

Instrucciones de uso

Black&White|4

CTS



Índice

1	Aviso legal.....	4
2	Acerca de este documento	5
2.1	Objetivo	5
2.2	Navegación	5
2.3	Términos utilizados.....	5
2.4	Símbolos y marcadores de texto.....	6
3	Introducción	7
3.1	Uso previsto	7
3.2	Destinatarios	7
3.3	Limitación de la responsabilidad	7
4	Seguridad	8
4.1	Indicaciones generales de seguridad	8
4.2	Advertencias de seguridad	10
4.3	Indicaciones generales de seguridad para esta cafetera	11
5	Vista general	14
5.1	Volumen de suministro	14
5.2	Cafetera	14
5.3	Dimensiones de la máquina CE	16
5.4	Dimensiones de la máquina UL	17
5.5	Placa de características	18
5.6	Datos de potencia.....	18
5.7	Conexiones (vista desde abajo)	19
5.8	Opciones de salida.....	20
6	Puesta en marcha	21
6.1	Conexión de la cafetera	21
6.2	Llenado del depósito de café en grano	21
7	Manejo.....	23
7.1	Vista general de la interfaz de usuario.....	23
7.2	Descripción de funcionamiento	23
7.3	Concepto de iluminación	25
7.4	Preparar vapor.....	25
7.5	Preparación de café o té en modo barista/administrador.....	30
8	Ajustes del menú de usuario	32
8.1	Vista general del menú de usuario	32
8.2	Acceso al menú de usuario	33
8.3	Inicio de sesión de usuario	33
8.4	Cierre de sesión de usuario	34

8.5	Pestañas del menú y permisos de acceso.....	35
8.6	Ajustes generales	37
8.7	Ajustes de producto.....	44
8.8	Estadísticas	51
8.9	Sistema	52
8.10	Sucesos	53
9	Limpieza.....	55
9.1	Productos de limpieza y accesorios.....	55
9.2	Plan de limpieza	56
9.3	Limpieza de la salida de producto	56
9.4	Limpieza de la lanceta	57
9.5	Limpiar el depósito de café en grano.....	58
9.6	Solicitud de limpieza	59
9.7	Realizar la limpieza automática.....	59
9.8	Llave de limpieza	60
9.9	Limpiar el depósito de posos y la bandeja antigoteo	61
9.10	Limpiar los componentes externos.....	62
10	Búsqueda de errores	63
10.1	Vista general	63
10.2	Posibles indicaciones y errores y solución de los mismos	63
11	Accesorios y material de consumo	65
11.1	Productos de limpieza.....	65
11.2	Accesorios	65
12	Declaración de conformidad UE.....	66
13	Declaración de conformidad del Reino Unido.....	67
14	Declaraciones de conformidad FCC/IC	68

1 Aviso legal

Instrucciones de uso originales

OM - CTS - 145.741 - B - es

Serie: BW4

Fabricante

Thermoplan AG

Thermoplan-Platz 1

CH-6353 Weggis

Tel. +41 (41) 392 12 00

thermoplan@thermoplan.ch

www.thermoplan.ch

2 Acerca de este documento

2.1 Objetivo

Las presentes instrucciones de uso ayudarán al usuario en su trabajo diario y forman parte de la cafetera.

- ▶ Leer atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar la cafetera.
- ▶ Guardar cuidadosamente las instrucciones de uso cerca de la cafetera.
- ▶ El usuario debe leer y comprender los pasos de trabajo y las indicaciones antes de utilizar el aparato, especialmente, los apartados sobre seguridad e higiene.

2.2 Navegación

Para encontrar rápidamente información específica, este documento incluye las siguientes ayudas de navegación:

- Índice
- Referencias cruzadas dentro del texto
- Símbolos y marcadores de texto

2.3 Términos utilizados

En estas instrucciones de uso se utilizan los siguientes términos:

Término	Explicación
Cafetera	Cafetera con o sin opciones
Producto	Bebida producida con la máquina de café
Usuarios	Personas que manejan la cafetera (preparación de productos) y que también realizan ajustes y trabajos de mantenimiento sencillos (limpieza, adición de granos de café) (por ejemplo, el barista, el administrador)
Operadores	Persona que maneja la cafetera en modo autoservicio (preparación de productos)
Pantalla táctil	Monitor con pantalla para utilizar la cafetera
Pantalla	Imagen que aparece en la pantalla táctil
Símbolo	Tecla digital de la pantalla táctil
Deslizar	Desplazarse por la pantalla táctil con el dedo hacia la derecha/izquierda
Desplazar	Desplazarse por la pantalla táctil con el dedo arriba/abajo
Barista	Nivel de programación y funcionamiento para el usuario (opciones de ajuste reducidas)
Administrador	Nivel de programación y funcionamiento para el administrador (opciones de ajuste avanzadas)

2.4 Símbolos y marcadores de texto

Símbolo	Nombre	Función
▶	Acción	En cuanto el usuario deba ejecutar un paso de trabajo, este estará marcado con una acción. Ejemplo: ▶ Pulsar el interruptor principal.
▶ ⇒	Reacción	Esta denominación se usa para designar una reacción ante una acción previa. Ejemplo: ▶ Pulsar el interruptor principal. ⇒ La cafetera se enciende.
[Placa de características ▶ 18]	Referencia cruzada	Esta denominación se usa para remitir a otra página del documento. Las referencias cruzadas están enlazadas y se pueden ejecutar pulsando en ellas con el ratón.
>	Navegación de menú	Esta denominación se usa para abrir la navegación por el menú de usuario. P. ej.: <i>Ajustes del producto > Editar vista</i>
<i>Cursiva</i>	Pulsar el símbolo	Se refiere a un símbolo/menú que hay que pulsar. P. ej.: pulsar el símbolo <i>Confirmar</i> .

3 Introducción

3.1 Uso previsto

La cafetera solamente es adecuada para preparar productos con café, agua caliente y vapor.

La cafetera es adecuada para el uso comercial en negocios de restauración, cantinas, oficinas, etc.

3.2 Destinatarios

Este documento está dirigido a los usuarios de la cafetera.

3.3 Limitación de la responsabilidad

En caso de inobservancia de las indicaciones de seguridad contenidas en estas instrucciones de uso, el fabricante no se hará responsable de ninguna lesión o accidente que se produzca. Además, cualquier responsabilidad se aplica exclusivamente dentro de los límites de la cafetera, véase [\[Volumen de suministro ► 14\]](#). El fabricante se hace responsable de los problemas de acuerdo con las [\[disposiciones de la garantía ► 7\]](#). El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del uso abusivo o inadecuado de la máquina.



4 Seguridad

4.1 Indicaciones generales de seguridad

4.1.1 Utilización de la cafetera

- Utilizar solamente la cafetera si funciona correctamente y no hay indicios de daño. En caso de avería o daño, informar al servicio de asistencia técnica.
- En caso de avería o de emergencia, apagar el interruptor principal de la cafetera. A continuación, retirar el enchufe o cortar el suministro de la instalación eléctrica de la vivienda. Cortar el suministro de agua.
- Se prohíbe abrir la carcasa.
- Se prohíbe introducir en la cafetera objetos o partes del cuerpo.
- Se prohíbe la modificación o manipulación de la cafetera.

4.1.2 Requisitos para utilizar la cafetera

Servicio de asistencia técnica

El servicio de asistencia técnica es el representante local de Thermoplan AG. El servicio de asistencia técnica está a su disposición en caso de dudas o problemas. En función del caso, el servicio de asistencia técnica podrá enviar a técnicos cualificados.

Técnicos cualificados

Se consideran técnicos cualificados los especialistas formados y certificados que comercializan y reparan productos de Thermoplan. Conocen la cafetera y tienen experiencia práctica con ella, especialmente, en lo que respecta a la seguridad y a la higiene.

Usuarios

Los usuarios son personas que han recibido instrucciones y formación en el uso de la cafetera (lectura de las instrucciones de uso). Pueden utilizar la cafetera y llevar a cabo los pasos de mantenimiento que se indican en las instrucciones de uso.

Niños

Esta cafetera puede ser utilizada por niños de 8 años en adelante, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no cuenten con experiencia ni conocimientos siempre y cuando se les supervise o se les haya instruido en el uso seguro de la cafetera y comprendan los peligros que pudieran derivarse del mismo. Los niños no deben jugar con la cafetera. Los niños no deben limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato sin supervisión.

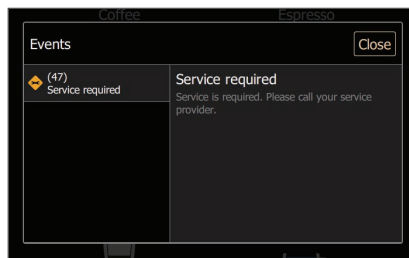
4.1.3 Instalación y puesta en marcha

El montaje, la instalación y la modificación de la cafetera corresponden únicamente a técnicos cualificados.

4.1.4 Mantenimiento

Todos los trabajos de limpieza necesarios deberán realizarse periódicamente y según las instrucciones de este manual.

La cafetera debe someterse a mantenimiento una vez al año como mínimo, tarea que realizarán los técnicos cualificados. En la pantalla táctil aparecerá el mensaje correspondiente.



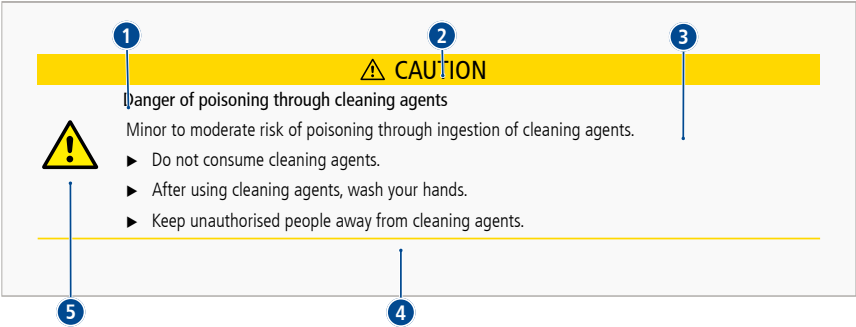
4.1.5 Desmontaje y eliminación

La cafetera solo debe ser desmontada por técnicos cualificados. Lo mismo se aplica a la eliminación de la cafetera y de su embalaje.

4.2 Advertencias de seguridad

4.2.1 Estructura

Ejemplo de indicación de seguridad



1 Fuente del peligro

2 Palabra de advertencia

3 Peligros

4 Prevención de peligros

5 Símbolo de seguridad

4.2.2 Normas

Peligros para el personal

 **PELIGRO**



Peligro

La indicación de seguridad con la palabra de advertencia "Peligro" indica una situación peligrosa que provocará lesiones graves o mortales si no se evita.

 **ADVERTENCIA**



Peligro posible e inminente

Indica un posible peligro inminente que puede causar lesiones graves o la muerte.

 **CUIDADO**



Peligro posible

Indica un posible peligro inminente que puede provocar lesiones leves.

Riesgo de daños materiales

INDICACIÓN**Daños en el producto**

Indica una situación en la que, si no se siguen las instrucciones, puede resultar dañada la máquina de café o verse afectado su funcionamiento.

4.3 Indicaciones generales de seguridad para esta cafetera

4.3.1 ADVERTENCIA, daños personales:

**ADVERTENCIA****Descarga eléctrica**

El contacto con los componentes eléctricos durante el funcionamiento de la cafetera puede provocar lesiones graves o mortales.



- ▶ La máquina solo puede conectarse a redes que cumplan con las leyes de instalación locales, regionales o nacionales vigentes (por ejemplo, disyuntor de fuga a tierra en la instalación doméstica).
- ▶ No abrir la carcasa bajo ningún concepto.
- ▶ Mantener la cafetera seca.
- ▶ No introducir nunca la cafetera, el cable o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- ▶ Si el cable o el enchufe están dañados, interrumpir inmediatamente el funcionamiento de la cafetera.
- ▶ Mantener la cafetera y el cable alejados de las partes calientes de la máquina. Se prohíbe utilizar la cafetera cerca de fuego abierto.
- ▶ Proteger el cable contra bordes afilados.
- ▶ No tocar el interior de la carcasa al retirar el depósito de posos.
- ▶ La instalación, el traslado, la retirada, la reparación y el mantenimiento de la cafetera corresponden únicamente a técnicos cualificados.
- ▶ Mantener la cafetera y el cable fuera del alcance de los niños.

⚠ ADVERTENCIA**Peligro de intoxicación alimentaria**

El consumo de alimentos contaminados puede producir lesiones graves o mortales.

- ▶ Utilizar únicamente alimentos con fecha de caducidad en vigor.
- ▶ Utilizar solo agua potable.
- ▶ Conservar los alimentos en un lugar adecuado.
- ▶ Limpiar la cafetera periódicamente según las instrucciones de uso.
- ▶ Utilizar exclusivamente granos de café de calidad.
- ▶ Mantener cerrado el depósito de granos de café.
- ▶ No llenar el depósito de café en grano antes de pausas largas (noche, día de descanso, etc.).
- ▶ Conservar el café en un recipiente estanco al aire y protegido de la luz.
- ▶ Almacenar el café en un lugar fresco y seco. Ultracongelado, el café se puede conservar durante meses sin perder calidad.
- ▶ Si la cafetera permanece inactiva durante más de 15 minutos sin producir nada, será necesario realizar un enjuague activado manualmente antes de preparar el siguiente producto.
- ▶ Si la cafetera permanece inactiva durante más de 15 minutos sin producir vapor, será necesario accionar manualmente una purga (mantener pulsado durante 10 segundos) de la lanza de vapor antes de preparar el siguiente producto.

**⚠ ADVERTENCIA****Peligro de lesiones con los molinillos**

Peligro de lesiones de gravedad media o alta por tocar los molinillos.

- ▶ Solamente se permite retirar el depósito de café en grano al personal instruido.
- ▶ No introducir nunca las manos en los molinillos.

**4.3.2 CUIDADO, daños personales:****⚠ CUIDADO****Peligro de quemaduras**

Peligro de quemaduras leves o de gravedad media por contacto con líquidos y vapor calientes.

- ▶ No manipular debajo de salidas de producto.
- ▶ Evitar el contacto corporal directo con líquidos y vapor calientes.
- ▶ No tocar las salidas de producto antes ni después de la salida de la bebida/vapor o durante la limpieza.
- ▶ Vaciar cuidadosamente la bandeja antigoteo de modo que se evite el contacto con líquidos calientes.



