

SOUL

Manual de instrucciones



Aviso legal

Editor

Schaerer AG, apartado de correos 336, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

Edición

12.2024

Diseño y redacción

Schaerer AG, apartado de correos 336, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

Copyright ©

Schaerer AG, apartado de correos 336, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

Este documento está protegido por la ley de derechos de autor. Todos los derechos reservados. Quedan prohibidas la reproducción, difusión, transmisión electrónica y traducción a otros idiomas sin la autorización por escrito de Schaerer AG. Esto se aplica tanto al documento completo como a partes del mismo. El contenido del documento está basado en los datos más actualizados disponibles en el momento de impresión. Schaerer AG se reserva el derecho a realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo. ¡Todas las figuras, ilustraciones y mensajes de la pantalla del presente manual son únicamente ejemplos! Debido a la gran variedad de opciones, la máquina puede diferir de la representada aquí. Schaerer AG únicamente se hace responsable del contenido del documento original en alemán.

Tabla de contenidos

1	Seguridad.....	8
1.1	Signos y símbolos.....	8
1.1.1	Indicaciones de seguridad.....	8
1.1.2	Señales de advertencia utilizadas.....	8
1.1.3	Señales de obligación utilizadas.....	9
1.2	Uso previsto.....	9
1.3	Uso incorrecto previsible.....	9
1.4	Obligaciones del usuario.....	10
1.5	Requisitos de personal.....	10
1.6	Riesgos residuales.....	11
1.6.1	Peligro de descarga eléctrica.....	11
1.6.2	Peligro debido al producto de limpieza.....	11
1.6.3	Peligro por alergias.....	12
1.6.4	Peligro por bacterias.....	13
1.6.5	Peligro por calor.....	14
1.6.6	Peligro por el sistema mecánico.....	14
1.7	Peligro de daños materiales.....	15
2	Datos técnicos.....	16
2.1	Tipos de bebida y capacidad de producción.....	16
2.2	Datos de la máquina.....	17
2.3	Conexión de red doméstica.....	18
2.4	Valores de conexión de agua.....	19
2.5	Condiciones del entorno.....	20
2.6	Placa de características.....	20
3	Información de conformidad.....	22
3.1	Dirección del fabricante.....	22
3.2	Normas aplicadas.....	22
4	Descripción de los productos.....	24
4.1	Vista general.....	24
4.2	Conexiones e interfaces.....	25
4.3	Mandos.....	26
4.3.1	Mandos de la máquina.....	26
4.3.2	Mandos de la máquina.....	27
4.3.3	Depósito de granos con entrada manual integrada.....	27
4.3.4	Interfaz de usuario.....	28
4.4	Variantes de equipamiento.....	30
4.4.1	Schaerer Coffee Soul con pantalla de 10 pulgadas.....	30
4.4.2	Schaerer Coffee Soul con pantalla de 12 pulgadas.....	31
4.4.3	Luz de ambiente funcional.....	32
4.4.4	Salida de bebida con ajuste automático de altura (sal.aj.auto.alt.).....	33
4.4.5	Recogegotas con unidad de mando.....	33
4.4.6	Barra de vapor.....	34
4.4.7	Salida de agua caliente.....	35
4.4.8	Agua adicional para la preparación de cafés americanos.....	35
4.4.9	Acelerador de escaldado.....	36
4.4.10	Depósito de granos con cierre.....	36
4.4.11	Molinillos adicionales.....	37

4.4.12	Sistema de polvo 2000 g (choco o topping).....	37
4.4.13	Vaso de mezcla del sistema de polvo o de topping.....	38
4.4.14	Sistema de polvo Twin.....	38
4.4.15	Elementos de decoración.....	39
4.4.16	Depósito de agua sucia y agua potable externo controlado.....	39
4.4.17	Eliminación bajo mostrador.....	40
4.4.18	Patas de la máquina.....	41
4.4.19	Pieza auxiliar para posicionamiento de tazas.....	42
4.4.20	Best Foam™ (sistema de leche fresca).....	42
4.4.21	Hot & Cold (bebidas frías).....	43
4.4.22	Schaerer Coffee Link (intercambio de datos).....	43
4.4.23	Sistemas de caja.....	43
4.4.24	Flavour Point.....	44
4.4.25	Mandos de Flavour Point.....	45
4.4.26	SOUL con unidad refrigeradora adosada.....	45
4.4.27	Unidad refrigeradora adosada para Centre Milk (CM).....	46
4.4.28	Unidad refrigeradora bajo máquina.....	47
4.4.29	Unidad refrigeradora bajo mostrador (UC).....	47
4.4.30	Mandos de la unidad refrigeradora.....	48
4.4.31	Calentador de tazas.....	48
4.4.32	Cup & Cool.....	49
4.4.33	Mandos de Cup & Cool, calentador de tazas.....	50
4.4.34	Vista general de ProCare.....	51
5	Transporte.....	53
5.1	Contenido del suministro y accesorios.....	53
5.2	Condiciones de transporte.....	53
6	Instalación y puesta en marcha.....	55
6.1	Desembalaje.....	55
6.1.1	Desembalar la máquina.....	55
6.1.2	Desembalar los accesorios.....	55
6.2	Colocación.....	56
6.2.1	Condiciones de colocación.....	56
6.2.2	Condiciones ambientales.....	56
6.3	Instalar.....	56
6.3.1	Conectar la corriente.....	57
6.3.2	Conectar el suministro de agua.....	58
6.3.3	Montar el recogegotas.....	60
6.3.4	Conexión de la unidad ProCare.....	61
6.3.5	Conectar el sistema de leche.....	64
6.4	Instalar aparatos independientes.....	65
6.4.1	Conectar aparatos independientes a la red eléctrica.....	65
6.4.2	Establecer la conexión de comunicación (bus CAN).....	66
6.4.3	Conectar Flavour Point cuádruple UC (módulo de sirope) (opcional).....	66
6.5	Puesta en marcha con instrucciones en pantalla.....	68
7	Instalación y ajuste.....	69
7.1	Convertir el sistema de leche hacia la izquierda.....	69
7.1.1	Componentes y herramientas necesarios.....	69
7.1.2	Pasos necesarios para el nuevo montaje.....	69
7.1.3	Preparación.....	69

7.1.4	Adaptar orificios para listones laterales.....	70
7.1.5	Dirija los tubos flexibles de leche hacia el lado izquierdo de la máquina.....	71
7.1.6	Montar el revestimiento derecho y el pasamuros del tubo flexible de leche izquierdo.....	73
8	Manejo.....	77
8.1	Actividades adicionales recurrentes.....	77
8.1.1	Llenado del depósito de granos.....	77
8.1.2	Llenar el depósito de polvo.....	78
8.1.3	Rellenar agua.....	78
8.1.4	Llenar el sistema de leche BestFoam™.....	79
8.1.5	Llenar Flavour Point (opcional) o cambiar las botellas.....	81
8.1.6	Abrir y cerrar el panel de control.....	81
8.1.7	Retirar el depósito de granos y el depósito de polvo.....	83
8.1.8	Colocación de la bolsa de limpieza ProCare.....	83
8.2	Conectar.....	86
8.2.1	Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato.....	86
8.2.2	Encienda la máquina.....	87
8.2.3	Encender Cup & Cool/calentador de tazas (opcional).....	88
8.2.4	Conectar la unidad refrigeradora adosada (opcional).....	88
8.2.5	Conectar la unidad refrigeradora bajo máquina o bajo mostrador (opcional).....	89
8.2.6	Conectar Flavour Point (opcional).....	90
8.3	Posicionamiento de la salida de bebida.....	90
8.4	Modos de funcionamiento.....	91
8.4.1	Funciones de los modos de funcionamiento.....	91
8.4.2	Modo de invitado.....	92
8.4.3	Modo de personal.....	94
8.4.4	Modo de usuario habitual.....	96
8.5	Servicio de bebida.....	98
8.5.1	Seleccionar bebida.....	98
8.5.2	Modificar bebida.....	100
8.5.3	Preseleccionar bebida doble.....	102
8.5.4	Dispensar múltiples veces las bebidas preseleccionadas.....	103
8.5.5	Preseleccionar café descafeinado.....	104
8.5.6	Preselección de barista.....	105
8.5.7	Colocar taza/vaso.....	105
8.5.8	Pagar bebida.....	106
8.5.9	Dispensar bebida.....	107
8.5.10	Indicación de progreso durante la dispensación de bebida.....	108
8.5.11	Finalización de la bebida.....	108
8.5.12	Cancelar dispensación de bebida.....	109
8.6	Utilizar la entrada manual.....	110
8.7	Funciones genéricas de la interfaz de usuario.....	111
8.7.1	Navegación en la interfaz.....	111
8.7.2	Representación de las bebidas.....	112
8.7.3	Mensaje de error pendiente y solicitud de acción.....	113
8.7.4	Mensajes de error (sencillos).....	113
8.7.5	Mensajes de error (específicos).....	113
8.8	Menú de mantenimiento.....	114
8.8.1	Botón Menú de mantenimiento.....	114
8.8.2	Vista general del menú de mantenimiento.....	115
8.8.3	Información rápida.....	116

8.8.4	Perfil (inicio / cierre de sesión).....	116
8.8.5	Funciones.....	119
8.9	Vaciado.....	126
8.9.1	Vaciar depósito de posos.....	126
8.9.2	Vaciar el depósito de agua sucia externo.....	127
8.10	Apagado.....	128
8.10.1	Poner la máquina en el modo en espera.....	128
8.10.2	Paradas prolongadas (más de 1 semana).....	129
8.10.3	Apagar aparatos independientes.....	129
9	Limpieza.....	131
9.1	Normas y condiciones para la limpieza.....	131
9.2	Productos de limpieza.....	131
9.3	Niveles de limpieza.....	133
9.4	Intervalos de limpieza.....	135
9.5	Enjuague de la máquina.....	136
9.5.1	Enjuagues de encendido/apagado automáticos.....	136
9.5.2	Enjuagues configurados.....	137
9.5.3	Enjuagues manuales (menú de mantenimiento).....	137
9.6	Limpieza con instrucciones en pantalla.....	137
9.6.1	Utensilios requeridos.....	138
9.6.2	Iniciar limpieza planificada.....	139
9.6.3	Inicio de la limpieza programada con ProCare.....	149
9.6.4	Limpieza adicional.....	156
9.6.5	ProCare: Limpieza de la pieza de tubo flexible de leche (Plug&Clean).....	158
9.6.6	Limpieza con instrucciones en pantalla: Flavour Point (opcional).....	159
9.7	Programa de limpieza.....	164
9.7.1	Acceso al programa de limpieza.....	164
9.7.2	Ajuste de horas de limpieza.....	165
9.8	Limpieza manual.....	167
9.8.1	Limpiar el depósito de posos.....	167
9.8.2	Limpiar la cámara de escaldado.....	168
9.8.3	Limpiar el recogegotas y la rejilla de goteo.....	169
9.8.4	Limpiar el depósito de leche.....	169
9.8.5	Limpiar la unidad refrigeradora (opcional).....	170
9.8.6	Descongelar la unidad refrigeradora (opcional).....	171
9.8.7	Limpiar la pantalla táctil.....	171
9.8.8	Limpiar la barra de vapor (opcional).....	172
9.8.9	Limpiar el depósito de agua potable externo.....	173
9.8.10	Limpiar el depósito de agua sucia externo.....	173
9.8.11	Limpiar los aparatos independientes.....	174
9.8.12	Limpiar el depósito de granos.....	174
9.8.13	Limpiar pieza inferior salida de bebida.....	175
9.8.14	Limpiar el depósito de polvo (opcional).....	176
9.8.15	Limpiar las superficies exteriores.....	186
10	Mantenimiento.....	188
10.1	Trabajos de mantenimiento.....	188
10.1.1	Intervalos de mantenimiento.....	188
10.1.2	Encargar la realización de los mantenimientos y restablecer el contador.....	189
10.1.3	Sustituir el filtro de agua externo (opcional).....	190
10.2	Descalcificación.....	191

10.2.1	Material de descalcificación necesario.....	191
10.2.2	Cartucho de descalcificación «Uptime!».....	192
10.2.3	Desechar el cartucho de descalcificación.....	198
10.2.4	Descalcificación con ProCare.....	198
11	Programación.....	199
11.1	Elementos de navegación.....	199
11.2	Puerto USB.....	203
11.3	Perfiles y permisos.....	204
11.3.1	Perfil Conserje.....	204
11.3.2	Perfil Contable.....	205
11.3.3	Perfil Chef de Service.....	205
11.3.4	Perfil Gestor de calidad.....	206
11.3.5	Perfil Responsable de la máquina.....	207
11.4	Configuración de la máquina.....	207
11.4.1	Ajustes «Sistema».....	207
11.4.2	Ajustes «Configuración».....	212
11.4.3	Ajuste «Mantenimiento».....	216
11.4.4	Ajuste «Información».....	225
11.4.5	Guardar los cambios y cargarlos en la máquina.....	232
12	Solución de problemas.....	233
12.1	Significado de la iluminación funcional.....	233
12.2	Mensajes en pantalla.....	233
12.3	Fallos con mensaje de pantalla.....	235
12.3.1	Mensaje de pantalla «Fallo».....	235
12.3.2	Mensaje de pantalla «Error».....	239
12.3.3	Mensaje de pantalla «Solicitud».....	240
12.3.4	Mensaje de pantalla «Indicación».....	241
13	Desinstalación.....	244
14	Eliminación.....	245

1 Seguridad

1.1 Signos y símbolos

1.1.1 Indicaciones de seguridad



PELIGRO

Situación de peligro inminente que podría provocar lesiones graves o mortales.

Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.



ADVERTENCIA

Situación peligrosa de carácter general que podría provocar lesiones graves.

Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.



ATENCIÓN

Situación peligrosa de carácter general que podría provocar lesiones leves.

Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.



NOTA

Situación que podría provocar daños materiales en la máquina.

Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.

1.1.2 Señales de advertencia utilizadas

Los símbolos de peligro y obligación pueden aparecer tanto en el manual de instrucciones como en la máquina.

Señal	Tipo de peligro	Señal	Tipo de peligro
	Advertencia de líquidos calientes		Advertencia de superficies calientes
	Advertencia de vapor caliente		Advertencia de tensión eléctrica peligrosa
	Advertencia de sustancias tóxicas		Advertencia de lesiones en las manos

1.1.3 Señales de obligación utilizadas

Señal	Significado	Señal	Significado
	Leer el documento		Utilizar guantes
	Utilizar gafas de protección		Lavarse las manos
	Desenchufar el conector de red		

1.2 Uso previsto

La máquina está diseñada para dispensar bebidas de café, agua caliente, bebidas con leche, bebidas en polvo (topping y chocolate) y aromas (sirope) en diversas variaciones y combinaciones en tazas, vasos o jarras.

Los depósitos de granos solo se deben llenar con granos de café, en el depósito de polvo solo debe introducirse polvo de chocolate, el depósito de leche solo debe llenarse de leche y la entrada manual con café molido.

La máquina está diseñada para el uso profesional en establecimientos de hostelería, gastronómicos o similares. La máquina se puede instalar en establecimientos de autoservicio y manejarse sin supervisión. Asimismo, también puede utilizarse en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo parecidos, además de hoteles, moteles y pensiones con servicio de desayuno donde pueda utilizarse por personal no especializado o por los propios clientes.

El uso está sujeto al presente manual de instrucciones. Un uso distinto o que vaya más allá de lo indicado se considera no conforme a lo previsto. El fabricante no responderá de los daños que de ello resulten.

La máquina puede ser utilizada por niños a partir de 8 años de edad y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o intelectuales, o que no posean la experiencia y los conocimientos necesarios, siempre que permanezcan bajo la vigilancia de una persona responsable o que hayan sido capacitadas en el uso seguro del aparato y los peligros que conlleva. No debe permitirse que los niños jueguen con la máquina. No está permitido que los niños realicen tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión. Dichas tareas solo pueden ser desempeñadas por personas con conocimientos y experiencia práctica con el aparato, en especial en lo que respecta a la higiene y la seguridad.



El uso está sujeto a las **Condiciones comerciales generales** de Schaefer AG y al manual de instrucciones suministrado. Un uso distinto o que vaya más allá no se considera adecuado. El fabricante no responderá de los daños que de ello resulten.

1.3 Uso incorrecto previsible

Cualquier uso distinto de la máquina o que vaya más allá del uso previsto se considera uso incorrecto y puede generar situaciones peligrosas. La manipulación incorrecta de la máquina puede provocar lesiones.

- ▶ Lea cuidadosamente el manual de instrucciones antes de su uso.
- ▶ Conceda el acceso al área de servicio de la máquina exclusivamente a personal de mantenimiento cualificado.
- ▶ La limpieza y el mantenimiento solo pueden ser desempeñados por personas con conocimientos y experiencia práctica con la máquina, en especial, en lo que respecta a la seguridad y la higiene.
- ▶ En el modo de autoservicio y en el servicio con manejo, la máquina deberá estar supervisada por personas formadas, que estén a disposición del usuario para consultas y se aseguren del cumplimiento de las medidas de limpieza y mantenimiento.

- ▶ Utilice únicamente leche suficientemente refrigerada.
- ▶ Utilice la barra de vapor opcional solo para espumar la leche.
- ▶ No modifique nunca los dispositivos de seguridad de la máquina.
- ▶ Utilice la máquina solo si funciona correctamente y no está dañada.
- ▶ Solo introduzca granos de café en el depósito de granos.
- ▶ Solo introduzca polvo para cafetera en el depósito de polvo.
- ▶ Solo introduzca leche en el depósito de leche.
- ▶ Solo introduzca café molido o la pastilla de limpieza durante la limpieza en la entrada manual.

1.4 Obligaciones del usuario

El usuario debe asegurarse de que el socio de servicio técnico de Schaerer AG, u otra persona autorizada, lleve a cabo el mantenimiento regular y la comprobación de los dispositivos de seguridad. Los desperfectos materiales deben notificarse por escrito a Schaerer AG en un plazo de 30 días. En el caso de daños no visibles, este plazo se alarga hasta 12 meses a partir de la fecha de instalación (informes de instalación y entrega), pero como máximo hasta 18 meses a partir de la fecha de salida de la fábrica de Zuchwil.

Las piezas dañadas o defectuosas que sean relevantes para la seguridad, tales como válvulas de seguridad, termostatos de seguridad, calentador, etc. deberán sustituirse, no deberán repararse bajo ninguna circunstancia.

El usuario es responsable del cumplimiento de las normas de mantenimiento.

1.5 Requisitos de personal



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.
Todas las tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal cualificado.

Solo podrán formar parte del personal aquellas personas de las que quepa esperar un trabajo fiable. Las personas con capacidad de reacción limitada, p. ej., por drogas, alcohol o medicamentos, no están autorizadas.

Durante la selección de personal, se deben respetar las normas específicas de edad y ocupación aplicables en el lugar de utilización.

En el manual de instrucciones, se nombran las siguientes cualificaciones para distintos ámbitos de actividad:

Persona instruida

Persona instruida por el usuario sobre las tareas que se le han asignado y los posibles peligros de un comportamiento inadecuado.

Personal especializado

Persona que, debido a su formación técnica, conocimientos y experiencia, así como conocimiento de las disposiciones pertinentes, es capaz de realizar el trabajo que se le asigne y de reconocer y evitar posibles peligros de forma autónoma.

Personal de mantenimiento

Persona cualificada especialmente instruida por el fabricante o el usuario para realizar tareas de mantenimiento.

Electricista cualificado

Persona que, debido a su formación técnica, conocimientos y experiencia, así como conocimiento de las disposiciones pertinentes, es capaz de realizar trabajos en las instalaciones eléctricas y de reconocer y evitar posibles

peligros de forma autónoma. El electricista cualificado está formado para el lugar específico en el que trabaja y conoce las normas y disposiciones pertinentes.

1.6 Riesgos residuales

Schaerer AG da mucha importancia a la seguridad de sus productos. La eficacia de los dispositivos de seguridad solo se garantiza siempre que se observen las instrucciones contenidas en el siguiente capítulo para evitar lesiones y otros peligros para la salud.



Estas indicaciones de seguridad se pueden solicitar a Schaerer AG o descargar directamente desde la sección Media Pool de la página web (schaerer.com/member).

1.6.1 Peligro de descarga eléctrica



PELIGRO

Peligro de muerte por descarga eléctrica.



La manipulación indebida de aparatos eléctricos puede provocar una descarga eléctrica. Existe peligro de muerte.

- ▶ Los trabajos en las instalaciones eléctricas solo pueden ser realizados por electricistas.
- ▶ Conecte el aparato a un circuito eléctrico protegido con fusibles.
- ▶ Realice la conexión a través de un interruptor diferencial.
- ▶ Deberán observarse las directivas correspondientes en materia de baja tensión y/o las disposiciones y normativas de seguridad locales o nacionales en vigor.
- ▶ Realice la conexión a tierra conforme a la normativa y asegúrela contra descargas eléctricas.
- ▶ Asegúrese de que la tensión de red coincida con los datos de la placa de características del aparato.
- ▶ No toque nunca las piezas que estén bajo tensión.
- ▶ Antes de iniciar trabajos de mantenimiento, apague siempre el interruptor principal o desconecte el aparato de la red eléctrica.
- ▶ Asegúrese de que el aparato se pueda desconectar de la red eléctrica en todos los polos. Las conexiones desconectadas deben ser visibles desde el emplazamiento del aparato, y se deberá asegurar la desconexión con un dispositivo de bloqueo.
- ▶ El cable de conexión solo debe ser sustituido por personal de mantenimiento cualificado.

1.6.2 Peligro debido al producto de limpieza



Antes de utilizar el producto de limpieza, lea detenidamente la información del embalaje del producto. Si no se dispone de una ficha de datos de seguridad, se deberá solicitar a la empresa distribuidora (consulte el apartado «Embalaje de los productos de limpieza»).



ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación por productos de limpieza.

Existe peligro de intoxicación si se ingieren productos de limpieza.

- ▶ Mantener alejados los productos de limpieza de los niños y de personas no autorizadas.
- ▶ No ingerir el producto de limpieza.
- ▶ No mezclar nunca el producto de limpieza con otras sustancias químicas.
- ▶ Utilice los productos de limpieza y descalcificación únicamente para el uso previsto (consulte la etiqueta).
- ▶ No coma ni beba nada mientras se utilizan productos de limpieza.
- ▶ Asegurarse de que exista una buena ventilación al utilizar productos de limpieza.
- ▶ Utilizar guantes de protección para manejar productos de limpieza.
- ▶ Al terminar de utilizar los productos de limpieza, lavarse las manos inmediatamente con abundante agua.

Emergencias: Solicite el número del servicio de emergencias (centro de información toxicológica) al fabricante del producto de limpieza (consulte la etiqueta del producto de limpieza). Si en su país no existe ninguna institución de este tipo, contacte con el siguiente organismo:

Centro de Información Toxicológica Suizo

Llamadas desde el extranjero +4144 251 51 51

Llamadas desde Suiza 145

Página web www.toxi.ch

1.6.3 Peligro por alergias



ATENCIÓN

Peligros para la salud por ingredientes.

Las bebidas que contienen ingredientes (o restos de ellos) pueden provocar alergias. Existe peligro para la salud.

- ▶ En el modo de autoservicio: Tenga en cuenta la etiqueta de información pegada en la máquina. La señal de aviso contiene información sobre ingredientes que pueden causar alergias.
- ▶ En el uso con operador: Informe al personal de que cualquier ingrediente adicional que se utilice puede provocar alergias.

1.6.4 Peligro por bacterias



ATENCIÓN

Perjuicios para la salud por agua contaminada.

La manipulación indebida del agua puede provocar perjuicios para la salud.

- ▶ Asegúrese de que el agua esté limpia y libre de bacterias.
- ▶ No conecte la máquina a agua de ósmosis pura u otras aguas agresivas.
- ▶ Asegúrese de que la dureza de carbonato esté entre 4 y 6 °dKH o entre 8 y 12 °fKH.
- ▶ Asegúrese de que la dureza total sea superior a la dureza de los carbonatos.
- ▶ No supere el contenido máximo de cloro de 50 mg por litro.
- ▶ Asegúrese de que el valor de pH se encuentre entre 6,5 y 7 (pH neutro).



ATENCIÓN

Perjuicios para la salud por café contaminado.

La manipulación indebida del café puede provocar problemas de salud.

- ▶ Antes de abrir el embalaje, revise que no presente ningún daño.
- ▶ No rellene con más cantidad de granos de café que la necesaria para un día.
- ▶ Cierre la tapa del depósito de granos inmediatamente después de llenarlo.
- ▶ Guarde el café en un lugar seco, frío y oscuro.
- ▶ Guarde el café separado de los productos de limpieza.
- ▶ Utilice primero los productos más antiguos («first in, first out»).
- ▶ Consuma el café antes de la fecha de caducidad.
- ▶ Asegúrese de cerrar bien los paquetes abiertos, para que el contenido se mantenga fresco y para que no entre suciedad.



ATENCIÓN

Perjuicios para la salud por leche contaminada/incorrecta.

La manipulación indebida de la leche puede provocar problemas de salud.

- ▶ No utilice leche cruda.
- ▶ Utilice únicamente leche pasteurizada o leche calentada mediante un proceso UHT.
- ▶ Utilice únicamente leche homogeneizada.
- ▶ Utilice leche preenfriada a una temperatura de entre 3 °C (37,4 °F) y 5 °C (41 °F).
- ▶ Utilice guantes de protección al trabajar con leche.
- ▶ Utilice la leche directamente del envase original.
- ▶ No rellene nunca con leche. Limpie bien el recipiente antes de llenarlo.
- ▶ Antes de abrir el embalaje, revise que no presente ningún daño.
- ▶ No introduzca más leche de la que se necesita en un día.
- ▶ Cierre la tapa del depósito de leche y la unidad refrigeradora (interna y externa) inmediatamente después del llenado.
- ▶ Conserve la leche en un lugar seco y oscuro a una temperatura máxima de 7 °C (44,6 °F).
- ▶ Guarde la leche separada de los productos de limpieza.
- ▶ Utilice primero los productos más antiguos («first in, first out»).
- ▶ Consuma la leche antes de la fecha de caducidad.
- ▶ Asegúrese de cerrar bien los paquetes abiertos, para que el contenido se mantenga fresco y para que no entre suciedad.

**ATENCIÓN****Perjuicios para la salud por polvo para cafetera contaminado.**

La manipulación indebida del polvo para cafetera puede provocar problemas de salud.

- ▶ Antes de abrir el embalaje, revise que no presente ningún daño.
- ▶ No introduzca más polvo para cafetera del que se necesita en un día.
- ▶ Cierre la tapa del depósito de granos inmediatamente después de llenarlo.
- ▶ Guarde el polvo para cafetera en un lugar seco, frío y oscuro.
- ▶ Guarde el polvo para cafetera separado de los productos de limpieza.
- ▶ Utilice primero los productos más antiguos («first in, first out»).
- ▶ Consuma el polvo para cafetera antes de la fecha de caducidad.
- ▶ Asegúrese de cerrar bien los paquetes abiertos, para que el contenido se mantenga fresco y para que no entre suciedad.

1.6.5 Peligro por calor

**ATENCIÓN****Peligro de quemaduras por líquido caliente.**

Existe peligro de quemaduras en la zona de dispensación de bebidas, agua caliente y vapor.

- ▶ No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.

**ATENCIÓN****¡Superficie caliente!**

Los puntos de dispensación y la unidad de escaldado pueden calentarse.

- ▶ No toque nunca las partes calientes de la máquina.
- ▶ Para tocar la salida de bebida, utilice siempre las empuñaduras previstas para ello.
- ▶ Limpie la unidad de escaldado solo cuando la máquina se haya enfriado.

1.6.6 Peligro por el sistema mecánico

**ATENCIÓN****Peligro de aplastamiento por componentes móviles.**

La salida de bebida y el panel de control se pueden mover manualmente. Durante el funcionamiento, se mueven los molinillos y la unidad de escaldado. La manipulación de los componentes móviles implica peligro de aplastamiento.

- ▶ Para tocar la salida de bebida, utilice siempre las empuñaduras previstas para ello.
- ▶ Empuje el panel de control hacia abajo y hacia arriba siempre con ambas manos.
- ▶ No introduzca nunca la mano en el depósito de granos, ni tampoco en la abertura de la unidad de escaldado mientras la máquina esté encendida.

1.7 Peligro de daños materiales



NOTA

¡Daños materiales por manipulación indebida de la máquina!

La manipulación indebida de la máquina puede provocar daños materiales o contaminación.

- ▶ En las aguas con una dureza de carbonatos superior a 6°dKH, se deberá montar previamente un filtro antical. De lo contrario, pueden producirse daños por calcificación.
- ▶ No utilice la máquina si el suministro de agua está cerrado. De lo contrario, los calentadores no se llenarían y la bomba funcionaría en seco.
- ▶ Schaerer AG recomienda tender la conexión de agua a través de una válvula de cierre de agua in situ para evitar daños por agua en caso de rotura del tubo flexible.
- ▶ Tras periodos de parada prolongados (p. ej., en vacaciones), lleve a cabo una limpieza antes de comenzar a utilizar la máquina.
- ▶ Proteja la máquina de las influencias meteorológicas (heladas, humedad, etc.).
- ▶ En caso de avería, consulte la tabla del capítulo **Solución de fallos** y, si es necesario, recurra a un técnico cualificado.
- ▶ Utilice exclusivamente piezas de repuesto originales de Schaerer AG.
- ▶ Informar inmediatamente al socio de servicio técnico de cualquier daño externo o fuga para la reparación o sustitución de las piezas afectadas.
- ▶ No rocíe la máquina con agua ni la limpie con un limpiador a vapor.
- ▶ No coloque la máquina sobre superficies que puedan verse expuestas a chorros de agua.
- ▶ Si se utiliza café caramelizado (aromatizado), limpie la unidad de escaldado dos veces al día.
- ▶ Llene el depósito de granos solo con granos de café, el depósito de polvo solo con polvo para cafetera, el depósito de leche solo con leche y la entrada manual solo con café molido (o la pastilla de limpieza durante la limpieza).
- ▶ No utilice nunca café liofilizado, pues provoca obstrucciones en la unidad de escaldado.
- ▶ Si la máquina y/o los accesorios se transportan a temperaturas inferiores a 10°C, almacénelos a temperatura ambiente durante tres horas antes de conectarlos a la red eléctrica y ponerlos en marcha. De lo contrario, existirá peligro de cortocircuito debido a la condensación de agua o riesgo de avería en los componentes eléctricos.
- ▶ Utilice siempre el set de tubos flexibles (de agua potable/sucia) nuevos que se entrega junto con la máquina. No utilice nunca sets de tubos flexibles antiguos.

2 Datos técnicos

2.1 Tipos de bebida y capacidad de producción

Dependiendo de la variante y las opciones de la máquina, se pueden preparar las siguientes bebidas:

Capacidad de producción máx. por hora		
Espresso 50 – 60 ml	aprox. 180 tazas	
Café 120 ml	aprox. 180 tazas	
Rendimiento diario recomendado		
Espresso 50 – 60 ml	aprox. 250 tazas	
Café 120 ml	aprox. 250 tazas	
Bebidas disponibles	Estándar	Opción
Espresso	x	
Café	x	
Café / café crème	x	
Jarrita (250 ml) ^{ZW}		x
Jarra (500 ml) ^{ZW}		x
Americano ^{AC, ZW}		x
White Americano ^{**} , ^{**} , ^{AC, ZW}		x
Café con leche (café con leche claro/oscurο) [*] , ^{**}		x
Capuchino [*] , ^{**}		x
Leche manchada [*] , ^{**}		x
Espresso Macchiato [*] , ^{**}		x
Chociatto ^{***}		x
Chocolate caliente ^{***}		x
Capuchino australiano [*]		x
Leche caliente [*]		x
Espuma de leche caliente [*]		x
Leche fría [*]		x
Espuma de leche fría [*] , ^{**}		x

Bebidas disponibles	Estándar	Opción
Espuma de leche Best Foam™*		x
Agua caliente/agua caliente externa	x	x
Vapor		x
Bebidas en polvo/bebidas instantáneas		
Alcohol/café		x

Equipamiento de la máquina recomendado:

- * con leche fresca
- ** con leche fresca y/o topping (leche en polvo)
- *** con choco
- AC Acelerador de escaldado
- ZW Agua adicional

2.2 Datos de la máquina

Potencia nominal del calentador*	Calentador de vapor	Calentador de agua
	3000 W	3000 W

* Véase el equipamiento especial en la placa de características. Los valores indicados corresponden al equipamiento básico.

Temperatura de funcionamiento	Calentador de vapor	Calentador de agua
Temperatura de funcionamiento mínima (T mín.)	10 °C (50 °F)	10 °C (50 °F)
Temperatura de funcionamiento máxima (T máx.)	192 °C (377,6 °F)	192 °C (377,6 °F)
Temperatura de funcionamiento	127 °C (261 °F)	95 °C (203 °F)

Sobrepresión	Calentador de vapor	Calentador de agua
Presión de trabajo	0,25 MPa (36,26 psi)	0,8 MPa (116,03 psi)
Sobrepresión operativa admisible (p máx.)	0,5 MPa (72,52 psi)	1,2 MPa (174,04 psi)
Sobrepresión de comprobación	2,4 MPa (348,09 psi)	2,4 MPa (348,09 psi)

Capacidades	
Capacidad de agua potable	Conexión de agua fija
Capacidad del recipiente de granos de café	Cada uno aprox. 1200 g

Capacidades

Capacidad del depósito de posos	60 - 70 tortas de café
---------------------------------	------------------------

Medidas exteriores

Ancho de la máquina	330 mm (12,99")
---------------------	-----------------

Anchura con unidad refrigeradora adosada	723 mm (28,46")
--	-----------------

Altura con el depósito de granos y la llave	761 mm (29,96")
---	-----------------

Profundidad	600 mm (23,62")
-------------	-----------------

Peso

Peso en vacío	aprox. 55 kg (121 lbs)*
---------------	-------------------------

* Véase el equipamiento especial en la placa de características. Los valores indicados corresponden al equipamiento básico.

Presión acústica

Nivel de presión acústica continuo	< 70 dB(A)*
------------------------------------	-------------

* Los niveles de presión acústica (slow) y Lpa (impulse), clasificados como A, en el lugar de trabajo de los usuarios del equipo, debe situarse en cualquier caso bajo 70 dB (A).

2.3 Conexión de red doméstica



La máquina puede funcionar tanto en una red de 50 Hz como con una red de 60 Hz.

Red	Valores de conexión			Fusibles del edificio	Cable de conexión Sección transversal del cable
1L, N, PE	220 - 240 V CA	50/60 Hz	2000 - 2400 W ¹⁾	10 - 13 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
1L, N, PE	220 - 240 V CA	50/60 Hz	3000 - 3600 W ²⁾	16 - 30 A	3 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
1L, N, PE	220 - 240 V CA	50/60 Hz	6000 - 7000 W ³⁾	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
2L, PE	200 V CA	60 Hz	2000 W ¹⁾	10 - 30 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
2L, PE	200 V CA	60 Hz	3000 W ²⁾	16 - 30 A	3 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG

Red	Valores de conexión			Fusibles del edificio	Cable de conexión Sección transversal del cable
2L, PE	200 V CA	60 Hz	6000 W ³⁾	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
2L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	1900 – 2400 W ¹⁾	10 – 30 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
2L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	2800 – 3600 W ²⁾	15 – 30 A	3 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
2L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	5100 – 7000 W ³⁾	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
2L, PE	200 V CA	50/60 Hz	1800 W ¹⁾	15 – 25 A	3 x 2 mm ² 3 x 14 AWG
2L, PE	200 V CA	50/60 Hz	2600 W ²⁾	15 – 25 A	3 x 2 mm ² 3 x 14 AWG
3L, PE	200 V CA	60 Hz	5700 – 8700 W ⁴⁾	25 – 30 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	5100 – 6400 W ³⁾	25 – 30 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	7700 – 10300 W ⁴⁾	25 – 30 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	200 V CA	50/60 Hz	4700 W ³⁾	25 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	200 V CA	50/60 Hz	6900 W ⁴⁾	25 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, N, PE	380 – 415 V	50/60 Hz	5700 – 6400 W ³⁾	16 – 30 A	5 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
3L, N, PE	380 – 415 V	50/60 Hz	8700 – 10300 W ⁴⁾	16 – 30 A	5 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG

1) Equipamiento con 1 o 2 calentadores de 2 kW (calentamiento en serie)

2) Equipamiento con 1 o 2 calentadores de 3 kW (calentamiento en serie)

3) Equipamiento con 2 calentadores de 3 kW (calentamiento simultáneo)

4) Equipamiento con 3 calentadores de 3 kW (calentamiento simultáneo)

2.4 Valores de conexión de agua

Presión del agua	Mínimo:	0,1 MPa (14,50 psi)
	Máxima:	1,0 MPa (145,04 psi)

Temperatura de entrada del agua	Mínimo:	10 °C (50 °F)
	Máxima:	30 °C (86 °F)

Calidad del agua

Contenido de cloro	Máxima:	Tenga en cuenta las normativas locales sobre el contenido de cloro máximo permitido.
Valor de pH	Mínimo:	6,5
	Máxima:	7
Dureza de carbonatos (alemán)	Mínimo:	4 °dKH
	Máxima:	6 °dKH
Dureza de carbonatos (francés)	Mínimo:	8 °fKH
	Máxima:	12 °fKH
Dureza total		> Dureza de carbonatos

2.5 Condiciones del entorno

Temperatura ambiente	Mínimo:	10 °C (50 °F)
	Máxima:	+40 °C (104 °F)
Humedad ambiente relativa	Máxima:	80 %rF
Altura sobre el nivel del mar	Máxima:	2500 m (8202 ft)

2.6 Placa de características

Designación de tipo	Modelo
SOUL 10 (SOUL)	No existen variantes de modelo
SOUL 12 (SOUL)	No existen variantes de modelo

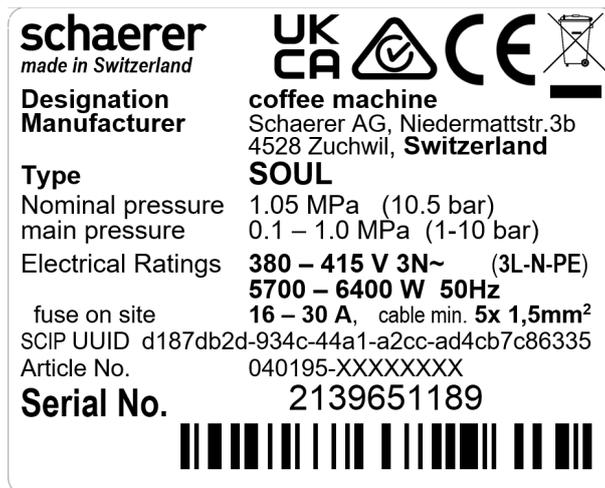


Fig.: Placa de características

La placa de características se encuentra en la parte frontal de la máquina, detrás de la cubierta derecha.

