

ONYX y ONYX *Pro* MANUAL DEL USUARIO



CONTENIDO	2
REVISIONES DEL MANUAL	5
NOTIFICACIONES	6
Explicación de las descripciones.....	6
GENERALIDADES	7
Introducción.....	7
Instrucciones generales	7
Advertencias	7
Precauciones	8
Uso previsto.....	8
TRANSPORTE.....	9
Embalaje	9
Inspección de entrega	9
ALMACENAMIENTO Y ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA.....	9
Requisitos para un almacenamiento a largo plazo.....	9
Requisitos para la eliminación de la máquina	9
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	10
Datos de la máquina ONYX 2GR MINI.....	10
Accesorios de ONYX 2GR MINI	10
Vista frontal de ONYX 2GR MINI	11
Dimensiones externas de ONYX 2GR MINI.....	11
Datos de la máquina ONYX 2GR MINI+	12
Accesorios de ONYX 2GR MINI+.....	12
Vista frontal de ONYX 2GR MINI+	13
Dimensiones externas de ONYX 2GR MINI+	13
Datos de la máquina ONYX 2GR.....	14
Accesorios de ONYX 2GR.....	14
Vista frontal de ONYX 2GR.....	15
Dimensiones externas de ONYX 2GR	15
Datos de la máquina ONYX 3GR.....	16
Accesorios de ONYX 3GR.....	16
Vista frontal de ONYX 3GR.....	17
Dimensiones externas de ONYX 3GR	17
Datos de la máquina ONYX <i>Pro</i> 2GR	18
Accesorios de ONYX <i>Pro</i> 2GR.....	18
Vista frontal de ONYX <i>Pro</i> 2GR	19
Dimensiones externas de ONYX <i>Pro</i> 2GR.....	19

Datos de la máquina ONYX <i>Pro</i> 3GR	20
Accesorios de ONYX <i>Pro</i> 3GR.....	20
Vista frontal de ONYX <i>Pro</i> 3GR	21
Dimensiones externas de ONYX <i>Pro</i> 3GR.....	21
BOTONES Y CONTROLES - ONYX	22
Controles de la máquina	22
Pantalla digital.....	22
BOTONES Y CONTROLES - ONYX <i>Pro</i>	23
Controles de la máquina	23
Pantalla táctil	23
INSTALACIÓN Y ARRANQUE.....	24
Colocación de la máquina.....	24
Lista de comprobación de conexión de desagüe.....	25
Lista de comprobación de la filtración de agua.....	25
Lista de comprobación de la conexión de agua.....	26
Información sobre la presión y la temperatura de la caldera	27
Recomendaciones de manejo de la máquina.....	27
Lista de comprobación de la conexión eléctrica	28
Procedimiento de puesta en marcha inicial.....	29
Conjunto de portafiltro.....	30
Inserción del portafiltro en el grupo.....	30
Preparación de expreso.....	31
Cómo vaporizar y espumar leche.....	32
Cómo vaporizar leche con el vaporizador turbo - ONYX <i>Pro</i>	33
Dispensado de agua caliente	34
LIMPIEZA Y CUIDADOS	35
Recordatorios de limpieza	35
Limpieza diaria.....	35
Limpieza semanal.....	35
Purga diaria - ONYX.....	36
Purga diaria - ONYX <i>Pro</i>	37
Limpieza semanal con detergente para máquinas expreso - ONYX.....	38
Limpieza semanal con detergente para máquinas expreso - ONYX <i>Pro</i>	39

PROGRAMACIÓN DEL USUARIO - ONYX.....	40
Funciones de menú de programación del usuario.....	40
Ajuste de programación de dosis.....	40
Configuración de hora y día.....	41
Configuración de horas de conexión/desconexión automática.....	41
Vista de contadores de dispensado.....	42
Activación de limpieza automática.....	42
Activación/desactivación del modo de reposo (ahorro de energía).....	43
PROGRAMACIÓN DEL USUARIO - ONYX <i>Pro</i>	44
Funciones de menú de programación del usuario.....	44
Acceso y salida del menú de programación del usuario.....	44
Encendido/apagado de la máquina desde la pantalla táctil.....	45
Ajuste de programación de dosis.....	45
Activación/desactivación de modo ECO.....	46
Activación de limpieza automática.....	46
Configuración de la hora, el día y las funciones de conexión/desconexión automática.....	47
Ajuste de las temperaturas de la caldera de vapor y de las calderas de los grupos.....	47
Vista de contadores de dispensado.....	48
Activación/desactivación de pre-infusión.....	48
ALERTAS DE LA MÁQUINA.....	49
Mensajes y alarmas en pantalla.....	49
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	50
Fallos de la máquina.....	50
Fallos de erogación.....	50
Fallos por depósitos de cal.....	50
INFORMACIÓN DE SERVICIO.....	51
Notas.....	51

Rev. #	Fecha	TSB#	Descripción
01	12 de abril de 2017	Ninguna	Primer borrador difundido para revisión técnica.
02	25 de mayo de 2017	Ninguna	Comentarios de revisión técnica tratados, contenido editado.
03	4 de agosto de 2017	Ninguna	Actualizar dimensiones de la máquina. Añadir información de código de conformidad.
04			
05			
06			
07			
08			
09			
10			



www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

Explicación de las descripciones

Hay cinco niveles diferentes de intensidad de notificación en este manual, identificados mediante las palabras de señalización PELIGRO, ADVERTENCIA, IMPORTANTE, NOTA Y RECOMENDACIÓN PROFESIONAL. El nivel de riesgo e importancia de la notificación lo determinan las siguientes definiciones. Respete siempre las advertencias para garantizar la seguridad y evitar posibles lesiones personales o daños en el producto.

**Importante:**

Alertas contra prácticas no seguras. Respete las notificaciones señaladas como *Importante* para garantizar la seguridad alimentaria, prevenir posibles lesiones personales leves o daños a la máquina.

**ADVERTENCIA:**

Indica una situación potencialmente peligrosa que, en caso de ignorarse la *ADVERTENCIA*, podría tener como resultado unas lesiones graves o incluso la muerte.

**PELIGRO:**

INDICA UNA SITUACIÓN DE PELIGRO INMINENTE QUE, DE NO EVITARSE, PROBABLEMENTE CONLLEVARÁ LESIONES GRAVES E INCLUSO PELIGRO DE MUERTE.

**Nota:**

Suministra información adicional que podría ser útil durante el funcionamiento, el mantenimiento rutinario y la limpieza de la máquina.

**Recomendación profesional:**

Proporciona consejos y sugerencias útiles del fabricante que excluye hacer suposiciones a la hora de escoger opciones e intervalos de conservación.

Introducción

Muchas gracias por escoger una máquina espresso ONYX. ¡Esperamos que disfrute de ella!

- Lea este manual de usuario atentamente antes de utilizar la máquina.
- Este manual incluye instrucciones importantes relativas al uso seguro y previsto de la máquina.
- Conserve este manual; le será útil para consultas futuras. Si se daña o pierde, solicite una copia nueva al fabricante o al distribuidor.

Instrucciones generales

- La instalación de la máquina y ciertas operaciones de mantenimiento solo pueden realizarlas miembros del personal de servicio cualificados.
- Para contar con una instalación, uso y mantenimiento seguros, deben respetarse todas las instrucciones y advertencias de seguridad incluidas en este manual.
- No intente desmontar las cubiertas o protecciones de seguridad para acceder al interior de la máquina o repararla. Las reparaciones debe realizarlas un técnico autorizado o un centro de servicio.
- El propietario es responsable de garantizar que los usuarios dispongan de la formación necesaria para utilizar la máquina y comprender los riesgos potenciales que su uso implica.
- El propietario o instalador será responsable de cualquier modificación no autorizada de la máquina.
- Cualquier alteración o modificación no autorizada de la máquina invalidará automáticamente la garantía del fabricante.
- Este manual hace referencia a la máquina en el momento de su venta. La disponibilidad comercial de posteriores versiones, incluyendo modificaciones, mejoras o adaptaciones, no obliga al fabricante a aplicar cambio alguno a esta máquina, ni estará obligado a actualizar la documentación incluida.
- El fabricante se reserva el derecho de retirar los manuales actualmente disponibles si los estima adecuado y razonable.
- Periódicamente, esta máquina podría requerir ciertas actualizaciones y modificaciones. En tal caso, un técnico será responsable de asegurar que los cambios realizados cumplan con las especificaciones del fabricante.

Advertencias

Nota: el fabricante no será responsable por las lesiones o daños a la propiedad derivadas del incumplimiento de las instrucciones y advertencias mencionadas a continuación, a la hora de instalar y hacer uso de esta máquina.

- Instale la máquina en posición horizontal y alejada de fuentes de calor y de objetos inflamables.
- Esta máquina solo debe instalarse sobre superficies de trabajo resistentes al agua, con capacidad para resistir el peso de la máquina.
- Sitúe la máquina en un lugar accesible solo al personal con formación para utilizarla.
- Mantenga todos los materiales de embalaje peligrosos, como bolsas de plástico, poliestireno y grapas, fuera del alcance de los niños.
- Enchufe la máquina correctamente, en una toma de pared con puesta a tierra que cumpla con las especificaciones de la máquina.
- Asegúrese de que el suministro eléctrico no fluctúe más de un 6 %.
- Coloque el cable de alimentación de modo que los usuarios no puedan tropezar con él. Manténgalo alejado de bordes afilados y de fuentes de calor.
- No permita que los niños jueguen con la máquina.
- Este electrodoméstico no debe instalarse en una zona en la que pueda usarse agua a presión.
- No utilice la máquina en exteriores donde quede expuesta a condiciones meteorológicas adversas o temperatura extremas.
- Si el cable de alimentación resultase dañado, solo podrá sustituirlo el fabricante o un técnico de servicio que este apruebe.
- No desmonte ni deshabilite ningún equipo de seguridad de protección mecánica, eléctrica o térmica.

Advertencias (continuación)

- En caso de emergencia, por ejemplo, si la máquina se incendia o se sobrecalentara o sonara de forma inusual, desconéctela de inmediato de la alimentación eléctrica y del suministro de agua.
- Si la máquina no va a utilizarse durante un largo periodo de tiempo, desconéctela del suministro eléctrico. Al desconectar el cable de alimentación de la toma de pared, tire del conector, pero no del cable.
- Al acondicionar la máquina para su almacenamiento, guárdela en un lugar seco con una temperatura ambiente superior a 5 °C. Pueden apilarse hasta tres cajas en altura del mismo modelo. No coloque objetos pesados sobre la caja.
- Si hay probabilidades de que la máquina quede expuesta a temperaturas inferiores a 0 °C durante su manipulación y transporte, asegúrese de que el personal de servicio vacíe la caldera y el sistema de agua. (La caldera de la máquina y el sistema de agua salen vacíos de fábrica).
- Para asegurar un funcionamiento sin fallos, utilice únicamente repuestos y accesorios aprobados por el fabricante.

Precauciones

- Antes de realizar trabajos de mantenimiento y/o trasladar la máquina, desconéctela del suministro eléctrico y deje que se enfríe.
- No coloque líquidos sobre la máquina.
- Este electrodoméstico no debe lavarse con un equipo de agua a presión.
- No sumerja nunca en agua la máquina, el conector o el cable de conexión, ya que existe peligro de electrocución.
- No toque las superficies calientes de la máquina ni el equipo de dispensado.
- No toque la máquina con las manos o los pies húmedos.
- No utilice la máquina si alguna de sus piezas, salvo el equipo de dispensado, estuviera húmeda.
- Mantenga la máquina fuera del alcance de niños.
- Este aparato pueden utilizarlo niños mayores de 8 años y personas con diversidad funcional física, sensorial o mental o falta de experiencia y conocimientos, siempre que se encuentren bajo supervisión o instrucción relativas al uso del aparato de un modo seguro y que comprendan los peligros que implica su uso.
- Impida que los niños jueguen con el aparato.
- Las tareas de limpieza y mantenimiento convencionales no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- No utilice la máquina si el cable o el enchufe presenta daños o si la máquina ha sufrido una caída. Contacte con un técnico de servicio para que realice los trabajos de reparación o para que se asegure de que su uso es seguro.
- No bloquee los conductos de ventilación con trapos ni con otros objetos.
- No introduzca objetos extraños en los conductos de ventilación.
- Compruebe periódicamente el desagüe para asegurarse de que el agua residual desagua correctamente.

Uso previsto

- La máquina de café se ha diseñado y fabricado para elaborar café expreso y otras bebidas calientes (por ejemplo, vaporizar y espumar leche). No utilice la máquina con ningún otro fin.
- La máquina está diseñada para su uso por parte de personal con formación en preparación de alimentos.
- Esta máquina no está diseñada para su uso en cocinas industriales, cocinas domésticas o entornos similares.
- El fabricante no será responsable de lesiones o daños a la propiedad derivados de un uso incorrecto, inadecuado o negligente por parte de miembros del personal no profesionales.
- El nivel de presión acústica ponderado en A es inferior a 70 dB.
- Para asegurar un rendimiento óptimo, instale la máquina en una ubicación en la que no se superen los siguientes parámetros:
 - Presión de agua de entrada máxima admisible: 0.6 MPa (6 Bar)
 - Presión de agua de entrada mínima admisible: 0.2 MPa (2 Bar)
 - Temperatura del agua de entrada máxima: 40 °C
 - Temperatura ambiente entre +10 °C (mín.) y +40 °C (máx.).

Embalaje

- Para evitar daños, la máquina se envía en una caja de diseño personalizado con protectores de poliestireno específicos para el modelo.
- La caja de cartón de la máquina incluye símbolos de manipulación estandarizados que explican los procedimientos de envío y almacenamiento correctos.
- La máquina debe mantenerse en posición horizontal durante el transporte. No almacenar ni manipular la máquina excepto en la posición correcta.
- Durante el transporte, proteja la caja de cartón y la máquina frente a caídas con impacto, aplastamientos, golpes, humedad y exposición a temperaturas extremas.