4.3.3 Daños materiales

INDICACIÓN

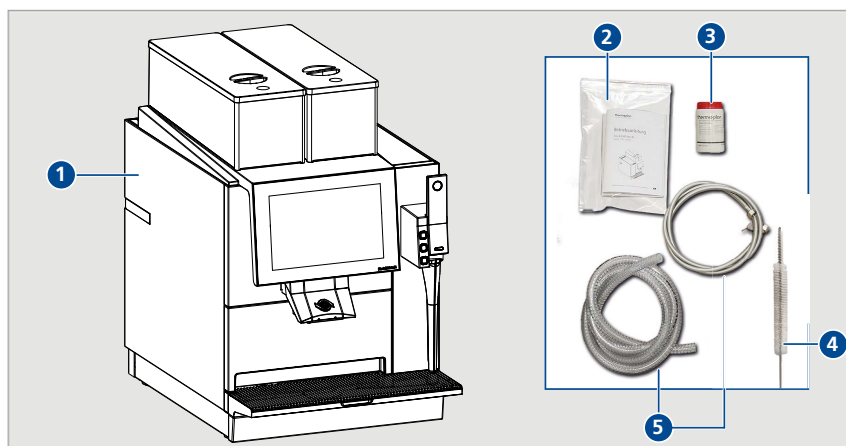
Daños en la cafetera

El uso inadecuado de la cafetera o de piezas de repuesto incorrectas o defectuosas puede provocar daños materiales.

- ▶ Comprobar si la cafetera que se vaya a instalar es compatible con las leyes de instalación locales, regionales o nacionales vigentes.
- ▶ La cafetera solo está prevista para el uso en interiores.
- ▶ Limpiar la cafetera si va a dejar de utilizarse durante largo tiempo. Extraer y vaciar el depósito de posos y desconectar la cafetera de la red eléctrica.
- ▶ Utilice la cafetera solo a una temperatura ambiente de 16 °C a 32 °C.
- ▶ Colocar la cafetera sobre una superficie plana, horizontal, estable y resistente al agua y al calor.
- ▶ No colocar la cafetera en un sitio en el que pudiera utilizarse un chorro de agua para limpiar.
- ▶ Dejar al menos 50 mm de espacio libre delante de las aberturas de ventilación.
- ▶ Guardar la cafetera siempre a una temperatura superior a 0 °C en un entorno seco y sin polvo.
- ▶ El borde superior de la cafetera debe encontrarse a 1,5 m sobre el suelo como mínimo.
- ▶ Utilizar exclusivamente accesorios de limpieza de Thermoplan originales.
- ▶ No utilizar nunca la cafetera sin rejilla antigoteo.
- ▶ No guardar en la cafetera sustancias explosivas, como recipientes a presión con gas propelente inflamable.

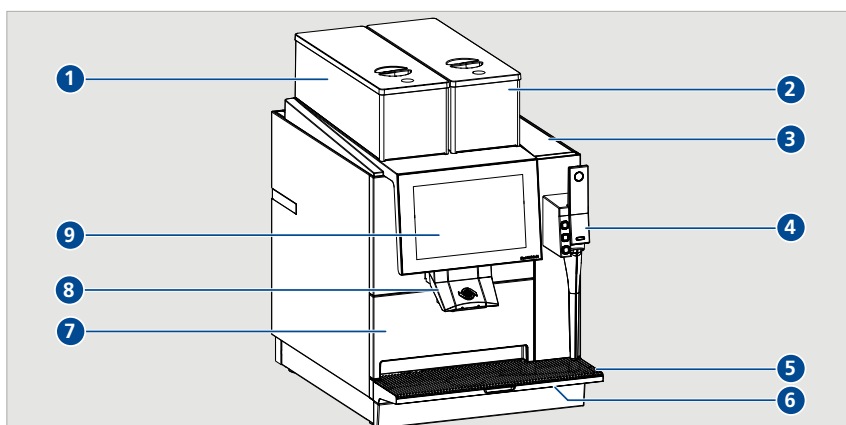
5 Vista general

5.1 Volumen de suministro

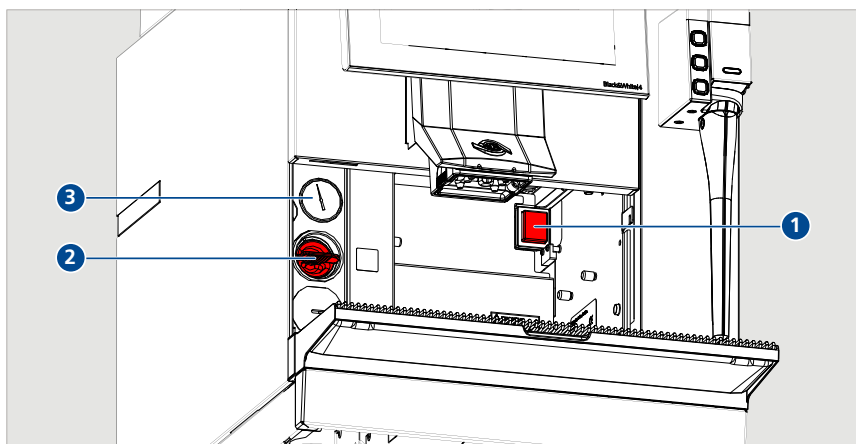


- | | | | |
|---|--|---|----------------------|
| 1 | Cafetera | 2 | Instrucciones de uso |
| 3 | Pastillas de limpieza para el sistema de café (rojo) | 4 | Cepillo de limpieza |
| 5 | Mangueras de toma de agua y desagüe | | |

5.2 Cafetera



- | | | | |
|---|---|---|-------------------------------------|
| 1 | Depósito de café en grano, molido 1 (solo para máquinas con dos molinillos) | 2 | Depósito de café en grano, molido 2 |
| 3 | Módulo de vapor | 4 | Unidad de control de vapor |
| 5 | Rejilla para taza | 6 | Bandeja de goteo |
| 7 | Depósito de posos | 8 | Salida del producto |
| 9 | Pantalla táctil | | |

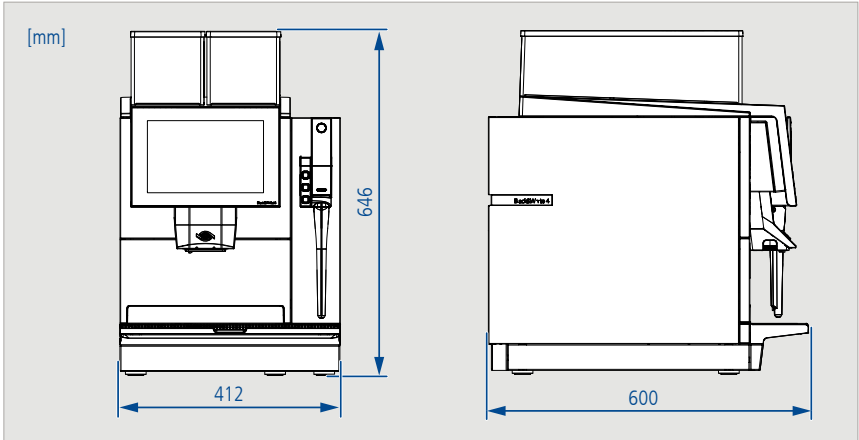


1 Interruptor principal

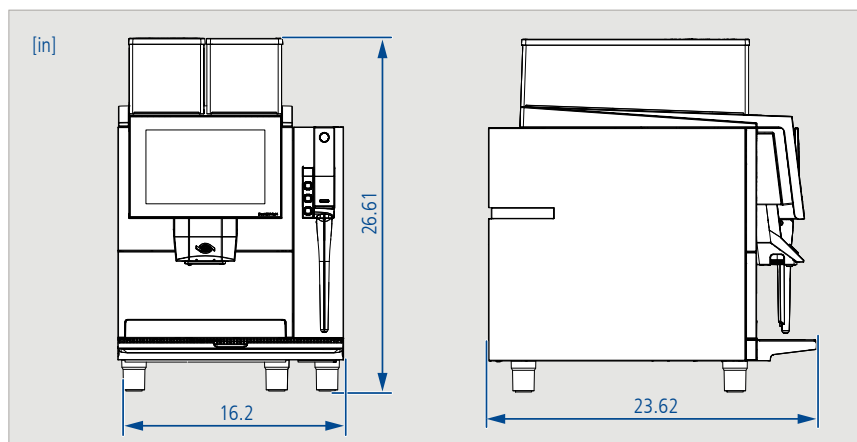
2 Llave de limpieza para el sistema de café

3 Manómetro (caldera de café)

5.3 Dimensiones de la máquina CE

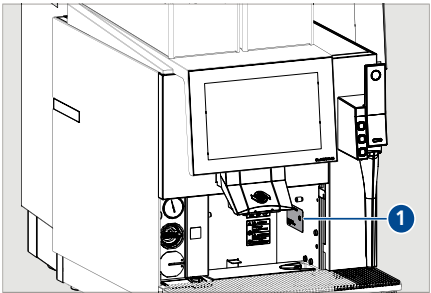


5.4 Dimensiones de la máquina UL



5.5 Placa de características

- ▶ Asegurarse de que la salida se encuentre en la posición superior.
- ▶ Retirar el depósito de posos.
 - ⇒ La placa de características se encuentra dentro, a la derecha.

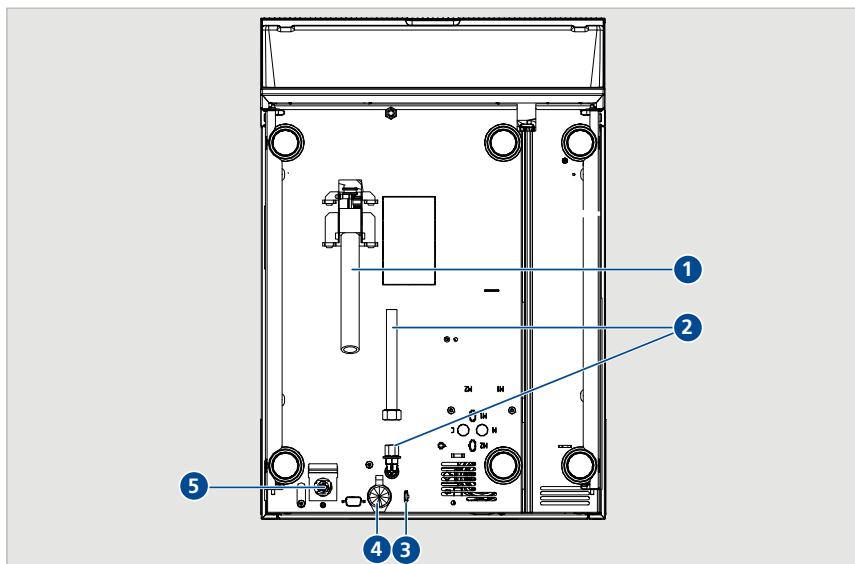


5.6 Datos de potencia

Capacidad de productos (por hora)*	240 expresos/200 cafés/120 téis/60 productos de vapor
Conexión eléctrica/potencia	Máquina de una fase 220-240 V CA/50-60 Hz 5800-7100 W/32 A Máquina de tres fases 380-415 V CA/50-60 Hz 5800-7100 W/3 x16 A Máquina para EE. UU.: 208 V CA/60 Hz 5700 W/27 A
Presión de agua dinámica	0,2-0,4 MPa (2-4 bar)/30-60 psi (presión de funcionamiento requerida)
Máx. presión de entrada de agua	1 MPa (10 bar)/145 psi (si la presión supera los 4 bar, debe utilizarse un reductor de presión)
Presión del calentador de agua	11.7 bar/169.6 psi
Presión del calentador de vapor	2.7 bar/39.16 psi
Dimensiones (A/P/H)	CTS CE: 412 x 600 x 646 mm CTS UL: 16.2 x 23.62 x 26.61 in
Peso	67 kg/147.71 lbs
Emisión de ruido	< 70 dB

* La cantidad depende del tamaño de la taza y de la configuración de la máquina.

5.7 Conexiones (vista desde abajo)



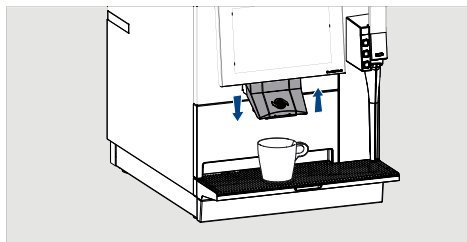
- | | | | |
|---|---|---|-----------------------------|
| 1 | Sistema de desagüe de la cafetera | 2 | Toma de agua de la cafetera |
| 3 | Depósito de aguas de desagüe con sensor | 4 | Conexión LAN |
| 5 | Cable de alimentación de la cafetera | | |

5.8 Opciones de salida

La cafetera está disponible con dos opciones de salida distintas.

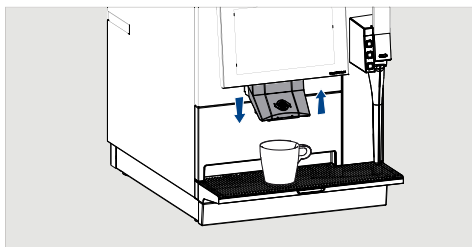
5.8.1 Salida estándar

- Opción estándar en todas las cafeteras.
- Altura regulable de forma manual.



5.8.2 Salida automática

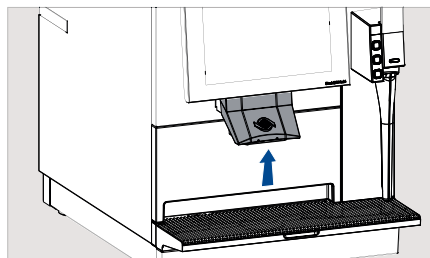
- Función opcional.
- Adaptación automática a los tamaños de taza preprogramados.
- También se puede mover manualmente en caso necesario.



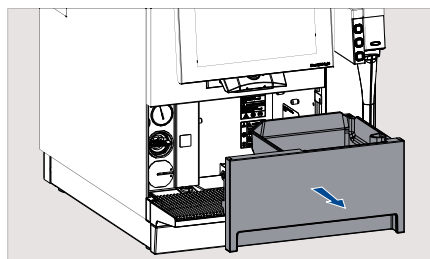
6 Puesta en marcha

6.1 Conexión de la cafetera

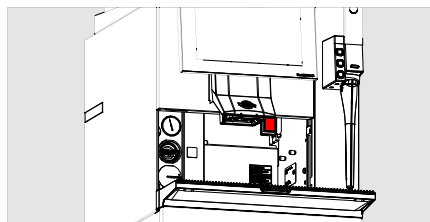
- Asegurarse de que la salida se encuentre en la posición superior.