Para leer los datos de la placa de características:

1. Extraiga el cajón de posos de la máquina.
2. Abra la cubierta de la derecha del cajón de posos.

En caso de fallos o reclamación de garantía, facilite los siguientes datos de la placa de características (ejemplos):

- Tipo de máquina
- Potencia nominal > p. ej., 2900 ... 3400 W
- Tensión nominal > p. ej., 220 ... 240 V
- Valor de fusible en el lugar de la instalación > p. ej., 16 A
- Número de serie > [JJKW XXXXXX] > p. ej., 2001 XXXXXX



En la parte trasera, detrás de la cubierta inferior, hay otra placa de características.

3 Información de conformidad

3.1 Dirección del fabricante

Fabricante	Responsable de documentación
Schaerer AG Aptdo. de correos 336 Niedermattstrasse 3b CH-4528 Zuchwil T +41 32 681 62 00 F +41 32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer AG Director de R&D GBU PCM Aptdo. de correos 336 Niedermattstrasse 3b CH-4528 Zuchwil

3.2 Normas aplicadas

Schaerer AG declara que esta máquina cumple todas las disposiciones pertinentes de las directivas mencionadas. Cualquier modificación en el aparato realizada sin nuestro consentimiento invalidará esta declaración. Se han aplicado las siguientes normas armonizadas. A fin de garantizar la correcta implementación de los requisitos, se aplica un sistema de gestión de calidad de **DNV GL - Business Assurance**, certificado según las normas ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 e ISO 45001:2018. Schaerer AG es el único responsable de la emisión de esta declaración de conformidad.

El objeto de la declaración arriba descrito cumple los requisitos establecidos en la Directiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo y del Consejo del 8 de junio de 2011 sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

Para la Conformidad CE	
MD 2006/42/EC <ul style="list-style-type: none"> EN 60335-1:2020-08 +A11 +AC EN 60335-2-75:2010-11 +A1 +A11 +A12 +A2 EN 62233:2008 	Directiva CEM 2014/30/UE <ul style="list-style-type: none"> EN 55014-1:2018-08 +A1 +A2 EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC EN 61000-3-11:2021-03
Directiva RoHS 2011/65/UE <ul style="list-style-type: none"> EN IEC 63000:2019-05 	RED 2014/53/EU <ul style="list-style-type: none"> EN 301 489-1 V2.1.1:2017 EN 301 489-7 V1.3.1:2005 EN 301 489-24 V1.5.1:2010
Para el cumplimiento de las Directivas y normativas europeas	
Directiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos 2012/19/UE	Reglamento sobre contaminantes orgánicos persistentes 2019/1021
Para el Reglamento de la UE sobre productos químicos	
Reglamento REACH 1907/2006/CE	

Internacionales (CB)

Seguridad

- IEC 60335-1:2020-08
- IEC 60335-2-75
- BS EN 62233:2008

EMC

- CISPR 14-1
- CISPR 14-2
- IEC 61000-3-2
- IEC 61000-3-11

CB	Scheme > Sistema internacional para la aceptación mutua de informes de pruebas y certificados
CE	Requisitos de la legislación de armonización de la Comunidad Europea
CISPR	Comité especial internacional sobre interferencias de radio
CE/UE	La Comunidad Europea es una parte de la Unión Europea formada por CE/PESC/CPJ
EMC	Compatibilidad electromagnética
IEC	Sistema nacional de evaluación de la conformidad de maquinaria y componentes electrónicos
MD	Directiva de máquinas (Parlamento y Consejo europeos)
POP	Reglamento (EU) sobre contaminantes orgánicos persistentes
REACH	Reglamento de la UE sobre para el registro, evaluación, homologación y limitación de productos químicos
RED	Directiva europea de homologación para dispositivos radioeléctricos y receptores (comunicación por radio)
RoHS	Restricción de sustancias peligrosas
WEEE	Prevención y reducción de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (Waste of Electrical and Electronic Equipment)

4 Descripción de los productos

4.1 Vista general



Fig.: Vista general de la máquina

- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Depósito de granos y de polvo (tipo y número según la configuración) | 6 | Área con mandos internos |
| 2 | Panel de control con pantalla táctil de 10"/12" | 7 | Dispensación de agua caliente (opcional) |
| 3 | Área de dispensación con salida de bebida y salida opcional de agua caliente/vapor | 8 | Barra de vapor (opcional) |
| 4 | Recogegotas de la máquina con pieza auxiliar para posicionamiento de tazas | 9 | Dispositivo de cierre para el panel de control |
| 5 | Panel de control girado hacia arriba | | |

4.2 Conexiones e interfaces

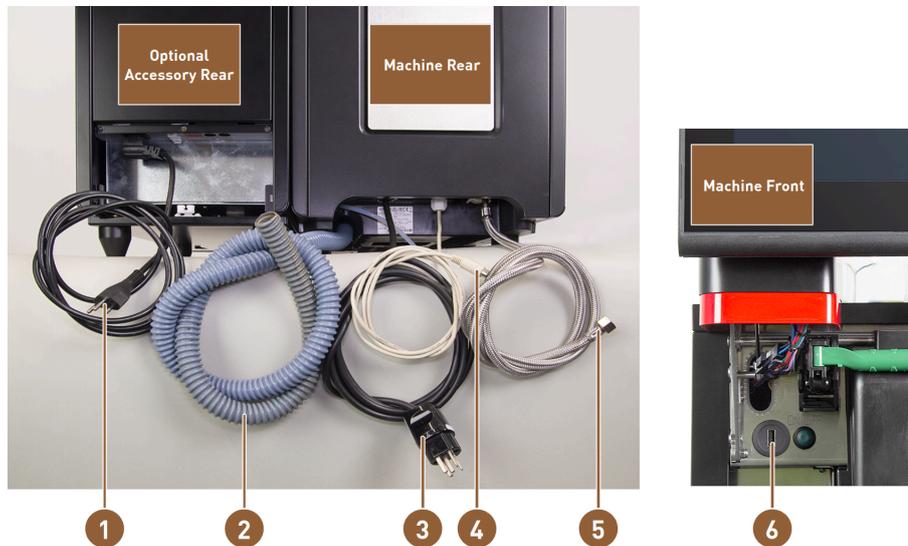


Fig.: Conexiones de la cafetera con unidad refrigeradora adosada

- | | |
|--|--|
| <p>1 Cable de alimentación con enchufe con puesta a tierra y enchufe específico del país para aparato independiente</p> <p>2 Tubo flexible para salida de agua sucia de \varnothing 20 mm para sifón o depósito externo de agua sucia; el tubo puede variar en función del país.</p> <p>3 Cable de alimentación con conector o conexión fija con interruptor principal; el conector puede variar en función del país.</p> | <p>4 Cable de interfaz para la comunicación entre la cafetera y los aparatos independientes</p> <p>5 Conexión de agua fija de 3/8" o conexión a agua potable externa opcional</p> <p>6 Conexión USB e interfaz de comunicación</p> |
|--|--|

La placa de características proporciona información sobre la protección máxima requerida del fusible y el calibre de cable mínimo requerido.



Ver 2.3 "Conexión de red doméstica"
Ver 6.3 "Instalar"

4.3 Mandos

4.3.1 Mandos de la máquina



Fig.: Vista general de los mandos exteriores

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Entrada manual de café molido, pastillas de limpieza | 5 | Depósito de posos |
| 2 | Pantalla táctil | 6 | Pieza auxiliar de posicionamiento de tazas para una o dos tazas |
| 3 | Panel de control, abatible hacia arriba | 7 | Recogegotas con rejilla de goteo |
| 4 | Salida de bebida, desplazamiento manual hacia arriba/abajo u, opcionalmente, con regulación de altura automática (salida regulable en altura automática) | | |

4.3.2 Mandos de la máquina

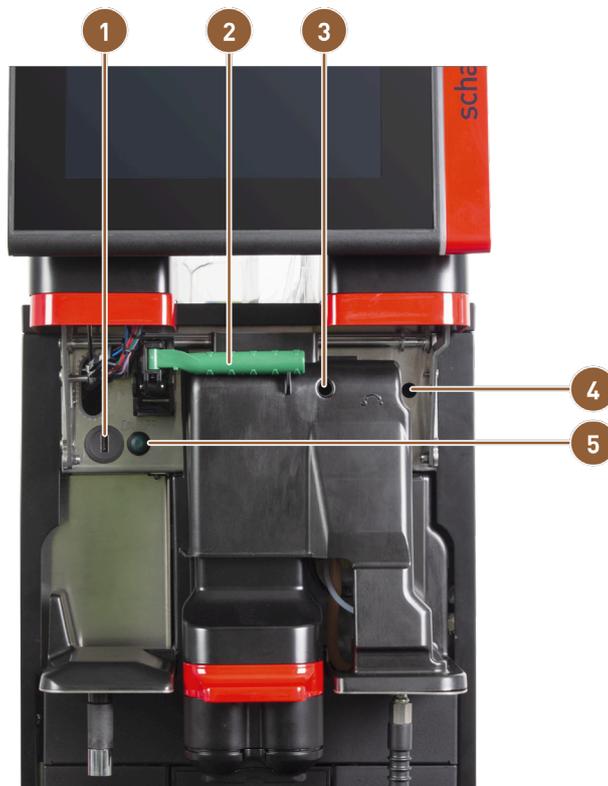


Fig.: Mandos de la máquina

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Conexión USB | 4 | Ajuste manual del grado de molienda para el molinillo derecho disponible opcional |
| 2 | Palanca de desbloqueo para el depósito de granos y polvo | 5 | Botón de ON/OFF de la máquina (para desconectar, mantener presionada 4 s) |
| 3 | Ajuste manual del grado de molienda para el molinillo central (equipamiento estándar) | | |

Si la máquina está equipada con el **ajuste automático del grado de molienda** opcional, los dispositivos de ajuste para el ajuste manual del grado de molienda no estarán presentes. En este caso, la cafetera ajusta automáticamente el grado de molienda en función del tiempo de escaldado de una bebida de referencia. El técnico de mantenimiento parametriza la bebida de referencia.

4.3.3 Depósito de granos con entrada manual integrada



Las tapas del depósito de polvo y del de granos también están disponibles con dispositivo de cierre.

El estándar es el depósito de granos central con entrada manual integrada. La entrada manual es también la abertura para la introducción de las pastillas de limpieza Coffee pure.



Fig.: Depósito de granos con entrada manual integrada

- 1 Depósito de granos central
- 2 Entrada manual para café molido (p. ej., café descafeinado)
- 3 Introducción de la pastilla de limpieza (Coffee pure tab)

4.3.4 Interfaz de usuario



Fig.: Interfaz de usuario: Vista general

- 1 Interfaz de usuario para la selección de bebidas en el modo de autoservicio
- 2 Interfaz de usuario en el modo de personal
- 3 Interfaz de usuario con selección mediante grupos de bebidas
- 4 Navegación a la pantalla anterior o siguiente
- 5 Dispensación de agua caliente o vapor
- 6 Botón de bebida con símbolo o solo texto
- 7 Acceso al menú de mantenimiento

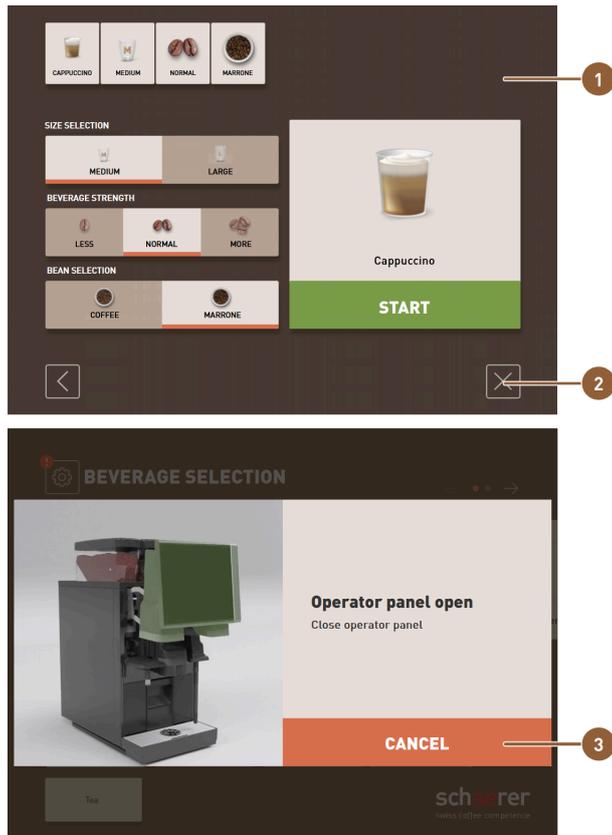


Fig.: Vista general: Funciones de control en la interfaz

- 1 Selección de las opciones de bebida
- 2 Botón [X]: atrás o cancelar
- 3 Mensajes de error o solicitudes de acción

4.4 Variantes de equipamiento

4.4.1 Schaerer Coffee Soul con pantalla de 10 pulgadas



Fig.: Schaerer Coffee Soul con pantalla de 10 pulgadas

La versión estándar de la Schaerer Coffee Soul con pantalla de 10 pulgadas está equipada con elementos de decoración personalizados y una pantalla táctil de 10 pulgadas.

Durante el pedido se pueden configurar diversas opciones.

4.4.2 Schaerer Coffee Soul con pantalla de 12 pulgadas



Fig.: Schaerer Coffee Soul con pantalla de 12 pulgadas

La versión estándar de la Schaerer Coffee Soul con pantalla de 12 pulgadas está equipada con elementos frontales cromados, elementos de decoración personalizados y una pantalla táctil de 12 pulgadas.

Durante el pedido se pueden configurar diversas opciones.

4.4.3 Luz de ambiente funcional



Fig.: Luz de ambiente funcional

- 1 Iluminación derecha de la pantalla (pantalla de 10" y pantalla de 12")
- 2 Iluminación en el lado izquierdo de la máquina (solo pantalla de 12")

La luz ambiental de la derecha de la pantalla **(1)** de ambas versiones de la máquina y de todo el lado izquierdo de la máquina **(2)** en la SOUL con pantalla de 12 pulgadas puede codificarse por colores y también proporciona información sobre el estado de funcionamiento de la máquina.

4.4.4 Salida de bebida con ajuste automático de altura (sal.aj.auto.alt.)



Fig.: Salida de bebida con ajuste automático de altura

Con el equipamiento **AHA**, la altura óptima de la salida de bebida se ajusta automáticamente a la bebida seleccionada.

La opción **Salida de bebida con ajuste automático de altura** no se puede equipar a posteriori.

4.4.5 Recogegotas con unidad de mando

El recogegotas acumula las bebidas derramadas, las gotas y el agua de limpieza. Durante la instalación, el recogegotas debe conectarse con un tubo flexible de agua sucia que lleve hasta el depósito de agua sucia externo o bien directamente a la conexión de agua sucia.

La máquina está equipada con una unidad de control adicional en la parte delantera que permite navegar por la pantalla.



Fig.: Recogegotas con unidad de mando

Botón	Comportamiento
	Navega hacia la izquierda en el menú.
	Navega hacia la derecha en el menú.

Botón	Comportamiento
	Confirma la selección.
	Borra la última entrada. Si se mantiene presionado el botón, se regresa al menú principal.

4.4.6 Barra de vapor



Fig.: Barra de vapor

La máquina puede equiparse opcionalmente con una barra de vapor. La barra de vapor permite calentar la leche manualmente por separado y espumarla al estilo barista.

La barra de vapor está montada a la derecha de la salida de bebida.

La opción **Barra de vapor** no se puede equipar a posteriori.

Son posibles las siguientes versiones de la barra de vapor:

Denominación	Descripción
Powersteam	La salida de vapor se inicia y se detiene manualmente.
Autosteam	La salida de vapor se inicia manualmente y se detiene automáticamente al alcanzar una temperatura objetivo programable a través de un sensor de temperatura.
Supersteam	La salida de vapor se inicia manualmente y se detiene automáticamente al alcanzar una temperatura objetivo programable a través de un sensor de temperatura. Además de vapor, se sopla aire a través de una bomba neumática.

4.4.7 Salida de agua caliente



Fig.: Salida de agua caliente

La salida de agua caliente separada permite la dispensación manual a la izquierda, junto a la salida de bebida.

La opción **Salida de agua caliente** no se puede incorporar posteriormente.

4.4.8 Agua adicional para la preparación de cafés americanos



Fig.: Agua adicional

Además de dispensar café, se puede dispensar agua caliente (agua adicional) en la taza a través de la salida de bebida.

Esta opción es apropiada para la preparación de **cafés americanos**.

El orden del café y el agua adicional se define en la configuración de bebidas.

La opción **Agua adicional** no se puede equipar a posteriori.

4.4.9 Acelerador de escaldado



Fig.: Acelerador de escaldado

El **acelerador de escaldado** permite mejorar la eficiencia de dispensación de bebidas grandes (p. ej., americano) manteniendo una mejor calidad. Se dirige una cantidad adicional de agua caliente hacia la salida de café de la unidad de escaldado.

La opción **Acelerador de escaldado** se puede incorporar a posteriori.

4.4.10 Depósito de granos con cierre



Fig.: Depósito de granos con cierre

Los depósitos cerrables de granos se pueden suministrar opcionalmente. Los depósitos de granos también pueden encargarse con dispositivo de cierre.

4.4.11 Molinillos adicionales



Fig.: Equipamiento con segundo molinillo y sistema de polvo

Opcionalmente, la máquina puede equiparse con hasta tres molinillos y tres depósitos de granos.

En el caso del equipamiento con dos molinillos, hay un depósito de granos adicional a la derecha. Siempre hay un depósito de polvo opcional en el lado izquierdo. Con un segundo molinillo, es posible procesar un segundo tipo de granos de café.

En el caso del equipamiento con tres molinillos, hay un depósito de granos adicional a la izquierda, en lugar del depósito de polvo.

La opción **segundo o tercer molinillo** no se puede incorporar posteriormente.

Versiones del depósito de granos:

- Depósito de granos estándar 1200 g
- Depósito de granos ampliado 2000 g
- Depósito de granos reducido 700 g

4.4.12 Sistema de polvo 2000 g (choco o topping)



Fig.: Sistema de polvo

Con un **sistema de polvo** a la izquierda del molinillo estándar central, se puede utilizar polvo de choco y/o de topping.

La opción **Sistema de polvo** no se puede equipar a posteriori.

4.4.13 Vaso de mezcla del sistema de polvo o de topping

La máquina puede equiparse opcionalmente con un sistema de choco o topping en polvo. En este caso, el equipamiento incluye también un vaso de mezcla.



Fig.: Mandos en el vaso de mezcla del sistema de polvo o de topping (opcional)

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| A Ventilación | C Vaso de mezcla |
| B Acometida de agua | D Línea de choco / topping |



Durante el montaje del vaso de mezcla, debe asegurarse que las conexiones **(A)** ventilación, **(B)** alimentación de agua, **(C)** en la vaso de mezcla y **(D)** línea de choco/topping estén correctamente encajadas y presionadas hasta el tope.

El vaso de mezcla debe retirarse de la máquina cuando se indique durante el programa de limpieza.



Ver 9 "Limpieza"

4.4.14 Sistema de polvo Twin



Fig.: Sistema de polvo Twin

El **sistema de polvo Twin** proporciona dos tipos de polvo en un depósito.

El depósito de polvo para Twin Choco o Twin Topping está dividido a la mitad y tiene dos compartimentos para distintos tipos de polvo.

La opción **Sistema de polvo Twin** no se puede equipar a posteriori.

4.4.15 Elementos de decoración



Fig.: Elementos de decoración

La máquina puede adaptarse al entorno por medio de **elementos de decoración**.

Se puede elegir entre distintos colores.

La opción **Elemento de decoración** no se puede equipar a posteriori.

4.4.16 Depósito de agua sucia y agua potable externo controlado

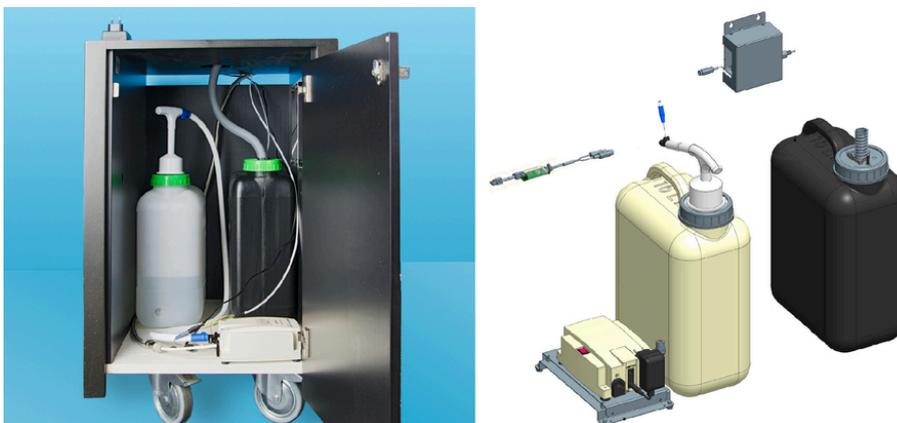


Fig.: Depósito de agua sucia y agua potable externo

El dispositivo opcional con depósitos externos de agua sucia y agua potable permite utilizar la máquina también de forma móvil.

En ambos depósitos se supervisa el nivel de llenado.

A partir de la versión de software v2.0, se puede incorporar la opción posteriormente.

4.4.17 Eliminación bajo mostrador

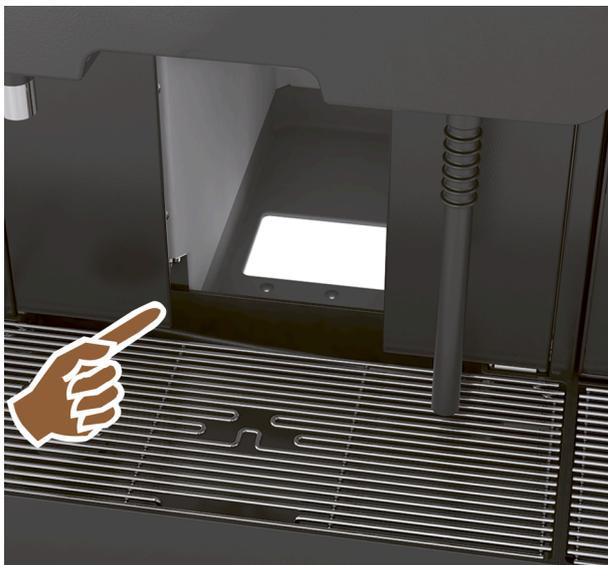


Fig.: Eliminación bajo mostrador

El depósito de posos y el fondo de la máquina tienen una abertura que continúa en el mostrador. Los posos del café se recogen en un recipiente grande situado debajo del mostrador.

Con una **eliminación bajo mostrador** se aumenta la capacidad para tortas de café expulsadas.

La opción **eliminación bajo mostrador** se puede incorporar posteriormente.

4.4.18 Patas de la máquina



Fig.: Patas de la máquina

Las patas de la máquina aumentan la distancia con respecto a la superficie en 40/70/100 mm. Por lo general, las patas de la máquina son obligatorias si se utilizan aparatos independientes UC.

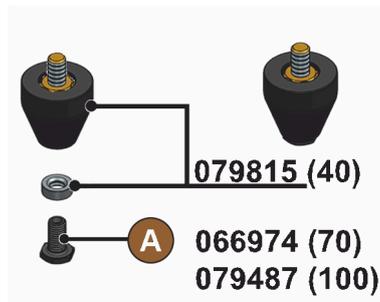


Fig.: Pata de 40/70/100 mm [entrega sin tornillo [A]]

La opción **patas de la máquina** se puede incorporar posteriormente.

4.4.19 Pieza auxiliar para posicionamiento de tazas

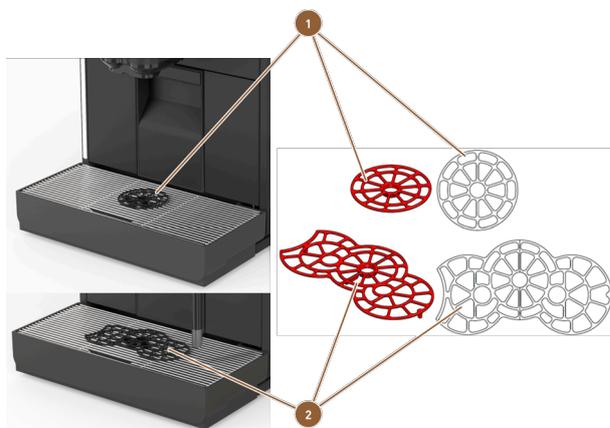


Fig.: Pieza auxiliar para posicionamiento de tazas

- 1** Pieza auxiliar sencilla para posicionamiento de tazas
- 2** Pieza auxiliar para posicionamiento de tazas para dos tazas

Opcionalmente, se ofrecen distintas piezas auxiliares para posicionamiento de tazas en la rejilla para tazas para una o dos tazas o vasos.

De forma estándar, se entrega la pieza auxiliar para el posicionamiento de dos tazas.

La opción **pieza auxiliar para posicionamiento de tazas** se puede incorporar posteriormente.

4.4.20 Best Foam™ (sistema de leche fresca)



Fig.: Best Foam™ (sistema de leche fresca)

La función **Best Foam™** permite un calentamiento de leche integrado y la formación de espuma de leche del tipo Barista.

Es posible dispensar leche y espuma de leche frías.

Es imprescindible una unidad refrigeradora con la función **Best Foam™**.

La opción **Best Foam™** no se puede reequipar.

4.4.21 Hot & Cold (bebidas frías)



Fig.: Hot & Cold (bebidas frías)

La función **Hot & Cold** permite alternar la dispensación de bebidas calientes y bebidas frías.

La opción **Hot & Cold** no se puede equipar a posteriori.

4.4.22 Schaerer Coffee Link (intercambio de datos)



Fig.: Schaerer Coffee Link

La solución digital **Schaerer Coffee Link** proporciona información detallada sobre la garantía de calidad y la supervisión y optimización de los procesos empresariales individuales.

En el portal web de Schaerer **Coffee Link** se pueden consultar diversos datos de la máquina.

La opción **Schaerer Coffee Link** se puede equipar a posteriori.

4.4.23 Sistemas de caja



Fig.: Sistemas de caja

Pueden conectarse **sistemas de caja** convencionales conformes con la norma MDB.

Interfaces posibles:

- MDB-S
- DIVA 2
- DIVA2 Max

Integración en sistemas de caja y de tirador:

- Mediante protocolo E
- Mediante protocolo CSI

El comprobador de monedas o de fichas o el cambiador de monedas pueden colocarse a la izquierda o a la derecha de la máquina.

La opción **sistemas de caja** se puede incorporar posteriormente.

4.4.24 Flavour Point

Opcionalmente, la máquina está equipada con el módulo de sirope **Flavour Point**. Este permite aromatizar bebidas con diversos ingredientes en forma de sirope.



Fig.: Flavour Point

El aparato se coloca directamente debajo de la máquina como solución bajo mostrador.

La opción **Flavour Point** no se puede equipar a posteriori.

4.4.25 Mandos de Flavour Point



Fig.: Mandos de Flavour Point

- 1 Conexión para cuatro adaptadores de botellas de sirope o cuatro tubos flexibles del kit de limpieza
- 2 Interruptor de encendido y apagado

4.4.26 SOUL con unidad refrigeradora adosada

La máquina se puede manejar con una unidad refrigeradora adicional o bajo máquina.



Fig.: Unidad refrigeradora adosada derecha/izquierda

La máquina se suministra de serie con una conexión de leche a la *derecha*.

La unidad refrigeradora adosada *derecha* no requiere adaptaciones adicionales. La unidad refrigeradora tiene un depósito de leche de 10 l y un recogegotas extraíble propio con rejilla de goteo.

Para colocar la unidad refrigeradora adicional a la *izquierda*, se necesita un ajuste adicional del pasamuros del tubo flexible de leche en la máquina.



NOTA

Conversión de la máquina

La colocación de la unidad refrigeradora en otro lugar que no sea a la derecha de la máquina requiere una conversión.

La descripción de la modificación y los componentes necesarios se proporcionan junto con la unidad refrigeradora adosada.

4.4.27 Unidad refrigeradora adosada para Centre Milk (CM)



Fig.: Unidad refrigeradora adosada para Centre Milk (CM)

La unidad refrigeradora adosada también puede colocarse entre dos máquinas y de esta manera apoya la función de Centre Milk.

La unidad refrigeradora adosada con equipamiento Centre Milk ofrece un suministro de leche simultáneo para dos máquinas.



NOTA

Conversión de la máquina

La colocación de la unidad refrigeradora en otro lugar que no sea a la derecha de la máquina requiere una conversión.

La descripción de la modificación y los componentes necesarios se proporcionan junto con la unidad refrigeradora adosada.

4.4.28 Unidad refrigeradora bajo máquina



Fig.: Unidad refrigeradora bajo máquina

La unidad refrigeradora bajo máquina se puede colocar directamente debajo de la máquina. La unidad refrigeradora tiene un depósito de leche de 9,5 l.

La máquina se suministra de serie con una conexión de leche a la derecha.



NOTA

Conversión de la máquina

La colocación de la unidad refrigeradora en otro lugar que no sea a la derecha de la máquina requiere una conversión.

La descripción de la modificación y los componentes necesarios se proporcionan junto con la unidad refrigeradora adosada.

4.4.29 Unidad refrigeradora bajo mostrador (UC)



Fig.: Unidad refrigeradora bajo mostrador (UC)

La unidad refrigeradora bajo mostrador se coloca debajo de la máquina en un mostrador.

La unidad refrigeradora bajo mostrador con equipamiento Centre Milk ofrece una fuente de leche para dos máquinas.

**NOTA****Conversión de la máquina**

La colocación de la unidad refrigeradora en otro lugar que no sea a la derecha de la máquina requiere una conversión.

La descripción de la modificación y los componentes necesarios se proporcionan junto con la unidad refrigeradora adosada.

4.4.30 Mandos de la unidad refrigeradora



Fig.: Termostato/mandos de la unidad refrigeradora adosada

- A** Mandos de la unidad refrigeradora
- B** Activación/desactivación del interruptor para la unidad refrigeradora

4.4.31 Calentador de tazas

La máquina se puede manejar opcionalmente con un calentador de tazas como aparato independiente.



Fig.: Calentador de tazas

El aparato independiente Calentador de tazas se puede colocar a la izquierda o a la derecha de la máquina y está disponible en las versiones ancha y estrecha.

El calentador de tazas estrecho ofrece espacio para 60 – 264 tazas de café. La versión ancha ofrece espacio para 88 – 320 tazas de café.

4.4.32 Cup & Cool

La máquina se puede manejar opcionalmente con el aparato independiente **Cup & Cool**.



Fig.: Cup & Cool

El aparato independiente **Cup & Cool** está disponible en las versiones *estrecha* y *ancha*.

La versión estrecha se coloca a la *izquierda* de la máquina.

En la versión con Centre Milk, la versión *ancha* se puede colocar también entre dos máquinas.

**NOTA****Conversión de la máquina**

La colocación de **Cup & Cool** en un lugar diferente al lado izquierdo de la máquina requiere una conversión.

La descripción de la modificación y los componentes necesarios se proporcionan junto con la unidad refrigeradora adosada.

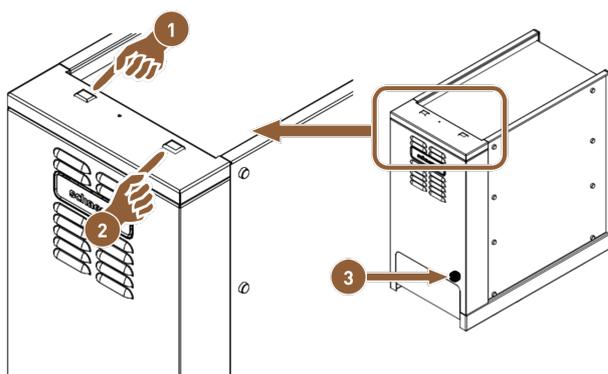
4.4.33 Mandos de Cup & Cool, calentador de tazas

Fig.: Mandos de Cup & Cool, calentador de tazas

- 1 Activación/desactivación del interruptor de la unidad refrigeradora
- 2 Activación/desactivación del interruptor del calentador de tazas
- 3 Ajuste del termostato

4.4.34 Vista general de ProCare



Fig.: Vista general exterior

- | | | | |
|---|------------------------------|---|------------------------------|
| 1 | Cierre de pasador | 4 | Cable de conexión de bus CAN |
| 2 | Adaptadores de tubo flexible | 5 | Cable de alimentación |
| 3 | Conexiones para Plug&Clean | | |

Las conexiones Plug&Clean **(2)** sirven para limpiar completamente los tubos flexibles. Aquí se conectan los dos tubos flexibles de leche **(3)**, que también se limpian cuando se selecciona la limpieza Plug&Clean.

Los adaptadores de tubo flexible **(3)** son la pieza de unión entre el tubo flexible de leche y el tubo de aspiración. El tubo de aspiración se introduce en la caja de refrigeración de leche.

La unidad ProCare se conecta a la red eléctrica a través del cable de alimentación **(5)**.

Los cables de conexión de bus CAN **(4)** permiten el intercambio de datos y órdenes entre la máquina y los aparatos independientes.

El cierre de pasador **(1)** bloquea el cajón cerrado, lo que impide accesos no autorizados.

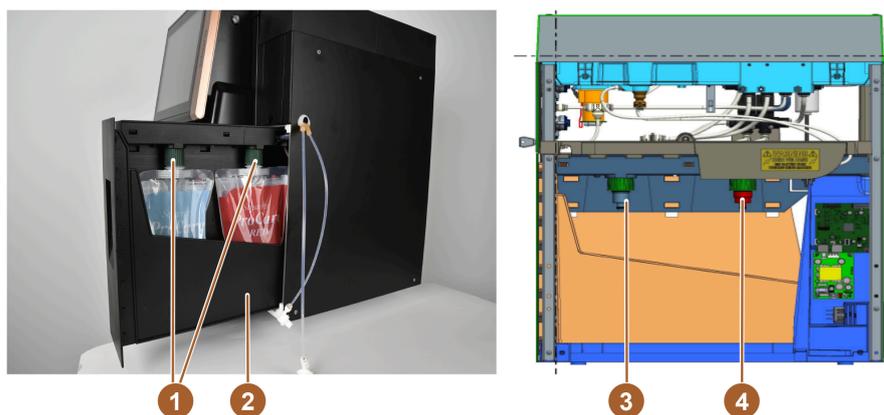


Fig.: Vista general interior

- | | |
|--|---|
| <p>1 Tuerca de unión</p> <p>2 Bandeja de goteo</p> | <p>3 Acoplamiento para bolsa de limpieza ProCare azul</p> <p>4 Acoplamiento para bolsa de limpieza ProCare roja</p> |
|--|---|

La tuerca de unión **(1)** asegura la conexión de la bolsa de limpieza ProCare con el acoplamiento y la carcasa del cajón.

En la bandeja de goteo **(2)**, se encuentran las dos bolsas de limpieza ProCare. La bandeja de goteo también sirve como recipiente de recogida en la zona inferior. Si sale líquido de las bolsas de limpieza accidentalmente, la bandeja lo recoge. Además, un sensor emite un mensaje de error.

La bolsa de limpieza ProCare azul se inserta a través del conector de acoplamiento **(3)** y se aprieta con la tuerca de unión. El acoplamiento está controlado por un sensor.

La bolsa de limpieza ProCare roja se inserta a través del conector de acoplamiento **(4)** y se aprieta con la tuerca de unión. El acoplamiento está controlado por un sensor.



NOTA

Sistema de limpieza ProCare

Para más información sobre este tema, consulte el manual de instrucciones **ProCare**.

5 Transporte

5.1 Contenido del suministro y accesorios

Cantidad	Denominación	Número de artículo
Documentación		
1	Manual de instrucciones (BA)	**
1*	Instrucciones adicionales de aparatos independientes (Calentador de tazas + Cup & Cool)	**
1*	Manual de instrucciones de la unidad refrigeradora adosada	**
Contenido del suministro limpieza/mantenimiento		
1*	Juego Milkpure Powder y Coffeepure tabs	075350
1*	Coffee pure tabs (equipamiento sin leche)	065221
1	Pincel 75-40 (cámara de escaldado)	067409
1	Pincel de limpieza (salida de bebida)	062951
Contenido del suministro de la máquina		
1*	Recogegotas corto cpl. SOUL	060387
Contenido del suministro general		
1	Cucharilla dosificadora	067111
Sistema de polvo*		
	Trampilla de salida del depósito de polvo	079940
Accesorios para descalcificación***		
1	Cartucho de descalcificación****	079293

* Opcional en función de la versión de la máquina

** Número de artículo en función del idioma

*** No incluido en el suministro

**** Se suprime si se utiliza ProCare

5.2 Condiciones de transporte



ATENCIÓN

Peligro de lesiones durante el transporte.

Si la máquina no se transporta correctamente, pueden producirse lesiones.

- Tenga en cuenta las prescripciones generales sobre seguridad y salud de acuerdo con las disposiciones locales.

NOTA**Daños materiales por transporte inadecuado.**

Un transporte inadecuado durante el traslado de la máquina puede dañarla.

- ▶ Transporte la máquina con un carro con ruedas.
 - ▶ Fije la máquina al carro con ruedas y tire de él.
-
- ▶ Antes de cambiar el lugar de instalación, desconecte los siguientes elementos:
 - Suministro de agua potable
 - Alimentación eléctrica
 - Salida de agua sucia
 - ▶ Asegúrese de que no haya obstáculos ni irregularidades en el nuevo lugar de instalación.

6 Instalación y puesta en marcha

6.1 Desembalaje



ATENCIÓN

Lesiones por corte y lesiones oculares por el material de embalaje.



El material de envasado afilado puede provocar lesiones. El corte de las cintas de sujeción puede causar lesiones oculares.

- ▶ Utilice guantes y gafas protectoras para el desembalaje.



6.1.1 Desembalar la máquina

1. Desembale la máquina.
2. Saque los accesorios suministrados de la caja de accesorios.
3. Revise si hay algún accesorio en el resto del embalaje.
4. Revise que la entrega esté completa.
5. Conserve el embalaje original por si necesita devolver el producto.

