

# BRAVILOR<sup>®</sup> BONAMAT

**Operating instructions**  
HOT BEVERAGE BREWER

GB

**Mode d'emploi**  
MACHINE À BOISSONS CHAUDES  
INSTANTANÉES

FR

**Gebrauchsanleitung**  
HEIßGETRÄNKE DISPENSER

DE

**Gebruiksaanwijzing**  
WARME DRANKEN APPARAAT

NL

**Bruksanvisning**  
VARMDRYKSAPPARAT

SE

**Bruksanvisning**  
AUTOMAT FOR VARME DRIKKER

NO

**Brugsanvisning**  
AUTOMAT FOR VARME DRIKKE

DK

**Käyttöohje**  
KUUMA JUOMA-AUTOMAATTI

FI

**Manual de instrucciones**  
APARATO DE BEBIDAS CALIENTES

ES

**Manual de instruções**  
APARELHO DE BEBIDAS QUENTES

PT

**Istruzioni per l'uso**  
APPARECCHI DI BEVANDE CALDE

IT

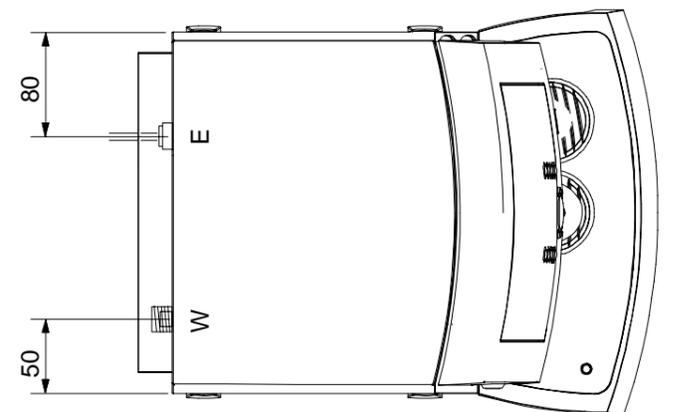
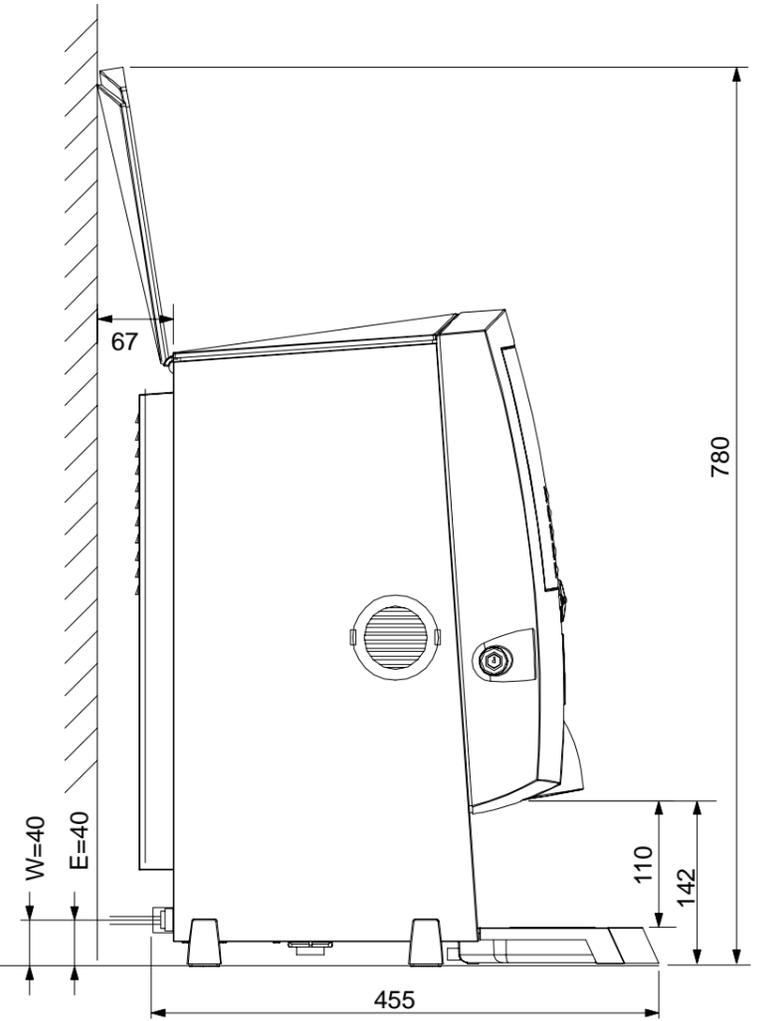
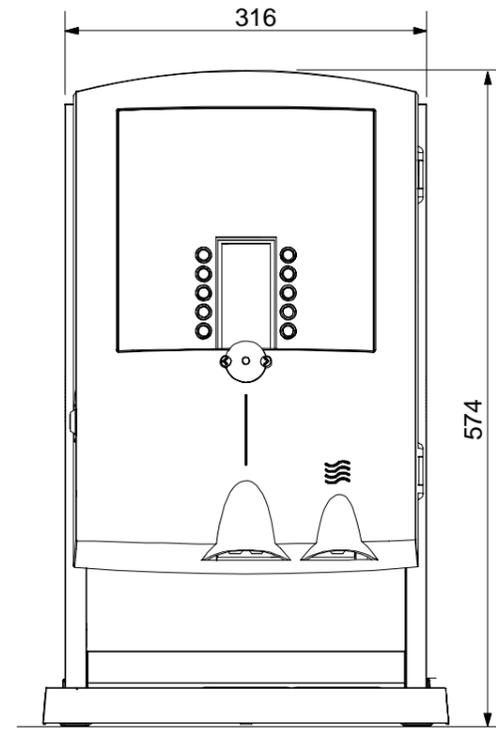
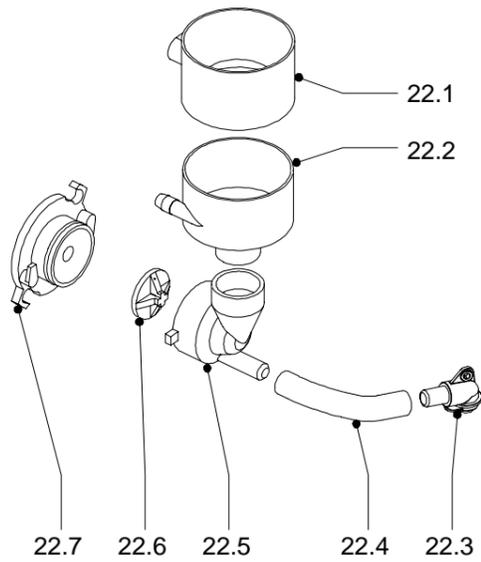
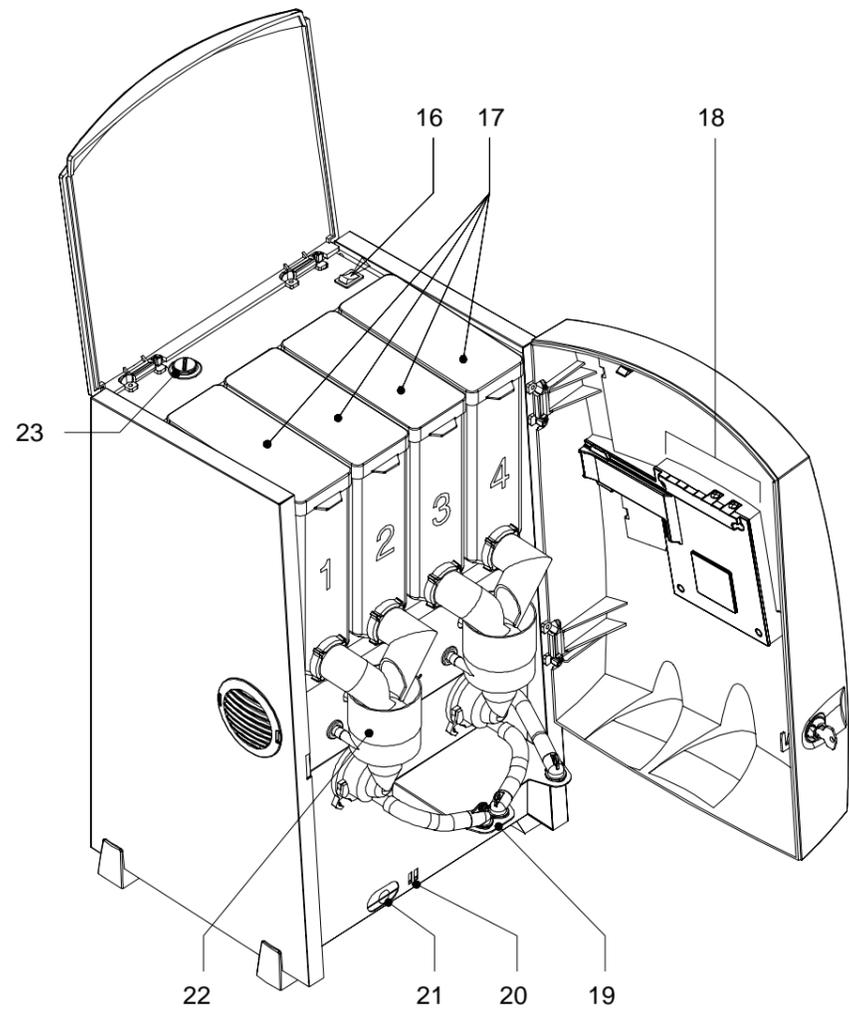
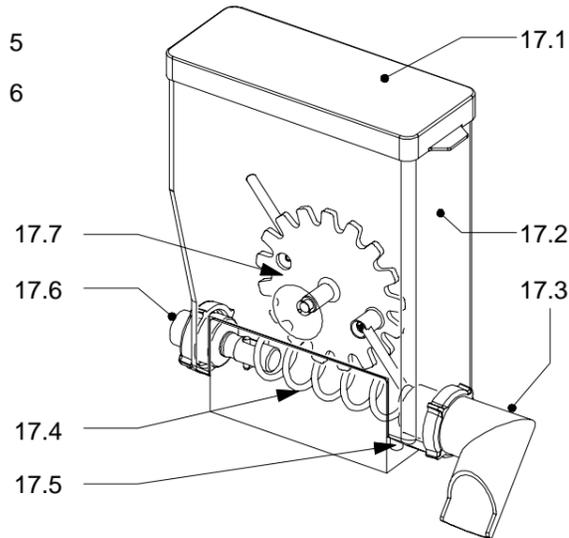
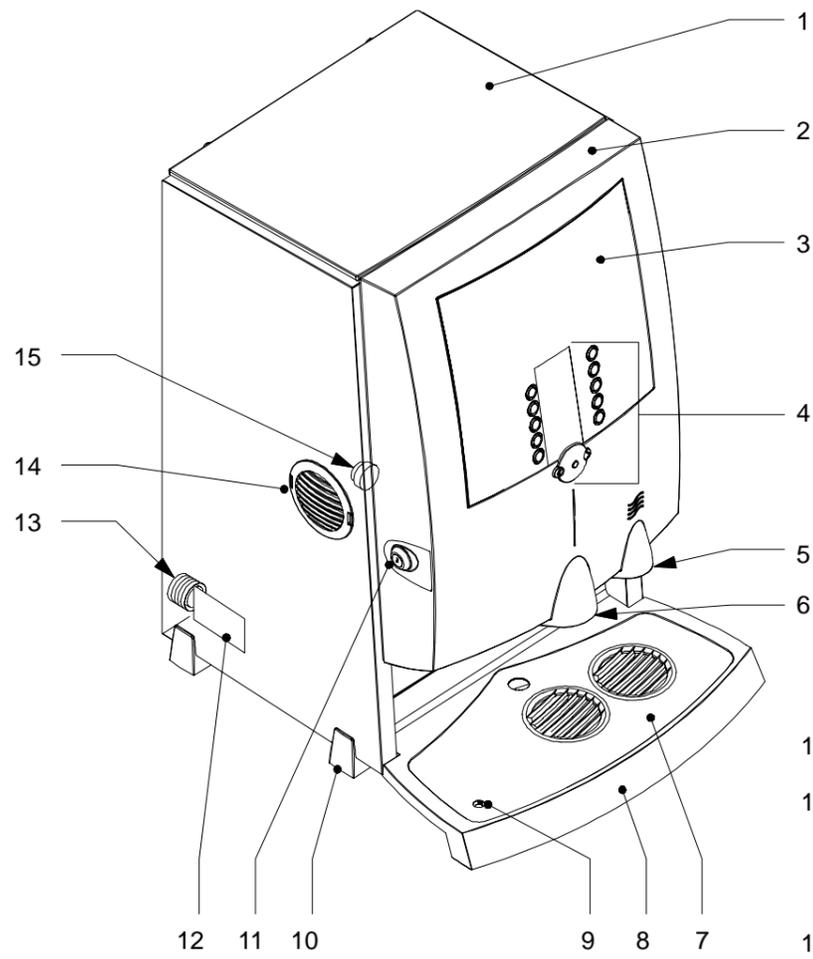