- Retirar el depósito de posos.



- Pulsar el interruptor principal.
- Seguir las indicaciones de la pantalla.



6.2 Llenado del depósito de café en grano

ADVERTENCIA

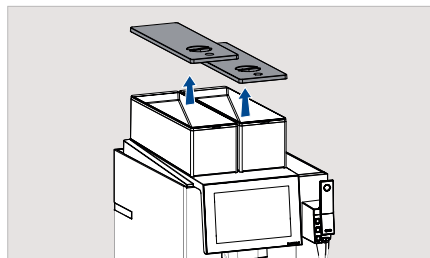


Peligro de lesiones con los molinillos

Peligro de lesiones de gravedad media o alta por tocar los molinillos.

- Solamente se permite retirar el depósito de café en grano al personal instruido.
- No introducir nunca las manos en los molinillos.

- ▶ Retirar la tapa del depósito de café en grano.
- ▶ Llenar el depósito de café en grano con granos de café frescos.
- ▶ Volver a colocar la tapa del depósito de café en grano.
 - ⇒ Ya se pueden preparar productos de café [\[Compre el producto en modo barista/administrador ▶ 30\]](#).



7 Manejo

7.1 Vista general de la interfaz de usuario



- | | |
|---|--|
| 1 Función de purga | 2 Función AutoSteam |
| 3 Botón superior Black&White AirSteam® | 4 Botón central Black&White AirSteam® |
| 5 Botón inferior Black&White AirSteam® | 6 Nombre del producto Botón superior Black&White AirSteam® |
| 7 Nombre del producto Botón central Black&White AirSteam® | 8 Nombre del producto Botón inferior Black&White AirSteam® |
| 9 Símbolo de la lista de productos | 10 Ajustes AutoSteam |
| 11 Productos de café y té | |

7.2 Descripción de funcionamiento

N.º	Función	Descripción	Área
1	Función de purga	La función de purga se utiliza con fines de limpieza. Antes y después de cada producto, se debe accionar la palanca de purga para limpiar el tubo de vapor. La falta de purga puede afectar a la calidad de la leche. La palanca de purga también puede utilizarse para cancelar un producto de vapor.	Temperatura: máx. 95 °C Tiempo: máx. 60 s
2	Función AutoSteam	La función AutoSteam es perfecta para los baristas profesionales que desean calentar la leche manualmente con un espumado individual.	Temperatura: 55-95 °C Salida de vapor: 1-10

N.º	Función	Descripción	Área
		La Black & White 4 interrumpe el proceso de calentamiento cuando se alcanza la temperatura deseada. Dependiendo del tamaño de la jarra o de las habilidades del barista, el rendimiento de vapor puede ajustarse antes del producto para ofrecer un mayor control sobre el proceso de vaporización manual. La palanca AutoSteam también puede utilizarse para calentar el agua del té a la temperatura deseada.	
3 4 5	Botones Black&White AirSteam®	Black&White AirSteam® es una función de vaporización totalmente automática. Tres botones configurables permiten al usuario acceder rápidamente a una gran variedad de recetas. La máquina espuma cualquier tipo de leche sin interacción del usuario. La máquina dosifica la potencia de vapor de manera acorde para obtener la espuma de leche perfecta. No es necesario configurar recetas en función de la cantidad.	Temperatura: 55-72 °C Cantidad de aire: 1-6 Cantidad óptima de leche: 200-450 ml
6 7 8	Nombre del producto Botones Black&White AirSteam®	En esta área se muestran las recetas programadas en los botones individuales. Los botones individuales se pueden programar en el menú <i>Ajustes globales del producto</i> .	-
9	Símbolo de la lista de productos	Si se utilizan varios tipos de leche y temperaturas, se recomienda utilizar la función de lista/grupo. Esto permite al barista seleccionar el producto a través de la pantalla táctil y preajustar el botón con el producto deseado. Cada botón puede configurarse como una lista en el menú <i>Ajustes globales del producto</i> .	-
10	Ajustes AutoSteam	Este botón de acceso rápido permite definir la potencia de vapor y la temperatura. Estos ajustes pueden realizarse antes de la preparación de cada producto. Para ello no es necesario que el usuario inicie sesión. La última modificación se guarda. El acceso a este ajuste puede restringirse en <i>Ajustes globales del producto</i> .	-
11	Barra de progreso de la temperatura	La temperatura actual del producto y la temperatura deseada se muestran tras la selección del producto. Una barra de progreso muestra el proceso de calentamiento del producto actual.	-

N.º	Función	Descripción	Área
12	Productos de café y té	Esta vista muestra todas las recetas de productos configurables para té y café. La vista puede personalizarse en <i>Editar vistas > Dimensiones</i> (véase [Creación y edición de vistas ▶ 45]).	-

7.3 Concepto de iluminación

Estado	Significado
La purga parpadea	Limpie la lanceta con el chorro de vapor.
AutoSteam se ilumina	Se obtiene el producto AutoSteam.
Black&White AirSteam® se enciende	Se obtiene el producto Black&White AirSteam®.
Todos los botones parpadean	La máquina se está calentando o avisa de un error.
Todos los botones están tenuemente iluminados	La máquina está lista para la selección de producto.

7.4 Preparar vapor

7.4.1 Preparar el producto Black&White AirSteam® en modo barista/administrador

! CUIDADO

Peligro de quemaduras

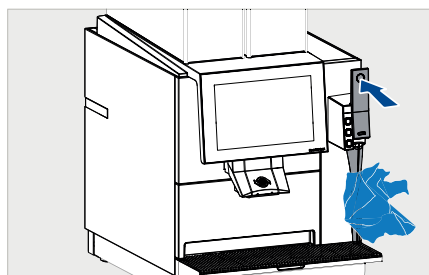
Peligro de quemaduras leves o de gravedad media por contacto con líquidos y vapor calientes.



- ▶ No manipular debajo de salidas de producto.
- ▶ Evitar el contacto corporal directo con líquidos y vapor calientes.
- ▶ No tocar las salidas de producto antes ni después de la salida de la bebida/vapor o durante la limpieza.
- ▶ Vaciar cuidadosamente la bandeja antigoteo de modo que se evite el contacto con líquidos calientes.

- ▶ Limpie la lanceta con un paño húmedo no abrasivo.
- ▶ Pulse la palanca de purga durante 2-3 segundos para purgar la lanceta.

Atención: Si no se purga el vapor antes de cada producto, la calidad de la espuma de leche se verá afectada negativamente.

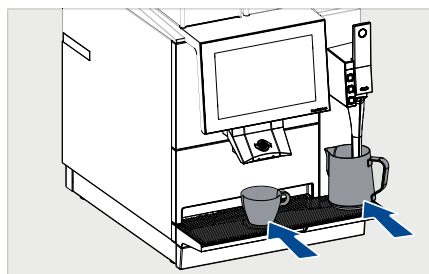


- ▶ Seleccione la jarra de leche (disponible opcionalmente) en función de la bebida que vaya a preparar.
- ▶ Llene la jarra de leche con el tipo de leche deseado hasta justo por debajo de la base de la boquilla.

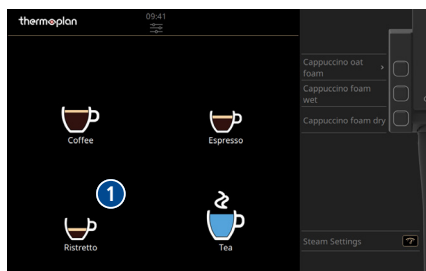
Nota: Todos los productos de origen vegetal deben agitarse antes de su uso.

Todos los tipos de leche deben enfriarse a una temperatura entre 1-5 °C para conseguir una calidad de espuma óptima.

- ▶ Colocar una taza debajo de la salida de café.
- ▶ Coloque la jarra debajo de la salida de vapor.
 - ⇒ Alinee la boquilla de vapor ligeramente descentrada para conseguir una mejor formación de espuma en la leche.



- ▶ Seleccione el producto café (1).



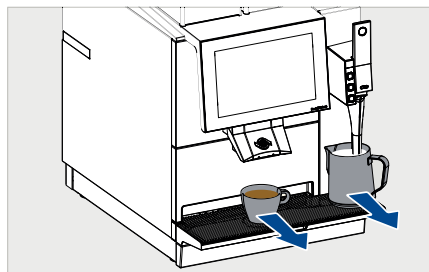
- ▶ Seleccione el producto Black&White AirSteam®(2).



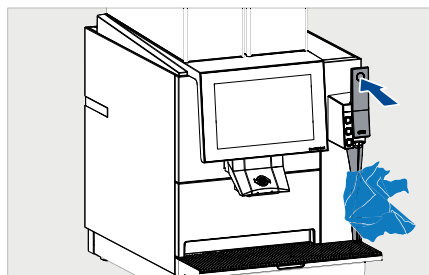
- ▶ Los productos se preparan (se muestra la barra de progreso de la temperatura) (3).



- ▶ Retire los productos terminados y combínelos para crear la bebida deseada.



- ▶ Después de preparar el producto, limpie la lanceta con un paño húmedo no abrasivo.
- ▶ Pulse la palanca de purga para purgar la lanceta.



7.4.2 Prepare el producto AutoSteam en modo barista/administrador

⚠ CUIDADO

Peligro de quemaduras



Peligro de quemaduras leves o de gravedad media por contacto con líquidos y vapor calientes.

- ▶ No manipular debajo de salidas de producto.
- ▶ Evitar el contacto corporal directo con líquidos y vapor calientes.
- ▶ No tocar las salidas de producto antes ni después de la salida de la bebida/vapor o durante la limpieza.
- ▶ Vaciar cuidadosamente la bandeja antigoteo de modo que se evite el contacto con líquidos calientes.

- Limpie la lanceta con un paño húmedo no abrasivo.
- Pulse la palanca de purga durante 2-3 segundos para purgar la lanceta.

Atención: Si no se purga el vapor antes de cada producto, la calidad de la espuma de leche se verá afectada negativamente.

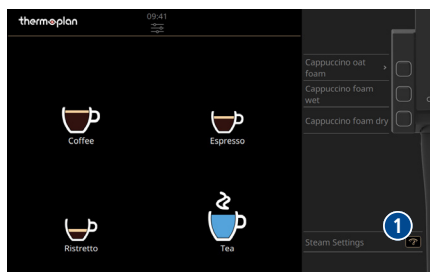


- Seleccione la jarra de leche (disponible opcionalmente) en función de la bebida que vaya a preparar.
- Llene la jarra de leche con el tipo de leche deseado hasta justo por debajo de la base de la boquilla.



Nota: Todos los productos de origen vegetal deben agitarse antes de su uso.
 Todos los tipos de leche deben enfriarse a una temperatura entre 1-5 °C para conseguir una calidad de espuma óptima.

- Seleccione los *ajustes de vapor* (1).



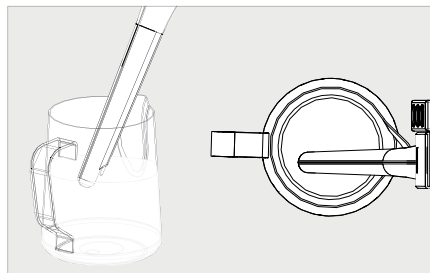
- Seleccione la temperatura deseada (55-95 °C) (2).
- Seleccione la potencia de vapor (3).

Nota: 1 para cantidades de leche muy pequeñas y 10 para cantidades de leche muy grandes.

- Confirme los ajustes (4).



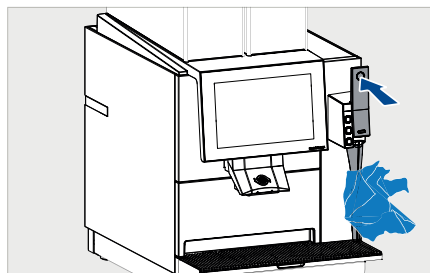
- ▶ Sumerja el tubo de vapor en la jarra de leche.
 - ⇒ Coloque la punta del tubo de vapor directamente por debajo de la superficie de la leche.



- ▶ Pulse el botón AutoSteam (5) e inicie el proceso de vaporización.
- ▶ Hierva y bata la leche hasta alcanzar la consistencia deseada.



- ▶ Después de preparar el producto, limpie la lanceta con un paño húmedo no abrasivo.
- ▶ Pulse la palanca de purga para purgar la lanceta.



7.5 Preparación de café o té en modo barista/administrador

⚠ CUIDADO

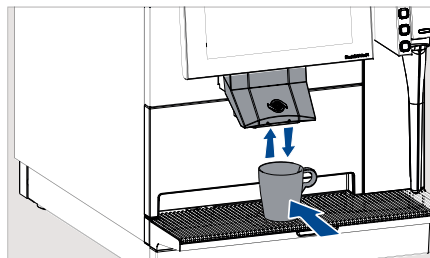


Peligro de quemaduras

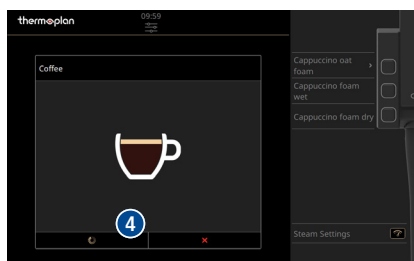
Peligro de quemaduras leves o de gravedad media por contacto con líquidos calientes.

- ▶ Evitar el contacto corporal directo con líquidos calientes.

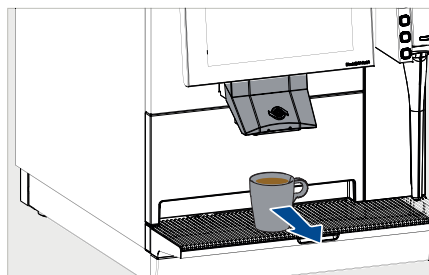
- ▶ Colocar la taza en la marca redonda debajo de la salida.
- ▶ En caso de salida manual: desplazar la salida arriba o abajo en función del tamaño de la taza.



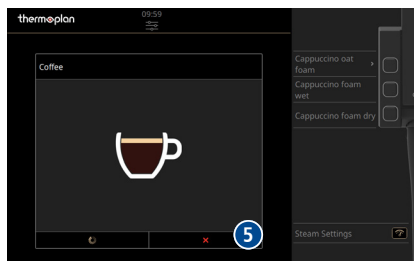
- ▶ Deslizarse o pasar páginas hacia la izquierda (1) o hacia la derecha (2) para ver más productos.
- ▶ Seleccionar el producto (3).
- ⇒ Empezará a salir el producto seleccionado (4).



