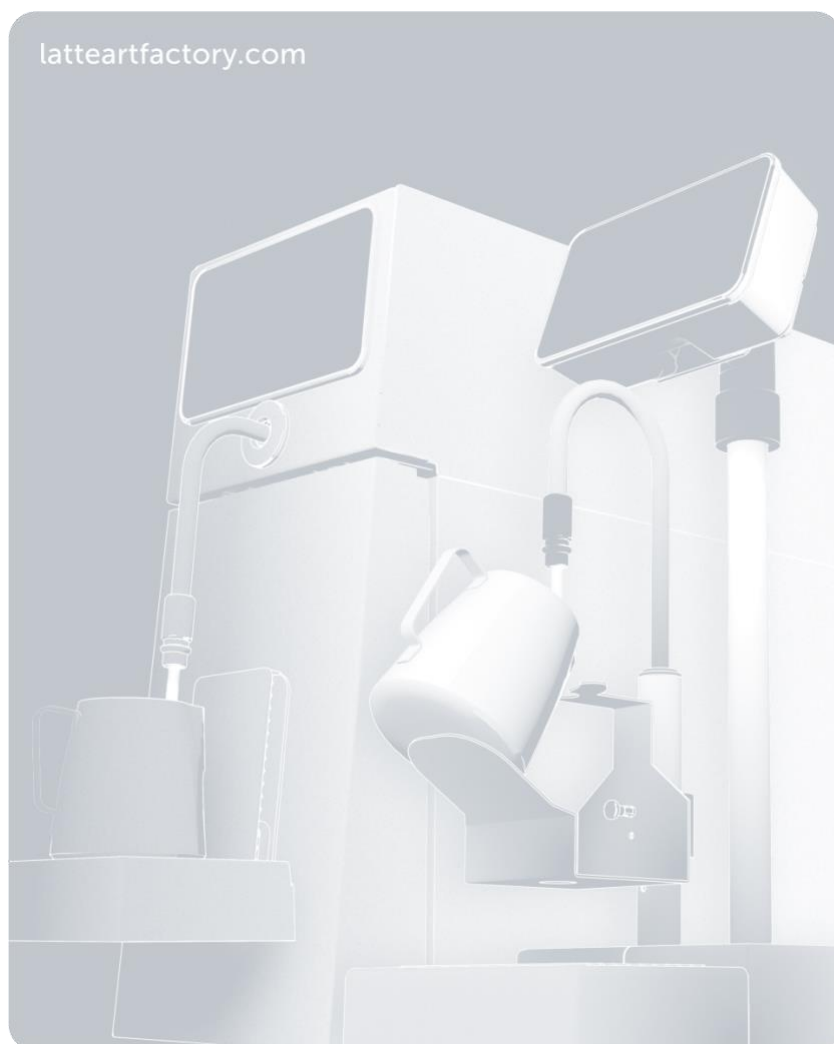


Manual de instalación de Latte Art Factory - EE. UU.

LAF Classic, LAF Bar
agosto 2024



NOTA: Este manual contiene información importante, incluyendo los puntos de seguridad e instalación del aparato. Por favor, guárdalo en un lugar seguro para que esté fácilmente disponible para futuras consultas, para ti o para cualquier persona que no esté familiarizada con el funcionamiento del aparato.

Índice

1	Nota medioambiental.....	3
2	Información importante	4
2.1	Símbolos usados.....	4
2.2	Datos de contacto del fabricante	4
3	Información de seguridad	5
3.1	Directivas.....	5
3.2	Precaución.....	6
3.3	Precaución.....	6
3.4	Transporte e indicaciones antes del primer uso	7
3.5	Conector Equipotencial	7
4	Especificaciones de la máquina y requisitos de instalación	8
4.1	Datos comunes de los dispositivos.....	8
4.2	Almacenamiento y desempaquetado.....	10
4.3	Posicionamiento	10
4.4	Componentes de Latte Art.....	10
4.5	Instalación	12
4.6	Paquetes de leche	12
4.7	Empezando	12
4.8	Desempaquetado	13
4.9	Accesorios adicionales disponibles para encargar	14
5	Instalación	15
5.2		18
5.3	Segunda conexión al frigorífico (opcional):.....	18
6	Conexión externa de la nevera Latte Art Factory	19
7	Configuración de recetas	22
8	CUIDADO y directrices de seguridad	27
8.1	Instrucciones de seguridad para el cuidado.....	27
8.2	Resumen de los intervalos de limpieza.....	27
9	Calendario de limpieza HACCP	28
10	Mantenimiento para el concepto de máquina modular	29
11	Información técnica	30
11.1	Unidad de espuma	31
11.2	Frigorífico externo utilizado.....	31
12	Apéndice A - Tabletas limpiadoras de espumador de leche RINZA	32

1 Nota medioambiental



PRECAUCIÓN: Antes de desechar el aparato, desconéctalo de la red eléctrica. Quita los dos cables de enchufe tanto de la unidad de espuma de leche como de la nevera. Una persona autorizada debe realizar esto.

Este aparato está marcado conforme a la directiva europea 2012/19/CE sobre Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Al asegurarte de que este producto se elimina correctamente, ayudarás a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían deberse a una manipulación inadecuada de residuos de este producto.

La eliminación debe realizarse conforme a la normativa medioambiental local para la eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina municipal local o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

2 Información importante

Usa el aparato solo según las instrucciones de este manual. Este aparato se fabrica conforme a estándares profesionales y está fabricado con materiales de alta calidad. No modifique ni repare este aparato sin la supervisión del fabricante de este sistema, Barista Productions GmbH & Co. KG; Paderborner Str. 33; 33161 Hövelhof; Alemania.

Este manual de referencia contiene la información necesaria para entender cómo funciona el aparato y cómo utilizarlo correctamente, a saber: la descripción técnica de las distintas unidades operativas, equipos y sistemas de seguridad, operaciones, cómo utilizar los instrumentos y la interpretación de cualquier informe de diagnóstico, procedimientos principales e información relacionada con el mantenimiento rutinario. Para un uso correcto del aparato, el entorno de trabajo debe cumplir con las normas actuales de salud y seguridad.



PRECAUCIÓN: Para evitar cualquier riesgo de lesiones personales, daños materiales o uso incorrecto del aparato, asegúrese de seguir la información de seguridad de este manual. Después de leer estas instrucciones, guárdalas en un lugar seguro para referencia. Recuerda entregarlos a cualquier propietario posterior.

2.1 Símbolos usados

En el aparato se utilizan los siguientes símbolos.

	Este es el símbolo de alerta de seguridad. Cuando lo veas, ten en cuenta el potencial de lesiones personales.
 	Este es el símbolo de advertencia de alto voltaje. Este símbolo indica el riesgo de descarga eléctrica. Terminal de tierra protectora.
	Este símbolo indica que este aparato no puede tratarse como desecho doméstico. (siguiendo la directiva de WEEE)

2.2 Datos de contacto del fabricante

El concepto de máquina modular Latte Art Factory se produce en:
Barista Productions GmbH & Co. KG; Paderborner Str. 33; 33161 Hövelhof; Alemania

Las "instrucciones originales" se proporcionarán cuando la traducción de las instrucciones originales haya sido proporcionada por una persona que introduzca el aparato en el mercado local, siguiendo las normas y reglamentos nacionales locales respecto a los manuales de las directivas de máquinas de la UE.

3 Información de seguridad

Las normas de seguridad presentadas en este capítulo tienen como objetivo establecer una serie de obligaciones que deben cumplirse al realizar diversas actividades, para crear condiciones seguras para los operadores/personal, el equipo y el entorno circundante. Las normas de seguridad recogidas en este documento están destinadas a personal capacitado y autorizado responsable de:

- Transporte
- Instalación
- Operaciones
- Mantenimiento
- Limpieza

Las personas (incluidos los niños) no deben utilizar este equipo en caso de capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios, a menos que una persona responsable de su seguridad que les haya enseñado cómo usar el equipo las supervise.