# BRAVILOR<sup>®</sup> BONAMAT

COFFEE BREWING MACHINES  
MACHINES A CAFE  
KAFFEEBRUEHMASCHINEN  
KOFFIEZETAPPARATEN

© 01-2001

## *Bolero XL*



# **Bravilor Bonamat<sup>®</sup>**

## **Instrucciones de empleo**

### **BOLERO XL**

700.403.290A  
Bravilor Bonamat<sup>®</sup>  
© 01–2001

Bravilor Bonamat  
Pascalstraat 20  
1704 RD Heerhugowaard  
Países Bajos

Reservados todos los derechos.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento ni su publicación ya sea por impresión, fotocopia o microfilmado o por cualquier otro medio sin el permiso previo por escrito del fabricante. Esto es aplicable, asimismo, a los planos y/o diagramas incluidos.

La información contenida en este documento en datos generales relativos a los materiales de construcción, las características y métodos de trabajo conocidos por nosotros en el momento de su publicación y, por tanto, nos reservamos el derecho a introducir cualquier modificación sin aviso previo. Por esta razón, las instrucciones que se facilitan deben ser consideradas como una guía para el montaje, uso y mantenimiento de la máquina indicadas en la portada.

Este documento es aplicable a la versión standard de la máquina. Por tanto, el fabricante no se hace responsable por cualquier daño que se derive de una desviación de la especificaciones de la versión standard de la máquina tal y como ésta se encontraba en el momento de la entrega.

En la confección de este documento se han tomado los máximos cuidados. Sin embargo, el fabricante no se hace responsable de cualquier error que pueda haber en el mismo ni de las consecuencias que se deriven de dicho error.

**ANTES DE PROCEDER AL USO DE LA MAQUINA, TOMESE UN TIEMPO PARA LEER CUIDADOSAMENTE ESTE DOCUMENTO.**

**DURANTE LA LECTURA MANTENGA LA SOLAPA ABIERTA.**

**GUARDE SIEMPRE ESTE DOCUMENTO EN LAS PROXIMIDADES DE LA MAQUINA.**

# PREFACIO

## Empleo de este documento

El objeto de este documento es proporcionar las instrucciones necesarias para el montaje, uso y mantenimiento de la máquina por parte de los usuarios autorizados.

En este documento se utilizan las palabras "izquierda", "derecha", "delantero(a)" y "trasero(a)" para indicar una parte de la máquina en particular. El punto de referencia es la posición del usuario situado en el lado del manejo.

Los números de posición 1.–23. utilizados en este documento se refieren a las figuras de la solapa. En esta misma hoja, se especifican con más detalle las composiciones 17. y 22. Las composiciones 4. y 18., elaboradas posteriormente, se tratan en las fig. 2 y 3 respectivamente.

## Iconos y símbolos

En la **máquina**, se aplican los símbolos e iconos de seguridad siguientes:



### **AVISO**

△ Riesgo de descarga eléctrica.



### **AVISO**

△ Procedimientos que pueden dar lugar a daños serios para la máquina o a lesiones físicas si no se realizan con cuidado.

En este **documento**, se pueden encontrar los símbolos e iconos siguientes:



### **SUGERENCIA**

– Pista, sugerencia o consejo para realizar ciertas tareas de forma más nítida o fácil.



### **ATENCIÓN**

– Procedimientos que pueden dar lugar a daños para la máquina, la zona circundante o al medio ambiente si no se realizan con el debido cuidado.



### **AVISO**

△ Procedimientos que pueden dar lugar a daños serios para la máquina o a lesiones físicas si no se realizan con cuidado.

## Documentos relacionados

Se encuentran disponibles los documentos relacionados siguientes:

## Código del documento

Los códigos del documento constan de dos campos:

- Campo 1: número del documento (si es necesario seguida por el número de revisión)
- Campo 2: fecha de revisión

## Apoyo técnico y de servicio

Por favor, póngase en contacto con su concesionario para toda información concerniente a los ajustes específicos o las labores de servicio o mantenimiento que caigan fuera del campo de aplicación de este documento. Este estará encantado de poder ayudarles. Al hacerlo así, asegúrese de que tiene a mano los detalles siguientes:

- Código de modelo
- Número de tipo
- Número de serie

Estos datos pueden encontrarse en la placa de identificación. Anote los datos de dicha placa en los campos previstos para tal efecto (fig.1 ).

## Condiciones de la garantía

Las condiciones de la garantía aplicables a esta máquina forman parte de las condiciones de entrega.

## Identificación de la máquina

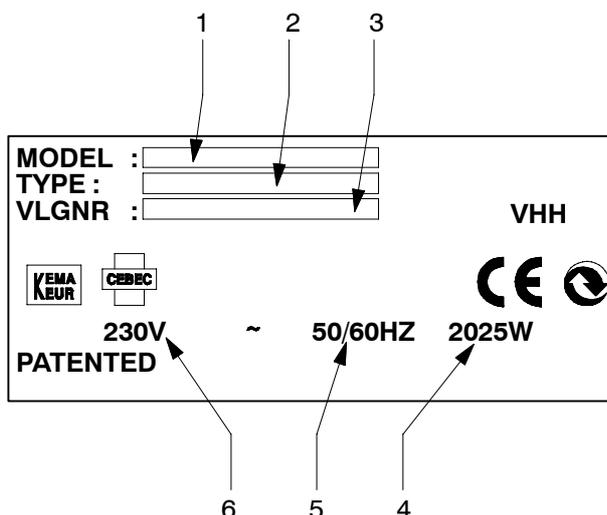


Fig. 1 Placa de identificación

1. Código de modelo
2. Número de tipo
3. Número de serie
4. Capacidad
5. Frecuencia
6. Tensión de alimentación

# Indice

<b>Prefacio</b> .....	<b>I</b>
<b>Empleo de este documento</b> .....	<b>I</b>
Iconos y símbolos .....	I
Documentos relacionados .....	I
Código del documento .....	I
Apoyo técnico y de servicio .....	II
Condiciones de la garantía .....	II
<b>Identificación de la máquina</b> .....	<b>II</b>
<b>Instrucciones de seguridad y avisos de peligro</b> .....	<b>VI</b>
Generalidades .....	VI
Instrucciones de empleo .....	VI
Iconos e instrucciones de la máquina (si existen) .....	VI
Usuarios .....	VI
Empleo correcto .....	VI
Especificaciones técnicas .....	VI
Modificaciones .....	VI
Montaje .....	VII
Empleo .....	VII
Mantenimiento y reparación de fallos .....	VII
Dispositivos de seguridad actuales .....	VII
<b>Las máquinas y el medio ambiente</b> .....	<b>VIII</b>
Material de embalaje .....	VIII
Desecho de la máquina .....	VIII
<b>1. Introducción</b> .....	<b>1</b>
<b>1.1 Descripción general</b> .....	<b>1</b>
<b>1.2 Componentes principales</b> .....	<b>1</b>
1.2.1 Exterior .....	1
1.2.2 Interior .....	1
<b>2. Características técnicas</b> .....	<b>2</b>
<b>2.1 Generalidades</b> .....	<b>2</b>
<b>2.2 Dimensiones</b> .....	<b>2</b>
<b>2.3 Sistema eléctrico</b> .....	<b>2</b>
<b>2.4 Sistema de agua</b> .....	<b>2</b>
<b>2.5 Capacidad</b> .....	<b>2</b>
<b>2.6 Condiciones ambientales</b> .....	<b>2</b>
<b>2.7 Decapante recomendado</b> .....	<b>2</b>
<b>3. Montaje</b> .....	<b>3</b>
<b>3.1 Desembalado</b> .....	<b>3</b>
<b>3.2 Montaje</b> .....	<b>3</b>
<b>3.3 Uso inicial</b> .....	<b>4</b>
3.3.1 Sistema de bebidas .....	4
3.3.2 Sistema del agua caliente .....	4
<b>4. Funcionamiento</b> .....	<b>5</b>
<b>4.1 Mandos</b> .....	<b>5</b>
4.1.1 Panel de funcionamiento delantero .....	5
4.1.1.1 Pantalla .....	5
4.1.1.2 Teclas y botones .....	5
4.1.2 Interior del panel de funcionamiento .....	5
4.1.2.1 Mando electrónico .....	5
4.1.2.2 Teclas del mando electrónico .....	5