- Retirar la taza de la rejilla para taza.
 - ⇒ El producto está listo para consumir.



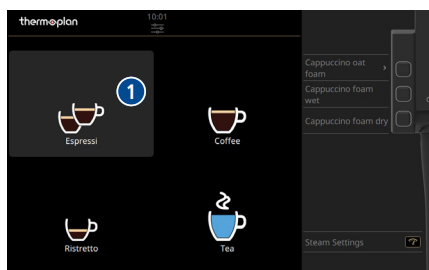
- Pulse el símbolo *Cancelar* (5) para interrumpir la preparación del producto.



Preparar un producto de un grupo de productos

Los grupos de productos son carpetas de productos con fondo gris en las que se han agrupado varios productos que pertenecen a una categoría determinada.

- Seleccionar el grupo de productos (1).



- Seleccionar el producto deseado del grupo de productos (2).

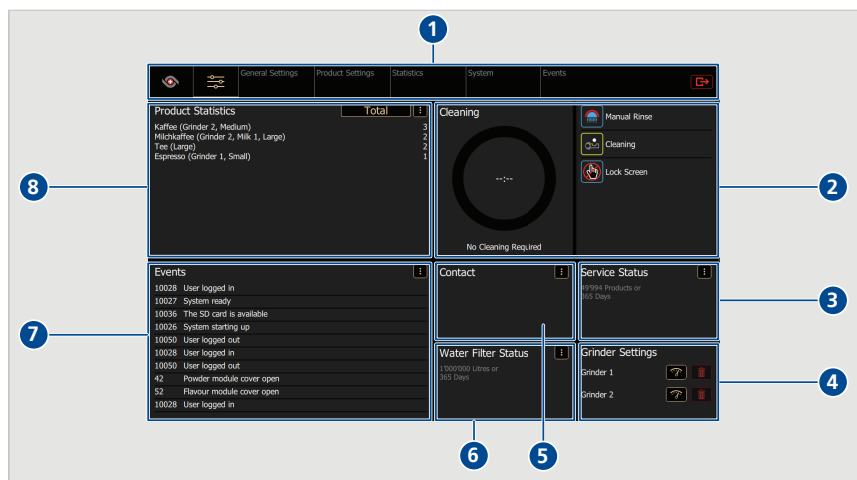
⇒ El producto empezará a salir.



8 Ajustes del menú de usuario

El usuario de la cafetera puede realizar distintos ajustes en el menú de usuario. Existen tres grupos de usuarios para controlar los permisos de acceso. Los grupos de usuarios están protegidos mediante la ventana de inicio de sesión con un código numérico. Los técnicos cualificados del servicio de asistencia técnica son los que transmiten los códigos numéricos durante la instalación y la instrucción.

8.1 Vista general del menú de usuario



1 Pestañas del menú

2 Limpieza:

- Estado de limpieza
- Tecla de lavado
- Tecla de limpieza
- Bloqueo de pantalla táctil

3 Estado del servicio técnico:

- Productos o días hasta el siguiente servicio técnico

4 Ajustes de molinillo:

- Ajustar el grado de molienda del molinillo 1 o 2 (solo activo cuando el ISQ está apagado)

5 Contacto:

- Datos de contacto del socio de servicio técnico

6 Estado del filtro de agua:

- Cantidad de agua o días hasta el siguiente cambio de filtro de agua

7 Incidencias:

- Últimas incidencias y mensajes de error

8 Estadísticas de producto:

- Estadísticas actuales de producto (servicio técnico, administrador o total)

8.2 Acceso al menú de usuario



- Pulsar el símbolo *Menú de usuario* (1).



- Aparece la pantalla de inicio (o panel) del menú de usuario.



8.3 Inicio de sesión de usuario

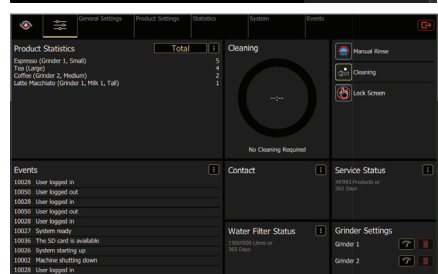
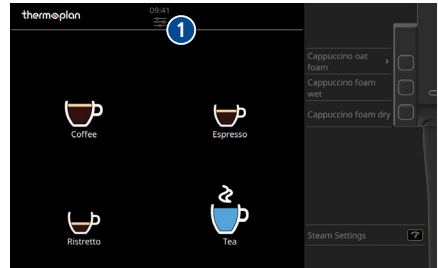
Variante 1: barista/administrador activo



- Mantenga pulsado el símbolo *Menú de usuario* (1).
- Introducir el código de barista/administrador en la ventana de inicio de sesión y confirmar.

Aviso: Si se ha guardado un PIN individual, el grupo de usuarios también debe ser seleccionado en la ventana de inicio de sesión.

- Aparece la pantalla de inicio (o panel) del menú de usuario.



8.4 Cierre de sesión de usuario



- Pulsar el símbolo *Cerrar sesión* para cerrar la sesión abierta del usuario.
- ⇒ Tras cerrar la sesión, se activa automáticamente el grupo de usuarios configurado como usuario estándar.

8.5 Pestañas del menú y permisos de acceso

Pos.	Tarea	Barista	Administrador	Observaciones
		 Barista	 Manager	
	Preparación de producto	✓	✓	Preparación del producto
	Ejecución de limpieza/enjuague	✓	✓	Realizar la limpieza automática
1	Vuelta a la pantalla de productos	✓	✓	
2	Acceso al menú de usuario (panel)	✓	✓	Inicio de sesión de usuario
3	"Allgemeine Einstellungen" (ajustes generales)			["Allgemeine Einstellungen" (ajustes generales) ▶ 37]
	• "Regionale Einstellungen" (ajustes locales)	✗	✓	
	• Ajustes de pantalla	✗	✓	
	• Idiomas del cliente	✗	✓	
	• Información de servicio técnico	✓ solo leer	✓ solo leer	
	• Ajuste del pedido	✗	✓	
	• Ajustes de usuario	✗	✓	
4	Ajustes de producto			[Ajustes de producto ▶ 44]
	<i>Ajustes globales del producto</i>	✗	✓	
	<i>Ajustes de taza</i>	✗	✓	
	<i>Ajustes ISQ</i>	✗	✗	
	• Lista de productos	✗	✓	
	• Lista de pago	✗	✓	
	• Editar productos	✗	✓	
	• Editar vistas	✗	✓	
5	Estadísticas			Estadísticas
	• Lista de productos por orden de preferencia	✓ solo leer	✓	
	• Contador de la máquina	✓ solo leer	✓	
6	Sistema			Sistema

Pos.	Tarea	Barista	Administrador	Observaciones
		 Barista	 Manager	
	• Información	✓	✓	
	• Copias de seguridad y restauración	✗	✓	
	• Configuración de la máquina	✗	✓	
	• Equipamiento de la máquina	✗	✓	
	• Prueba de la máquina	✗	✗	
	• Red	✓	✓	
	• Licencias	✓	✓	
7	Sucesos			[Sucesos ▶ 53]
	• Protocolo de incidencias	✓	✓	
	• Registro	✗	✓	
		solo leer		

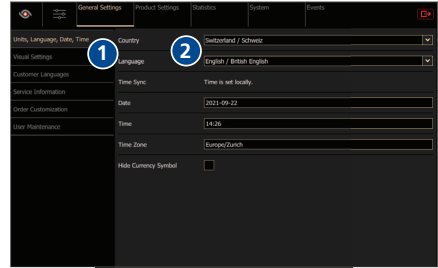
8.6 Ajustes generales



En este menú solo puede realizar cambios el grupo de usuarios "Administrador".

8.6.1 Ajustes locales

- ▶ Seleccionar *Ajustes generales > Ajustes locales* (1).
- ▶ Realizar los ajustes locales (2).
- ▶ Los ajustes se guardarán automáticamente.

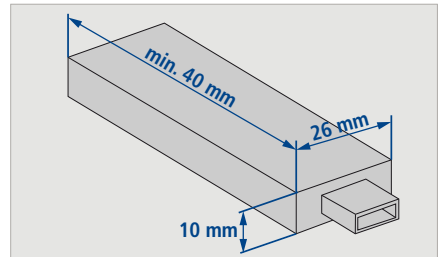


8.6.2 Ajustes de pantalla

Instalación del protector de pantalla

Requisitos del lápiz UBS

- ▶ Procurarse un artículo de marca.
 - ⇒ Dimensiones: 10 mm x 26 mm máx., longitud mín. de 40 mm.
 - ⇒ Capacidad de almacenamiento: máx. 32 GB.
- ▶ Formatear FAT32 (antes de usar).



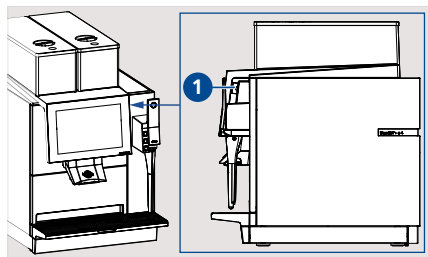
Requisitos del material gráfico

- Tamaño: 800 x 1280 píxeles, 50 px reservados para barras informativas.
- Formato de imágenes: .jpg
- Formato de videos: .webm y .ogg
- < 5 MB

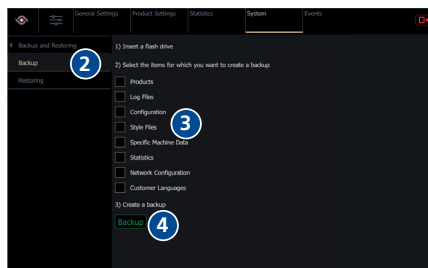


Instalación del protector de pantalla

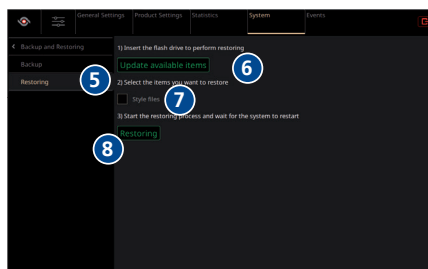
- ▶ Retirar la tapa del USB (1).
- ▶ Insertar un lápiz USB vacío.



- ▶ Seleccionar *Sistema > Copias de seguridad y restauración* (2).
- ▶ Seleccionar *Archivos Style* (3).
- ▶ Pulsar el símbolo *Copia de seguridad* (4).
 - ⇒ Los gráficos del protector de pantalla se guardan.

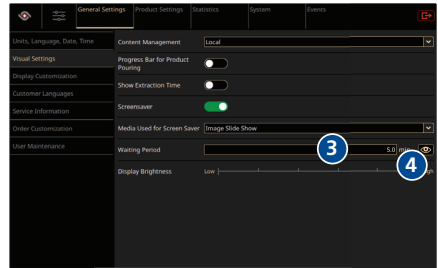
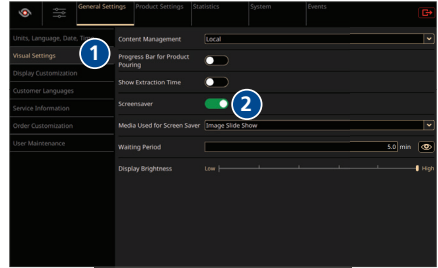


- ▶ Extraer el lápiz USB.
- ▶ Abrir el directorio ...\\NovigoBackup\\Backup\\StyleFiles\\ScreenSaver en la memoria USB.
- ▶ Sustituir los gráficos del directorio por los propios gráficos o combinarlos.
 - ⇒ **Atención:** La carpeta ScreenSaver no debe tener más de 5 MB, de lo contrario no será posible cargarla en la máquina.
- ▶ Volver a insertar el lápiz USB en la cafetera.
- ▶ Seleccionar *Sistema > Restauración* (5).
- ▶ Pulsar el símbolo *Actualizar artículos disponibles* (6).
- ▶ Seleccionar *Archivos Style* (7).
- ▶ Pulsar el símbolo *Restauración* (8).
 - ⇒ El protector de pantalla está instalado.



Configuración del protector de pantalla

- ▶ Seleccionar *Ajustes generales > Ajustes de pantalla* (1).
- ▶ Configurar la *Gestión de contenidos en local* (2).
- ▶ Conectar el protector de pantalla con el control deslizante (3).
- ▶ Indicar en *tiempo de espera* (4) el tiempo (min) después del cual se activa el protector de pantalla.
- ▶ Seleccionar *Vista previa* (5) para probar el protector de pantalla.



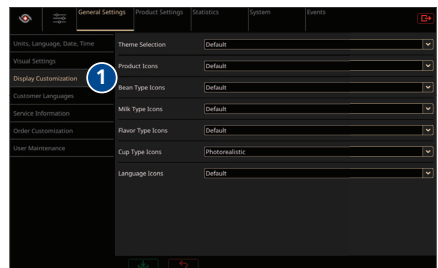
Ajuste del brillo de pantalla

- ▶ Seleccionar *Ajustes generales > Ajustes de pantalla* (1).
- ▶ Ajustar el brillo de la pantalla con el control deslizante: hacia la izquierda (2) = menos brillo, hacia la derecha (3) = más brillo.

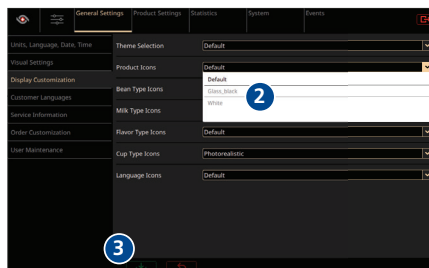
Ajustes de pantalla

El aspecto de la pantalla puede personalizarse.

- ▶ Seleccionar *Ajustes generales > Ajustes de pantalla* (1).

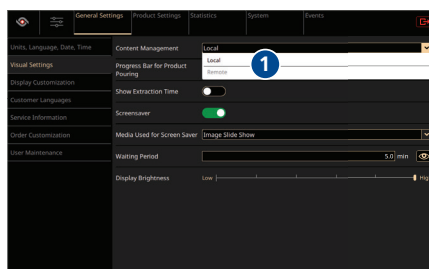


- ▶ Aquí puede seleccionar los temas y símbolos que desee (2).
- ⇒ Para más información: Ajustes de la GUI - 144.455 - A - es en myThermoplan.
- ▶ Guardar los cambios (3).
- ▶ **Atención:** Si se han realizado cambios, es necesario reiniciar para aplicarlos.