Inspección de entrega

- En el momento de la recepción y entrega, asegúrese de que la máquina se encuentre en el estado exacto descrito en la documentación incluida y que el envío incluya todos los accesorios. Debe informarse al fabricante o al distribuidor de inmediato de la falta de elementos.
- Deben comunicarse los daños ocasionados durante el transporte a la empresa de transporte y al distribuidor de la máquina de inmediato.
- Los materiales de embalaje son potencialmente peligrosos y deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- La caja de cartón y todos los materiales de embalaje son reciclables y deben enviarse a un centro de reciclado para su eliminación.

ALMACENAMIENTO Y ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA

Requisitos para un almacenamiento a largo plazo

Antes de un almacenamiento de un mes o más tiempo, asegúrese de lo siguiente:

- Realice todos los procedimientos de limpieza semanales y periódicos descritos en este manual.
- Desconecte y enrolle el cable de alimentación (esta tarea debe realizarla una persona cualificada).
- Desconecte el tubo de entrada de agua de la máquina del suministro de agua potable y vacíe las calderas (esta tarea debe realizarla una persona cualificada).
- Limpie la bandeja de goteo y el exterior de la máquina para eliminar cualquier resto de café o suciedad.
- Cubra o vuelva a empaquetar la máquina en su caja de cartón original y almacénela en un lugar seco no expuesto a humedad ni a temperaturas extremas.
- Cuando se ponga de nuevo en servicio la máquina tras un almacenamiento prolongado, realice todos los procedimientos de limpieza semanales y periódicos y conecte de nuevo el suministro de agua y de alimentación eléctrica (esta tarea debe realizarla una persona cualificada) antes del uso.

Requisitos para la eliminación de la máquina

Si en algún momento hubiera que desguazar y desechar la máquina, asegúrese de lo siguiente:



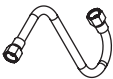
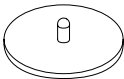

- Desconecte y enrolle el cable de alimentación (esta tarea debe realizarla una persona cualificada).
- Desconecte el tubo de entrada de agua de la máquina del suministro de agua potable y vacíe las calderas (esta tarea debe realizarla una persona cualificada).
- Embale y envíe o remita la máquina a un centro de reciclaje homologado.



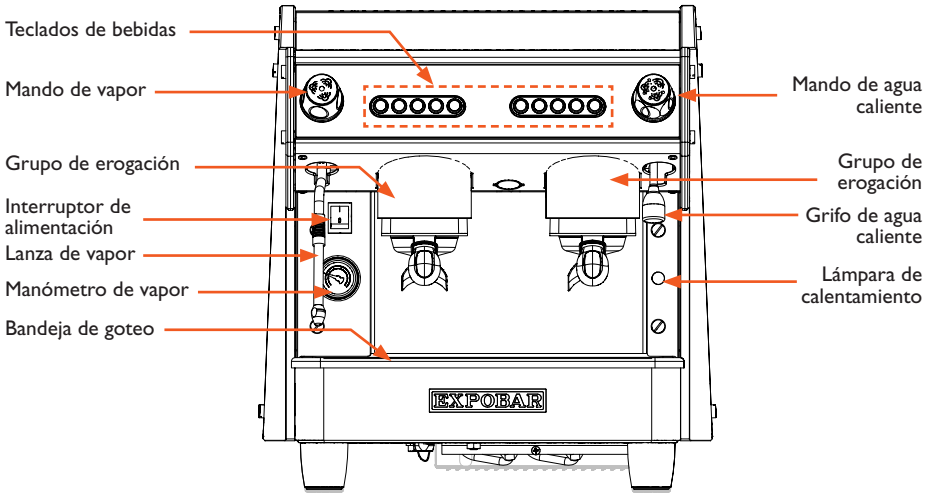
Datos de la máquina ONYX 2GR MINI

ONYX 2GR MINI	
Códigos de conformidad:	EBED-C32B-12AO (Standard) EBED-C32B-22AO (Take Away)
Sistema de control de temperatura:	Interruptor de presión
Sistema de control de dispensado:	Capacidad de programación de grupo individual
Lanza de vapor:	1 unidad
Vaporizador turbo:	No disponible
Salida de agua caliente:	1 unidad
Sistema de caldera:	1 caldera de vapor
Presión de servicio de caldera:	0,8 a 1,2 bar
Volumen de servicio de caldera de vapor:	6L
Potencia:	220-240 V N~ 2800 W 50-60 Hz
Conexión de agua:	Rosca interna de 3/8 pulg.
Altura, anchura, fondo:	520, 490, 585 mm
Peso de la máquina:	47 kg
Ruido ambiental:	< 70 db

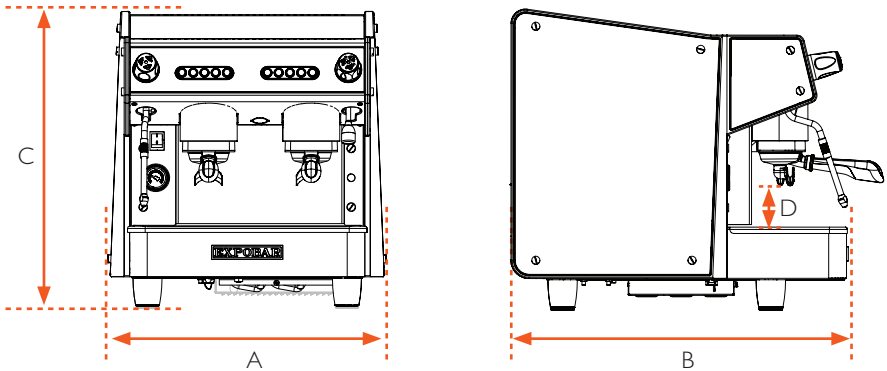
Accesorios de ONYX 2GR MINI

MODELO	Portafiltro de 2 boquillas	Portafiltro de 1 boquilla	Tubo de entrada de 55 cm	Junta ciega	Tubo de desagüe (150 cm)
					
ONYX 2GR MINI	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad

Vista frontal de ONYX 2GR MINI



Dimensiones externas de ONYX 2GR MINI

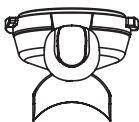

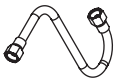
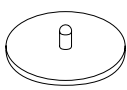



Dimensiones	Longitud
A	490 mm
B	585 mm
C	520 mm
D	75 mm

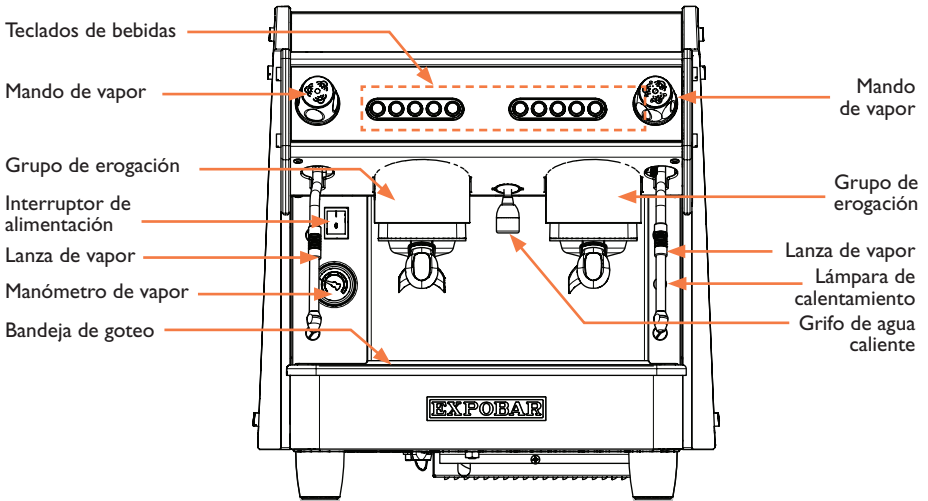
Datos de la máquina ONYX 2GR MINI+

ONYX 2GR MINI+	
Códigos de conformidad:	EBED-C82B-12AO (Standard) EBED-C82B-22AO (Take Away)
Sistema de control de temperatura:	Interruptor de presión
Sistema de control de dispensado:	Capacidad de programación de grupo individual
Lanza de vapor:	2 unidades
Vaporizador turbo:	no disponible
Salida de agua caliente:	1 unidad
Sistema de caldera:	1 caldera de vapor
Presión de servicio de caldera:	0,8 a 1,2 bar
Volumen de servicio de caldera de vapor:	6L
Potencia:	220-240 V N~ 2800 W 50-60 Hz
Conexión de agua:	Rosca interna de 3/8 pulg.
Altura, anchura, fondo:	520, 490, 585 mm
Peso de la máquina:	48 kg
Ruido ambiental:	< 70 db

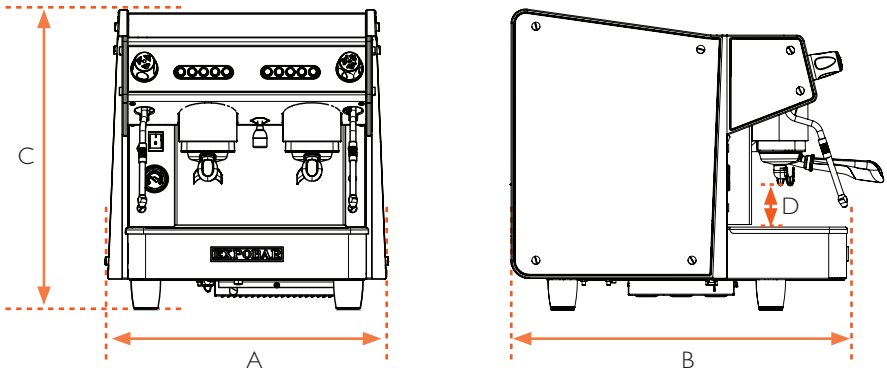
Accesorios de ONYX 2GR MINI+

	Portafiltro de 2 boquillas	Portafiltro de 1 boquilla	Tubo de entrada de 55 cm	Junta ciega	Tubo de desagüe (150 cm)
MODELO					
ONYX 2GR MINI+	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad

Vista frontal de ONYX 2GR MINI+



Dimensiones externas de ONYX 2GR MINI+

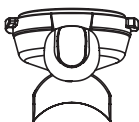
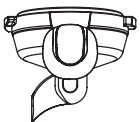

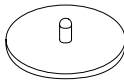



Dimensiones	Longitud
A	490 mm
B	585 mm
C	520 mm
D	75 mm

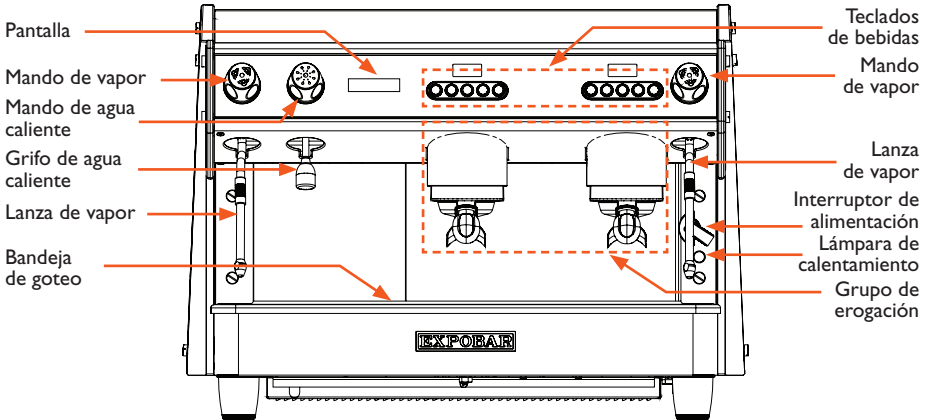
Datos de la máquina ONYX 2GR

ONYX 2GR	
Códigos de conformidad:	EBEE-D41B-12AO (Standard) EBEE-D41B-22AO (Take Away)
Sistema de control de temperatura:	Control PID
Sistema de control de dispensado:	Control de pantalla + capacidad de programación de grupo individual
Lanza de vapor:	2 unidades
Vaporizador turbo:	no disponible
Salida de agua caliente:	1 unidad
Sistema de caldera:	1 caldera de vapor
Presión de servicio de caldera:	0,8 a 1,2 bar
Volumen de servicio de caldera de vapor:	11,5 L
Potencia:	220-240 V N~ 3350 W 50-60 Hz
Conexión de agua:	Rosca interna de 3/8 pulg.
Altura, anchura, fondo:	520, 720, 585 mm
Peso de la máquina:	67 kg
Ruido ambiental:	< 70 db

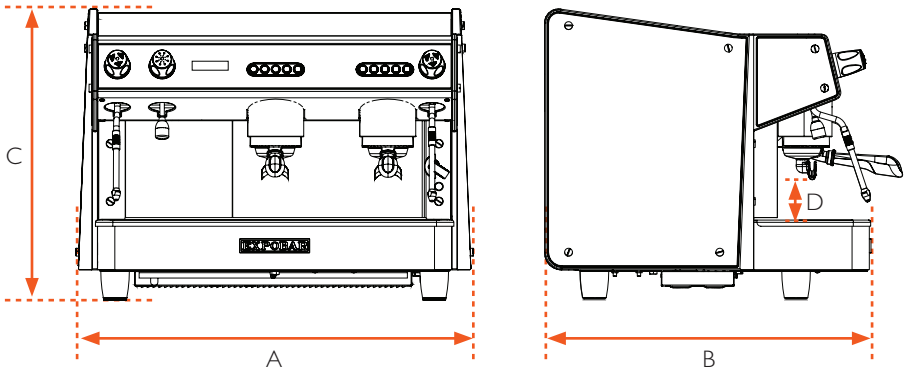
Accesorios de ONYX 2GR

	Portafiltro de 2 boquillas	Portafiltro de 1 boquilla	Tubo de entrada de 55 cm	Junta ciega	Tubo de desagüe (150 cm)
MODELO					
ONYX 2GR	2 unidades	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad

Vista frontal de ONYX 2GR



Dimensiones externas de ONYX 2GR

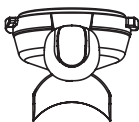

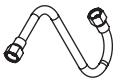
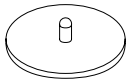