<b>4.2</b>	<b>Uso diario</b>	<b>6</b>
4.2.1	Selección de una bebida	6
4.2.2	Llenado de una jarra, medio jarro o un jarro entero	6
4.2.3	Indicador de 'bandeja colectora de gotas llena'	6
4.2.4	Levantamiento de la máquina	6
<b>5.</b>	<b>Mantenimiento por parte de usuarios con autorización limitada</b>	<b>7</b>
<b>5.1</b>	<b>Diariamente</b>	<b>7</b>
5.1.1	Generalidades	7
5.1.2	Comprobación de existencias en el soporte del contenedores de ingredientes	7
5.1.3	Limpieza	7
5.1.3.1	Programa de lavado	7
5.1.3.2	Limpieza del sistema de mezcla	8
<b>5.2</b>	<b>Semanalmente</b>	<b>8</b>
5.2.1	Generalidades	8
5.2.2	Limpieza exterior	8
5.2.3	Limpieza del mezclador y de la placa de apoyo	8
5.2.4	Limpieza del soporte del contenedor de ingredientes	9
<b>6.</b>	<b>Empleo de la unidad de programación</b>	<b>10</b>
<b>6.1</b>	<b>Lectura / restablecimiento de los contenidos del contador</b>	<b>10</b>
6.1.1	Lectura de las posiciones del contador de las bebidas expendidas	10
6.1.2	Lectura de las posiciones del contador por bebida	10
6.1.3	Puesta a cero de las posiciones del contador	10
<b>6.2</b>	<b>Posibilidades de ajuste</b>	<b>10</b>
6.2.1	Ajuste de la cantidad de agua para cada bebida	10
6.2.2	(Des)Conexión de las posibilidades de servir una 'jarra, medio jarro o un jarro entero'	11
6.2.2.1	Desconexión	11
6.2.2.2	Conexión	11
6.2.3	Ajuste de la concentración de la bebida	12
6.2.4	Ajuste de la temperatura del agua caliente	12
6.2.5	Ajuste de la señal de decapado	13
<b>7.</b>	<b>Mantenimiento por parte de usuarios autorizados</b>	<b>14</b>
<b>7.1</b>	<b>Decapante</b>	<b>14</b>
<b>7.2</b>	<b>Limpieza del ventilador de aspiración</b>	<b>15</b>
<b>8.</b>	<b>Corrección de los fallos de funcionamiento</b>	<b>16</b>
<b>8.1</b>	<b>Generalidades sobre el análisis de los fallos de funcionamiento</b>	<b>16</b>
<b>8.2</b>	<b>Mensajes de la pantalla y su significado</b>	<b>17</b>
<b>9.</b>	<b>Elementos consumibles y accesorios</b>	<b>18</b>
<b>9.1</b>	<b>Elementos consumibles recomendados</b>	<b>18</b>
<b>9.2</b>	<b>Accesorios</b>	<b>18</b>
9.2.1	Pie de elevación	18

## Lista de figuras

---

Fig. 1 Placa de identificación .....	II
Fig. 2 Panel de funcionamiento delantero .....	5
Fig. 3 Interior del panel de funcionamiento .....	5
Fig. 4 Programa de lavado .....	7
Fig. 5 Montaje del mezclador .....	8
Fig. 6 Posiciones del contador .....	10
Fig. 7 Programación de la situación inicial .....	11
Fig. 8 Ajuste de la cantidad de bebida .....	11
Fig. 9 Programación de la situación inicial .....	12
Fig. 10 Concentración de la bebida .....	12
Fig. 11 Ajuste de la temperatura .....	12
Fig. 12 Señal de decapado .....	13
Fig. 13 Señal de decapado .....	14
Fig. 14 Programa de decapado .....	14
Fig. 15 Desmontaje de la rejilla del ventilador .....	15
Fig. 16 Desmontaje de las aspas del ventilador .....	15
Fig. 17 Pie de elevación .....	18

---

## Instrucciones de seguridad y avisos de peligro

### Generalidades

El fabricante no se hace responsable de ningún daño o lesión que resulte de la no observancia (estricta) de las instrucciones de seguridad contenidas en este documento o de cualquier negligencia durante el montaje, uso o mantenimiento de la máquina especificada en la portada de este documento o de cualquier accesorio relacionado.

Puede ser necesario tener que disponer de instrucciones de seguridad adicionales, en función de las condiciones de trabajo exigidas por los accesorios utilizados. Póngase en contacto con su concesionario si cree que puede existir algún riesgo potencial en el uso de la máquina.

**La responsabilidad total de la observancia de la reglamentación e instrucciones de seguridad locales recae sobre el usuario de la máquina.**

### Instrucciones de empleo

- Cada una de las personas que vayan a trabajar en la máquina deben conocer el contenido de este documento y seguir, cuidadosamente, las instrucciones en él contenidas. La dirección debe instruir al personal sobre lo básico de este documento y tener en cuenta todas las instrucciones y recomendaciones del mismo.
- No altere nunca el orden en que deben llevarse a cabo las actividades.
- Mantenga este documento siempre en las proximidades de la máquina.

### Iconos e instrucciones de la máquina (si existen)

- Los iconos, avisos e instrucciones adjuntas a la máquina forman parte de las provisiones de seguridad. No deben taparse o quitarse sino que, por el contrario, deben estar siempre presentes y permanecer legibles durante toda la vida operativa de la máquina. Cualquier icono, aviso o instrucción que se haga ilegible, debe repararse o sustituirse de inmediato.

### Usuarios

- La máquina solo puede ser utilizada por el personal autorizado y debidamente adiestrado. Las personas con un status temporal, y que vayan a emprender un proceso de adiestramiento, solo pueden utilizar la máquina bajo la supervisión y responsabilidad de los usuarios autorizados.

### Empleo correcto<sup>1</sup>

La máquina está fabricada, exclusivamente, para servir distintas bebidas y agua caliente. Cualquier otro uso no está conforme con su propósito. El fabricante no se hace responsable de cualquier daño o lesión resultante de los anteriormente mencionado. La máquina cumple con las normas y líneas maestras actuales. Haga uso de la máquina solo si está en perfectas condiciones técnicas y únicamente para el fin adecuado tal y como se ha descrito anteriormente.

### Especificaciones técnicas

Las especificaciones facilitadas en este documento no pueden modificarse.

### Modificaciones

No se permite ninguna modificación de (ninguna pieza) de la máquina.

1. El "empleo correcto", tal y como se establece en EN 292-1, es el empleo mediante el cual el producto técnico resulta adecuado, tal y como ha declarado el fabricante – incluyendo cualquier instrucción en los catálogos de ventas. En caso de duda, es el empleo que resulta evidente a partir de la construcción, la versión y la función del producto. Como empleo correcto se incluye el tener en cuenta las instrucciones incluidas en las "instrucciones de empleo".

## Montaje

- La máxima temperatura ambiente con la que se puede garantizar un buen funcionamiento es de 40°C.
- La congelación puede ocasionar daños considerables. No sitúe nunca la máquina en locales donde la temperatura pueda bajar de 0°C. Después de todo, con el uso normal siempre habrá agua en la máquina.
- No voltee nunca la máquina, desplácela siempre en posición vertical.
- Nunca instale la máquina en lugares donde se pulverice o se rocíe agua.
- No monte nunca la máquina enfrente de entradas, salidas o en pasillos previstos para servicios de emergencia.
- Coloque la máquina sobre una superficie plana lo suficientemente firme, próxima a una toma de agua, a un desagüe y a una toma de corriente eléctrica aislada a tierra.
- Conecte la máquina a la red eléctrica de manera que se pueda desconectar fácilmente la corriente eléctrica.
- Deje un espacio suficiente en la parte trasera y delantera de la máquina con fines de mantenimiento y reparación.
- Deje un espacio de, al menos, 5 cm. En la parte izquierda y derecha de la máquina para su ventilación.
- Conecte la máquina a un grifo de agua, fácilmente accesible, de accionamiento manual de forma que pueda cortarse fácilmente la alimentación de agua.
- En el momento de la instalación, tenga siempre en consideración las reglas y normas locales.

## Empleo

- Inspecciones la máquina antes de su empleo y compruebe la existencia de daños.
- Proteja la máquina contra el agua y la humedad. No humedezca la máquina rociándola ni la sumerja nunca en agua.
- Mantenga los mandos de funcionamiento libres de suciedad y de grasa.
- Tenga en cuenta que, durante el uso, algunas piezas de la máquina se calientan mucho.
- Cuando la máquina vaya a permanecer inactiva por un período de tiempo prolongado, desconéctela de la alimentación de corriente y de agua. Limpie la máquina siguiendo las instrucciones del capítulo 5. Asegúrese de que no quedan ingredientes en los recipientes previstos para ello. Descargue el agua (capítulo 7.).