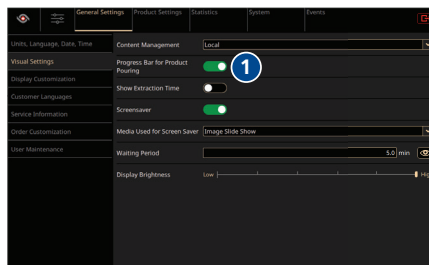
Gestión de contenidos

- ▶ En *Gestión de contenidos*, seleccionar (1) si el contenido multimedia debe actualizarse *localmente* a través de un soporte de datos o *de forma remota* a través de la nube.

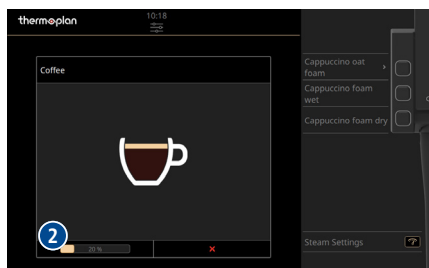


Barra de progreso del producto

- ▶ Conectar la barra de progreso del producto con el control deslizante (1).



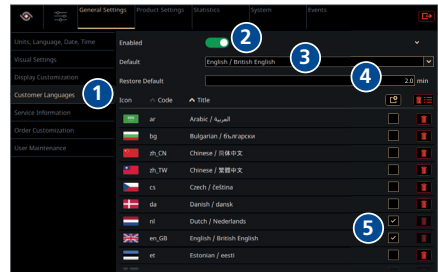
- ▶ Durante la preparación de un producto, se muestra la barra de progreso en tiempo real (2).



8.6.3 Idiomas del cliente

Los nombres de los productos pueden almacenarse en diferentes idiomas. El usuario puede seleccionarlos en la pantalla del producto. La subida de archivos de idiomas especialmente traducidos se describe en un manual por separado.

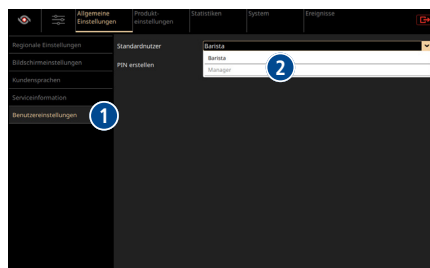
- ▶ Seleccionar *Ajustes generales > Idiomas del cliente* (1).
- ▶ Activar los idiomas del cliente mediante el control deslizante (2).
- ▶ En *Estándar* (3) se selecciona el idioma estándar.
- ▶ En *Restaurar configuración estándar* (4) es posible seleccionar el tiempo tras el cual se vuelve a mostrar el idioma por defecto.
- ▶ Seleccionar hasta seis idiomas del cliente (5).
- ▶ Pulsar el idioma estándar (6) para mostrar los idiomas alternativos (7).



8.6.4 Ajustes de usuario/ajuste de usuario estándar

El usuario estándar corresponde al grupo de usuarios que se activa automáticamente tras reiniciarse la máquina o tras cerrar la sesión en el menú de usuario. Como usuario estándar pueden configurarse el barista, el modo autoservicio y el administrador.

- ▶ Seleccionar *Ajustes generales > Ajustes de usuario* (1).
- ▶ Ajustar usuario estándar (2).

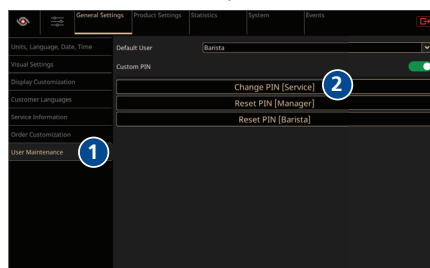


8.6.5 Cambio/restablecimiento de PIN

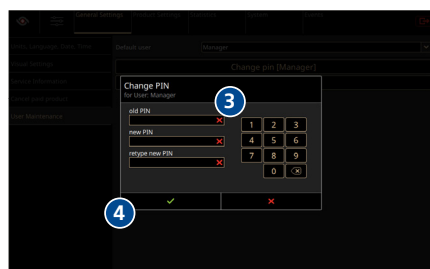
Si está marcada la opción *PIN individual* (que solo puede conectar un técnico de servicio), se podrán cambiar los PIN de los grupos de usuarios. Un grupo de usuarios solo podrá administrar su propio PIN. El restablecimiento del PIN deberá realizarlo el grupo de usuarios inmediatamente superior.

Cambiar PIN:

- ▶ Seleccionar *Ajustes generales > Ajustes de usuario* (1).
- ▶ Seleccionar *Cambiar PIN* (2).



- ▶ Introducir el PIN actual (3).
 - ▶ Introducir el PIN nuevo debajo.
 - ▶ Repetir la entrada.
 - ▶ Guardar los cambios (4).
- ⇒ El nuevo PIN estará activado.

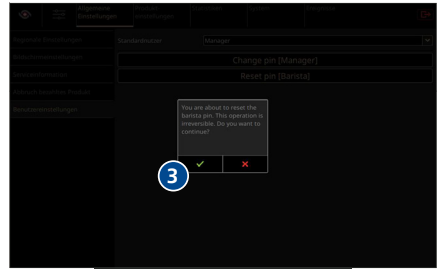


Restablecer PIN:

- ▶ Seleccionar *Ajustes generales > Ajustes de usuario* (1).
 - ▶ Seleccionar *Restablecer PIN* (2).
- ⇒ El PIN propio solo se puede restablecer a través del grupo de usuarios inmediatamente superior:
- Administrador a través de Servicio técnico
 - Barista a través de Administrador



- Confirmar el restablecimiento (3).
- ⇒ Se ha restablecido el PIN estándar.



 Manager En este menú solo puede rea



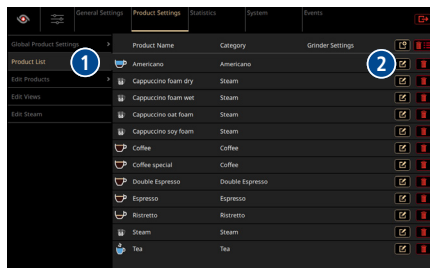
En este menú solo puede realizar cambios el grupo de usuarios "Administrador".

i ¿La modificación de los parámetros del producto influirá en el sabor de la bebida?

8.7.1 Lista de productos

La cafetera se suministra con categorías de producto preajustadas. Estas sirven de base para recetas de café personalizadas. Los distintos parámetros de producto influyen en las recetas de café, por ejemplo, la cantidad de agua o de café molido utilizada.

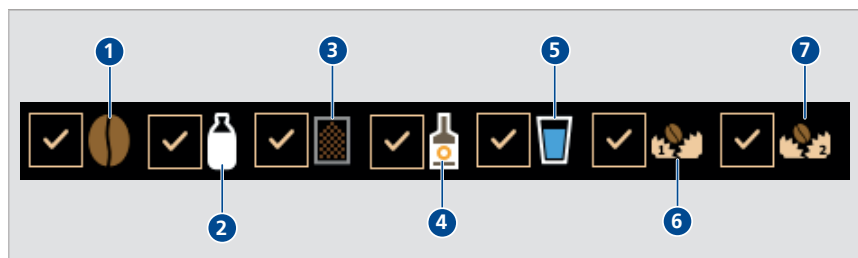
- Seleccionar *Ajustes de producto* > *Lista de productos* (1).
- ⇒ Se muestran todos los productos preprogramados.
- Pulsar el símbolo *Editar* (2) para acceder directamente al menú *Edición de productos*.



8.7.2 Filtrado de categorías de producto

La lista de categorías de producto se puede filtrar para mejorar la vista general.

Vista general de símbolos de filtro



- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Productos con café | 2 | Productos con leche (solo CTM) |
| 3 | Productos con chocolate en polvo (solo en BW4-CTM-P y BW4-CTM-P-F) | 4 | Productos con aroma (solo en BW4-CTM-F y BW4-CTM-P-F) |
| 5 | Productos con agua | 6 | Productos del molinillo izquierdo |
| 7 | Productos del molinillo derecho | | |

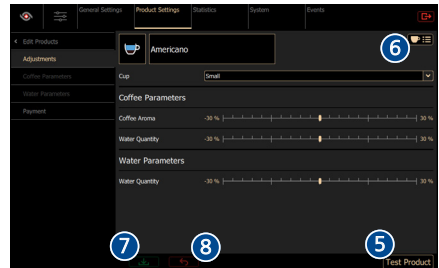
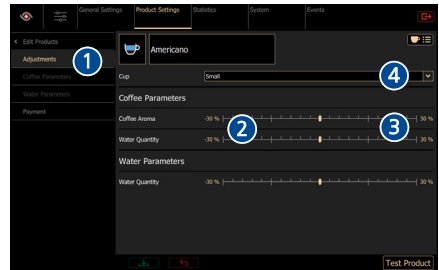
Aplicación de filtros

- ▶ Pulsar en el símbolo *Filtrar* (1).
- ▶ Seleccionar los filtros deseados (2).
 - ⇒ Se mostrarán los productos que correspondan a uno o varios filtros.
- ▶ Seleccionar el producto deseado (3).



8.7.3 Editar productos

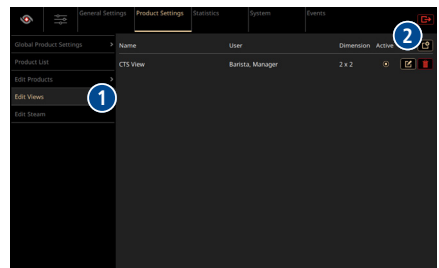
- ▶ Seleccionar *Ajustes de producto > Editar productos > Ajustes* (1).
- ▶ Con ayuda del control deslizante, reducir (2) o aumentar (3) los distintos parámetros de producto.
- ▶ Seleccionar los distintos tamaños de taza (4).
- ▶ Pulsar el símbolo *Producto de prueba* (5) para probar el producto.
- ▶ Pulsar el símbolo *Cambiar producto* (6) para cambiar a otro producto.
- ▶ Pulsar el símbolo *Guardar* (7) para guardar la configuración del producto. Pulsar el símbolo *Restablecer* (8) para descartar la configuración.



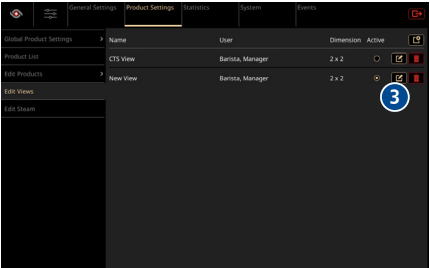
8.7.4 Creación y edición de vistas

Creación de nueva vista de producto

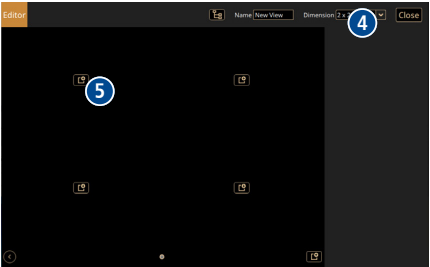
- ▶ Seleccionar *Ajustes de producto > Editar vistas* (1).
- ▶ Pulsar el símbolo *Añadir* (2) para añadir una nueva pantalla de productos.



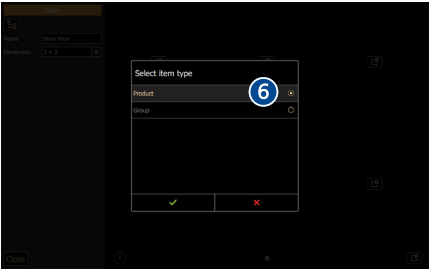
- Pulsar el símbolo *Editar* (3) para adaptar la pantalla de producto creada en el editor de vistas.



- Modificar el nombre y las dimensiones de la vista (4) en el editor de vistas.
- Pulsar el símbolo *Añadir* (5) para colocar un producto en la posición deseada.

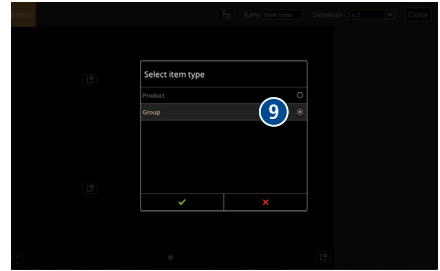


- Seleccionar *producto* (6).
 - ⇒ Aparecerá una lista con los productos disponibles.
 - ⇒ La lista puede restringirse mediante el *símbolo de filtro* (7) Filtrado de categorías de producto.
- Seleccionar producto (8).



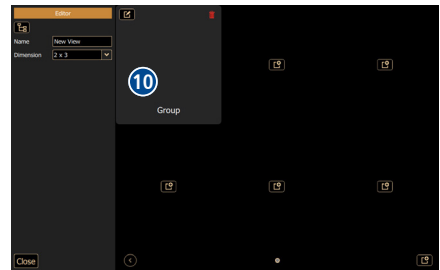
Crear y colocar grupo:

- Seleccionar *grupo* (9) en la lista.

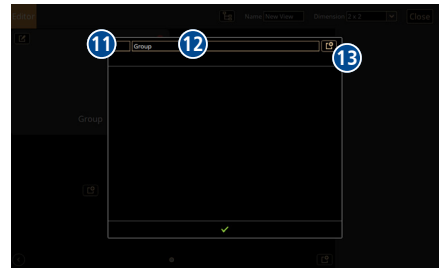


- El grupo (10) se colocará en la vista.

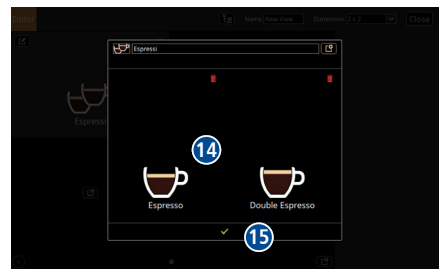
Pulsar el *símbolo de adición* del grupo para editar el grupo.



- Modificar la *imagen de producto* (11) y el *nombre* (12) del grupo.
- Pulsar el *símbolo de adición* (13) para añadir un producto o un grupo.



- Seleccionar todos los productos que deban aparecer en el grupo de productos (14).
- Confirmar (15) para aplicar los cambios.



- Pulsar el símbolo *Añadir* (16) para añadir una página nueva.
- Pulsar el símbolo *Cerrar* (17) para aceptar los cambios y volver a los *Ajustes de producto*.
 - ⇒ Los símbolos de producto se pueden reordenar a discreción arrastrando y soltando.

