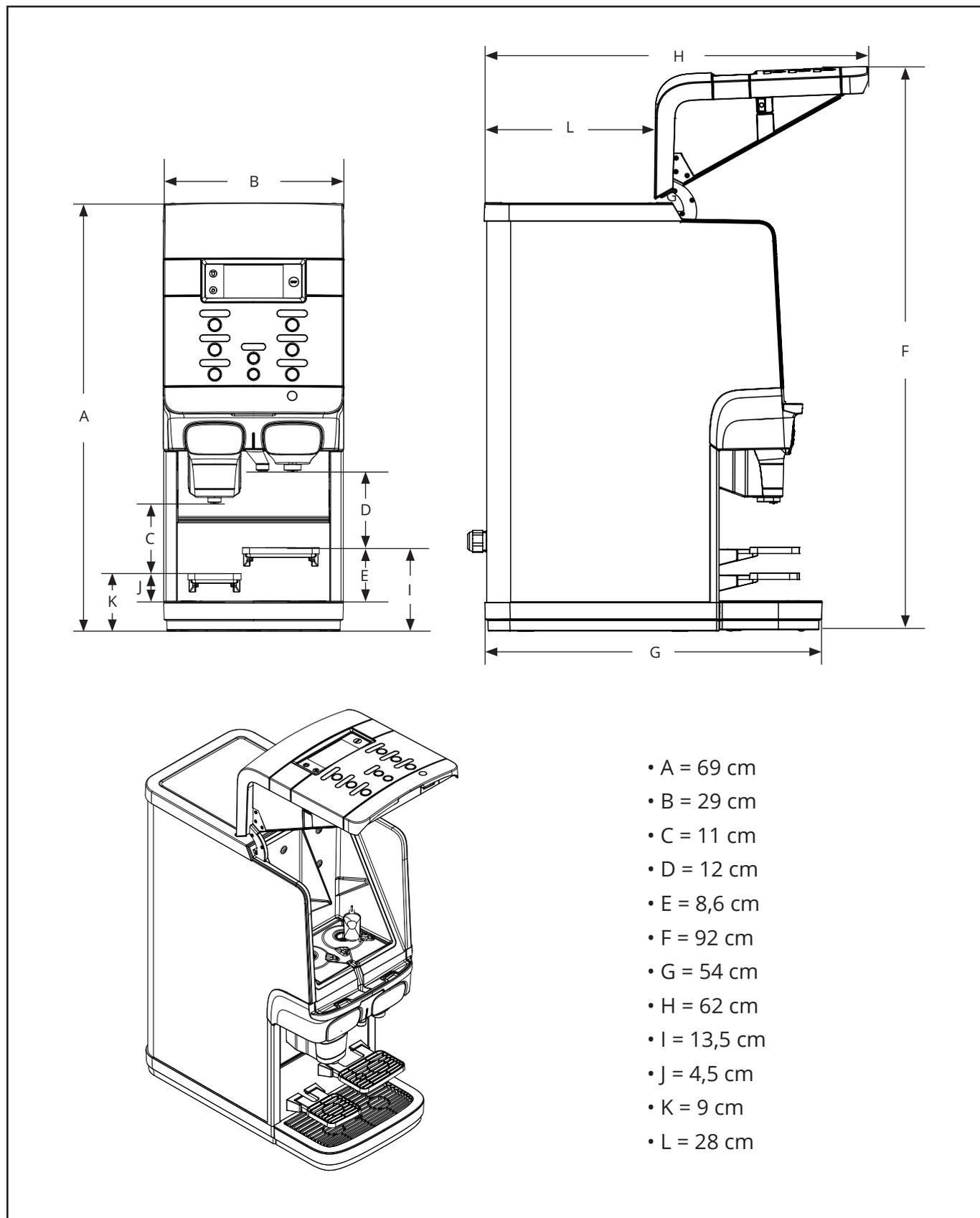
4.1 Especificaciones

Datos	Descripción	
Peso	42 kg (vacía) 52 kg (en funcionamiento con el depósito de agua lleno)	
Volumen en tazas	Medidas predet. para café: S=100 ml, M = 125 ml, L = 180 ml	
Volumen de jarra	Medidas predet. para café: S=750 ml, M = 1000 ml, L = 1250 ml	
Fuente de alimentación	200-240 V, monofásico, 10 A	Máx. 2200 W
	200-240 V, monofásico, 13 A	Máx. 2700 W
	200-240 V, monofásico, 16 A (predeterminado)	Máx. 3500 W
	200-240 V, monofásico, 30 A	Máx. 6100 W
	380-415 V, trifásico, 16 A	Máx. 8200 W
	440 V, trifásico, 16 A	Máx. 9000 W
Capacidad horaria - Configuración: 200-240 V, monofásico, 16 A. - Temperatura del agua de entrada: 25 °C - Medida en tazas de 125 ml	41 l/h	
	325 tazas/h	
Almacenamiento y entorno operativo	Temperatura: 5 - 32 °C Humedad: 10 % - 90 %	
Compartimento de refrigeración	Capacidad: 2 envases de 2 litros/1,25 litros/0,75 litros Temperatura: 2 °C - 5 °C	
Caldera	Volumen: 9,6 litros Temperatura: ajustable de 80 a 97 °C	
Conexión de agua estándar	Línea de alimentación de 1/2" o 3/8" con pieza de conexión BSP de 3/4"	
Presión de agua en la conexión	Presión dinámica: 0,8 a 10 bar a 9 l/min	
	Presión estática: 0,2 a 10 bar	
Refrigerante	0,016 kg de R600a	

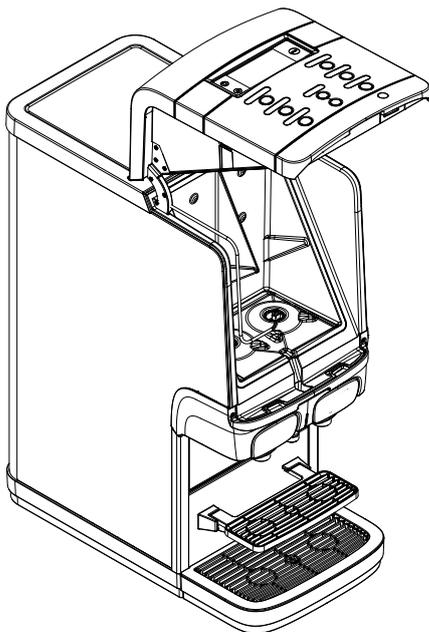
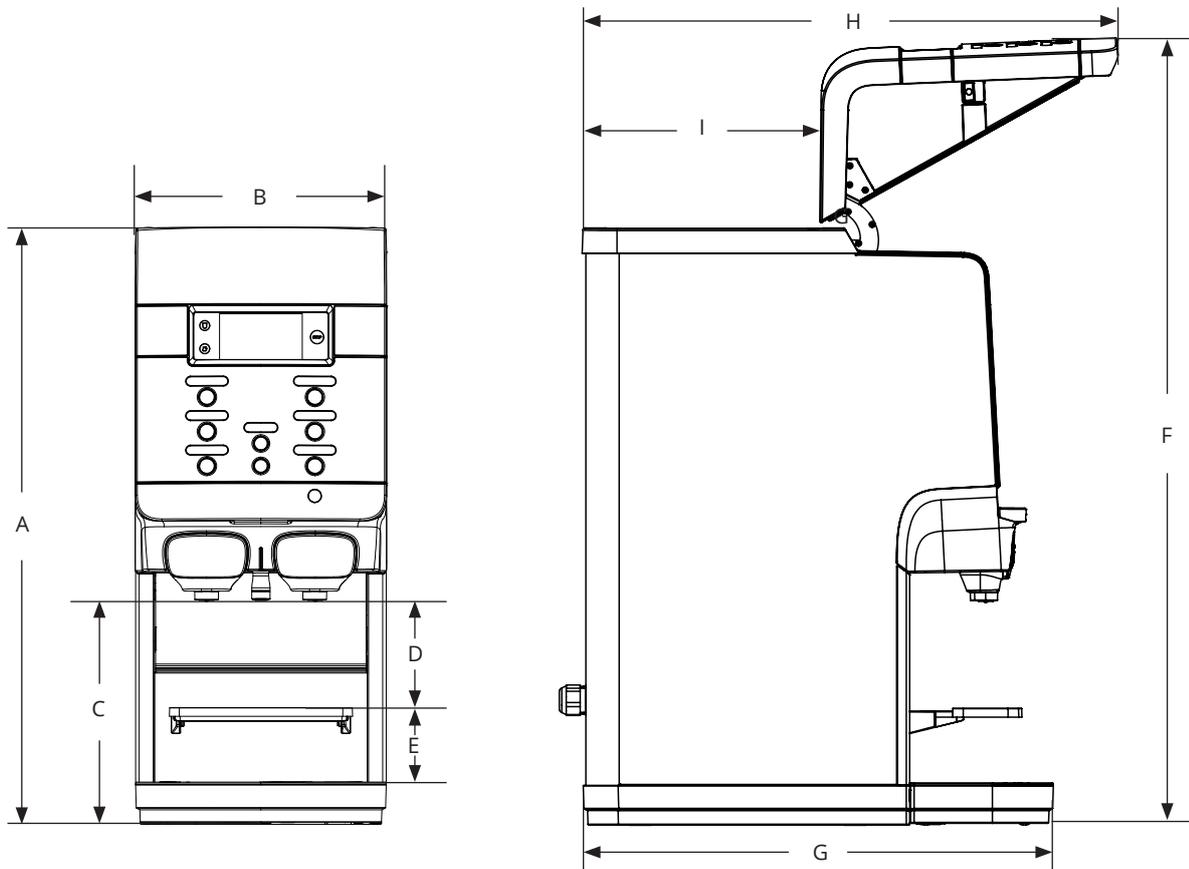
4.2 Dimensiones - Q100