PRECAUCIÓN: Este dispositivo puede ser utilizado por personas a partir de los 16 años. Este dispositivo está destinado a uso comercial, no a uso doméstico. Además, una persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimiento, solo puede usar el aparato una vez que haya sido instruida sobre el uso seguro y los riesgos asociados, y haya comprendido los riesgos implicados.

- Los niños no pueden usar ni siquiera jugar con el dispositivo
- La limpieza y el mantenimiento de los usuarios no deben ser realizados por personas no autorizadas (independientemente de la edad)

3.1 Directivas

El producto designado cumple con las siguientes Directivas: (UL & IEC)

2014/30/UE Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo de 26 de febrero de 2014 sobre la armonización de las leyes de los Estados miembros relativas a la compatibilidad electromagnética.
El cumplimiento se demostró mediante la aplicación de los siguientes estándares de compatibilidad electromagnética:
**EN 55014-1 (CISPR 14-1:2016 + COR1:2016); EN 55014-2 (CISPR 14-2:2015)
EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013**

Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo de 26 de febrero de 2014 sobre la armonización de las leyes de los Estados miembros relativas a la puesta en el mercado de equipos eléctricos diseñados para su uso dentro de ciertos límites de voltaje.
El cumplimiento se demostró mediante la aplicación de las siguientes normas de seguridad de productos:
**EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010
EN 60335 1/A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019
EN 62233:2008 + AC:2008; De acuerdo con las normas relacionadas IEC 60335-2-**

75 UL 197 (2010) NORMA PARA LA SEGURIDAD Electrodomésticos de cocina eléctricos comerciales

NSF/ANSI 20 Norma Internacional NSF / Norma Nacional Americana para Equipos Alimentarios – Equipos comerciales de dispensación de leche a granel (NSF 20 -2023)

El fabricante indicado anteriormente declara que esta máquina cumple con todas las disposiciones aplicables de las directivas enumeradas. Cualquier modificación en las máquinas que no esté aprobada por nosotros hará que esta declaración quede inválida.

La declaración original de conformidad está incluida con la máquina.

El dispositivo está sujeto a la directiva sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos WEEE 2012/19/EG (CE)

3.2 Precaución

- Este aparato debe estar correctamente instalado y ubicado.
- El sistema ha sido equipado con enchufes universales estándar L+N+PE. El sistema solo puede conectarse a un enchufe conectado a tierra adecuado, que esté fundido a un mínimo de 16 amperios y equipado con un interruptor automático de fuga de tierra (ELCB) de 30 mA para evitar descargas.
- Nunca desenchufes el aparato tirando de los cables de alimentación. Siempre agarra el enchufe con firmeza y sácalo directamente del enchufe.
- Al mover tu aparato, ten cuidado de no dañar el cable de alimentación.
- Nunca dañes, dobles gravemente, tires o retuerzas los cables de alimentación, porque el daño puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- No insertes el enchufe de alimentación con las manos mojadas. Puede que recibas una descarga eléctrica.
- No modifiques ni amplíes la longitud del cable de alimentación, ya que puede causar descargas eléctricas o incendio.
- No rocíes agua directamente dentro ni fuera del aparato.
- No instales el aparato en un lugar húmedo ni donde se pueda usar un chorro de agua, donde pueda salpicarse con agua. Un aislamiento incorrecto de las partes eléctricas puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- No desmontes, repares ni modifiques el aparato. Puede provocar incendios u operaciones anormales, lo que puede provocar lesiones.
- Asegúrate siempre de que el lugar donde instalas el aparato esté libre de objetos almacenados como papeles y otros materiales inflamables.



3.3 Precaución



- Si el enchufe está dañado o flojo, no insertes el enchufe de corriente. Puede causar descargas eléctricas o incendio.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deben ser reemplazados por el fabricante o personas igualmente cualificadas para evitar un peligro.
- No uses un paño húmedo o húmedo al limpiar el enchufe. Elimina cualquier materia extraña de los pasadores del enchufe de alimentación. De lo contrario, existe riesgo de incendio.
- Después de desenchufar el aparato, espera al menos cinco minutos antes de volver a conectarlo a la toma de corriente.
- Por normas de seguridad, nunca uses un cable de extensión para alimentar el aparato.
- Si el aparato no se va a usar durante mucho tiempo, desconecta el enchufe.
- El acceso a las opciones de servicio está restringido a personas con conocimientos y experiencia práctica del aparato, especialmente en lo que respecta a la seguridad.
- Durante el funcionamiento, la salida de leche puede alcanzar temperaturas superiores a 90°C.
- Prevención de la congelación y cómo garantizar un funcionamiento seguro si se produce la congelación. Para garantizar un funcionamiento seguro, debe evitarse la congelación durante el uso, el almacenamiento y el transporte, por lo que el aparato requiere una temperatura de almacenamiento mínima de salvación de +4°C.
- El sistema de leche de LAF no es un aparato fijo. Por lo tanto, no es necesario un conductor externo de enlace equipotencial.
- Para evitar un riesgo debido a un reajuste involuntario del corte térmico, este aparato no debe ser alimentado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectado a un circuito que la compañía eléctrica encienda y apague



- Ten en cuenta que solo hay que usar mangueras y tubos nuevos que vienen con el aparato durante la instalación. No se deben (re)utilizar mangueras y tubos viejos u otros tipos de mangueras.
- PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA, NO RETIRE ESTA CUBIERTA. NO HAY PIEZAS REPARABLES POR EL USUARIO DENTRO. LA REPARACIÓN DEBE REALIZARSE ÚNICAMENTE POR PERSONAL DE SERVICIO AUTORIZADO
- PRECAUCIÓN – Riesgo de incendio y descarga eléctrica. Sustituye solo con el juego de cables del fabricante, pieza nº 800000577

3.4 Transporte e indicaciones antes del primer uso

- El aparato solo debe transportarse bajo la supervisión de Barista Productions GmbH & Co. KG o de una empresa asignada por ellos.
- Revisa el aparato por si hay signos de daños en el transporte. Si notas algún daño, no debes conectar tu electrodoméstico a la red eléctrica y contactar con Barista Productions GmbH & Co. KG; Paderborner Str. 33; 33161 Hövelhof; Alemania
- El aparato debe colocarse en orden, de modo que el enchufe de alimentación siga siendo accesible.

3.5 Conector Equipotencial



- En caso de cortocircuito eléctrico, la puesta a tierra (puesta a tierra) reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Para evitar posibles descargas eléctricas, este aparato debe estar conectado a tierra. El uso incorrecto del enchufe de toma de tierra puede provocar una descarga eléctrica.
- Consulta con un electricista cualificado o un técnico si no se entienden completamente las instrucciones de puesta a tierra, o si tienes dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra. Las normas nacionales deben ser revisadas y aplicadas de acuerdo con ella. Si tienes alguna pregunta, por favor comprueba antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica con Barista Productions GmbH & Co. KG; Paderborner Str. 33; 33161 Hövelhof; Alemania

4 Especificaciones de la máquina y requisitos de instalación



- Este capítulo proporciona la información necesaria para una instalación correcta del aparato.