Dimensiones	Longitud
A	720 mm
B	585 mm
C	520 mm
D	75 mm

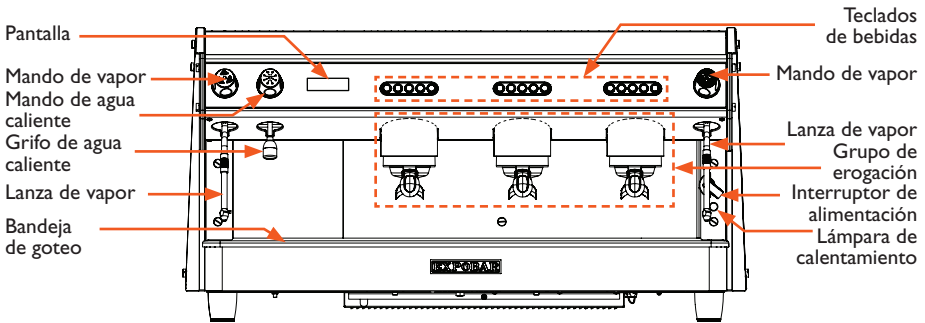
Datos de la máquina ONYX 3GR

ONYX 3GR	
Códigos de conformidad:	ECGF-H41B-12AO (Standard) ECGF-H41B-22AO (Take Away)
Sistema de control de temperatura:	Control PID
Sistema de control de dispensado:	Control de pantalla + capacidad de programación de grupo individual
Lanza de vapor:	2 unidades
Vaporizador turbo:	no disponible
Salida de agua caliente:	1 unidad
Sistema de caldera:	1 caldera de vapor
Presión de servicio de caldera:	0,8 a 1,2 bar
Volumen de servicio de caldera de vapor:	17,5 L
Potencia:	380-415 V 3 N~ 6350 W 50-60 Hz
Conexión de agua:	Rosca interna de 3/8 pulg.
Altura, anchura, fondo:	520, 1000, 585 mm
Peso de la máquina:	95 kg
Ruido ambiental:	< 70 db

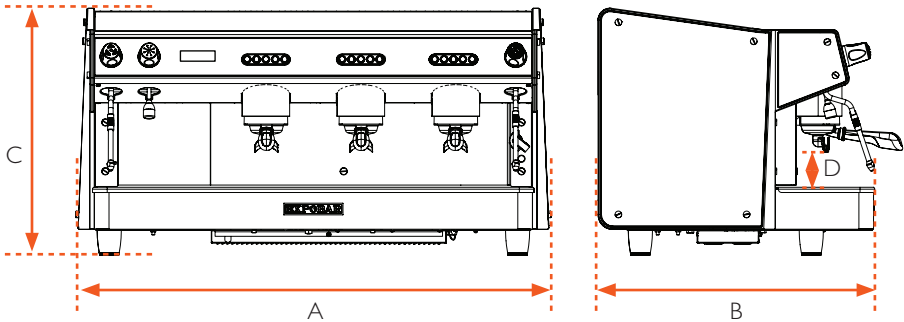
Accesorios de ONYX 3GR

	Portafiltro de 2 boquillas	Portafiltro de 1 boquilla	Tubo de entrada de 55 cm	Junta ciega	Tubo de desagüe (150 cm)
MODELO					
ONYX 3GR	3 unidades	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad

Vista frontal de ONYX 3GR



Dimensiones externas de ONYX 3GR

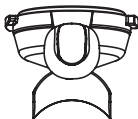


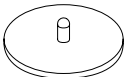



Dimensiones	Longitud
A	1000 mm
B	585 mm
C	520 mm
D	75 mm

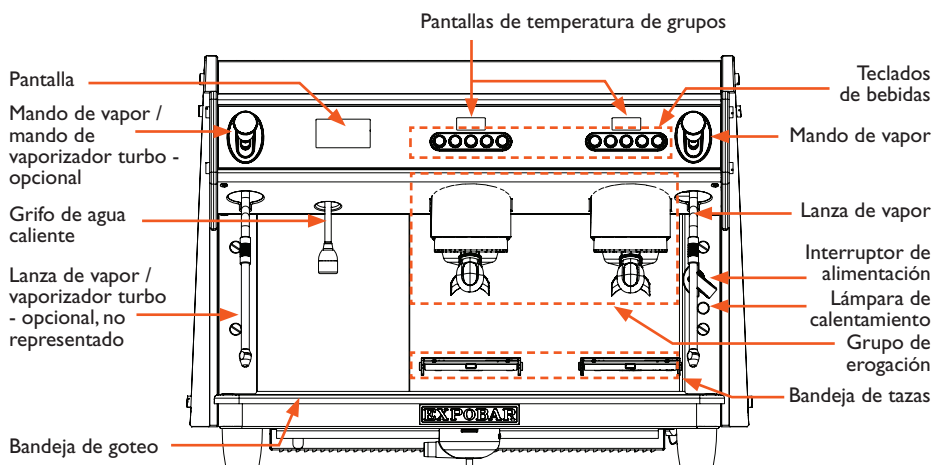
Datos de la máquina ONYX *Pro*-2GR

ONYX <i>Pro</i> -2GR	
Códigos de conformidad:	EFEE-D41B-22AO (Take Away, vaporizador no turbo, 240V) EFEE-D61B-22AO (Take Away, equipada con vaporizador turbo, 240V) EFGG-G61B-12AO (Standard, vaporizador no turbo) EFGG-G41B-22AO (Take Away, vaporizador no turbo) EFGG-G41B-12AO (Standard, equipada con vaporizador turbo) EFGG-G61B-22AO (Take Away, equipada con vaporizador turbo)
Sistema de control de temperatura:	Control PID
Sistema de control de dispensado:	Control de pantalla táctil + capacidad de programación de grupo individual
Lanza de vapor:	2 unidades
Vaporizador turbo:	opcional
Salida de agua caliente:	1 unidad
Sistema de caldera:	1 caldera de vapor + 2 calderas de grupos
Presión de servicio de caldera:	0,8 a 1,2 bar
Volumen de servicio de caldera de vapor:	11,5 L
Volumen de caldera de grupo:	1,5 L
Potencia:	220-240V 1N~ 3350W 50-60 Hz (vaporizador no turbo) 220-240V 1N~ 3350W 50-60 Hz (equipada con vaporizador turbo) 380-415V 3N~ 4840W 50-60 Hz (vaporizador no turbo) 380-415V 3N~ 4860W 50-60 Hz (equipada con vaporizador turbo)
Conexión de agua:	Rosca interna de 3/8 pulg.
Altura, anchura, fondo:	520, 720, 585 mm
Peso de la máquina:	70 kg
Ruido ambiental:	< 70 db

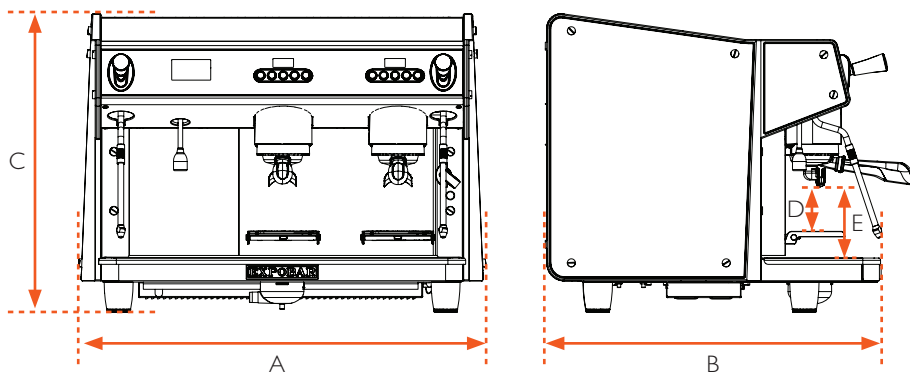
Accesorios de ONYX *Pro*-2GR

MODELO	Portafiltro de 2 boquillas	Portafiltro de 1 boquilla	Tubo de entrada de 55 cm	Junta ciega	Tubo de desagüe (150 cm)
					
ONYX <i>Pro</i> -2GR	2 unidades	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad

Vista frontal de ONYX *Pro*-2GR



Dimensiones externas de ONYX *Pro*-2GR

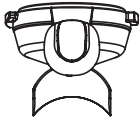


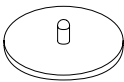



Dimensiones	Longitud
A	720 mm
B	585 mm
C	520 mm
D	78 mm
E	125 mm

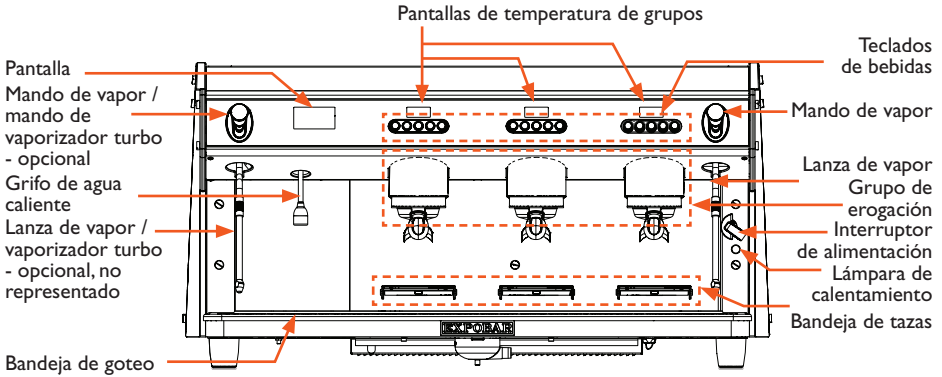
Datos de la máquina ONYX *Pro* 3GR

ONYX <i>Pro</i> 3GR	
Código de conformidad:	EGGF-H61B-12AO (Standard, vaporizador no turbo) EGGF-H41B-22AO (Take Away, vaporizador no turbo) EGGF-H41B-12AO (Standard, equipada con vaporizador turbo) EGGF-H61B-22AO (Take Away, equipada con vaporizador turbo)
Sistema de control de temperatura:	Control PID
Sistema de control de dispensado:	Control de pantalla táctil + capacidad de programación de grupo individual
Lanza de vapor:	2 unidades
Vaporizador turbo:	opcional
Salida de agua caliente:	1 unidad
Sistema de caldera:	1 caldera de vapor + 3 calderas de grupos
Presión de servicio de caldera:	0,8 a 1,2 bar
Volumen de servicio de caldera de vapor:	17,5 L
Volumen de caldera de grupo:	1,5 L
Potencia:	380-415V 3N~ 6420W 50-60 Hz (vaporizador no turbo) 380-415V 3N~ 6440W 50-60 Hz (equipada con vaporizador turbo)
Conexión de agua:	Rosca interna de 3/8 pulg.
Altura, anchura, fondo:	520, 1000, 585 mm
Peso de la máquina:	95 kg
Ruido ambiental:	< 70 db

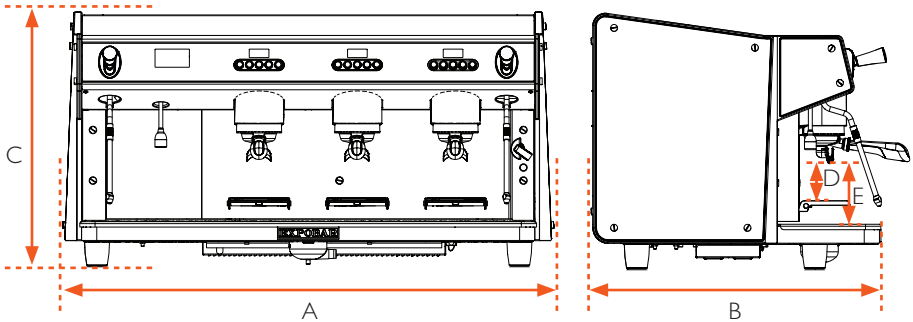
Accesorios de ONYX *Pro* 3GR

MODELO	Portafiltro de 2 boquillas	Portafiltro de 1 boquilla	Tubo de entrada de 55 cm	Junta ciega	Tubo de desagüe (150 cm)
					
ONYX <i>Pro</i> 3GR	3 unidades	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad

Vista frontal de ONYX *Pro*-3GR



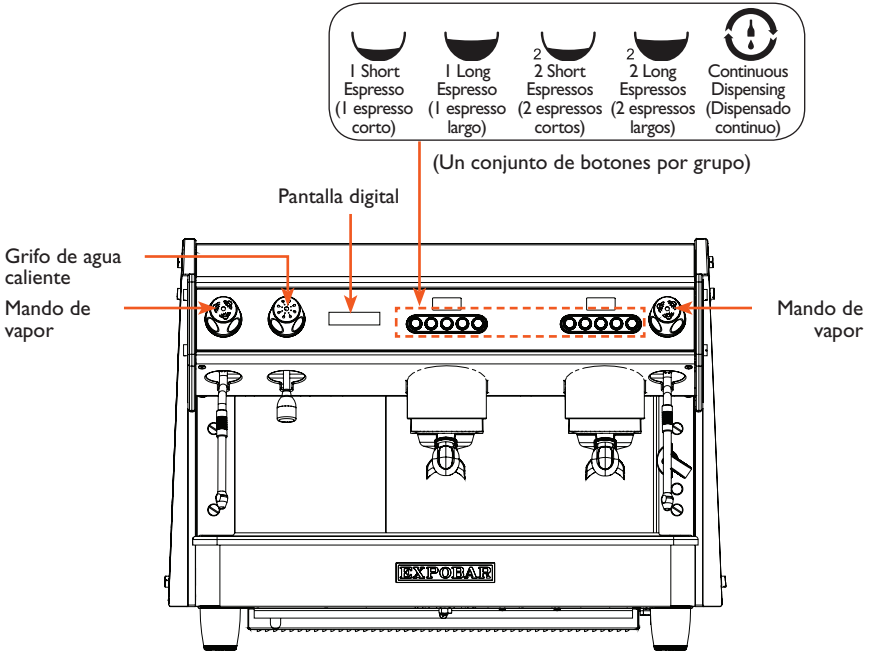
Dimensiones externas de ONYX *Pro*-3GR



Dimensiones	Longitud
A	1000 mm
B	585 mm
C	520 mm
D	78 mm
E	125 mm

Controles de la máquina

La máquina ONYX se controla mediante una combinación de mandos de control manual y botones pulsadores en cada grupo de erogación para el dispensado, combinados con una pantalla digital que facilita información al usuario durante el funcionamiento y la programación. A continuación se explican las funciones de control.