4.3 Dimensiones - Q200



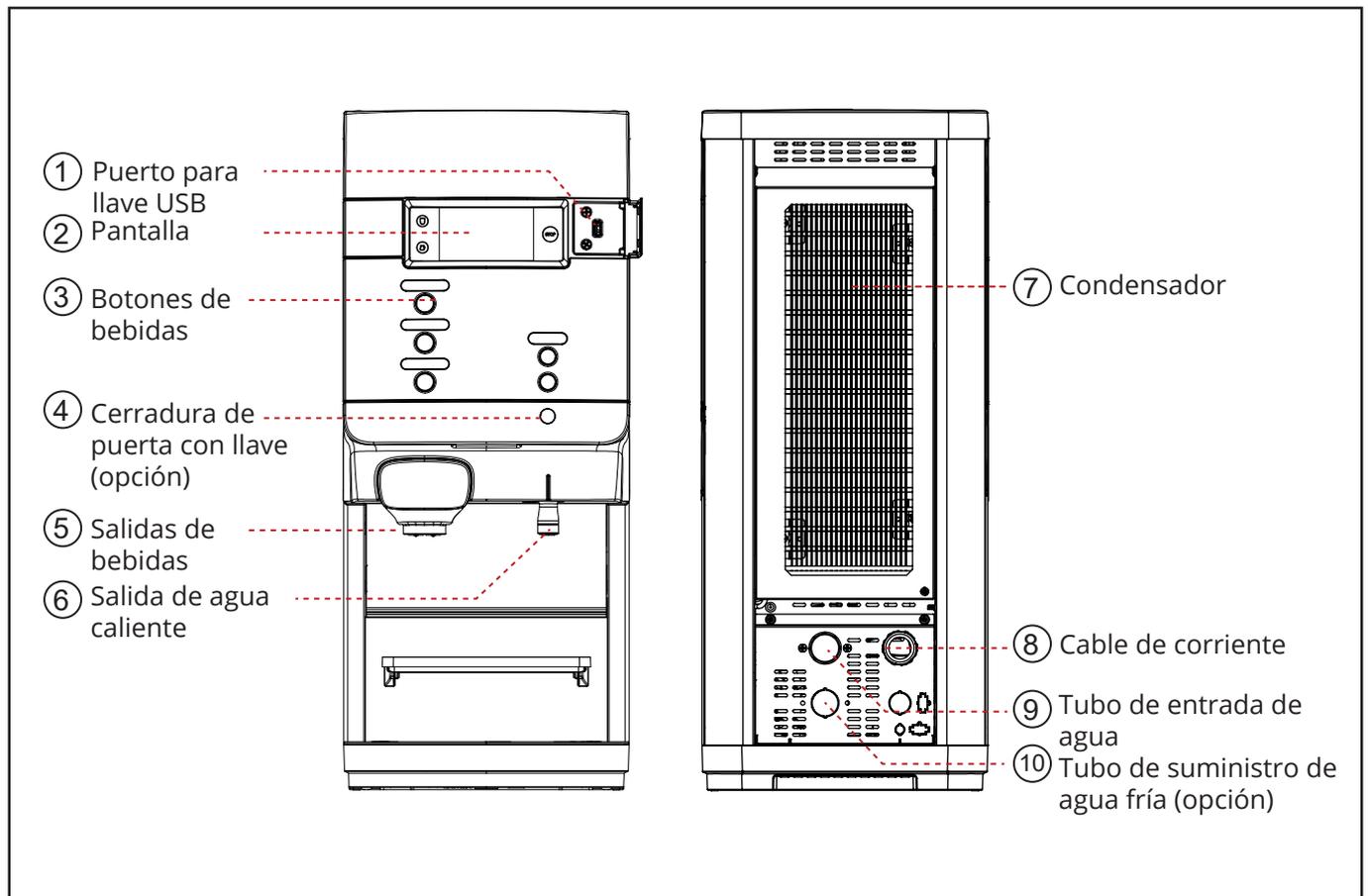
4.4 Dimensiones - Q300



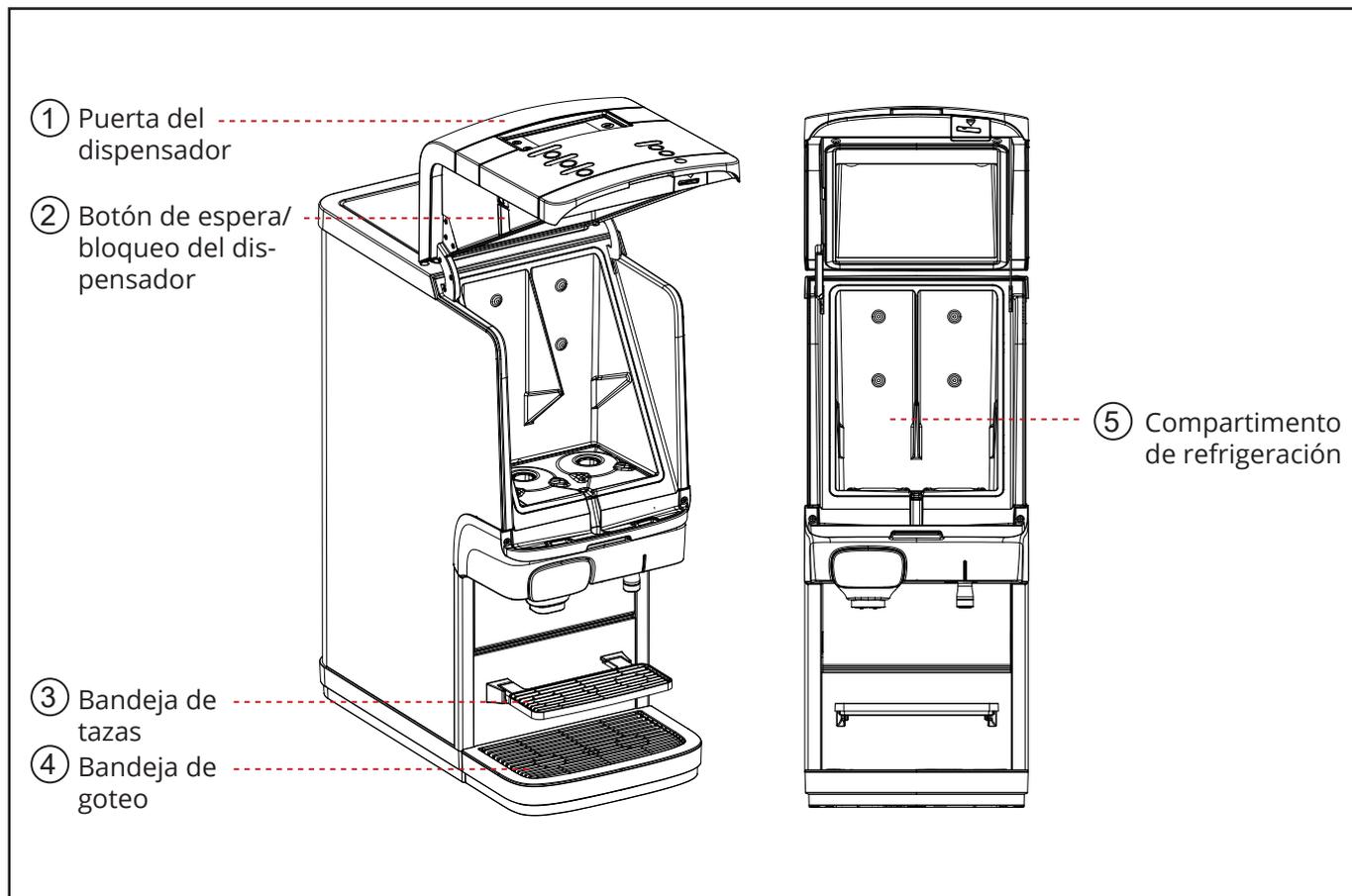
- A = 69 cm
- B = 29 cm
- C = 26 cm
- D = 12 cm
- E = 8,6 cm
- F = 91 cm
- G = 54 cm
- H = 62 cm
- I = 28 cm

5- DESCRIPCIÓN GENERAL DE LAS PIEZAS

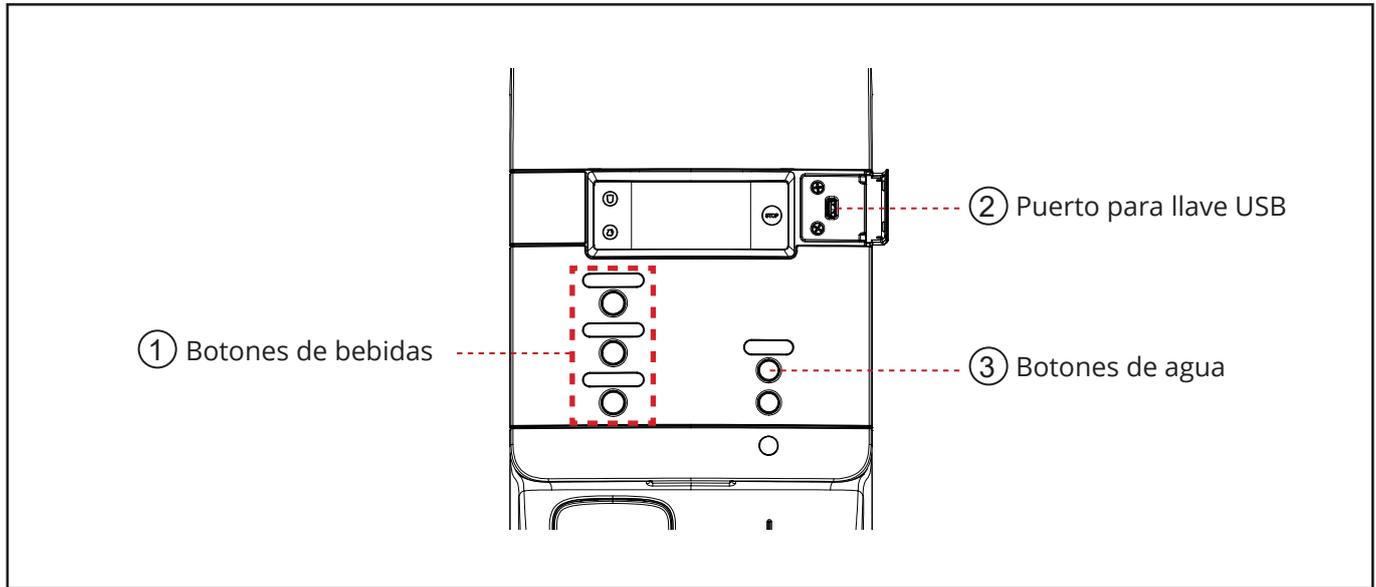
5.1 Vista frontal y vista posterior



5.2 Vista interior



5.3 Funciones de los botones



NOTA:
 Algunas opciones no están disponibles en todos los mercados.

5.4 Descripción general de la pantalla

Zona de mensajes (A) - Mensajes en pantalla*

* Consulte la sección Solución de problemas para más detalles sobre los mensajes.

Zona de iconos (B) - Leyenda

	Sustituir envase vacío
	Limpieza necesaria
	Dispensación bloqueada
	Dispensación desbloqueada

6- INSTALACIÓN Y ARRANQUE INICIAL

⚠ Advertencia



¡Bordes afilados! Riesgo de cortes en las manos.
Utiliza guantes resistentes a los cortes cuando realices trabajos cerca de bordes afilados.



Es imprescindible leer detenidamente este manual de instrucciones antes de instalar la máquina y ponerla en marcha por primera vez.

⚠ Precaución



En el momento de la entrega, comprueba si la máquina ha sufrido algún daño evidente durante el transporte o si hay algún daño oculto. Si detectas daños, informa inmediatamente a la empresa de transporte correspondiente.

6.1 Desembalaje de la máquina

⚠ Advertencia



Deshazte de los envases de forma profesional y respetuosa con el medio ambiente.



Durante la instalación, retire toda la película protectora antes de conectar la máquina por primera vez.
Esto evitará que la película se derrita o se pegue debido a la alta temperatura cuando la máquina se caliente.

El tamaño de la caja de embalaje es de 45 cm × 68 cm × 91 cm.
Te recomendamos encarecidamente que conserves el embalaje después de desmontar la máquina por si necesitas transportarla en el futuro.

6.2 Instalación de la máquina

Peligro



Riesgo de descarga eléctrica.
Nunca toques cables y componentes bajo tensión con las manos mojadas.
Respetar las normas de prevención de accidentes relacionados con la electricidad.

Advertencia



Solo los técnicos de mantenimiento pueden instalar la máquina.
La máquina solo puede instalarse en lugares adecuados y bajo la supervisión de personal cualificado.



La máquina debe instalarse y utilizarse en locales secos y bien ventilados.
Asegúrate de que hay espacio suficiente alrededor de la máquina para realizar las tareas de mantenimiento, limpieza y reparación.
Asegúrese de que el tubo de conexión de agua no esté doblado.



Asegúrate de que los datos eléctricos de la placa de características son compatibles con las condiciones de funcionamiento en las que vas a instalar la máquina.

Precaución



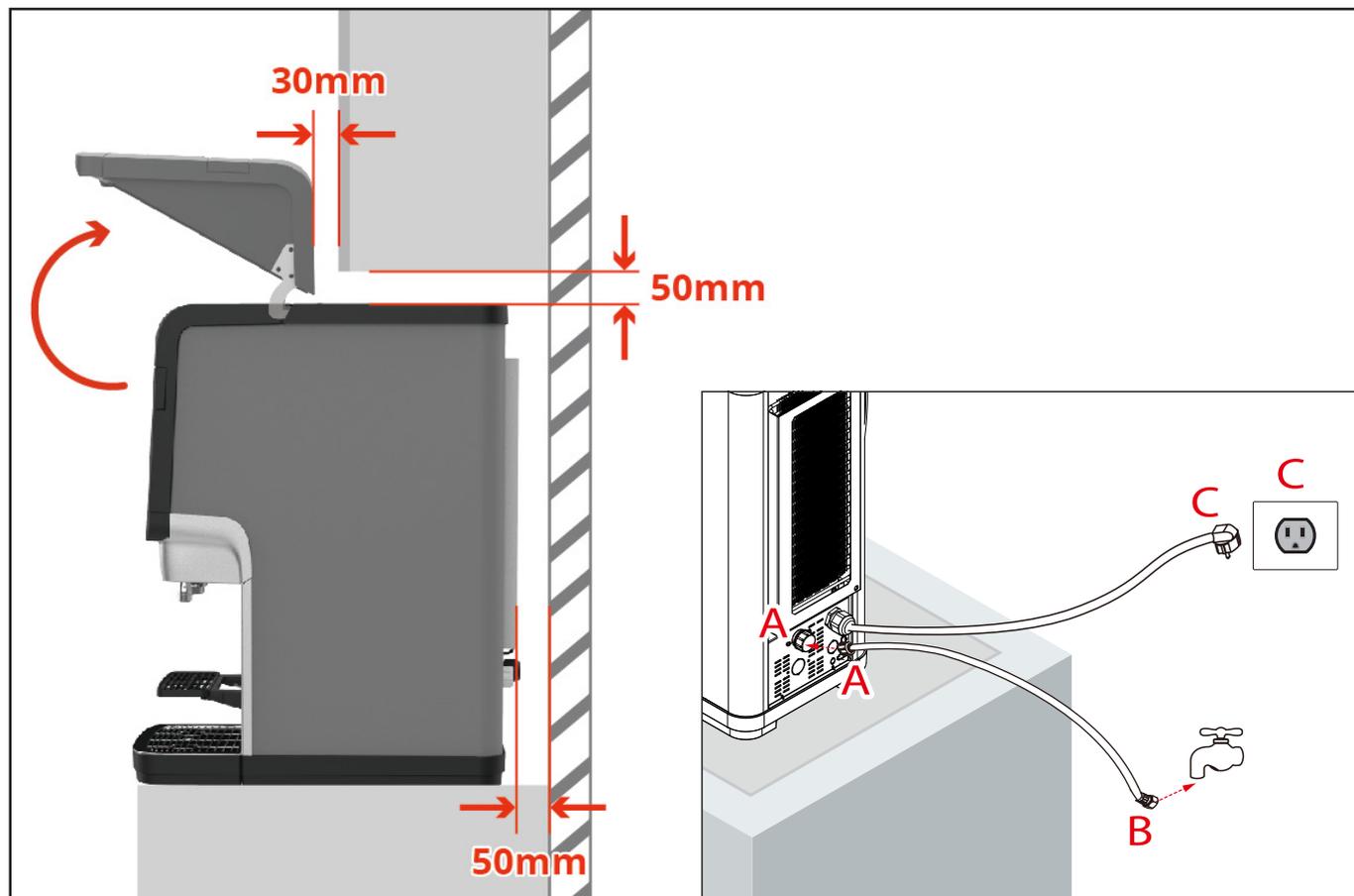
Antes de poner en funcionamiento la máquina, comprueba los datos de la red eléctrica del país de instalación.
No conectes la máquina a la red eléctrica si hay fluctuaciones de tensión.