PRECAUCIÓN: El aparato solo debe instalarse en lugares donde su uso y mantenimiento estén restringidos a personal capacitado. **¡Nada de autoservicio!**

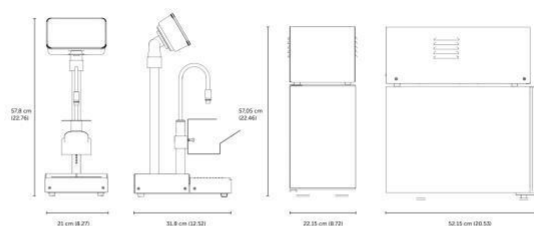
4.1 Datos comunes de los dispositivos

LAF Bar Product details

latteartfactory.com

Bar Countertop Unit (Dispenser)

Dimensions	21 x 57,8 x 31,8 cm (8.27 x 22.76 x 12.52 inches)
Weight	8.1kg (17.86 lbs)
Power	24 V connected with special cable (included)
Package Dimensions	78 x 35 x 65,6 cm (15.4 x 11 x 25.8 inches)
Dispense Speed	up to 900 ml in 60 seconds
Counterspace	Leave at least 20.1 cm (7.9 inches) free space behind machine for proper ventilation and connections cutout.



LAF Bar – fridge and module under the counter

Undercounter Unit (Milk + Refrigerator Module)

Dimensions	22,15 x 57,05 x 52,15 cm (8.72 x 22.46 x 20.53 inches)
Weight	23.7 kg (52.25 lbs)
Power	220-230V, 50/60 Hz, 2000W, 2xSchuko plugs: 10A + 1A (120V 1x NEMA 5-15 1A + 1x NEMA 5-20 20A)
Water Supply	Water Treatment: Free from undissolved solids. Mechanical Filtration: 10 µm. Carbonate Hardness: ≤5°dKH. Connection: 3/8 female connector. Pressure: > 0.1 MPa < 1 MPa (> 14.5 PSI < 145 PSI)
Water Drainage	yes, 1x 6 mm drain tube (0.24 inches)
Package Dimensions	78 x 35 x 65.6 cm (30.7in x 13.8in x 25.8 inches)
Environment	Humidity: ≤80% relative humidity, no condensation Temperature: +5 °C to +35 °C (+41 °F to +95 °F)

Dimensions (WxHxD): 21 x 57,8 x 31,8 cm (8.27 x 22.76 x 12.52 inches) and 22,15 x 57,05 x 52,15 cm (8.72 x 22.46 x 20.53 inches)



Standard fridge setup with 1 gallon container



Extra fridge setup: 2x 1 gallon containers



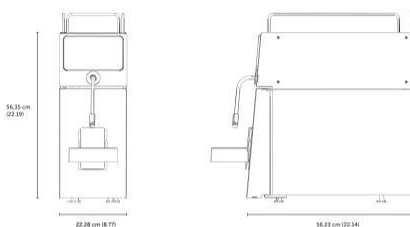
Custom setup: 1 gallon container + custom fridge

LAF Classic Product details

latteartfactory.com

Countertop Unit

Dimensions (WxHxD) with Accessories	22,28 x 56,35 x 56,23 cm (8.77 x 22.19 x 22.14 inches)
Weight	27.1 kg (59.75 lbs)
Power	220-230V, 50/60 Hz, 2000W, 2xSchuko plugs: 10A + 1A (120V 1x NEMA 5-15 1A + 1x NEMA 5-20 20A)
Package Dimensions	78 x 35 x 65.6 cm (30.7in x 13.8in x 25.8 inches)
Dispense Speed	up to 900 ml in 60 seconds
Water Supply	Water Treatment: Free from undissolved solids. Mechanical Filtration: 10 µm. Carbonate Hardness: ≤5°dKH. Connection: 3/8 female connector. Pressure: > 0.1 MPa < 1 MPa (> 14.5 PSI < 145 PSI)
Water Drainage	yes, 1x 6 mm drain tube (0.24 inches)
Counterspace	Leave at least 20.1 cm (7.9 inches) free space behind machine for proper ventilation and connections cutout.
Environment	Humidity: ≤80% relative humidity, no condensation Temperature: +5 °C to +35 °C (+41 °F to +95 °F)



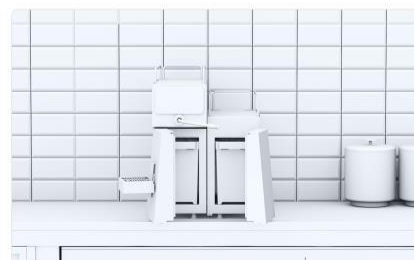
Dimensions (WxHxD): 22,28 x 56,35 x 56,23 cm (8.77 x 22.19 x 22.14 inches) and with Accessories 22,28 x 62,75 x 68,07 cm (8.77 x 24.70 x 26.80 inches)



LAF Classic – full unit on counter (including fridge)



Standard fridge with 1 gallon container



Extra fridge setup: 2x 1 gallon containers

4.2 Almacenamiento y desempaquetado

- El aparato, con o sin embalaje, debe almacenarse cuidadosamente dentro de almacenes o en zonas alejadas de los elementos y de la luz solar directa, a una temperatura entre 41 y +104°F.

4.3 Posicionamiento

- Coloca el aparato alejado de fuentes de calor (radiadores, estufas de todo tipo, etc.) y lejos de los efectos de corrientes continuas de aire (por ejemplo, causadas por ventiladores, rejillas de aire acondicionado, etc.).
- También evita la exposición directa a la luz solar; Todo esto provoca que la temperatura dentro del compartimento refrigerado aumente, con consecuencias negativas en el funcionamiento y el consumo energético. No uses el electrodoméstico al aire libre ni lo dejes expuesto a la lluvia.



El LAF o la barra se coloca encima de la encimera. Conecta el cable de alimentación, el drenaje y el suministro de agua. La nueva instalación del sistema debe hacerse siempre con nuevos juegos de mangueras. Por favor, no reutilices juegos de mangueras viejas, podrían no cumplir con la nueva instalación instalada. Los juegos de mangueras no forman parte del conjunto de máquinas. Si usas mangueras desmontables, entonces el conjunto de mangueras cumplirá con NSF y UL. La máquina sirve a una entrada de agua, que puede ajustarse a múltiples requisitos con varios adaptadores del mercado, para adaptarse a las necesidades del entorno encontrado (configuración de tipos de mangueras en el lugar, etc.)