## Mantenimiento y reparación de fallos

- Las reparaciones y actividades de mantenimiento no incluidas en este documento deben ser realizadas siempre por los mecánicos de servicio.
- Observe los intervalos de mantenimiento indicados. El retraso en las labores de mantenimiento pueden dar lugar a costes de reparación elevados y provocar la invalidación de las reclamaciones en garantía.
- No efectúe ninguna labor de mantenimiento, que afecte a la máquina, antes de haberla protegido contra su puesta en funcionamiento accidental. En tales casos, desconéctela de la alimentación de corriente.
- Evite cualquier contacto con las piezas móviles.
- No abandone nunca la máquina durante la realización de las labores de mantenimiento.
- Para la limpieza de la máquina utilice, únicamente, el agente de decapante recomendado por el fabricante.
- Cuando trabaje con los materiales de decapado, lleve siempre una protección facial y guantes de seguridad. Tras el uso de estos materiales, proceda a lavarse las manos.
- Evite que se produzcan daños en la máquina por las salpicaduras de la solución decapante. Elimine esta solución tan rápidamente como sea posible y siga las instrucciones de seguridad mencionadas anteriormente.

## Dispositivos de seguridad actuales

La máquina se suministra, por defecto, con los dispositivos de seguridad siguientes:

- 
- Mediante el empleo del interruptor de CONEXIÓN/DESCONEXIÓN se conecta o desconecta la máquina. Después de su desconexión todavía queda una tensión residual en el sistema eléctrico. Desenchufe la máquina de la toma de corriente para eliminar esta tensión residual.
  - Un fusible eléctrico de los componentes electrónicos que se activa tan pronto como la caída de tensión supera el valor máximo permisible debido a un fallo de corriente.
  - Un dispositivo de seguridad térmico que interrumpe la corriente cuando la temperatura del agua en la caldera sube de forma excesiva.
  - Una protección contra la ebullición que interrumpe la corriente cuando la temperatura de la caldera sube de forma excesiva.
  - Una protección contra el exceso de caudal que evita que la máquina tome más agua que la permitida.
  - Una parada de emergencia para interrumpir una selección de la cantidad de líquido (un vaso, media lata o una lata entera). Se termina el último ciclo iniciado.
  - Una bandeja colectora de gotas, con indicación mediante flotador y posibilidad de vaciado, para evitar los problemas causados por el derrame de bebidas.

## Las máquinas y el medio ambiente

### Material de embalaje

Los componentes principales del material de embalaje para el transporte y protección de la máquina son los siguientes:

- Cartón corrugado
- Elementos de poliestireno

Generalmente, el material del embalaje puede devolverse a través del concesionario, después del montaje de la máquina. Si no fuera esto posible, pregunte al departamento de desechos de la autoridad local como se puede desechar este material.

### Desecho de la máquina

Las máquinas que se quieran desechar, se pueden devolver al concesionario previa consulta con el mismo. Si no fuera posible esta solución, infórmese con su autoridad local sobre las posibilidades para su nueva utilización o para el proceso ambientalmente favorable de los materiales. Con este fin, se han codificado claramente todas las piezas de plástico. La tarjeta del circuito impreso de la máquina y los componentes conectados a la misma deben consignarse como desecho eléctrico o electrónico.

---

# 1. INTRODUCCIÓN

## 1.1 Descripción general

Esto es una máquina de bebidas calientes diseñada para servir una amplia variedad de bebidas y agua calientes. Las funciones de la máquina están controladas por un ordenador. El personal encargado del manejo puede modificar los ajustes de fábrica en el control de programación. Una vez programada y ajustada según los deseos y requisitos específicos, la máquina puede ser manejada fácilmente por el consumidor a través del panel de funcionamiento (con pantalla) de la parte delantera.

## 1.2 Componentes principales

La máquina consta de los componentes principales siguientes (ver la solapa):

### 1.2.1 Exterior

1. Tapa
2. Puerta
3. Ventana + placa de textos
4. Panel de funcionamiento delantero
5. Salida de agua caliente
6. Salida de las bebidas
7. Placa de la bandeja colectora de gotas
8. Bandeja colectora de gotas
9. Indicador de 'bandeja colectora de gotas llena'
10. Pie (4x)
11. Cerradura
12. Placa de identificación
13. Toma de agua
14. Rejilla de ventilación
15. Cable de alimentación de corriente

### 1.2.2 Interior

16. Interruptor de Conexión/Desconexión
17. Contenedores de los ingredientes 1 – 4
  - 17.1 Tapa
  - 17.2 Contenedor de ingredientes
  - 17.3 Salida (orificio de descarga)
  - 17.4 Leva de fijación
  - 17.5 Tornillo sin fin (plástico) o espiral (metálica)
  - 17.6 Embrague de accionamiento
  - 17.7 Agitador
18. Interior del panel de funcionamiento
19. Salida de las bebidas
20. Taladro de fijación de la bandeja colectora de gotas
21. Manguera de drenaje
22. Unidad de mezcla (2x)
  - 22.1 Capuchón de escape
  - 22.2 Cubeta de mezcla
  - 22.3 Pieza de la salida
  - 22.4 Manguito de salida de bebida
  - 22.5 Compartimento de mezcla
  - 22.6 Mezclador
  - 22.7 Placa de apoyo
23. Descaler del orificio de vertido

---

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Generalidades

Modelo	: Blr42-001
Peso (en vacío)	: 15,1 kg

### 2.2 Dimensiones

- Ver solapa.

### 2.3 Sistema eléctrico

- Para los valores correctos véase la placa de identificación.

### 2.4 Sistema de agua

Dureza del agua	: mín. 5 °dH
Presión mín. Del agua (alimentación)	: 100 kPa (1 bar)
Presión máx. Del agua (alimentación)	: 1000 kPa (10 bar)
Caudal	: 2 l/min.
Conductividad	: $\geq 35 \mu$ Siemens/cm
Capacidad de la caldera	: 1 litro
Capacidad horaria (agua caliente)	: 20 litros a la hora.

### 2.5 Capacidad

Tiempo de arranque	: 2 minutos
Tiempo de llenado por vaso (120 ml)	: 9 segundos

### 2.6 Condiciones ambientales

En vista del peligro de congelación, la máquina nunca debe situarse en locales en que la temperatura pueda bajar por debajo de 0°C.

### 2.7 Decapante recomendado

Decapante	: RENEGITE
-----------	------------



#### **ATENCIÓN**

- Antes de proceder a su empleo, lea las instrucciones del paquete.

Véase el capítulo 9. para pedir el decapante.

## 3. MONTAJE

### 3.1 Desembalado

- Compruebe si la máquina está completa. El contenido del embalaje consta de:
  - 1 Máquina de bebidas calientes
  - 1 bandeja de derrames (completa con placa para bandeja de derrames)
  - 1 manguera de conexión a la toma de agua
  - 1 saquito de decapante RENEGITE
  - 1 embudo (para el decapado)
  - 1 un cepillo de fregar para la limpieza del contenedor de ingredientes
  - 2 llaves de la puerta
  - 1 jara de cristal
  - hoja suplementaria con los ajustes de fábrica
  - Este manual
- Si hay algún componente perdido o dañado, póngase en contacto, por favor, con su concesionario.

### 3.2 Montaje

- Coloque la máquina sobre una superficie plana (máx. 5° separada de la toma de agua) y suficientemente sólida cerca de una conexión de agua (y si es posible de un desagüe) y de una toma de corriente eléctrica **que esté aislada a tierra**.
- Deje espacio suficiente por la parte delantera y trasera de la máquina con fines de reparación y mantenimiento.
- Deje un espacio de, al menos, 5 cm. En el lado izquierdo y derecha de la máquina para su ventilación.
- Conecte la máquina a un grifo de agua, fácilmente accesible, de accionamiento manual de forma que pueda cortarse fácilmente la alimentación de agua. Utilice la manguera de agua prevista para este fin.
- Abra el grifo.
- Abra la puerta (2.) del lado izquierdo con la llave.
- Coloque la hoja multilingüe de doble cara, con los nombres de las bebidas, detrás de la placa de los nombres. A continuación, ya se pueden leer los nombres de las bebidas, a través de las aberturas, en el idioma requerido.
- Monte de nuevo la ventana con la placa de los nombres.
- Levante la tapa (1.) de la máquina.
- Retire la tapa (17.1) del 1<sup>er</sup> recipiente de ingredientes. Llene este recipiente con el ingrediente específico de esta máquina de acuerdo con la tabla 2 de la hoja suplementaria.
- Vuelva a colocar la tapa del contenedor de los ingredientes.
- Llene, asimismo, otros recipientes con los ingredientes correctos, de acuerdo con la tabla 2 de la hoja suplementaria.

Siga las instrucciones que se facilitan a continuación para instalar un idioma distinto en los nombres de las bebidas:

- Extraiga la ventana (3.) con la placa de los nombres.
  - Presione los bordes de plástico de la ventana desde el interior de la máquina hacia el exterior.
  - Extraiga la ventana y la placa de los nombres.

#### **AVISO**

- △ Las tensiones de alimentación de corriente varían de un país a otro. Asegúrese de que la máquina resulta adecuada para conectarla a la toma de corriente local. En la placa de identificación pueden encontrarse los detalles relativos a la tensión de alimentación de corriente y a su frecuencia.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente.



- Conecte la máquina girando el interruptor de conexión/desconexión (16.) a la posición conexión. En el interruptor aparece un pequeño cuadrado rojo. La máquina comienza a llenarse de agua. En la pantalla, se encienden todos los campos durante un momento).
- Cierre la tapa (1.) y cierre la puerta (2.) con la llave. Cuando el agua está suficientemente caliente, desaparece el termómetro destellante.



## **SUGERENCIA**

- Es posible montar una manguera de descarga en la bandeja de derrames. Existe una espita en la parte trasera de esta bandeja. Taladre un agujero en esta espita y monte una manguera en la misma.
- Enganche la leva de fijación de la bandeja colectora de gotas en el taladro de fijación (20.).

## **3.3 Uso inicial**



## **ATENCIÓN!**

- Inspeccione la máquina antes de su empleo y compruebe la existencia de daños.
- Proteja la máquina contra el agua y la humedad. No humedezca la máquina rociándola ni la sumerja nunca en agua.
- Mantenga los mandos de funcionamiento libres de suciedad y de grasa.
- Tenga en cuenta que, durante el uso, algunas piezas de la máquina se calientan mucho.

Al ponerse en funcionamiento, la máquina dispone de los ajustes por defecto realizados en fábrica. Si fuera necesario, estos ajustes pueden regularse (capítulo 6.).