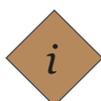
¡Ten cuidado con la contaminación del suministro de agua!
Utiliza solo tubos de agua aprobados por el fabricante y aptos para agua potable.
Lava bien los tubos de agua antes de utilizarlos.

6.3 Arranque del dispensador

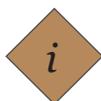
Al instalar la máquina, se requieren unas dimensiones libres de obstáculos, como se indica en la imagen siguiente:



1. Coloque el dispensador sobre una superficie plana y horizontal.
2. Conecte el tubo de entrada de agua (de A a A).
3. A continuación, abra el grifo (B) y compruebe si hay fugas.
4. Inserte el enchufe de alimentación en la toma de tierra de la pared (C a C) y el dispensador se pondrá en marcha automáticamente.
5. El dispensador llenará y calentará la caldera automáticamente.
6. Las bebidas se servirán cuando el agua de la caldera haya alcanzado la temperatura adecuada.



NOTA:
El compartimento de refrigeración puede tardar 20 horas en enfriarse completamente.



NOTA:
Conecta la máquina a un punto de suministro de fácil acceso para poder cortar rápidamente el agua en caso de emergencia.

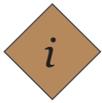


NOTA:
La conexión eléctrica a la máquina (enchufe de pared) debe estar protegida por un interruptor diferencial (ELCB).

6.4 Almacenamiento del dispensador

Toma las siguientes precauciones cuando no vayas a utilizar el dispensador durante un periodo prolongado (por ejemplo, durante las vacaciones):

- Retira los envases de producto y comprueba la fecha de caducidad (si van a caducar pronto debes desecharlos).
- Guarda los envases de producto abiertos en un frigorífico hasta que vuelvas a encender el dispensador y se haya enfriado de nuevo. Si ha pasado la fecha de caducidad, los envases deben desecharse.
- Limpia y purga el dispensador.
- Desconecta el enchufe de la toma de corriente.
- Cierra el grifo.



NOTA:

Si no se ha utilizado el dispensador durante mucho tiempo, hay que restablecer la fecha y la hora para que se reactiven los ciclos de limpieza programados y los ajustes ECO.

7- MANIPULACIÓN DE ENVASES DE INGREDIENTES



NOTA:

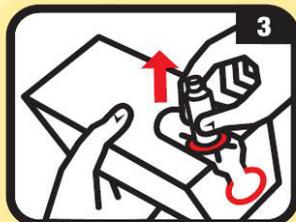
- *Respetar siempre unas normas básicas de higiene personal: lávate las manos antes de manipular los envases de ingredientes.*
- *Utiliza solo productos de limpieza aptos para alimentos para el dispensador de bebidas. Limpia las partes exteriores del dispensador con un paño suave, limpio y húmedo.*
- *Utilice únicamente agua potable.*



- Lávate primero las manos, agita el envase al menos 10 veces, retira la película de plástico.



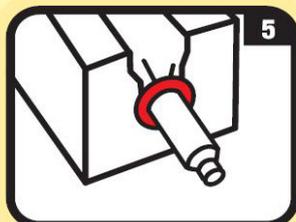
- Saca la tira perforada hacia atrás para quitarla del paquete.



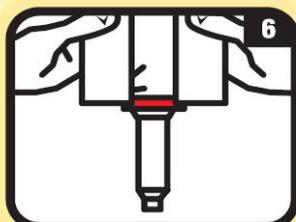
- Saca el tubo dosificador del envase.



- Tira del tubo dosificador hacia el anillo rojo del envase.



- El anillo rojo del tubo dosificador debe cubrir el círculo rojo del exterior del envase. Comprueba que el tubo dosificador está recto y correctamente colocado.



- Dale la vuelta al envase y colócalo en el dispensador.

8- FUNCIONAMIENTO DIARIO

8.1 Seguridad de funcionamiento

Peligro



No coloques nunca las manos ni los dedos directamente debajo de la salida de agua durante el funcionamiento para evitar quemaduras de diversa índole.

Advertencia



No utilices la máquina si no has leído y comprendido este manual. Sigue las instrucciones de seguridad mientras utilizas la máquina.



Las bebidas dispensadas están calientes, ¡evita quemarte!
Mantén las manos y otras partes del cuerpo alejadas del dispensador mientras se suministran las bebidas.
Nunca dejes a los niños sin supervisión cerca del dispensador.



No entres en contacto directo ni indirecto con piezas bajo tensión, líneas eléctricas dañadas o enchufes.
El equipo eléctrico debe ser manejado por un electricista o una persona supervisada por un electricista de acuerdo con la normativa eléctrica.



Las capturas de pantalla que aparecen en este documento son puramente indicativas y sirven para ilustrar determinados procedimientos o descripciones. El contenido de estas capturas de pantalla no es vinculante y no debe utilizarse en ningún caso para el ajuste o el funcionamiento de la máquina.

8.2 Colocación correcta de jarras y tazas

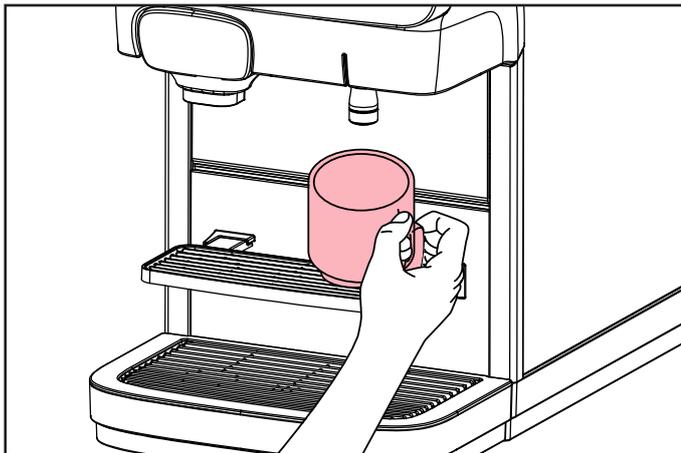


⚠ Precaución

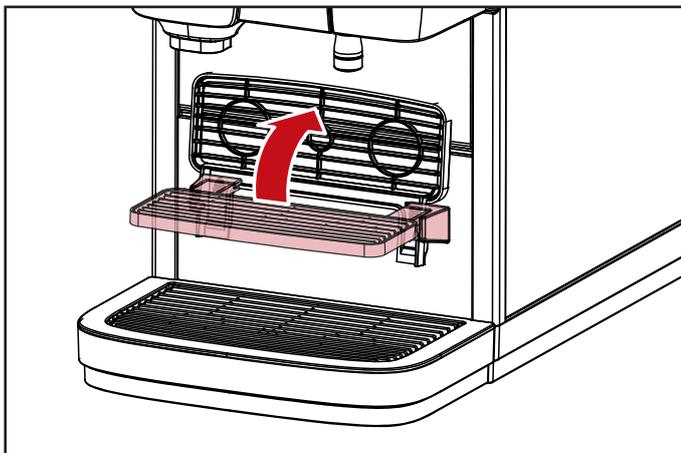
Coloca la taza o la jarra debajo de la salida, debajo del botón de la bebida que hayas elegido.

El dispensador tiene dos salidas de producto:

- Izquierda: café y té
- Derecha: agua caliente



1. Coloca tu taza en la bandeja de tazas.



2.1. Inclina la bandeja de tazas hacia arriba para dejar espacio suficiente para una jarra.



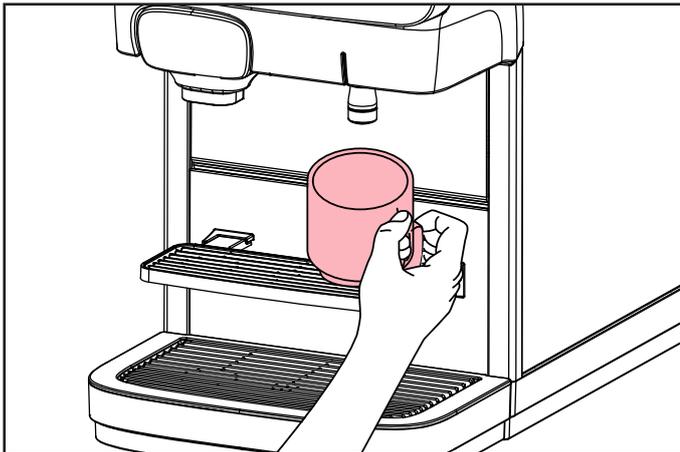
2.2. Coloca la jarra sobre la bandeja de goteo. Puede ser necesario un dispensador especial con pie para jarras más grandes.

8.3 Suministro de bebidas

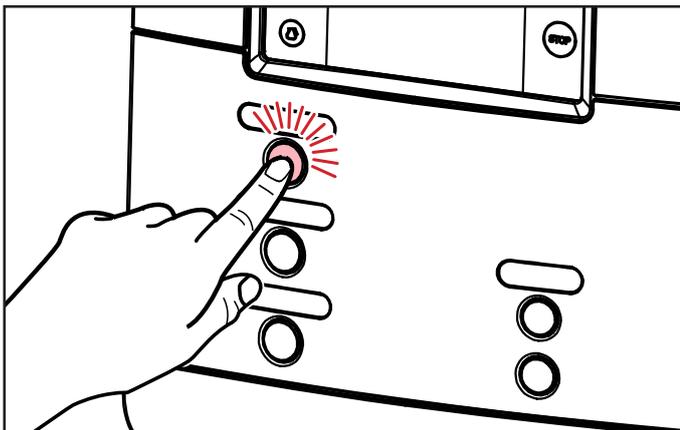
Advertencia



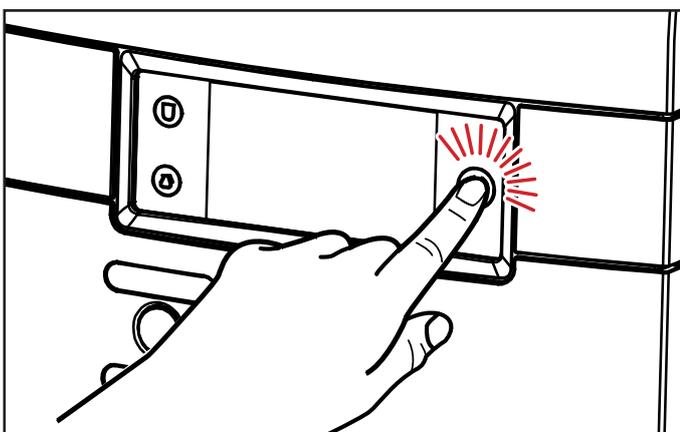
¡Los líquidos suministrados por el dispensador están calientes! ¡Tenga cuidado de no quemarse! Mantén las manos y otras partes del cuerpo alejadas del dispensador mientras se suministran las bebidas. Nunca dejes a los niños sin supervisión cerca del dispensador.



1. Coloca tu taza en la bandeja de tazas.



2. Pulsa el botón de la bebida que quieras. La bebida se dispensará por la salida correspondiente.



3. Pulsa STOP en la pantalla si quieres interrumpir o cancelar el suministro de la bebida.

8.4 Suministro de bebidas con preselección



Tu dispensador admite opciones de preselección. El técnico de servicio puede haber activado estas opciones de preselección durante la instalación. Al pulsar el botón de preselección, se muestran en pantalla las siguientes opciones:

- **TEMPERATURA** - Preselección (Hot [Frío] - Cold [Caliente])
- **CANTIDAD** - Preselección (Pequeña [S] - Mediana [M] - Grande [L])
- **INTENSIDAD** - Preselección (Suave - Normal - Fuerte)

8.4.1 Preselección de temperatura



Pulsa la pantalla táctil y elige "COLD" según tus necesidades.