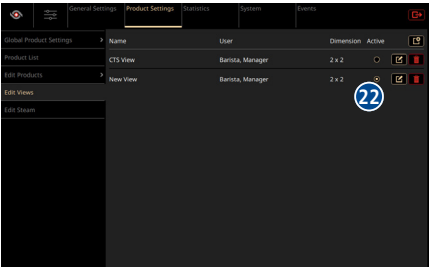
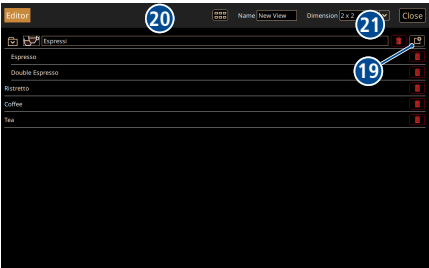
Representar vista en forma de árbol

- Pulsar el *símbolo de árbol* (18).
- ⇒ La estructura de la vista se representará en forma de árbol.

- Utilizar los símbolos de añadir y borrar (19) para modificar la lista.
- Pulsar el *símbolo de mosaico* (20) para volver al editor normal.
- Seleccionar *Cerrar* (21) para volver al conjunto de vistas.

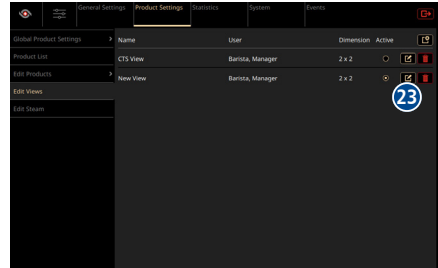
Activar vista

- Activar la nueva pantalla de productos (22) en el conjunto de vistas.



Edición de una vista existente

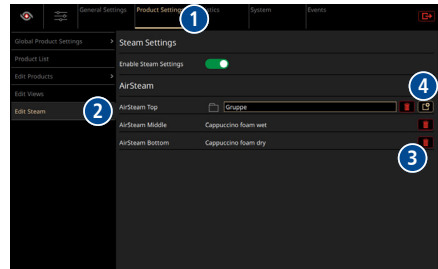
- Pulsar el *símbolo Editar* (23) para abrir el editor y reeditar la vista.



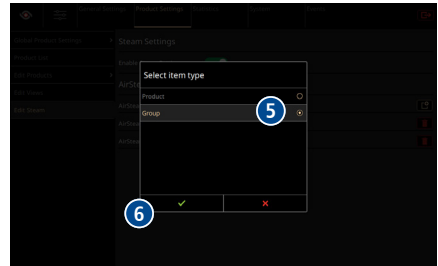
8.7.5 Ajustes de la lanceta

Configuración de los grupos de productos Black&White AirSteam®

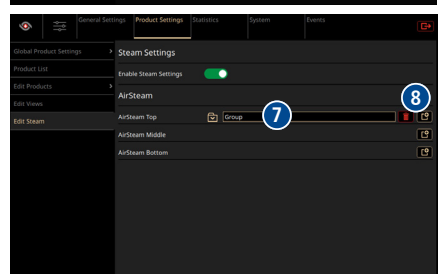
- Seleccione los *ajustes del producto* (1).
- Seleccione los *ajustes de la lanceta* (2).
- Eliminar producto (3) o añadir un nuevo producto (4).
 - ⇒ Cada botón puede configurarse como un grupo de productos.



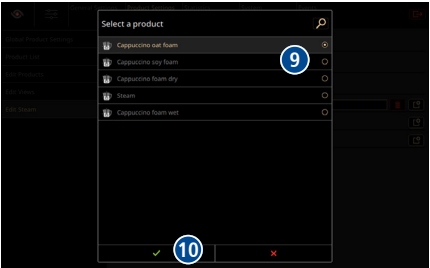
- Seleccione *grupo* (5) para crear un grupo de productos para el botón seleccionado.
- Confirme la selección (6).



- Defina el nombre del grupo (7).
- Seleccione el botón *Añadir* (8) para abrir la selección de productos.

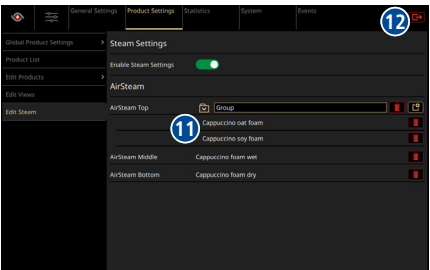


- Añada los productos deseados (9) uno tras otro y confirme la selección (10).



Los productos añadidos se muestran bajo la carpeta.

- Cambie a la pantalla de productos (12) para preparar los productos seleccionados.

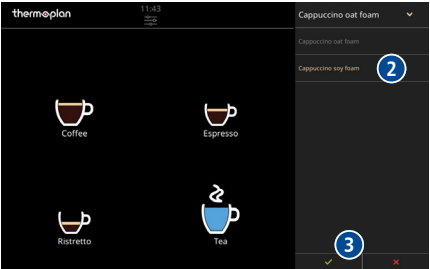


Acceso a los grupos de productos Black&White AirSteam®

- Seleccione el grupo de productos (1).



- Seleccione el producto del grupo (2).
- Confirme la selección (3).



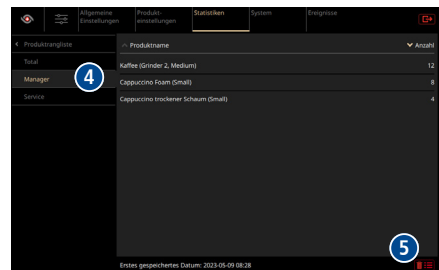
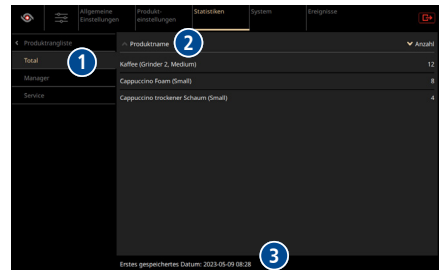
El botón está ahora programado con el producto deseado (4).



8.8 Estadísticas

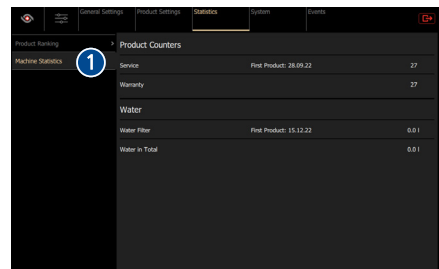
8.8.1 Lista de productos por orden de preferencia

- ▶ Seleccionar *Estadísticas > Lista de productos por orden de preferencia > Total* (1).
 - ⇒ Aparecerán todos los productos desde la instalación de la máquina (3).
 - ⇒ La lista de productos por orden de preferencia se puede ordenar por nombre de producto o cantidad (2).
- ▶ Seleccionar *Estadísticas > Lista de productos por orden de preferencia > Administrador* (4).
 - ⇒ Se muestran todos los productos desde la última vez que se han restablecido los ajustes.
 - ⇒ La lista de productos por orden de preferencia se puede ordenar por nombre de producto o cantidad.
 - ⇒ Las estadísticas se pueden borrar en todo momento a través del grupo de usuarios "Administrador" (5).



8.8.2 Contador de la máquina

- ▶ Seleccionar *Estadísticas > Contador de la máquina* (1).
 - ⇒ Se muestran los siguientes contadores:
 - Leche (duración, interrupción)
 - Contador de productos (servicio, garantía)
 - Agua (filtro de agua, total de agua)
 - ⇒ Estos contadores solo pueden ser borrados por un técnico de servicio.



8.9 Sistema

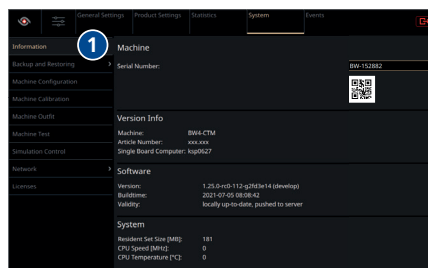
8.9.1 Información del sistema

La información del sistema se puede consultar a través de los grupos de usuarios "Barista" y "Administrador".

► Seleccionar *Sistema > Información* (1).

⇒ Se muestra la siguiente información:

- Máquina (número de serie)
- Información sobre la versión
- Software
- Red



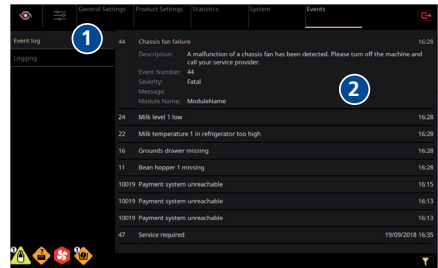
8.9.2 Licencias

En *Sistema > Licencias*, están detallados todos los datos de licencia legalmente relevantes.

8.10 Sucesos

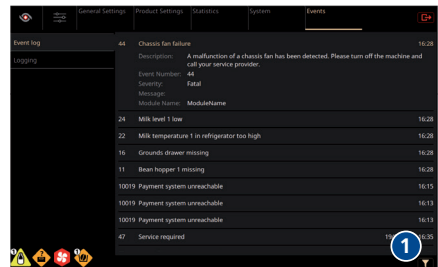
8.10.1 Protocolo de incidencias

- ▶ Seleccionar *Incidencia > Protocolo de incidencias* (1).
- ⇒ Aparecerán todos las incidencias (2) que se hayan producido hasta el momento.
- ⇒ El protocolo de incidencias solo podrá borrarlo un técnico de servicio.

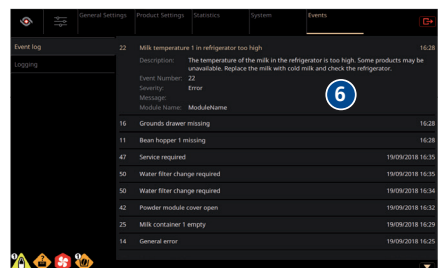
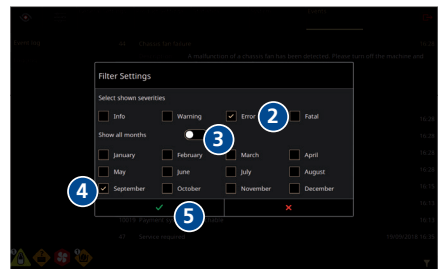


Filtrado de incidencias

- ▶ Seleccionar *Filtrar* (1).



- ▶ Seleccionar el grado de dificultad de incidencia deseado (2).
- ▶ Seleccionar *Mostrar todos los meses* (3) para visualizar las incidencias de todo el año.
- ▶ Seleccionar uno o varios meses (4) para restringir los sucesos.
- ▶ Aplicar filtro (5).
- ⇒ Los sucesos (6) aparecerán en pantalla.



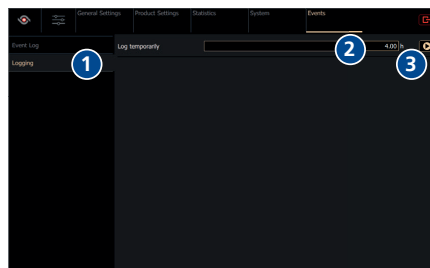
8.10.2 Registros



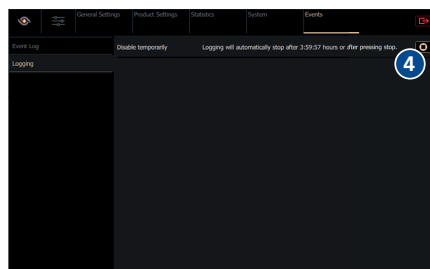
En este menú solo puede realizar cambios el grupo de usuarios "Administrador".

El menú "Registros" ofrece la posibilidad de registrar las actividades de la máquina durante un tiempo determinado. Un técnico de servicio podrá evaluar los registros a continuación.

- ▶ Seleccionar *Incidencias > Registros* (1).
- ▶ Introducir el intervalo de tiempo deseado (2) durante el que se desee registrar las actividades de la máquina.
- ▶ Iniciar el registro (3).



- ▶ Pulsar *Stop* (4) para cancelar el registro antes del tiempo programado.



9 Limpieza

9.1 Productos de limpieza y accesorios

CUIDADO

Peligro de intoxicación por productos de limpieza



Peligro de intoxicación leve o de gravedad media por la ingesta de productos de limpieza.

- ▶ No ingerir productos de limpieza.
- ▶ Lavarse las manos después de utilizar productos de limpieza.
- ▶ Las personas no autorizadas deben mantenerse alejadas de los productos de limpieza.

INDICACIÓN

Daños en la cafetera por utilizar productos de limpieza inadecuados

La cafetera sufrirá daños si se utilizan productos de limpieza y accesorios inadecuados.



- ▶ Utilizar únicamente los productos de limpieza indicados por Thermoplan.
- ▶ Los paños deben humedecerse solo ligeramente. Los paños empapados que goteen pueden causar un cortocircuito.
- ▶ Los paños utilizados para limpiar los componentes de la máquina que están en contacto con los alimentos deben estar esterilizados.
- ▶ No utilizar en la limpieza alcohol, etanol, metanol, alcohol de quemar, desinfectantes ni productos de limpieza ácidos como el ácido acético.

Para la limpieza se necesita lo siguiente:

- Agua caliente con jabón
- Paño para la limpieza en húmedo
- Paño para la limpieza en seco
- Pastillas de limpieza para el sistema de café

9.2 Plan de limpieza

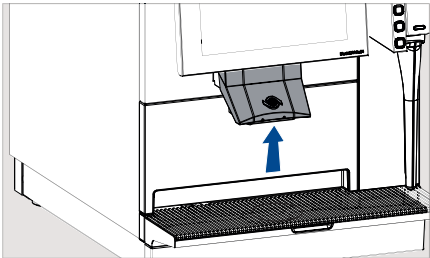
En el plan de limpieza se describen las tareas de limpieza que deben realizarse y en qué intervalos. Este plan de limpieza se debe respetar obligatoriamente para garantizar la higiene y la calidad de los productos.