## **3.3.1 Sistema de bebidas**

- Coloque un vaso vacío debajo de la salida de las bebidas (6.).
- Pulse el Botón de selección de la bebida a comprobar.
  - La selección se confirma mediante un "beep". En la pantalla solo queda el punto correspondiente a la bebida seleccionada, tras lo cual la bebida comienza a caer en el vaso. Durante el proceso de llenado, el vaso de la pantalla permanece destellando.
- Arroje el contenido de los dos primeros vasos.
- Compruebe en el 3<sup>er</sup> vaso si el sabor y la cantidad son correctos. De no ser así, corrija el sabor y la cantidad (§6.2).
- Repita los pasos anteriores para las otras bebidas.

## **3.3.2 Sistema del agua caliente**

- Coloque un vaso vacío debajo de la salida de agua caliente (5.).
- Pulse el botón de selección (4.10) 'agua caliente'.
  - La selección realizada se confirma mediante un beep. Solo queda en la pantalla el punto correspondiente a la bebida seleccionada, tras lo cual comienza a caer el agua en el vaso. Durante el proceso de llenado, el vaso de la pantalla permanece destellando.

A continuación, el sistema está listo para su uso.

## 4. FUNCIONAMIENTO

### 4.1 Mandos

La máquina dispone de dos paneles de funcionamiento, uno en la parte delantera (fig.2) y otro en su interior (fig.3). Durante el uso diario de la máquina, por parte del consumidor, solo se utiliza el panel de la parte delantera. Resulta importante, asimismo, el panel situado en su interior para ciertas actividades específicas y para su programación.

#### 4.1.1 Panel de funcionamiento delantero

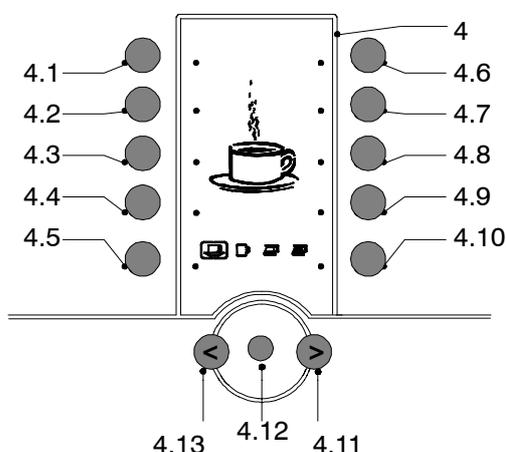


Fig. 2 Panel de funcionamiento delantero

##### 4.1.1.1 Pantalla

- La pantalla (4.) muestra, durante el uso normal, la programación, el lavado o el decapado de la máquina, y en caso de avería, distintos símbolos, valores y mensajes que se explicarán en este manual. Fig.2 representa la posición básica (posición de funcionamiento).

##### 4.1.1.2 Teclas y botones

- 4.1–4.9 Botones de selección de las distintas bebidas calientes
- 4.10 Botón de selección 'agua caliente'
- 4.11 Tecla de ajuste [>]
- 4.12 Tecla Enter (bloqueada durante el uso normal de la máquina)
- 4.13 Tecla de ajuste [<]

Las teclas de ajuste (4.11 y 4.13) tienen más de una función. Durante el uso normal de la máquina, estas teclas se utilizan únicamente para elegir entre vaso, jarra, medio jarro y un jarro entero respectivamente.

La tecla [Enter] (4.12) está bloqueada durante el uso normal de la máquina.

#### 4.1.2 Interior del panel de funcionamiento

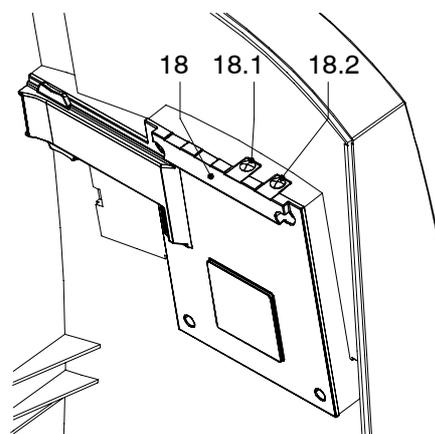


Fig. 3 Interior del panel de funcionamiento

##### 4.1.2.1 Mando electrónico

El alojamiento del mando electrónico con el panel de funcionamiento (18.) de la máquina se encuentra en el interior de la puerta (2.). Las dos teclas son para el desarrollo de las actividades de servicio y mantenimiento.

##### 4.1.2.2 Teclas del mando electrónico

- 18.1 Tecla 'lavado'
- 18.2 Tecla de programación

Mientras se está utilizando la máquina, los ajustes establecidos por defecto en la fábrica pueden parecer incorrectos o insuficientes para la situación en la que se encuentra la misma. Estos ajustes pueden regularse siguiendo las instrucciones de §6.2.

Por lo tanto, en el capítulo actual (4.) solo se describe el uso diario normal de la máquina.

La realización del mantenimiento periódico, por parte de usuarios con autorización limitada, se describe en la Sección 5.

## 4.2 Uso diario

- Conecte la máquina con el interruptor conexión/desconexión (16.) situado debajo de la tapa (1.). Cuando la máquina está conectada, se hace visible un pequeño cuadrado rojo en el interruptor. Durante el calentamiento aparece un termómetro destellante en la esquina superior derecha de la pantalla. La selección de una bebida solo es posible una vez que haya desaparecido el termómetro de la pantalla.

### 4.2.1 Selección de una bebida

Solo puede seleccionar aquellas bebidas que estén indicadas en la pantalla con un punto negro.

- Coloque un vaso vacío debajo de la salida de la bebida (6.).
- Seleccione una bebida con uno de los botones de selección (4.1 – 4.9).
  - La selección realizada se confirma mediante un "beep". En la pantalla solo queda el punto correspondiente a la bebida seleccionada, tras lo cual comienza a caer la bebida en el vaso. Durante el proceso de llenado, hay un vaso destellando en la pantalla.

### 4.2.2 Llenado de una jarra, medio jarro o un jarro entero

#### **SUGERENCIA**

- Después de **5 segundos**, el ajuste retorna automáticamente al llenado de un vaso.
- No es posible la toma de agua para media jarra o **de una jarra entera en todas las bebidas** (eso depende del tipo de máquina).
- Seleccione con la tecla de ajuste (4.11 o 4.13) una jarra, medio jarro o un jarro completo.

#### **SUGERENCIA**

- Si aparece un termómetro en la pantalla, ello indica que la temperatura es (temporalmente) demasiado baja a causa de una toma excesiva de agua. La máquina se bloquea hasta que la temperatura sea, de nuevo, correcta.
- Coloque una jarra o un jarro vacíos debajo de la salida de la bebida (6.).

- Seleccione una bebida con uno de los botones de selección (4.1 – 4.9).

- La selección realizada se confirma mediante un "beep". En la pantalla solo queda el punto correspondiente a la bebida seleccionada, tras lo cual comenzará a caer la bebida en la jarra o el jarro. Durante el proceso de llenado, hay un vaso destellando en la pantalla.

#### **SUGERENCIA**

- Pulsando cualquier botón de selección, después de haber seleccionado una jarra, medio jarro o un jarro entero, se impide que la máquina ejecute la operación. La máquina queda, entonces, limitada a llenar un solo vaso.



### 4.2.3 Indicador de 'bandeja colectora de gotas llena'

La indicación mediante flotador (9.) se iluminará cuando se alcance el nivel máximo de bebida derramada. En ese caso, vaciar la bandeja tan pronto como sea posible!

### 4.2.4 Levantamiento de la máquina

Cuando se utilice una jarra o un jarro que **no encaje debajo de la salida de la bebida**, puede proceder a extraer, temporalmente, la bandeja colectora de derrames.

Si fuera necesario, la máquina se puede elevar **2 cm** con un juego de pies de elevación para aumentar la distancia entre las salidas de las bebidas y la bandeja colectora de derrames. Este juego puede pedirse como un accesorio a los especialistas (§9.2.1).



## 5. MANTENIMIENTO POR PARTE DE USUARIOS CON AUTORIZACIÓN LIMITADA

### 5.1 Diariamente

#### 5.1.1 Generalidades

Obviamente, tanto la máquina como los accesorios deben mantenerse cuidadosamente limpios. Además, debe comprobarse diariamente si quedan ingredientes suficientes en los contenedores correspondientes.

- Retire la bandeja de colectora de gotas (8.) completa y lave todos los componentes con agua caliente y un líquido de lavado normal.



#### **AVISO**

△ Tome las medidas pertinentes si aparece la señal del decapante en la pantalla (fig.13 ).

#### 5.1.2 Comprobación de existencias en el soporte del contenedores de ingredientes

- Abra la puerta (2.) con la llave suministrada.
- Levante la tapa (1.).
- Compruebe el contenido del soporte del contenedores de ingredientes (17.).

##### Llenado:

- Levante el contenedor de ingredientes (17.) ligeramente, inclinándolo hacia atrás, fuera de la máquina.
- Retire la tapa (17.1).
- Compruebe si se ha cuajado el ingredientes. Si es así, limpie el contenedor de ingredientes (§5.2.4).
- Llène el contenedor con el ingrediente correspondiente, véase la tabla de la hija suplementaria 2 .
- Presione la tapa sobre el contenedor y coloque éste de nuevo en la máquina. Asegúrese de que el embrague de accionamiento (17.6) de la parte posterior del contenedor se desliza sobre el eje de accionamiento de la pared posterior, asimismo, y que la leva de fijación (17.4) de la parte inferior se acopla a la muesca de la chapa metálica.

#### **AVISO**

△ Los contenedor de los ingredientes y sus lugares en la máquina están numerados. Siga siempre el orden de los números.



#### **SUGERENCIA**

– El contenedor de ingredientes puede llenarse, también, sin retirarlo de la máquina.



#### 5.1.3 Limpieza

##### 5.1.3.1 Programa de lavado

La máquina dispone de un programa de lavado para la limpieza de las unidades de mezcla. Se recomienda ejecutar este programa diariamente.

- Coloque una jarra debajo de la salida de las bebidas (6.).
- Pulse la tecla (18.1) del interior de la puerta.

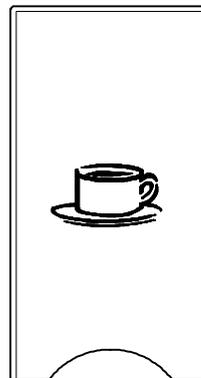


Fig. 4 Programa de lavado

En la pantalla aparece un vaso destellando para indicar que el programa de lavado está activado.