8.4.2 Preselección de cantidad



Pulsa la pantalla táctil y elige "VOLUME" según tus necesidades.

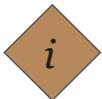
8.4.3 Preselección de intensidad

⚠ Advertencia

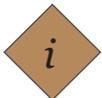
¡Los líquidos suministrados por el dispensador están calientes! ¡Tenga cuidado de no quemarse! Mantén las manos y otras partes del cuerpo alejadas del dispensador.



Pulsa la pantalla táctil y elige "STRENGTH" según tus necesidades.

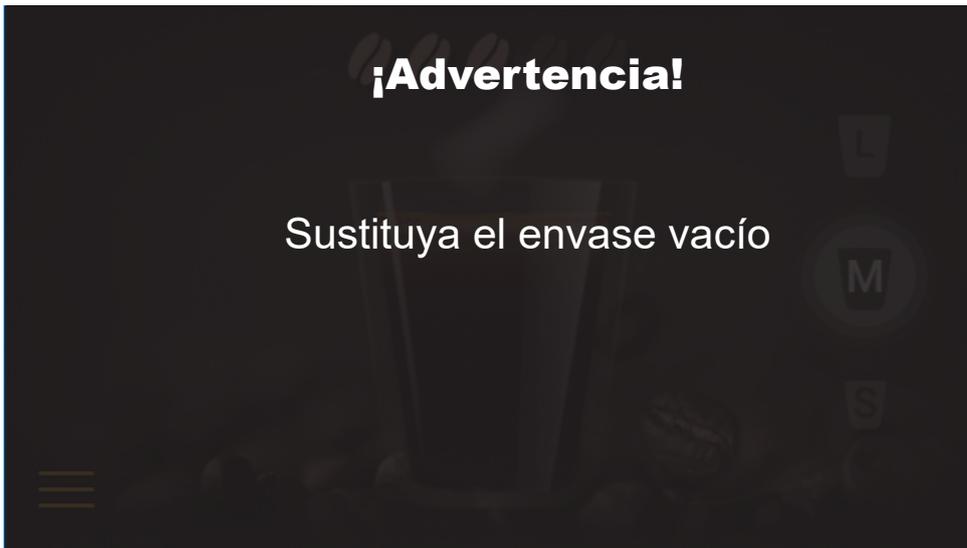


NOTA:
Todas las preselecciones pueden combinarse entre sí.



NOTA:
Si pulsas una preselección, pero no pulsas el botón de suministro, el dispensador volverá al estado por defecto al cabo de unos segundos.

8.5 Inserción y extracción de envases de producto



Si seleccionas una bebida y el envase de producto correspondiente está vacío, no se dispensará ninguna bebida. En la pantalla aparecerá una advertencia indicando que debes sustituir el envase vacío.

Sí puedes dispensar agua caliente o fría.



NOTA:

Puede introducir usted mismo el número de operador a través del menú Mantenimiento (consulte "Programar el dispensador")

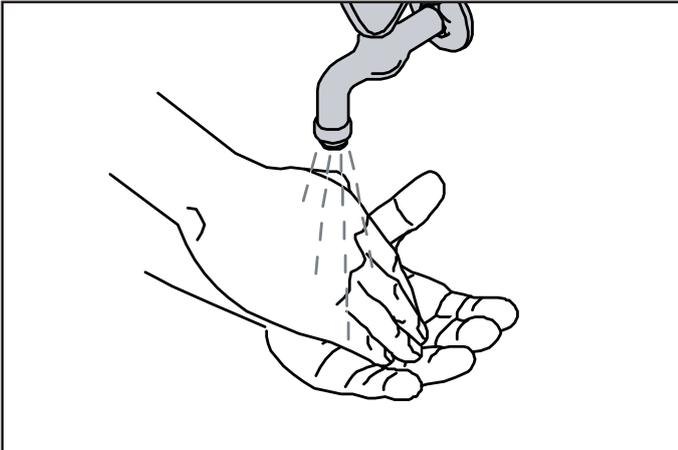
8.6 Sustitución de un envase de producto vacío



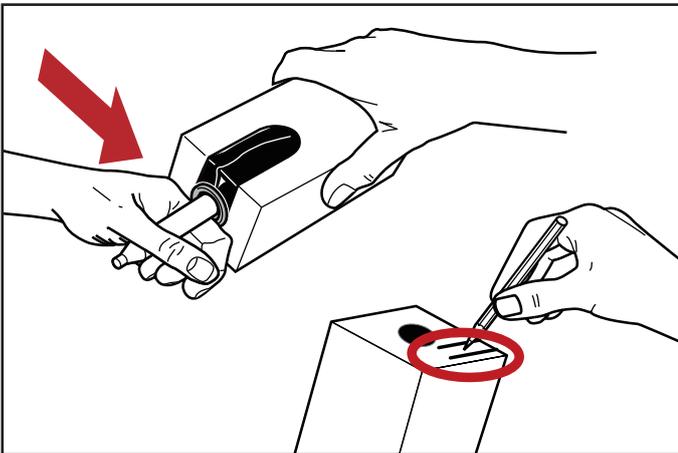
⚠ Precaución

Antes de introducir un nuevo envase de producto, siga las instrucciones del capítulo "Instrucciones de seguridad alimentaria (APPCC)".

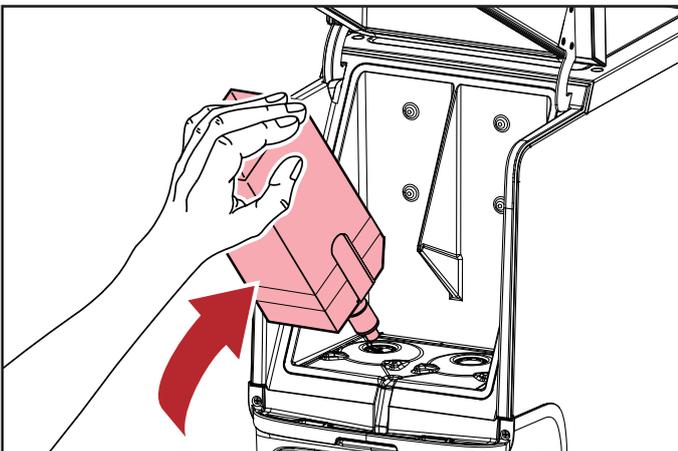
Lee las instrucciones del envase de producto. No utilices nunca un envase de producto dañado. No utilices un envase de producto si la fecha "Consumir preferentemente antes de" ha vencido.



1. Lávate las manos antes de tocar un envase de producto. No utilices un envase de producto congelado. A continuación, agita el envase del producto al menos 10 veces.



2. Retire el envoltorio de plástico y escriba la fecha de caducidad en el envase. Sigue las instrucciones del envase de producto para abrir el dosificador.



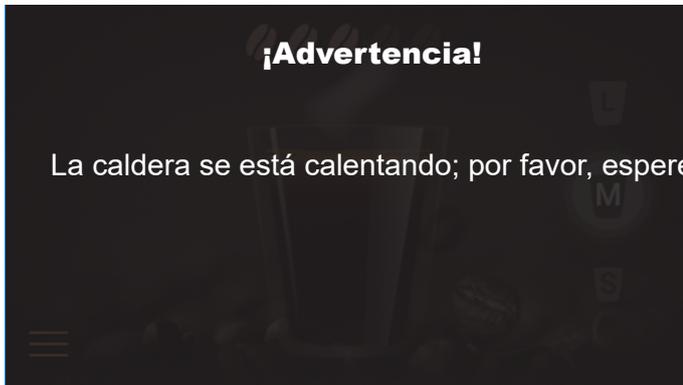
3. Abre la puerta del dispensador e introduce el envase de producto. A continuación, cierra la puerta del dispensador. Dispensa una bebida de prueba.

8.7 Encender el dispensador



⚠ Precaución

Asegúrate de que el dispensador está conectado al suministro de agua.



1. Abre el grifo e inserta el enchufe.
El dispensador empieza a calentar agua y a enfriar el compartimento de refrigeración. El suministro de bebida se bloqueará hasta que el agua de la caldera haya alcanzado la temperatura correcta. En la pantalla aparecerá un termómetro parpadeando y una advertencia indicando que la caldera se está calentando y pidiéndole que espere".
2. Una vez que el agua ha alcanzado la temperatura preestablecida, la pantalla muestra la pantalla de inicio. El dispensador ya está listo para funcionar.



NOTA:
dependiendo de la capacidad de calentamiento del tipo de dispensador, este proceso podría tardar 17 minutos o menos. El enfriamiento del compartimento del producto puede tardar 20 horas o menos.*

**Tiempo de calentamiento con la configuración de potencia predeterminada:
200-240 V, monofásico, 16 A*



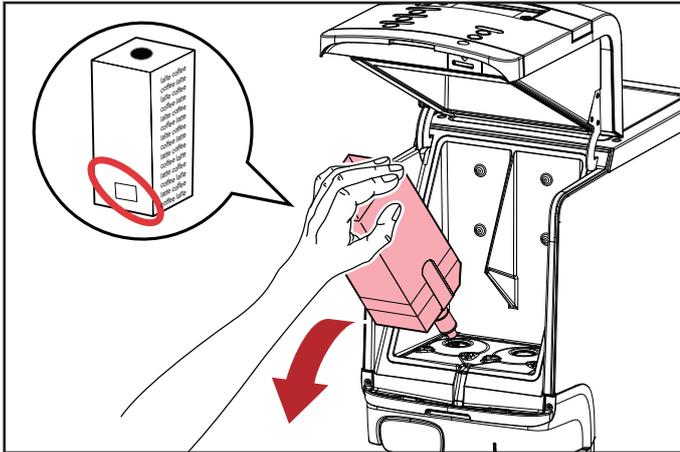
NOTA:
Si no se ha utilizado el dispensador durante mucho tiempo, hay que restablecer la fecha y la hora para que se reactiven los ciclos de limpieza programados y el propio dispensador.

8.8 Apagar el dispensador



⚠ Advertencia

¡No congeles los envases de producto!



1. Retire el envase de producto y compruebe la fecha de caducidad. Guarda el envase de producto en un frigorífico hasta que vuelvas a encender el dispensador. Cuando haya pasado la fecha de caducidad, tira el envase de producto.



2. Limpie el dispensador (siga las instrucciones de las secciones 9.5 y 9.6). Saca el enchufe de la toma de corriente. Cierra el grifo.

8.9 Bloquear/desbloquear el dispensador



1. Si aparece el icono de un candado en la pantalla, significa que el suministro de bebida está bloqueado. El compartimento de refrigeración y la caldera seguirán funcionando. Pulsa el icono del candado para desbloquear la máquina.



2. Introduce el PIN (1234) para acceder.



3. La máquina habrá quedado desbloqueada.

9- LIMPIEZA

9.1 Seguridad para la limpieza



⚠ Peligro

No toques cables y componentes bajo tensión con las manos mojadas. Observe las normas de prevención de accidentes a la hora de trabajar con cargas eléctricas.

Desconecta la CAFITESSE QUANTUM TOUCH de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento, limpieza y reparación y asegúrate de que no se reactiva.



⚠ Advertencia

Para limpiar la máquina, utiliza solo materiales de limpieza adecuados para entornos alimentarios y que hayan sido recomendados por JDE.

Los materiales de limpieza inadecuados que no hayan sido aprobados por JDE pueden provocar un mayor desgaste o causar defectos en la máquina. Respeta siempre las instrucciones de uso y los consejos de seguridad del fabricante.



¡Las superficies del interior de la máquina de café están muy calientes! Enfría la máquina antes de los trabajos de limpieza y mantenimiento.

Una limpieza y un mantenimiento minuciosos son cruciales para garantizar que las bebidas dispensadas por la máquina cumplan los más estrictos requisitos de higiene.

El servicio que ofrece el programa de limpieza automática es un buen ejemplo de ello.

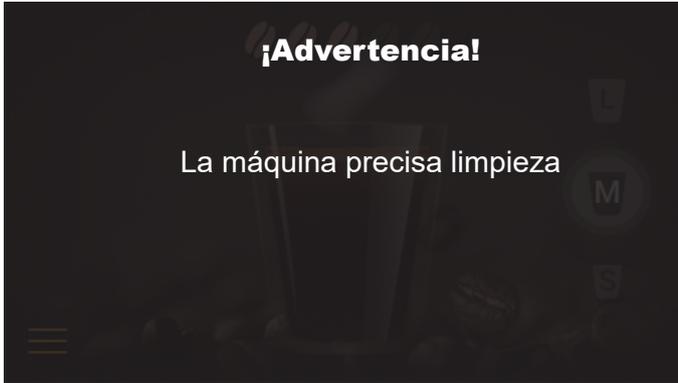
Es esencial seguir las instrucciones de limpieza y mantenimiento para garantizar bebidas de alta calidad y un funcionamiento higiénico y fiable de la máquina. Solo con un mantenimiento cuidadoso y respetando los intervalos de limpieza y mantenimiento puedes garantizar el buen funcionamiento de la máquina y la mejor calidad de las bebidas de café y lograr así la satisfacción del cliente.