6.1.2 Desembalar los accesorios

Se suministran los siguientes accesorios:



Fig.: Contenido del suministro del accesorio

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Manual de instrucciones y Declaración de Conformidad | 6 | Orientación del tubo flexible de leche hacia la izquierda |
| 2 | Pincel para la limpieza del interior del depósito de posos | 7 | Pieza auxiliar sencilla para el posicionamiento de tazas |
| 3 | Cuchara para café molido (para la entrada manual) | 8 | Recogegotas con tubo flexible de agua sucia montado |
| 4 | Pieza auxiliar para posicionamiento de tazas para dos tazas | 9 | Pincel de limpieza pequeño |

- 5 Producto de limpieza (en función del equipamiento de la máquina)

6.2 Colocación

6.2.1 Condiciones de colocación

Para la ubicación de la máquina, se aplican las siguientes condiciones:

- La superficie de instalación debe ser estable, horizontal y plana para que no se deforme por el peso de la máquina.
- La máquina no debe colocarse encima de superficies calientes ni cerca de fuentes de calor.
- La máquina debe colocarse de manera que esté a la vista del personal calificado en todo momento.
- Las conexiones de suministro necesarias deben colocarse en el lugar de emplazamiento de acuerdo con los planes de instalación del edificio con un largo de hasta 100 cm (39,4").
- Deben cumplirse las disposiciones locales vigentes relativas a la instalación de cocinas.
- Deben respetarse espacios libres para la operación y los trabajos de mantenimiento:
 - Debe dejarse suficiente espacio libre en la parte superior para rellenar con los granos de café o el polvo; se recomiendan 20 cm (7,87").
 - Debe dejarse una distancia de al menos 5 cm (1,97") entre la parte trasera de la máquina y la pared para permitir una circulación de aire suficiente.

6.2.2 Condiciones ambientales

La ubicación de la máquina debe cumplir con las siguientes condiciones ambientales:

- Temperatura ambiente de entre +10 °C y +40 °C (entre +50 °F y +104 °F)
- Humedad ambiente relativa máx. 80 % rF
- Altura máxima sobre el nivel del mar de 2500 m (8202 ft)
- La máquina ha sido diseñada únicamente para el uso en espacios interiores. No debe utilizarse en exteriores ni exponerse nunca a las inclemencias meteorológicas (lluvia, nieve, heladas).

6.3 Instalar

La máquina debe instalarse de acuerdo con las normativas sanitarias y electrotécnicas locales y nacionales. Esto incluye una protección adecuada contra el flujo de retorno.



Ver 6.2.1 "Condiciones de colocación"

Ver 6.3.1 "Conectar la corriente"

Se requieren las siguientes conexiones en el lugar de instalación:

- Toma de corriente para conector de red o conexión fija con interruptor principal
 - La placa de características informa sobre los fusibles máximos necesarios.
 - La placa de características informa sobre el calibre de cable mínimo requerido.
- Conexión de agua fija de 3/8" o conexión al depósito de agua potable externo
- Sifón o depósito externo de agua sucia para el tubo flexible de agua sucia de Ø 20 mm
- Interfaz opcional para la comunicación de la máquina con los aparatos independientes

La máquina se suministra con todas las conexiones preparadas.

1. Para una mejor accesibilidad, coloque la parte trasera de la máquina aprox. 5 cm (2") por encima de la placa de apoyo.
2. Prepare las conexiones en el lugar de instalación.

6.3.1 Conectar la corriente



PELIGRO

Peligro de muerte por descarga eléctrica.

Al conectar la máquina, existe peligro mortal por descarga eléctrica.

- ▶ Asegúrese de que la fase esté protegida con un fusible con el valor de amperaje indicado en la placa de características.
- ▶ Asegúrese de que el aparato se pueda desconectar de la red eléctrica en todos los polos.
- ▶ Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con la norma IEC 364 (DIN VDE 0100). Para aumentar la seguridad, el aparato estará conectado en serie con un interruptor automático con una corriente residual nominal de 30 mA (EN 61008). Los dispositivos de corriente residual del tipo B garantizan una respuesta incluso con corrientes diferenciales continuas. Con ello se consigue un alto grado de seguridad.
- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato con un cable de conexión defectuoso. Los cables de conexión o conectores de red defectuosos deberán sustituirse inmediatamente por un técnico de mantenimiento calificado.
- ▶ Schaefer AG desaconseja totalmente el uso de cables alargadores. Si, a pesar de ello, se utiliza un cable alargador (calibre mínimo: 1,5 mm²), tenga en cuenta los datos del fabricante del cable (manual de instrucciones) y cumpla las disposiciones vigentes a nivel local.
- ▶ Coloque el cable de conexión de forma que no exista peligro de tropiezo. No pase los cables por esquinas ni bordes afilados, no los apriete ni los deje colgar libremente en la sala. Asimismo, no tienda los cables sobre objetos calientes ni los ponga en contacto con aceite o productos de limpieza agresivos.
- ▶ No eleve el aparato tirando del cable de conexión. No desenchufe el conector tirando del cable de conexión.
- ▶ ¡No toque nunca los cables ni los conectores con las manos húmedas! ¡No introduzca bajo ninguna circunstancia un conector húmedo en una toma de corriente!



PELIGRO

Peligro mortal por cables de conexión dañados o no originales.

Si se utiliza un cable de conexión dañado o no original, pueden producirse descargas eléctricas o incendios.

- ▶ Utilice únicamente cables de conexión originales. Puede adquirir el cable de conexión específico de cada país a través del socio de servicio técnico.
- ▶ Los cables de conexión con conexión de enchufe de ambos lados pueden sustituirse por cuenta propia.
- ▶ Los cables de conexión fijos deben ser sustituidos por un técnico de mantenimiento.

La conexión eléctrica debe ser conforme con las disposiciones legales del país de uso. La tensión indicada en la placa de características debe coincidir con la tensión de red eléctrica del lugar de instalación. La toma de corriente y el conector de red deben resultar accesibles para el operador en el lugar de instalación.

- ▶ Establezca la conexión de red.



Ver 4 "Descripción de los productos"
Ver 2 "Datos técnicos"

6.3.2 Conectar el suministro de agua



ATENCIÓN

Problemas de salud por una manipulación indebida del agua.

La manipulación indebida del agua puede provocar problemas de salud.

Deben cumplirse obligatoriamente los siguientes puntos:

- ▶ El agua debe estar libre de suciedad y bacterias.
- ▶ No conecte la máquina a agua de ósmosis pura u otras aguas agresivas.
- ▶ No debe superarse la dureza de carbonatos 4 – 6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) u 8 – 12 °fKH (dureza de carbonatos francesa).
- ▶ La dureza total siempre debe ser superior a la dureza de carbonatos.
- ▶ La dureza de carbonatos mínimos es de 4 °dKH u 8 °fKH.
- ▶ El contenido máximo de cloro no debe superar la normativa local sobre el contenido máximo de cloro permitido.
- ▶ El valor de pH debe estar entre 6,5 y 7 (pH neutro).

Máquinas con depósito de agua potable (interno y externo):

- ▶ Llene el depósito de agua potable diariamente con agua fresca.
- ▶ Antes de llenar el depósito de agua potable, enjuáguelo bien.



ATENCIÓN

Problemas de salud por una manipulación indebida del café.

La manipulación indebida del café puede provocar problemas de salud.

Deben cumplirse obligatoriamente los siguientes puntos:

- ▶ Antes de abrir el embalaje, revise que no presente ningún daño.
- ▶ No rellene con más cantidad de granos de café que la necesaria para un día.
- ▶ Cierre la tapa del depósito de granos inmediatamente después de llenarlo.
- ▶ Guarde el café en un lugar seco, frío y oscuro.
- ▶ Guarde el café separado de los productos de limpieza.
- ▶ Utilice primero los productos más antiguos («first in, first out»).
- ▶ Asegúrese de cerrar bien los paquetes abiertos, para que el contenido se mantenga fresco y para que no entre suciedad.

**NOTA****Daños materiales por mala calidad del agua.**

El material de mala calidad y los parámetros incorrectos en el agua pueden provocar daños en la máquina.

Revise la calidad del agua recomendada y optimícela si es necesario.

Deben respetarse las medidas que se describen para evitar el peligro:

- ▶ El agua debe estar libre de suciedad y el contenido de cloro no debe superar la normativa local en cuanto al contenido máximo de cloro permitido.
- ▶ No conecte la máquina a agua de ósmosis pura ni otras aguas agresivas.
- ▶ No debe superarse la dureza de carbonatos 4 – 6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) u 8 – 12 °fKH (dureza de carbonatos franceses) y el valor de dureza total debe ser siempre superior al de dureza de carbonatos.
- ▶ La dureza de carbonatos mínimos es de 4 °dKH u 8 °fKH.
- ▶ El valor de pH debe estar entre 6,5 y 7.
- ▶ Utilice siempre el set de tubos flexibles (de agua fresca/sucia) nuevos que se entrega junto con la máquina.

La conexión de agua debe realizarse de conformidad con las disposiciones en vigor y la legislación del país correspondiente. Cuando se conecte la máquina a un conducto de agua nuevo, el conducto y el tubo de entrada deben lavarse para que no entre suciedad en la máquina.

La máquina se debe conectar a una línea de agua potable instalada con válvula de cierre. El montaje se realiza a través del tubo flexible a presión instalado y el racor G 3/8" a la válvula reductora de presión, que se instala en la llave de agua. La reducción de presión debe ajustarse a 0,3 MPa [43,5 psi].

La máquina necesita una salida de agua sucia. El tubo flexible de agua sucia térmicamente estable suministrado se conecta a un sifón del lado de la instalación. El tubo flexible de agua sucia debe contar con un desnivel hacia la conexión para evitar el sifonaje.

La máquina con depósito de agua potable o sucia externos se conecta directamente. Hay disponible una supervisión del nivel correspondiente.



Las **instrucciones adicionales Calidad del agua - N° 022960** contienen información para el registro de los valores del agua y el uso de técnicas de filtrado. Las instrucciones adicionales pueden solicitarse a Schaerer AG o descargarse directamente de la página web (www.schaerer.com/member) desde el Media Pool.

Variante con depósito externo de agua potable y agua sucia

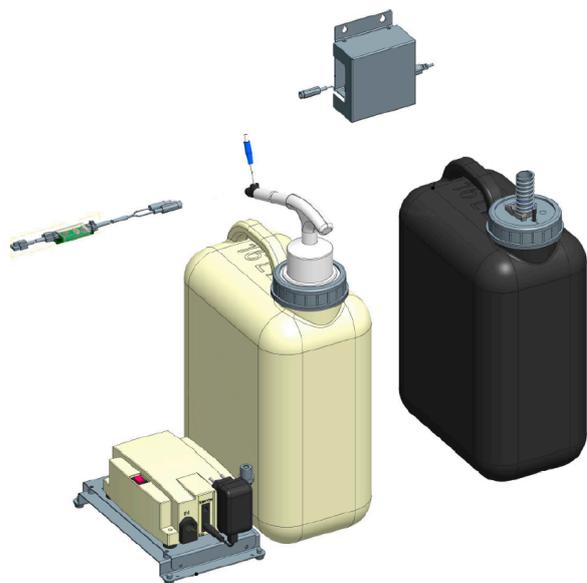


Fig.: Depósito de agua sucia y potable externo

La máquina puede manejarse opcionalmente con depósito de agua potable y agua sucia externos con supervisión.

- Conecte las conexiones de agua potable y agua sucia de la máquina directamente al depósito de agua.



Las instrucciones de conversión **Depósito de agua potable y agua sucia supervisados SOUL** contienen información sobre la configuración y conexión de los depósitos externos de agua potable y aguas residuales. Las instrucciones de conversión pueden solicitarse a Schaerer AG o descargarse directamente de la página web (www.schaerer.com/member) desde el **Media Pool**.

6.3.3 Montar el recogegotas



Fig.: Montar el recogegotas

- | | | | |
|---|--|---|----------------------------|
| 1 | Tapa frontal izquierda | 4 | Tornillos de fijación (2x) |
| 2 | Inserto del fondo de la máquina para depósito de posos | 5 | Recogegotas |
| 3 | Tapa frontal derecha | | |

- Abra las dos tapas frontales **(1)** y **(3)**.
 - ✓ Los orificios para los tornillos de fijación **(4)** se pueden reconocer.
- Guíe el tubo flexible de agua sucia en el recogegotas hacia atrás a través de la máquina.
- Coloque el recogegotas **(5)** y presiónelo contra la máquina. Al mismo tiempo, levante ligeramente el inserto del fondo del aparato para el depósito de posos **(2)**.
- Fije el recogegotas con los dos tornillos de fijación **(4)**.
 - ✓ Se ha montado el recogegotas.

6.3.4 Conexión de la unidad ProCare

Requisito: para conectar la unidad ProCare, la máquina debe estar desconectada.

Vista general de los pasos de instalación

- Conecte la unidad ProCare con la máquina.
- Conecte la unidad ProCare con la unidad refrigeradora.
- Conecte los tubos flexibles de leche.
- Conecte un cable de conexión de **bus CAN** con la máquina.
- Conecte el otro cable de conexión de **bus CAN** con el aparato independiente (p. ej., sistema de leche).
- Conecte el enchufe de alimentación a la red eléctrica.
 - ✓ El módulo está encendido.
- Encienda la máquina.
 - ✓ El módulo se conecta a la máquina.
- Inicie la rutina de puesta en marcha de la máquina.



Para más información sobre el reequipamiento de una cafetera con la unidad ProCare o de la unidad refrigeradora adosada con la unidad ProCare, consulte las instrucciones de instalación para ProCare que se suministran por separado.

6.3.4.1 Conexión de la unidad ProCare con la máquina

En una máquina con preparación ProCare, se dan las siguientes condiciones:

- El soporte metálico en el que se coloca la unidad ProCare está integrado en la máquina.
- La pared lateral de la máquina ya dispone de un orificio para el tornillo de fijación de la unidad ProCare.
- Los tubos flexibles que se conectan a la unidad ProCare salen por el lateral de la máquina y están fijados con cinta sujetacables.

Conexión de la unidad ProCare

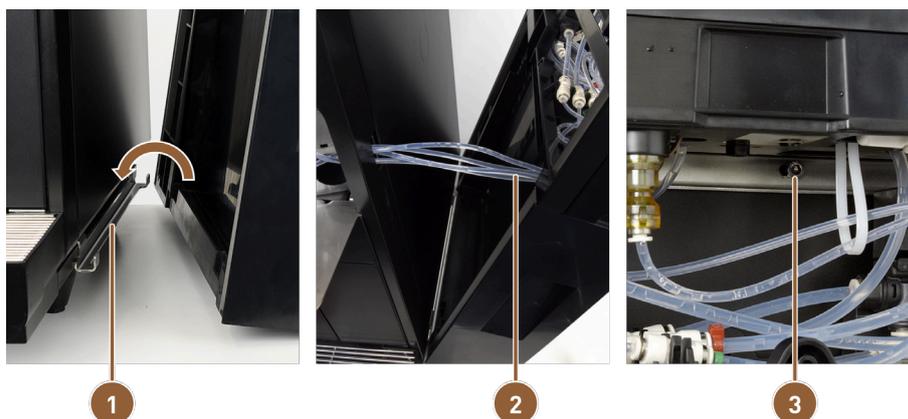


Fig.: Fijación de la unidad ProCare a la máquina

- | | | | |
|---|--|---|----------------------|
| 1 | Chapa de conexión | 3 | Tornillo de fijación |
| 2 | Tubos flexibles para la unidad ProCare | | |

1. Encaje la unidad ProCare en la chapa de conexión **(1)** de la máquina.
2. Inserte el tubo flexible de teflón **(2)** en la unidad ProCare.
3. Atornille la unidad ProCare a la máquina **(3)**.

Conectar los tubos flexibles

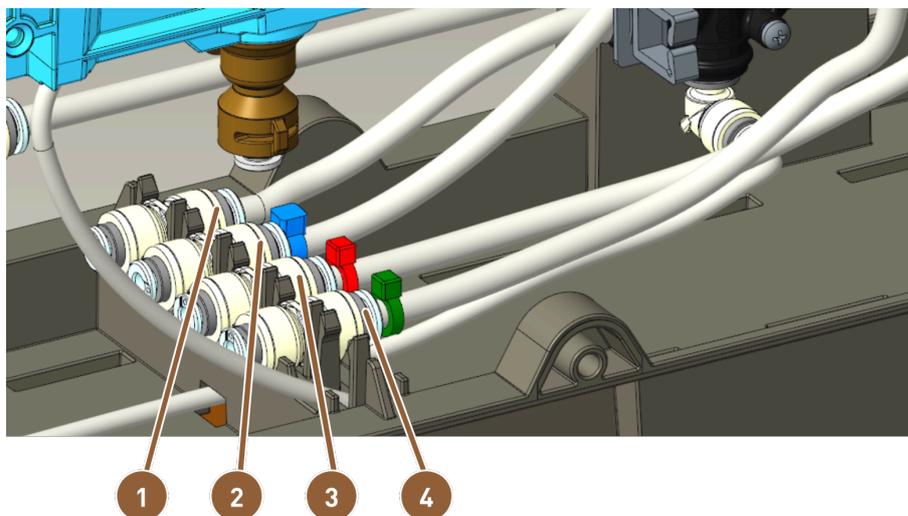


Fig.: Disposición de las conexiones de tubo flexible

- | | | | |
|---|---------------|---|------------------------|
| 1 | Blanco: Leche | 3 | Rojo: Descalcificación |
| 2 | Azul: Agua | 4 | Verde: Café |

1. Recorte los tubos flexibles de manera que puedan colocarse formando un lazo.
2. Coloque los tubos flexibles formando un lazo por si alguna vez hubiera que desmontar el módulo.
3. Conecte los tubos flexibles según su identificación.
4. Asegúrese de que los tubos flexibles no bloqueen el mecanismo de cierre de la placa delantera.

6.3.4.2 Conexión de la unidad ProCare con la unidad refrigeradora

Montaje de la unidad refrigeradora

1. Monte el soporte metálico en el lado derecho de la unidad ProCare en el que se vaya a colocar la unidad refrigeradora.
2. Conecte la unidad ProCare con la pared lateral suministrada en el revestimiento derecho o el revestimiento izquierdo en función del posicionamiento.
3. Fije la unidad refrigeradora a la unidad ProCare.

Ajustar el tubo flexible de leche

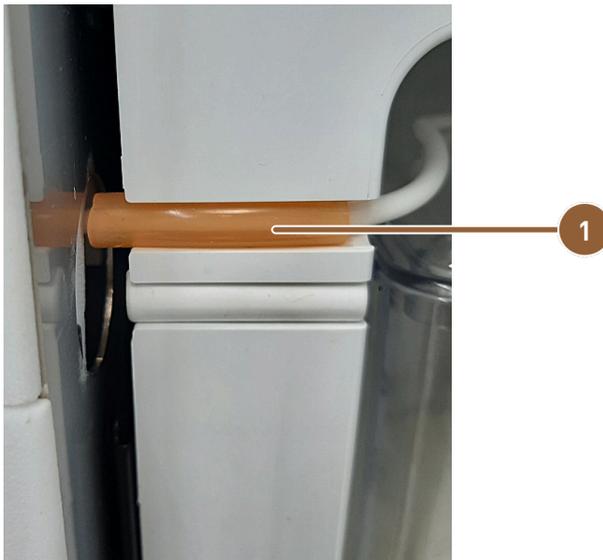


Fig.: Tubo flexible de leche en unidad refrigeradora

1 Tubo flexible de marcado naranja

1. Instale el tubo flexible de leche y recórtelo de manera que alcance la conexión Plug & Clean de la unidad ProCare.
2. Cubra el tubo flexible de leche con el tubo flexible 4/8 de silicona naranja **1** y sujételo con él en el hueco del frigorífico.

6.3.4.3 Conexión del cable de la unidad ProCare

Conecte el cable de corriente y el bus CAN antes de encender la máquina.

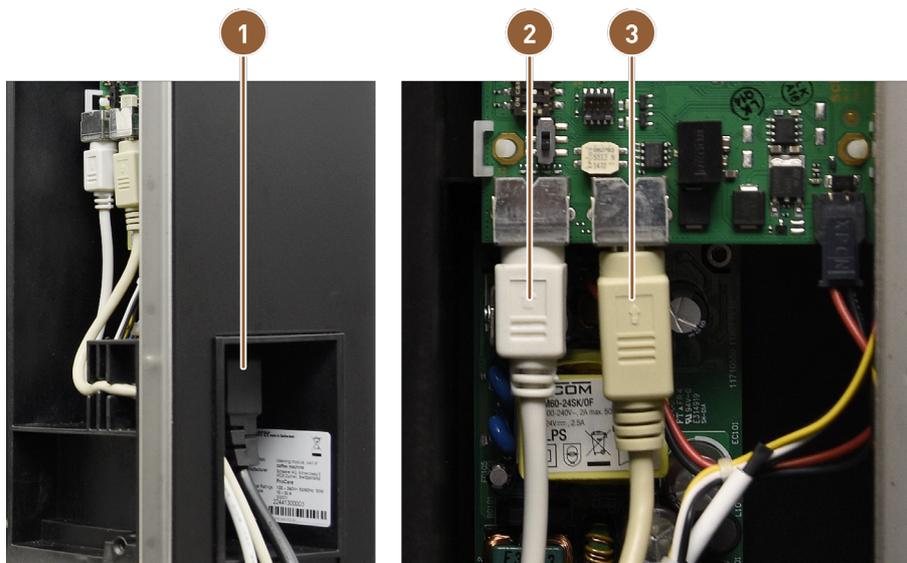


Fig.: Conexiones de cable ProCare

- 1** Conexión de red del conector del refrigerador
- 2** Cable de bus CAN de la máquina
- 3** Cable de bus CAN de la unidad refrigeradora

1. Conecte el conector del refrigerador con la conexión situada en la parte trasera de la unidad ProCare **(1)**.
2. Conecte el cable de control CAN Mini-DIN de 6 polos y 2 m **(2)** a la unidad ProCare.
3. Conecte el cable del bus CAN del frigorífico **(3)**.

6.3.5 Conectar el sistema de leche

Para el transporte se extrae el tubo flexible de leche opcional de la válvula peristáltica. Antes de la puesta en marcha, el tubo flexible de leche debe volver a introducirse correctamente en la válvula peristáltica, véase la figura siguiente.



NOTA

Opción Twin Milk

Las máquinas con equipamiento **Twin Milk** contienen dos válvulas peristálticas y dos tubos flexibles de leche.

1. Levante el panel de control.



Ver 8.1.6 "Abrir y cerrar el panel de control"

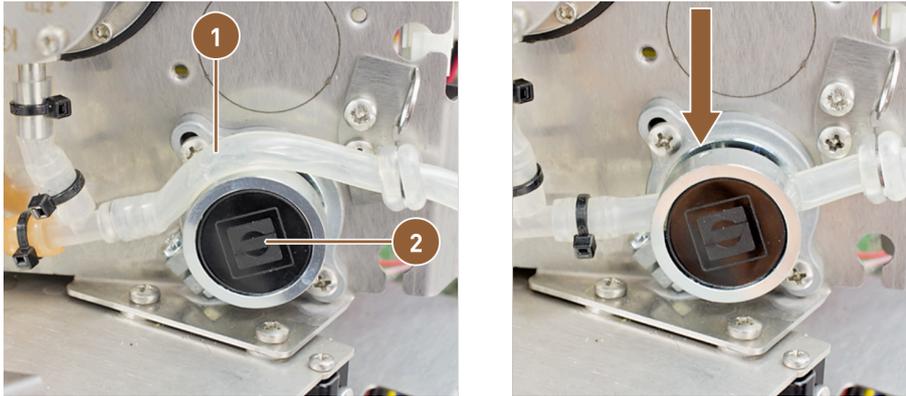


Fig.: Colocar el tubo flexible de leche en la válvula peristáltica (Single Milk)

1 Tubo flexible de leche

2 Válvula peristáltica

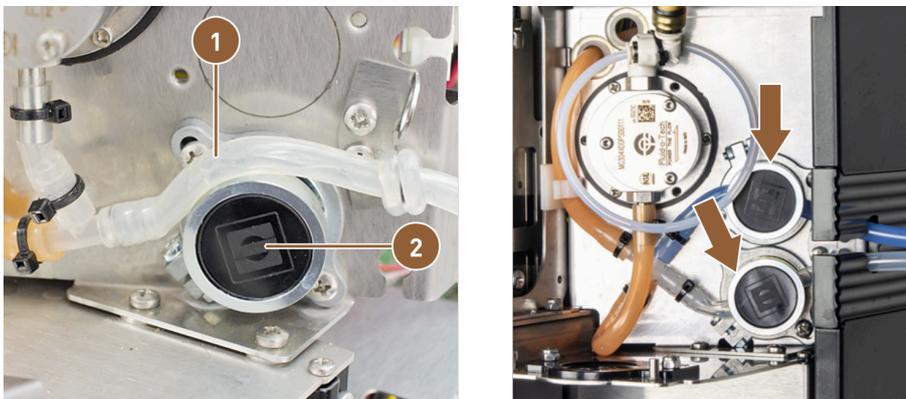


Fig.: Colocar los tubos flexibles de leche en la válvula peristáltica (Twin Milk)

1 Tubo flexible de leche

2 Válvula peristáltica

2. Tire de la cubierta negra derecha hacia delante sin herramientas.
 - ✓ La bomba de leche y la válvula peristáltica **(2)** quedan accesibles.
3. En sistemas Single Milk: Introduzca el tubo flexible de leche **(1)** en la válvula peristáltica **(2)**, como se muestra en la figura.
4. En sistemas Twin Milk: Inserte los dos tubos flexibles de leche en las dos válvulas peristálticas.

6.4 Instalar aparatos independientes



Todos los aparatos independientes con unidad refrigeradora integrada o con bombas de alimentación requieren una conexión de comunicación (bus CAN) con la máquina. Las conexiones se realizan siempre en serie.

6.4.1 Conectar aparatos independientes a la red eléctrica

Todos los aparatos independientes requieren una conexión de red de 230 V / 50 Hz. La conexión de red se realiza a través de un cable de conexión prefabricado y probado, que se suministra con los aparatos independientes.

6.4.2 Establecer la conexión de comunicación (bus CAN)

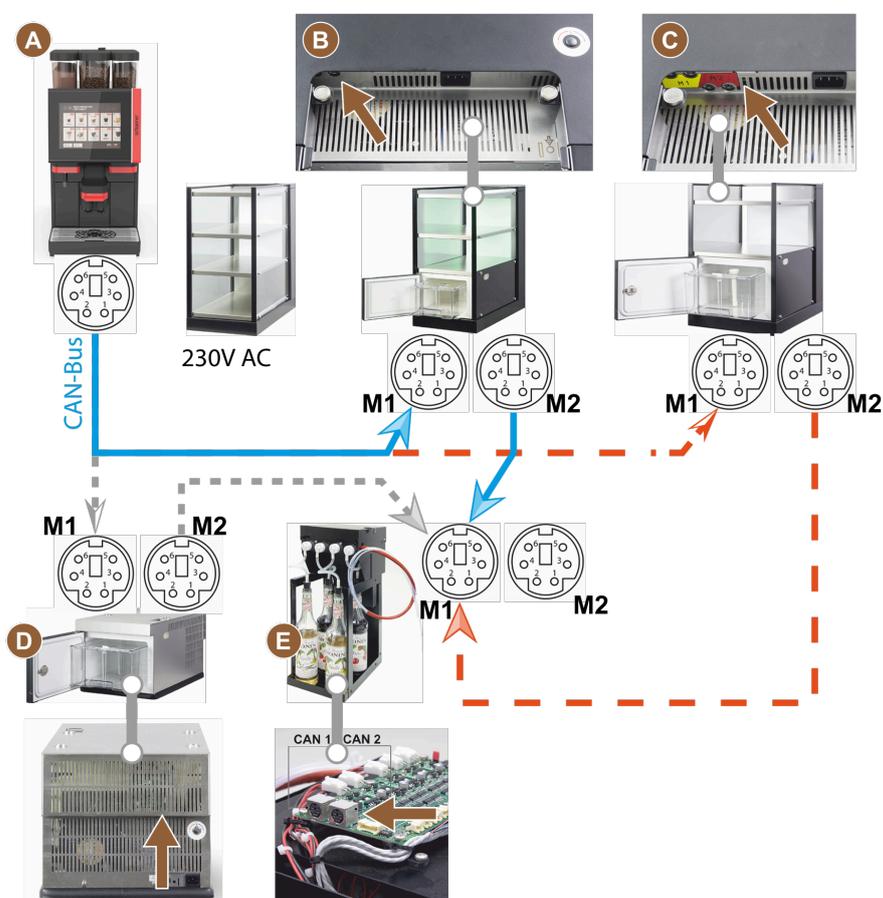


Fig.: Conexiones de bus CAN de la máquina a los aparatos independientes (imagen de ejemplo)

- A** Máquina después de ... **(B)** o **(C)** o **(D)** y después de **(E)**
- B** Cup & Cool estrecho/ancho
- C** Cup & Cool estrecho/ancho Centre Milk
- D** Unidad refrigeradora bajo máquina
- E** Flavour Point (sirope UC)

1. Establezca la conexión del bus CAN mediante un cable de control con conector DIN de 6 polos. Para ello, conecte el cable de control a la interfaz de comunicación de la máquina.
2. Conecte el otro extremo del cable de control al aparato independiente deseado.
3. En caso necesario, utilice otro cable de control con conector DIN de 6 polos para establecer la conexión de un aparato independiente a otro aparato independiente.

6.4.3 Conectar Flavour Point cuádruple UC (módulo de sirope) (opcional)



El aparato independiente **Flavour Point cuádruple UC** no se puede equipar a posteriori. Para garantizar una correcta colocación de los pasamuros de tubos flexibles, las patas de la máquina deben tener al menos 40 mm de altura.

Conexiones de tubos flexibles de Flavour Point

Requisito:

- La máquina se preparó de fábrica para la opción **Flavour Point**.
- Las conexiones de tubos flexibles necesarias se realizan en el lado derecho de la máquina.



Fig.: Tubo flexible de conexión de Flavour Point SOUL

1. Extraiga el depósito de granos y el de polvo de la máquina.
2. Afloje los cuatro tornillos de la tapa de la máquina.
3. Levante ligeramente la tapa de la derecha.
4. Deslice hacia arriba el listón estrecho de revestimiento de la derecha y desbloquéelo.
 - ✓ Las conexiones de tubos flexibles de la máquina se encuentran ahora accesibles en el lado derecho de la máquina **(B)**.
5. Conecte los tubos flexibles de conexión de Flavour Point **(A)** a las conexiones enchufables preparadas en posición desplazada.
6. Vuelva a colocar el panel lateral derecho y la tapa de la máquina.
7. Vuelva a colocar el depósito de granos y el depósito de polvo.
 - ✓ Se ha montado la conexión de tubo flexible entre Flavour Point y la máquina.

Rotulación de los tipos de sirope

El cliente puede realizar el etiquetado individualmente en el lugar de instalación del aparato utilizando tiras de etiquetado autoadhesivas.

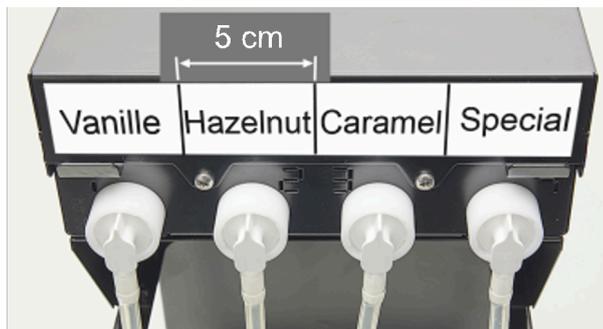


Fig.: Rotulación de ejemplo de las conexiones de tubo flexible entre la botella de sirope y la bomba de sirope

1. Divida las tiras de etiquetado en 4 campos (4 bombas) de aproximadamente 5 cm (2").
2. Etiquete las bombas de sirope según el tipo de botellas de sirope conectadas.
 - ✓ El tubo flexible de conexión de la botella de sirope a la bomba de sirope está identificado.
 - ✓ Tras una limpieza, es fácil realizar la asignación a los tipos de siropes.

6.5 Puesta en marcha con instrucciones en pantalla



La primera vez que se enciende la máquina, se ejecuta automáticamente el programa de puesta en marcha. En él se explican todos los pasos de la instalación. Los técnicos de mantenimiento pueden activar el programa de puesta en funcionamiento manualmente en todo momento.



Ver 8.2 "Conectar"

7 Instalación y ajuste

7.1 Convertir el sistema de leche hacia la izquierda

7.1.1 Componentes y herramientas necesarios



Fig.: Contenido del suministro del accesorio

- 1 Pasamuros de plástico
 - Pasamuros para tubo flexible de plástico 079880 **(1)**
 - Destornillador en cruz PH1

7.1.2 Pasos necesarios para el nuevo montaje

- Preparación para la conversión
- Adaptar orificios para listones laterales
- Dirigir el tubo flexible de leche hacia el otro lado de la máquina
- Montar el revestimiento derecho y el pasamuros izquierdo
- Lleve el tubo flexible de leche hacia la izquierda

7.1.3 Preparación

1. Retire el depósito de granos y el depósito de polvo.
2. Retire el revestimiento superior, izquierdo y derecho.
3. Coloque el panel de control en la posición superior.
4. Retire la cubierta de la válvula peristáltica **(B)**. Esto es posible sin herramientas.

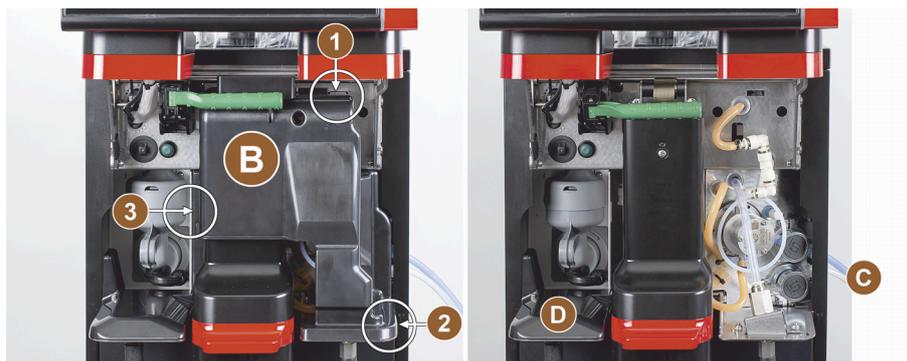


Fig.: Retire la cubierta de la válvula peristáltica

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> B Cubierta de la válvula peristáltica C Posición de conversión D Cubierta | <ul style="list-style-type: none"> 1 Posición de enclavamiento de la cubierta de la válvula peristáltica 2 Posición de enclavamiento de la cubierta de la válvula peristáltica 3 Posición de enclavamiento de la cubierta de la válvula peristáltica |
|--|--|

5. Retire la cubierta de la válvula peristáltica **(B)** detrás del panel de control soltando la cubierta en las posiciones **(1)**, **(2)** y **(3)**.
6. Levante la cubierta **(D)** y retírela.
 - ✓ La máquina está preparada para la modificación **(C)**.

7.1.4 Adaptar orificios para listones laterales

Requisito:

- Se han retirado los revestimientos laterales.
- Se ha retirado la cubierta de la válvula peristáltica.



NOTA

Opción Twin Milk

Las máquinas con equipamiento **Twin Milk** contienen dos válvulas peristálticas y dos tubos flexibles de leche.

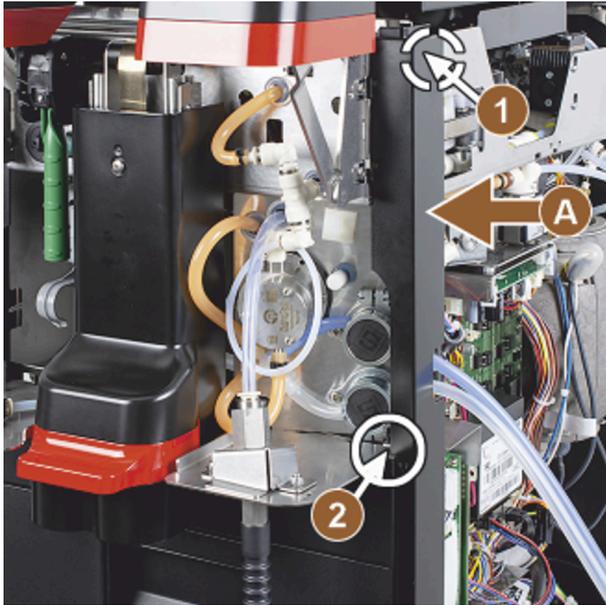


Fig.: Fijación de listón lateral

1. Deslice los listones laterales derecho e izquierdo **(A)** hacia arriba y extráigalos de la fijación **(1)** y **(2)**.
✓ Se han desmontado los dos listones laterales.

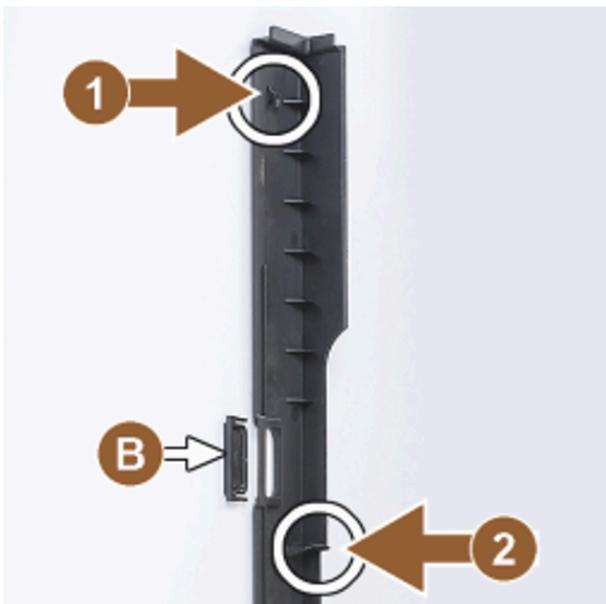


Fig.: Listón lateral, cubierta ciega

2. Retire los tubos flexibles de leche del listón lateral derecho.
3. Retire la cubierta ciega **(B)** del listón lateral izquierdo y deslícela hacia el listón derecho.
✓ Ambos listones laterales están preparados para el nuevo montaje.

7.1.5 Dirija los tubos flexibles de leche hacia el lado izquierdo de la máquina

Requisito:

- Los tubos flexibles de leche no están en la guía **(C)**.
- Las aberturas de los listones laterales están modificadas.