Pantalla digital

La máquina ONYX presenta una pantalla digital LCD para supervisar el estado de la máquina.

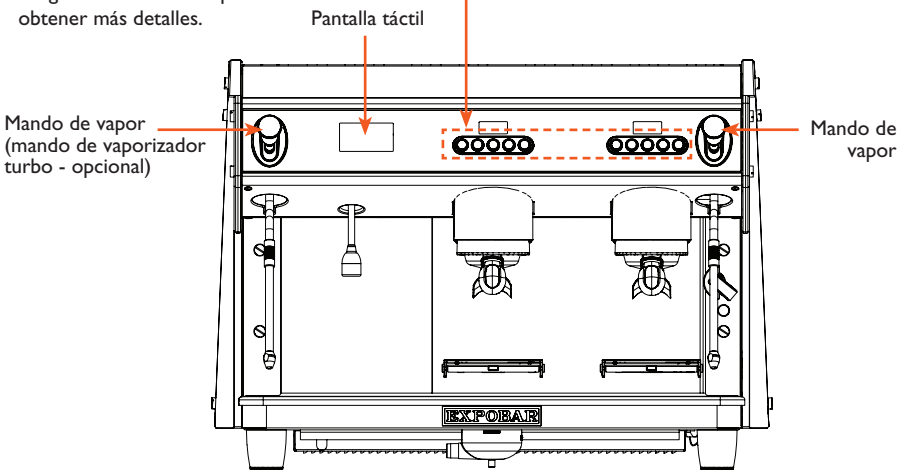
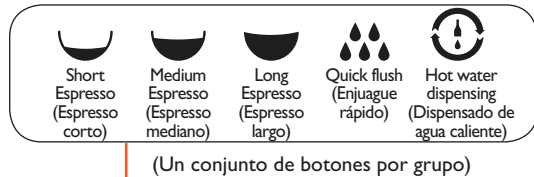


Controles de la máquina

La máquina ONYX *Pro* se controla mediante una pantalla táctil LED con interfaz capacitiva para facilitar información al usuario durante el funcionamiento, supervisión del estado de la máquina y permitir al usuario la programación y ajustes de la máquina, personalización y limpieza, con ayuda de unos botones pulsadores en cada grupo de erogación para el dispensado. A continuación se explican las funciones de control.

 **Recomendación profesional:**

Todos los botones del grupo se pueden ajustar mediante la programación del usuario. Véase la sección Programación de dosis para obtener más detalles.



Pantalla táctil

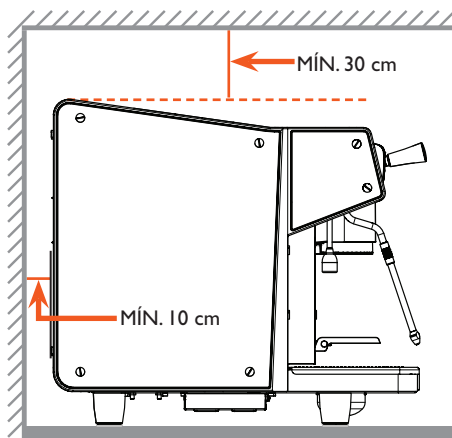
La ONYX *Pro* presenta una pantalla táctil LED con interfaz capacitiva para supervisar el estado de la máquina y realizar una programación del usuario, así como ajustes de la máquina, personalización y limpieza de la misma.



Nota:

Véase la sección Programación del usuario de Onyx Pro para obtener instrucciones relacionadas con la programación y personalización de los ajustes de la máquina por medio de la pantalla táctil.

Colocación de la máquina



↑ Instalar con un ángulo de nivelación de 0-3° con la horizontal.

1. La instalación de la máquina en el área de servicio debe realizarla una persona cualificada. Dado que la máquina pesa bastante, se recomienda que al menos dos personas formadas trabajen juntas para levantar y colocar la máquina. Consulte en la página de Especificaciones técnicas los detalles sobre el peso y las dimensiones del modelo de máquina concreto a instalar. Póngase en contacto con un técnico de servicio para realizar dichas tareas si no estuviera seguro de cómo realizar los pasos indicados a continuación.
2. Coloque la máquina sobre una superficie nivelada, sólida y resistente al agua, aproximadamente a 110 cm por encima del nivel del suelo, para facilitar el acceso y el uso de la misma.
3. Ajuste la pata para garantizar que dispensa café en todas las tazas en estado bien nivelado.
4. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre por encima (más de 30 cm) y por detrás (más de 10 cm) de la máquina para garantizar una limpieza y un mantenimiento fáciles y una ventilación adecuada.

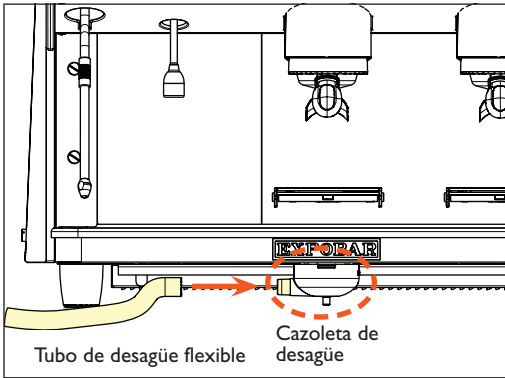


Importante:

Para asegurar una ventilación adecuada, deje un espacio libre sobre la máquina de al menos 30 cm y 10 cm por detrás. La máquina debe instalarse nivelada con un ángulo máximo de 3° con la horizontal respecto a las líneas frontal-posterior y lateral-lateral para asegurar el correcto funcionamiento hidráulico y de desagüe. Confirme dichos parámetros empleando un nivel o medidor de ángulos digital.

No instale la máquina si la superficie de instalación o la propia máquina están mojadas o con humedad. Deje que la humedad se seque por completo y llame a un técnico de servicio para que éste se asegure de que ningún componente se haya visto afectado.

Lista de comprobación de la conexión de desagüe



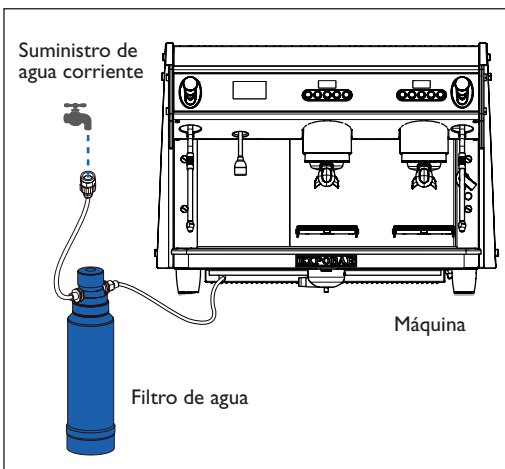
1. Conecte un extremo del tubo de desagüe flexible que va a la salida de la cazoleta de desagüe. (Ésta se encuentra debajo de la bandeja de goteo y de la rejilla. Póngase en contacto con un técnico de servicio para que realice esta tarea si usted no está seguro de cómo acceder a esta parte de la máquina.)
2. Conecte el otro extremo del tubo de desagüe al sistema de desagüe de la canalización doméstica del área de servicio.
3. Sustituya o instale de nuevo la bandeja de goteo y la rejilla.



Recomendación profesional:

Asegúrese de que el tubo de desagüe no esté doblado ni por debajo del nivel de la cazoleta de desagüe para evitar una retención de agua y otros residuos en el tubo, el cual podría desarrollar moho o producir malos olores.

Lista de comprobación de la filtración de agua



1. Asegúrese de que haya instalado un sistema o dispositivo de filtración de agua en línea en el suministro de agua corriente por delante de la máquina para evitar una contaminación en el interior del sistema hidráulico de la máquina.
2. Abra el grifo de agua y deje que se llene el filtro (si es nuevo o si no se ha usado previamente). A continuación, la caldera de vapor de la máquina comenzará a llenarse. Examine cuidadosamente si hay fugas o goteos alrededor del área de servicio. Si se detectaran fugas o goteos, cierre el grifo inmediatamente y compruebe o apriete cualquier racor o pieza que presente una fuga.



Recomendación profesional:

Mantenga siempre el sistema o dispositivo de filtración de agua de acuerdo con las especificaciones del fabricante. La inobservancia del mantenimiento rutinario del sistema o del dispositivo de filtración supondrá la aparición de sedimentos de cal en el sistema hidráulico de la máquina, lo que podría llegar a provocar un fallo de la máquina.

Lista de comprobación de la conexión de agua

1. La conexión de la máquina con el suministro de agua corriente debe realizarla una persona cualificada. Póngase en contacto con un técnico de servicio para que realice esta tarea si usted no tiene pericia para seguir los pasos indicados a continuación.
2. Deje correr el agua desde el suministro de agua corriente hasta que se hayan vertido al menos 20 litros de agua antes de conectar la máquina a éste para enjuagar cualquier residuo que pudiera haber en el sistema de cañerías y que, si no, podría acumularse en el interior de las calderas.
3. El sistema de tuberías doméstico debe ajustarse con una con un racor de tubería macho de latón de 3/8" NPT y una válvula de cierre en línea. conecte la manguera de entrada de agua de 180 cm incluida con la máquina al suministro de agua corriente y apriete los racores de la línea con una llave hasta 20 Nm (15 ft. lbs.).
4. Emplee únicamente agua potable con un rango de dureza de entre 5°fH y 8°fH (grados de dureza franceses) o de 20 a 32 ppm (partes por millón de calcio). Si la dureza es inferior a este límite, es probable que los componentes hidráulicos sufran corrosión. Si la dureza es superior, se producirá acumulación calcárea en la caldera. Ambos casos repercutirían negativamente tanto en el funcionamiento de la máquina como en el sabor y la calidad del café.
5. Si fuera necesario, conecte la máquina a un descalcificador de agua para reducir la dureza del agua empleando la manguera flexible de 55 cm incluida en la caja de accesorios.



Importante:

Emplee solo los tubos suministrados con la máquina. No reutilice nunca conductos dañados.



www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

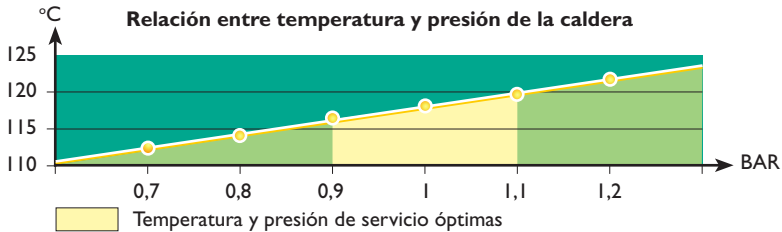
Información sobre la presión y la temperatura de la caldera

La presión de la caldera se controla directamente mediante la temperatura del agua. El rango de funcionamiento óptimo de la temperatura de la caldera de vapor está comprendido entre 116 y 120 °C para unos resultados de erogación y vaporización de la leche. (El ajuste de temperatura de fábrica es de 119 °C.)

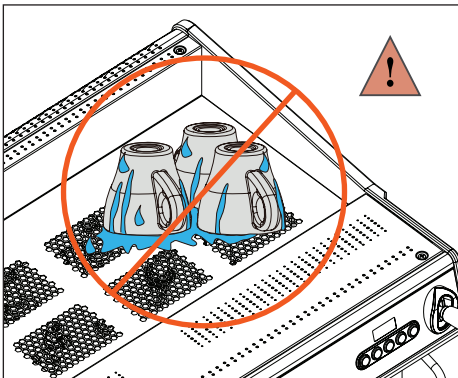


Recomendación profesional:

Si se supera de forma significativa este rango de operación, habrá un exceso de vapor, un alto consumo energético, una desconexión de emergencia imprevista de la máquina debida a la activación de la válvula de seguridad y un posible fallo prematuro de la máquina. Un ajuste demasiado bajo de la temperatura causará una extracción deficiente del café, un calentamiento lento de la caldera del grupo y un bajo nivel de vapor o incluso una ausencia de vapor.



Recomendaciones de manejo de la máquina

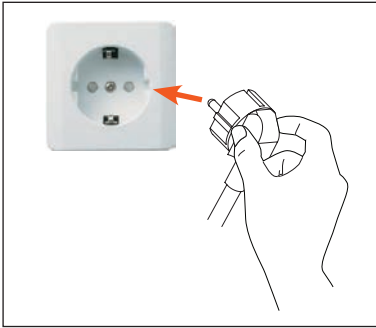


¡ADVERTENCIA!

Si se permite que entre agua en la máquina pueden producirse daños mecánicos y eléctricos.

No ponga tazas húmedas directamente sobre el estante para tazas. Seque siempre bien todas las tazas antes de ponerlas sobre el estante de calentamiento.

Lista de comprobación de la conexión eléctrica



¡PELIGRO!