9.2 Procedimientos de limpieza

⚠ Precaución



Es obligatorio ejecutar el programa de limpieza al menos una vez a la semana para garantizar la seguridad alimentaria.



Hay dos programas de limpieza diferentes:

- **"Purga"** de las salidas de bebidas.
- **"Limpieza"** del compartimento de refrigeración y las salidas de bebidas.

Su proveedor de servicios puede seleccionar los días de la semana para los programas **"Purga"** y **"Limpieza"** en el menú del operador, en **DÍAS DE LIMPIEZA**.

Fig. 1

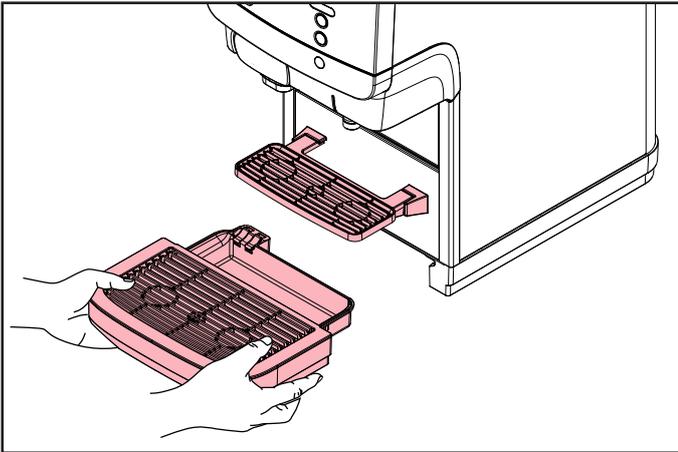
Cuándo limpiar el dispensador

Ejecuta el programa de limpieza cuando aparezca la advertencia en la pantalla (ver Fig.1).

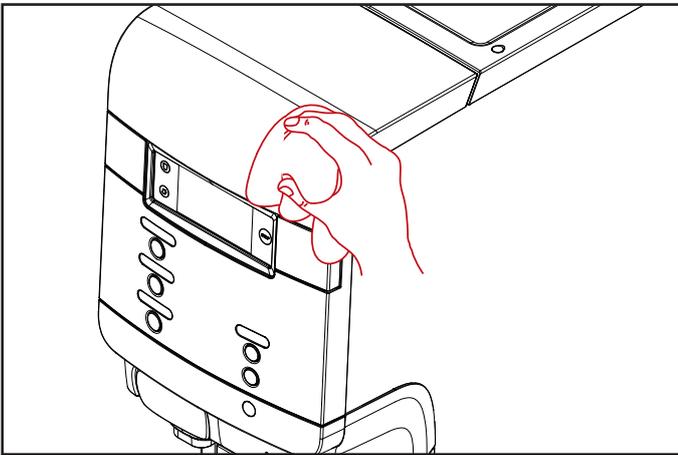
Si el dispensador no se limpia o purga en 24 horas, la máquina bloqueará el suministro.

El programa de limpieza debe completarse antes de que el dispensador reanude el suministro de bebidas.

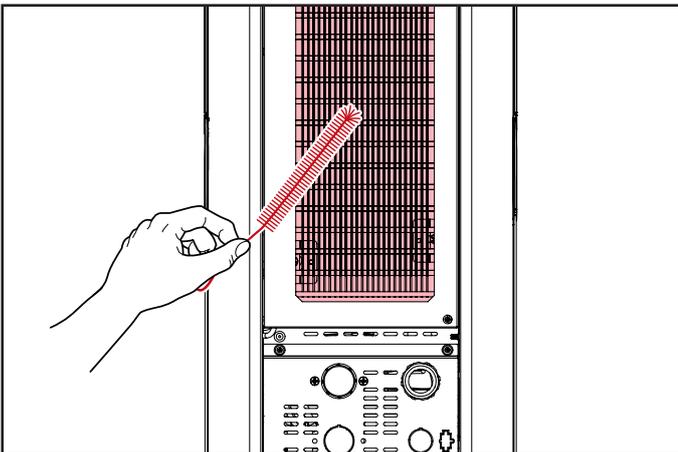
9.3 Limpieza exterior



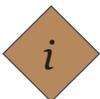
1. Retira la bandeja de goteo y la bandeja de tazas. Vacía la bandeja de goteo si fuera necesario. Limpia la bandeja de goteo y la bandeja de tazas con un paño o un cepillo bajo un chorro de agua tibia. O bien en un lavavajillas durante 15 minutos en agua caliente con un producto de limpieza aprobado por la industria alimentaria.



2. Limpia el exterior del dispensador con un paño húmedo y limpio.



3. Limpie el bastidor del condensador: Asegúrese de que la parte trasera de la máquina está orientada al limpiador. Utilice el cepillo para limpiar el condensador. (Limpieza periódica mensual, o más frecuente en caso de colocación en un lugar polvoriento). Devuelva la máquina a su posición de trabajo.



NOTA:
Se aconseja limpiar a diario el exterior del dispensador.



NOTA:
El uso de productos de limpieza abrasivos como el alcohol podrían ocasionar daños permanentes en la superficie del equipo.

9.4 Purga

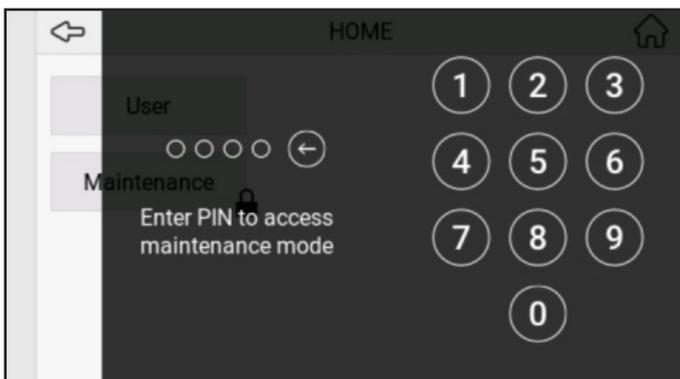
⚠ Advertencia



¡El agua durante la purga está muy caliente! ¡Tenga cuidado de no quemarse! Mantén las manos y otras partes del cuerpo alejadas del dispensador durante el proceso de purga. Nunca dejes que los niños realicen los procedimientos de purga.



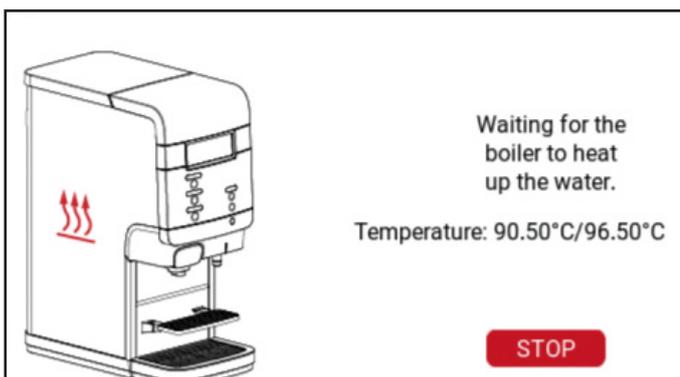
1. Pulsa (A) y luego pulsa (B) para entrar en el modo de mantenimiento.



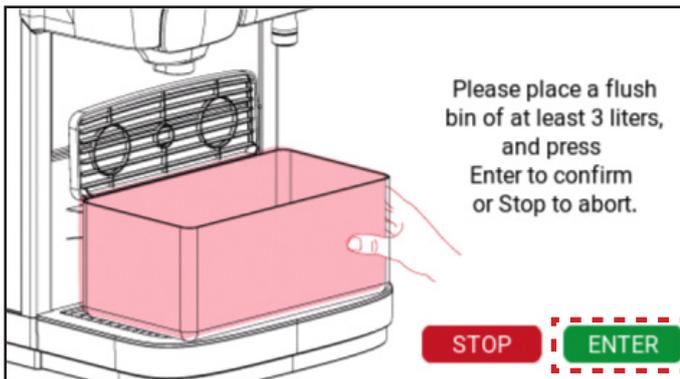
2. Introduce el PIN para acceder al modo de mantenimiento.



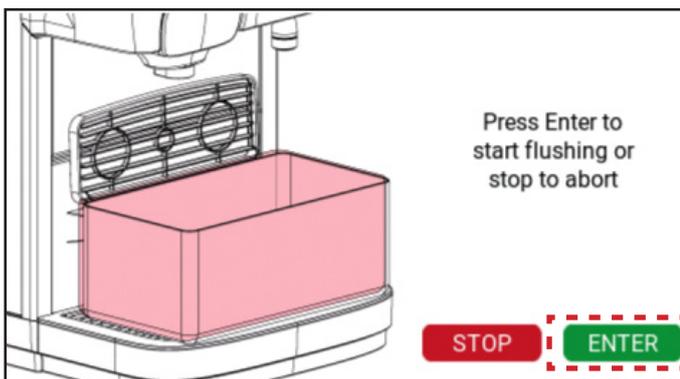
3. Pulsa "Start Flushing" (Iniciar purga).



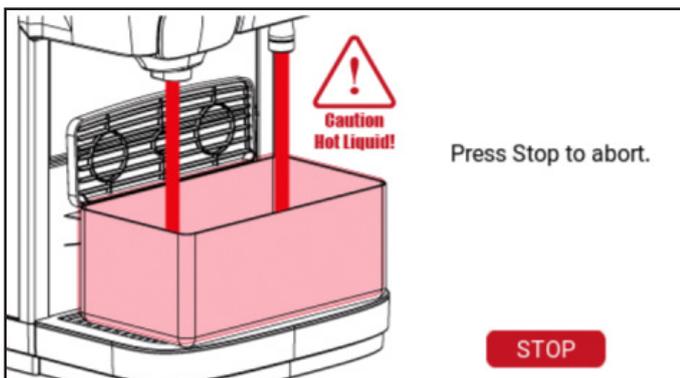
4. Espera a que la caldera caliente el agua.



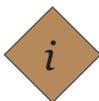
5. Coloca una cubeta y pulsa "Enter".



6. Pulsa Enter para iniciar la purga.



7. Espera hasta que se haya completado la purga. Presione el botón "STOP" para anular la acción.

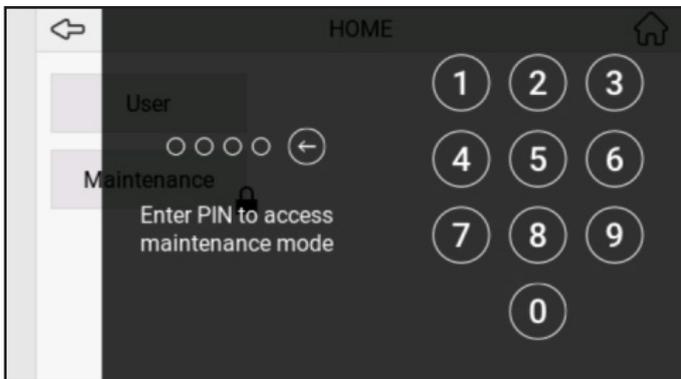


NOTA:
Puedes purgar el dispensador en cualquier momento.

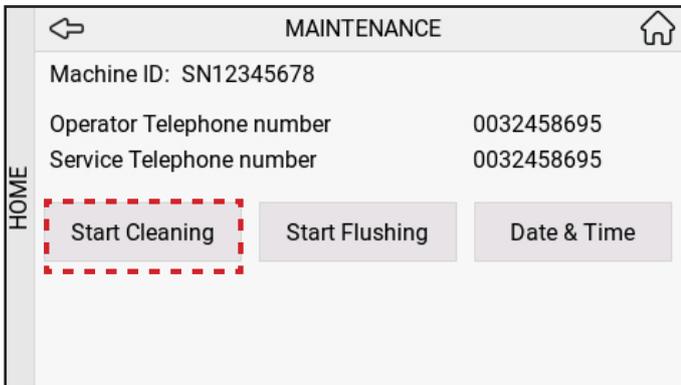
9.5 Limpieza - Q100 y Q300



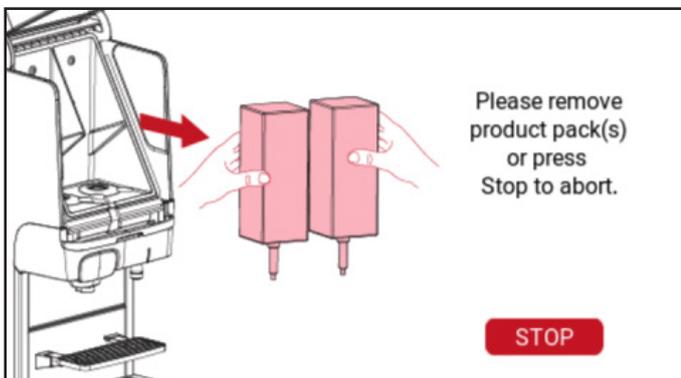
1. Pulsa (A) y luego pulsa (B) para entrar en el modo de mantenimiento.