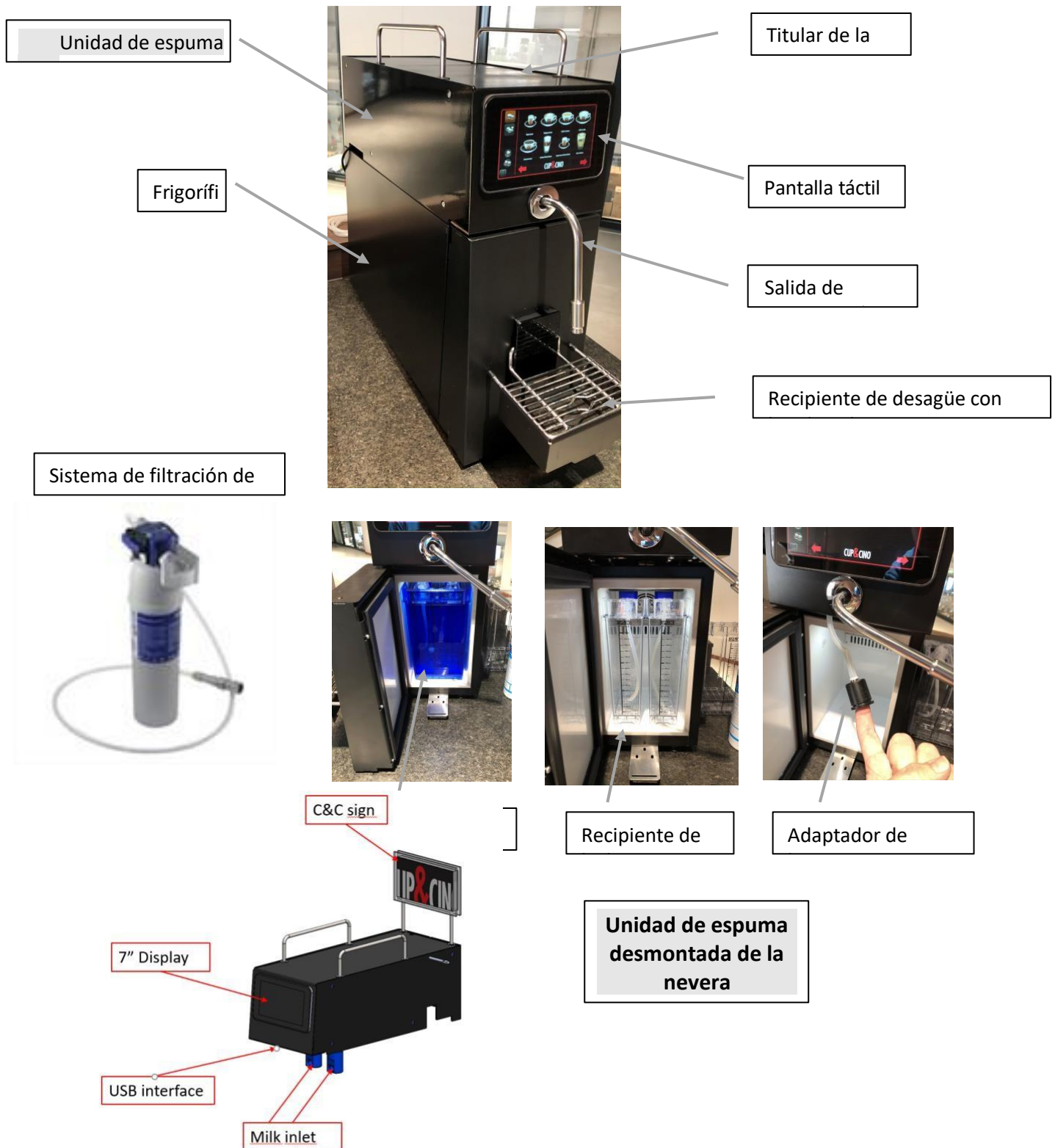
Debe asegurarse que el equipo esté instalado con una protección adecuada contra el reflujo para cumplir con las normativas federales, estatales y locales aplicables.

Fábrica de Arte Latte

4.4 Componentes de Latte Art

- Una unidad de espuma con pantalla táctil y módem externo
- Un portacopas con Reeling
- Un frigorífico para almacenar leche capaz de enfriar el armario al menos a 4 °C. La nevera contiene un máximo de 2 tipos de leche
- Recipientes para leche para 1x 4L y 2x 1,7L
- Recipiente de desagüe con bandeja de goteo
- Recipiente de limpieza
- Adaptador de limpieza
- Pastillas limpiadoras
- Filtro de agua

La imagen de abajo muestra la construcción general del aparato.



Para instalar la espuma Miracle Milk y el IMS con nevera, consulta el Manual de Referencia independiente del electrodoméstico correspondiente.



Las instrucciones de instalación para los aparatos que se destinarán a conectar a las tuberías principales deberán especificar el medio de conexión y llamar la atención sobre cualquier normativa nacional que pueda ser aplicable.

(UL 197)

Asegúrate de usar solo conexiones de agua aplicadas a la norma IEC 60335. La instalación será realizada por personal autorizado. Por favor, utiliza las conexiones de agua originales del proveedor con la válvula de retorno y la línea original. En cualquier caso de preguntas o problemas, por favor contacte con el proveedor o el socio local. Para esta conexión debe usarse el conjunto con número OEM de BP: 8614209002. Para adaptadores, por favor, contacta con un socio certificado o con Barista Productions.



4.5 Instalación

PRECAUCIÓN: Existen varias configuraciones de instalación posibles:

1. Fábrica de Latte Art como Superficie de Mesa
2. Latte Art **Factory Twin** con 2ª nevera Latte Art Factory (4L) como superficie de mesa
3. Latte Art Factory **Twin Plus** con 2nd Latte Art Factory frigorífico (10L) como superficie de mesa
4. Latte Art Factory sin pantalla táctil y cabeza externa con leche (IMS) para versión bajo mostrador LAF bar o Barista One Twin
5. Todas estas instalaciones también pueden hacerse con la versión BAR con la unidad principal bajo la encimera.

Unidades principales disponibles:

Módulo LAF

- LAF IMS
- IMS de la Ley de Abogados de las Fuerzas Exteriores
- LAF para IMS
- LAF Bar Pro IMS

PRECAUCIÓN:

Por favor, sigue la configuración específica y los manuales de instrucciones

La unidad de barra solo se utiliza con el LAF Bar IMS y el LAF Bar Pro IMS; no se permite conectar otros dispositivos. Por favor, asegúrate de usar los cables y mangueras originales

No alargues los tubos suministrados con la unidad, ya que esto podría reducir la calidad de la espuma.



4.6 Paquetes de leche

Cuando se coloca una taza bajo la toma y se elige una espuma o producto lácteo, el producto se distribuye inmediatamente en la taza. El aparato debe limpiarse al menos cada 24 horas (para instrucciones detalladas de limpieza, véase el párrafo del capítulo 8).

La nevera estándar de Latte Art Factory contiene dos tipos de leche (definidos con A y B). Estos productos pueden almacenarse, por ejemplo, en recipientes de leche (1x4L o 2x1,7L). Otros envases de leche como botellas de plástico, Tetra Pac pueden usarse con un adaptador de manguera de leche.

4.7 Empezando

Después de insertar ambos enchufes, la nevera empieza a enfriarse y la unidad de espuma arranca.

Tarda aproximadamente 1 minuto en empezar.

CUP&CINO Kaffeesystem-Vertrieb GmbH & Co. KG, Paderborner Str. 33, 33161 Hövelhof, Alemania
+49 5257 98 98 40 4, www.latteartfactory.com, info@latteartfactory.com





PRECAUCIÓN: Tras encenderlo o actualizar el software y aparecer la primera pantalla de la Unidad de Espuma, toca siempre la pantalla con dos dedos antes de empezar a usar el aparato.



En caso de que la luz haya estado cortada más de 24 horas, será necesario realizar un procedimiento de limpieza. Sigue las instrucciones de limpieza en la pantalla y comienza la limpieza (para instrucciones detalladas, véase el párrafo del capítulo 8).

PRECAUCIÓN: Antes de dispensar productos, la leche debe enfriarse por debajo de los 4 °C.

4.8 Desempaquetado

Al recibirla, por favor verifica que el paquete haya llegado sin daños. Si no, reporta a la empresa de logística y el equipo de Frank Buna. No intentes arrancar una unidad dañada.

Lista de accesorios

A continuación se muestran los artículos entregados con las máquinas

No.	Código	Artículo de producto	Cantidad	
			LAF Essential	Colegio de abogados de las Fuerzas Rurales
1	8615505013	Parte superior de la parte trasera	1	-
2	8615505012	Lado superior del carril	2	-
3	8612900281	Cable de alimentación L=2m* 230V C13	2	2
4	76PM010813E	Adaptador 3/8" Macho BSP x 8mm John Guest	1	1
5	PM060806E	Reductor 8-6mm John Guest	1	1
6	8615509015.B	Conector rápido azul 6mm	1	1
7	8615509015.G	Conector rápido gris de 6 mm	1	-
8	8615509015	Conector rápido rojo 6mm	-	1
9	8615509014	Conector rápido blanco 4mm	-	1
10	8612901969	Tubo de teflón d=6mm, l=2m	2	2
11	8612911630	2 tubos (4mm + 6mm) envueltos en teflón	-	1
12	8615503549	Plástico para bandejas de goteo	1	-
13	8613005662	Portavasos de acero inoxidable	1	-
14	8000000303	Barra de jarras	-	1
15	8615503640	Envase de leche / limpieza de 4L	2	2
16	8615503602	Tapa de contenedor grande AB	1	1
17	8615502910	Conjunto de tubos de silicio para recipiente de leche	2	2
18	8000000141	Adaptador de limpieza	1	-
19	8000000341	Barra adaptadora de limpieza	-	1

* Pro tiene 1 cable de alimentación C13 8612900281 + 1 cable 8613000701 C19 de 2,5M de 2,5M y 16A. Si falta alguna pieza o llega dañada, por favor avisa a tu proveedor de servicio.