24 h	48 h	Semanalmente	Tarea de limpieza	Observaciones
	1 vez		Realizar la limpieza automática	Realizar la limpieza automática
1 vez			Limpiar los componentes externos	Limpiar los componentes externos
1 vez			Limpiar el depósito de posos y la bandeja antigoteo	Limpiar el depósito de posos y la bandeja antigoteo
		1 vez	Limpiar el depósito de café en grano	Limpiar el depósito de café en grano
1 vez			Limpieza de la salida de producto	Limpieza de la salida de producto
1 vez			Limpieza de la lanceta	[Limpieza de la lanceta ▶ 57]

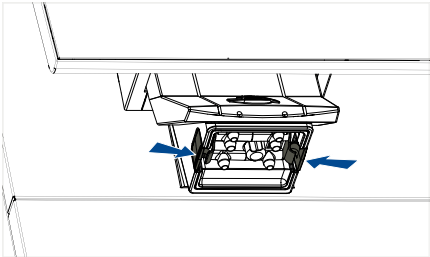
9.3 Limpieza de la salida de producto

9.3.1 Salida estándar/automática

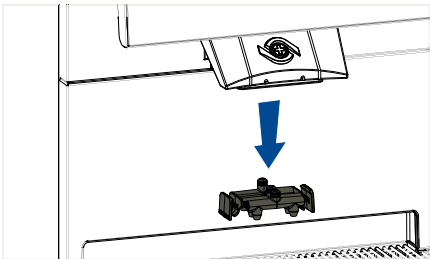
- ▶ Desplazar la salida de producto hacia arriba.



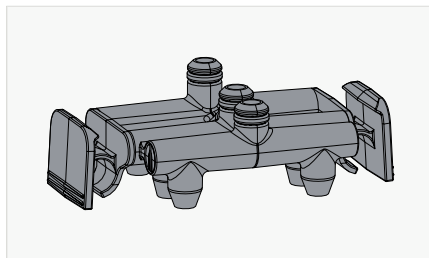
- ▶ Apretar las pestañas y soltar la salida de producto.



- ▶ Extraer el bloque de salida de producto de la salida de producto.



- ▶ Lavar a fondo el bloque de salida de producto en agua con jabón. A continuación, enjuagarlo con agua limpia y clara.
- ▶ Limpiar la salida de producto con un cepillo pequeño.
- ▶ Secar el bloque de salida de producto y volver a colocarlo.



9.4 Limpieza de la lanceta

! CUIDADO

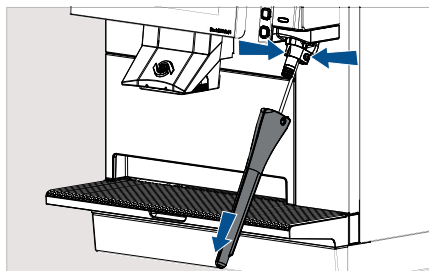
Peligro de quemaduras



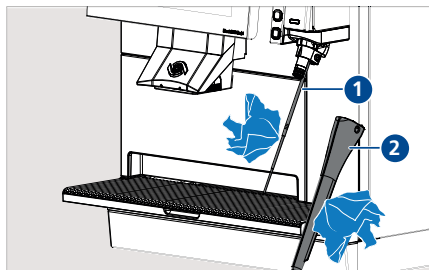
Peligro de quemaduras leves o de gravedad media por contacto con líquidos y vapor calientes.

- ▶ No manipular debajo de salidas de producto.
- ▶ Evitar el contacto corporal directo con líquidos y vapor calientes.
- ▶ No toque las salidas del producto durante la limpieza.

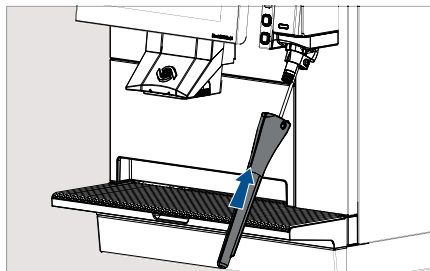
- ▶ Presione ambas piezas de presión de bola y retire el tubo de vapor.



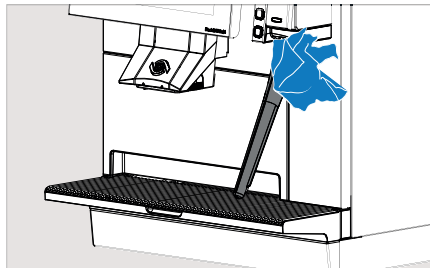
- ▶ Limpie el sensor de temperatura (1) con un paño humedecido con agua con jabón.
- ▶ Enjuague el tubo de vapor (2) con una solución tibia de agua jabonosa.



- Deslice con cuidado el tubo de vapor sobre el sensor de temperatura hasta que encaje.



- Limpie el exterior de la lanceta con un paño humedecido en agua jabonosa.

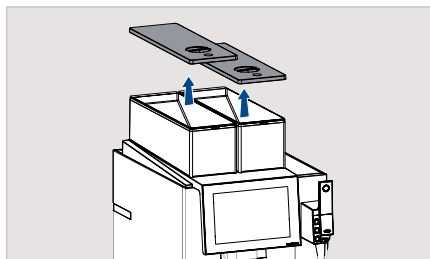


Limpieza del tubo de vapor después de cada uso

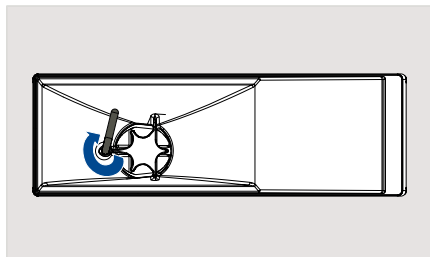
El tubo de vapor debe limpiarse a fondo con vapor después de cada uso y secarlo.

9.5 Limpiar el depósito de café en grano

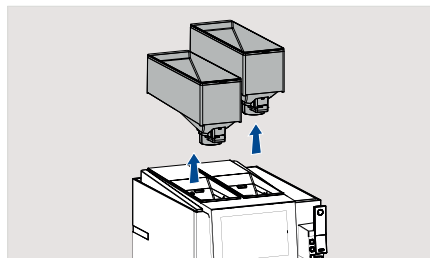
- Retirar la tapa del depósito de café en grano.



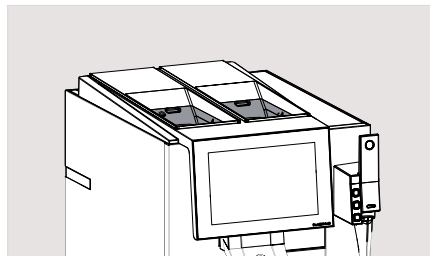
- Girar la palanca del depósito de café en grano en sentido horario para soltarlo.



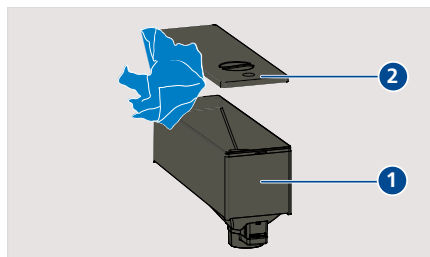
- ▶ Levantar el depósito de café en grano con las dos manos y retirarlo.
- ▶ Retirar los granos de café del depósito.
- ▶ Almacenar los granos de café en un lugar fresco, seco y oscuro.



- ▶ Retirar los granos de café que hayan quedado en los molinillos con una aspiradora manual.



- ▶ Lavar a fondo el depósito de café en grano (1) y la tapa (2) en agua caliente con jabón. A continuación, enjuagarlo con agua limpia y clara.
- ▶ Secar bien el depósito de café en grano y la tapa y volver a colocarlos.



9.6 Solicitud de limpieza



La solicitud de limpieza aparece tras un tiempo establecido.

Ejecutar la limpieza automática lo antes posible. Los productos permanecen disponibles. Aparece el mensaje 48 horas tras la preparación del primer producto de café.



Ejecutar la limpieza automática inmediatamente. Los productos dejan de estar disponibles. Aparece el mensaje 50 horas tras la preparación del primer producto de café.

9.7 Realizar la limpieza automática

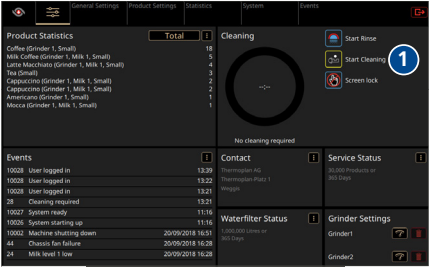
Si utiliza un depósito de aguas de desagüe externo, deberá vaciarlo previamente.

La limpieza automática se puede efectuar de tres maneras.

Variante 1: a través del menú de usuario (siempre disponible)



- ▶ Acceder al menú de usuario.
- ▶ Pulsar el símbolo *Limpieza* (1).
 - ⇒ Comienza la limpieza.
- ▶ Seguir las instrucciones de la pantalla.
 - ⇒ El proceso de limpieza automática dura aproximadamente 8 minutos.



Variante 2: indicación en la pantalla de la máquina

En la pantalla de productos aparecerá una solicitud de limpieza en cuanto pase el tiempo predefinido tras el primer producto que se prepare.

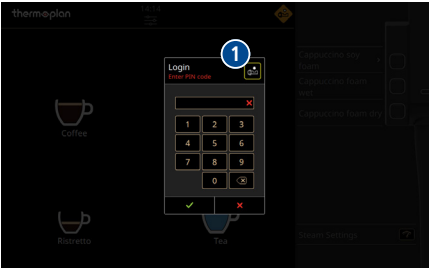
- ▶ Pulsar el símbolo *Limpieza* (1).
 - ⇒ Comienza la limpieza.
- ▶ Seguir las instrucciones de la pantalla.
 - ⇒ El proceso de limpieza automática dura aproximadamente 6 minutos.



Variante 3: a través de la ventana de inicio de sesión (siempre disponible)



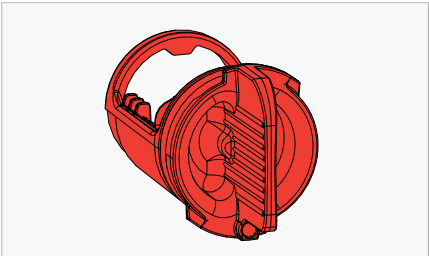
- ▶ Pulsar y mantener pulsado el símbolo *Menú de usuario*.
 - ⇒ Aparece la ventana de inicio de sesión.
- ▶ Pulsar el símbolo *Limpieza* (1).
 - ⇒ Comienza la limpieza.
- ▶ Seguir las instrucciones que aparecen en la pantalla de la máquina.
 - ⇒ El proceso de limpieza automática dura aproximadamente 6 minutos.



9.8 Llave de limpieza

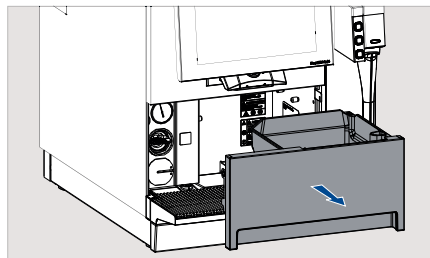
Llave de limpieza para el sistema de café (rojo)

La llave roja sirve para limpiar el sistema de café. Se encuentra en el interior de la cafetera, detrás del depósito de posos.

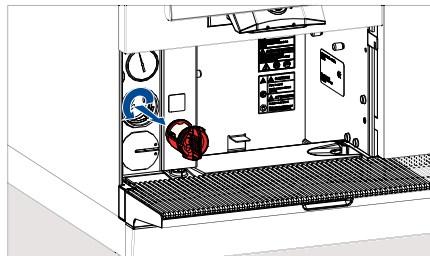


- Retirar el depósito de posos.

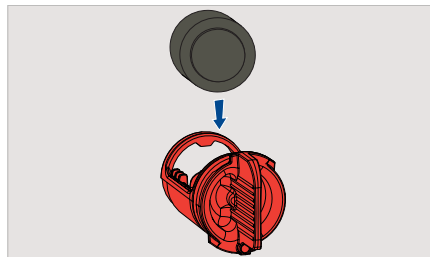
Nota: En caso de autoservicio, la bandeja antigoteo solo puede extraerse después de haber retirado el cajón de posos. Se controla adicionalmente con el sensor para detectar la taza (si existe).



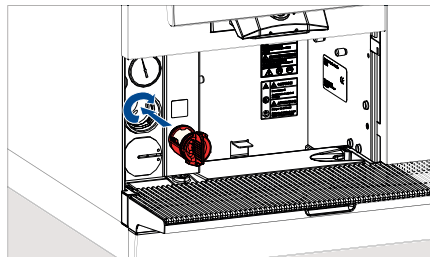
- Girar la llave de limpieza 90° en el sentido contrario a las agujas del reloj y extraerla.



- Introducir 1 pastilla de limpieza para el sistema de café en la llave de limpieza correspondiente según se indique en la pantalla.



- Introducir la llave de limpieza y girar 90° en el sentido de las agujas del reloj.
- Volver a colocar el depósito de posos.
- Iniciar la limpieza a través de la pantalla.



9.9 Limpiar el depósito de posos y la bandeja antigoteo

INDICACIÓN

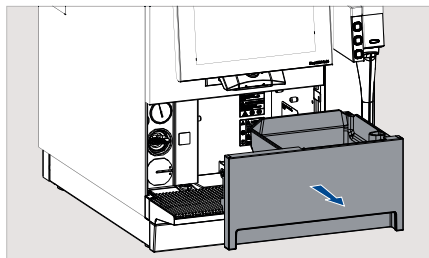


Daños en el depósito de posos

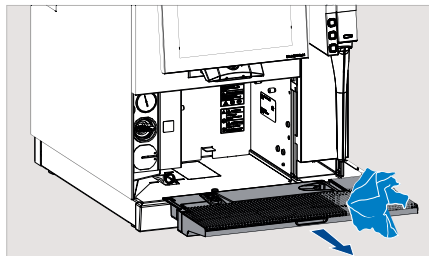
El depósito de posos se puede dañar si no se limpia correctamente.

- No vaciar el depósito de posos con golpes.

- Retirar el depósito de posos, vaciarlo y lavarlo en agua con jabón. Secarlo a continuación.

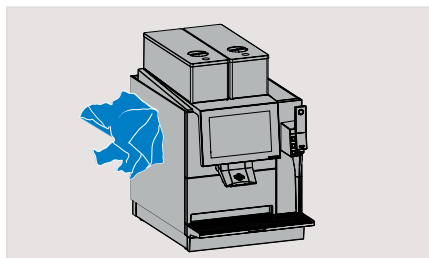


- Retirar la bandeja antigoteo, vaciarla y lavarla en agua con jabón. Secarlo a continuación.
- Colocar la bandeja antigoteo.
- Coloque el depósito de posos.