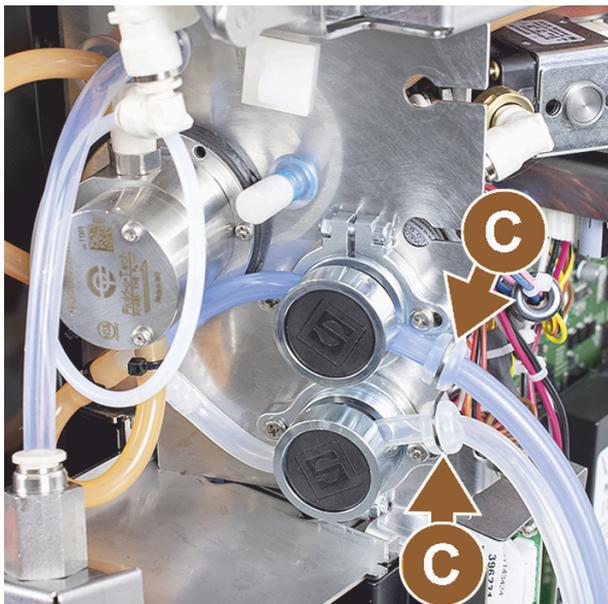


Fig.: Pasamuros de tubo flexible de leche

1. Retire los tubos flexibles de leche de las guías **(C)**.
2. Tienda los tubos flexibles de leche hacia atrás.
 - ✓ Los tubos flexibles de leche pueden dirigirse hacia atrás.

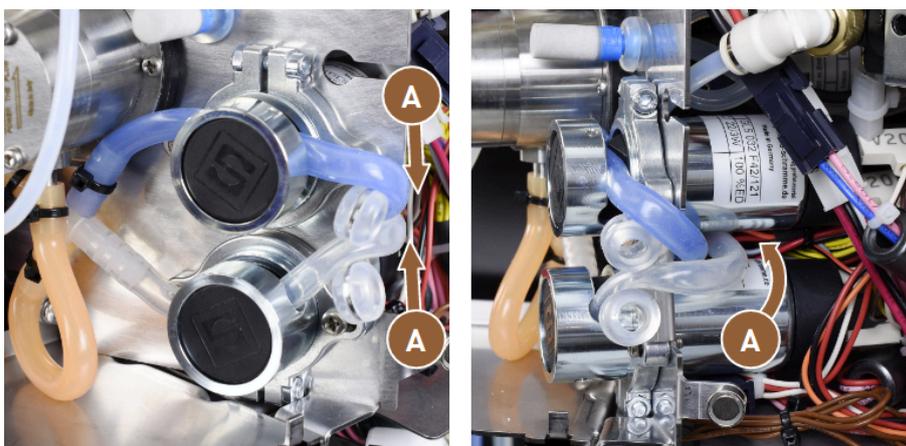


Fig.: Tender el tubo flexible de leche

3. Lleve hacia atrás los tubos flexibles de leche como se muestra en las figuras **(A)**.
4. Lleve los tubos flexibles de leche hacia el lado izquierdo detrás de la salida de bebida.

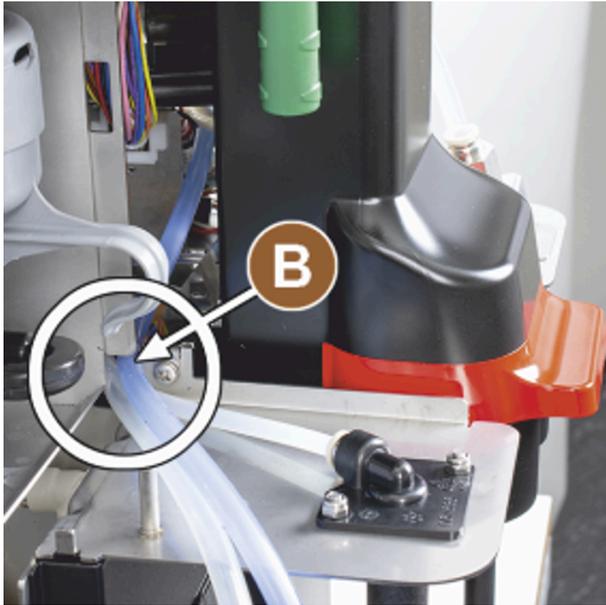


Fig.: Tubos flexibles de leche a través de orificio en la chapa

5. Pase los tubos flexibles de leche por el orificio de la chapa **(B)**.
 - ✓ Los tubos flexibles de leche se dirigen hacia la izquierda en el exterior de la máquina.

7.1.6 Montar el revestimiento derecho y el pasamuros del tubo flexible de leche izquierdo

Requisito:

- Los tubos flexibles de leche están preparados en el lado izquierdo.
- El pasamuros del tubo flexible de leche está preparado.

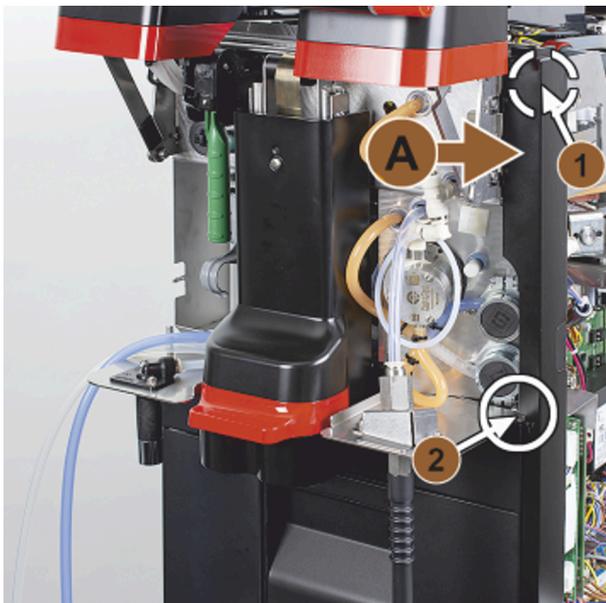


Fig.: Montaje del listón lateral derecho

1. Vuelva a montar el listón lateral derecho **(A)**.
2. Tenga en cuenta las fijaciones **(1)** y **(2)**.



Fig.: Montaje del revestimiento lateral derecho

3. Vuelva a montar el revestimiento lateral derecho **(3)**.

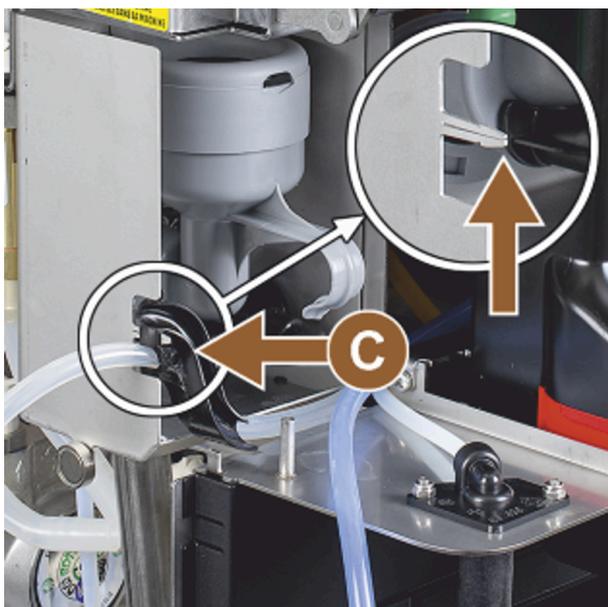


Fig.: Pasamuros del tubo flexible de leche.

4. Introduzca el pasamuros del tubo flexible de leche en la chapa lateral **(C)**.
 ✓ El pasamuros del tubo flexible de leche está posicionado.

Lleve el tubo flexible de leche hacia la izquierda

Requisito:

- El pasamuros 079880 está posicionado.

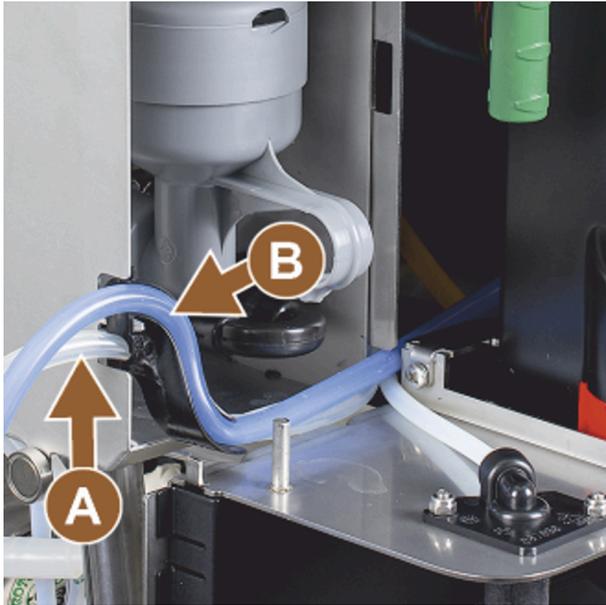


Fig.: Tubo flexible de leche en pasamuros

1. Introduzca el tubo flexible de leche **(A)** en el pasamuros de la parte de atrás.
2. Introduzca el tubo flexible de leche **(B)** en el pasamuros de la parte superior.
 - ✓ Los tubos flexibles de leche están guiados hacia la izquierda en el exterior de la máquina.

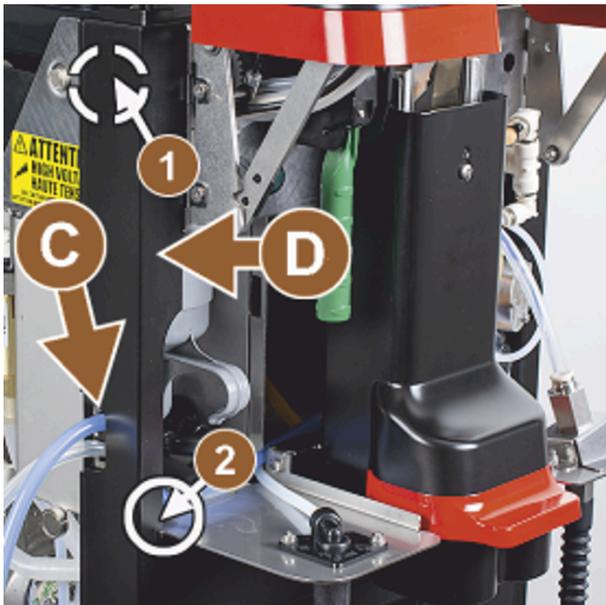


Fig.: Tubos flexibles de leche a través de listón lateral

3. Pase los tubos flexibles de leche por el listón lateral izquierdo **(C)**.
4. Vuelva a montar el listón lateral izquierdo **(D)**. Al hacerlo, tenga en cuenta las fijaciones **(1)** y **(2)**.

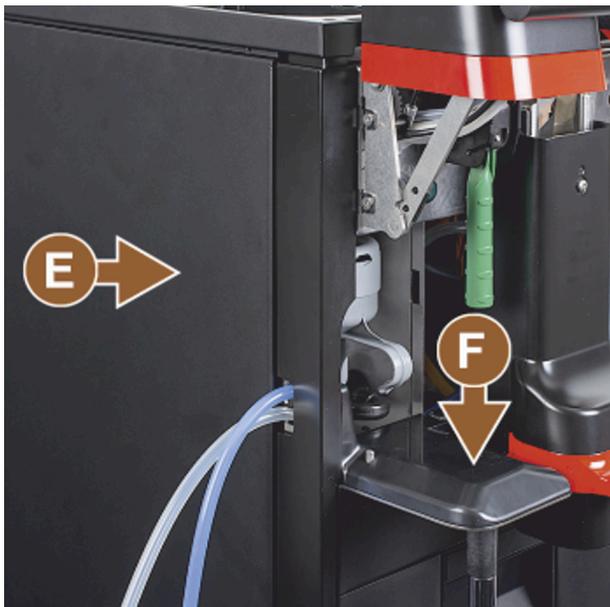


Fig.: Montar el revestimiento lateral

5. Coloque el revestimiento lateral **(E)**.
6. Coloque la cubierta **(F)**.
7. Monte el revestimiento superior y vuelva a colocar los depósitos.
 - ✓ El montaje del pasamuros del tubo flexible de leche hacia la izquierda queda finalizado.

8 Manejo

8.1 Actividades adicionales recurrentes

8.1.1 Llenado del depósito de granos



ADVERTENCIA

Lesiones por cortes.

Peligro de lesiones a causa de los discos de molienda giratorios del molinillo.

- ▶ No introduzca nunca las manos en el depósito de granos con la cafetera encendida.

NOTA

Daños materiales por obstrucción/bloqueo.

Si se introduce algún cuerpo extraño, podría obstruirse o bloquearse el molinillo y destruir su mecanismo.

- ▶ No introduzca nunca en el depósito de granos nada que no sean granos de café.

Si es necesario, limpie los depósitos de granos y las tapas de restos de café antes de llenarlos.



Fig.: Depósito de granos con cantidad de llenado máxima

- ▶ Variante con bloqueo del depósito de granos: Abra la cerradura del depósito de granos con la llave.
- ▶ Retire la tapa del depósito de granos.
- ▶ Llene el depósito de granos con el tipo de café previsto.
- ▶ Introduzca una cantidad adecuada para que el contenido no toque la tapa del depósito.
- ▶ Vuelva a cerrar el depósito de granos con la tapa. Cierre con llave el depósito de granos (si tiene esta opción).
 - ✓ Se ha llenado y bloqueado el depósito de granos.
 - ✓ Los granos de café no tocan la tapa.

8.1.2 Llenar el depósito de polvo



ADVERTENCIA

Peligro de aplastamiento por el sinfín de dosificación giratorio.

Los sinfines de dosificación del interior del depósito de polvo se mueven rotativamente. Existe riesgo de aplastamiento al introducir la mano.

- ▶ No introduzca nunca las manos en el depósito de polvo con el aparato conectado.

NOTA

Daños materiales por obstrucción.

Existe peligro de obstrucción si se carga un tipo de polvo para cafetera no permitido.

- ▶ Nunca llene el depósito de polvo con algo que no sea polvo para el funcionamiento de la cafetera.



Fig.: Cantidad de llenado máxima

1. Variante con bloqueo del depósito de polvo: Abra la cerradura del depósito de polvo con la llave.
2. Retire la tapa del depósito de polvo.
3. Llene el depósito de polvo con polvo de chocolate o topping.
4. Introduzca una cantidad adecuada para que el contenido no toque la tapa del depósito.
5. Vuelva a cerrar el depósito de polvo con la tapa. Cierre con llave el depósito de polvo (si tiene esta opción).
 - ✓ Se ha llenado y bloqueado el depósito de polvo.
 - ✓ El polvo no toca la tapa.

8.1.3 Rellenar agua

Variante con conexión de agua fija



NOTA

Daños materiales por alimentación de agua cerrada.

Si la bomba de agua funciona en seco, la máquina podría resultar dañada.

- ▶ Antes de encender la máquina, asegúrese de que esté abierta la válvula de agua principal (llave de agua) de la alimentación de agua.

1. Abra la llave de paso de la válvula principal de agua antes de encender la máquina.
2. Cierre la válvula principal de agua al final del día.

Variante con depósito de agua potable externo



Fig.: Depósito de agua potable externo

1. Desenrosque la tapa del depósito de agua potable externo.
2. Enjuague bien el depósito de agua potable externo con agua fresca todos los días.
3. Limpie la tapa del depósito de agua potable con agua fresca.
4. Llene el depósito de agua potable con agua potable fresca y tenga en cuenta el nivel máximo de llenado.
5. Cierre el depósito de agua potable externo con la tapa.
6. Vuelva a colocar el depósito de agua potable.

8.1.4 Llenar el sistema de leche BestFoam™



ATENCIÓN

Peligro de infecciones por leche contaminada.

La contaminación en la bomba de leche puede provocar problemas de salud.

- ▶ Lleve a cabo una limpieza siempre tras la instalación, la puesta en marcha o la nueva puesta en marcha.
- ▶ Ejecute el programa de limpieza con instrucciones en pantalla antes de la primera dispensación de bebida.



NOTA

Daños materiales por leche no refrigerada previamente.

La unidad refrigeradora solo mantiene la temperatura de la leche refrigerada previamente.

- ▶ Para rellenar, utilice siempre leche que se haya enfriado al menos a 5 °C (41 °F).



Ver 9.6 "Limpieza con instrucciones en pantalla"

Unidad refrigeradora adosada

Cantidad de llenado:

- Depósito de leche de la unidad refrigeradora adosada = máximo 10 l

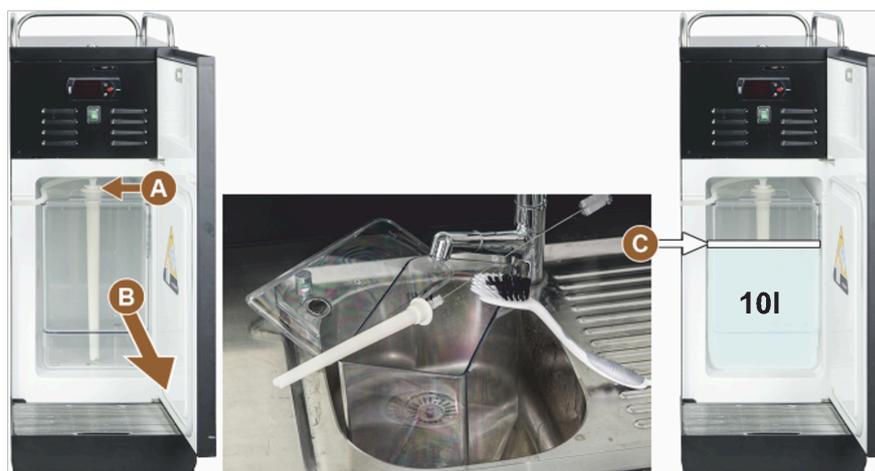


Fig.: Limpiar y llenar la unidad refrigeradora

- A** Adaptador de tubo flexible de leche
- B** Depósito de leche
- C** Cantidad de llenado máxima

Cup & Cool, unidad refrigeradora bajo máquina y unidad refrigeradora bajo mostrador

Cantidades de llenado:

- Depósito de leche de Cup & Cool = máximo 4 l
- Depósito de leche de la unidad refrigeradora bajo máquina (UM-KE) = máximo 9,5 l
- Depósito de leche de la unidad refrigeradora bajo mostrador (UC-KE) = máximo 9,5 l

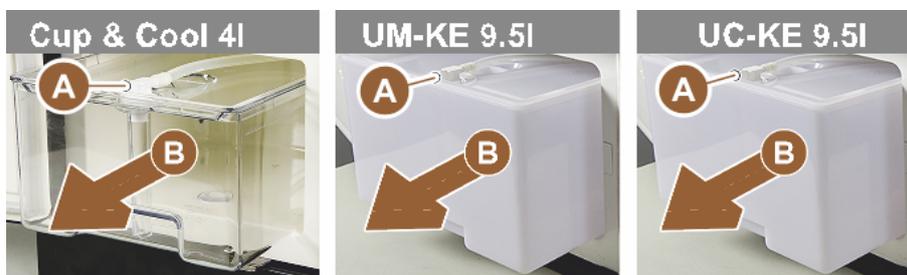


Fig.: Rellenar con leche, distintas opciones

- A** Adaptador de tubo flexible de leche
- B** Depósito de leche

1. Abra la puerta de la unidad refrigeradora.
2. Retire el adaptador del tubo flexible de leche **(A)** de la tapa del depósito de leche.
3. Extraiga el depósito de leche **(B)**.
4. Levante la tapa del depósito de leche.
5. Enjuague el depósito de leche, el tubo ascensional y la tapa con agua fresca.
6. Rellene con leche y tenga en cuenta la cantidad máxima de llenado **(C)**.
 - ✓ La leche no debe tocar la tapa del depósito de leche.
7. Cierre el depósito de leche con la tapa del depósito de leche.
8. Introduzca el depósito de leche en la unidad refrigeradora.
9. Inserte el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de leche.
10. Cierre la puerta de la unidad refrigeradora.



Revise regularmente la temperatura de refrigeración de 3 – 5 °C (37,4 – 41 °F).

8.1.5 Llenar Flavour Point (opcional) o cambiar las botellas

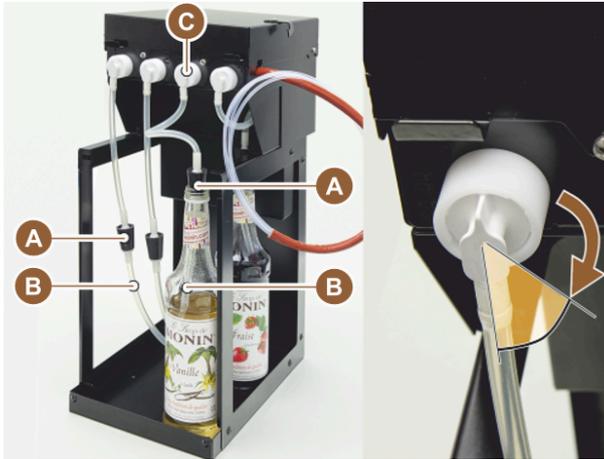


Fig.: Flavour Point: Rellenar o cambiar botella

- A** Tapón
- B** Tubo flexible de sirope
- C** Adaptadores de tubo flexible

1. Coloque las botellas de sirope (máx. 4 botellas) en Flavour Point.
2. Retire el cierre de la botella correspondiente.
3. Introduzca el tapón **(A)** con el tubo flexible **(B)** en la botella y presione firmemente el tapón hasta que encaje en su sitio.
4. Coloque el adaptador **(C)** en Flavour Point y bloquee el cierre de bayoneta girando a la derecha.
5. Repetir los pasos anteriores para las demás botellas de sirope.

Tras conectar las botellas de sirope, debe llenarse el tubo flexible de sirope. Para ello, se utiliza la rutina **Gestión de ingredientes** del menú de mantenimiento.



Ver 8.8.5 "Funciones", „Gestión de ingredientes“

8.1.6 Abrir y cerrar el panel de control



ATENCIÓN

¡Peligro de aplastamiento por caída del panel de control!

El panel de control puede caer por su propio peso.

- Sujete firmemente el panel de control y muévalo hacia arriba o hacia abajo de forma controlada hasta que encaje en su sitio.

Abrir el panel de control



Fig.: Abrir el panel de control

- | | | | |
|---|------------------------|---|--|
| 1 | Cerradura bloqueada | 3 | Parte superior del panel de control suelta |
| 2 | Cerradura desbloqueada | 4 | Panel de control abatido hacia arriba |

1. Introduzca la llave en el dispositivo de cierre **(1)** en posición horizontal.
 - ✓ La cerradura está abierta **(2)**.
2. Desbloquee la parte superior del panel de control **(3)** tirando con fuerza.
 - ✓ El panel de control está desbloqueado.
3. Empuje el panel de control hacia arriba desde abajo **(4)** hasta el tope utilizando las dos manos.



Fig.: Panel de control cerrado y abierto

- ✓ El panel de control se mantiene automáticamente en la posición superior.
- ✓ Ahora se puede acceder a todos los mandos detrás del panel de control.

Cerrar el panel de control



La máquina solo está preparada para funcionar con el panel de control cerrado.

Requisito:

- El dispositivo de cierre el panel de mando solo se puede cerrar si los bloqueos de los depósitos de granos y polvo están cerrados.

1. Empuje el panel de control abierto ligeramente hacia abajo y hasta el tope con ambas manos.
2. Presione ligeramente el borde superior del panel de control.
 - ✓ El panel de control está cerrado.
3. En caso necesario, vuelva a cerrar el dispositivo de cierre con la llave.
 - ✓ La cerradura está cerrada en posición vertical.
 - ✓ El panel de control está bloqueado.

8.1.7 Retirar el depósito de granos y el depósito de polvo

El depósito de granos y el de polvo pueden extraerse de la máquina. El cierre central desbloquea a la vez el depósito de granos y el de polvo.

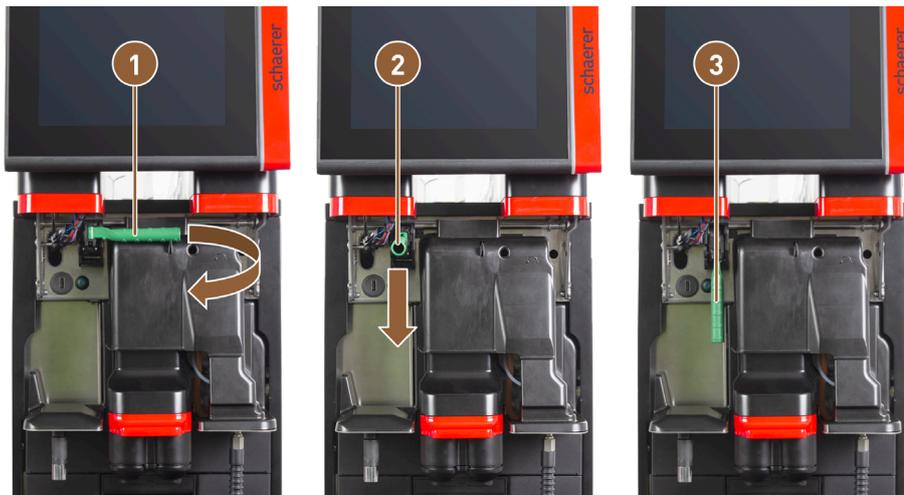


Fig.: Desbloqueo del depósito de granos y del depósito de polvo (opcional)

- | | |
|--|---|
| <p>1 Posición horizontal: Depósito de granos bloqueado</p> <p>2 Posición hacia delante</p> | <p>3 Posición hacia abajo: Depósito de granos desbloqueado</p> |
|--|---|

1. Abra el panel de control.
2. Gire la empuñadura verde del bloqueo central de la posición de la posición plegada horizontal **(1)** hacia delante, hasta la posición **(2)**.
3. Gire la empuñadura verde del bloqueo central **(2)** hacia abajo.
 - ✓ El depósito de granos y el depósito de polvo están desbloqueados. La empuñadura verde del cierre central está en la posición **(3)**.



Ver 8.1.6 "Abrir y cerrar el panel de control"

8.1.8 Colocación de la bolsa de limpieza ProCare

Con una bolsa de limpieza ProCare, se pueden realizar aprox. 100 limpiezas. A continuación, las bolsas de limpieza vacía deben sustituirse.

Las bolsas de limpieza están llenas de polvo de limpieza y selladas. La bolsa de limpieza azul contiene un producto de limpieza de base alcalina; la roja, de base ácida.



Fig.: Apertura de ProCare

1 Cajón con bandeja de goteo

1. Desbloquee el cierre de pasador y extraiga el cajón con la bandeja de goteo **(1)** y las bolsas de limpieza. El cierre de pasador se encuentra debajo de la tapa de conexión de leche (Plug&Clean).



Fig.: Retirada de las bolsas de limpieza

2 Tuercas de unión

2. Afloje las tuercas de unión **(2)** de las bolsas de limpieza.
3. Retire y deseche las bolsas de limpieza vacías.
4. Retire los tapones y el plástico protector de las nuevas bolsas de limpieza ProCare.
5. Coloque las nuevas bolsas de limpieza ProCare en los conectores de acoplamiento libres y apriete los tapones de las bolsas de limpieza con las tuercas de unión.



Los acoplamientos son de distinto tamaño. Por tanto, las bolsas de limpieza no se pueden intercambiar.



Fig.: Introducción del cajón

1. Cajón
6. Vuelva a introducir el cajón **(1)** en la carcasa y cierre ProCare.
 - ✓ Se abre un cuadro de diálogo con el mensaje **ProCare: Bolsa de limpieza insertada**.
7. Confírmelo pulsando **OK**.
 - ✓ Se abre la pantalla para acondicionar la bolsa de limpieza insertada.

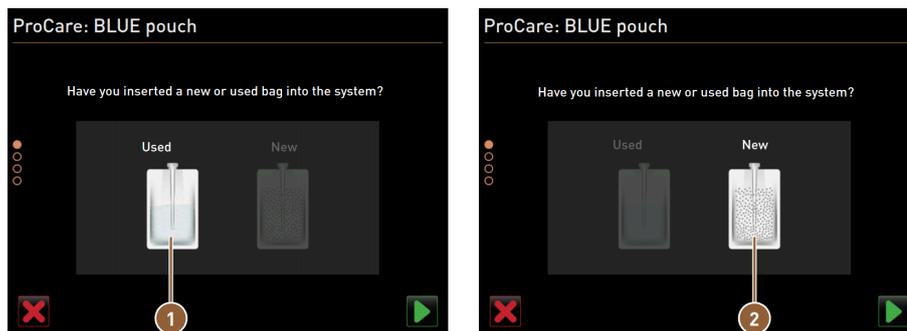


Fig.: Ejemplo de ProCare AZUL: Sustitución de la bolsa de limpieza

1. Bolsa de limpieza usada: se aspira aire.
2. Bolsa de limpieza nueva: se llena de agua y, a continuación, se aspira el aire.
8. Pulse **Usada** si ha insertado una bolsa de limpieza usada, o **Nueva** si ha insertado una bolsa de limpieza nueva.
9. Confirme la selección pulsando **▶**.
 - ✓ De una bolsa de limpieza ya utilizada **(1)**, se extrae el aire. Una bolsa de limpieza nueva **(2)** se llena de agua y, a continuación, se aspira el aire.
 - ✓ Se abre un cuadro de diálogo de confirmación con el mensaje **ProCare: Sustitución de bolsa finalizado correctamente**.
10. Confírmelo pulsando **▶**.
 - ✓ La bolsa o las bolsas de limpieza se han insertado y acondicionado. ProCare está lista para los procesos de limpieza.

Este proceso también se puede activar de forma manual a través del menú de mantenimiento.

Para realizar el cambio de bolsa a través del menú de mantenimiento, proceda del siguiente modo:

1. Abra el menú de mantenimiento con **⚙**.
2. Pulse el botón **Intervalos de mantenimiento**.

	Last done	Due	
☺ Descaling	6/18/2024	in 6 months 571 litres	▶
☺ Maintenance 2	11/22/2023	39990 coffee beverages left	▶
☺ Maint. 24 months	11/22/2023	in 17 months	▶
☺ ProCare: RED pouch	6/6/2024	99% remaining	1 ▶
☺ ProCare: BLUE pouch	6/6/2024	97% remaining	2 ▶

Fig.: Indicación del contenido restante

1 Bolsa de limpieza roja

2 Bolsa de limpieza azul

3. En la pantalla **Intervalos de mantenimiento**, pulse el botón ▶ para el punto de menú **ProCare: Bolsa ROJA** o **ProCare: Bolsa AZUL**.
4. Realice el cambio de bolsa o cancele el proceso.
 - ✓ Volverá al menú principal.

8.2 Conectar

8.2.1 Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato



NOTA

Daños materiales por alimentación de agua cerrada.

Si la bomba de agua funciona en seco, la máquina podría resultar dañada.

- ▶ Antes de encender la máquina, asegúrese de que esté abierta la válvula de agua principal (llave de agua) de la alimentación de agua.

1. Con conexión de agua fija: Asegúrese de que la válvula de agua principal esté abierta.
2. Con depósito de agua potable: asegúrese de que el depósito de agua potable esté lleno de agua fresca.
3. Con salida de agua sucia estándar: asegúrese de que el tubo flexible de agua sucia esté correctamente colocado.
4. Con depósito de agua sucia externo: asegúrese de que el depósito de agua sucia externo esté conectado y vacío.
5. Asegúrese de que los depósitos de granos estén llenos.
6. Asegúrese de que el depósito de posos esté vacío y correctamente colocado.
7. Asegúrese de que la máquina esté conectada a la red eléctrica correctamente y de acuerdo con las normativas de seguridad nacionales y/o locales pertinentes.

8.2.2 Encienda la máquina

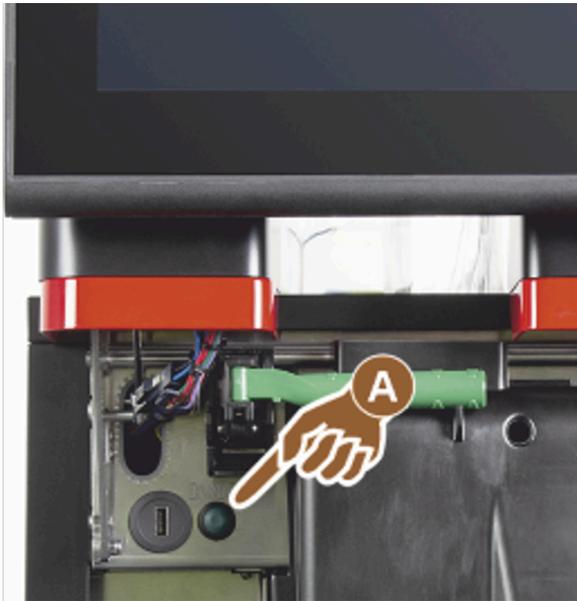


Fig.: Tecla de encendido

1. Revise la conexión de red de la máquina.
2. Desbloquee el panel de control.
3. Deslice el panel de control hacia arriba.
4. Presione brevemente el botón de encendido **(A)**.
 - ✓ Se inicia la máquina.
 - ✓ Aparece la interfaz de usuario en la pantalla táctil, comienza el calentamiento.
 - ✓ La máquina está preparada en cuanto se alcanza la temperatura necesaria.
5. Vuelva a cerrar el panel de control.



La primera vez que se enciende la máquina, en la pantalla se muestran automáticamente los ajustes de configuración de la máquina, así como una calibración del hardware.



Ver 8.1.6 "Abrir y cerrar el panel de control"

8.2.3 Encender Cup & Cool/calentador de tazas (opcional)

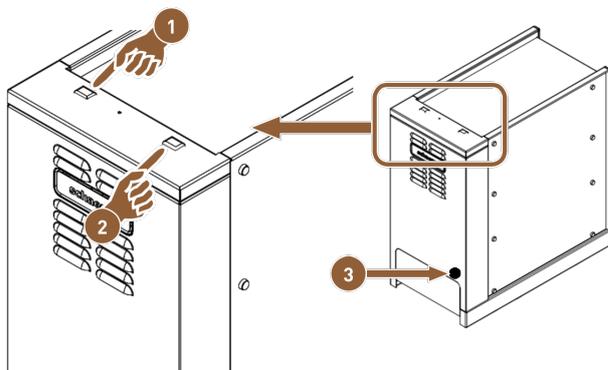


Fig.: Encender y ajustar el aparato independiente Cup & Cool

- 1 Activación/desactivación del interruptor de la unidad refrigeradora
- 2 Activación/desactivación del interruptor del calentador de tazas
- 3 Ajuste del termostato

1. Ponga el interruptor basculante **(1)** en la posición I.
2. Si es necesario, ajuste la temperatura mediante el termostato de la parte posterior **(3)**.
 - ✓ La unidad refrigeradora está encendida.
3. Ponga el interruptor basculante **(2)** en la posición I.
 - ✓ El calentador de tazas está encendido.



Para los aparatos independientes, consulte también la información detallada en la descripción separada para aparatos independientes.

8.2.4 Conectar la unidad refrigeradora adosada (opcional)



Fig.: Encender la unidad refrigeradora adosada

1. Abra la puerta de la unidad refrigeradora.
2. Ponga el interruptor basculante **(A)** en la posición I.

3. Mantenga presionado el botón **(B)** aprox. 3 s.
 - ✓ El aparato está encendido.
 - ✓ En la pantalla se muestra la temperatura interior actual de la unidad refrigeradora.

Poner la unidad refrigeradora en el modo en espera

- ▶ Mantenga presionado el botón **(B)** aprox. 3 s.
 - ✓ La unidad refrigeradora se conecta en el modo de espera.

Ajustar la temperatura

1. Mantenga presionado el botón **(B)** aprox. 3 s.
2. Suba la temperatura 3 – 5 °C (37,4 – 41 °F) con el botón **(B)** o bájela con el botón **(D)**.
3. Confirme el ajuste con el botón **(C)**.
 - ✓ La unidad refrigeradora cambia al modo de funcionamiento.
 - ✓ En la pantalla se muestra la temperatura interior actual de la unidad refrigeradora.



Para los aparatos independientes, consulte también la información detallada en la descripción separada para aparatos independientes.

8.2.5 Conectar la unidad refrigeradora bajo máquina o bajo mostrador (opcional)



Fig.: Encender y ajustar la unidad refrigeradora bajo mostrador

- A** Activación/desactivación del interruptor de la unidad refrigeradora (detrás de la puerta)
- B** Termostato de la unidad refrigeradora (parte posterior)



Fig.: Conectar y ajustar la unidad refrigeradora bajo máquina

- A** Activación/desactivación del interruptor (detrás de la puerta)
- B** Termostato de la unidad refrigeradora (parte posterior)

1. Abra la puerta.
2. Ponga el interruptor basculante **(A)** en la posición **I**.
3. Ajuste el termostato de la parte trasera a la posición central **(B)**.
 - ✓ La unidad refrigeradora bajo mostrador está encendida.



Para los aparatos independientes, consulte también la información detallada en la descripción separada para aparatos independientes.

8.2.6 Conectar Flavour Point (opcional)



Fig.: Encender Flavour Point

- ▶ Ponga el interruptor basculante **(A)** en la posición I.
 - ✓ El módulo de sirope **Flavour Point** está encendido.

8.3 Posicionamiento de la salida de bebida



Fig.: Posicionamiento de la salida de bebida

Colocar la salida de bebida (con salida de bebida manual)

- ▶ Guíe la salida de bebida por la empuñadura hasta la taza.

Colocar la salida de bebida (con salida de bebida con ajuste automático de la altura)

La sal.aj.auto.alt. (salida de bebida con ajuste automático de la altura) adopta automáticamente la altura correcta en función de la bebida seleccionada previamente.

8.4 Modos de funcionamiento

Los técnicos de mantenimiento pueden ajustar la interfaz de usuario de la máquina a uno de los siguientes modos de funcionamiento:

- Modo de invitado
- Modo de personal
- Modo de usuario habitual

8.4.1 Funciones de los modos de funcionamiento

Las interfaces de usuario de los distintos modos de funcionamiento (**modo de invitado**, **modo de personal** y **modo de usuario habitual**) cuentan con diversas funciones y mensajes.

Las siguientes tablas ofrecen un resumen de las funciones activas e indicaciones de la configuración predeterminada.

Modo de funcionamiento	Modo de invitado	Modo de personal	Modo de usuario habitual
Indicación del modo de notificación	simple	específico	específico
Botón doble visible	0	ON	0
Botón DECAF visible	0	ON	0
Botón Barista visible	0	0	ON
Botón Tamaño de taza visible	0	0	0
Símbolos de bebidas visibles	ON	ON	ON
Ajuste icono	Vasos de cartón	Predeterminado	Vasos de cartón
Salvapantallas	ON	0	ON
Grupos de bebidas	Individual	Individual	Individual
Activar preselección de bebidas	0	ON	0
Activar preselección mediante pantalla táctil	0	ON	0
Número de posiciones en la preselección	0	0 – 8 (8)	0
Activar preselección mediante botón externo	0	0	0
Preselección de bebidas sección izquierda	0	ON	0

Modo de funcionamiento	Modo de invitado	Modo de personal	Modo de usuario habitual
Preselección de bebidas sección derecha	0	ON	0
Botón Lavado de precalentamiento visible	0	0	0
Botón Mantenimiento visible	ON	ON	ON
Mostrar selección de grupos	0	0	0
Modificación secuencial de bebidas	ON	0	0
Mostrar Colocar taza	0	0	ON
Mostrar Progreso	ON	0	ON
Mostrar Bebida lista	ON	0	0
Interrupción mostrar Bebida lista	0,5 – 60 s (3 s)	0,5 – 60 s (3 s)	0,5 – 60 s (3 s)
Acceso al menú de mantenimiento	PIN	PIN	PIN

0 (rojo) Inactivo de forma predeterminada; la activación no es posible.