4.9 Accesorios adicionales disponibles para encargar

Código	Nombre
2515	Pastillas limpiadoras CUP&CINO 120pcs

5 Instalación

Debe asegurarse:

Horizontal y nivelado, resistente al agua, lo suficientemente resistente para soportar el peso de la máquina. **Deja al menos 20 cm de espacio libre detrás de la máquina** para una ventilación adecuada y un corte de conexión.

En caso de instalación integrada, el dispositivo puede desconectarse de la red eléctrica usando el interruptor o desconectando el conector en el sitio del dispositivo, si el enchufe de corriente de la red no es accesible.



5.1.1 _Panel trasero: Desatornillar y desmontar

Desatóchate los dos tornillos y quita el panel trasero como se muestra en la foto a la izquierda.



5.1.2 _Tubos: Uso de conectores rápidos con válvulas de retención

Conecta los tubos de 6 mm a los conectores rápidos que te proporcionan. Hay válvulas de retención dentro de los conectores rápidos, por lo que el agua no fluirá hasta que esté conectada a la máquina



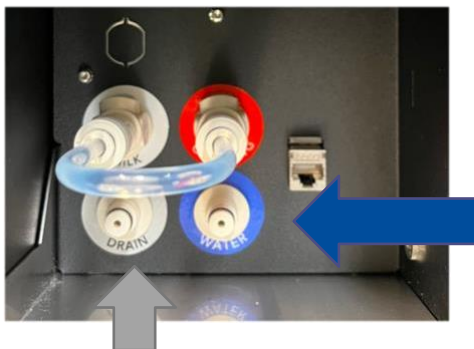
5.1.3 **...las tuberías de agua:**

5.1.4 **...el grifo de agua principal**

5.1.5 **Con la conexión macho 3/8 y reducción proporcionada puedes conectarte a la toma hembra 3/8 del cliente.**



5.1.6 **Si vas a instalar un filtro de agua nuevo específicamente para el LAF, puedes enchufar la conexión de reducción 8-6 directamente a una salida de cabeza de filtro Brita**



5.1.7 **el tubo de agua transparente con conector azul rápido a la red de agua en un lado y a un enchufe con la etiqueta azul "Water" en la parte trasera de la unidad en el otro lado. Empuja firmemente para asegurarte de que las conexiones estén selladas y que se abra la válvula antiretorno dentro del conector rápido.**

5.1.8 **grifo de agua principal**

5.1.9 LAF Esencial:

Conecta el segundo tubo con un conector gris rápido a la salida etiquetada como "Drenaje" y alimenta el otro lado del tubo a la tubería de aguas residuales



Versión anterior



Última versión desde 2022



5.1.10 del Colegio de Abogados de la LAF:

(para la instalación LAF Classic, saltar a la sección 3)

5.1.11 Las unidades de la encimera y la encimera con el juego de doble tubo. El tubo de 4 mm con conector rápido blanco va a "Milk" (M), el otro de 6 mm con conector rojo va a "Limpieza" (C)

5.1.12 el tubo de 6 mm en "Drenaje" (D) y alimentarlo hasta la tubería de aguas residuales

PRECAUCIÓN: ¡Haz este paso con la máquina apagada!

Conecta el cable D SUB (V) (que está en la parte trasera de la unidad bajo la encimera). Atornilla bien para asegurar una conexión firme.

Solo se permite el uso del cable suministrado. Cualquier otro cable de terceros causará daños y no está certificado.



5.2

Conecta los dos cables de alimentación de la parte trasera. Uno a la nevera y otro más a la unidad IMS (LAF), luego enciende la máquina.



➔ Antes

5.3 Conexión de la segunda nevera (opcional):

El frigorífico adicional debe colocarse al mismo nivel que la unidad principal de LAF.

Quita el adaptador corto de tubo que conecta "Limpieza" y "Leche". Enchufa en su lugar los tubos del segundo frigorífico con los colores correspondientes (blanco y rojo).

Recomendamos cortar los tubos del segundo frigorífico lo más corto posible para optimizar los ciclos de descarga.



➔ Después

6 Fábrica de Arte Latte

Conexión de frigorífico externo



Es posible conectar la nevera de un cliente a LAF para usarla para Milk B. Esto requiere taladrar 2 agujeros e instalar 1 "kit de conexión para frigorífico de propiedad del cliente" (artículo número 8000000314).



Paso 1

Abre la carcasa de la nevera y elige un lugar seguro para instalar 2 adaptadores. Recomendamos la parte superior, ya que las mangueras de entrada de leche colgarán libremente. Taladro Recortes de 2 rondas Ø 20-25mm / 0,71-1"



Paso 2

Aplica grasa apta para alimentos en el anillo tórico. Empuja la manguera de silicona que conecta el adaptador.



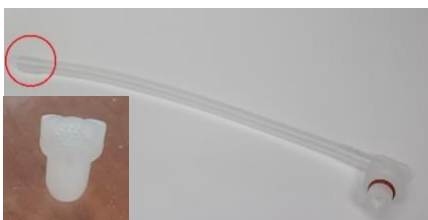
Paso 3

Inserta el adaptador en el agujero perforado (conector de empuje hacia el exterior). Asegura desde dentro con los tornillos que te proporcionan.



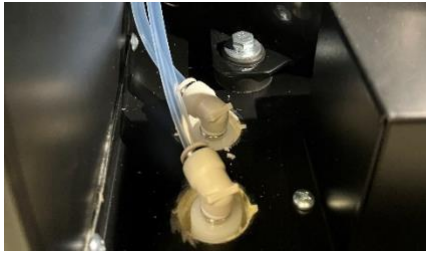
Paso 4

Conecta mangueras de silicona. El más largo se usará para la ingesta de leche, el corto para la limpieza.



Opcional

Toma el filtro de entrada de leche del recipiente de leche del LAF y muévelo a la nueva manguera de entrada de leche B. Esto evitará que partículas no disueltas entren en el sistema.



Paso 5

Desde fuera: conecta el ángulo de conexión al lado push-in del adaptador y conecta los tubos proporcionados.



Paso 6

Conecta los conectores rápidos al otro lado de los tubos: conector blanco a la línea de entrada de leche y rojo a la línea de limpieza.



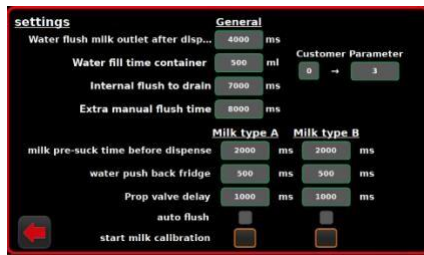
Paso 7

Quita la placa trasera de LAF. Coloca un tubo en bucle en el centro y sácalo.

Conecta en su lugar los tubos de tu nevera externa. Nota: el color de las pegatinas puede variar, el conector rápido rojo va a Limpieza y el blanco a Leche.



Recomendamos cortar los tubos entre la nevera externa y el LAF lo más corto posible. Esto optimizará la duración del ciclo de dispensación y garantizará que el volumen predeterminado de la solución de limpieza sea suficiente para llenar todo el sistema.