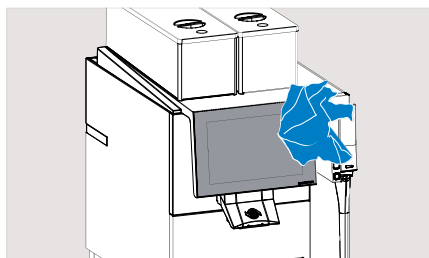


9.10 Limpiar los componentes externos

- Humedecer un paño no abrasivo en agua con jabón.
- Limpiar la cafetera por fuera cuidadosamente.



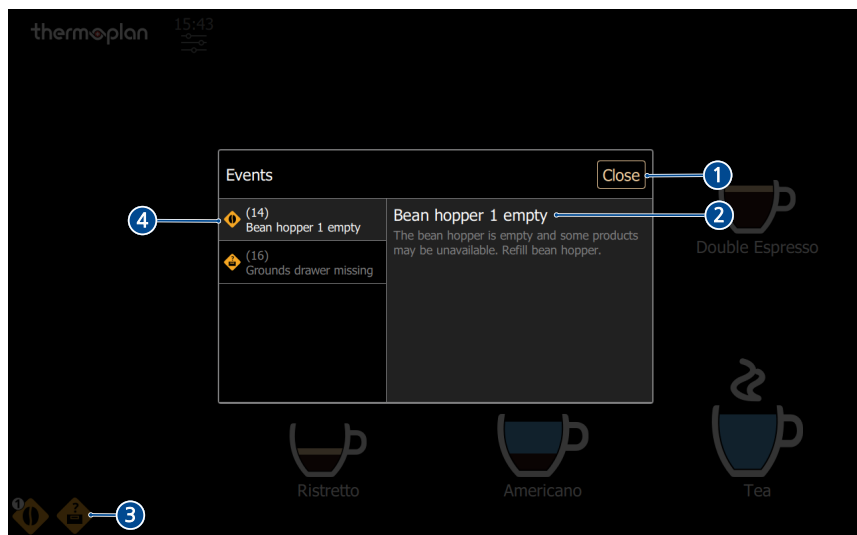
- Limpiar cuidadosamente la pantalla con un limpiador de cristales (por ejemplo, desinfectante).



10 Búsqueda de errores

10.1 Vista general

Las indicaciones y los mensajes de error aparecen en la pantalla de productos (4). Los detalles sobre los mensajes se pueden visualizar pulsando el símbolo correspondiente o el menú de incidencias. Una vez solucionado el error, el mensaje desaparece.



- | | | | |
|---|----------------------|---|---|
| 1 | Cerrar mensaje | 2 | Detalles del mensaje |
| 3 | Lista de incidencias | 4 | Símbolo de incidencia/N.º de incidencia/Hora de aparición/Breve descripción |

10.2 Posibles indicaciones y errores y solución de los mismos

En la pantalla pueden aparecer las siguientes indicaciones y mensajes de error. En caso de dos depósitos de café en grano, el depósito afectado se identificará en el mensaje con su número correspondiente.

Símbolo	Significado/causa	Solución
	Información Por ejemplo: "La máquina arranca"	► Seguir las indicaciones de la pantalla.
	Advertencias Por ejemplo: "Tiempo de extracción excesivo"	► Seguir las indicaciones de la pantalla.
	Errores Por ejemplo: "Error de pistón"	► Seguir las indicaciones de la pantalla.
	Error grave Por ejemplo: "Fallo general"	► Seguir las indicaciones de la pantalla.

Símbolo	Significado/causa	Solución
	Se recomienda realizar limpieza	► Realizar limpieza lo antes posible.
	Limpieza necesaria	► Realice la limpieza inmediatamente. Los productos están bloqueados.
	Depósito de posos casi lleno	► Vaciar el depósito de posos lo antes posible.
	Depósito de posos lleno	► Vaciar el depósito de posos. Los productos están bloqueados.
	Falta el depósito de posos	► Coloque el depósito de posos. Los productos están bloqueados.
	Depósito de café en grano X vacío	► Introducir granos de café frescos en el depósito de café en grano indicado. Los productos del depósito de café en grano correspondiente están bloqueados.
	Falta el depósito de café en grano X	► Colocar el depósito de café en grano mostrado. Los productos del depósito de café en grano correspondiente están bloqueados.
	Fallo del ventilador del chasis	► Seguir las indicaciones de la pantalla.
	Cubierta/puerta abierta	► Comprobar si todas las cubiertas de la cafetera están bien cerradas (solo CTM-P/CTM-F/CTM-P-F).
	Se recomienda cambiar el filtro de agua	► Cambiar el filtro de agua lo antes posible.
	Es necesario cambiar el filtro de agua	► Cambiar el filtro de agua.
	Servicio técnico recomendado	► Realizar servicio técnico lo antes posible.
	Se requiere asistencia técnica	► Realizar servicio técnico.

11 Accesorios y material de consumo

11.1 Productos de limpieza

Pastillas de limpieza para el sistema de café Thermoplan

N.º de art.	Descripción
128.540	Bote Thermo Coffee Tabs (31 uds., Schulz)
128.541	Caja Thermo Coffee Tabs (12 latas, Schulz)

Accesorios de limpieza

N.º de art.	Descripción
144.775	Cepillo de limpieza

11.2 Accesorios

Jarra Thermoplan

N.º de art.	Designación
145.557	Jarra 35 cl/11,8 oz
145.558	Jarra 50 cl/16,9 oz
145.559	Jarra 75 cl/25,4 oz

12 Declaración de conformidad UE

Trade mark	Black&White4				
Product model	BW4-CT	BW4-CTM	BW4-CTM-F	BW4-CTM-FUT	BW4-CTMplus
	BW4-CTS	BW4-CTM-RS	BW4-CTM-F-RS	BW4-CTM-FUT-RS	BW4-CTMplus-RS
		BW4-CTM-RL	BW4-CTM-F-RL	BW4-CTM-FUT-RL	BW4-CTMplus-RL
	BW4-CTM-P	BW4-CTM-P-F	BW4-CTM-P-F	BW4-CTM-P-FUT	BW4-CTMplus-P
	BW4-CTM-P-RS	BW4-CTM-P-F-RS	BW4-CTM-P-F-RS	BW4-CTM-P-FUT-RS	BW4-CTMplus-P-RS
	BW4-CTM-P-RL	BW4-CTM-P-F-RL	BW4-CTM-P-F-RL	BW4-CTM-P-FUT-RL	BW4-CTMplus-P-RL

Name und Anschrift des Herstellers:
Name and address of the manufacturer:
Nom et adresse du fabricant:

Thermoplan AG, Thermoplan-Platz 1, 6353 Weggis, Switzerland

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller.
This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.
La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.

Gegenstand der Erklärung:
Object of the declaration:
Objet de la déclaration:

Automatic coffee machine

Der oben beschriebene Gegenstand der Erklärung erfüllt die einschlägigen Harmonisierungsrechtsvorschriften der Union:
The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:
L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable:

2014/35/EU	(LVD)	1935/2004/EU	(FCM)
2014/30/EU	(EMC)	2023/2006/EU	(GMP)
2015/863/EU	(RoHS)	2006/42/EU	(MD)

Angabe der einschlägigen harmonisierten Normen, die zugrunde gelegt wurden, oder Angaben der anderen technischen Spezifikationen, in Bezug auf die die Konformität erklärt wird:
References to the relevant harmonised standards used or references to the other technical specifications in relation to which conformity is declared:
Références des normes harmonisées pertinentes appliquées ou des autres spécifications techniques par rapport auxquelles la conformité est déclarée:

EN 60335-1:02/A1:04+A11:04+A12:06+A13:08+A14:10+A15:11	EN 300 328 V2.2.2
EN 60335-1:12+A11:14+A13:17+A1:19+A14:19+A2:19+A15:21	EN 301 489-1 V2.2.3
EN 60335-2-75:04 + A1:05 + A2:08 + A11:06 + A12:10	EN 301 489-17 V3.2..4
EN 61000-3-3:13 + A1:19 + 11:19 + 12:11	EN 50581:12
EN 61000-4-13:02 + A1:09 + A2:16	EN IEC 55014-1:2021
EN 61000-6-2:05 +3:07 + A1:11	EN IEC 55014-2:2021
EN 62233:08	EN IEC 61000-3-2:19 + A1:20

Unterzeichnet für und im Namen von:
Signed for and on behalf of:
Signé par et au nom de:

CH-6353 Weggis, 19.04.2024
(Ort und Datum der Ausstellung)
(Place and Date of issue)
(Lieu et date)

Verantwortlich für die technische Dokumentation ist:
Responsible for the technical documentation is:
Responsable de la documentation technique:



Adrian Steiner, CEO
(Name, Funktion und Unterschrift des Befugten)
(Name, function and signature of authorized person)
(Nom, fonction et signature du signataire autorisé)

Guido Di Seri



13 Declaración de conformidad del Reino Unido

Trade mark
Product model

Black&White4

BW4-CT
BW4-CTS
BW4-CTM
BW4-CTM-RS
BW4-CTM-RL
BW4-CTM-P
BW4-CTM-P-RS
BW4-CTM-P-RL

BW4-CTM-F
BW4-CTM-F-RS
BW4-CTM-F-RL
BW4-CTM-P-F
BW4-CTM-P-F-RS
BW4-CTM-P-F-RL

BW4-CTM-FUT
BW4-CTM-FUT-RS
BW4-CTM-FUT-RL
BW4-CTM-P-FUT
BW4-CTM-P-FUT-RS
BW4-CTM-P-FUT-RL

BW4-CTMplus
BW4-CTMplus-RS
BW4-CTMplus-RL
BW4-CTMplus-P
BW4-CTMplus-P-RS
BW4-CTMplus-P-RL

Name und Anschrift des Herstellers:
Name and address of the manufacturer:
Nom et adresse du fabricant:

Thermoplan AG, Thermoplan-Platz 1, 6353 Weggis, Switzerland

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller.
This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.
La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.

Gegenstand der Erklärung:
Object of the declaration:
Objet de la déclaration:

Automatic coffee machine

Der oben beschriebene Gegenstand der Erklärung erfüllt die einschlägigen Harmonisierungsrechtsvorschriften der Union:
The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:
L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable:

UK SI 2016 No. 1101 (LVD)
UK SI 2016 No. 1091 (EMC)
UK SI 2012 No. 3032 (RoHS)

UK SI 2012 No. 2619 (FCM)
UK SI 2005 No. 1803 (General Product Safety)

Angabe der einschlägigen harmonisierten Normen, die zugrunde gelegt wurden, oder Angaben der anderen technischen Spezifikationen, in Bezug auf die die Konformität erklärt wird:

References to the relevant harmonised standards used or references to the other technical specifications in relation to which conformity is declared:
Références des normes harmonisées pertinentes appliquées ou des autres spécifications techniques par rapport auxquelles la conformité est déclarée:

EN 60335-1:02/A1:04+A11:04+A12:06+A13:08+A14:10+A15:11
EN 60335-1:12+A11:14+A13:17+A1:19+A14:19+A2:19+A15:21
EN 60335-2:75:04 + A1:05 + A2:08 + A11:06 + A12:10
EN 61000-3-3:13 + A1:19 + 11:19 + 12:11
EN 61000-4-13:02 + A1:09 + A2:16
EN 61000-6-2:05 + 3:07 + A1:11
EN 62233:08

EN 300 328 V2.2.2
EN 301 489-1 V2.2.3
EN 301 489-17 V3.2..4
EN 50581:12
EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:19 + A1:20

Unterschiedet für und im Namen von:
Signed for and on behalf of:
Signé par et au nom de:

CH-6353 Weggis, 19.04.2024
(Ort und Datum der Ausstellung)
(Place and Date of issue)
(Lieu et date)


Adrian Steiner, CEO
(Name, Funktion und Unterschrift des Befugten)
(Name, function and signature of authorized person)
(Nom, fonction et signature du signataire autorisé)

Verantwortlich für die technische Dokumentation ist:
Responsible for the technical documentation is:
Responsable de la documentation technique:

Guido Di Seri

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment

14 Declaraciones de conformidad FCC/IC

Declaración de conformidad FCC

Esta máquina ha sido probada y se ha comprobado que cumple con los límites de un dispositivo digital de clase B de conformidad con la parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable frente a las interferencias perjudiciales en una instalación en áreas residenciales. Esta máquina genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia. Si no se instala y utiliza de acuerdo con las indicaciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no es posible garantizar que no se produzcan interferencias en una instalación concreta. Si esta máquina causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagando y encendiendo la máquina, se recomienda al usuario que intente corregir las interferencias mediante una o varias de las siguientes medidas:

- ▶ Reorientar o reubicar la antena receptora.
- ▶ Aumentar la distancia entre la máquina y el receptor.
- ▶ Conectar la máquina a una toma de corriente de un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- ▶ Consultar al distribuidor o a un técnico de radio/TV con experiencia.

Esta máquina cumple con la parte 15 de las normas de la FCC. El funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

- (1) esta máquina no puede causar interferencias perjudiciales, y
- (2) esta máquina debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las que puedan causar un funcionamiento no deseado.

Advertencia: Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para utilizar la máquina (parte 15.21).

Declaración de conformidad IC

Esta máquina cumple con la norma RSS-210 del reglamento IC. El funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

- (1) esta máquina no puede causar interferencias perjudiciales, y
- (2) esta máquina debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas todas las que puedan causar un funcionamiento no deseado.

Esta máquina ha sido probada y se ha comprobado que cumple con los límites de un dispositivo digital de clase B de conformidad con la norma RSS-210 del reglamento IC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable frente a las interferencias perjudiciales en una instalación en áreas residenciales. Esta máquina genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia. Si no se instala y utiliza de acuerdo con las indicaciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no es posible garantizar que no se produzcan interferencias en una instalación concreta.

Advertencia: Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para utilizar la máquina (RSS-210).

Explicación sobre la exposición a la radiación

Para cumplir con los límites de RF de la FCC y de Industry Canada para la población general/exposición incontrolada, las antenas utilizadas con este transmisor deben instalarse de manera que estén al menos a 29 mm de distancia de todas las personas y se utilicen junto con una antena o transmisor diferente, excepto de acuerdo con los procedimientos de productos de transmisores múltiples de la FCC.

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment

Su servicio de asistencia técnica

Thermoplan AG
Thermoplan-Platz 1
CH-6353 Weggis
Tel. +41 41 392 12 00
thermoplan@thermoplan.ch
www.thermoplan.ch