- Repita el proceso de lavado pulsando la tecla (18.1) de nuevo hasta que salga agua limpia por la pieza de la salida de las bebidas.
- Cierre la puerta con la llave y coloque la bandeja de derrames en la parte delantera de la máquina.

## 5.1.3.2 Limpieza del sistema de mezcla

- Retire la bandeja de colectora de gotas (8.).
- Abra la puerta (2.).
- Inclíne los contenedores de los ingredientes ligeramente hacia atrás y levántelos para extraerlos de la máquina.
- Tire de la cubeta de mezcla (22.2) hacia sí de forma que la abertura de escape del capuchón (22.1) quede libre y pueda desplazarse, posteriormente, hacia atrás y hacia delante para extraer dicho capuchón.
- Tire de la cubeta de mezcla (22.2) para soltarla con cuidado de la conexión del agua y extráigala desplazándola hacia atrás y hacia delante.
- Tire de la manguera de salida (22.4) para soltarla con cuidado del compartimento de mezcla (22.5).
- Gire la pieza de la salida (con el manguito) (22.3) un cuarto de vuelta, en el sentido de la máquina, y desplácela, a continuación, hacia arriba para que se suelte de la salida de las bebidas.
- Desmonte el compartimento de mezcla (22.5) haciéndolo girar a la derecha y tras tirar de él hacia uno mismo.
- Repita este procedimiento para la otra unidad de mezcla.
- Lave todos los componentes con agua caliente y un líquido normal de lavado.
- Monte de nuevo todas las piezas siguiendo el procedimiento inverso.



### **AVISO**

- Gire las salidas para separarlas; deben hacer contacto con el lateral de la cubeta de mezcla.

## 5.2 Semanalmente

### 5.2.1 Generalidades

Semanalmente deben efectuarse la actividades siguientes:

### 5.2.2 Limpieza exterior

- Retire la bandeja de derrames (8.).
- Lave todas las piezas de esta bandeja con agua caliente.
- Limpie el exterior de la máquina con un trapo húmedo. Si fuera necesario, utilice un producto de limpieza que no sea corrosivo ni que produzca rayas.
- Después de ello, seque la máquina con un trapo suave.
- Coloque la bandeja de derrames (8.) en la parte delantera de la máquina.

### 5.2.3 Limpieza del mezclador y de la placa de apoyo

- Realice lo especificado en los 8 primeros pasos de §5.1.3.2.
- Extraiga el mezclador (22.6) del eje de su motor, tirando perpendicularmente del mismo.
- Extraiga la placa de apoyo (22.7) haciéndolo girar a la derecha y tras tirar de ella hacia uno mismo.
- Repita este procedimiento para la otra unidad de mezcla.
- Lave todos los componentes con agua caliente y un líquido normal de lavado.
- Monte de nuevo todas las piezas siguiendo el procedimiento inverso.

### **SUGERENCIA**

- En el montaje del mezclador en el eje de su motor, el punto (fig.5) debe quedar alineado con parte plana del eje del motor del mezclador.

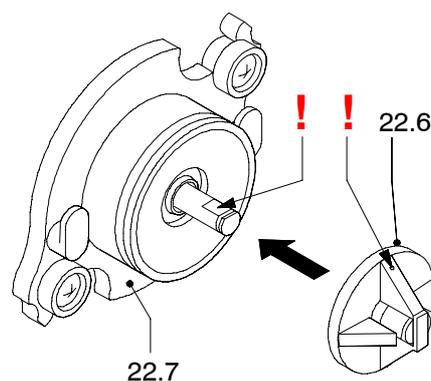


Fig. 5 Montaje del mezclador

## 5.2.4 Limpieza del soporte del contenedor de ingredientes

- Levante el contenedor de ingredientes, inclinándolo hacia atrás, fuera de la máquina.
- Retire la tapa (17.1).
- Extraiga los ingredientes, agitando el contenedor, y échelos en un recipiente seco y limpio.
- Retire la salida (17.3).
- Elimine, con el cepillo de fregar suministrado, los restos del contenedor de ingredientes, del tornillo sin fin (o espiral) (17.5) y de la propia salida.



### **SUGERENCIA**

- Si fuera necesario, se pueden aflojar las tuercas grandes de la parte delantera y trasera. Los componentes sueltos pueden lavarse con agua caliente.



### **AVISO**

△ Si limpia el contenedor de ingredientes con agua, asegúrese de que todas las piezas están bien secas antes de llenar el contenedor de ingredientes de nuevo. Esto impide las incrustaciones.

- Llene el contenedor con el ingrediente correspondiente, véase la tabla de la hija suplementaria 2 .
- Presione la tapa (17.1) y la salida (17.2) sobre el contenedor de ingredientes (17.) y vuelva a montarlo **en el sitio correcto** de la máquina. Asegúrese de que el embrague de accionamiento (17.6) de la parte posterior se desliza sobre la leva de accionamiento de la pared trasera. Asegúrese de que la leva de fijación (17.4) de la parte inferior se acopla a la muesca de la chapa metálica.
- Repita este procedimiento para los otros contenedores de los ingredientes.

## **SUGERENCIA**

- Compruebe si se han montado bien todas las piezas antes de hacer uso de la máquina de nuevo:
- Se encuentra los contenedores de ingredientes (17.) en el lugar correcto y la leva de fijación (17.4) en el fondo de la muesca de la chapa metálica?
- Se han colocado las piezas de las salidas (17.3) de los contenedores de los ingredientes correctamente por encima de las unidades de mezcla derecha e izquierda?
- Lave de nuevo las unidades de mezcla (§5.1.3.1) ya que pueden haber caído parte de los ingredientes dentro de las mismas durante la colocación de aquellos.
- Cierre la puerta (2.) con la llave y coloque la bandeja de derrames (8.) en la parte delantera de la máquina.



## 6. EMPLEO DE LA UNIDAD DE PROGRAMACIÓN

La máquina dispone de un programa con el cual, como usuario, puede leer los distintos datos y ajustar la máquina de acuerdo con sus requisitos personales.

### 6.1 Lectura / restablecimiento de los contenidos del contador

- Pulse la tecla de programación (18.2) para comenzar con el programa.

La pantalla comienza a mostrar, alternativamente, un número de tres cifras y otro de seis cifras.

El número de tres cifras proporciona la cantidad total de vasos, jarra, medios jarros o jarros completos expendidos, **desde la última puesta a cero del contador**. El número de seis cifras proporciona el número de vasos, jarras, medios jarros o jarros completos que ha expendido la máquina **desde que se puso en funcionamiento por primera vez**, después de su entrega.

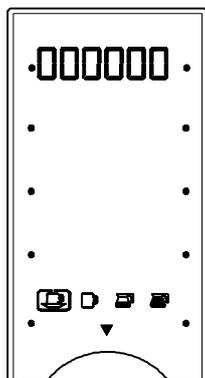


Fig. 6 Posiciones del contador

#### 6.1.1 Lectura de las posiciones del contador de las bebidas expendidas

- Seleccione con la tecla de ajuste (4.11 o 4.13) un vaso, una jarra, medio jarro o un jarro completo.
- Lea las posiciones del contador.

#### 6.1.2 Lectura de las posiciones del contador por bebida

- Seleccione la bebida deseada con uno de los botones de selección.
- Seleccione con la tecla de ajuste (4.11 o 4.13) un vaso, una jarra, medio jarro o un jarro completo.
- Lea las posiciones del contador. Un punto negro en la pantalla indica la bebida seleccionada.

#### 6.1.3 Puesta a cero de las posiciones del contador

- Seleccione una bebida con uno de los botones de selección.
- Mantenga el botón pulsado durante 5 segundos.

El contador de **todas** las bebidas se pone a cero para los vasos, las jarras, los medios jarros o los jarros enteros.

#### **SUGERENCIA**

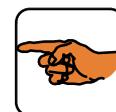
- No es posible **poner a cero el contador total** de la máquina!
- Pulse la tecla de programación (18.2) para retornar a la posición básica de la pantalla.



### 6.2 Posibilidades de ajuste

#### **SUGERENCIA**

- Se pueden introducir, en seguida, todos los cambios de manera consecutiva, ya que se suceden unos a otros.
- Los párrafos que siguen a continuación describen los procedimientos por posibilidad de ajuste, es decir, no consecutivamente.



#### 6.2.1 Ajuste de la cantidad de agua para cada bebida

Al ajustar la cantidad de agua para cada bebida, hay que tener en cuenta que la cantidad real de dicha bebida **sea mayor** que la cantidad de agua que se está regulando. Esto se debe a que los ingredientes se añaden al agua caliente. Esto ocurre, en particular, cuando se toma agua para una **bebida de chocolate**.



## AVISO

△ Tenga esto siempre en cuenta para evitar problemas con el rebose en los vasos, jarras y jarros.

- Pulse la tecla de programación (18.2) para comenzar con el programa.
- Pulse una vez la tecla [Enter] (4.12).

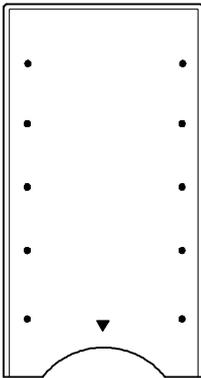


Fig. 7 Programación de la situación inicial

- Pulse el botón de la selección a ajustar.

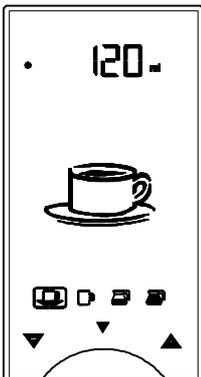


Fig. 8 Ajuste de la cantidad de bebida

- Ajuste con la tecla de ajuste (4.11 o 4.13) la cantidad de agua.



## SUGERENCIA

- Pulsando la tecla de ajuste (4.11 o 4.13) durante más tiempo, se puede recorrer rápidamente toda la gama.
- Véase la tabla 3 de la hoja suplementaria en cuanto a los ajustes de fábrica y las (im)posibilidades.
- Escriba sus propios ajustes con un lápiz en la tabla.