Paso 8

Configuración abierta -> Técnico -> Técnica.Ajustes – Configuración del módulo de leche. Ajusta los valores bajo el tipo de leche B para ajustarlos al aumento de la longitud del tubo.

7 Configuración de recetas

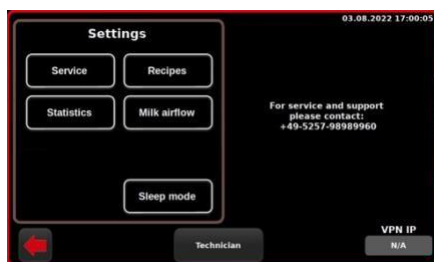
1. Navegar hasta la sección de recetas

1. Pantalla principal

Desde la pantalla principal, toca el icono de configuración



y luego las recetas.



1. Ajustes

1. Pantalla principal

2. Escenarios



2. Recetas

1. Pantalla principal
2. Escenarios
3. Recetas

Algunas cosas importantes que debes entender antes de empezar a ajustar recetas:

1. En 'flujo de aire de leche' puedes crear y ajustar diferentes fases de una receta. Las fases incluyen 3 elementos; Tipo líquido, temperatura y textura. Una receta puede tener varias fases.

Un ejemplo de fase sería la espuma sólida de leche a 60°C, donde la espuma sólida es la textura, la leche es el tipo líquido y 60°C es la temperatura.



La máquina almacena hasta 32 fases. Si se usan dos líquidos, son 16 fases para cada tipo de líquido. Si se usa un líquido, eso son 32 fases para el tipo líquido único.

En la sección de 'módulo de leche' puedes combinar diferentes fases para crear tu receta única. También es donde puedes ajustar el volumen de líquido de una bebida, por ejemplo, aumentar la cantidad de tu líquido

En 10 ml, y renombrar la receta.



Para ajustar cualquier cosa relacionada con la textura, el líquido o la temperatura, empieza en la sección de flujo de aire de leche

Para ajustar cualquier cosa relacionada con el volumen de tu receta, reorganiza las fases o cambia el nombre de tu receta – empieza en la sección del módulo de Leche



3. Ajustes de leche

1. Pantalla principal
2. Escenarios
3. Recetas
4. Configuración de leche

Crear una nueva fase

Pulsa los tres puntos  para nombrar tu fase.

Para crear una nueva fase, simplemente ajusta los siguientes tres parámetros:

1. Tipo de leche *
2. Flujo de aire **

3. Temperatura

**El tipo de leche A está conectado al recipiente izquierdo dentro del frigorífico y el tipo de leche B al recipiente derecho. Si solo usas un recipiente grande, entonces los tipos de leche A y B serán el mismo líquido.*

***Cuanto más alto ajuste el porcentaje de flujo de aire, más sólida será la espuma. Si la configuración de aire está demasiado alta, el líquido saldrá interrumpido y burbujeante, y puede aparecer un mensaje de error. Una solución sencilla es reducir el porcentaje de flujo de aire.*

Las etiquetas de caliente/frío, tipo espuma y tipo vaso no afectan a la temperatura ni a los ajustes del aire.

Solo puede haber una fase asociada a una combinación específica de tipo de leche: caliente/fría, tipo espuma y tipo copa.



Ejemplos:

Fase 1 – Textura de Latte Art

Tipo de leche - Tipo Caliente/Frío – Tipo Espuma Caliente –
Tipo Líquido de 1 taza – Aquí

Fase 2 – Espuma sólida

Tipo de leche – Tipo Caliente/Frío – Espuma fría – Tipo líquido
de 1 taza – Aquí

En el ejemplo anterior, para la fase de espuma sólida, la leche no tiene que estar fría. Sin embargo, si seleccionas caliente en su lugar, estarías ajustando la fase 1.

Como se ha mencionado, cada fase debe tener una combinación única de tipo de leche, caliente/fría, tipo espuma y tipo de copa.

Recomendaciones:

Antes de configurar la configuración de la leche por primera vez, haz la calibración de la leche, consulta el manual de calibración de la leche.

1. Para bebidas frías, pon la temperatura a 0°C.
2. Si usas leche de vaca, ajusta la temperatura por debajo de 75°C.
3. Si usas leches vegetales, ajusta la temperatura por debajo de 65°C.
4. Prueba cada fase para asegurarte de que estás satisfecho y de que funciona correctamente.



Todas las configuraciones se guardan y las recetas se actualizan automáticamente.



Ajuste del menú

1. Pantalla principal
2. Escenarios
3. Recetas
4. Configuración de leche
5. Módulo de Leche

Para la disposición de las bebidas en la pantalla principal, comprueba el modo de configuración.

Cómo ajustar tu receta



1. Nombre de la receta [A]

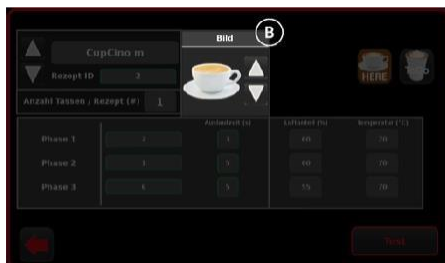
1. Nombre de la receta

[A] Un clic en el nombre de la receta muestra un teclado para cambiar el nombre de la bebida. Pulsa enter para guardar tu entrada.

Usa las flechas para cambiar entre recetas o pulsa ID de receta y escribe el número de receta. Una lista de IDs de Receta se puede encontrar en los Contadores.



El número de vasos define cuántas tazas se apuntan en las encimeras y 1 dispensa.

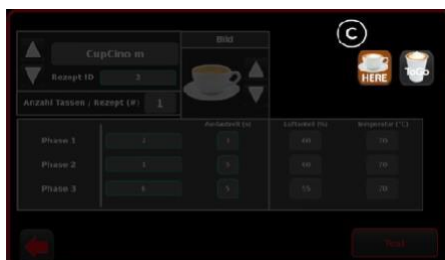


2. Imagen asociada a la receta [B]

2. Imagen asociada a la receta

[B] La imagen de la receta se puede modificar tocando las flechas, lo que permite ver varias imágenes de nuestra biblioteca precargada. Actualmente no es posible subir imágenes personalizadas.

Configuración de recetas: Puede tener imágenes de bebidas grandes o más pequeñas, con hasta 25 bebidas por página (5 bebidas /iconos por row)



3. Clasifica tu bebida como "Aquí" o "Para llevar" [C]

3. Clasifica tu bebida como "Aquí" o "Para llevar"

[C] Aquí y las recetas para llevar se ajustan por separado. Cambia entre ellos con los botones



4. Ajuste de fases y cantidades de volumen líquido [D]



5. Ajuste de fases y cantidades de volumen líquido [E]

4. Ajuste de fases y cantidades de volumen líquido

[D] Cada receta de bebida puede tener hasta 3 fases de dispensación. Una fase es una combinación única de tipo de leche, temperatura y flujo de aire.

Pulsando el nombre de la fase (por ejemplo, Cappu sólido en la imagen) te permitirá elegir entre una lista de hasta 32 fases que se han creado en la sección de flujo de leche.

El tiempo de dispensación en segundos determina la cantidad de espuma de leche que sale. Cuanto mayor sea el tiempo de dispensación, mayor será la cantidad de espuma de leche que tendrás tu receta. Poner el valor en 0 se salta la fase de dispensación.

Ejemplo:

La receta de la imagen a la derecha significa lo siguiente:

Durante los primeros 3 segundos, la fase "Latte Art" se desplegará.

Después de eso, la fase "Café helado" se administrará durante 14 segundos.

Como la fase 3 tiene un tiempo de dispensación de 0, no se dispensará más líquido.

+E muestra los ajustes de aire y temperatura de las fases correspondientes. Para revisar y ajustar, por favor visita la sección Flujo de aire de leche.