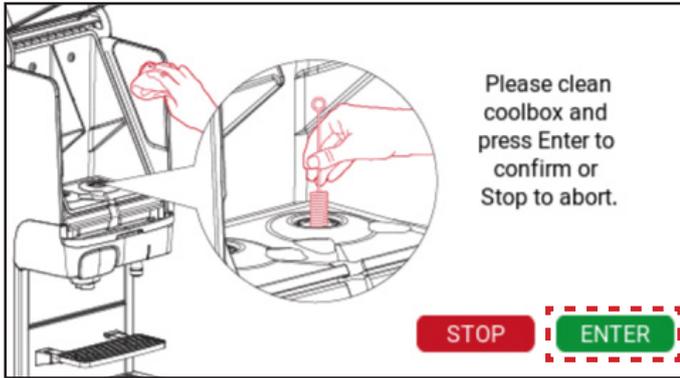
2. Introduce el PIN para acceder al modo de mantenimiento.



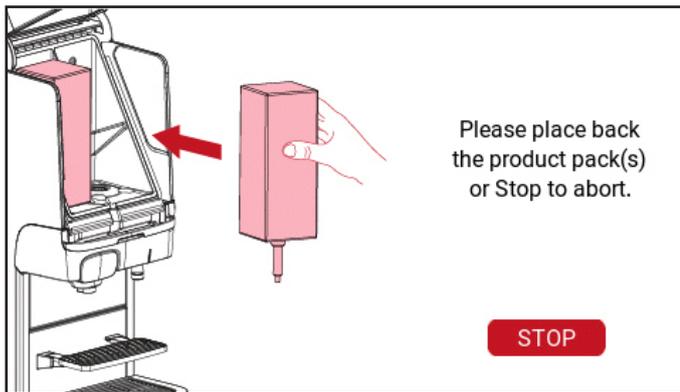
3. Pulsa "Start Cleaning" (Iniciar limpieza).



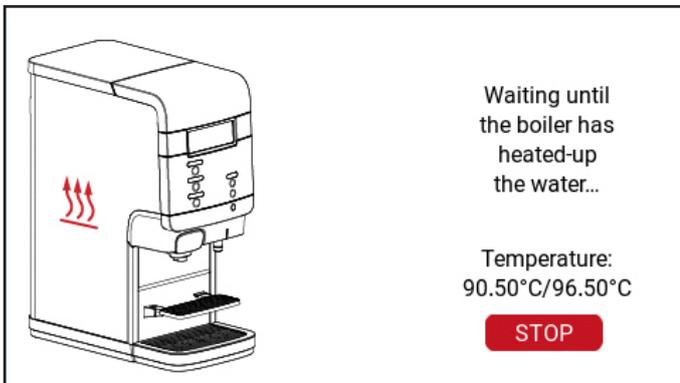
4. Retira los envases de producto.



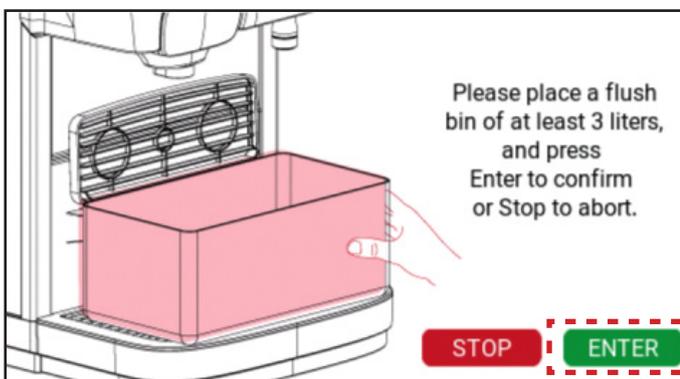
5. Limpia el recipiente refrigerador y pulsa "Enter".



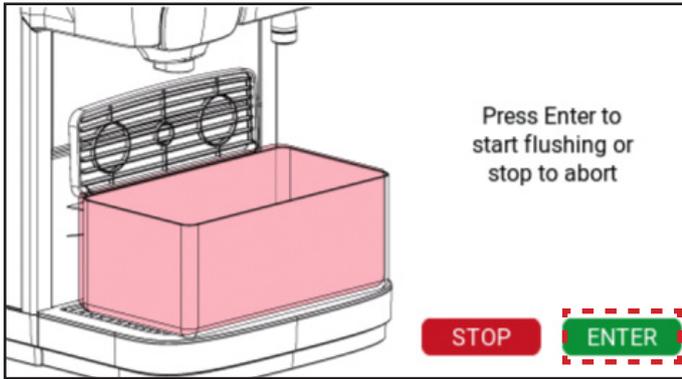
6. Vuelva a colocar los envases de producto.



7. Espere a que la caldera caliente el agua.



8. Coloca una cubeta y pulsa "Enter".



9. Pulsa Enter para iniciar la purga.



10. Espere a que se complete el proceso de purga.



11. Retira y limpia la bandeja de goteo.

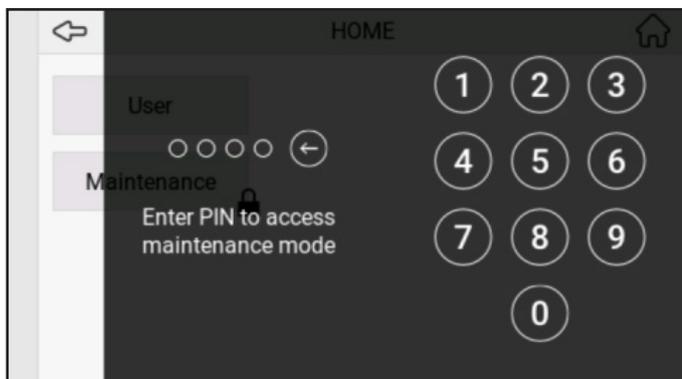


12. Después de limpiar la bandeja de goteo, vuelve a ponerla en su sitio.

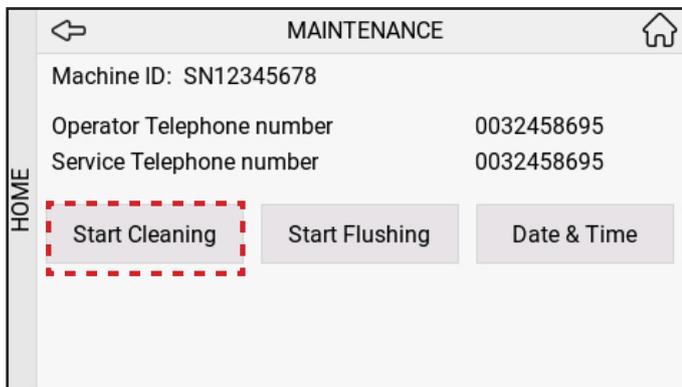
9.6 Limpieza - Q200



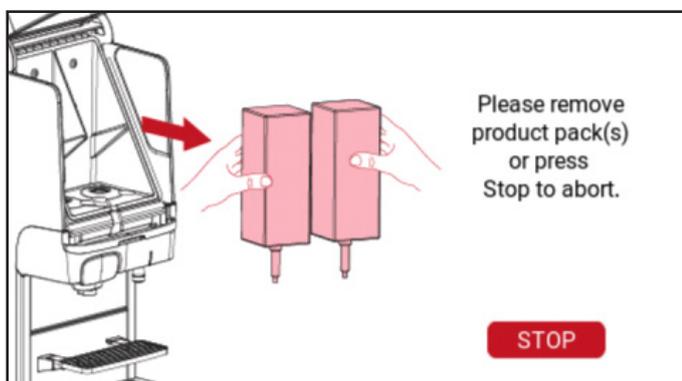
1. Pulsa (A) y luego pulsa (B) para entrar en el modo de mantenimiento.



2. Introduce el PIN para acceder al modo de mantenimiento.



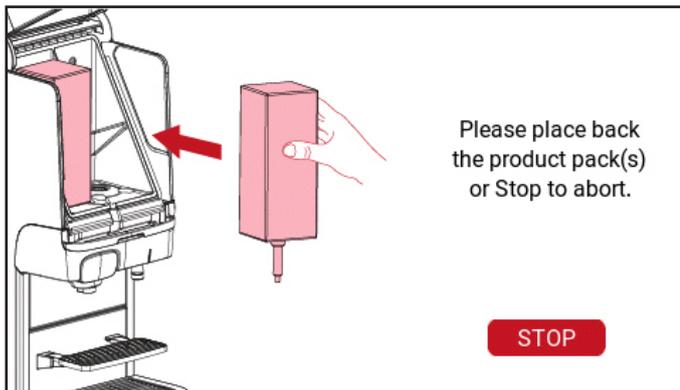
3. Pulsa "Start Cleaning" (Iniciar limpieza).



4. Retira los envases de producto.



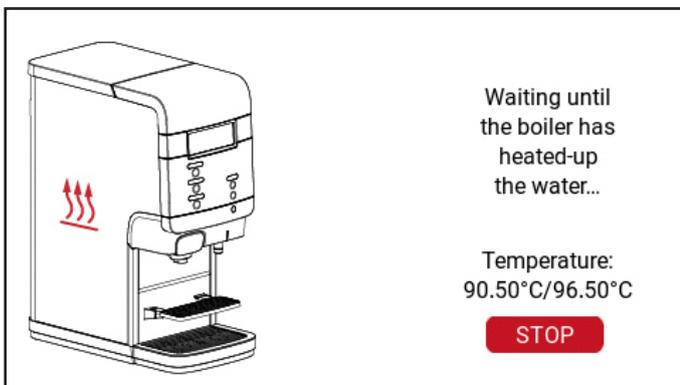
5. Limpia el recipiente refrigerador y pulsa "Enter".



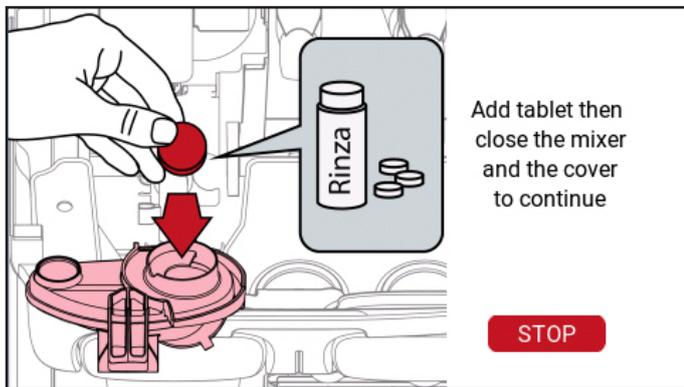
6. Vuelva a colocar los envases de producto.



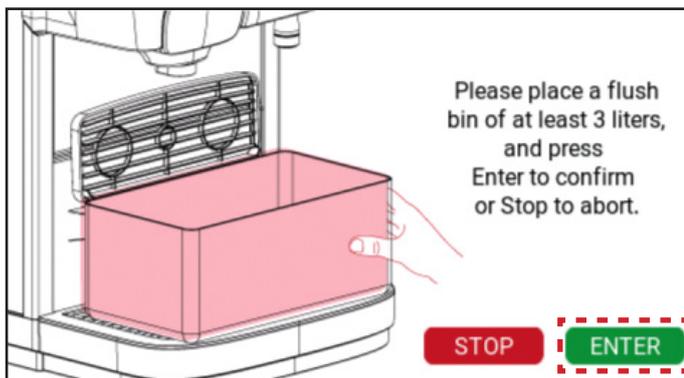
7. Vuelva a colocar el recipiente de mezcla. Sumérjalo durante 15 minutos en una solución limpiadora.



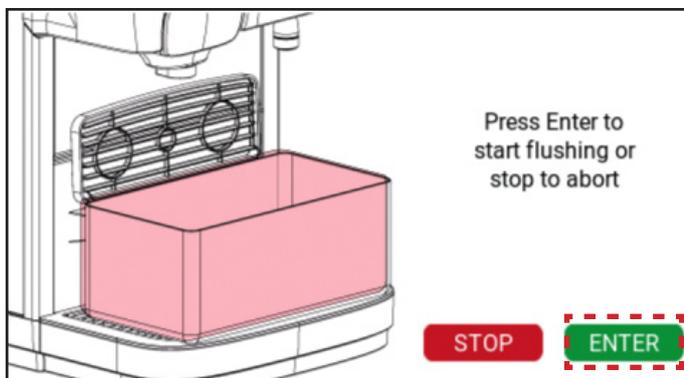
8. Espere a que la caldera caliente el agua.