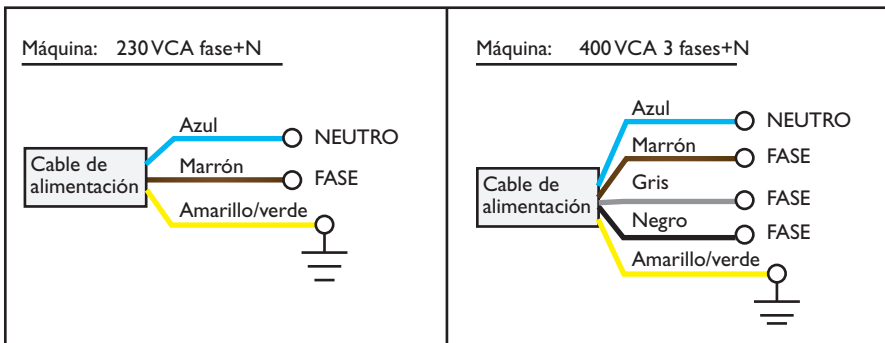
Si el enchufe o el cable de la red eléctrica presenta daños, deberá sustituirlo el fabricante, uno de sus agentes de servicio posventa u otra persona cualificada similar para evitar **LESIONES GRAVES O UN PELIGRO DE MUERTE.**



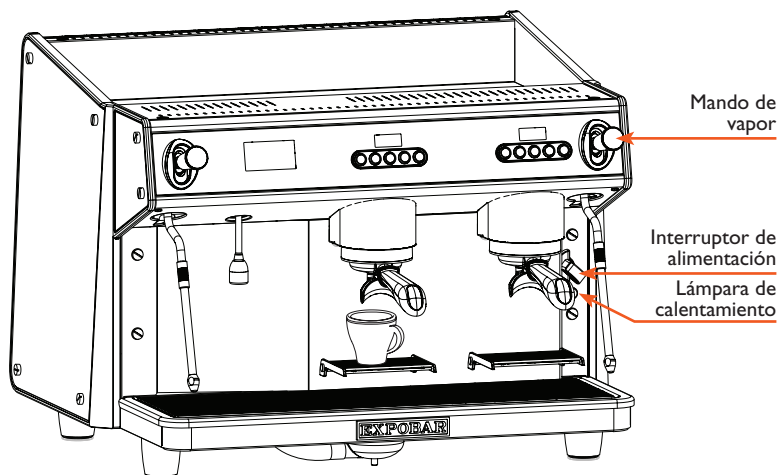
Importante:

El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por daños sufridos por personas o animales, o por daños materiales derivados de una instalación incorrecta de la máquina de café.

1. La máquina debe conectarla al suministro eléctrico únicamente personal cualificado. Siempre deben observarse las siguientes instrucciones de seguridad.
2. Asegúrese de que los requisitos eléctricos indicados en las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS y en la placa de características situada debajo de la bandeja de goteo coinciden con las especificaciones del suministro eléctrico.
3. Asegúrese de que el suministro eléctrico local al que se va a conectar la máquina tenga la potencia nominal y sea capaz de suministrar la potencia requerida por la máquina. Un suministro eléctrico insuficiente, así como un cableado, una toma a tierra o un aislamiento deficientes, pueden ser causa de un sobrecalentamiento, existiendo la posibilidad de que se incendie la máquina.
4. La máquina de café debe conectarse a una salida eléctrica con toma a tierra que cumpla las regulaciones en vigor en el país de instalación.
5. Asegúrese de que se haya instalado un disyuntor diseñado para el consumo de potencia de la máquina como protección del suministro eléctrico, tal como se especifica en la placa de características que hay debajo de la bandeja de goteo.
6. No conecte nunca la máquina al suministro eléctrico por medio de cables alargadores, adaptadores de enchufe, regletas de ampliación de enchufe o tomas de enchufe compartidas.



Procedimiento de puesta en marcha inicial

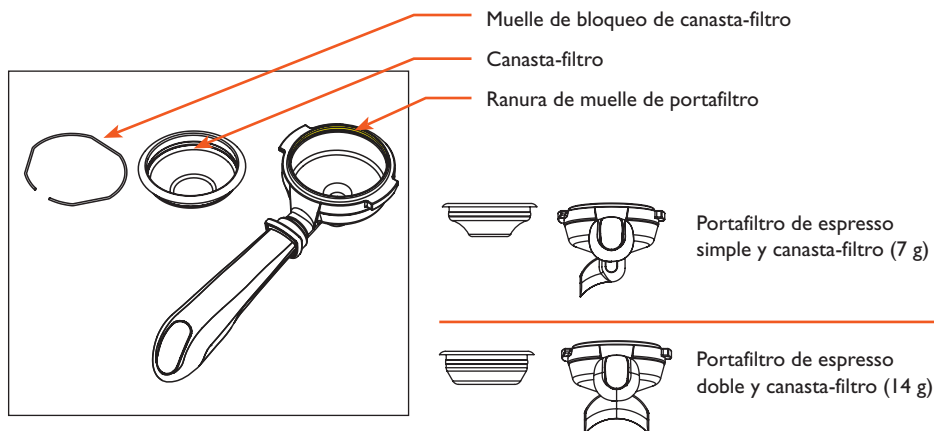


Antes de usar la máquina, asegúrese de:

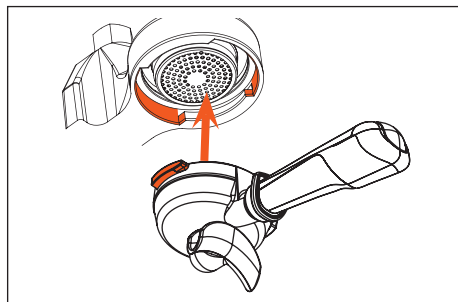
1. Asegúrese de que el suministro de agua corriente de la máquina esté abierto en el grifo.
2. Conecte el interruptor de alimentación principal y espere unos minutos a que se caliente la caldera.
3. Confirme que la lámpara de calentamiento está encendida mientras la caldera está calentando. Cuando la máquina haya alcanzado la temperatura de servicio, la lámpara se apagará automáticamente.
4. Pulse un botón de bebida en el teclado para purgar el aire de las calderas de los grupos y asegúrese de que éstas están funcionando (repítalo para cada grupo).
5. Abra el mando o los grifos de vapor para confirmar el estado de funcionamiento.

Ahora la máquina está lista para su uso.

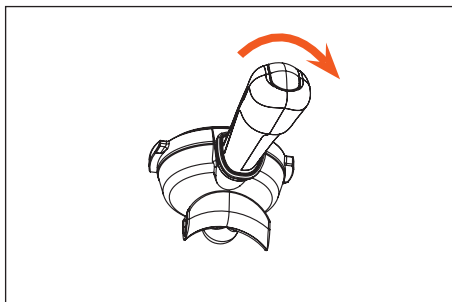
Conjunto de portafiltro



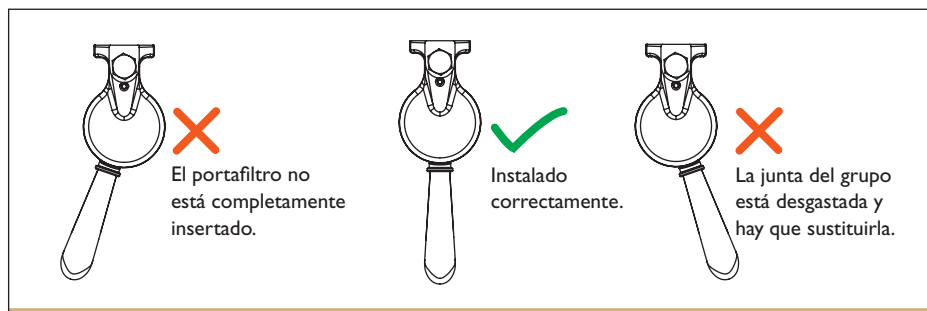
Inserción del portafiltro en el grupo



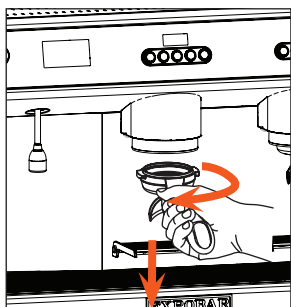
- Alinee las dos bridas del portafiltro con las dos ranuras en el alojamiento del grupo.



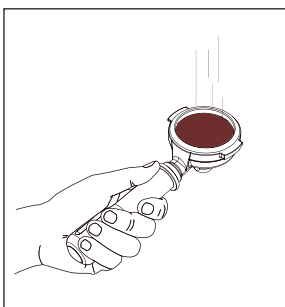
- Inserte el portafiltro y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el asa esté aproximadamente perpendicular a la parte frontal de la máquina de café.



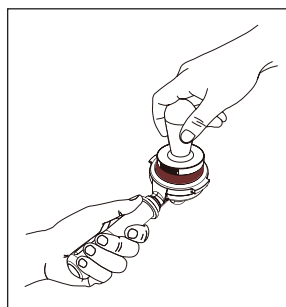
Erogación de espresso



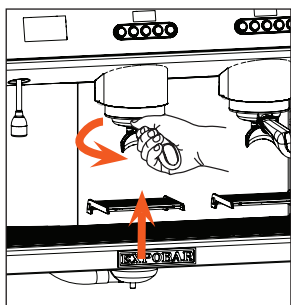
1. Desbloquee y extraiga el portafiltro del cabezal del grupo.



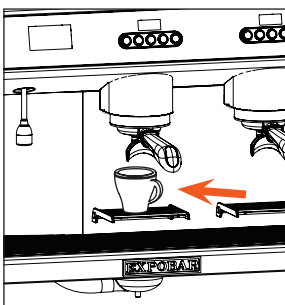
2. Llene la canasta-filtro con café molido espresso (aprox. 7 g para un espresso simple o 14 g para un espresso doble).



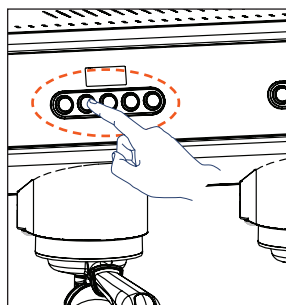
3. Compacte el café con el compactador de café.



4. Inserte el portafiltro lleno en el cabezal del grupo y bloquéelo en la posición correcta.



5. Ponga la(s) taza(s) debajo de la(s) salida(s) del portafiltro.



6. Seleccione la opción deseada en los botones de bebidas.



¡ADVERTENCIA!

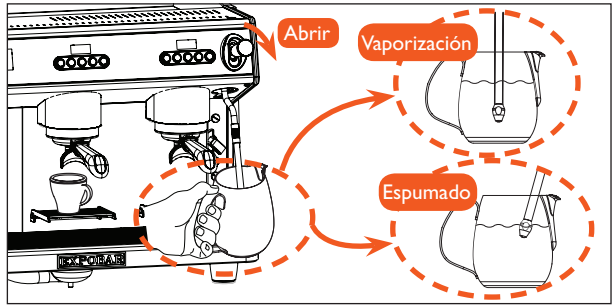
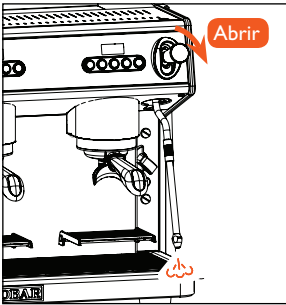
No intente abrir nunca el portafiltro mientras la máquina esté en funcionamiento. El agua caliente a presión podría causar escaldaduras o lesiones graves. Una vez concluido el dispensado, espere al menos 3 segundos antes de retirar el portafiltro.



Recomendación profesional:

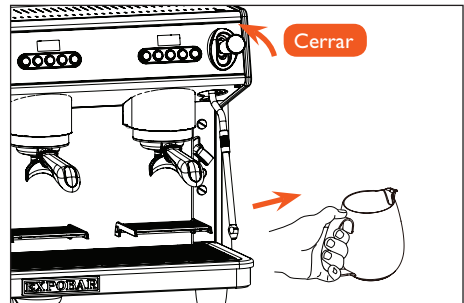
Si no se está utilizando, guarde el portafiltro insertado en el grupo para mantenerlo caliente. Ello es importante para mantener una temperatura de erogación óptima mientras se está dispensando espresso.

Cómo vaporizar y espumar leche

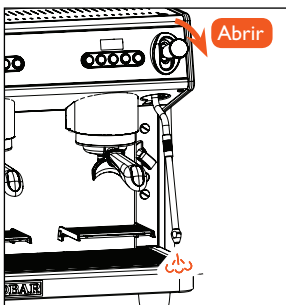


1. Coloque la lanza de vapor sobre la bandeja de goteo y abra el mando/tirador de vapor durante unos segundos para expulsar el agua condensada acumulada. Cierre el mando/tirador de vapor cuando solo salga vapor.
2. Sumerja la lanza de vapor en la leche, asegurándose de que la punta de la lanza esté sumergida. Abra de nuevo el mando/tirador de vapor para comenzar a vaporizar o espumar la leche. Mantenga siempre la punta de la lanza de vapor sumergida en la leche mientras se esté vaporizando ésta.

¡ADVERTENCIA!
No retire la jarra ni deje que la lanza de vapor sobresalga de la leche mientras se esté vaporizando o espumando ésta, ya que podría causar quemaduras o lesiones graves.

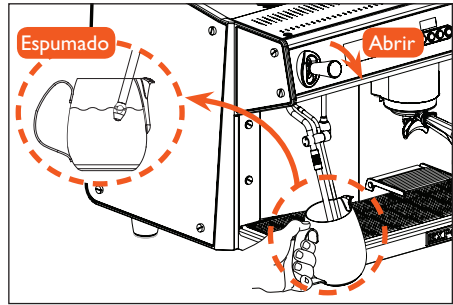
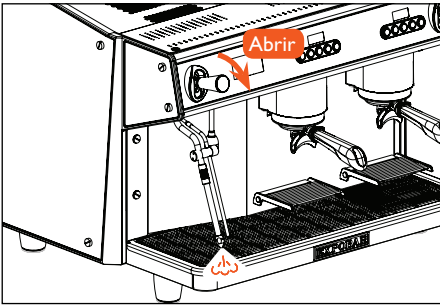


4. Una vez que la leche alcance la temperatura deseada, cierre el mando/tirador y espere a que concluya la vaporización; a continuación, retire la jarra.



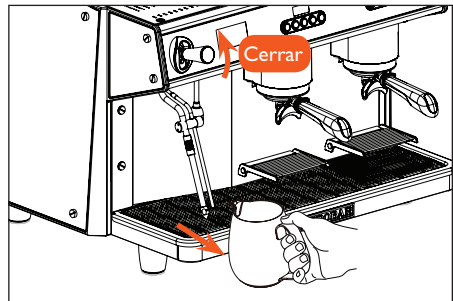
5. Una vez concluida la vaporización o el espumado, ponga la lanza de vapor sobre la bandeja de goteo y abra el mando/tirador de vapor de nuevo durante unos segundos para purgar cualquier resto de leche que pudiera quedar en la lanza. A continuación, pase un paño húmedo por el exterior de la lanza de vapor para evitar que se bloquee la boquilla y mantenerla limpia.