8 CUIDADO y directrices de seguridad

La limpieza regular es esencial para garantizar un funcionamiento sin problemas de la máquina de café y leche y garantizar la óptima calidad del café. La máquina está certificada y aprobada por la NSF. Por favor, procura también cumplir con las tareas pertinentes de manejo y protocolo, para asegurar la conformidad con la NSF durante la operación.

8.1 Instrucciones de seguridad para el cuidado



PRECAUCIÓN: Riesgo para la salud / higiene. La leche es muy sensible. Los gérmenes que pueden suponer un riesgo para la salud pueden acumularse en el sistema lácteo

- Limpia todas las partes que entren en contacto con la leche sin demora
- Sigue todas las instrucciones de higiene
- Sigue el calendario de limpieza de HACCP



PRECAUCIÓN: Riesgo para la salud / higiene. Los gérmenes pueden multiplicarse en una máquina de leche que no se usa.

- Antes y después de cada vez que la máquina esté apagada durante varios días, realiza todas las limpiezas posibles.



PRECAUCIÓN: Riesgo para la salud / higiene

- Todos los productos de limpieza están perfectamente ajustados a los programas de limpieza.
- Usa solo medios de limpieza y desincrustación Frank Buna.

8.2 Resumen de los intervalos de limpieza

Cuidado					
Diario	Semanal	Regularmente	Automático	Si es necesario	
Limpieza automática					
X			X		Limpieza de sistemas de leche IMS/MMF
Limpieza manual					
X					Limpia la carcasa fuera de la unidad de espuma
X					Parte inferior del pico
X					Gotas de leche en la hoja frontal
X					Retira la leche que queda al final del día y lava el recipiente.
X					Vacía y limpia la bandeja de goteo
X					Quita y limpia el inserto de la bandeja de goteo
X					Limpia la pantalla táctil (Limpiar cerradura)
	X				Frigorífico dentro
	X	X			Dentro de la puerta del frigorífico
	X			X	Sellos de goma de la puerta del frigorífico o cambio

9 Calendario de limpieza HACCP

Por ley estás obligado a asegurarte de que tus clientes no estén expuestos a ningún riesgo para la salud como consecuencia del consumo de los alimentos que sirves.

Se requiere un programa de limpieza HACCP (Puntos Críticos de Control de Análisis de Riesgos) para la identificación y evaluación de riesgos. Debes realizar un análisis de riesgos sobre tus promesas. El objetivo del análisis es reconocer y anticipar los puntos de riesgo relacionados con la higiene alimentaria. Para ello, deben establecerse y implementarse procedimientos de monitorización y, cuando sea necesario, pruebas.

Con las instalaciones, cuidados, mantenimiento y limpieza adecuados, las máquinas de leche de Latte Art Factory cumplen

los requisitos descritos anteriormente. Si cuida y limpia Si las máquinas de café y leche no se realizan correctamente, dispensar bebidas con leche supone un riesgo de higiene alimentaria.

Sigue los intervalos de limpieza prescritos según el manual de operaciones, las instrucciones de limpieza y el concepto de limpieza.

*Utiliza nuestro
calendario de
limpieza HACCP
para monitorizar
la limpieza
regular*

10 Mantenimiento para el concepto de máquina modular

Ten en cuenta que se trata de una máquina profesional de leche industrial, que necesita mantenimiento y desincrustación regulares.

La fecha de mantenimiento se basa en el grado de uso de la máquina de leche y se muestra y verifica en el registro de la máquina.

Un socio de soporte de primer nivel estará en contacto directo con el operador jefe responsable de la Fábrica de Latte Art. El concepto de máquina modular permite intercambiar módulos y enviarlos de vuelta a una estación de servicio central o enviar a un socio local para realizar el mantenimiento in situ

El concepto modular de la máquina ofrece ventajas únicas. Se presentan datos de consumo y mantenimiento de cada punto de venta que permiten medidas de mejora del rendimiento. (USB)



PRECAUCIÓN: ¡Solo personas autorizadas y capacitadas pueden abrir la máquina y cambiar de módulo! Los módulos serán enviados por mensajería con un paquete específico para cada módulo. Usa todos con el paquete específico de Barista Productions para devolver los módulos

11Información técnica

Dimensiones, mm		LAF Essential	Colegio de abogados de las Fuerzas Rurales	
		Ancho 220 Altura: 660 Profundidad 690	Unidad bajo la encimera: Ancho 220 Altura: 570 Profundidad 560	Ancho de la encimera 210 Altura: 560 Profundidad 315
Peso, kg		27,1	23,7	8,1
Fuente de alimentación (se necesitan 2 enchufes)	Voltaje	100 - 120V ~; 60Hz		
	Energía	LAF Essential / Bar: 2000 W, 16 A		
	Frigorífico	100 - 120V ~; 60Hz; 60 W 0,5 A		
Suministro de agua		Tratamiento de agua: Agua potable sin sólidos no disueltos, filtración mecánica de $\leq 10 \mu\text{m}$; dureza carbonatada $\leq 7^\circ\text{dKH}$ (grados alemanes) Conexión: Conector hembra 3/8 en el lado del cliente Presión > 0,1 MPa < 1 MPa (1-10 Bar)		
Desagüe		Tubería de drenaje situada por debajo del nivel de la encimera y capaz de instalar un tubo de desagüe de 1 x 6 mm		
Contraespacio		Horizontal y nivelado, resistente al agua, lo suficientemente resistente para soportar el peso de la máquina. Deja al menos 20 cm de espacio libre detrás de la máquina para una ventilación adecuada y un corte de conexión. Recomendaciones de recortes en la página 3		
Medio ambiente		Humedad $\leq 80\%$ sin condensación Temperatura de +5 a +35 °C. Asegúrate de drenar el agua del sistema si se congela		

11.1 Unidad de espuma

ESPECIFICACIONES GENERALES

Rango de temperatura:	Funcionamiento: +10... +40°C - Almacenamiento: -10 ... +50°C
Humedad:	Máximo 90% de NC
Medio ambiente:	Interior
Protección contra la entrada de agua:	IP41
Condiciones de funcionamiento:	Continuo
Movilidad del equipo:	Estacionario
Masa del aparato:	aprox. 7,5 kg.
Dimensiones del aparato, incluyendo Frigorífico (Vida xE)	22 cm x 52 cm x 60 cm

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS (estándar)

Fases:	L+N+PE
Conexión de suministro:	Conector de alimentación
Tensión nominal:	100 - 120V ~
Frecuencia de valoración:	60 Hz
Poder de clasificación:	Máximo 2350 W
(20 A) Protección contra descargas eléctricas, clase:	I
Categoría de sobretensión:	II
Altitud máxima o presión mínima del aire:	500 metros sobre el nivel del mar asumido

11.2 Frigorífico externo utilizado

ESPECIFICACIONES GENERALES

Dimensiones externas:	50,5 x 22 x 45cm (Alto x Ancho x Largura)
Dimensiones internas:	28 x 16 x 19 cm (Alto x Ancho x Larga)
Clase climática:	N
Peso:	aprox.11kg
Capacidad:	4L
Puerta:	Metal con enclavamiento de puerta
Refrigerante:	R600a (sin CFC ni HFC)
Ruido:	< 45 dB

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Fases:	L+N+PE
Consumo de energía:	0,8kWhr/24 horas
Tensión nominal:	100 - 120V ~; V ~ 1 A
Frecuencia de valoración:	60 Hz
Poder de clasificación:	Máximo 180 W