0 (amarillo) Inactivo de forma predeterminada; la activación es posible.

ON (verde) Activo de forma predeterminada; la desactivación es posible.

ON (blanco) Activo de forma predeterminada; la desactivación no es posible.

8.4.2 Modo de invitado

La interfaz de usuario preconfigurada **modo de invitado** permite el manejo de la máquina por parte de invitados sin conocimientos de la máquina.

El modo de invitado es el modo de funcionamiento con el menor conjunto de funciones. Los técnicos de mantenimiento pueden realizar también ajustes individuales.

En el modo de invitado, no es posible preseleccionar las bebidas (bebidas dobles, café descafeinado, barista).

Las bebidas disponibles se muestran en grupos.

Requisito:

En el modo de funcionamiento, está activada la función **Mostrar selección de grupos**.

El menú de navegación para la dispensación de bebidas es paso a paso.

Estructura de menú de grupos y bebidas:

- 10 pestañas (grupos)
- 24 bebidas por pestaña (grupo)
- Máximo 240 bebidas disponibles.

Funciones posibles en el Modo de invitado:



Fig.: Interfaz de usuario predeterminada del **modo de invitado**



Fig.: Grupos de bebidas en el modo de invitado y el modo de usuario habitual

(A) Visualización de 240 bebidas como máximo (10 grupos con un máximo de 24 bebidas cada uno)

(B) Navegar por los grupos de bebidas (flecha)

(C) Acceso al menú de mantenimiento

(D) Selección de grupos de bebidas

Pasos hasta la dispensación de bebida:

- Seleccionar la bebida deseada
- Determinar el tamaño de taza/vaso
- Seleccionar tueste de café (opcional)
- Confirmar la selección
- Pago (con sistema de caja, opcional)
- Solicitud Colocar taza/vaso
- Iniciar dispensación
- Rellenar café molido (con entrada manual separada)
- Confirmar entrada manual
- Se dispensa la bebida.
- Indicador de progreso de la dispensación de bebida
- Indicación de **Bebida lista**

Los técnicos de mantenimiento pueden ampliar o reducir la configuración predeterminada con las siguiente funciones adicionales:

- Salvapantallas *ON*
- Botón **Menú de mantenimiento (C)** visible *ON*
- Selección de grupo **(D)** (posibilidad de máximo 10 grupos con navegación horizontal **(B)**) *OFF*
- Modificación secuencial de bebidas *ON* fijo
- Solicitud **Colocar taza/vaso** *ON*
- Mostrar información **Progreso** *ON* fijo
- Mostrar información **Bebida lista** *ON*

8.4.3 Modo de personal

La interfaz de usuario preconfigurada **modo de personal** optimiza el manejo de la máquina por parte de operarios con conocimientos de la misma. Las bebidas son seleccionadas exclusivamente por personal cualificado.

El modo de personal es el modo de funcionamiento con el mayor conjunto de funciones.

En el modo de personal, es posible preseleccionar las bebidas (bebidas dobles, café descafeinado, barista). La pantalla **Seleccionar grupo** no está disponible.

En su lugar, se muestran los grupos en pestañas en la parte superior. Adicionalmente, a la izquierda hay disponible un menú vertical. Los técnicos de mantenimiento pueden nombrar y disponer los grupos de bebidas y las pestañas como deseen.



Fig.: Pestañas del modo de personal

La modificación de las bebidas se muestra y se realiza por completo en la pantalla **Dispensar bebida**. Es posible activar un inicio automático para bebidas predefinidas.

Estructura de menú de grupos y bebidas:

- 10 pestañas (grupos)
- 24 bebidas por pestaña (grupo)
- Máximo 240 bebidas disponibles.



Fig.: Interfaz de usuario predeterminada del **modo de personal**

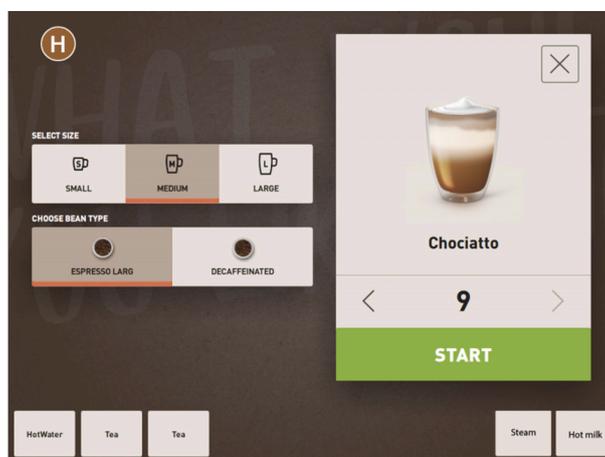


Fig.: Selección de las opciones de bebida en el modo de personal

Funciones posibles en el Modo de personal:

- (A) Visualización de un máximo de 24 campos de bebidas por grupo (10 grupos posibles)
- (B) Función de desplazamiento deslizante horizontal (dedo)
- (C) Filtro de bebidas (DECAF, bebidas dobles)
- (D) Acceso al menú de mantenimiento
- (E) Preselección **Barista** (intensidad de café) *OFF*
- (F) Máximo 3 bebidas separadas adicionales (izquierda)
- (G) Máximo 2 bebidas separadas adicionales (derecha)
- (H) Pantalla para la selección de las opciones de bebida

Pasos hasta la dispensación de bebida:

- Preselección (p. ej., bebidas DECAF o dobles)
- Preselección de la intensidad del café (Barista)
- Seleccionar la bebida deseada
- Determinar opciones de bebida
- Pago (con sistema de caja, opcional)
- Iniciar dispensación
- Rellenar café molido (con entrada manual separada)
- Confirmar entrada manual
- Se dispensa la bebida.
- Indicador de progreso de la dispensación de bebida

Los técnicos de mantenimiento pueden ampliar o reducir la configuración predeterminada con las siguientes funciones adicionales:

- Botón **(C)** para dispensación de bebida doble *ON*
- Botón **(C)** para café descafeinado (DECAF) *ON*
- Botón **(E)** para intensidad de café (Barista) *OFF*
- Posibilidad de preselección de bebida (dispensación múltiple) *ON*
- Visualización del número de bebidas preseleccionadas *OFF*
- Botón **Menú de mantenimiento (D)** visible *ON*
- Mostrar información **Colocar taza/vaso** *OFF*
- Mostrar información **Progreso** *OFF*
- Mostrar información **Bebida lista** *OFF*

8.4.4 Modo de usuario habitual

La interfaz de usuario preconfigurada **modo de usuario habitual** permite el manejo de la máquina por parte de usuarios avanzados (zona de oficinas). Asimismo, el técnico de mantenimiento puede llevar a cabo ajustes personalizados.

En el modo de usuario habitual, no es posible preseleccionar las bebidas (bebidas dobles, café descafeinado, barista). Las pestañas de la parte superior y el menú vertical de la izquierda no están disponibles.

El modo de usuario habitual es el modo de funcionamiento con un conjunto de funciones intermedio. Los técnicos de mantenimiento pueden realizar también ajustes individuales.

La modificación de las bebidas se muestra y se realiza por completo en la pantalla **Dispensar bebida**.

Las bebidas disponibles se muestran en grupos.

Requisito:

En el modo de funcionamiento, está activada la función **Mostrar selección de grupos**.

El menú de navegación para la dispensación de bebidas es paso a paso.

Estructura de menú de grupos y bebidas:

- 10 pestañas (grupos)
- 24 bebidas por pestaña (grupo)
- Máximo 240 bebidas disponibles.



Fig.: Interfaz del **modo de usuario habitual**

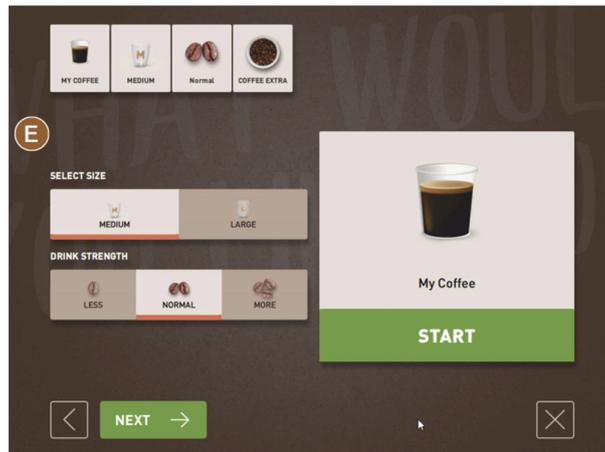


Fig.: Selección de las opciones de bebida en el modo de usuario habitual



Fig.: Grupos de bebidas en el modo de invitado y el modo de usuario habitual

Funciones posibles en el Modo de usuario habitual:

- (A)** Visualización de 240 bebidas como máximo (10 grupos con un máximo de 24 bebidas cada uno)
- (B)** Navegar por los grupos de bebidas (flecha)
- (C)** Acceso al menú de mantenimiento
- (D)** Máximo 3 bebidas separadas adicionales (izquierda)
- (E)** Pantalla para la selección de las opciones de bebida
- (F)** Selección de grupos de bebidas

Pasos hasta la dispensación de bebida:

- Seleccionar la bebida deseada
- Determinar el tamaño de taza/vaso
- Seleccionar tueste de café (opcional)
- Confirmar la selección
- Pago (con sistema de caja, opcional)
- Solicitud Colocar taza/vaso
- Iniciar dispensación
- Rellenar café molido (con entrada manual separada)
- Confirmar entrada manual
- Se dispensa la bebida.

Los técnicos de mantenimiento pueden ampliar o reducir la configuración predeterminada con las siguientes funciones adicionales:

- Botón **(E)** para intensidad de café (Barista) *ON*
- Salvapantallas *ON*
- Botón **Menú de mantenimiento (C)** visible *ON*
- Selección de grupo **(F)** (posibilidad de máximo 10 grupos con navegación horizontal **(B)**) *OFF*
- Solicitud **Colocar taza/vaso** *ON*
- Mostrar información **Bebida lista** *OFF*

8.5 Servicio de bebida

Selección de bebida limitada

La selección de bebida está limitada en máquinas con depósito externo de agua potable. No es posible dispensar bebidas refrigeradas con el depósito externo de agua potable.

Con el depósito externo de agua potable, las bebidas en polvo se dispensan **siempre** calientes independientemente de la temperatura ajustada.

Cancelación de la selección de bebida tras inactividad

Una selección de bebida puede cancelarse automáticamente tras una inactividad de 5 – 40 s.

En este caso, se muestra la interfaz de usuario para una nueva selección de bebida.

El periodo de tiempo puede ser ajustado por el técnico de mantenimiento en los ajustes **Configuración > Modo de funcionamiento > Restablecer selección de time-out**.

8.5.1 Seleccionar bebida

Navegar a la bebida

Requisito: La máquina está preparada.



Fig.: Modo de invitado y modo de usuario habitual: Desplazarse hasta la bebida

- Desplácese con los botones de las flechas **(1)** por las bebidas mostradas.
 - ✓ Se muestra el botón de la bebida deseada.



Fig.: Modo de personal Selección directa del grupo de bebidas

- ▶ Abra el grupo de bebidas deseado **(1)** directamente a través de la pestaña correspondiente.
 - ✓ Se muestran los botones de las bebidas definidas.

Modo de personal Preseleccionar opciones de bebida

Requisito: La interfaz de usuario está en el **modo de personal**.

Posibles preselecciones en el menú:

- Dispensación de bebida doble
- Café descafeinado
- Intensidad de café (barista)

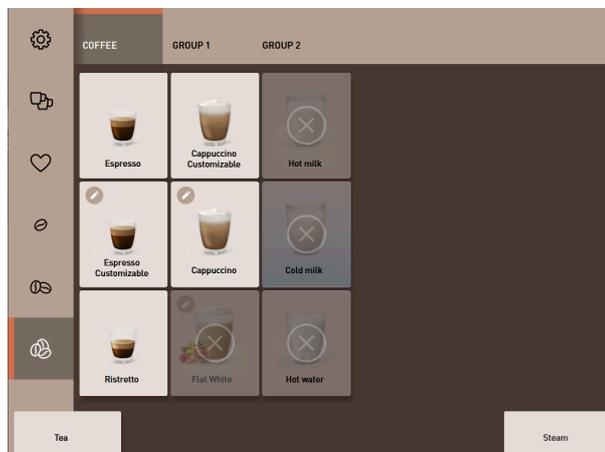


Fig.: Preselección de bebida en el menú de la izquierda

- ▶ Seleccione una opción de bebida a través de una preselección en el menú de la izquierda, p. ej. intensidad de café.
 - ✓ Se muestran todas las bebidas con la opción correspondiente.

Modo de personal Seleccionar tipo de bebida

Requisito: La pestaña con el grupo de bebidas o la preselección contienen bebidas configuradas.



Fig.: Tipos de bebidas

- ▶ Presione el botón de la bebida deseada.
 - ✓ Se abre una pantalla con otras opciones de bebida.

8.5.2 Modificar bebida

Posibles opciones de bebida:

- Tipo de bebida (p. ej., café, espresso, capuchino)
- Tamaño de bebida (S, M, L)
- Tipo de café (2-3 molinillos)
- Tipo de leche (Twin Milk)
- Chocolate (con sistema de polvo)
- Aroma (con sistema de sirope Flavour Point)

Requisito: La bebida seleccionada está marcada como modificable con el símbolo del lápiz .

El técnico de mantenimiento puede ajustar y activar la preselección de los ingredientes y del tamaño de bebida en la configuración de bebidas.



Fig.: Modo de invitado Determinar la modificación de la bebida de manera secuencial

1. Presione el botón con la modificación deseada.
 - ✓ Se muestra la modificación deseada.
 - ✓ Se muestran más modificaciones para su selección.
2. Seleccione el resto de modificaciones.

Modificación secuencial de bebidas

La **modificación secuencial de bebidas** está activa en el modo de invitado y no se puede desactivar.

La **modificación secuencial de bebidas** consulta una preselección de opciones de bebida paso a paso consecutivamente. Las opciones de selección se ofrecen en una representación propia.

Indicación de progreso de la modificación secuencial de bebidas

Requisito:

- La bebida está configurada para la dispensación con distintos ingredientes.
- El tipo de indicación de **Progreso de selección de bebida** está disponible en el modo de invitado.

La indicación de progreso informa sobre las opciones de bebida ya seleccionadas y las opciones de bebida que faltan por seleccionar.

Todos los ingredientes seleccionados se indican con un símbolo.

Cada paso que falta por seleccionar se muestra con un campo de visualización vacío.

La indicación **Progreso de selección de bebida** no se puede desactivar.



Fig.: Selección de la bebida

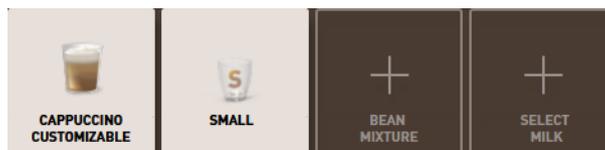


Fig.: Selección del tamaño de bebida

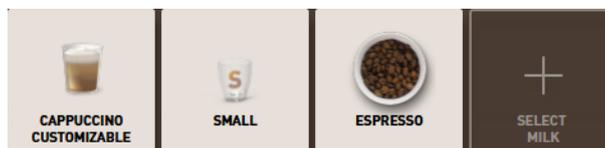


Fig.: Selección del tipo de café

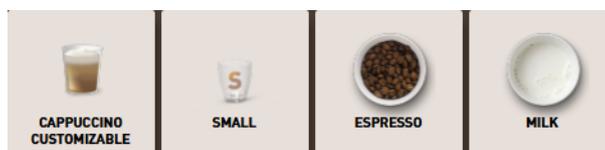


Fig.: Selección de los ingredientes

Modificación directa de bebidas

La **modificación directa de bebidas** está activa en el modo de personal y en el modo de usuario habitual, y no se puede desactivar.

Con esta función, la selección de las opciones de bebida se ofrece directamente en la misma visualización.



Fig.: Modo de personal Determinar directamente la modificación de la bebida

1. Pulse el botón con la modificación deseada **(1)**.
2. Si procede, active la dispensación múltiple **(2)** (de 1 a 9 bebidas).
 - ✓ Las modificaciones seleccionadas están activas.



Fig.: Modo de usuario habitual: Determinar directamente la modificación de la bebida

- ▶ Pulse el botón con la modificación deseada **(1)**.
 - ✓ Las modificaciones seleccionadas se muestran en el área superior **(2)** de forma resumida.

8.5.3 Preseleccionar bebida doble

Las bebidas pueden dispensarse en cantidad doble en el modo de personal. Esto permite llenar dos tazas al mismo tiempo, dispensando la cantidad respectiva por taza una vez en el lado izquierdo y otra en el lado derecho de la salida de bebida.

Requisito:

- La función **botón doble visible** debe estar activada en el modo de personal.
- Se han configurado bebidas con dispensación doble.



Fig.: Preselección de bebida doble

Para activar una dispensación de bebida doble:

► Pulse el botón **dispensación de bebida doble**.

- ✓ Todas las bebidas que se hayan configurado como dispensación de bebida doble aparecen en estado activo en la interfaz de usuario para su selección.

El técnico de mantenimiento puede ajustar la opción de preselección de bebidas dobles en la configuración de bebidas.

8.5.4 Dispensar múltiples veces las bebidas preseleccionadas

La función está disponible si se ha activado el parámetro en el ajuste **Configuración – Modo de funcionamiento – Activar preselección mediante pantalla táctil**.

Dispensación múltiple (modo de personal)

Requisito: La preselección está activada en el modo de funcionamiento (máximo 1 – 9 bebidas).

La preselección de varias bebidas solo está disponible en el **Modo de personal**.



Fig.: Número de bebidas

1. Seleccione una bebida.
2. Seleccione los ingredientes deseados.
3. Ajuste el número de bebidas con las flechas < 1 – 9 >.
 - ✓ La dispensación de la bebida se repite un máximo de nueve veces.
 - ✓ Se muestra el progreso de todas las dispensaciones.

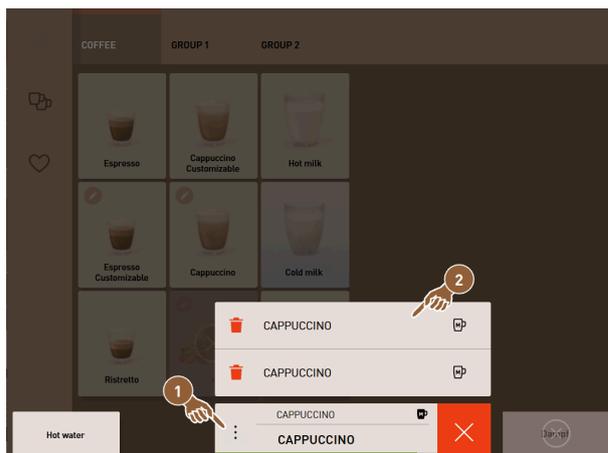


Fig.: Lista con las bebidas preseleccionadas

4. Pulse en el menú de tres puntos **(1)**.
 - ✓ Se muestra una lista con las bebidas preseleccionadas **(2)**.
 - ✓ Una vez finalizada la dispensación de bebida, se indica en verde.
5. Retire la taza o el vaso de la salida de bebida.

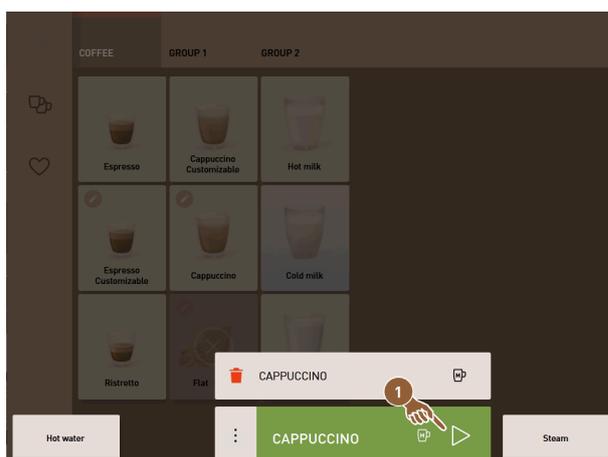


Fig.: Dispensar otra bebida

6. Presione el botón **Play (1)**.
 - ✓ La primera dispensación de bebida está confirmada.
 - ✓ Se inicia la dispensación de la siguiente bebida de la lista.
7. Repita el paso 3 para las siguientes bebidas.

8.5.5 Preseleccionar café descafeinado

En el modo de personal, se puede preseleccionar directamente café descafeinado. De este modo, solo se muestran como activas las bebidas para las que hay disponible una variante de café descafeinado.

Requisito:

- La función **botón DECAF visible** debe estar activada en el modo de personal.
- La máquina está equipada con dos depósitos de granos, uno de los cuales está lleno de granos descafeinados.
- Alternativamente, la máquina se llena a través de la entrada manual con café molido sin cafeína.



Fig.: Preselección de café descafeinado

Variante con segundo molinillo

► Presione el botón **sin cafeína**.

- ✓ Solo se podrán seleccionar las bebidas que se hayan configurado con granos de café sin cafeína.

Variante con café molido y entrada manual

► Presione el botón **sin cafeína**.

- ✓ Solo se podrán seleccionar las bebidas que se hayan configurado con **DECAF** como fuente.
- ✓ Durante la dispensación, se realiza la solicitud de llenado del café molido descafeinado.



Ver 8.6 "Utilizar la entrada manual"

El técnico de mantenimiento puede ajustar la preselección **café descafeinado** en la configuración de bebidas.

8.5.6 Preselección de barista

En el modo de personal, la función **Barista** permite ajustar la intensidad del café de la bebida que se va a dispensar.

Hay disponibles tres ajustes **suave, medio e intenso**.

Después de la dispensación de bebida, el campo Barista regresa a la configuración por defecto **medio**.

Requisito:

- La función **Barista** se puede activar en el modo de personal.
- La bebida se ha configurado con la función **Barista**.



Fig.: Preselección de barista

Para modificar la intensidad de la bebida:

► Pulse el botón con la intensidad de café deseada.

- ✓ Solo se pueden seleccionar las bebidas cuya intensidad se puede ajustar.

El técnico de mantenimiento puede activar la preselección **Barista** en el modo de personal.

8.5.7 Colocar taza/vaso

Requisito: La función **Colocar taza** está activa en el modo de funcionamiento.

Durante la dispensación de bebida, aparece la solicitud de colocar el vaso o la taza.



Fig.: En la pantalla se muestra la animación **Colocar taza/vaso**.

1. Coloque la taza o el vaso debajo de la salida de bebida.
2. En caso de salida de bebida manual: Deslice la salida de bebida hacia abajo para ponerla sobre la taza o el vaso.

El técnico de mantenimiento puede activar la solicitud **Colocar taza** en el modo de funcionamiento.

8.5.8 Pagar bebida

Requisito: Hay un sistema de pago activado y la bebida contiene un precio.

Si hay activado un sistema de caja, aparece primero la solicitud de pago.

Con el botón **PAGAR**, se confirman las opciones de bebida seleccionadas. A continuación, se inicia el proceso de pago.

Una vez finalizado el proceso de pago, el botón **PAGAR** cambia al botón **INICIO**.

Con el botón **INICIO**, se inicia la dispensación de bebida.



Fig.: Botón para el pago

1. Pulse el botón **Pagar**.

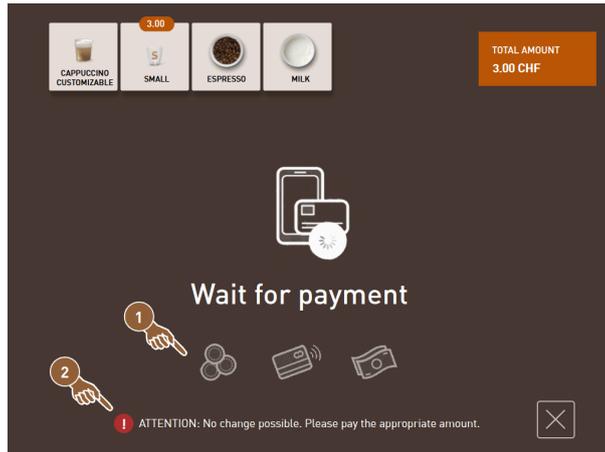


Fig.: Solicitud de pago

- ✓ Se muestra la pantalla con los métodos de pago ofrecidos **(1)**.
 - ✓ Si hay un cambiador de monedas, se muestra **(2)** cuando no es posible dar cambio de monedas.
2. Seleccione un método de pago disponible.
 3. Confirme el proceso de pago y finalícelo.
 - ✓ Se inicia la dispensación de bebida.

8.5.9 Dispensar bebida

Variante: Dispensación sin sistema de caja

Requisito: la bebida se ha modificado y está lista para la dispensación.

El botón **INICIO** se muestra tras finalizar la preselección de bebida.

Con el botón **INICIO**, se confirman las opciones de bebida seleccionadas y se inicia la dispensación de bebida.

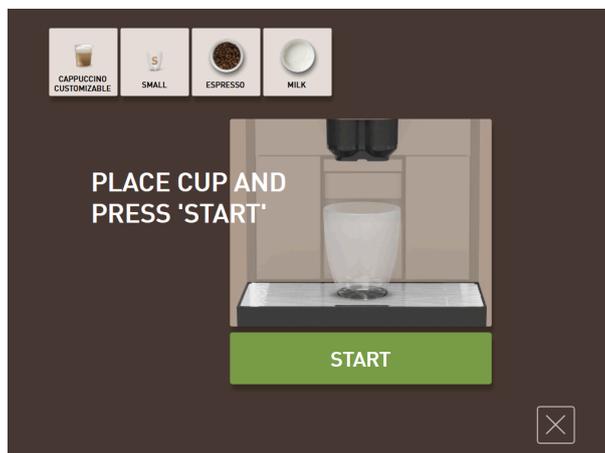


Fig.: Bebida lista para la dispensación

1. Pulse el botón **INICIO**.
 - ✓ Se muestra la solicitud **Colocar taza**.
2. Pulse de nuevo el botón **INICIO**.
 - ✓ Se dispensará la bebida.

El técnico de mantenimiento puede activar o desactivar la solicitud **Colocar taza** en la configuración del modo de funcionamiento correspondiente.

8.5.10 Indicación de progreso durante la dispensación de bebida

Requisito: Se ha iniciado la dispensación de bebida.

Variante: Modo de invitado/Modo de usuario habitual

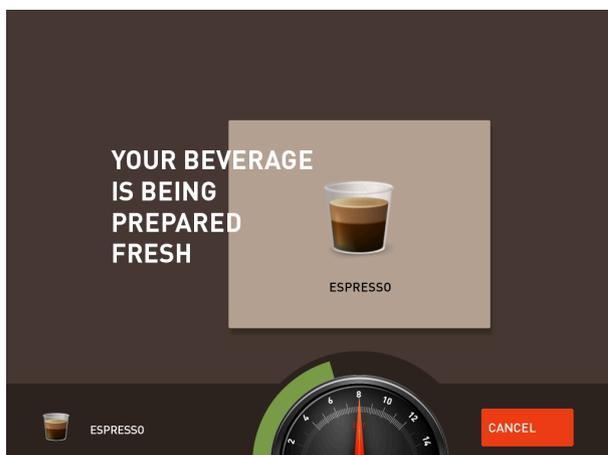


Fig.: Progreso (modo de invitado y modo de usuario habitual)

Modo de invitado y modo de usuario habitual: Mostrar progreso

- El progreso se muestra en forma de barra verde en un semicírculo. La barra verde dinámica rodea el manómetro digital formando un semicírculo de izquierda a derecha.
- El manómetro digital informa sobre la presión actual del agua durante un escaldado de café.
- La indicación de progreso informa sobre el tiempo de dispensación restante durante una dispensación de bebida.
- El indicador de progreso se puede activar en el modo de funcionamiento.

Variante: Modo de personal

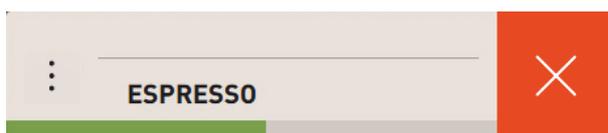


Fig.: Progreso (Modo de personal)

Modo de personal Mostrar progreso

- El progreso se muestra en forma de barra verde.
- La barra verde dinámica se mueve en horizontal de izquierda a derecha.
- El indicador de progreso con barra se puede activar en el modo de funcionamiento.

8.5.11 Finalización de la bebida

La pantalla informa de la finalización de la dispensación.

Requisito: La información aparece cuando está activado el parámetro en el ajuste **Configuración > Modo de funcionamiento**.

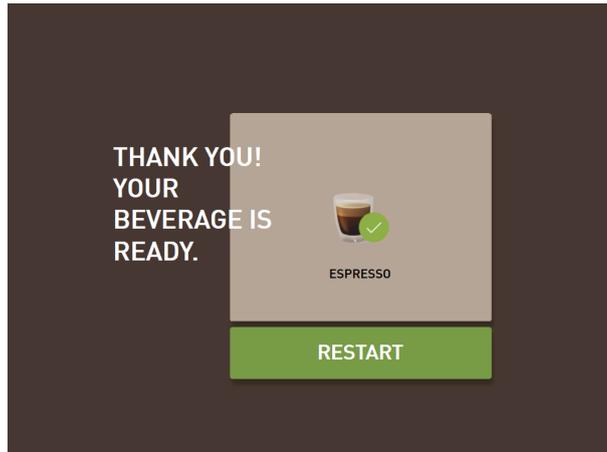


Fig.: Representación **Dispensación de bebida finalizada**

- ▶ Retire la taza o el vaso del recogegotas.
 - ✓ Se muestra la animación **Retirar taza/vaso** en la pantalla.

8.5.12 Cancelar dispensación de bebida

Cancelar antes de la dispensación de bebida



Fig.: Botón **Cancelar**

El botón  interrumpe la dispensación de bebida pendiente y regresa a la pantalla para la selección de bebida.

El botón se muestra durante la selección de opciones de bebida. La selección actual y las posibles opciones de preselección de bebida se cancelan antes de la dispensación de bebida.

Cancelación durante la dispensación de bebida

El botón **CANCELAR** se muestra durante la dispensación de bebida.

Con el botón **CANCELAR** se cancela la dispensación de bebida. De este modo, las bebidas preseleccionadas se borran.

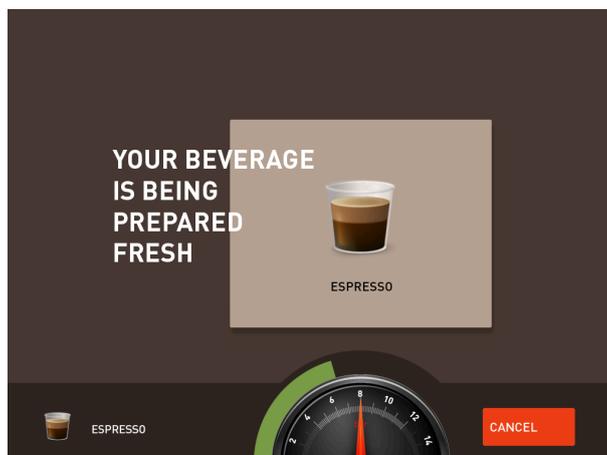


Fig.: Modo de invitado y modo de usuario habitual: Cancelación de la dispensación de bebida

Modo de invitado y modo de usuario habitual: Cancelar dispensación de bebida

1. Pulse el botón **CANCELAR**.

- ✓ Se cancela la dispensación de bebida.

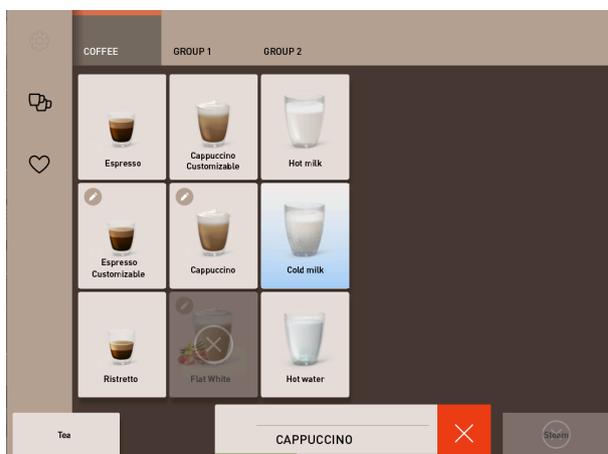


Fig.: Modo de personal Cancelación de la dispensación de bebida

Modo de personal Cancelar dispensación de bebida

1. Pulse el botón **(X)**.

- ✓ Se cancela la dispensación de bebida.

8.6 Utilizar la entrada manual

A través de la entrada manual, se obtiene café molido para la preparación de una bebida.



La configuración para bebidas de café con café molido está disponible en los ajustes de bebidas. Los técnicos de mantenimiento pueden llevar a cabo una configuración.

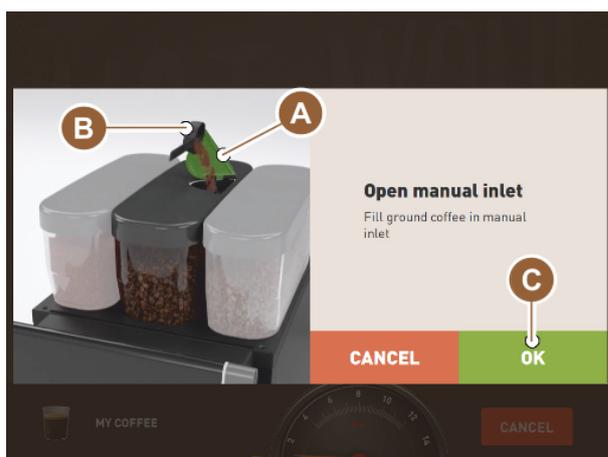


Fig.: Solicitud para que se añada café molido

1. Seleccione un grupo de bebidas con opciones de bebida en la interfaz de usuario.
2. Seleccione una bebida con la opción para café premolido, p. ej., decaf.
3. Si procede, seleccione el resto de opciones de dispensación, p. ej., pequeña, mediana o grande.
4. Inicie la dispensación.

- ✓ Se muestra una animación solicitando que se introduzca café molido.

5. Abra la tapa **(A)** de la entrada manual.
6. Introduzca una porción de café molido con la cucharilla dosificadora suministrada **(B)** por la abertura de la entrada manual.
7. Confirme la introducción con **OK (C)**.
 - ✓ Se inicia la dispensación de bebida.

8.7 Funciones genéricas de la interfaz de usuario

8.7.1 Navegación en la interfaz

En el **modo de invitado** o el **modo de usuario habitual**, la navegación se lleva a cabo **deslizando** hacia la izquierda o hacia la derecha en la pantalla. Alternativamente, se pueden **pasar las páginas** de los grupos de bebidas con los botones de las flechas.

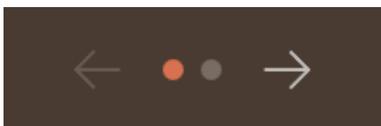


Fig.: Navegación en el modo de invitado con teclas de flechas

- El botón **flecha <** navega hacia la izquierda al grupo de bebidas anterior.
- El botón **flecha >** navega hacia la derecha al grupo de bebidas siguiente.

El número de puntos corresponde al número de grupos de bebidas disponibles.

En el **modo de personal**, la navegación se realiza **deslizando** por los grupos de bebidas de la parte superior de la pantalla.



Fig.: Pestañas del modo de personal

- Al pulsar en una pestaña, se selecciona directamente un grupo de bebidas.
- Deslizando a la izquierda o a la derecha en las pestañas, se navega al grupo de bebidas anterior o siguiente.

El número de pestañas (grupos de bebidas) no es completamente visible.



Fig.: Botón **Atrás**



Fig.: Botón **Continuar**

El botón ◀ regresa a la pantalla anterior. El botón ▶ regresa a la pantalla siguiente.

8.7.2 Representación de las bebidas

Tipo de representación

El tipo de representación de las bebidas en la interfaz de usuario depende del modo de funcionamiento.

Los botones de bebidas pueden nombrarse y disponerse según los deseos del cliente a través de paquetes de medios.

El técnico de mantenimiento se encarga de configurar la representación.



Fig.: Tipos de representación de los botones de bebidas

- A Predeterminado (representación con vaso pequeño)

B Vaso (representación con vaso)

A todos los botones de bebida se les puede asignar individualmente una bebida. El botón de bebida inicia la dispensación de la bebida correspondiente o la preselección de ingredientes adicionales y opciones de bebida.

Tamaño de representación

El tamaño de representación de la bebida se define en la configuración **Tarjeta de menú**.



Fig.: Representación de bebida pequeña y extra grande

Tamaños de representación disponibles:

- Pequeño
- Media
- Grande
- Extragrande
- Dinámico

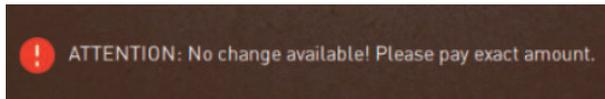
8.7.3 Mensaje de error pendiente y solicitud de acción

Los mensajes de error se muestran en el margen superior e inferior de la interfaz de usuario. Si hay un mensaje de error activo, será necesaria la intervención por parte del usuario o de un técnico de mantenimiento.



Fig.: Botón de mantenimiento con indicación de error

1. Pulse en la indicación del mensaje de error.



- ✓ Se mostrará el menú de mantenimiento.
2. Seleccione el mensaje de error pendiente con el botón (➤) en el menú de mantenimiento.
 - ✓ Se abre la ventana **Smart Info** con información adicional.

8.7.4 Mensajes de error (sencillos)

Los mensajes de error o solicitudes se muestran en la pantalla de diferente manera en función del modo de funcionamiento ajustado.

En el modo de invitado, los mensajes de error tienen lugar de manera predeterminada con el ajuste **sencillo**.

Los técnicos de mantenimiento pueden cambiar al ajuste a **mensaje de error específico**.