Cómo vaporizar leche con el vaporizador turbo - ONYX *Pro*



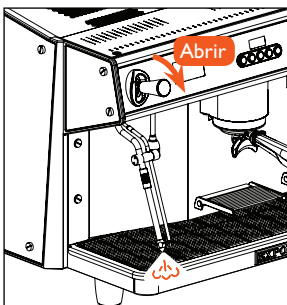
1. Coloque la lanza de vapor turbo sobre la bandeja de goteo y abra el tirador de vapor durante unos segundos para expulsar el agua condensada acumulada. Cierre el tirador de vapor cuando solo salga vapor.

2. Sumerja la lanza de vapor turbo en la leche, asegurándose de que la punta de la lanza esté sumergida. Abra de nuevo el mando/tirador de vapor turbo para comenzar a vaporizar o espumar la leche. Mantenga siempre la punta de la lanza de vapor turbo sumergida en la leche mientras se esté vaporizando ésta.



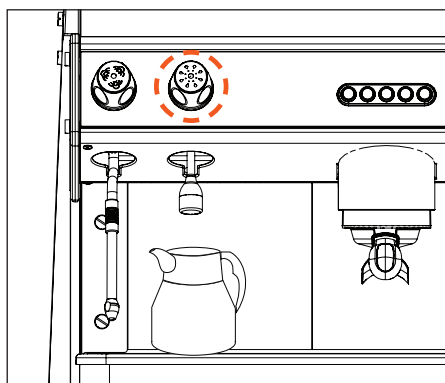
¡ADVERTENCIA!
No retire la jarra ni deje que la lanza de vapor sobresalga de la leche mientras se esté vaporizando o espumando ésta, ya que podría causar quemaduras o lesiones graves.

4. Cuando comience a formarse espuma, ponga el recipiente de leche sobre la bandeja de goteo con el vaporizador turbo situado del modo necesario para que prosiga el espumado. El vaporizador turbo se detendrá automáticamente una vez que se haya alcanzado la temperatura programada de la leche. A continuación se puede retirar la jarra.

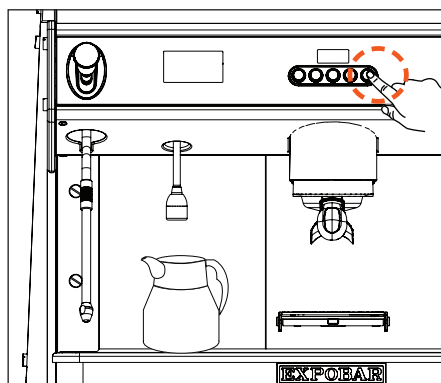


5. Una vez concluida la vaporización, ponga la lanza de vapor sobre la bandeja de goteo y abra el mando/tirador de vapor de nuevo durante unos segundos para purgar cualquier resto de leche que pudiera quedar en la lanza. A continuación, pase un paño húmedo por el exterior de la lanza de vapor turbo y de la sonda de temperatura para evitar que se bloquee la boquilla y mantener todo limpio.

Dispensado de agua caliente



ONYX



ONYX Pro



¡ADVERTENCIA!

No ponga nunca sus manos ni dedos justo debajo de la salida de agua caliente durante el dispensado para así evitar escaldaduras o quemaduras graves.

1. Ponga una jarra (u otro recipiente resistente al calor) debajo de la salida de agua caliente.
2. Abra el grifo o pulse el botón de agua caliente para iniciar el dispensado.
3. Una vez que se haya dispensado la cantidad de agua caliente deseada, cierre el grifo o pulse de nuevo el botón de agua caliente para detener el dispensado. (En el caso de la ONYX Pro, el dispensado se detendrá automáticamente una vez alcanzado el tiempo de dispensado programado, o al cabo de 30 segundos - lo que se produzca antes).



www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

Recordatorios de limpieza

- Para mantener el aspecto y el funcionamiento de la máquina como si estuviera nueva, observe siempre todas las instrucciones de limpieza y cuidados incluidas en este manual.
- Por razones de seguridad, desconecte siempre la máquina en el interruptor de alimentación principal cuando limpie las superficies exteriores.
- Todas las superficies exteriores deben limpiarse con un paño húmedo que no desprenda pelusas y que no raye la máquina; las superficies de vidrio se pueden limpiar con un limpiador para vidrio que no deje estrías y un paño seco.
- No utilice detergentes agresivos, disolventes ni desengrasantes. Estos podrían dañar las piezas de plástico o de goma, y dejar residuos indeseables.

Limpieza diaria

Al final de cada jornada de trabajo, asegúrese de lo siguiente:

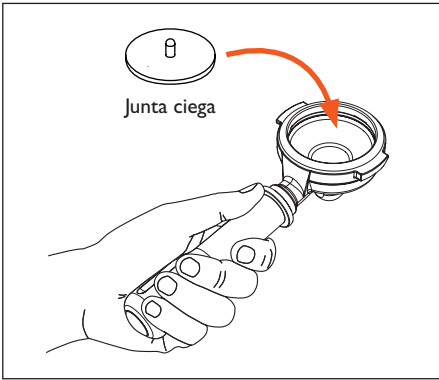
1. Coloque la lanza de vapor sobre la bandeja de goteo y abra la palanca de vapor durante un minuto para enjuagar completamente la lanza de vapor. Repita el proceso en cada lanza de vapor.
2. Ponga un recipiente debajo de la salida de agua y active el dispensado de agua caliente durante un total de 20 segundos para enjuagar el grifo totalmente.
3. Ejecute el ciclo de purga diaria para cada grupo de erogación. Véase la sección de purga diaria para consultar los detalles.
4. Limpie las superficies exteriores de la máquina, prestando especial atención a las piezas de vidrio y de acero inoxidable para eliminar cualquier resto de café, manchas o huellas digitales.

Limpieza semanal

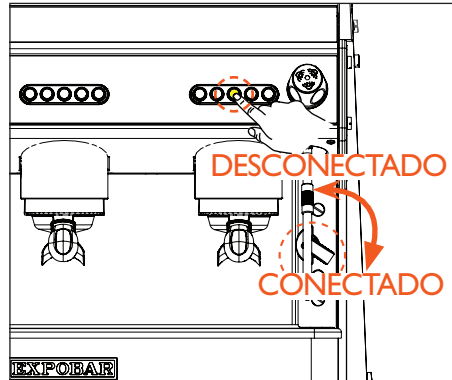
Una vez a la semana, asegúrese de lo siguiente:

1. Limpie la cazoleta de desagüe vertiendo lentamente un litro de agua caliente por ésta con el fin de disolver y eliminar todos los sedimentos de restos de café que normalmente se acumulan dentro de ésta y en el tubo.
2. Limpie la bandeja de goteo y el inserto de rejilla de acero inoxidable bajo un chorro de agua corriente con ayuda de un cepillo.
3. Limpie la lanza de vapor y el grifo de agua. Asegúrese de que las boquillas no estén obstruidas o parcialmente bloqueadas por restos de leche o de otro tipo. Si fuera preciso retirarla para su limpieza, tenga cuidado para no deformar ni dañar ninguno de los componentes durante la extracción.
4. Ejecute la limpieza semanal para cada grupo de erogación. Véase la sección Limpieza semanal con detergente para máquinas espresso para consultar los detalles.

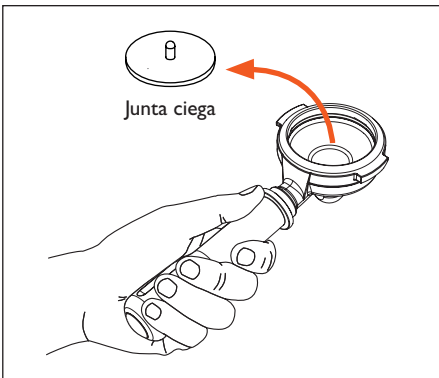
Purga diaria - ONYX



1. Ponga la junta ciega en el portafiltro vaciado y, a continuación, bloquee el portafiltro en el grupo de erogación.



2. Desconecte la máquina en el interruptor principal y pulse a continuación el botón intermedio del grupo (2 Short Espressos (2 espressos cortos)); después, vuelva a conectar la máquina en el interruptor principal. Comenzará la limpieza automática, la cual tiene una duración aproximada de un minuto.

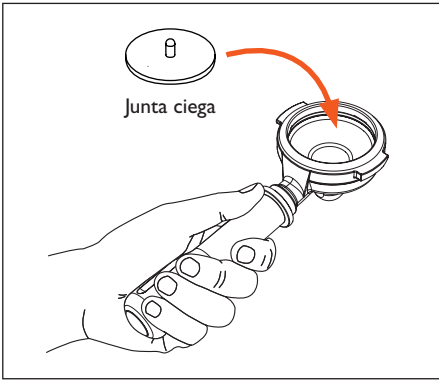


3. Una vez concluida la limpieza, recuerde retirar la junta ciega y guárdela en un lugar seguro para el siguiente uso.

¡ADVERTENCIA!
 ¡NO ABRA EL GRUPO NI RETIRE EL PORTAFILTRO HASTA QUE NO HAYA FINALIZADO LA LIMPIEZA! SI SE HICIERA SE LIBERARÍA VAPOR Y AGUA CALIENTE, LO QUE PODRÍA SER CAUSA DE QUEMADURAS.

Recomendación profesional:
 Ejecute el ciclo de purga para cada grupo al final de cada día para evitar que se sequen y sedimenten los restos de café dentro de los grupos de erogación.

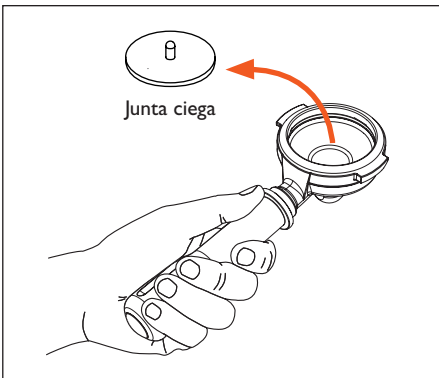
Purga diaria - ONYX *Pro*



1. Ponga la junta ciega en el portafiltro vaciado y, a continuación, bloquee el portafiltro en el grupo de erogación.



2. Acceda a la programación del usuario y seleccione el ciclo de limpieza automática en la pantalla táctil. Se iniciará la limpieza automática y durará unos 45 segundos.

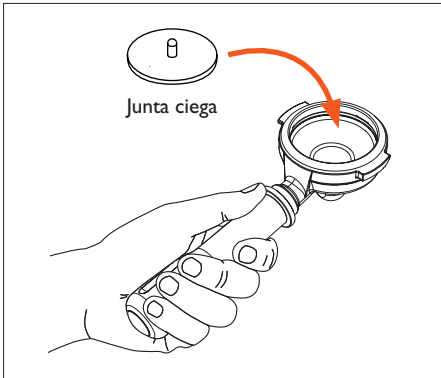


3. Una vez concluida la limpieza, recuerde retirar la junta ciega y guárdela en un lugar seguro para el siguiente uso.

¡ADVERTENCIA!
 ¡NO ABRA EL GRUPO NI RETIRE EL PORTAFILTRO HASTA QUE NO HAYA FINALIZADO LA LIMPIEZA! SI SE HICIERA SE LIBERARÍA VAPOR Y AGUA CALIENTE, LO QUE PODRÍA SER CAUSA DE QUEMADURAS.

Recomendación profesional:
 Ejecute el ciclo de purga para cada grupo al final de cada día para evitar que se sequen y sedimenten los restos de café dentro de los grupos de erogación.

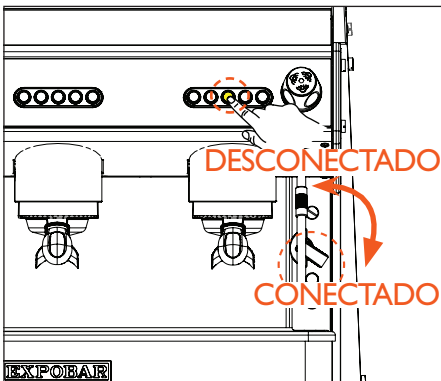
Limpieza semanal con detergente para máquinas espresso - ONYX



1. Ponga la junta ciega en el portafiltro vaciado.

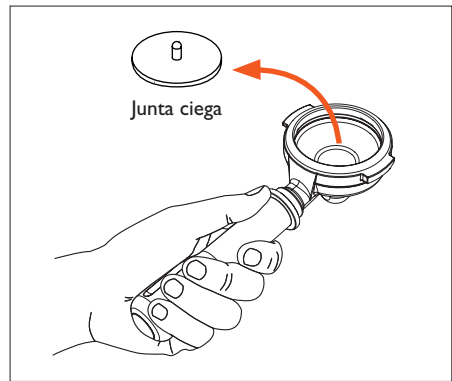


2. Añada 7-10 g de detergente para máquinas espresso en el portafiltro y bloquee éste a continuación en el grupo de erogación.



3. Desconecte la máquina en el interruptor principal y pulse a continuación el botón intermedio del grupo (2 Short Espressos (2 espressos cortos)); después, vuelva a conectar la máquina en el interruptor principal. Comenzará la limpieza automática, la cual tiene una duración aproximada de un minuto.

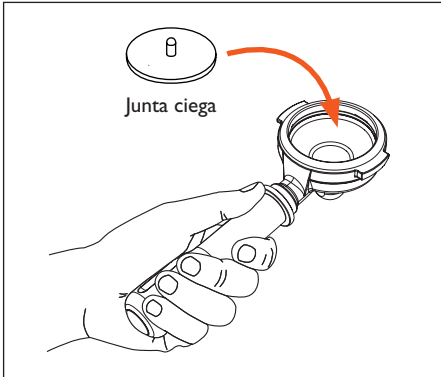
¡ADVERTENCIA!
 ¡No abra el grupo ni retire el portafiltro hasta que no haya finalizado la limpieza! Si se hiciera se liberaría vapor y agua caliente, lo que podría ser causa de quemaduras.



4. Una vez concluida la limpieza con detergente, hay que enjuagar el grupo. Por tanto, ejecute el ciclo de limpieza automática dos veces más para enjuagar cualquier resto de detergente. Repita el proceso en cada grupo y quite a continuación la junta ciega y guárdela en un lugar seguro hasta el siguiente uso.

Recomendación profesional:
 Ejecute el ciclo de limpieza para cada grupo al final de cada semana para limpiar meticulosamente el cabezal del grupo, la placa de pulverización y el portafiltro, con el fin de garantizar un buen sabor a café.