9. Introduzca una pastilla en el mezclador. Cierre el mezclador y la tapa.



10. Coloca una cubeta y pulsa "Enter".



11. Pulsa Enter para iniciar la purga.



12. Espere a que se complete el proceso de purga.



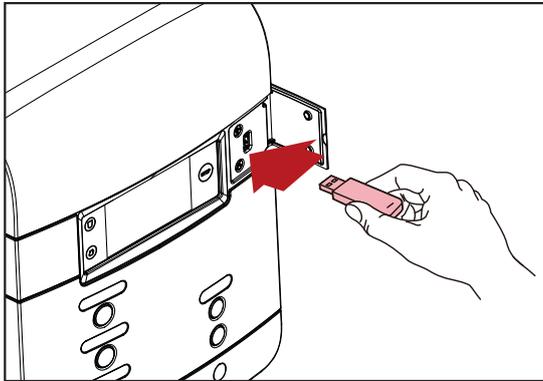
13. Retira y limpia la bandeja de goteo.



14. Después de limpiar la bandeja de goteo, vuelve a ponerla en su sitio.

10- PROGRAMACIÓN DEL USUARIO

10.1 Activación del modo operador



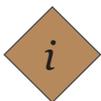
Retira la tapa e introduce la llave USB de operador suministrada.

Esto inicia inmediatamente el modo operador.

Ten en cuenta que algunas opciones del menú pueden ser desactivadas por el técnico de servicio. Ponte en contacto con tu proveedor del sistema Cafitesse si necesitas modificar los ajustes.

Están disponibles los siguientes menús:

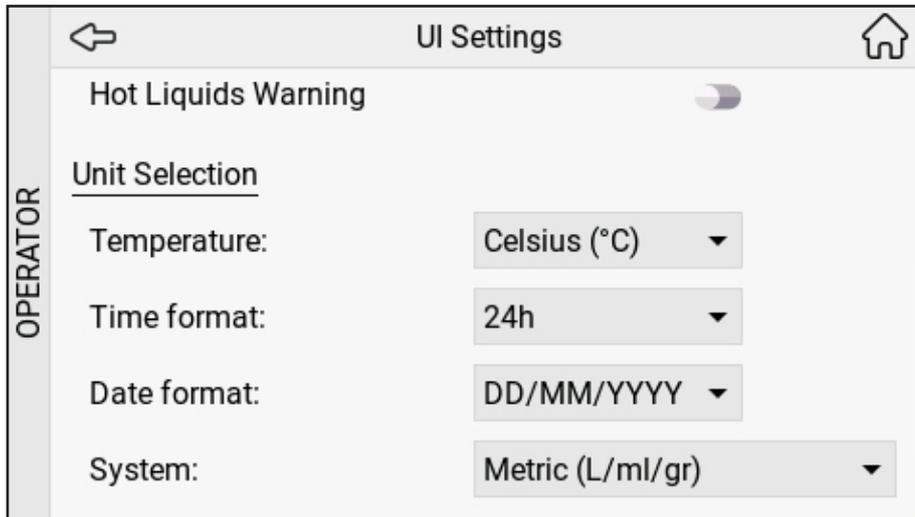
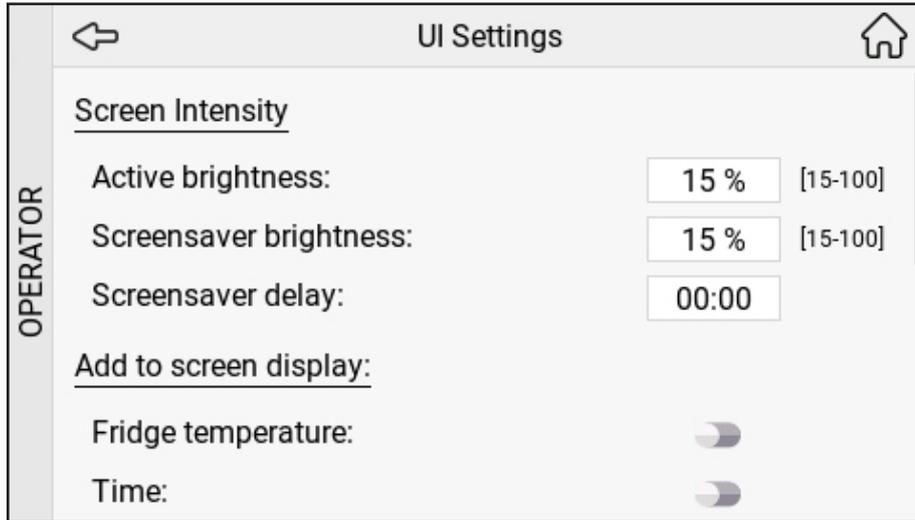
- UI Settings (Configuración de la interfaz): ajusta el brillo y la visualización de la pantalla
- Date/time (Fecha y hora): fija la fecha y la hora
- Language (Idioma): elige el idioma
- Eco Settings (Configuración ECO): configura temporizadores eco
- Summer/Winter Time (Horario de verano/invierno): ajusta automáticamente el horario de verano/invierno
- Happy Hour (Hora feliz): fija periodos gratuitos
- Payment (Pago): fija los precios de las bebidas y el método de pago
- Non-resettable Counters (Contadores no reiniciables): lee los contadores
- Cleaning Schedule (Programa de limpieza): fija el día de limpieza
- Resettable Counters (Contadores reiniciables): lee y reinicia los contadores
- Water System (Sistema de agua): ajusta el filtro de agua
- System Info. (Información del sistema): lee la información del sistema
- Contact Info (Información de contacto): introduce los datos de contacto
- Maintenance Pin (Pin de mantenimiento): limpieza y purga
- Global Drink Settings (Configuración global de bebidas): ajusta el volumen y la intensidad de la bebida



NOTA:

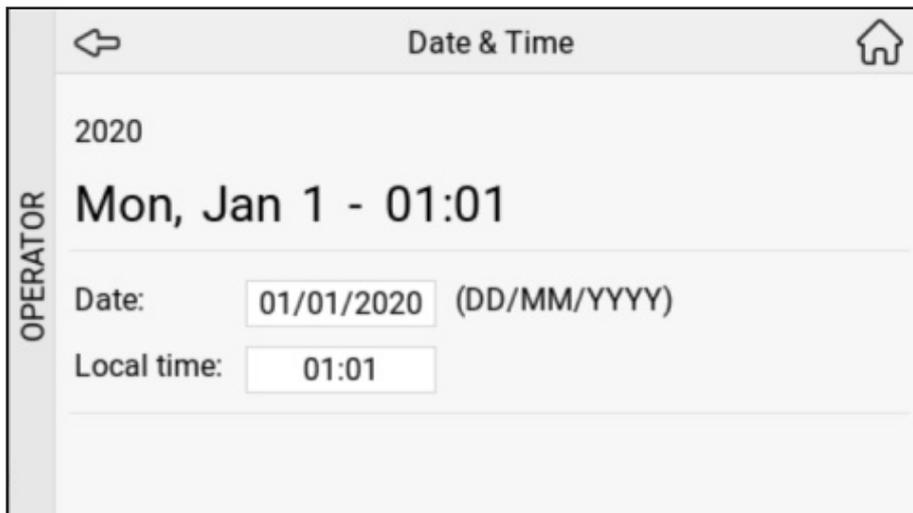
La programación del dispensador no está disponible en todos los mercados. Algunos menús pueden estar desactivados dependiendo de la configuración del dispensador.

10.2 Configuración de la interfaz de usuario



En el menú de configuración de la interfaz puedes ajustar la intensidad de la pantalla y configurar la visualización. Puedes establecer el formato de unidad de la visualización en pantalla.

10.3 Fecha/hora



En el menú de fecha y hora puedes ajustar la fecha y la hora.

10.4 Idioma



En el menú de idioma puedes seleccionar los idiomas entre los que el usuario puede elegir, incluido el orden de aparición, así como el idioma por defecto.

10.5 Configuración ECO

←
ECO mode
🏠

Eco Mode Enabled:

Eco Control Mode: ECO mode ▼

ECO mode temperature: 60.0 °C [0.0-96.5]

Wakeup Enabled:

Wakeup Timeout (minutes): 10 [1-60]

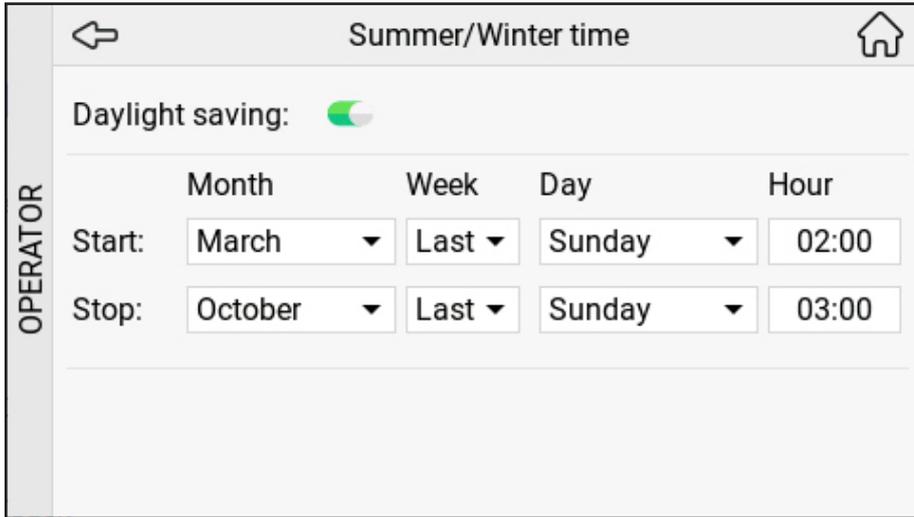
Holiday Mode Enabled:

Holiday Period (days): 2 [1-4]

	Day	Full day	Eco End	Eco Begin	Copy
OPERATOR	Monday	<input type="checkbox"/>	06:45	19:00	
	Tuesday	<input type="checkbox"/>	06:45	19:00	
	Wednesday	<input type="checkbox"/>	06:45	19:00	
	Thursday	<input type="checkbox"/>	06:45	19:00	
	Friday	<input type="checkbox"/>	06:45	19:00	
	Saturday	<input type="checkbox"/>	06:45	19:00	
	Sunday	<input type="checkbox"/>	06:45	19:00	

En el menú de configuración ECO puedes activar o desactivar el modo ECO, establecer la activación automática (permite al usuario interrumpir el modo ECO cuando sea necesario para preparar una bebida) y establecer las horas del modo ECO para cada día de la semana.

10.6 Horario de verano/invierno



	Month	Week	Day	Hour
Start:	March	Last	Sunday	02:00
Stop:	October	Last	Sunday	03:00

En el menú de horario de verano/invierno puedes ajustar automáticamente el horario de verano/invierno.

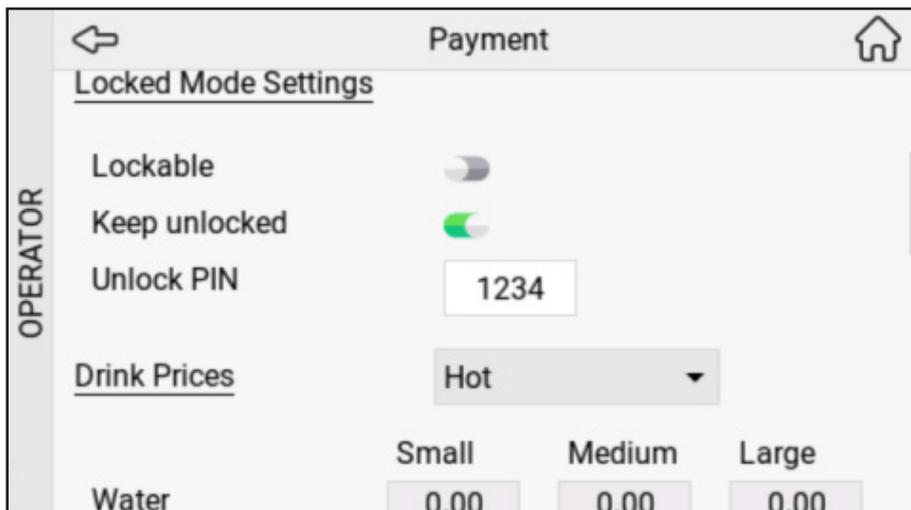
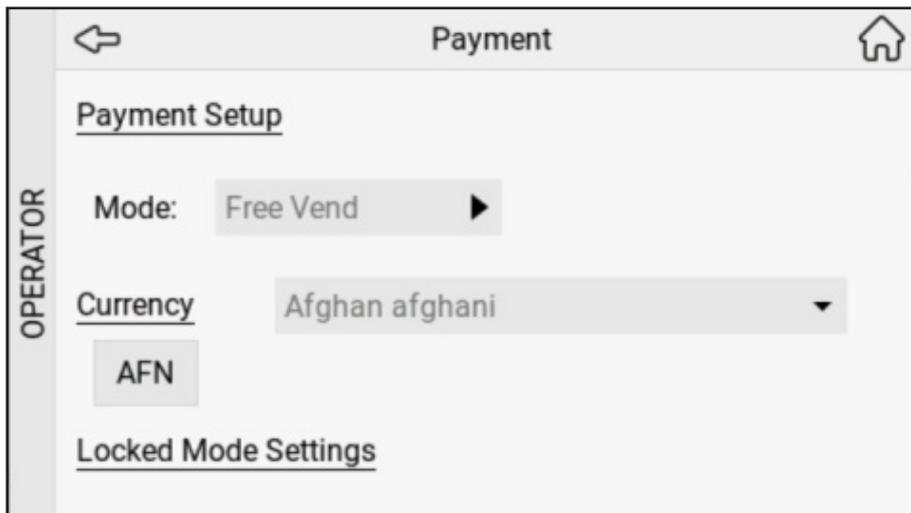
10.7 Hora feliz



Day	Enable	Copy
Monday	<input type="checkbox"/>	
Tuesday	<input type="checkbox"/>	
Wednesday	<input type="checkbox"/>	
Thursday	<input type="checkbox"/>	
Friday	<input type="checkbox"/>	

En el menú de configuración de la hora feliz puedes establecer hasta cuatro horas de venta gratuita durante todos los días en las que se pueden dispensar bebidas sin necesidad de pagar, o activar y desactivar la hora feliz si lo prefieres.