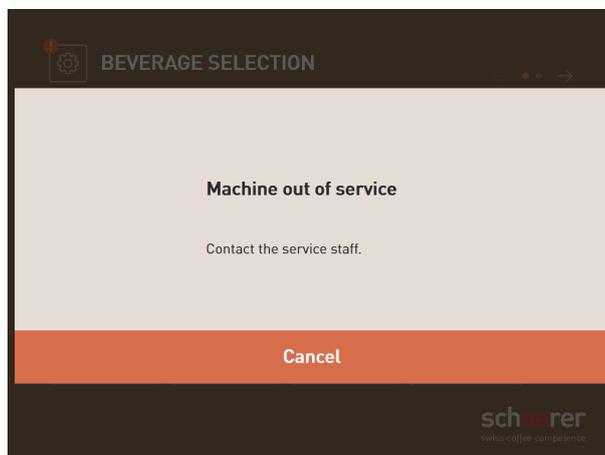


Fig.: Mensaje de error sencillo

Los mensajes de error sencillos muestran la siguiente información:

- La máquina ya no está preparada.
- Se muestra la solicitud **Informar al personal de mantenimiento**.

8.7.5 Mensajes de error (específicos)

Los mensajes de error o solicitudes se muestran en la pantalla de diferente manera en función del modo de funcionamiento ajustado.

En el modo de personal o de usuario habitual, los mensajes de error se muestran de manera predeterminada con el ajuste **específico**.

Los técnicos de mantenimiento pueden cambiar al ajuste a **mensaje de error sencillo**.

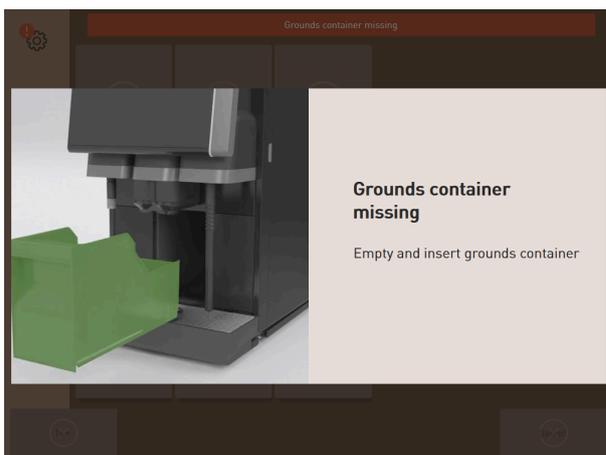


Fig.: Mensaje de error específico

Los mensajes de error específicos muestran la siguiente información:

- Las solicitudes de acción o los errores se muestran directamente.
- La disponibilidad operativa de la máquina se puede restablecer automáticamente.

8.8 Menú de mantenimiento

8.8.1 Botón Menú de mantenimiento

Se puede mostrar el botón **Menú de mantenimiento** de forma diferente en función del modo de funcionamiento.



Fig.: Botón **Menú de mantenimiento** en el modo de invitado



Fig.: Botón **Menú de mantenimiento** en el modo de personal y el modo de usuario habitual

El botón **Menú de mantenimiento** tiene dos funciones.

- Función de control: Con el botón **Menú de mantenimiento**, se abre el menú de mantenimiento.
- Función de notificación: Información adicional mediante marcado por colores

Función de control para abrir el menú de mantenimiento:

- ▶ Pulse el botón **Menú de mantenimiento** .
 - ✓ Se abre la pantalla **Menú de mantenimiento**.

Función de notificación: Información adicional mediante marcado por colores

En la interfaz de usuario, el campo **Menú de mantenimiento** informa sobre la información pendiente o mensajes de error.



Fig.: Botón **Menú de mantenimiento** con mensajes

- **Sin código de color:** No hay mensajes en el menú de mantenimiento.
- **Naranja:** Hay información en el menú de mantenimiento.
- **Rojo:** Hay mensajes de error o solicitudes de actuación en el menú de mantenimiento.

8.8.2 Vista general del menú de mantenimiento

Opcionalmente, el técnico de mantenimiento puede proteger el acceso al menú de mantenimiento con un número PIN en el perfil **Responsable de la máquina**.

Funciones del menú de mantenimiento

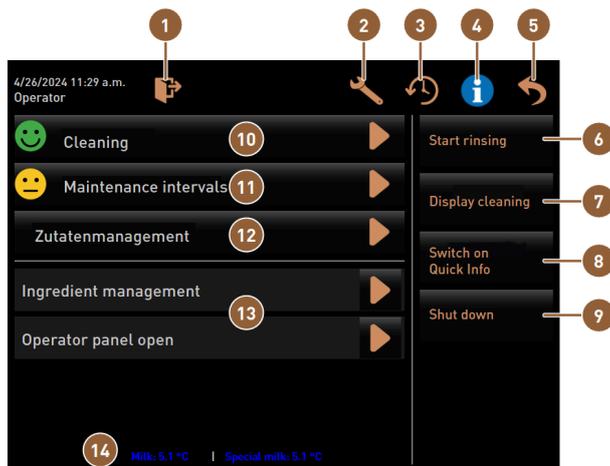


Fig.: Funciones del menú de mantenimiento

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Cierra la sesión del perfil conectado actualmente o abre el cuadro de diálogo de inicio de sesión para conectarse con perfiles diferentes. | 8 | Selección directa: muestra una información rápida. |
| 2 | Abre la pantalla con los ajustes de la máquina. | 9 | Selección directa: desconecta la máquina. |
| 3 | Muestra el diálogo con el historial de dispensación de bebidas y muestra la lista de bebidas dispensadas. | 10 | Muestra el estado de limpieza y abre la pantalla para la ejecución de la limpieza. |
| 4 | Muestra el diálogo con información del sistema, incluido el código QR. | 11 | Muestra el estado de mantenimiento y abre la pantalla para la ejecución del mantenimiento. |
| 5 | Cierra la pantalla con el menú de mantenimiento y regresa a la interfaz de usuario. | 12 | Abre la pantalla para la gestión de ingredientes. |
| 6 | Selección directa: inicia un enjuague. | 13 | Muestra los mensajes pendientes y abre el diálogo con la solicitud de acción correspondiente y su confirmación. |
| 7 | Selección directa: bloquea la pantalla durante 30 s para limpiar la pantalla. | 14 | Opcional: muestra la temperatura de la leche. |

Botones generales en el menú de mantenimiento

- Con el botón **Confirmación** , se inician acciones pendientes o se confirman las solicitudes de actuación mostradas.
- El botón **Continuar**  sigue uno por uno a través de los pasos de actuación guiados por pantalla para la limpieza, la descalcificación o el mantenimiento de la molinillo.



Si se detecta un error durante un reinicio, se muestra directamente la pantalla con el menú de mantenimiento.

8.8.3 Información rápida

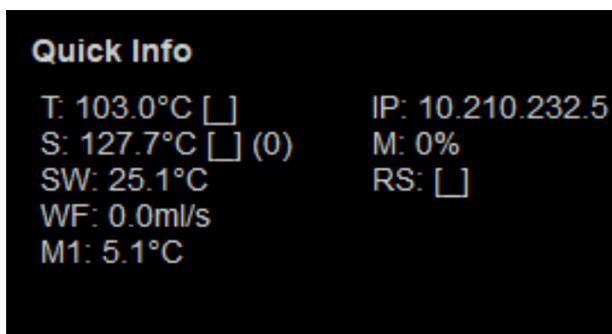


Fig.: Información rápida

La **información rápida** se muestra en la pantalla del menú de mantenimiento e informa sobre los siguientes valores de parámetros:

- **T** muestra la temperatura del calentador de agua en °C.
- **S** muestra la temperatura del calentador de vapor en °C.
- **SW** muestra la temperatura de la barra de vapor en °C.
- **WF** muestra la cantidad de agua bombeada en ml/s.
- **M1** muestra la temperatura de la leche actual.
- **IP** muestra la dirección del adaptador de red.
- **M** muestra el espacio de memoria disponible en %.
- **RS** informa sobre la densidad del servicio de bebidas (Rush Hour Mode):
 - El Rush Hour Mode se activa si se dispensan más de 30 bebidas por hora.
 - Si está activo, se suprime el enjuague de la salida de bebida.
 - El modo activo se muestra con **RS[*]**.

8.8.4 Perfil (inicio / cierre de sesión)

Los derechos de acceso a funciones y parámetros dependen del perfil.



Ver 11 "Programación" para un resumen y una descripción detallada de los perfiles.

8.8.4.1 Variante de acceso al menú de mantenimiento sin introducción de PIN



Fig.: No hay ningún perfil abierto.

- ▶ Presione el botón **Menú de mantenimiento**  en la interfaz de usuario.
 - ✓ El menú de mantenimiento se abre con el último perfil de usuario activado o sin perfil activo (no conectado).

8.8.4.2 Variante: Acceso al menú de mantenimiento con introducción de PIN



Cada perfil tiene permisos específicos. El inicio de sesión con un perfil puede estar protegido por un PIN.

Los técnicos de mantenimiento pueden activar perfiles, desactivarlos, definir un PIN y asignarlos a un perfil.

Requisito: El acceso al menú de mantenimiento está protegido por un PIN.

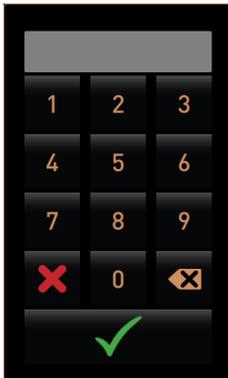


Fig.: Bloque numérico para introducir el PIN

1. Presione el botón **Menú de mantenimiento**  en la interfaz de usuario.
 - ✓ Se muestra el teclado numérico para introducir el PIN.



Fig.: No hay ningún perfil abierto.

2. Introduzca el PIN configurado y confírmelo.
 - ✓ Se abre la pantalla con el menú de mantenimiento sin un perfil de usuario activo.
 - ✓ Pueden elegirse todas las funciones de selección directa, excepto **Venta gratuita**.
 - ✓ En los ajustes, está disponible **Información – Ver versiones**.

8.8.4.3 Acceso al diálogo Perfiles



Si se cierra el menú de mantenimiento, se mantiene el perfil activo.

El perfil activo no se cancela hasta cerrar la sesión con el botón o tras un reinicio.

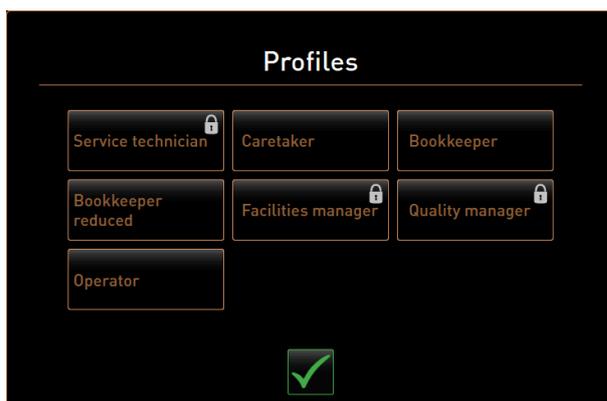


Fig.: Cuadro de diálogo **Perfiles**

- ▶ Pulse el botón **Iniciar sesión**  en el menú de mantenimiento.
 - ✓ Se abre el diálogo **Perfiles** con los perfiles configurados por los técnicos de mantenimiento.
 - ✓ Los perfiles protegidos con PIN están marcados con un símbolo de candado.

El técnico de mantenimiento puede configurar los siguientes perfiles:

- Conserje
- Contable
- Contable reducido
- Chef de Service
- Gestor de calidad
- Responsable de la máquina

8.8.4.4 Activar la variante Perfil desprotegido

- ▶ Seleccione el perfil desprotegido deseado, p. ej., **Conserje**.
 - ✓ Se mostrará el menú de mantenimiento con el perfil **Conserje** activo.
 - ✓ Las funciones disponibles en el menú de mantenimiento corresponden al perfil seleccionado.



Ver 11.3 "Perfiles y permisos" para obtener información detallada sobre las funciones de los diferentes perfiles.

8.8.4.5 Activar la variante Perfil protegido

Requisito: El perfil está protegido con un PIN y marcado con el símbolo de un candado.

1. Seleccione el perfil protegido deseado, p. ej., **Técnico de mantenimiento**.
 - ✓ Se abre el teclado numérico para introducir el PIN.

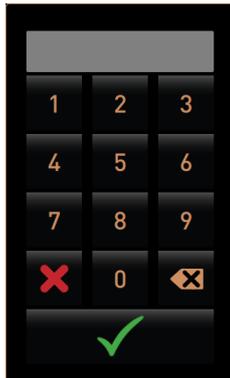


Fig.: Bloque numérico para introducir el PIN

2. Introduzca el PIN configurado y confírmelo con .
 - ✓ Se mostrará el menú de mantenimiento con el perfil seleccionado .



Ver 11.3 "Perfiles y permisos" para obtener información detallada sobre las funciones específicas.

8.8.4.6 Cierre de sesión del perfil

1. Pulse el botón **Cerrar sesión**  en el menú de mantenimiento.
 - ✓ Se cierra la sesión del perfil activo actualmente.
 - ✓ Se suprimen los permisos correspondientes.

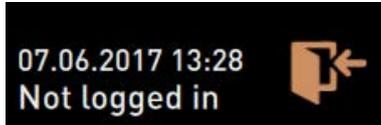


Fig.: No hay ningún perfil abierto.

- ✓ En el menú de mantenimiento, se muestra **No conectado**.

8.8.5 Funciones

Limpieza

Función protegida por PIN (conserje, usuario, técnico de mantenimiento)

- ▶ Pulse el botón **Limpieza**.
 - ✓ Se inicia la limpieza con instrucciones en pantalla.
 - ✓ Es posible interrumpirla pulsando el botón .
 - ✓ Se muestra la última limpieza realizada.

Mantenimiento



De manera general, un smiley verde indica que se ha completado la limpieza o el mantenimiento. Un smiley rojo informa de una limpieza o mantenimiento pendientes.



Fig.: Mantenimiento vencido

Función protegida por PIN (conserje, usuario, técnico de mantenimiento)

1. Realice el mantenimiento mostrado.
2. Pulse el botón **mantenimiento**.
 - ✓ Es posible interrumpirla pulsando el botón .
3. Confirme el mantenimiento.
 - ✓ El mantenimiento confirmado se muestra con la fecha y un smiley verde.

Gestión de ingredientes

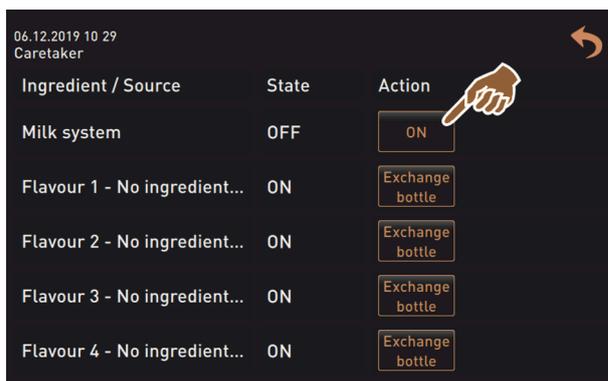


Fig.: Activar ingrediente

Variante: Activar ingrediente

1. Pulse el botón **Gestión de ingredientes**.
 - ✓ Se abre la pantalla con los ingredientes activos.
2. En la columna **Acción**, pulse el botón **ON**.
 - ✓ El ingrediente se activa.
3. Pulse  para volver al menú de mantenimiento.

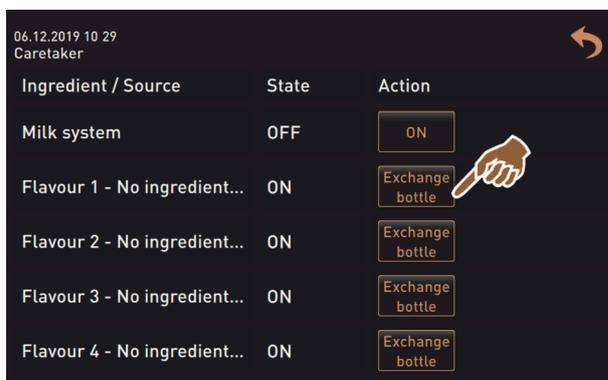


Fig.: Cambio de botella

Variante: Cambio de botella de sirope

1. Pulse el botón **Gestión de ingredientes**.
 - ✓ Se abre la pantalla con los ingredientes activos.
2. Para los tipos de sirope 1 a 4, presione el botón **Cambio de botella** en la columna **Acción**.
 - ✓ La pantalla **Cambio de botella** muestra los pasos con instrucciones en pantalla.
 - ✓ Se vacía el tubo flexible de sirope seleccionado previamente.
3. Retire el cierre de bayoneta de la botella vacía de Flavour Point y limpie bien el tubo flexible con el adaptador de botella.
4. Confirme la limpieza realizada con .

5. Inserte el adaptador de botella con el tubo flexible limpio en la nueva botella de sirope.
6. Vuelva a conectar el cierre de bayoneta a Flavour Point.

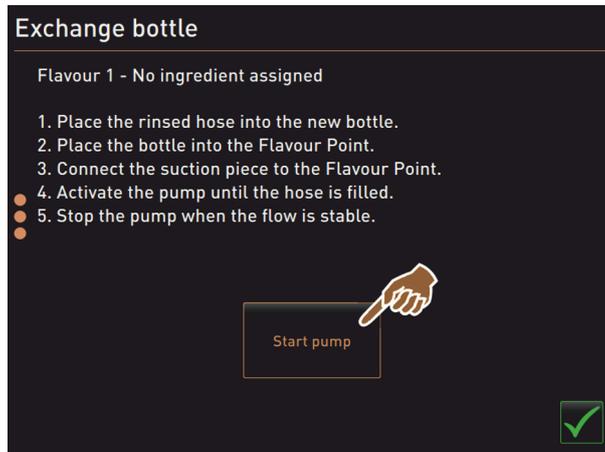


Fig.: Iniciar la bomba

1. Pulse el botón **Iniciar bomba** y después **Parar bomba** para volver a llenar el tubo flexible.
2. Confirme el llenado del tubo flexible con .
 - ✓ La pantalla **Cambio de botella** se cierra, se muestra la interfaz de usuario.

Mensaje de error o solicitud de acción

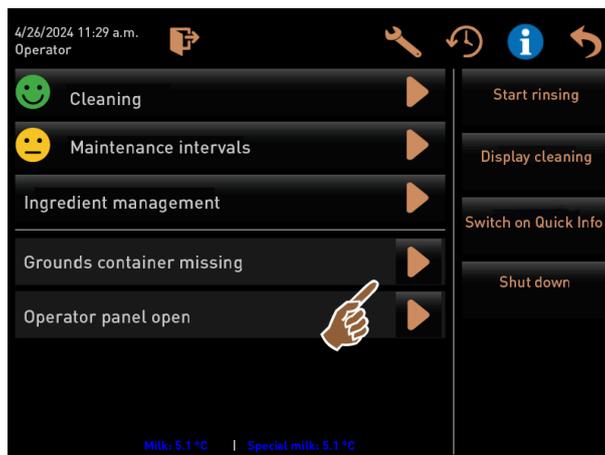


Fig.: Abrir mensaje de error

1. Abra el mensaje pendiente con .
 - ✓ El mensaje pendiente se muestra en una ventana separada.
2. Solucione el error pendiente o realice la acción solicitada.
 - ✓ El mensaje de error o la solicitud de acción se eliminarán automáticamente de la lista.
 - ✓ Los técnicos de mantenimiento ven un resumen de eventos en el menú principal **Información – Estadística de errores**.

Volver a la interfaz de usuario

El botón regresa a la interfaz de usuario.

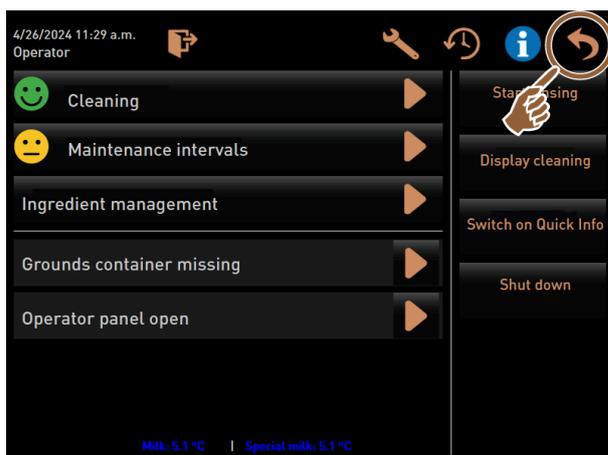


Fig.: Volver a la interfaz de usuario

- ▶ Pulse .
- ✓ Se muestra la interfaz de usuario.
- ✓ El perfil con la sesión abierta se cierra.

Información del sistema

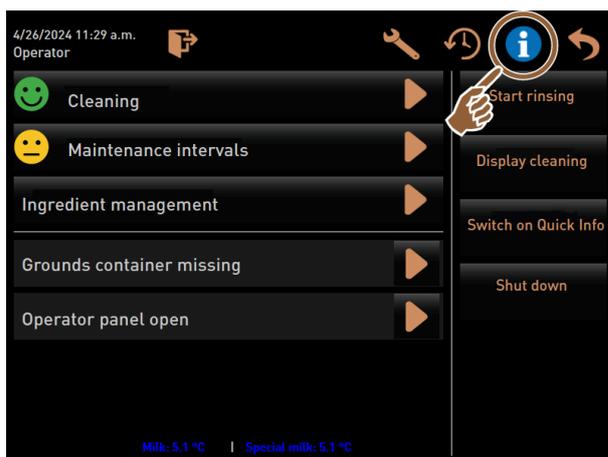


Fig.: Abrir la información del sistema

- ▶ Pulse .
- ✓ La información del sistema se muestra en una ventana separada.
- ✓ De forma adicional, se muestra un código QR con la información del sistema.

Proceso de dispensación de bebida



Fig.: Abrir el progreso de dispensación de bebida

▶ Pulse .



Fig.: Diálogo **Progreso de dispensación de bebida**

- ✓ Se abre el diálogo **Progreso de dispensación de bebida** y se muestra una lista de todas las bebidas ya dispensadas.
- ✓ Adicionalmente, se muestra el tiempo de dispensación de cada bebida.
- ✓ En la parte derecha de la lista se muestra el tiempo exacto de dispensación de la bebida (café).

El tiempo exacto de dispensación para bebidas sencilla de café debería ser de entre 10 y 15 s, y entre 20 y 25 s aprox., para bebidas dobles. Sin embargo, este valor es orientativo y puede variar debido a factores como la cantidad de molienda, el grado de molienda, la temperatura del agua y el tipo de café.

Ajustes

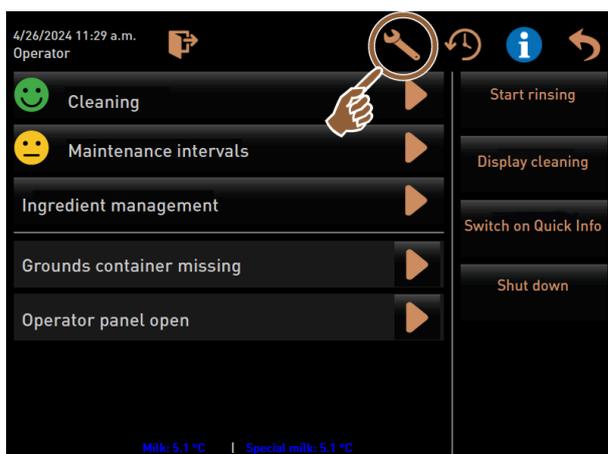


Fig.: Abrir los ajustes

- ▶ Pulse .
 - ✓ Se muestran los Ajustes.
 - ✓ Con ello están disponibles los ajustes de parámetros.



El permiso de acceso para los ajustes de los parámetros depende del perfil en el que se haya iniciado sesión.



Ver 11 "Programación" para una descripción detallada.

Inicio y cierre de sesión

La función sirve para iniciar sesión y seleccionar un perfil.

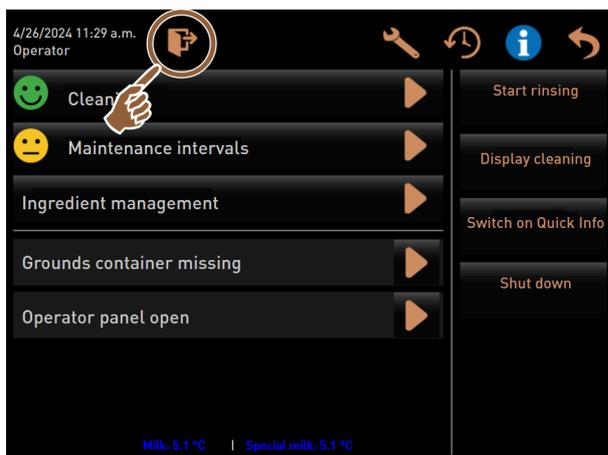


Fig.: Inicio y cierre de sesión

- ▶ Pulse .
 - ✓ Aparece la ventana para seleccionar un perfil.



Ver 8.8.4 "Perfil (inicio / cierre de sesión)" para una descripción detallada.

Selección directa «Iniciar un enjuague»

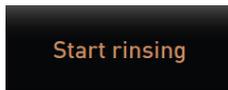


Fig.: Botón **Iniciar enjuague**

- ▶ Pulse el botón **Iniciar enjuague**.
 - ✓ Se realiza un enjuague en caliente para todos los sistemas (sistema de café, sistema de leche y sistema de polvo).
 - ✓ El enjuague no se puede interrumpir.



Ver 9 "Limpieza"

Selección directa «Limpieza pantalla táctil»

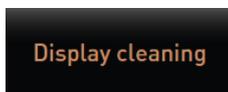


Fig.: Botón **Limpieza de la pantalla táctil**

- ▶ Pulse el botón **Limpieza de la pantalla táctil**.
 - ✓ La pantalla permanece insensible durante un periodo de 30 s y puede limpiarse.

Selección directa «Conectar información rápida»

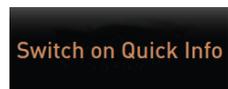


Fig.: Botón **Conectar información rápida**

- ▶ Pulse el botón **Conectar información rápida**.
 - ✓ La ventana de información rápida sobre los estados de funcionamiento aparece flotando en primer plano.

Selección directa de «Activar venta gratuita» (con sistema de caja)

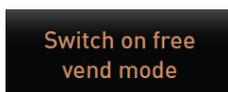


Fig.: Activar venta gratuita

- ▶ Pulse el botón **Activar venta gratuita**.
 - ✓ Las bebidas de pago están disponibles para la venta gratuita.
 - ✓ El botón **Activar venta gratuita** es accesible para técnicos de mantenimiento, contables y conserjes.

Selección directa «Apagado»

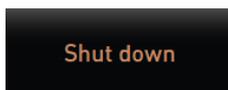


Fig.: Apagado

- ▶ Pulse el botón **Apagado**.
 - ✓ La máquina se apaga.
 - ✓ La máquina está apagada, pero no sin corriente.
 - ✓ La pantalla está inactiva y en ella no se visualiza nada.

8.9 Vaciado

8.9.1 Vaciar depósito de posos

NOTA

¡Daños materiales por posible sobrellenado del depósito de posos bajo mostrador!

El depósito de posos bajo mostrador no se supervisa. Existe riesgo de que se produzca un sobrellenado. Durante el vaciado, es posible seleccionar bebidas incluso sin el depósito de posos bajo mostrador.

- ▶ Revise el depósito de posos bajo mostrador en función del uso de la máquina.
- ▶ Asegúrese de que no se dispensen bebidas durante el vaciado del depósito de posos bajo mostrador.



Depósito de posos estándar: El depósito de posos estándar tiene una capacidad de aprox. 60 – 70 tortas de café. Al alcanzar esta cantidad, en la interfaz de usuario se solicita que se vacíe el depósito de posos.

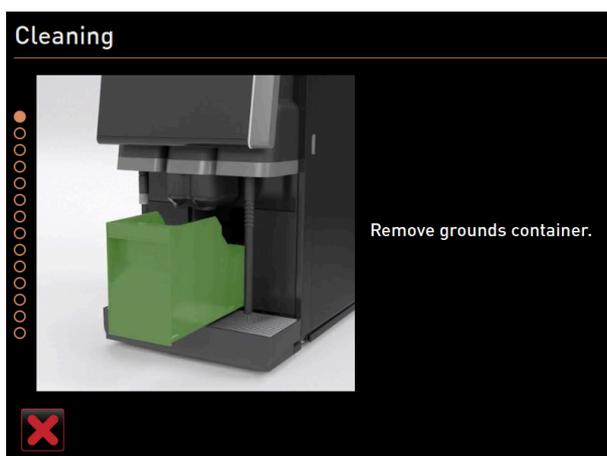


Fig.: Depósito de posos estándar

Depósito de posos estándar:

1. Deslice la salida de bebida manual hacia arriba hasta el tope.
2. Extraiga el depósito de posos de la máquina tirando hacia delante.
 - ✓ En la pantalla se muestra el mensaje **Depósito de posos retirado**.
3. Vacíe y limpie el depósito de posos.
4. Seque el depósito de posos y reintrodúzcalo en la máquina hasta el tope.
 - ✓ La máquina está preparada.

Depósito de posos integrado

1. Deslice la salida de bebida manual hacia arriba hasta el tope.
2. Extraiga el depósito de posos integrado hasta la mitad.
 - ✓ Se evitará una dispensación de bebida accidental.
3. Vacíe y limpie el depósito de posos bajo mostrador.
4. Vuelva a colocar el depósito de posos bajo mostrador debajo de la eliminación de restos de café de la máquina.
5. Vuelva a introducir el depósito de posos integrado hasta el tope.
 - ✓ La máquina está preparada.

8.9.2 Vaciar el depósito de agua sucia externo



NOTA

Supervisión del nivel

- Los depósitos externos de agua potable y agua sucia no tienen supervisión de nivel integrada.
- ▶ En cada vaciado, revise el funcionamiento mecánico del flotador para la supervisión del nivel.
 - ▶ Asegúrese de que no puedan dispensarse bebidas antes de retirar el depósito de agua sucia.



La máquina tiene una salida de agua sucia. El recoge gotas está montado de forma fija y no puede extraerse.



Ver 6.3.2 "Conectar el suministro de agua"

Requisito: La máquina está preparada para la dispensación de bebida.



Fig.: Depósito de agua sucia externo

1. Deslice la salida de bebida manual hacia arriba hasta el tope.
2. Extraiga el depósito de posos de la máquina tirando hacia delante.
 - ✓ En la pantalla se muestra el mensaje **Depósito de posos retirado**.
3. Retire la tapa con el tubo flexible de agua sucia del depósito de agua sucia externo.
4. Vacíe el depósito de agua sucia.
5. Limpie bien el depósito de agua sucia con detergente.
6. Revise que funciona el flotador de la supervisión del nivel.
7. Vuelva a colocar la tapa con el tubo flexible de agua sucia en el depósito.
 - ✓ La máquina está preparada para la dispensación de bebida.
8. Vuelva a colocar el depósito de posos en la máquina.

8.10 Apagado

8.10.1 Poner la máquina en el modo en espera



PELIGRO

Peligro de muerte por descarga eléctrica.



En el modo en espera, la cafetera sigue conectada a la corriente.

- ▶ No retire ningún revestimiento de la cafetera.
- ▶ Desenchufe siempre la cafetera de la alimentación eléctrica antes de realizar trabajos de reparación.

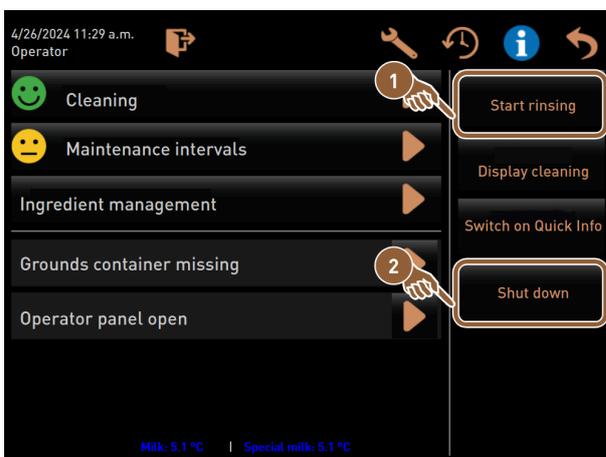


Fig.: Desconexión mediante pantalla táctil

- 1 Iniciar un enjuague
- 2 Apagado

1. Inicie la limpieza de la máquina **(1)** en el menú de mantenimiento.
 - ✓ Se realiza una limpieza.
2. Si es necesario, realice una limpieza diaria y semanal.
3. Si lo hay, vacíe y limpie el depósito de agua potable externo.



Ver 9 "Limpieza"

Inmediatamente después de la limpieza automática, la máquina puede desconectarse directamente desde el programa de limpieza.

Variante: Desconexión mediante pantalla táctil

- ▶ Pulse el botón **Apagado (2)** en el menú de mantenimiento.
 - ✓ La máquina se apaga.
 - ✓ En la pantalla no se visualiza nada.
 - ✓ La máquina se encuentra en el Modo en espera.

Variante: Desconexión mediante botón**PELIGRO****Peligro de muerte por descarga eléctrica.**

Incluso con la máquina apagada, los componentes dentro de la máquina siguen conduciendo tensión.

- ▶ No retire los revestimientos de la máquina.
- ▶ Desenchufe siempre la máquina de la alimentación eléctrica antes de realizar trabajos de reparación.

La máquina también puede apagarse por medio del botón de encendido que está detrás del panel de control.



En caso de que no se cumplan estas indicaciones, la garantía no cubrirá ningún daño.



Ver 8.2.2 "Encienda la máquina"

8.10.2 Paradas prolongadas (más de 1 semana)**NOTA****Daños materiales por agua congelada.**

Los calentadores pueden resultar dañados por la congelación del agua.

- ▶ Si la máquina está expuesta a temperaturas bajo cero, vacíe previamente el(los) calentador(es).
- ▶ Póngase en contacto con el socio de servicio técnico.



Ponga la máquina y otros aparatos asociados fuera de servicio durante tiempos de inactividad prolongados, por ejemplo, vacaciones de la empresa.

Lo primero que se debe hacer al volver a poner en marcha la máquina es realizar una limpieza diaria.

- ▶ Desconecte la conexión de red desenchufando el conector o apagando el interruptor principal montado en el lugar de instalación.
 - ✓ La cafetera no recibe corriente.

8.10.3 Apagar aparatos independientes**ATENCIÓN****¡Problemas de salud y daños materiales por contaminación!**

Si no se limpian los aparatos independientes, pueden producirse problemas de salud y fallos técnicos al volver a encenderlos.

- ▶ Limpie la máquina antes de desconectar los aparatos independientes que transportan leche.
- ▶ Desconecte la máquina de la red eléctrica si los aparatos independientes van a permanecer desconectados durante un periodo de tiempo prolongado.
- ▶ Mantenga limpios y secos los accesorios, como el depósito de leche, la tapa y el adaptador.

1. Vacíe el depósito de leche de los aparatos independientes que conducen leche.
2. Realice la limpieza diaria de la máquina.

3. Limpie los accesorios, como el depósito de leche, la tapa y el adaptador, en el lavavajillas o enjuáguelos bien a mano con agua limpia y fresca.
4. Desconecte el aparato independiente con su interruptor principal.
5. Mantenga limpios y secos los accesorios.
6. Desconecte la conexión a la red eléctrica tirando del enchufe.
 - ✓ El aparato independiente no recibe corriente.
 - ✓ El aparato independiente puede almacenarse durante un largo período de tiempo.

9 Limpieza

La limpieza es un requisito indispensable para un funcionamiento seguro y sin fallos. Por ello, es de suma importancia y debe llevarse a cabo según las normas descritas.

9.1 Normas y condiciones para la limpieza

Concepto de limpieza APPCC: HACCP significa **Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico** (Hazard Analysis Critical Control Point).

El concepto de limpieza APPCC está destinado a garantizar alimentos inocuos. Se consideran los peligros asociados con el procesamiento de alimentos o que emanan de los productos terminados y se evalúan los riesgos. Los riesgos se minimizan a través de las medidas correspondientes.

Si la instalación, el mantenimiento, los cuidados y la limpieza se realizan correctamente, las máquinas y aparatos de Schaerer AG cumplen los requisitos APPCC.

Todos los productos de limpieza están perfectamente adaptados a los programas de limpieza.



ADVERTENCIA



Peligro de infecciones bacterianas.

Un mantenimiento y limpieza inadecuados conllevan peligro de contaminación alimentaria para la dispensación de las bebidas.

- ▶ Utilice guantes de protección durante la limpieza.
- ▶ Lávese bien las manos antes y después de limpiar.
- ▶ Limpie la máquina diariamente.
- ▶ Limpie el depósito de leche antes de cada llenado y después de finalizar la dispensación.
- ▶ No añada nunca producto de limpieza al depósito de leche; utilice siempre el recipiente azul de limpieza.
- ▶ No introduzca nunca producto de limpieza en el depósito de agua potable (interno/externo).
- ▶ Nunca mezcle detergentes.
- ▶ Almacene los productos de limpieza separados del café, la leche y el polvo para cafetera.
- ▶ No utilice productos de limpieza abrasivos, cepillos ni instrumentos de metal.
- ▶ Después de la limpieza, no toque ninguna pieza que haya estado en contacto con bebidas.
- ▶ Tenga en cuenta las instrucciones de dosificación y seguridad del producto de limpieza y cúmplalas.

9.2 Productos de limpieza



PELIGRO



Peligro de intoxicación por productos de limpieza.

Si se usan incorrectamente, los productos de limpieza pueden provocar intoxicaciones.

- ▶ Utilice únicamente productos de limpieza recomendados por Schaerer.
- ▶ Mantenga los productos de limpieza alejados de los niños.
- ▶ No toque los productos de limpieza con las manos desnudas ni los ingiera.
- ▶ No añada nunca producto de limpieza al depósito de leche; utilice siempre el recipiente azul de limpieza.
- ▶ Antes de utilizar los productos de limpieza, lea detenidamente la información del embalaje y la ficha de datos de seguridad. Si no dispone de ficha de datos de seguridad, solicite una al distribuidor.



NOTA

Daños materiales por productos de limpieza inadecuados.

El uso de un producto de limpieza incorrecto puede provocar daños en la máquina.

- ▶ Para la limpieza diaria y semanal, utilice únicamente productos de limpieza recomendados por Schaerer AG.