12 Apéndice A - Tabletillas limpiadoras de espumador de leche RINZA



Page 1 of 5

CUP&CINO Cleaning Tablets Milk System

1. IDENTIFICATION OF MATERIAL AND SUPPLIER

Product Name	CUP&CINO Cleaning Tablets Milk System
Code	30415/ E10346
CLP unique formula identifier (UFI)	UR0E-GFT7-2102-YJ98
Product Use	For cleaning of milk lines and frothers in coffee machines
Company Name	CUP&CINO
Address	Paderborner Straße 33 D- 33161 Hövelhof
Telephone	+49 (0) 52 57 – 98 98 0
Email	info@cupcino.com
Emergency Numbers	Europe (112) Australia (000) United States (911) United Kingdom (999)

2. HAZARDS IDENTIFICATION

GHS Classification	Eye Damage 1- H318 (264+265,280 305+351+338, 337+317) Skin Irritation 2- H315 (264,280 302+352, 321,332+317,362+364) Skin Sensitiser 1- H317 (261,272,280 302+352,333+313,321,362+364) Acute Toxicity – Oral 4 H332 (261, 271 304+340,317)
Signal Word	DANGER
Hazard Statements	Causes serious eye damage Causes skin irritation May cause an allergic skin reaction Harmful if swallowed
Precautionary Statements	If medical advice is needed, have product container or label at hand. Keep out of reach of children. Wash hands thoroughly after handling. Wear protective gloves, protective clothing and eye/face protection. IF SWALLOWED: Rinse mouth. Call a POISON CENTRE/doctor if you feel unwell. IF IN EYES: Rinse cautiously with water for several minutes. Remove contact lenses, if present and easy to do. Continue rinsing. Immediately call a POISON CENTRE or doctor. IF ON SKIN: Wash with plenty of soap and water. If skin irritation or rash occurs: Get medical advice/attention. Take off contaminated clothing and wash before reuse.

WWW.CUPCINO.COM

CUP&CINO Kaffeesystem Vertrieb GmbH & Co. KG Paderborner Straße 33 D-33161 Hövelhof | Tel: +49 (0) 52 57 – 98 98 0 | Email: info@cupcino.com

Pictograms



3. COMPOSITION / INFORMATION ON INGREDIENTS

Ingredients	Name	CAS	Proportion
	Citric Acid	77-92-9	30-60%
	Maleic Acid	110-16-7	10-30%
	Sulphamic Acid	5329-14-6	1-10%
	Ingredients determined not to be hazardous	not required	Balance

4. FIRST AID MEASURES

Ingestion	If swallowed do NOT induce vomiting. Immediately wash out mouth with water. If symptoms develop seek medical attention.
Eye	If in eyes, rinse cautiously with running water for several minutes. Remove contact lenses, if present and easy to do. Continue rinsing. Continue flushing until advised to stop by the Poisons Information Centre or a doctor, or for at least 15 minutes.
Skin	If skin contact occurs, remove contaminated clothing and flush skin with running water.
Inhaled	Not normally a problem due to method of use and non-volatile nature of product.
First Aid Facilities	An eye wash fountain and general washing facility should be available adjacent to the work area.
Advice to Doctor	Treat symptomatically. For advice contact a Poisons Information Centre.

5. FIRE FIGHTING MEASURES

Extinguishing Media	Use appropriate extinguishing media to suit surrounding area.
Hazards from Combustion	Material does not burn. If involved in a fire, hazardous decomposition products include toxic gases and vapours.
Precautions for Fire Fighters	Wear chemical splash suit.
Hazchem	None allocated.

WWW.CUPCINO.COM

CUP&CINO Kaffeesystem Vertrieb GmbH & Co. KG Paderborner Straße 33 D-33161 Hövelhof | Tel: +49 (0) 52 57 - 98 98 0 | Email: info@cupcino.com

6. ACCIDENTAL RELEASE MEASURES

Emergency Procedures	Keep unauthorised people away. Do not touch or walk through spilled material. Do not touch damaged containers or spilled material unless wearing appropriate protective clothing.
Clean Up	Recover non contaminated material and place in containers for use. Recover waste material into separate containers and dispose of through licensed waste material operator. Use water to wash off remaining small amounts of residue from surface.

7. HANDLING AND STORAGE

Handling	Handle with care to prevent dust creation. Wash hands after use.
Storage	Store in a cool, dry, well-ventilated place out of direct sunlight. Store in original containers with lid on. Store away from incompatible materials such as chlorinated products.

8. EXPOSURE CONTROLS / PERSONAL PROTECTION

Exposure Standards	None listed for product.
Engineering Controls	Use in a well-ventilated area.
Personal Protective Equipment	Wear gloves and safety glasses or goggles if cleaning up spillage or handling large quantities

9. PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Appearance	White tablet
Solubility in Water	Soluble
pH (neat)	2.1 (1% solution)
Flash Point	Not available
Melting Point	Not available
Boiling Point	Not available
Specific Gravity	Not available

10. STABILITY AND REACTIVITY

Stability	Stable under normal conditions
Hazardous	Will not occur
Polymerisation	

WWW.CUPCINO.COM

CUP&CINO Kaffeesystem Vertrieb GmbH & Co. KG Paderborner Straße 33 D-33161 Hövelhof | Tel: +49 (0) 52 57 - 98 98 0 | Email: info@cupcino.com

Conditions to Avoid	No special conditions.
Incompatible Materials	Reacts with chlorinated products liberating chlorine gas.

11. TOXICOLOGICAL INFORMATION

Ingestion	Swallowing can result in nausea, vomiting, diarrhoea and abdominal pain. Can cause irritation to the mouth, oesophagus and gastrointestinal tract.
Eye	Highly irritating to eyes. Capable of causing pain and redness if not rinsed promptly.
Skin	Contact with skin may result in irritation, redness and itching.
Inhalation	Not normally a problem due to the physical nature of the product.
Chronic Effects	Prolonged or repeated exposure to this product to skin may result in skin irritation and possibly result in dermatitis.
Toxicological Data	Not available

12. ECOLOGICAL INFORMATION

Ecotoxicity	No information available. Avoid contaminating waterways, do not discharge to stormwater.
-------------	---

13. DISPOSAL CONSIDERATIONS

Rinse container after use and dispose of in general rubbish or in recycling bin.
Refer to Waste Management Authority. Dispose of material through licensed waste contractor. Assure conformity with all applicable regulations.

14. TRANSPORT INFORMATION

UN No.	None allocated
Proper Shipping Name	None allocated
Hazchem Code	None allocated
Class	None allocated
Packing Group	None allocated

15. REGULATORY INFORMATION

Classification	This material is classified as hazardous according to criteria of Safe Work Australia and GHS Poisons Standard February 2023.
----------------	---

WWW.CUPCINO.COM

CUP&CINO Kaffeesystem Vertrieb GmbH & Co. KG Paderborner Straße 33 D-33161 Hövelhof | Tel: +49 (0) 52 57 - 98 98 0 | Email: info@cupcino.com

	Poisons Schedule: S5 Hazardous according to the criteria of the Globally Harmonised System of Classification and Labelling of Chemicals (GHS)
European Union	Take note of Directive 98/24/EC on the protection of the health and safety of workers from the risks related to chemical agents at work.
Additional Regulatory Information	This SDS complies with legislative requirements in Australia, including Safe Work Australia guidelines, Australian Dangerous Goods Code and the criteria for the Globally Harmonised System (GHS) of Classification and Labelling of Chemicals.

16. OTHER INFORMATION

Contact Point	CUP&CINO Tel: +49 (0) 52 57 – 98 98 0
Emergency Numbers	Europe (112) Australia (000) United Kingdom (999) United States (991)
Date of Preparation	30 th May 2023

WWW.CUPCINO.COM

CUP&CINO Kaffeesystem Vertrieb GmbH & Co. KG Paderborner Straße 33 D-33161 Hövelhof | Tel: +49 (0) 52 57 - 98 98 0 | Email: info@cupcino.com