10.8 Pago



En el menú de pago puedes elegir el método de pago, seleccionar la moneda y fijar los precios de las bebidas.

10.9 Contadores no reiniciables

Non-resettable Counters

Drink: Water

OPERATOR	Paid	Small	Hot	0
		Medium	0	
		Large	0	
		Total	0	
		Small	0	

Non-resettable Counters

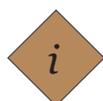
OPERATOR		Large	0
		Total	0
	Free	Small	0
		Medium	0
		Large	0
		Total	0
	Pots	(in cups)	0
	Free flow	(in cups)	0

En el menú de contadores no reiniciables puedes leer las bebidas dispensadas seleccionando cada bebida por separado.

10.10 Programación de limpieza

Cleaning Schedule				
OPERATOR	Cleaning regime enabled	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Cleaning compulsory	<input type="checkbox"/>		
	Day	Clean & Flush	Flushing Only	
	Valid schedule	<div style="background-color: green; width: 100%; height: 5px;"></div>		
	Monday	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Tuesday	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wednesday	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Thursday	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Friday	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Saturday	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sunday	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

En el menú de día de limpieza puedes ajustar el día o los días en que el dispensador solicitará automáticamente que se limpie, seleccionando "Yes" para solicitarlo automáticamente ese día o "No" para evitar que se solicite la limpieza ese día.



NOTA:

Si es necesario, puedes establecer más días de limpieza que el número mínimo de días requerido.

10.11 Contadores reiniciables



Resettable Counters

Drink: Water

OPERATOR

		Hot
Paid	Small	0
	Medium	0
	Large	0
	Total	0
	Small	0



Resettable Counters

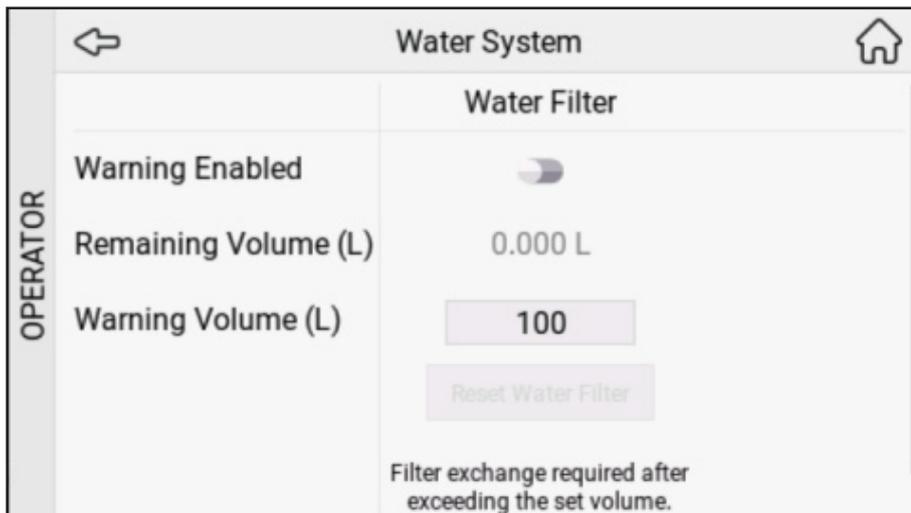
OPERATOR

	Small	0
Free	Medium	0
	Large	0
	Total	0
	Pots (in cups)	0
Free flow (in cups)	0	

Reset all counters

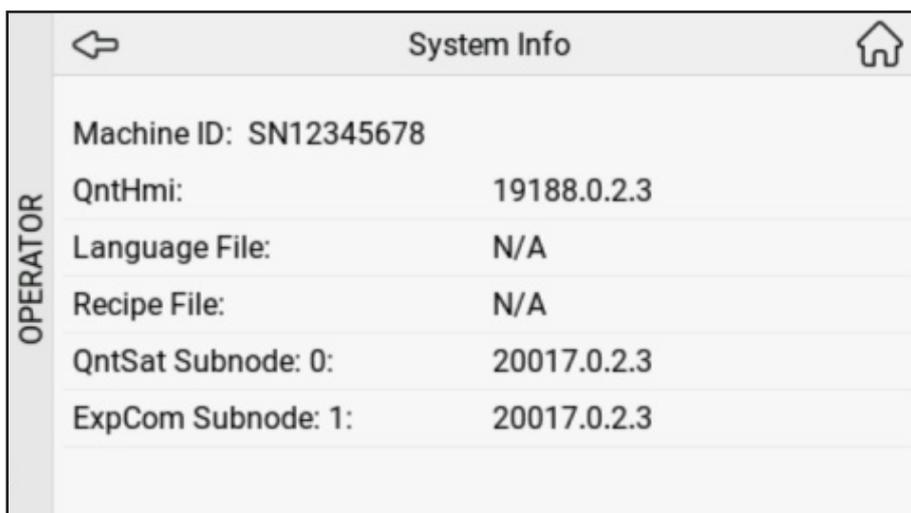
En el menú de contadores reiniciables puedes ver las bebidas dispensadas desde el último reinicio seleccionando cada bebida por separado, o reiniciar todos los contadores de bebidas a la vez pulsando "All" (Todos).

10.12 Sistema de agua



En el menú de sistema de agua puedes activar o desactivar el aviso y comprobar el volumen restante del filtro de agua.

10.13 Información del sistema



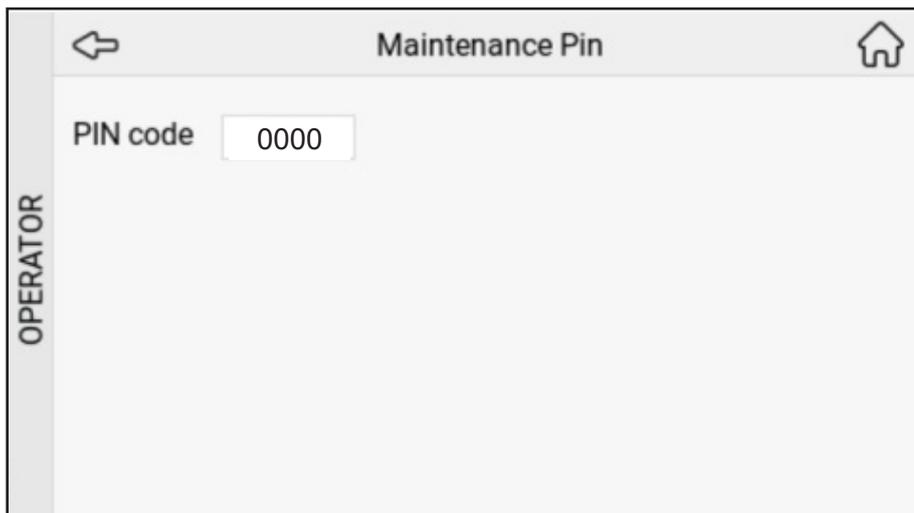
En el menú de información del sistema puedes obtener la información sobre el ID de la máquina, QntHmi, el archivo de idioma, el archivo de recetas, el subnodo QntSat y el subnodo ExpCom en sus opciones de menú correspondientes.

10.14 Información de contacto



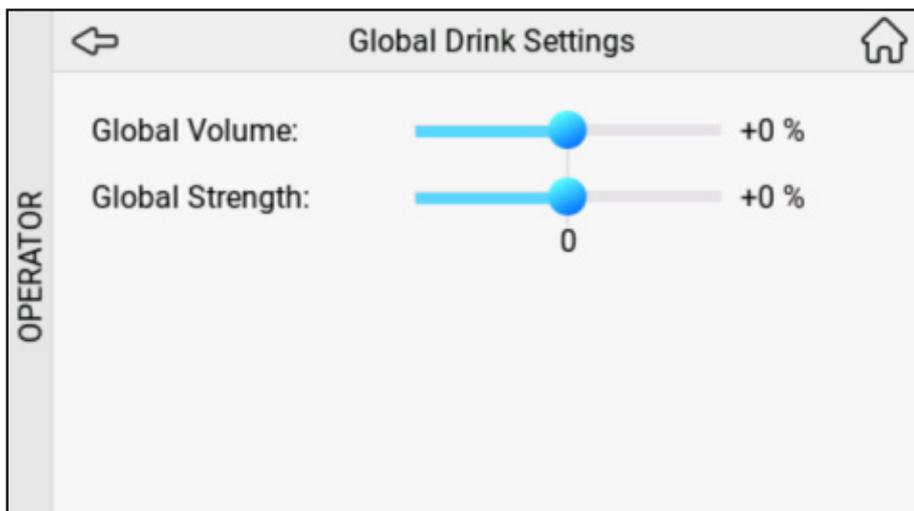
En el menú de información de contacto puedes configurar los números de teléfono del operador y del servicio técnico.

10.15 Pin de mantenimiento



En el menú del pin de mantenimiento puedes establecer el pin.

10.16 Configuración global de bebidas



En el menú de configuración global de bebidas, tirando del control deslizante hacia la izquierda o hacia la derecha, puedes ajustar la intensidad global y el volumen global. Puedes ver el nuevo porcentaje de intensidad (XX %).

11- MENSAJES EN PANTALLA Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Símbolo	Mensaje en pantalla	Causa	Acción
	Refill right pack (Rellenar el envase derecho)	Envase de ingredientes vacío (lado derecho)	Sustituye el envase de ingredientes derecho
	Refill left pack (Rellenar el paquete izquierdo)	Envase de ingredientes vacío (lado izquierdo)	Sustituye el envase de ingredientes izquierdo
	Refill both packs (Rellenar ambos envases)	Los envases de producto están: 1. Vacíos 2. Mal colocados 3. Ausentes	Sustituye los envases de producto vacíos. Comprueba si el envase de producto está insertado correctamente. Inserta un envase de producto. Llama al operador cuando el número aparezca en la pantalla.
	-	Limpieza pendiente. Es preciso limpiar el dispensador.	Ejecute el programa de limpieza antes de 24 horas. Llama al operador si aparece el número de teléfono en la pantalla.
	Limpieza necesaria	Limpieza atrasada. El suministro de bebidas está bloqueado porque el dispensador no se limpió como estaba previsto.	Ejecute inmediatamente el programa de limpieza. Llama al operador si aparece el número de teléfono en la pantalla.

12- OPCIONES

Las funciones y opciones enumeradas en esta sección pueden no ser aplicables en todos los países. Para más información, consulta a tu proveedor del sistema Cafitesse.

12.1 Opciones de software

El técnico de servicio puede activar o desactivar funciones específicas de su dispensador a petición del cliente.

Por ejemplo:

- Ajustes alternativos para recetas de bebidas, variedades, intensidad o volumen de la taza.
- Activa/desactiva selecciones preestablecidas como la intensidad de la bebida (suave, normal, fuerte) o el tamaño de la taza (pequeña, mediana, grande).
- Suministro fraccionado o continuo.
- Ajustes personalizados de ahorro de energía.
- Ajustes de limpieza personalizados según tus preferencias.

Welbilt (Hangzhou) Appliance Technology Co., Ltd.
No. 800 Binkang Road, Binjiang District, Hangzhou, Zhejiang, China

www.crem.coffee