Pastillas de limpieza para el sistema de café

Nombre	Coffeepure tabs
Finalidad de uso	Limpieza del sistema de café
Finalidad de la limpieza	Eliminar los residuos de grasa del sistema de café
Intervalo de aplicación	Una vez al día
Modo de empleo	Solicitud de introducción de una pastilla durante la limpieza con instrucciones en pantalla

Polvo de limpieza para el sistema de leche

Nombre	Milkpure powder
Finalidad de uso	Limpieza del sistema de leche
Finalidad de la limpieza	Eliminar la grasa de la leche y las bacterias del sistema de leche
Intervalo de aplicación	Una vez al día Distribución de las bolsas de limpieza: <ul style="list-style-type: none"> • 4x Alcalino = verde = Cleaner 1 • 1x Ácido = rojo = Cleaner 2 <p>Para la limpieza diaria, realizar cuatro intervalos con Cleaner 1 y el quinto intervalo con Cleaner 2.</p>
Modo de empleo	Solicitud de introducción del polvo de limpieza durante la limpieza con instrucciones en pantalla

Pedido de productos de limpieza



Nombre	Encargo de un juego
Finalidad de uso	Limpieza del sistema de café y de leche
Número de artículo	075350
Contenido	<ul style="list-style-type: none"> • Un paquete de pastillas de limpieza para el sistema de café Coffeepure tabs • Dos paquetes de polvo de limpieza para el sistema de leche Milkpure powder
Cantidad	Producto de limpieza para 100 limpiezas diarias: <ul style="list-style-type: none"> • 100x pastillas de limpieza • 80x polvo de limpieza Cleaner 1 (verde) • 20x polvo de limpieza Cleaner 2 (rojo)

9.3 Niveles de limpieza

Son posibles los siguientes niveles de limpieza:

- Ninguno
- Solicitud
- Obligatorio
- Automático (con ProCare)



NOTA

Ajuste del nivel de limpieza

Solo el técnico de mantenimiento puede ajustar el nivel de limpieza de una limpieza.

Variante: Ninguno

- No se informa sobre limpiezas pendientes.
- El botón **Menú de mantenimiento** no muestra ninguna limpieza pendiente con marcas de color.
- El botón **Limpieza** del menú de mantenimiento no muestra ninguna limpieza pendiente con un smiley rojo.
- Las limpiezas deben iniciarse manualmente en el menú de mantenimiento.

Variante: Solicitud



- Se informa sobre limpiezas pendientes.
- En el botón **Menú de mantenimiento** aparece una marca de color naranja si hay una limpieza pendiente.
- El tiempo hasta la siguiente limpieza pendiente se muestra en horas en el menú de mantenimiento.
- El botón **Limpieza** del menú de mantenimiento informa con un smiley rojo 🚫 si hay una limpieza pendiente.

Variante: Obligatorio

Una limpieza pendiente con limpieza obligatoria activa no puede aplazarse. La limpieza pendiente no permite ninguna dispensación de bebida adicional.

Al ejecutar el programa de limpieza, la máquina vuelve a estar preparada para su uso.

La limpieza obligatoria y el tiempo hasta su activación pueden ser definidos por un técnico de mantenimiento en el plan de limpieza.

- Se informa sobre limpiezas pendientes.
- En el botón **Menú de mantenimiento**, aparece una marca de color rojo si hay una limpieza pendiente.
- El tiempo hasta la siguiente limpieza pendiente se muestra en horas en el menú de mantenimiento.
- El botón **Limpieza** del menú de mantenimiento informa con un smiley rojo 😞 si hay una limpieza pendiente.

Variante: Automático (con ProCare)

- La pantalla con la secuencia de limpieza se abre automáticamente a la hora de inicio.
- La limpieza se realiza automáticamente según el programa sin intervención del operario.
- La limpieza de la pieza de conexión para el tubo flexible de leche (Plug & Clean) puede realizarse por separado.

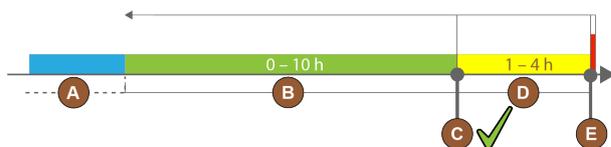
Periodo de tiempo de limpieza

Fig.: Periodo de tiempo para limpiezas

N.º	Periodos de tiempo	Explicación
A	Las limpiezas llevadas a cabo en este periodo de tiempo se ignoran.	La solicitud de limpieza permanece igual tras una limpieza.
B	Las limpiezas llevadas a cabo en este periodo de tiempo se han realizado demasiado pronto. Aun así, estas limpiezas se reconocen como realizadas.	La solicitud de limpieza se restablece tras realizar una limpieza. La siguiente limpieza pendiente en el programa de limpieza se muestra en h en el menú de mantenimiento.
C	Momento para el inicio óptimo de una limpieza (según el plan de limpieza).	El tiempo restante hasta el momento óptimo de inicio de la limpieza se muestra en el menú de mantenimiento.
D	Periodo de tiempo para una limpieza óptima en el plan de limpieza.	La solicitud de limpieza se restablece tras realizar una limpieza.
E	Momento de la limpieza obligatoria A partir de este momento, las limpiezas no realizadas no podrás posponerse más.	En la pantalla se indica que no es posible realizar más dispensaciones. La máquina deja de estar lista para funcionar. La limpieza es obligatoria.

9.4 Intervalos de limpieza

En los apartados siguientes se describen los intervalos de limpieza necesarios para un funcionamiento óptimo y sin fallos. Si se detecta un aumento de la suciedad durante los controles regulares, es esencial acortar los intervalos de limpieza requeridos de acuerdo con los síntomas de contaminación reales.



NOTA

Limpieza para grandes volúmenes de bebidas

Si el volumen diario de bebidas supera el valor indicativo de 200-250 bebidas, se recomiendan dos limpiezas diarias.

A dia- rio	Sema- nal- mente	Cuando sea nece- sario	Opcio- nal	
Limpieza automática				
x				Enjuague automático (si está programado)
x		x		Enjuague caliente
x		x		Enjuague tubo flexible de leche
Programa de limpieza				
x		x	0	Limpieza del sistema de leche (tras solicitud)
x		x		Limpieza del sistema de café (tras solicitud)
		x	0	Flavour Point (sistema de sirope)
x		x	0	Lavado vaso de mezcla con limpieza manual
x	x		0	Enjuague calentador de vapor
Trabajos de limpieza manual				
x				Vaciar y limpiar el depósito de posos
x				Cámara de escaldado
x				Limpiar el recogegotas y la rejilla de goteo
x			0	Lavado depósito de leche
x			0	Interior unidad refrigeradora
x				Limpiar la pantalla táctil
x		x	0	Barra de vapor
x			0	Lavado depósito de agua potable externo
x			0	Lavado depósito de agua sucia externo
			0	Limpiar los aparatos independientes

A diario	Semanalmente	Cuando sea necesario	Opcional	
x	x			Limpiar el depósito de granos
		x		Pieza inferior salida de bebida
		x	0	Lavar el depósito de polvo
	x		0	Descongelación unidad refrigeradora
	x			Limpiar las superficies exteriores
	x		0	Superficies exteriores unidad refrigeradora

Leyenda de intervalos de limpieza

A diario	Al menos una vez al día, y con mayor frecuencia si fuera necesario
Semanalmente	Al menos una vez por semana, y con mayor frecuencia si fuera necesario
Cuando sea necesario	Cuando haya suciedad.

9.5 Enjuague de la máquina



ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por agua caliente.

Durante el enjuague de la máquina, sale agua caliente por la salida de bebida. El enjuague automático de la máquina se anuncia mediante un mensaje en la pantalla. La iluminación funcional se enciende en rojo.

- ▶ No ponga nunca la mano debajo de la salida de bebida durante el enjuague de la máquina.
- ▶ Dirija la barra de vapor opcional hacia el recogegotas.
- ▶ Los enjuagues configurados se inician automáticamente. Por tanto, asegúrese de que la salida de bebida esté siempre libre.

9.5.1 Enjuagues de encendido/apagado automáticos



El enjuague de encendido/apagado automático es estándar y no se puede desactivar.

Los siguientes sistemas se enjuagan automáticamente tras el encendido y antes del apagado (si los hay):

- Sistema de café
- Sistema de leche
- Sistema de polvo
- Sistema Hot & Cold (opcional)

9.5.2 Enjuagues configurados



En la configuración por defecto, se activarán los enjuagues configurados cada hora.

Además del enjuague de conexión/desconexión, los técnicos de mantenimiento pueden ajustar los enjuagues para los siguientes sistemas en el menú de mantenimiento:

- Enjuague > Salida de bebida (intervalo de enjuague de la salida) (1 – 180 min)
- Enjuague > Sistema de leche (intervalo de enjuague del tubo flexible de leche externo) (1 – 180 min)
- Enjuague > Sistema de leche (intervalo de enjuague del sistema de leche interno) (1 – 180 min)
- Enjuague > Enfriador de contracorriente (intervalo de enjuague del intercambiador de calor) (1 – 180 min)

9.5.3 Enjuagues manuales (menú de mantenimiento)

Los enjuagues adicionales pueden activarse manualmente en el menú de mantenimiento en cualquier momento.

- ▶ Pulse el botón **Menú de mantenimiento** .
 - ✓ Se abre el menú de mantenimiento.

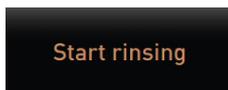


Fig.: Botón **Iniciar enjuague**

- ▶ Pulse el botón **Iniciar enjuague**.
 - ✓ Se realiza un enjuague del sistema en orden idéntico al del lavado de encendido/apagado automático.



Ver 9.5.1 "Enjuagues de encendido/apagado automáticos"

9.6 Limpieza con instrucciones en pantalla

Con la limpieza con instrucciones en pantalla, todas las tareas pendientes se muestran en la pantalla mediante animaciones y las solicitudes se emiten en forma de texto.

Los pasos que se han completado deben confirmarse en la pantalla para poder pasar al siguiente paso.



ADVERTENCIA

Peligros para la salud por contaminación.



La contaminación con productos de limpieza de los componentes de la máquina ya limpiados puede provocar problemas de salud.

- ▶ Utilice guantes de protección durante el programa de limpieza.



ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por líquidos calientes.

Durante el programa de limpieza, se dispensa líquido caliente.

- ▶ Retire la rejilla de goteo, antes de iniciar la limpieza.
- ▶ Durante la limpieza, no ponga la mano debajo de la salida de bebida, la salida de vapor ni la salida de agua caliente externa.

NOTA

Daños materiales por el desbordamiento del recogegotas.

Una salida de agua sucia obstruida produce el desbordamiento del recogegotas.

- ▶ Revise la salida de agua sucia en el recogegotas antes de iniciar el programa de limpieza.

Los programas de limpieza con instrucciones en pantalla pueden dividirse en **limpieza planificada** y **limpieza adicional**.

Limpieza programada	Limpieza adicional
<ul style="list-style-type: none"> • Los programas se almacenan en el control de la cafetera. • El tipo y la frecuencia de los programas de limpieza que deben realizarse se definen en el menú de mantenimiento mediante un programa de limpieza. • Los técnicos de mantenimiento pueden adaptar el plan de limpieza (p. ej., modificar el nivel de limpieza). 	<ul style="list-style-type: none"> • En el menú de mantenimiento pueden iniciarse en cualquier momento limpiezas adicionales con instrucciones en pantalla de manera manual. • El tipo y el alcance de la limpieza pueden activarse o desactivarse individualmente. • Los procesos para el tipo de limpieza activada se llevan a cabo de la misma manera que para la limpieza planificada.

Si no hay unidad **ProCare**, tanto las limpiezas planificadas como las limpiezas adicionales se realizan con las pastillas de limpieza **Coffeepure tabs** y el polvo de limpieza **Milkpure powder**.

Si hay una unidad ProCare instalada, tanto las limpiezas planificadas como las limpiezas adicionales se realizan siempre con **ProCare**.

Si hay instalado un módulo **Flavour Point**, se ofrece un programa de limpieza independiente para él en la pantalla **limpiezas**.

9.6.1 Utensilios requeridos

Se necesitan los siguientes utensilios durante el programa de limpieza con instrucciones en pantalla:

- Schaerer > Pastilla de limpieza **Coffeepure tabs** del sistema de café (1 pastilla)
- Schaerer > Polvo de limpieza **Milkpure powder** del sistema de leche (1 bolsa)
- Schaerer > Depósito de limpieza (sistema de leche) (1 depósito azul)
- Detergente convencional
- Paños limpios convencionales
- Depósito de recogida para restos de leche (en caso necesario)
- Depósito de recogida para restos de chocolate en polvo o de topping (en caso necesario)
- Si la máquina está equipada con sistema de polvo es necesario acceder a la parte trasera del panel de operación. Facilitar la llave para el panel de operación cerrable opcional o abrir la cerradura con antelación.

- ▶ Pulse el botón **Menú de mantenimiento** .
 - ✓ Se abre el menú de mantenimiento.



1. Pulse el botón **Limpieza**.
 - ✓ Se abre la pantalla **Limpieza**.

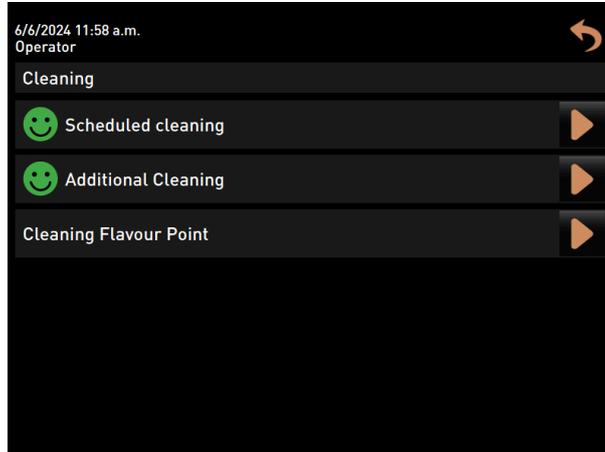


Fig.: Pantalla para seleccionar los tipos de limpieza

Existen los siguientes tipos de limpieza:

- Limpieza programada
- Limpieza adicional
- Limpieza Flavour Point (opcional)

9.6.2 Iniciar limpieza planificada

El programa de limpieza se inicia en el menú de mantenimiento. El usuario puede activar todas las operaciones necesarias desde la pantalla táctil.

Requisito: Cuando hay una limpieza pendiente, aparece un aviso en el botón **Menú de mantenimiento**.



Fig.: Botón **Menú de mantenimiento** con limpieza pendiente

1. Retire la rejilla de goteo para limpiarla por separado.
2. Pulse el botón **Menú de mantenimiento** .
 - ✓ Se abre el menú de mantenimiento.
3. Si el proceso de limpieza está protegido por PIN, introduzca el PIN configurado para ello.
 - ✓ Se proporciona el permiso.
 - ✓ Ahora, el botón **Limpieza** estará activo.



4. Pulse el botón **Limpieza**.
 - ✓ Se abre la pantalla **Limpieza** con los puntos de menú para los distintos tipos de limpieza.
5. Pulse el botón **Limpieza programada** .

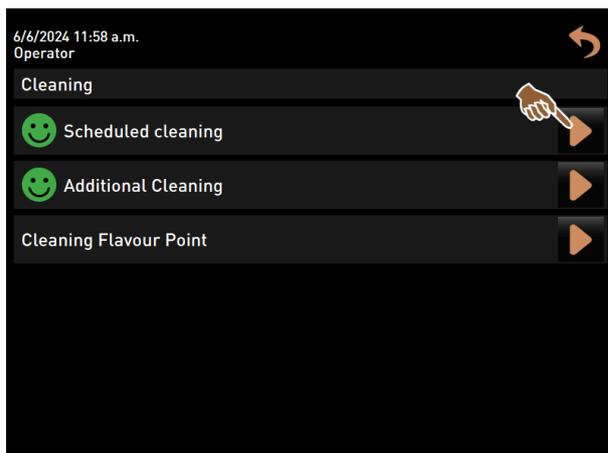


Fig.: Acceso a la limpieza programada

- ✓ Se abre el cuadro de diálogo **Limpieza según el programa**.

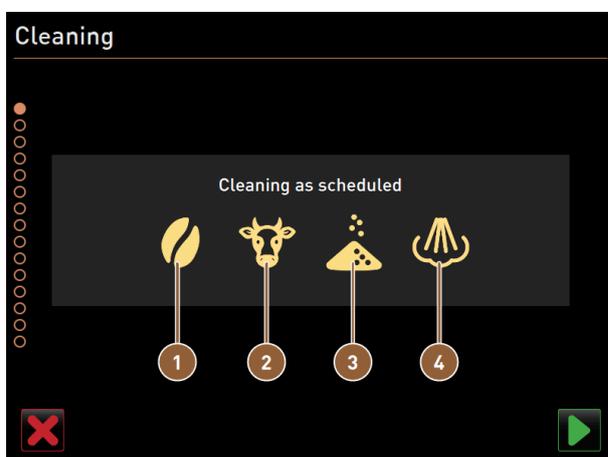


Fig.: Cuadro de diálogo para limpiar siguiendo el programa de limpieza

- | | | | |
|---|-------------------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Limpieza del sistema de café | 3 | Limpieza del sistema de polvo |
| 2 | Limpieza del sistema de leche | 4 | Limpieza del sistema de calentamiento |

6. Inicie la limpieza programada con .
- ✓ La limpieza comienza según el programa de limpieza configurado.
- ✓ Los sistemas que se van a limpiar aparecen iluminados con su símbolo en el cuadro de diálogo.

Pasos de limpieza manual con instrucciones en pantalla

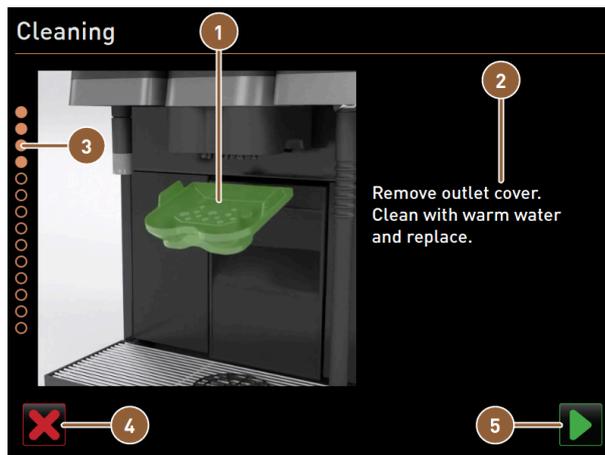


Fig.: Cuadro de diálogo de inicio para el programa de limpieza

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Imagen o animación de la acción actual | 4 | Botón para cancelar la limpieza |
| 2 | Solicitud de acción o texto informativo | 5 | Botón Siguiente para el siguiente paso |
| 3 | Indicador de progreso | | |

1. Siga las instrucciones de la pantalla.
2. Tras realizar las tareas que aparecen en la pantalla, pulse  para ir al siguiente paso de limpieza.

Limpieza manual: Depósito de posos



Fig.: Retirada del depósito de posos

1. Desplace la salida de bebida hacia arriba.
2. Retire el depósito de posos de la máquina.

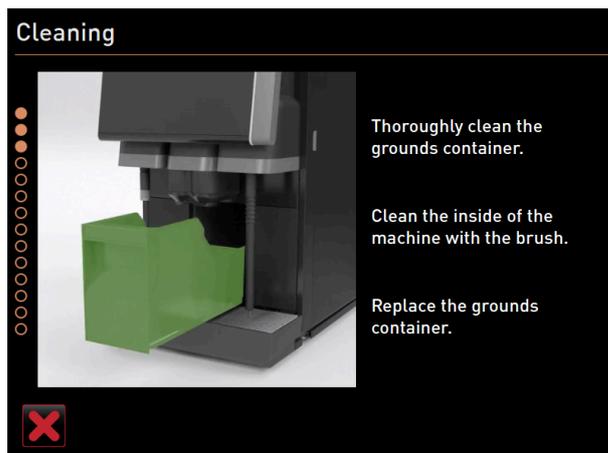


Fig.: Volver a colocar el depósito de posos

- ✓ Aparece la solicitud de limpiar bien el depósito de posos, limpiar el interior de la máquina con un pincel y volver a insertar el depósito de posos.
3. Limpie los restos de café molido de la cámara de escaldado con un pincel.
 4. Vacíe el depósito de posos, enjuáguelo con agua fresca y detergente, límpielo y séquelo.
 5. Vuelva a introducir el depósito de posos en la máquina hasta el tope.

Limpieza manual: Cubierta de la salida de bebida



Fig.: Retirada de la cubierta de la salida de bebida

- ✓ Aparece la solicitud **Retirada de la cubierta de la salida de bebida.**
1. Desenganche la cubierta de la salida de bebida presionando en el centro y tirando de ella hacia abajo al mismo tiempo.
 2. Limpie la cubierta de la salida de bebida con agua corriente templada y un cepillo.
 3. Vuelva a colocar la cubierta limpia introduciendo las muescas en la parte trasera y enganchando la cubierta por delante.
- Atención** Si la cubierta se coloca incorrectamente, pueden producirse salpicaduras durante la dispensación de bebida.
4. Compruebe que la cubierta de la salida de bebida esté colocada correctamente.
 5. Confírmelo y pulse el botón  para ir al paso siguiente.

Introducir pastilla de limpieza Coffeepure tab



Fig.: Introducir pastilla de limpieza

✓ Aparece la solicitud para que introduzca la pastilla de limpieza **Coffeepure tab**.

1. Introduzca la pastilla de limpieza **Coffeepure tab** en la ranura de la entrada manual del depósito de granos central.
2. Confirme la introducción con .

Limpiar el depósito de leche (opcional)



Fig.: Limpiar el depósito de leche (opcional)

✓ Se muestra la solicitud **Retirar el depósito de leche**.

1. Abra la puerta de la unidad refrigeradora.
2. Retire el o los depósitos de leche de la unidad refrigeradora.
3. Si es necesario, vierta la leche sobrante en otros recipientes.
4. Limpie el depósito de leche, la tapa y el tubo ascensional con agua fresca y detergente, y enjuáguelos bien.
5. Confírmelo y pulse el botón  para ir al paso siguiente.
 - ✓ Aparece la solicitud para introducir polvo de limpieza en el depósito de limpieza azul.



Fig.: Introducir el producto de limpieza en el depósito de limpieza
Producto de limpieza necesario: **Milkpure powder**



Fig.: Polvo de limpieza **Milkpure powder** en la bolsa

6. Vierta el contenido de una bolsa de **Milkpure powder** (azul o roja según el orden del envase) en el depósito de limpieza.
7. Vuelva a colocar el depósito de limpieza azul en la unidad refrigeradora.
8. Inserte el adaptador del tubo flexible de leche (o de los tubos flexibles de leche en el caso de **Twin Milk**) en la tapa del depósito de limpieza.
9. Confirme que el depósito de limpieza está colocado y se ha añadido polvo de limpieza Milkpure powder con

Limpieza manual: Vaso de mezcla (opcional)



Fig.: Retirada del panel de operación

- ✓ Se muestra la solicitud para retirar el vaso de mezcla (opcional).
- 1. Desbloquee el panel de control por arriba tirando con fuerza hacia usted.
 - ✓ El panel de control está desbloqueado.
- 2. Empuje el panel de control con ambas manos desde abajo hacia arriba hasta el tope.
 - ✓ El panel de control se mantiene automáticamente en la posición superior.
 - ✓ El vaso de mezcla queda accesible.

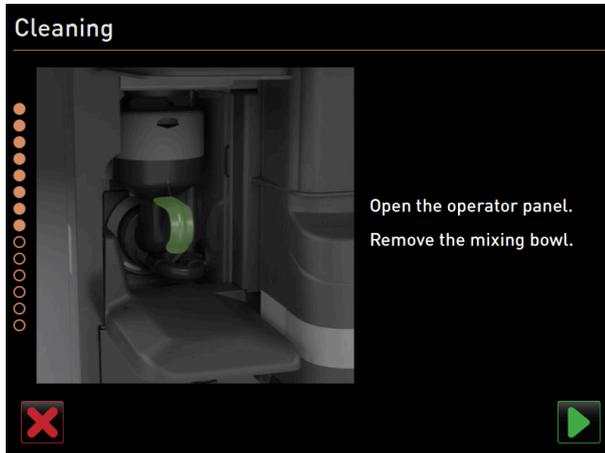


Fig.: Extracción del vaso de mezcla

- 3. Retire el vaso de mezcla de la máquina por la empuñadura.
- 4. Confirme la extracción del vaso de mezcla pulsando .



Fig.: Limpiar el vaso de mezcla

- 5. Limpie y lave las distintas piezas del vaso de mezcla con agua limpia templada.
- 6. Seque bien el vaso de mezcla con un paño limpio.
- 7. Confirme la limpieza del vaso de mezcla pulsando .



Fig.: Colocar el vaso de mezcla

8. Vuelva a colocar el vaso de mezcla.
9. Compruebe que el vaso de mezcla esté colocado correctamente.

Atención Un vaso de mezcla colocado incorrectamente puede causar un desbordamiento.
10. Vuelva a cerrar el panel de control.
11. Confirme la limpieza y la colocación del vaso de mezcla pulsando .
 - ✓ Empieza el proceso de limpieza.

Indicador de progreso de la limpieza automática



Fig.: Indicador del progreso de la limpieza

Durante la limpieza, en la pantalla aparece lo siguiente:

- La taza tachada simboliza que no hay bebidas disponibles en ese momento.
- El arco de progreso indica el proceso de limpieza completado y restante.
- La salida de líquido caliente se notifica mediante un símbolo de advertencia.
- Los sistemas que se van a limpiar aparecen iluminados con su símbolo.

Extraer el depósito de limpieza



Fig.: Extraer el depósito de limpieza

1. Extraiga el adaptador o adaptadores del tubo flexible de leche de la tapa del depósito de limpieza y límpielos con un paño húmedo.
2. Retire el depósito de limpieza de la unidad refrigeradora.
3. Limpie y enjuague el depósito de limpieza con agua limpia y templada.
4. Confirme la retirada del depósito de limpieza con .

Activar el sistema de leche



Fig.: Activar el sistema de leche

1. Active el sistema de leche y confirme con .

Volver a colocar el depósito de leche



ADVERTENCIA

¡Peligro de intoxicación!



- Los restos de productos de limpieza constituyen un riesgo para la salud.
- ▶ Tras la limpieza, lávese las manos con un jabón convencional.



Fig.: Colocación del depósito de leche

- ✓ Se abrirá el cuadro de diálogo con la solicitud de insertar el o los depósitos de leche.
1. Vuelva a colocar el depósito o los depósitos de leche limpios en la unidad refrigeradora.
 2. Vuelva a insertar el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de leche.
 3. En caso necesario, añada leche fresca y refrigerada (3 °C–5 °C o 37,4 °F–41 °F).
- NOTA** Las máquinas equipadas con **Twin Milk** contienen 2 depósitos de leche.
4. Confirme la conexión del depósito o de los depósitos de leche pulsando .

Finalización de la limpieza programada



Fig.: Conexión del sistema de leche.

- ✓ Aparecerá la pantalla de estado **Conexión del sistema de leche**.
 - ✓ Se ejecuta un enjuague del sistema.
 - ✓ Se realiza un reinicio.
 - ✓ En el menú de mantenimiento, se muestra la siguiente limpieza programada en horas [h].
1. Limpie la rejilla de goteo con agua corriente y un cepillo.
 2. Vuelva a colocar la rejilla de goteo limpia.
 - ✓ La máquina está limpia y preparada.

9.6.3 Inicio de la limpieza programada con ProCare



Si el proceso de limpieza ProCare no se ha podido finalizar completa y correctamente por diversas razones, deberá repetirse obligatoriamente. La máquina únicamente puede prepararse para el uso tras haber finalizado correctamente el proceso de limpieza.

El programa de limpieza se inicia en el menú de mantenimiento. El usuario puede activar todas las operaciones necesarias desde la pantalla táctil.

Requisito: Cuando hay una limpieza pendiente, aparece un aviso en el botón **Menú de mantenimiento**.



Fig.: Botón **Menú de mantenimiento** con limpieza pendiente

1. Retire la rejilla de goteo para limpiarla por separado.
2. Pulse el botón **Menú de mantenimiento** .
 - ✓ Se abre el menú de mantenimiento.
3. Si el proceso de limpieza está protegido por PIN, introduzca el PIN configurado para ello.
 - ✓ Se proporciona el permiso.
 - ✓ Ahora, el botón **Limpieza** estará activo.



4. Pulse el botón **Limpieza**.
 - ✓ Se abre la pantalla **Limpieza** con los puntos de menú para los distintos tipos de limpieza.
5. Pulse el botón **Limpieza programada** .

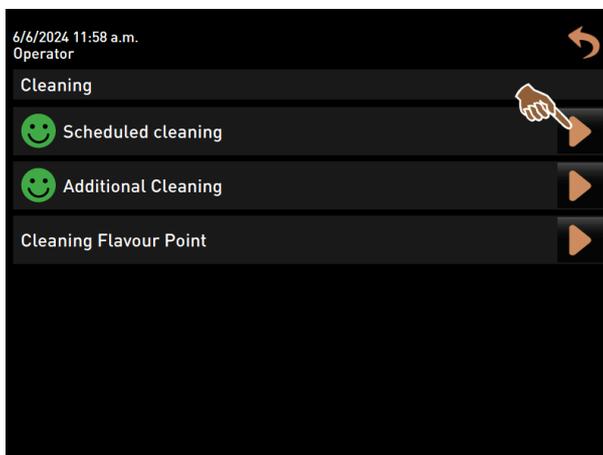


Fig.: Acceso a la limpieza programada

- ✓ Se abre el cuadro de diálogo **Limpieza según el programa**.

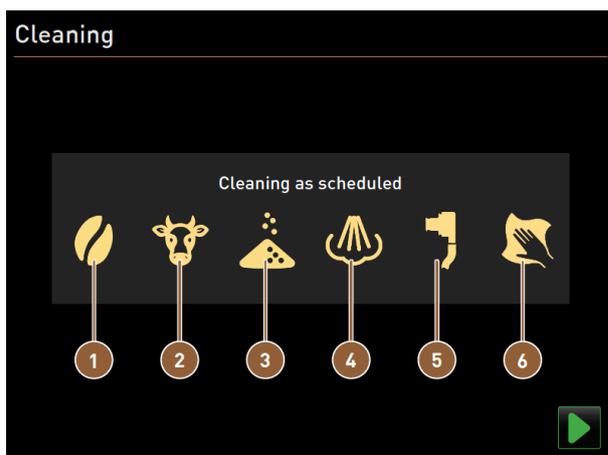


Fig.: Cuadro de diálogo para limpiar siguiendo el programa de limpieza

- | | | | |
|---|-------------------------------|---|--|
| 1 | Limpieza del sistema de café | 4 | Limpieza del sistema de calentamiento |
| 2 | Limpieza del sistema de leche | 5 | Limpieza Plug&Clean |
| 3 | Limpieza del sistema de polvo | 6 | Pasos de limpieza manual con instrucciones en pantalla |

6. Inicie la limpieza programada con .
- ✓ La limpieza comienza según el programa de limpieza configurado.
 - ✓ Los sistemas que se van a limpiar aparecen iluminados con su símbolo en el cuadro de diálogo.

Conexión de 1 conexión Plug&Clean



Fig.: Conexión de los tubos flexibles de leche a las conexiones **Plug&Clean**

1. Abra la puerta de la unidad refrigeradora.
2. Retire el tubo o los tubos flexibles de leche del depósito de leche.
3. Conecte el tubo o los tubos flexibles de leche con las correspondientes conexiones **Plug&Clean** de la unidad **ProCare**.

Pasos de limpieza manual con instrucciones en pantalla

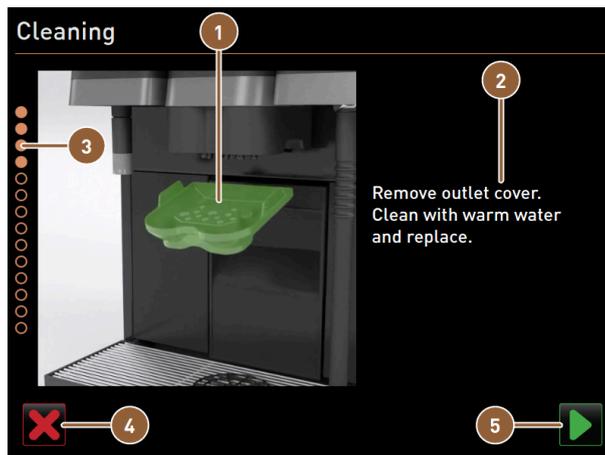


Fig.: Cuadro de diálogo de inicio para el programa de limpieza

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Imagen o animación de la acción actual | 4 | Botón para cancelar la limpieza |
| 2 | Solicitud de acción o texto informativo | 5 | Botón Siguiente para el siguiente paso |
| 3 | Indicador de progreso | | |

1. Siga las instrucciones de la pantalla.
2. Tras realizar las tareas que aparecen en la pantalla, pulse  para ir al siguiente paso de limpieza.

Limpieza manual: Depósito de posos



Fig.: Retirada del depósito de posos

1. Desplace la salida de bebida hacia arriba.
2. Retire el depósito de posos de la máquina.

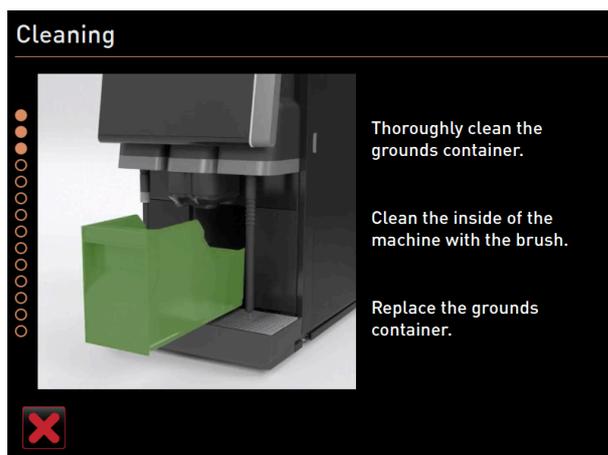


Fig.: Volver a colocar el depósito de posos

- ✓ Aparece la solicitud de limpiar bien el depósito de posos, limpiar el interior de la máquina con un pincel y volver a insertar el depósito de posos.
- 3. Limpie los restos de café molido de la cámara de escaldado con un pincel.
- 4. Vacíe el depósito de posos, lávelo con agua limpia y detergente y séquelo.
- 5. Vuelva a introducir el depósito de posos en la máquina hasta el tope.
 - ✓ Aparece la solicitud **Retirada de la cubierta de la salida de bebida**.

Limpieza manual: Cubierta de la salida de bebida



Fig.: Retirada de la cubierta de la salida de bebida

1. Desenganche la cubierta de la salida de bebida presionando en el centro y tirando de ella hacia abajo al mismo tiempo.
2. Limpie la cubierta de la salida de bebida con agua corriente templada y un cepillo.
3. Vuelva a colocar la cubierta limpia introduciendo las muescas en la parte trasera y enganchando la cubierta por delante.

Atención Si la cubierta se coloca incorrectamente, pueden producirse salpicaduras durante la dispensación de bebida.
4. Compruebe que la cubierta de la salida de bebida esté colocada correctamente.
5. Confírmelo y pulse el botón  para ir al paso siguiente.

Limpieza manual: Vaso de mezcla



Fig.: Retirada del panel de operación

1. Desbloquee el panel de operación por arriba tirando con fuerza hacia usted.
 - ✓ El panel de operación se desbloquea.
2. Empuje el panel de operación con ambas manos desde abajo hacia arriba hasta el tope.
 - ✓ El panel de operación se mantiene automáticamente en la posición superior.
 - ✓ El vaso de mezcla queda accesible.

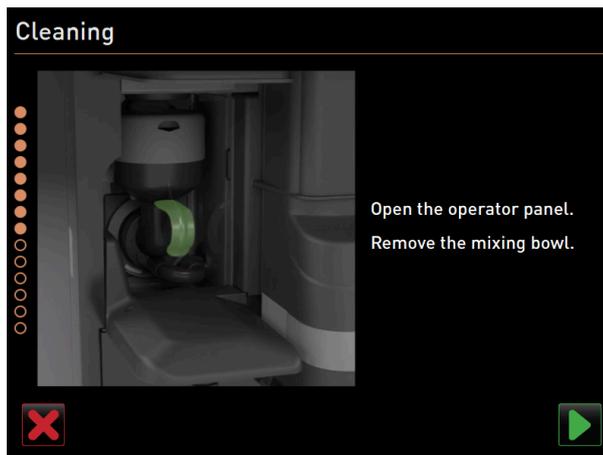


Fig.: Extracción del vaso de mezcla

3. Retire el vaso de mezcla de la máquina por el asa.
4. Confirme la extracción del vaso de mezcla pulsando .

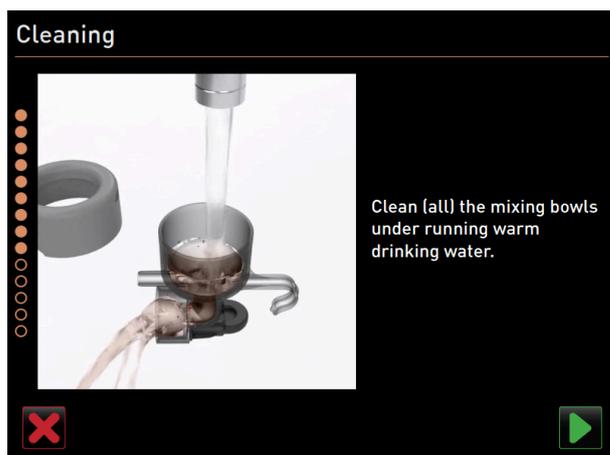


Fig.: Limpiar el vaso de mezcla

5. Limpie y lave las distintas piezas del vaso de mezcla con agua limpia templada.
6. Seque bien el vaso de mezcla con un paño limpio.
7. Confirme la limpieza del vaso de mezcla pulsando .



Fig.: Colocar el vaso de mezcla

8. Vuelva a colocar el vaso de mezcla.
9. Compruebe que el vaso de mezcla esté colocado correctamente.

Atención Un vaso de mezcla colocado incorrectamente puede causar un desbordamiento.
10. Vuelva a cerrar el panel de operación.
11. Confirme la limpieza y la colocación del vaso de mezcla pulsando .
 - ✓ Empieza el proceso de limpieza.

Indicador de progreso de la limpieza automática

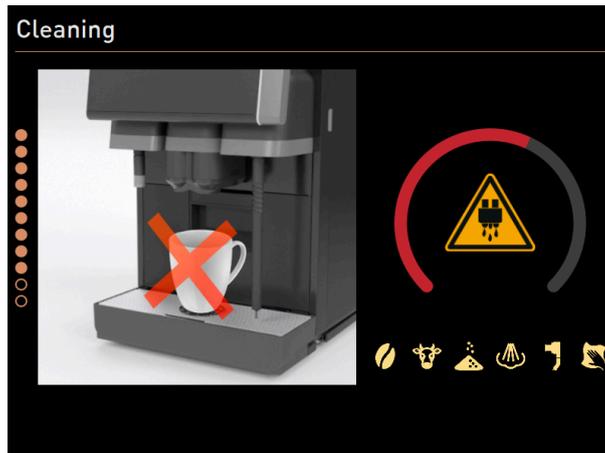


Fig.: Indicador del progreso de la limpieza

Durante la limpieza, en la pantalla aparece lo siguiente:

- La taza tachada simboliza que no hay bebidas disponibles en ese momento.
- El arco de progreso indica el proceso de limpieza completado y restante.
- La salida de líquido caliente se notifica mediante un símbolo de advertencia.
- Los sistemas que se van a limpiar aparecen iluminados con su símbolo.