Limpieza semanal con detergente para máquinas espresso - ONYX *Pro*



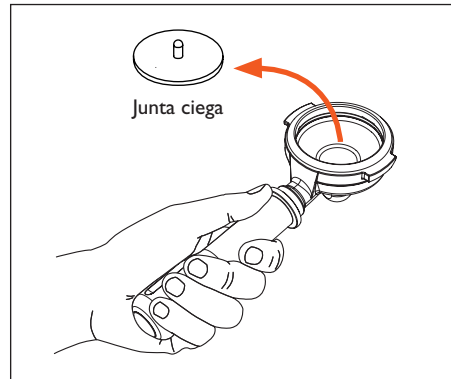
1. Ponga la junta ciega en el portafiltro vaciado.



2. Añada 7-10 g de detergente para máquinas espresso en el portafiltro y bloquee éste a continuación en el grupo de erogación.



3. Acceda a la programación del usuario y seleccione el ciclo de limpieza automática en la pantalla táctil. Se iniciará la limpieza automática y durará unos 45 segundos.



4. Una vez concluida la limpieza con detergente, hay que enjuagar el grupo. Por tanto, ejecute el ciclo de limpieza automática dos veces más para enjuagar cualquier resto de detergente. Repita el proceso en cada grupo y quite a continuación la junta ciega y guárdela en un lugar seguro hasta el siguiente uso.



¡ADVERTENCIA!

¡No abra el grupo ni retire el portafiltro hasta que no haya finalizado la limpieza! Si se hiciera se liberaría vapor y agua caliente, lo que podría ser causa de quemaduras.



Recomendación profesional:

Ejecute el ciclo de limpieza para cada grupo al final de cada semana para limpiar meticulosamente el cabezal del grupo, la placa de pulverización y el portafiltro, con el fin de garantizar un buen sabor a café.

Funciones de menú de programación del usuario

La máquina está equipada con una interfaz programable que permite a los usuarios establecer o ajustar las siguientes características y funciones, guiadas desde la pantalla digital. Los siguientes elementos se pueden visualizar o ajustar mediante los botones del conjunto de erogación del lado izquierdo:

- Programaciones de dosis para cada botón de erogación.
- Ajustes del reloj (ajustar la hora y fecha actual).
- Contadores (número de cafés dispensados).

Ajuste de programación de dosis

Siga los pasos indicados a continuación para programar las dosificaciones de erogación de espresso para cada grupo de erogación y botón de bebida (cada botón se puede programar para un volumen de dosificación diferente si se desea):

1. Ponga un portafiltro lleno de espresso molido fresco en el grupo de erogación y una taza vacía debajo de la salida antes de iniciar la programación de la dosis.
2. Pulse el botón Continuous Dispensing (Dispensado continuo) durante 8 segundos hasta que la pantalla se visualice Doses Programming (Programación de dosis).
3. Antes de que transcurran 30 segundos, pulse el botón de bebida que hay que reprogramar. En unos pocos segundos se comenzará a dispensar el espresso.
4. Deje que se dispense el espresso hasta haberse alcanzado el volumen de bebida deseado y pulse a continuación de nuevo el botón de bebida que se está reprogramando para detener el flujo. A partir de ahora este volumen de dosificación quedará memorizado como el volumen por defecto para dicho botón de bebida.
5. Repita los pasos 1 a 4 para todos los botones de bebidas que haya que reprogramar.



Nota:

Al programar cualquier de las opciones en los botones del conjunto de erogación del lado izquierdo se programan los volúmenes de dispensado para el botón correspondiente en todos los demás grupos. Ello solo se aplica en los botones de erogación del lado izquierdo. Si se programan otros botones de bebidas, solo se modifica la opción seleccionada. Por tanto, si se programan dosis para cada grupo, programar siempre en primer lugar los botones de erogación del lado izquierdo y, a continuación, el otro grupo o los demás grupos.



Nota:

Por razones de seguridad y de conservación de agua, todos los ajustes de erogación tienen un tiempo de dispensado máximo de 5 minutos.



Configuración de hora y día

Siga los pasos indicados a continuación para ajustar la hora y el día mostrados en la máquina:

1. Acceda al menú de programación de dosis. En la pantalla se visualizará Doses Programming (Programación de dosis).
2. Pulse otra vez el botón Continuous Dispensing (Dispensado continuo) de forma prolongada durante dos segundos hasta que en la pantalla se visualice Clock Adjust (Ajuste de reloj).
3. Pulse el botón 2 Short Espressos (2 espressos cortos) para acceder a los ajustes de la hora y el día.
4. Para ajustar las horas, los minutos y el día de la semana, utilice los botones 1 Short Espresso (1 espresso corto) y 1 Long Espresso (1 espresso largo) para desplazarse hacia arriba o hacia abajo por el campo intermitente.
5. Cuando se haya ajustado la entrada deseada en el campo intermitente, pulse el botón 2 Short Espressos (2 espressos cortos) para pasar al campo siguiente.
6. Una vez ajustados todos los campos del modo deseado, pulse el botón Continuous Dispensing (Dispensado continuo) para pasar a la siguiente entrada programable, Auto ON/OFF (Conexión/desconexión automática), o siga pulsando éste hasta salir del menú de programación.



Nota:

Al menú de programación del usuario solo se accede por medio de los botones del conjunto de erogación del lado izquierdo.

Configuración de horas de conexión/desconexión automática

Siga los pasos indicados a continuación para ajustar las horas de conexión y calentamiento/desconexión y enfriamiento automáticas para cada día de uso de la máquina:

1. Acceda al menú de programación de dosis. En la pantalla se visualizará Doses Programming (Programación de dosis).
2. Pulse otra vez el botón Continuous Dispensing (Dispensado continuo) de forma prolongada durante dos segundos hasta que en la pantalla se visualice Clock Adjust (Ajuste de reloj).
3. Pulse el botón 2 Short Espressos (2 espressos cortos) varias veces para avanzar al ajuste de la conexión Auto On/Off (Conexión/desconexión automática). Se visualizará el ajuste actualmente programado; utilice los botones 1 Short Espresso (1 espresso corto) y 1 Long Espresso (1 espresso largo) para desplazarse hacia arriba o hacia abajo por el campo intermitente.
4. Para ajustar la configuración de Auto On (Conexión automática), utilice los botones 1 Short Espresso (1 espresso corto) y 1 Long Espresso (1 espresso largo) para desplazarse hacia arriba o hacia abajo por el campo intermitente.
5. Cuando se haya ajustado la entrada deseada en el campo intermitente, pulse el botón 2 Short Espressos (2 espressos cortos) para pasar al campo siguiente. Repita este paso para cada hora de Auto On (Conexión automática) y Auto Off (Desconexión automática) del día.
6. Una vez ajustados todos los campos del modo deseado, pulse el botón Continuous Dispensing (Dispensado continuo) para pasar a la siguiente entrada programable - Counters (Contadores) - o siga pulsando éste hasta salir del menú de programación.



Nota:

Para cualquier día de la semana en el que no se utilice la máquina de forma rutinaria, basta con que programe la hora de configuración de Auto On/Off (Conexión/desconexión automática) como --:-- y la máquina lo interpretará como que está deshabilitada para dicho día.



Recomendación profesional:

La función Auto On/Off (Conexión/desconexión automática) es útil para programar la máquina para calentarse y estar lista antes de que llegue el primer camarero al comienzo de cada día y ahorrar mucha energía al asegurarse de que la máquina se apaga automáticamente al final de cada día, incluso aunque el interruptor principal aún esté conectado.

Vista de contadores de dispensado

Siga los pasos indicados a continuación para ver los contadores de servicio en curso y total, y el número de cafés en curso que ha dispensado la máquina:

1. Acceda al menú de programación de dosis. En la pantalla se visualizará Doses Programming (Programación de dosis).
2. Pulse otra vez el botón Continuous Dispensing (Dispensado continuo) de forma prolongada durante dos segundos hasta que en la pantalla se visualice Clock Adjust (Ajuste de reloj) junto con la hora y el día actualmente programados y el indicador de las horas se pondrá intermitente.
3. Pulse otra vez el botón Continuous Dispensing (Dispensado continuo) para pasar a la función Counters (Contadores).
4. A continuación, pulse el botón 2 Short Espressos (2 espressos cortos) para desplazarse a través de los contadores y revisar estos. El primer conjunto de contadores será el de contadores actuales (incluyendo Liters (litros), Service (Servicio), Coffees (Cafés), Teas (Infusiones)) y, a continuación, se visualizará el número de bebidas dispensadas por cada grupo de erogación.
5. Para salir del menú de programación del usuario, siga pulsando el botón Continuous Dispensing (Dispensado continuo) hasta que la máquina vuelva al funcionamiento normal.



Recomendación profesional:

Los contadores pueden ser útiles para calcular el número de cafés dispensados a lo largo de un día, una semana o un mes, lo que resulta eficaz para calcular los gastos del negocio, cuándo se requieren las tareas de servicio técnico de la máquina y otras informaciones relevantes relacionadas con la máquina.

Activación de limpieza automática

La máquina tiene una función de limpieza automática (útil para la purga diaria y la limpieza semanal), la cual se puede activar del modo siguiente:

1. Desconecte la máquina en el interruptor de alimentación principal.
2. Pulse y mantenga pulsado el botón 2 Short Espressos (2 espressos cortos) mientras vuelve a conectar el interruptor principal. Mantenga el botón pulsado durante unos segundos hasta que la máquina comience el ciclo de limpieza. En la pantalla se visualizará "Cleaning" (Limpieza). El ciclo de limpieza dura aproximadamente un minuto.
3. Repita el proceso para cada grupo de erogación.



¡ADVERTENCIA!

¡El agua de lavado está muy caliente! No ponga los dedos ni las manos debajo del grupo, ni abra el grupo ni retire el portafiltro hasta que no haya concluido el ciclo de limpieza, para así evitar el peligro de escaldadura o de quemaduras.



Nota:

Cuando se emplee esta función para realizar la limpieza semanal con detergente para máquinas espresso, no fluirá agua desde el grupo. Es importante realizar posteriormente dos o tres limpiezas más sin detergente para cada grupo con el fin de garantizar que se haya enjuagado todo el detergente del grupo.

Activación/desactivación del modo de reposo (ahorro de energía)

La máquina tiene una función de reposo (ahorro de energía) que se puede activar o desactivar del modo siguiente:

Activación de Standby- (modo de reposo)

- Pulse y mantenga pulsado el botón Continuous Dispensing (Dispensado continuo) y pulse a continuación el botón 2 Short Espressos (2 espressos cortos). En la pantalla se visualizará Standby (modo de reposo).

Desactivación de Standby- (modo de reposo)

- Pulse el botón 2 Short Espressos (2 espressos cortos). La máquina saldrá del modo de reposo y volverá al funcionamiento normal.

**Recomendación profesional:**

El modo Standby (modo de reposo) reduce las temperaturas de la caldera de vapor y de las calderas de los grupos a 60°C. Se recomienda usar esta función durante las horas de poco uso en los días laborables, ya que ello reducirá el consumo de energía, permitiendo aún así volver a calentar hasta la temperatura de funcionamiento normal en tan solo unos pocos minutos cuando ello sea preciso.

Funciones de menú de programación del usuario

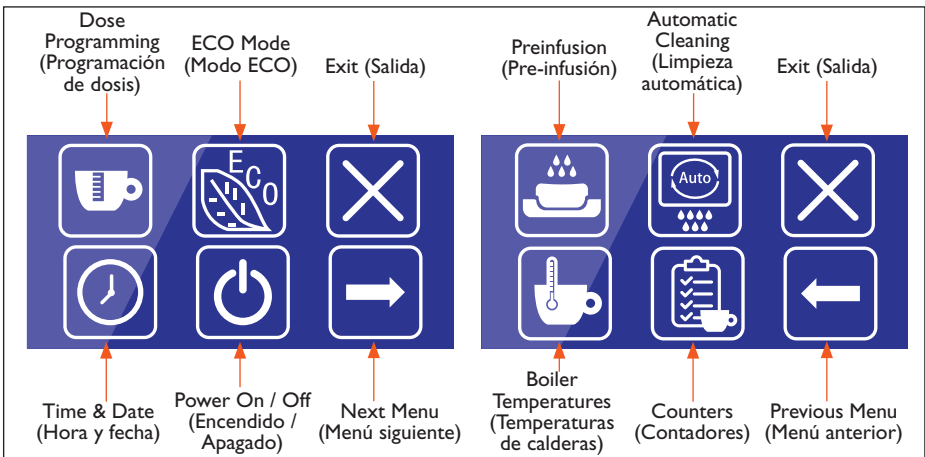
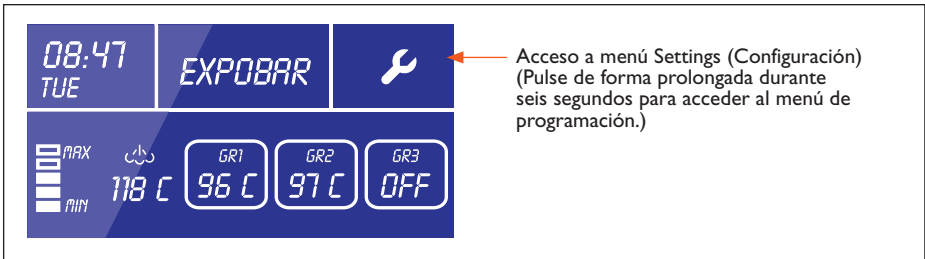
La máquina está equipada con una interfaz de pantalla táctil programable que permite a los usuarios establecer o ajustar las siguientes características y funciones, guiadas desde la pantalla digital.

Los siguientes elementos se pueden visualizar o ajustar mediante los botones del conjunto de erogación del lado izquierdo:

- Programaciones de dosis para cada botón de erogación.
- Programaciones ECO (activar y desactivar el modo de ahorro de energía).
- Ajustes del reloj (ajustar la hora y fecha actual).
- Encendido/apagado (sin usar el interruptor principal).
- Ajustar las programaciones de pre-infusión.
- Ejecutar el ciclo de limpieza.
- Ajuste de las temperaturas de la caldera de vapor y de las calderas de los grupos.
- Contadores (volumen de agua circulante, intervalos de servicio y números de cafés dispensados, etc.).