- Pulse la tecla [Enter] (4.12) para el ajuste de los valores de **una jarra**.
- Pulse la tecla [Enter] (4.12) para el ajuste de los valores de **medio jarro**.
- Pulse la tecla [Enter] (4.12) para el ajuste de los valores de **un jarro entero**.
- Pulse la tecla de programación (18.2) para finalizar la programación.

## 6.2.2 (Des)Conexión de las posibilidades de servir una 'jarra, medio jarro o un jarro entero'

Si se ha ajustado la máquina para un suministro pagado, es posible servir una jarra, medio jarro o **utilice** un jarro entero.

### 6.2.2.1 Desconexión

- Reduzca el valor ajustado para una 'jarra' al mínimo (§6.2.1). La pantalla indica 'OFF'. En este momento se encuentra desconectada la posibilidad de servir una jarra. Cuando la máquina se encuentra en esta situación, la selección de una 'jarra' implica **utilice** la aparición de un punto en la pantalla, dando a entender que esta elección no es posible.

Esta posibilidad puede desconectarse, de la misma forma, para todas las bebidas.

- Pulse la tecla de programación (18.2) para finalizar el programa.

### 6.2.2.2 Conexión

- Incremente el valor ajustado para una 'jarra' (§6.2.1). La pantalla indica de nuevo el valor ajustado en ml. En este momento queda conectada la posibilidad de servir una jarra.

Esta posibilidad puede conectarse, de la misma forma, para todas las bebidas.

- Pulse la tecla de programación (18.2) para finalizar el programa.

## 6.2.3 Ajuste de la concentración de la bebida

- Pulse la tecla de programación (18.2) para comenzar con el programa.
- Pulse una vez la tecla [Enter] (4.12).

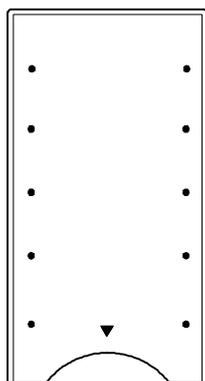


Fig. 9 Programación de la situación inicial

- Seleccione la bebida afectada.
- Pulse cuatro veces la tecla [Enter] (4.12).



Fig. 10 Concentración de la bebida

Los contenedores de los ingredientes de la máquina aparecen en la pantalla.



### **SUGERENCIA**

- Destella el contenedore del ingrediente que se puede ajustar.
- Ajuste con la tecla de ajuste (4.11 o 4.13) la concentración.



### **SUGERENCIA**

- Anote sus propios ajustes con un lápiz en la tabla de la hoja suplementaria.
- Pulse varias veces la tecla [Enter] (4.12) para ajustar los otros contenedores de los ingredientes.

El número de contenedores de los ingredientes a ajustar depende de la bebida seleccionada, véase la tabla 3 de la hoja suplementaria.

- Ahora, ajuste con la tecla de ajuste (4.11 o 4.13) la concentración del contenedore del ingrediente siguiente.
- Pulse la tecla de programación (18.2) para finalizar el programa.

### **SUGERENCIA**

- La máquina relaciona automáticamente el porcentaje ajustado para establecer la cantidad de agua.



## 6.2.4 Ajuste de la temperatura del agua caliente

- Pulse la tecla de programación (18.2) para comenzar con el programa.
- Pulse tres veces la tecla [Enter] (4.12).

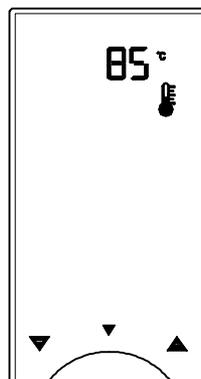


Fig. 11 Ajuste de la temperatura

- Ajuste con la tecla de ajuste (4.11 o 4.13) la temperatura (de 80°C – 90°C).
- Pulse la tecla de programación (18.2) para finalizar el programa.

**El ajuste de fábrica de la máquina es de 85°C.**

## 6.2.5 Ajuste de la señal de decapado

- Pulse la tecla de programación (18.2) para comenzar con el programa.
- Pulse cuatro veces la tecla [Enter] (4.12).

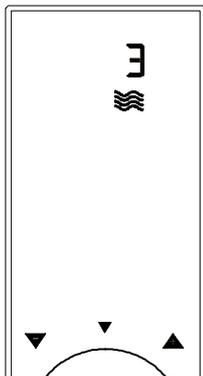


Fig. 12 Señal de decapado

- Ajuste con la tecla de ajuste (4.11 o 4.13) el valor requerido teniendo en cuenta la dureza del agua (tabla 1).
- Pulse la tecla de programación (18.2) para finalizar el programa.

Señal	De posición después del número delitos	Dureza del agua		
		°DH	°TH	Descripción
OFF	No hay señal	-	-	-
1	± 250 litros	18-30	32-55	de dureza
2	± 500 litros	12-18	22-32	más bien de dureza
3	± 1000 litros	8-12	15-22	de media
4	± 1500 litros	4- 8	7-15	blanda
5	± 2000 litros	0- 4	0- 7	muy blanda
4,0 °DH = 0,714 mmol/litro				
5,6 °DH = 1,000 mmol/litro				
8,0 °DH = 1,429 mmol/litro				
12,0 °DH = 2,143 mmol/litro				
18,0 °DH = 3,214 mmol/litro				
30,0 °DH = 5,357 mmol/litro				
10,0 °TH = 1,000 mmol/litro				

Tabla 1 Ajustes de la dureza del agua

### SUGERENCIA

- Averigüe en el suministrador local la dureza del agua y elija siempre el ajuste correcto. El ajuste por defecto de la máquina corresponde a la posición 3.



La máquina registra automáticamente el número delitos de agua después de cada ciclo de decapado. Cuando el ajuste es incorrecto y/o se ignora el símbolo de decapado de la pantalla, la garantía deja de tener validez!

## 7. MANTENIMIENTO POR PARTE DE USUARIOS AUTORIZADOS

Durante el uso de la máquina, ésta sufre un proceso de calcificación. La máquina va provista de un sistema de aviso que indica cuando la máquina debe ser sometida a un proceso de decapado.

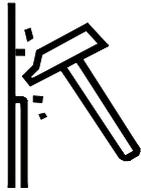


Fig. 13 Señal de decapado

Cuando aparece la señal en la pantalla, ello indica que la máquina **necesita ser sometida** a un proceso de decapado.



### **AVISO**

Δ No **ignore** este mensaje, de lo contrario la garantía dejará de tener validez!



### **SUGERENCIA**

– La realización de procesos regulares de decapado prolonga la vida de la máquina.

## 7.1 Decapante



### **AVISO**

Δ Durante el proceso de decapado, lleve guantes y una protección facial y no abandone la máquina durante el proceso.



### **SUGERENCIA**

– Asegúrese de que se dispone de un recipiente lo suficientemente grande (capacidad mín. de 7 l) para recoger el líquido del drenaje.

- Retire la bandeja de derrames (8.).
- Abra la puerta (2.).
- Levante la tapa (1.).
- Extraiga todos los contenedores de los ingredientes (17.) de la máquina.
- Pulse la tecla de programación (18.2).
- Pulse dos veces la tecla [Enter] (4.12).



### **SUGERENCIA**

– Si no quiere efectuar el proceso de decapado a los **10 segundos**, pulse la tecla (4.13) para interrumpir el programa de decapado.

- Pulse la tecla de ajuste (4.11).

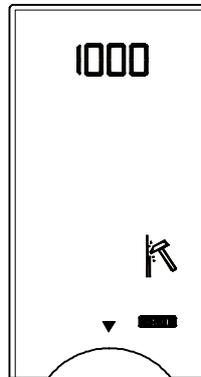


Fig. 14 Programa de decapado

Aparece en la pantalla el símbolo de decapado. La cifra de la esquina superior derecha indica el número de litros de agua que se han utilizado desde el último proceso de decapado.

### **AVISO**

Δ El agua que sale por la manguera de drenaje puede estar muy caliente.

- Tire de la manguera de drenaje (21.) para extraerla unos 5 cm. de la máquina.
- Coloque un cubo colector, con una capacidad de al menos 7 litros, debajo de la manguera de drenaje.



### **SUGERENCIA**

– Haga deslizarse la máquina hasta el borde de la plataforma sobre la que permanece, de forma que pueda colocarse el cubo colector debajo de la manguera de drenaje.

- Retire el tapó de la manguera de drenaje y deje que fluya el agua hacia el interior del cubo colector.
- Coloque, de nuevo, el tapón en la manguera de drenaje.
- Coloque el cubo debajo de **ambas** salidas (5. y 6.).



### **SUGERENCIA**

– Si ha comenzado entretanto el decapado, pulse entonces **durante más de 10 segundos** la tecla de ajuste (4.13) para interrumpir el programa de decapado.



**AVISO**

△ La solución decapante saldrá por la salida del agua caliente, así como por ambas salidas para las bebidas.

- Disuelva 100 gr. de **Renegite** en 1/2 litro de agua caliente.
- Retire el tapón de la abertura de vertido (23.).
- Vierta la solución decapante por la abertura con la ayuda del embudo suministrado.

**AVISO**

△ No interrumpa nunca el programa de **decapado** cuando haya vertido ya el decapante en la máquina!

- Cierre, de nuevo, la abertura de vertido con el tapón.
- Pulse la tecla de ajuste (4.11) para que comience el decapado.

La máquina está siendo ahora sometida a un lavado con una mezcla de agua y decapante.

**Este proceso dura unos 15 minutos.**

Al final del programa de decapado desaparecerá el martillo de la pantalla.

- Retire el tapón de la manguera de drenaje (21.) y deje que fluya el agua hacia el cubo colector.
- Coloque, de nuevo, el tapón en la manguera de drenaje.
- Empuje la manguera de drenaje hacia dentro de nuevo.
- Coloque los contenedores de los ingredientes (17.) de nuevo en sus sitios.
- Cierre la tapa (1.).
- Pulse la tecla de programación (18.2).
- Cierre la puerta (2.).
- Coloque la bandeja de derrames (8.) de nuevo en su sitio.

A continuación, la máquina se llenará de nuevo de agua y comenzará el ciclo de calentamiento.

La señal de decapado se ha colocado automáticamente en cero.