Acceso y salida del menú de programación del usuario

Para acceder al menú de programación del usuario, basta con que pulse y mantenga pulsado durante seis segundos el botón Settings (Configuración) (icono de llave inglesa situado en la esquina superior derecha de la pantalla táctil).



Encendido/apagado de la máquina desde la pantalla táctil

Para apagar la máquina al final de un período de uso sin emplear el interruptor principal, realice lo siguiente:

1. Pulse el botón Settings (Configuración) durante seis segundos hasta que aparezca el menú de programación en la pantalla táctil.
2. Pulse el botón Power (Alimentación); la pantalla táctil se iluminará en rojo para indicar que la máquina está apagada. Para volver a encender la máquina, basta con que pulse de nuevo el botón Power (Alimentación) mientras la pantalla táctil está iluminada en rojo.

Ajuste de programación de dosis

Siga los pasos indicados a continuación para programar las dosificaciones de erogación de espresso para cada grupo de erogación y botón de bebida (cada botón se puede programar para un tiempo de dosificación diferente si se desea):

1. Pulse el botón Settings (Configuración) durante seis segundos hasta que aparezca el menú de programación en la pantalla táctil.
2. Pulse el botón Dose Programming (Programación de dosis) y pulse a continuación el botón de bebida que hay que programar en cada grupo de erogación.
3. Utilice los botones + y - para ajustar el volumen de dosificación en la cantidad deseada; repítalo para cada botón de bebida.
4. Pulse a continuación el botón Exit (Salida) para confirmar los volúmenes y salir.



Nota:

Al programar cualquier de las opciones en los botones del conjunto de erogación del lado izquierdo se programan los volúmenes de dispensado para el botón correspondiente en todos los demás grupos. Ello solo se aplica en los botones de erogación del lado izquierdo. Si se programan otros botones de bebidas, solo se modifica la opción seleccionada. Por tanto, si se programan dosis para cada grupo, programar siempre en primer lugar los botones de erogación del lado izquierdo y, a continuación, el otro grupo o los demás grupos.



Nota:

Por razones de seguridad y de conservación de agua, todos los ajustes de erogación tienen un tiempo de dispensado máximo de 5 minutos.

Activación/desactivación de modo ECO

La máquina tiene una función de reposo (ahorro de energía) que se puede activar o desactivar del modo siguiente:

Siga los pasos indicados a continuación para activar o desactivar el modo ECO:

1. Pulse el botón Settings (Configuración) durante seis segundos hasta que aparezca el menú de programación en la pantalla táctil.
2. Pulse el botón ECO y, a continuación, utilice los botones + y - para activar o desactivar la función; después, pulse el botón ✓ para guardar el ajuste y volver al menú de programación del usuario.



Recomendación profesional:

El modo ECO reduce las temperaturas de la caldera de vapor y de las calderas de los grupos a 60 °C. Se recomienda usar esta función durante las horas de poco uso en los días laborables, ya que ello reducirá el consumo de energía, permitiendo aún así volver a calentar hasta la temperatura de funcionamiento normal en tan solo unos pocos minutos cuando ello sea preciso.

Activación de limpieza automática

Siga los pasos indicados a continuación para activar el ciclo de limpieza para los grupos de erogación:

1. Pulse el botón Settings (Configuración) durante seis segundos hasta que aparezca el menú de programación en la pantalla táctil.
2. Pulse el botón Automatic Cleaning (Limpieza automática) y espere a que finalice el ciclo (la limpieza diaria requiere aproximadamente un minuto y la limpieza semanal con detergente para cada grupo requiere aproximadamente cuatro minutos: un minuto para la limpieza más tres minutos para los tres enjuagues de lavado adicionales requeridos). Para la limpieza semanal con detergente, repita este paso para cada grupo.



¡ADVERTENCIA!

¡EL AGUA DE LAVADO ESTÁ MUY CALIENTE! NO PONGA LOS DEDOS NI LAS MANOS DEBAJO DEL GRUPO, NI ABRA EL GRUPO NI quite el portafiltro hasta que no haya finalizado el ciclo de limpieza, para así evitar escaldaduras o quemaduras. ESPERE 3-4 SEGUNDOS UNA VEZ QUE HAYA FINALIZADO EL DISPENSADO ANTES DE RETIRAR EL PORTAFILTRO, PARA DEJAR QUE SE LIBERE LA PRESIÓN.



Importante:

Cuando se emplee esta función para realizar la limpieza semanal con detergente para máquinas espresso, no fluirá agua desde el grupo cuando esté instalado el portafiltro con la junta ciega; no obstante, seguirá fluyendo agua caliente desde los demás grupos, por lo que la limpieza con detergente debe repetirse por separado para cada grupo. Es importante realizar posteriormente dos o tres limpiezas más sin detergente para cada grupo con el fin de garantizar que se haya enjuagado todo el detergente del grupo.



Recomendación profesional:

Opcionalmente, como un paso para ahorrar tiempo, se puede realizar una limpieza semanal con detergente en todos los grupos simultáneamente si se han adquirido juntas ciegas extra para su uso con los grupos extra. Consulte a su distribuidor sobre la adquisición de juntas extra si estuviera interesado en ello.

Configuración de la hora, el día y las funciones de conexión/desconexión automática

Ajuste la hora, el día de la semana y las horas de conexión/desconexión diaria automática del modo siguiente:

1. Pulse el botón Settings (Configuración) durante seis segundos hasta que aparezca el menú de programación en la pantalla táctil.
2. Pulse el botón Clock (Reloj) y utilice a continuación los botones **+** y **-** para ajustar la hora actual; a continuación, pulse el botón **✓** para guardar la configuración y ajuste el minuto actual tras lo cual, utilice los botones **+**, **-** y **✓** para finalizar el ajuste de la hora y del día actual de la semana.
3. Una vez ajustada la hora, utilice los botones **+**, **-** y **✓** para ajustar la configuración de Open/Close Time (Hora de apertura/cierre) en Automatic (Automático); a continuación, utilice los botones **+**, **-** y **✓** para ajustar las horas de inicio/finización de la jornada laboral cada día, de acuerdo con el horario de trabajo de su preferencia. (Si no se precisara esta función en ningún caso durante la semana, basta con que ajuste Open/Close Time (Hora de apertura/cierre) en OFF (APAGADO).)



Nota:

Para cualquier día que no se vaya a usar la máquina, basta con que programe la hora de configuración de Auto On/Off (Conexión/desconexión automática) como --- y la máquina lo interpretará como "siempre apagado".



Recomendación profesional:

La función Auto On/Off (Conexión/desconexión automática) es útil para programar la máquina para calentarse y estar lista antes de que llegue el primer camarero al comienzo de cada día y ahorrar mucha energía al asegurarse de que la máquina se apaga automáticamente al final de cada día.

Ajuste de las temperaturas de la caldera de vapor y de las calderas de los grupos

Las temperaturas de la caldera de vapor principal y de las calderas de los grupos individuales se pueden ajustar de forma individualizada para ofrecer una erogación y una vaporización/espumado de leche de forma personalizada.

Ajuste la caldera de vapor y las calderas de los grupos del modo siguiente:

1. Pulse el botón Settings (Configuración) durante seis segundos hasta que aparezca el menú de programación en la pantalla táctil.
2. Pulse el botón Temperature (Temperatura) y utilice a continuación los botones **+** y **-** para ajustar la temperatura de funcionamiento de la caldera de vapor y después pulse el botón **✓** para guardar la configuración. Posteriormente, utilice los botones **+**, **-** y **✓** para ajustar la temperatura de la caldera de cada grupo.



Recomendación profesional:

Dependiendo de los tipos/perfiles de café normalmente preparados, puede ser útil ajustar cada grupo en una temperatura diferente para garantizar el mejor sabor para cada espresso.

Vista de contadores de dispensado

Siga los pasos indicados a continuación para ver los contadores de servicio en curso y total, y el número de cafés, infusiones, enjuagues y servicios en curso para el grupo y para la máquina entera:

1. Pulse el botón Settings (Configuración) durante seis segundos hasta que aparezca el menú de programación en la pantalla táctil.
2. Pulse el botón Counters (Contadores) y utilice a continuación los botones **+** y **-** para desplazarse a través de los contadores.



Recomendación profesional:

Los contadores pueden ser útiles para calcular el número de cafés dispensados a lo largo de un día, una semana o un mes, lo que resulta eficaz para calcular los gastos del negocio, cuando se requieren las tareas de servicio técnico de la máquina y otras informaciones relevantes relacionadas con la máquina.

Activación/desactivación de pre-infusión

La máquina dispone de la opción de usar una pre-infusión automática durante todas las erogaciones de espresso. Esta función se puede activar o desactivar del modo siguiente:

1. Pulse el botón Settings (Configuración) durante seis segundos hasta que aparezca el menú de programación en la pantalla táctil.
2. Pulse el botón Preinfusion (Pre-infusión) y utilice a continuación los botones **+** y **-** para ajustar el tiempo de pre-infusión para todos los botones de bebidas.



Recomendación profesional:

La pre-infusión es una característica útil ya que muchos tipos de tueste de café requieren apenas un poco más de tiempo de "evolución" durante la erogación. La pre-infusión humedece el espresso en el portafiltro durante aproximadamente un segundo, a continuación libera presión durante dos segundos antes de la erogación normal. Para decidir si la pre-infusión es mejor para su tueste de café específico, se recomienda realizar una degustación comparada, con y sin pre-infusión; a continuación, configure su máquina de acuerdo con el tratamiento que le parezca que proporciona un mejor sabor.

Mensajes y alarmas en pantalla

Para alertar a los usuarios de que se requiere un servicio de mantenimiento rutinario o de que hay una situación que potencialmente podría causar daños a la máquina, ONYX ha programado las siguientes alertas en su software:

Flow meter
(Flujómetro)
Gr. X

Fallo en flujómetro X / Fallo de flujo detectado en contador X

Si el panel de control electrónico no recibe un pulso del flujómetro (café demasiado fino o fallo de flujómetro) en menos de 5 segundos tras la pulsación de uno de los botones de espresso, la luz para la dosis seleccionada se pondrá intermitente. Para deshabilitarlo, pulse de nuevo el botón de dosis.

Time-out alarm
(Alarma Time-out)
Boiler filling up
(Llenado de la caldera)

Compruebe que esté llegando agua a la máquina.

Si el tiempo de llenado de la caldera supera el tiempo programado (2 minutos), todas las luces de los botones de bebidas se pondrán intermitentes y la máquina se desactivará. Para volver a activarla, desconecte la máquina y vuelva a conectarla en el interruptor de alimentación.

Probe unconnect
(Sonda no conectada)

Fallo de sensor de temperatura

Si el sensor de temperatura no está enviando ninguna señal, podría deberse a que esté desconectado o deteriorado. Póngase en contacto con un técnico de servicio para que éste realice la reparación.

Service (Servicio)
99999999

Efectúe el servicio de mantenimiento de la máquina.

Para desactivar la alarma y restablecer el contador:
Desactive la máquina. Pulse simultáneamente y mantenga pulsados los botones 1 Short Espresso (1 espresso corto) y 1 Long Espresso (1 espresso largo). Conecte la máquina.

Change filter
(Cambiar filtro)
99999999

Regenere el filtro.

Para desactivar la alarma y restablecer el contador:
Desactive la máquina. Pulse simultáneamente y mantenga pulsados los botones 2 Short Espressos (2 espressos cortos) y 2 Long Espressos (2 espressos largos). Conecte la máquina.

Fallos de la máquina

Problema	Posible causa	Solución
La máquina no se pone en marcha al conectarse	El enchufe no está insertado correctamente en la toma de alimentación	Compruebe que el enchufe esté correctamente insertado y que la toma de alimentación funcione.
	El disyuntor y/o el diferencial está(n) desconectado(s).	Compruebe que están conectados.
	El cable y/o el enchufe están dañados.	Solicite al personal de servicio técnico su sustitución.
La lanza de vapor no dispensa vapor	La lanza de vapor está obstruida por leche seca.	Limpie la lanza y, si fuera necesario, desmonte la boquilla y elimine la obstrucción con un alfiler o una aguja.
Hay agua debajo de la máquina	El tubo de desagüe está bloqueado por posos de café/residuos.	Limpie el tubo de desagüe.

Fallos de erogación

Problema	Posible causa	Solución
El dispensado de café es demasiado rápido:	La molienda de café empleada es demasiado gruesa.	Cambie a una molienda más fina de espresso.
El dispensado de café es demasiado lento:	La molienda de café empleada es demasiado fina.	Cambie a una molienda más gruesa de espresso.

Fallos por depósitos de cal

Problema	Posible causa	Solución
La temperatura de dispensado de café es demasiado baja:	Los tubos de salida del intercambiador de calor están obstruidos por depósitos de cal.	Desconecte la máquina en el interruptor y póngase en contacto con un técnico para que haga las reparaciones necesarias.
Los grupos de erogación no dispensan agua:	El sistema de agua está obstruido por depósitos de cal.	Desconecte la máquina en el interruptor y póngase en contacto con un técnico para que haga las reparaciones necesarias.

Con el fin de conservar la validez de la garantía, deben haberse respetado las condiciones de mantenimiento de acuerdo con nuestras instrucciones, adoptándose los debidos cuidados y habiéndose tramitado la reclamación de la garantía sin demora.

El aparato en cuestión no se utilizará durante el periodo de espera de las tareas de servicio si existiera el riesgo de que se produjeran más daños o desperfectos.

La garantía no cubre el consumo de suministros tales como piezas de cristal, ni cuestiones como el mantenimiento normal por limpieza de filtros, la contaminación de agua, la formación de depósitos de carbonato cálcico o problemas por valores incorrectos de voltaje, presión o ajuste de la cantidad de agua.

La garantía no cubre daños o defectos causados por un manejo o un uso incorrecto del aparato.

PARA SERVICIO TÉCNICO

Contacte con su proveedor

Su proveedor

crem[®]
INTERNATIONAL