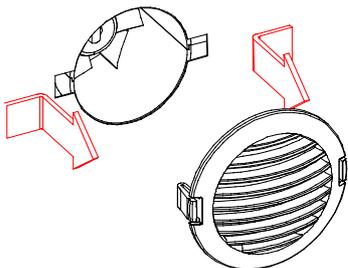


Fig. 15 Desmontaje de la rejilla del ventilador

## 7.2 Limpieza del ventilador de aspiración

La máquina dispone de dos ventiladores para la extracción del vapor de agua por encima de las unidades de mezcla. Esto impide que se humedezcan tanto los ingredientes en sus contenedores como el interior de la máquina.

**ATENCIÓN**

- El ventilador de aspiración funciona de manera continua cuando se ha conectado la máquina con el interruptor de conexión/desconexión (16.).

**SUGERENCIA**

- Limpie **dos veces al año** las aspas del ventilador de aspiración para asegurar una buena extracción.



- Desconecte la máquina **con** el interruptor de conexión/desconexión (16.). Desaparecerá el cuadrado rojo del interruptor.
- Desmonte la rejilla del ventilador (fig.15 ) presionando un labio hacia el otro y tire de la rejilla hacia fuera para extraerla de la máquina.
- Tire cuidadosamente del cubo de las aspas para separarlo del eje (fig.16 ).
- Lave la rejilla y el cubo de las aspas con agua caliente y un líquido de lavado normal.
- Limpie cuidadosamente la carcasa del ventilador con un cepillo.
- Monte cuidadosamente el cubo de las aspas en el eje del ventilador.
- Monte de nuevo la rejilla.
- Limpie de la misma forma la rejilla y el cubo de las aspas por el otro lado de la máquina.

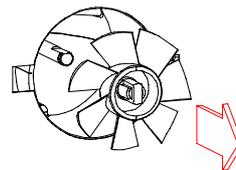


Fig. 16 Desmontaje de las aspas del ventilador

## 8. CORRECCIÓN DE LOS FALLOS DE FUNCIONAMIENTO

En caso de que se produzca un fallo consulte, primero, con la tabla de fallos de funcionamiento. Si no puede solucionar el problema, consulte con su concesionario Bravilor Bonamat, su mecánico de servicio o uno de los servicios de asistencia.

### 8.1 Generalidades sobre el análisis de los fallos de funcionamiento

LISTA DE AVERÍAS		
Sintoma:	Possible causa:	Method de trabajo:
1. La máquina no funciona y no hay nada en la pantalla.	El enchufe está conectado a la alimentación de corriente.	Conecte el enchufe a la toma de corriente.
	El fusible externo está fundido.	Coloque de nuevo o sustituya el fusible externo.
	El grupo está sobrecargado.	Conecte la máquina a otro grupo.
	Defecto del interruptor.	Llame al servicio de mantenimiento.
2. Algunas veces sale agua por la salida sin razón.	Se ha ajustado la temperatura a un valor tan alto que el agua comienza a hervir.	Ajuste la temperatura a un valor inferior, véase § 6.2.4.
	Fuga por el eje de accionamiento del mezclador en la placa de apoyo (22.7) debido a que tanto éste como la placa están sucios.	Limpie el eje y la placa de apoyo, véase § 5.2.3. Llame al servicio de mantenimiento.
3. Cuando se sirva una bebida por el grifo, es posible que también salga agua por la salida de agua caliente.	El selector del agua de la cubierta del sifón del arbusto es sucio.	Efectúe el decapado de la máquina, véase § 7.1.
4. Sale agua espontáneamente por la salida de las bebidas y por debajo de la máquina.	–	Llame al servicio de mantenimiento.
5. La máquina sigue hirviendo y el agua continua saliendo por la salida.	–	Llame al servicio de mantenimiento.
6. La cantidad de polvo no es la deseada y el motor del mezclador no funciona.	El recipiente del ingrediente afectado está vacío.	Llene el recipiente del ingrediente correspondiente.
		Llame al servicio de mantenimiento.
7. Grumos en la salida de los ingredientes.	No se han montado las aspas del ventilador.	Monte las aspas del ventilador, véase § 7.2.
	El ventilador no funciona.	Llame al servicio de mantenimiento.

<b>LISTA DE AVERÍAS</b>		
<b>Sintoma:</b>	<b>Possible causa:</b>	<b>Method de trabajo:</b>
8. La máquina inicia de nuevo el programa de decapado al conectarla.	Se ha activado el programa de decapado y no se había terminado cuando se desconectó la máquina. Este se iniciará de nuevo cuando se conecte.	Deje la máquina en marcha y que se ejecute el programa de decapado.
		Llame al servicio de mantenimiento.
9. La bebida sale por el ventilador.	La salida está obstruida.	Limpie la salida.

## 8.2 Mensajes de la pantalla y su significado

<b>MENSAJE EN EL DISPLAY</b>		
	<b>Possible causa:</b>	<b>Method de trabajo:</b>
<b>Error 1</b>	El grifo está cerrado.	Abra el grifo.
	La manguera de agua está doblada.	Elimine el doblado de la manguera.
	No hay presión en el sistema de agua.	Compruebe otros puntos en el edificio e investigue la causa.
<b>Error 2</b>	Fuga en el sistema de agua.	Cierre la válvula de alimentación de agua y desenchufe la máquina. Llame al servicio de mantenimiento.
<b>Error 3</b>	El sensor de temperatura de la máquina es defectuoso.	Llame al servicio de mantenimiento.
<b>Error 4</b>	Se han activado por sí mismos, el sensor de temperatura o el dispositivo de seguridad contra la ebullición.	Llame al servicio de mantenimiento.
<b>Error 5</b>	N/D para esta aplicación.	N/D para esta aplicación.
<b>Error 6</b>	Célula fotoeléctrica defectuosa.	Llame al servicio de mantenimiento.
	Desgaste o rotura de un componente del selector.	Llame al servicio de mantenimiento.
	Motor del selector de agua caliente defectuoso.	Llame al servicio de mantenimiento.

## 9. ELEMENTOS CONSUMIBLES Y ACCESORIOS

### 9.1 Elementos consumibles recomendados

Descripción	Número de pedido	Cantidad
Decapante (RENEGITE)	7.190.101.103	48 x 50 gr.
	7.190.103.103	40 x 100 gr.
	7.190.102.101	6 x 1 kg.

### 9.2 Accesorios

#### 9.2.1 Pie de elevación

Coloque un pie extra para elevar el aparato **2 cm** de forma que puedan colocarse los vasos o las latas debajo de la salida de la bebida. Ahora, la bandeja para los derrames quedará suelta en la parte delantera de la máquina.

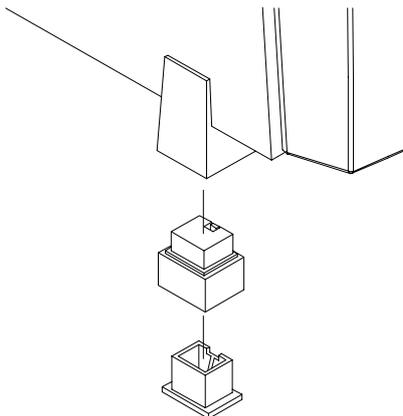


Fig. 17 Pie de elevación

Número de pedido: 7.270.201.101  
(juego de 4 piezas)

## XL 42

	<b>GB</b>	<b>FR</b>	<b>DE</b>	<b>NL</b>	<b>SE</b>	<b>NO</b>	<b>FI</b>	<b>DK</b>	<b>ES</b>	<b>PT</b>	<b>IT</b>
	Topping	Lait	Topping	Topping	Topping	Topping	Topping	Topping	Cubierta	Cobertura	Latte in polvere
	Cocoa	Chocolat	Kakao	Choco	Choklad	Sjokolade	Kaakao	Chokolade	Cacao	Chocolate	Ciocolata
	Regular coffee	Café normal	normaler Kaffee	Koffie normaal	Kaffe normal	Kaffe normal	Kahvi	Kaffe normal	Café normal	Café normal	Caffè normal
	Espresso coffee	Café Espresso	Espresso	Espresso koffie	Kaffe espresso	Kaffe espresso	Espresso	Kaffe espresso	Café Espresso	Café Espresso	Caffè Espresso

Table/Tableau/Tabelle/Tabel/Tabell/Taulukko/Tabla/Tabela/Tabella 2

<b>GB / FR / DE / ES</b>					<b>(Uuuu)</b>	<b>(uUuu)</b>	<b>(uuUu)</b>	<b>(uuuU)</b>
<i>coffee / café long / Kaffee / café</i>	120 cc	150 cc	360 cc	720 cc			11 %	
	.... cc	.... cc	.... cc	.... cc			..... %	
<i>café crème / café court / Café Crème / café crème</i>	120 cc	150 cc					11 %	
	.... cc	.... cc					..... %	
<i>café au lait / café au lait / Café Au Lait / café con leche</i>	120 cc	150 cc			28 %		31 %	
	.... cc	.... cc			..... %		..... %	
<i>cappuccino / cappucino / Cappuccino / capuchino</i>	120 cc	150 cc			49 %			35 %
	.... cc	.... cc			..... %			..... %
<i>espresso / espresso / Espresso / café exprés</i>	80 cc	120 cc						17 %
	.... cc	.... cc						..... %
<i>double espresso / double espresso / Espresso doppelt / café exprés doble</i>	80 cc	120 cc						28 %
	.... cc	.... cc						..... %
<i>wiener melange / viennois / Wiener Melange / café de Viena</i>	120 cc	150 cc			72 %	34 %	30 %	
	.... cc	.... cc			..... %	..... %	..... %	
<i>hot chocolate / chocolat chaud / Trinkschokolade / chocolate</i>	120 cc	150 cc	240 cc	480 cc	14 %	14 %		
	.... cc	.... cc	.... cc	.... cc	..... %	..... %		
<i>espreschoc / mocaccino / Espressochoch / Expreschoc</i>	120 cc	150 cc			57 %	45 %		70 %
	.... cc	.... cc			..... %	..... %		..... %
<i>hot water / eau chaude / Heißwasser / agua caliente</i>	120 cc	150 cc	360 cc	720 cc				
	.... cc	.... cc	.... cc	.... cc				

Table/Tableau/Tabelle/Tabel/Tabell/Taulukko/Tabla/Tabela/Tabella 3