Retirada de la conexión Plug&Clean



Fig.: Retirada de los tubos flexibles de leche de las conexiones **Plug&Clean**

1. Retire el o los adaptadores del tubo flexible de leche de la correspondiente conexión **Plug&Clean** de la unidad **ProCare** y límpielos con un paño húmedo.

Nueva colocación del depósito de leche



Fig.: Colocación del depósito de leche

1. Vuelva a colocar el depósito o los depósitos de leche limpios en la unidad refrigeradora.
2. Vuelva a insertar el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de leche.
3. En caso necesario, añada leche fresca y refrigerada (3 °C–5 °C o 37,4 °F–41 °F).
NOTA Las máquinas equipadas con **Twin Milk** contienen 2 depósitos de leche.
4. Confirme la conexión del depósito o de los depósitos de leche pulsando .

Finalización de la limpieza programada



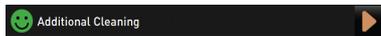
Fig.: Conexión del sistema de leche.

- ✓ Se conecta el sistema de leche.
 - ✓ Se ejecuta un enjuague del sistema.
 - ✓ Se realiza un reinicio.
 - ✓ En el menú de mantenimiento, se muestra la siguiente limpieza programada en horas [h].
1. Limpie la rejilla de goteo con agua corriente y un cepillo.
 2. Vuelva a colocar la rejilla de goteo limpia.
 - ✓ La máquina está limpia y preparada.

9.6.4 Limpieza adicional

Se puede realizar una limpieza adicional en todo momento.

-  Sistema de café
-  Sistema de leche
-  Sistema de polvo
-  Sistema de calentamiento
-  Pieza de tubo flexible para la conexión de leche (Plug&Clean, en caso de limpieza con ProCare)
-  Limpieza manual (en caso de limpieza con ProCare)



Inicio de la limpieza adicional

1. Pulse el botón **Limpieza adicional**.
 - ✓ Se abrirá la pantalla con los sistemas disponibles para la limpieza.

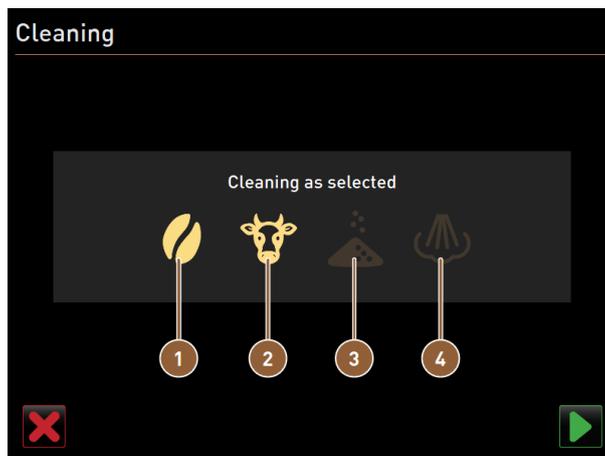


Fig.: Cuadro de diálogo para la limpieza adicional sin ProCare

- | | |
|--|--|
| 1 Limpieza del sistema de café | 3 Limpieza del sistema de polvo |
| 2 Limpieza del sistema de leche | 4 Limpieza del sistema de calentamiento |

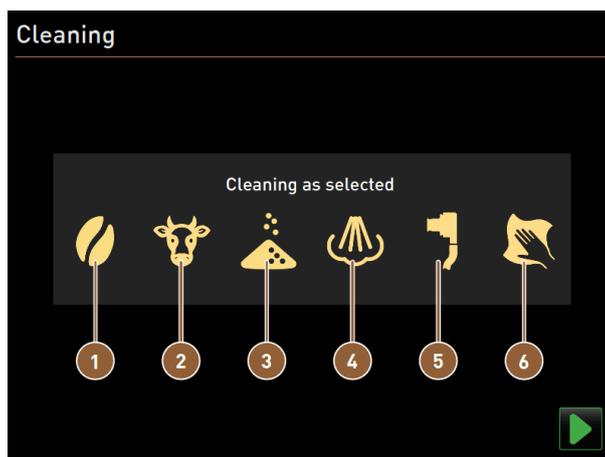


Fig.: Cuadro de diálogo para la limpieza adicional con ProCare

- | | |
|--|---|
| 1 Limpieza del sistema de café | 4 Limpieza del sistema de calentamiento |
| 2 Limpieza del sistema de leche | 5 Limpieza Plug&Clean |
| 3 Limpieza del sistema de polvo | 6 Pasos de limpieza manual con instrucciones en pantalla |

2. Seleccione los sistemas que desea limpiar.
3. Confirme la selección pulsando .
4. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla de la máquina.
 - ✓ Se limpiarán los sistemas seleccionados.

9.6.5 ProCare: Limpieza de la pieza de tubo flexible de leche (Plug&Clean)

La pieza de tubo flexible de leche (**Plug&Clean**) se limpia al final del proceso de limpieza.

Podrá activar el paso de limpieza **Plug&Clean** de forma manual en cualquier momento.

1. Para ello, inserte los tubos flexibles de leche en la conexión de leche ProCare (**Plug&Clean**).
 - ✓ Se abrirá el siguiente cuadro de diálogo:

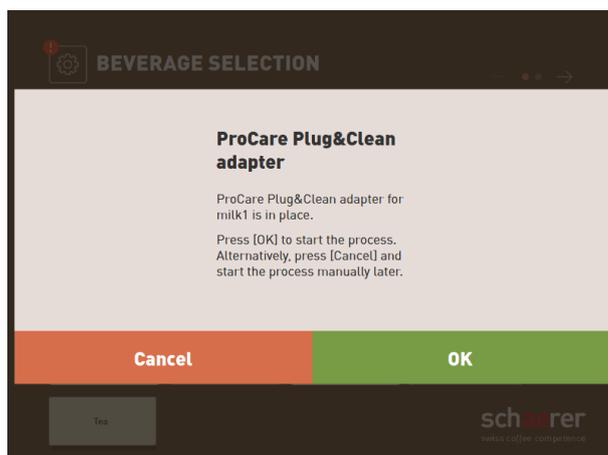


Fig.: Cuadro de diálogo **Plug&Clean**

2. Confirme la limpieza en la pantalla pulsando **OK**.



Fig.: Retirada de los tubos flexibles de leche de las conexiones **Plug&Clean**

3. Una vez finalizada la limpieza, retire el o los adaptadores del tubo flexible de leche de la correspondiente conexión **Plug&Clean** de la unidad **ProCare** y límpielos con un paño húmedo.



Fig.: Colocación del depósito de leche

4. Se abrirá el cuadro de diálogo con la solicitud de insertar el o los depósitos de leche.
5. Vuelva a colocar el depósito o los depósitos de leche limpios en la unidad refrigeradora.
6. Vuelva a insertar el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de leche.
7. En caso necesario, añada leche fresca y refrigerada (3 °C–5 °C o 37,4 °F–41 °F).
8. Confirme la conexión del depósito o de los depósitos de leche pulsando .



Fig.: Conexión del sistema de leche.

- ✓ Aparecerá la pantalla de estado **Conexión del sistema de leche**.
- ✓ Se realiza un reinicio.
- ✓ La máquina está limpia y preparada.

9.6.6 Limpieza con instrucciones en pantalla: Flavour Point (opcional)



ATENCIÓN

¡Peligro de escaldaduras!

Existe peligro de escaldaduras en los puntos de dispensación de agua caliente. Antes de la limpieza, se realiza una dispensación de agua caliente en el depósito de limpieza.

- ▶ No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación durante la dispensación de agua caliente.
- ▶ Coloque el depósito de limpieza de forma que no pueda volcarse.

Tenga preparados los siguientes utensilios antes del programa de limpieza:

- Depósito de limpieza con adaptadores de tubos flexibles
- Paño limpio y húmedo



Antes de la limpieza, el depósito de limpieza se llena de agua caliente a través de la salida de bebida u, opcionalmente, a través de la dispensación de agua caliente separada.

Iniciar secuencia de limpieza

Se puede iniciar una limpieza con el perfil **conserje, responsable de la máquina** o por parte del técnico de mantenimiento.

- ▶ Pulse el botón **Menú de mantenimiento** .
- ✓ Se abre el menú de mantenimiento.

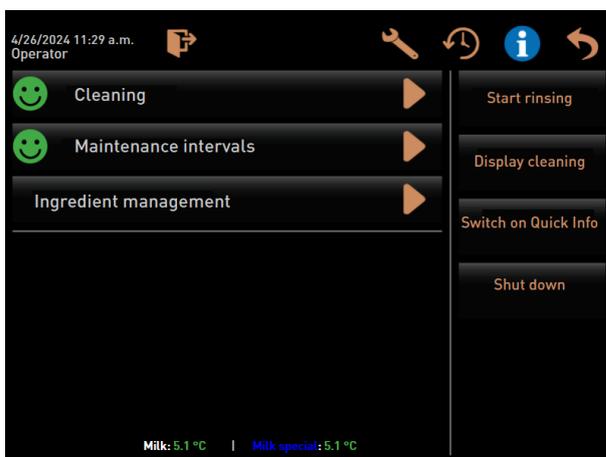


Fig.: Pantalla **menú de mantenimiento**

1. Pulse el botón  **Limpieza**.
- ✓ Se abre la ventana para seleccionar una limpieza.

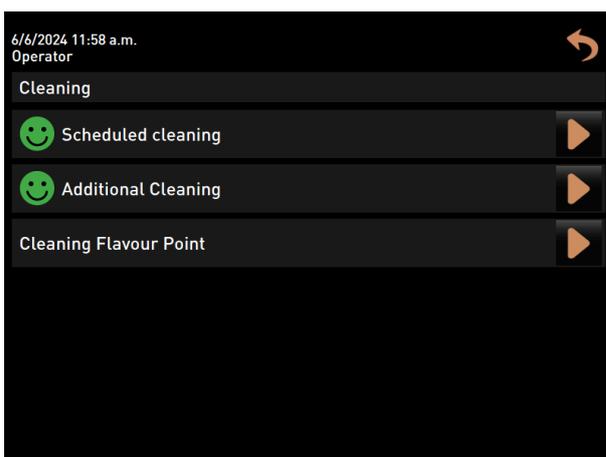


Fig.: Pantalla para seleccionar los tipos de limpieza

2. Pulse el botón  **Limpieza Flavour Point**.
- ✓ Se abre el diálogo **Limpieza Flavour Point**.

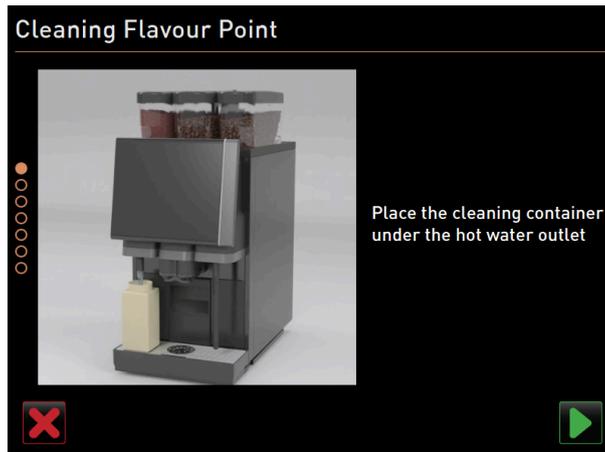


Fig.: Diálogo **Colocar depósito de limpieza debajo de la salida de agua caliente**

- ✓ Se muestra la solicitud **Colocar el depósito de limpieza debajo de la salida de bebida.**
3. Coloque el depósito de limpieza debajo de la salida de agua caliente o la salida de bebida (en máquinas sin salida de agua caliente separada).
 4. Confírmelo y pulse el botón  para ir al paso siguiente.

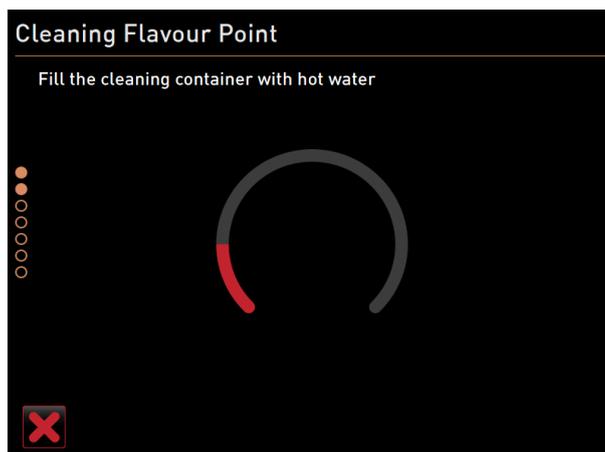


Fig.: Diálogo **Llenar el depósito de limpieza con agua caliente**

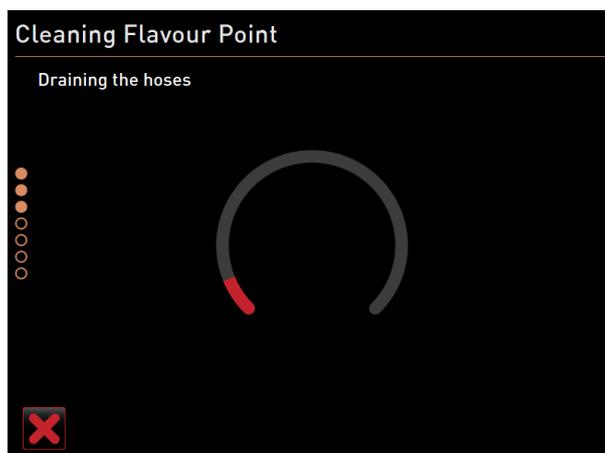


Fig.: Diálogo **Vaciar tubos flexibles**

- ✓ El depósito de limpieza se llena con agua caliente.
- ✓ Después, los tubos flexibles de sirope se vacían automáticamente.

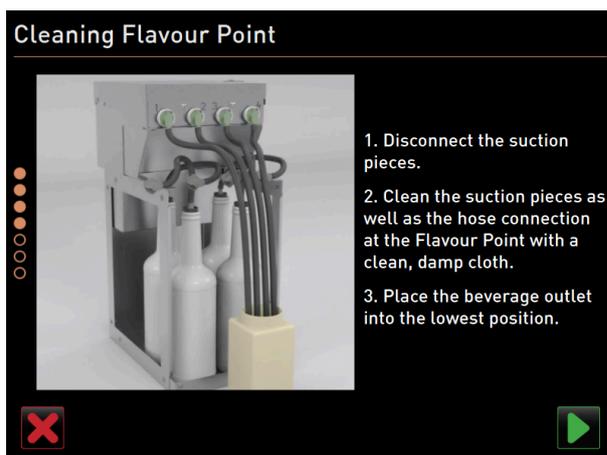


Fig.: Conectar el depósito de limpieza a Flavour Point

Conectar el depósito de limpieza a Flavour Point

1. Retire los cierres de bayoneta de Flavour Point.
2. Limpie los cierres de bayoneta y las conexiones de Flavour Point con un paño limpio y húmedo.
3. Conecte los tubos flexibles del depósito de limpieza a Flavour Point.
4. Ponga la salida de bebida en la posición inferior. En máquinas con salida de bebida automática, la posición inferior se ajusta automáticamente.
5. Inicie el proceso de limpieza con el botón .

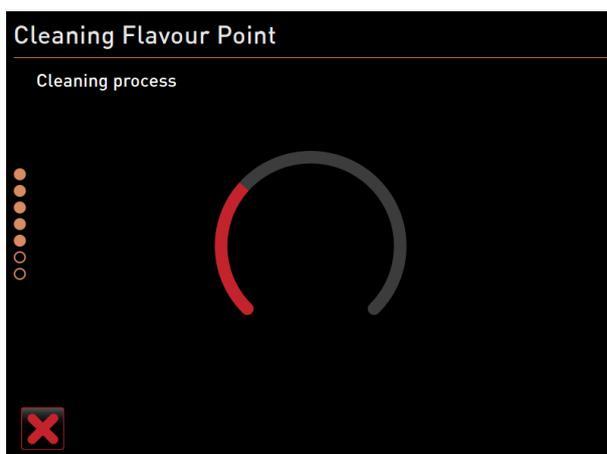


Fig.: Proceso de limpieza Flavour Point en marcha.

Proceso de limpieza

- ✓ Empieza el proceso de limpieza.
- ✓ El proceso de limpieza dura aprox. 5 - 10 min en este paso.



Fig.: Extraer de nuevo el depósito de limpieza

Extraer de nuevo el depósito de limpieza

1. Vuelva a retirar el depósito de limpieza y los tubos flexibles de limpieza.
2. Vuelva a conectar las botellas de sirope a Flavour Point.
3. Confirme la conexión de las botellas de sirope con el botón .
 - ✓ El proceso de limpieza cambia al modo **Llenar Flavour**.



Fig.: Llenado de los tubos flexibles de sirope

Llenar los tubos flexibles de sirope

1. Presione el botón **Iniciar bomba** de sirope 1.
 - ✓ Se llena el tubo flexible de sirope 1.
 - ✓ El título del botón cambia a **Parar bomba**.
 - ✓ Después de unos segundos, el título vuelve a cambiar a **Iniciar bomba** y se activa el botón para la siguiente bomba.
2. Repita el proceso con los siropes 2 a 4.
 - ✓ Se han vuelto a llenar todos los tubos flexibles de sirope.
 - ✓ La limpieza de Flavour Point ha finalizado.
3. Finalice el proceso de limpieza con el botón .
 - ✓ El diálogo **Limpieza de Flavour Point** se cierra.
 - ✓ La máquina se reinicia.
 - ✓ Tras el reinicio, la máquina vuelve a estar lista para el funcionamiento con Flavour Point.

9.7 Programa de limpieza

9.7.1 Acceso al programa de limpieza

La máquina consta de un programa de limpieza por defecto. Además, los técnicos de mantenimiento pueden ajustar el programa de limpieza de forma personalizada.

- ▶ Pulse el botón **Menú de mantenimiento** .
 - ✓ Se abre el menú de mantenimiento.
- 1. Pulse el botón **Cerrar sesión**  y, acto seguido, **Iniciar sesión** .
- 2. Inicie sesión como técnico de mantenimiento introduciendo el PIN correspondiente.
- 3. Pulse el botón **Ajustes** .
 - ✓ La pantalla **Ajustes** se abrirá directamente con los ajustes del sistema.

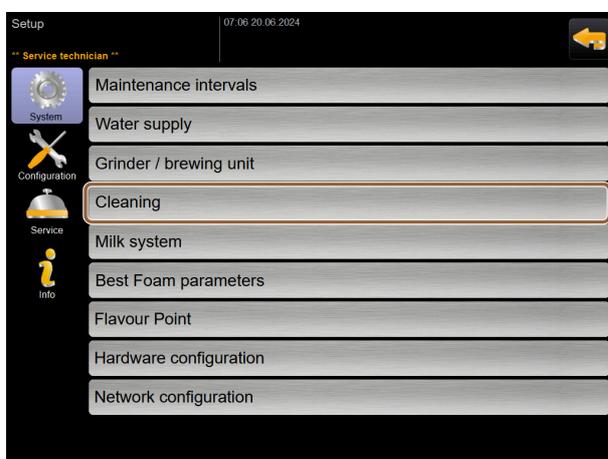


Fig.: Acceso a los ajustes de limpieza

- 4. Haga clic el botón **Limpieza**.
 - ✓ Se abrirá la pantalla con los ajustes de limpieza.

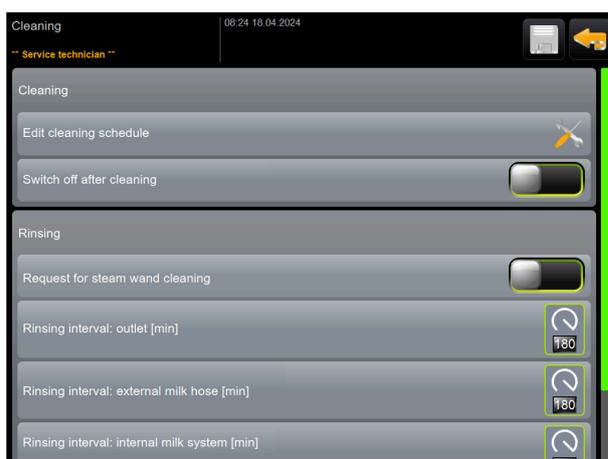


Fig.: Pantalla de ajustes de limpieza

- 5. Pulse el botón **Editar programa de limpieza**.
 - ✓ Se muestra el horario de las tareas de limpieza.

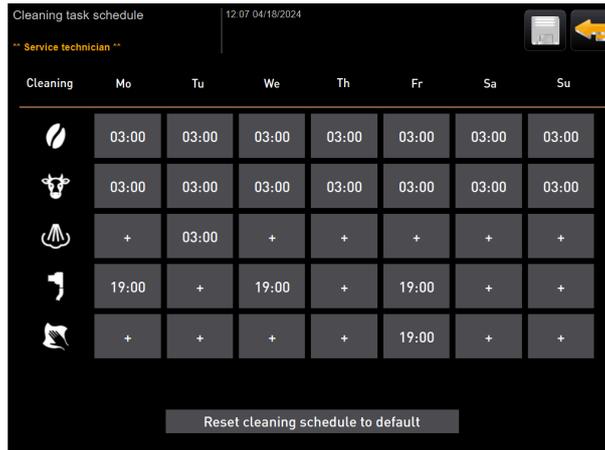


Fig.: Horario de las tareas de limpieza

9.7.2 Ajuste de horas de limpieza

Para las tareas de limpieza, hay un horario configurado por defecto. Aunque se haya creado un programa de limpieza personalizado, el programa por defecto podrá restablecerse en todo momento. Si un programa de limpieza personalizado se restablece al programa *por defecto*, esta acción no se puede deshacer.



En la pantalla **Horario de las tareas de limpieza** (ajustes globales), se ajustan horarios de limpieza para distintos sistemas. Los programas de limpieza se pueden ajustar diariamente o a distintos intervalos de tiempo según los días de la semana.

Se pueden limpiar los siguientes sistemas:

- Sistema de café
- Sistema de leche
- Sistema de polvo
- Sistema de calentamiento
- Sistema Plug&Clean (con ProCare)

Para añadir una tarea de limpieza, proceda del siguiente modo:

1. En la tabla de tareas de limpieza, pulse en el signo más dentro del campo vacío deseado.
 - ✓ Se abrirá el cuadro de diálogo para añadir una tarea de limpieza.

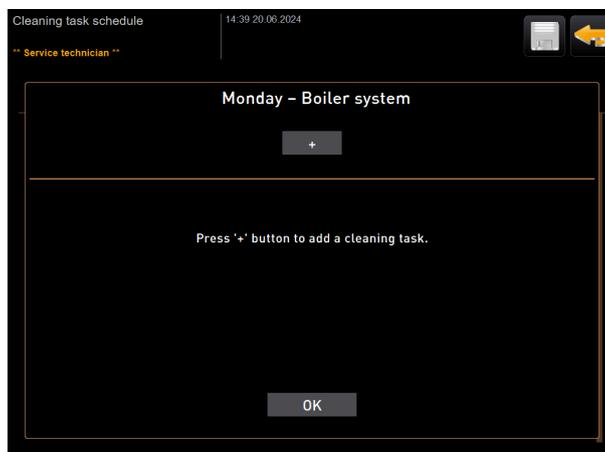


Fig.: Cuadro de diálogo para añadir una tarea de limpieza

2. Pulse en el signo más y continúe como se indica más abajo.

Para editar una tarea de limpieza existente, proceda del siguiente modo:

- ▶ En la pantalla **Horario de las tareas de limpieza**, seleccione un sistema y los días de la semana en los que desee realizar la limpieza.
 - ✓ Se abrirá el cuadro de diálogo con los ajustes.

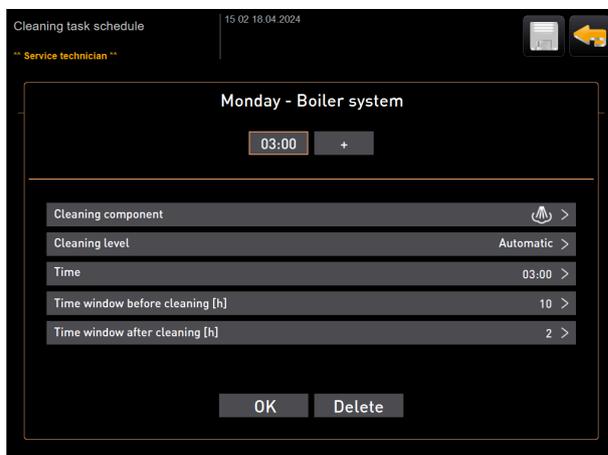


Fig.: Horario de las tareas de limpieza del sistema de calentamiento

Configuración del nivel de limpieza

1. Pulse la fila **Nivel de limpieza**.

Existen tres niveles de limpieza:

- **Solicitud** = la cafetera está preparada.
- **Forzado** = la cafetera está bloqueada.
- **Automático** = la limpieza comienza automáticamente. (solo con ProCare)

2. Confirme la selección pulsando el botón **OK**.

✓ El nivel de limpieza está guardado.

Configuración de la hora

Podrá configurar un máximo de cuatro horas.

1. Para ello, pulse el signo más situado junto a la hora.
2. Pulse la fila **Hora**.

✓ Se abrirá el cuadro de diálogo con la hora.

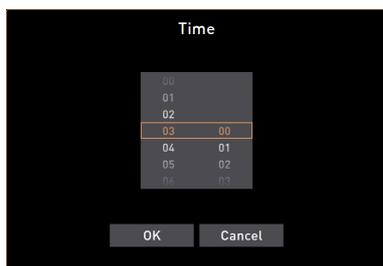


Fig.: Selección de la hora de limpieza

3. Desplácese por el cuadro (escrollee) para seleccionar la hora.
4. Confirme la selección pulsando el botón **OK**.
 - ✓ La hora seleccionada se mostrará en el cuadro de diálogo.
5. Confirme la selección pulsando el botón **OK**.
 - ✓ La hora está guardada.
6. Pulse el botón **Cancelar** si desea cancelar la entrada en cuestión.

Configuración del periodo de tiempo antes y después de la limpieza

El **periodo antes de limpieza [h]** define el periodo de tiempo antes de una limpieza programada en el que podrá adelantarla.

El **periodo después de limpieza [h]** define el periodo de tiempo después de una limpieza programada en el que podrá recuperarla antes de que la máquina se bloquee (periodo de gracia).

1. Pulse la fila **Periodo antes de limpieza [h]** o **Periodo después de limpieza [h]**.
 - ✓ Se abrirá el cuadro de diálogo para seleccionar las horas, similar al de la hora.
2. Desplácese por el cuadro (escrollee) para configurar el periodo de tiempo.
3. Siga los mismo pasos que para ajustar la hora.
 - ✓ Las horas del periodo de tiempo en cuestión aparecerán en el cuadro de diálogo.



Los ajustes de tiempo **Periodo antes de limpieza (h)** y **Periodo después de limpieza (h)** permiten desplazar temporalmente un ciclo de limpieza programado.

Ejemplo: En el momento programado para la limpieza, se espera una gran afluencia de clientes. Esto se puede evitar con el periodo de tiempo antes y después de la limpieza.

9.8 Limpieza manual

Varios componentes deben limpiarse manualmente.

9.8.1 Limpiar el depósito de posos



ATENCIÓN

Peligro para la salud debido a la formación de moho en el depósito de posos.

Los posos del café del depósito de posos pueden provocar que se forme moho en muy poco tiempo. Si las esporas de moho se propagan al interior de la máquina, existe peligro para la salud y el café podría contaminarse.

- ▶ Limpie el depósito de posos diariamente.



NOTA

¡Daños materiales por altas temperaturas!

Una temperatura demasiado alta puede ocasionar daños.

- ▶ No limpie el depósito de posos en el lavavajillas.

Intervalo de limpieza: diariamente

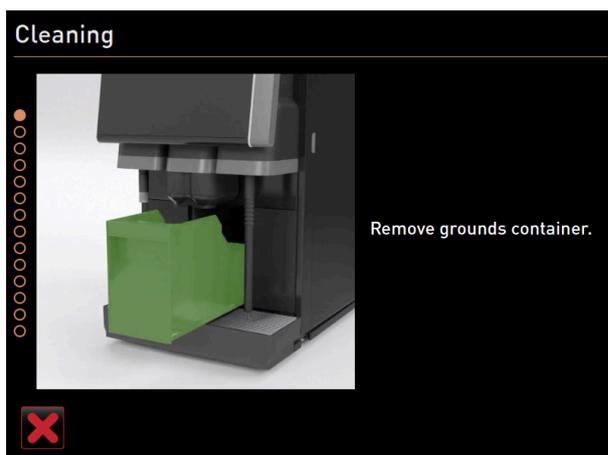


Fig.: Retirada del depósito de posos

1. Deslice la salida de bebida hacia arriba (salida de bebida manual).
 2. Extraiga el depósito de posos de la máquina.
 3. Vacíe el depósito de posos.
 4. Limpie el depósito de posos exhaustivamente con agua y detergente.
 5. Enjuague el depósito de posos con agua limpia.
 6. Seque el depósito de posos con un paño limpio.
 7. Vuelva a colocar el depósito de posos en la máquina.
- ✓ Se ha vaciado y limpiado el depósito de posos.

9.8.2 Limpiar la cámara de escaldado

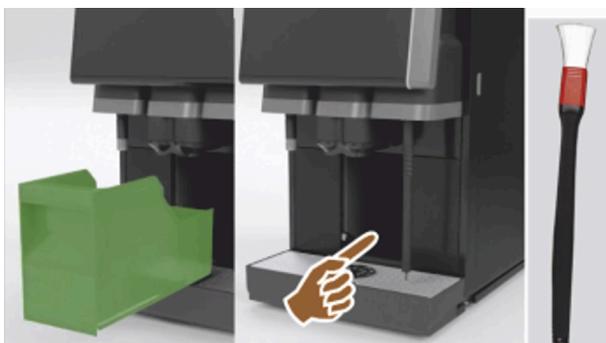


Fig.: Limpiar la cámara de escaldado

Intervalo de limpieza: diariamente

1. Deslice la salida de bebida hacia arriba (con salida de bebida manual).
 2. Retire el depósito de posos de la máquina.
 3. Retire de la máquina los restos de café molido de la cámara de escaldado con el cepillo de limpieza suministrado.
 4. Limpie la cámara de escaldado con un paño limpio y húmedo y séquela.
 5. Vuelva a colocar el depósito de posos.
- ✓ Se ha limpiado la cámara de escaldado.

9.8.3 Limpiar el recogegotas y la rejilla de goteo



ATENCIÓN

¡Peligro de escaldaduras!

Durante los enjuagues automáticos, saldrá agua caliente por la salida de bebida.

- ▶ Si la limpieza se realiza fuera del programa de limpieza guiado por pantalla: Apague la máquina antes de extraer la rejilla de goteo para una limpieza.
- ▶ Si la limpieza se realiza fuera del programa de limpieza guiado por pantalla: Apague la máquina antes de limpiar el recogegotas.



NOTA

¡Peligro de inundación!

Una salida de agua sucia obstruida produce un desbordamiento en el recogegotas.

- ▶ Antes de la descalcificación, revise que la salida de agua sucia está libre.

Intervalo de limpieza: diariamente

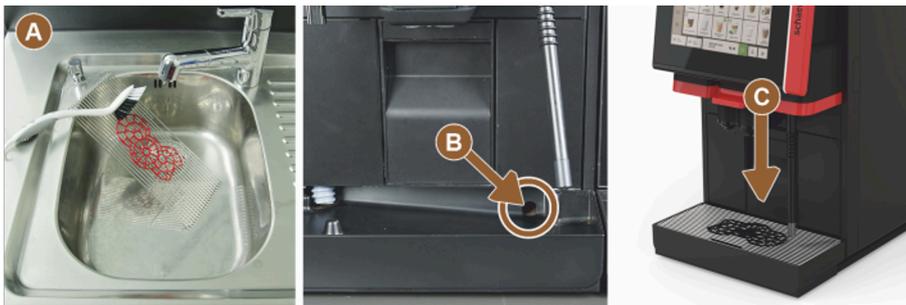


Fig.: Limpiar el recogegotas y la rejilla de goteo

1. Retire de la máquina la rejilla de goteo con la rejilla de colocación **(A)**.
2. Limpie la rejilla de goteo con la rejilla de posicionamiento con abundante agua y detergente.
3. Enjuague el recogegotas de la máquina con agua limpia.
4. Revise que la salida de agua sucia **(B)** esté libre.
5. Vuelva a colocar la rejilla de goteo en el recogegotas y revise que el recogegotas esté bien colocado.
6. Revise que la rejilla de posicionamiento **(C)** esté bien colocada respecto a la salida de bebida.
 - ✓ Se han limpiado la bandeja de goteo y la rejilla de goteo.

9.8.4 Limpiar el depósito de leche



ADVERTENCIA

¡Peligro de infección!



Existe riesgo de infección debido a contaminación, acumulaciones de leche y bacterias.

- ▶ Limpie el depósito de leche y la tapa antes de cada llenado.
- ▶ Utilice guantes de protección durante la limpieza.

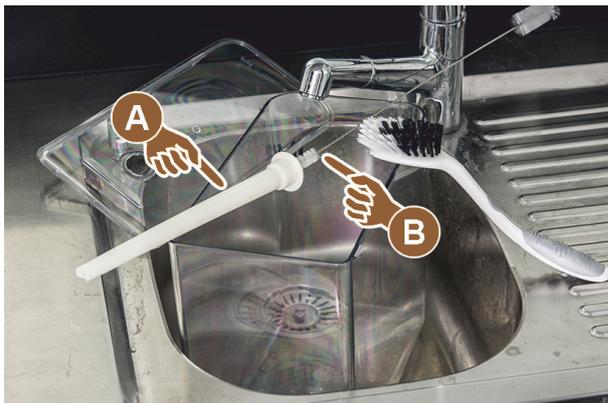


Fig.: Limpiar el depósito de leche

Intervalo de limpieza: diariamente

1. Retire el depósito de leche de la unidad refrigeradora.
2. Deseche la leche restante del depósito de leche.
Tenga en cuenta las instrucciones de limpieza detalladas del manual de instrucciones separado para los **aparatos independientes**.
3. Limpie el depósito de leche con agua fresca, detergente y un paño limpio y sin usar.
4. Limpie el tubo ascensional **(A)** con el cepillo suministrado **(B)**.
5. Vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad refrigeradora.
✓ Se ha limpiado el depósito de leche.

9.8.5 Limpiar la unidad refrigeradora (opcional)



Fig.: Limpiar unidad refrigeradora

Intervalo de limpieza: diariamente

1. Retire el depósito de leche de la unidad refrigeradora.
2. Limpie el interior de la unidad refrigeradora con agua fresca y un paño limpio y sin usar.

3. Vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad refrigeradora.
 - ✓ Se ha limpiado la unidad refrigeradora.

9.8.6 Descongelar la unidad refrigeradora (opcional)



NOTA

Daños materiales por objetos afilados

Riesgo de deterioro de la superficie frigorífica interior.

- ▶ No utilice nunca objetos puntiagudos o afilados para retirar la capa de hielo.
- ▶ Deje siempre que la capa de hielo se descongele.



Fig.: Descongelación unidad refrigeradora

1. Desconecte la unidad refrigeradora adosada o desconecte el enchufe de red.
2. Abra la puerta frontal y déjela abierta.
3. Limpie la condensación con un paño absorbente.
4. Espere hasta que la capa de hielo se haya descongelado por completo.
5. Cierre la puerta frontal y reencienda el aparato o conecte de nuevo el enchufe a la red.



Ver 8.2 "Conectar"

9.8.7 Limpiar la pantalla táctil



ATENCIÓN

¡Peligro de escaldaduras!

Las dispensaciones de bebida involuntarias pueden provocar escaldaduras durante la limpieza.

- ▶ Desactive la pantalla táctil en el menú de mantenimiento antes de limpiar o apagar la máquina.



NOTA

Daños en la pantalla táctil durante el proceso de limpieza

Una limpieza inadecuada puede rayar o dañar la superficie de la pantalla táctil.

- ▶ No utilice limpiadores abrasivos.
- ▶ No presione nunca la pantalla con fuerza, ni con objetos punzantes o cortantes.

Intervalo de limpieza: diariamente

- ▶ Pulse el botón **Menú de mantenimiento** .
 - ✓ Se abre el menú de mantenimiento.

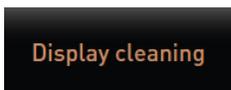

 Display cleaning

Fig.: Botón **Limpieza de la pantalla táctil**

1. Pulse el botón **Limpieza de la pantalla táctil**.
 - ✓ La pantalla táctil se desactiva durante 30 segundos y deja de reaccionar al tacto.
 - ✓ Se muestra una cuenta atrás.
2. Limpie la pantalla táctil con papel y limpiacristales convencional durante los 30 s disponibles.
 - ✓ Una vez finalizada la cuenta atrás, la pantalla táctil se vuelve a activar.
 - ✓ Se ha limpiado la pantalla táctil.

9.8.8 Limpiar la barra de vapor (opcional)



ADVERTENCIA

¡Peligro de infección!

Existe riesgo de infección por contaminación, acumulaciones y bacterias en la barra de vapor.

- ▶ Limpie la barra de vapor después de cada uso con un paño limpio y húmedo.
- ▶ Utilice guantes de protección durante la limpieza.



Fig.: Limpiar la barra de vapor

1. Pulse el botón de dispensación de vapor **(A)** varias veces para eliminar los restos de leche de la barra de vapor.
2. Limpie los restos de leche de la barra de vapor con un paño limpio y húmedo.

La posición del botón opcional **(A)** para una dispensación de vapor depende de la interfaz de usuario seleccionada.

9.8.9 Limpiar el depósito de agua potable externo



PELIGRO

Peligro de intoxicación por productos de limpieza.

Los restos de producto de limpieza en el depósito de agua potable pueden provocar intoxicaciones.

- ▶ No introduzca nunca producto de limpieza en el depósito de agua potable.



ADVERTENCIA

Peligro de infecciones bacterianas.

Existe riesgo de infección debido a contaminación, acumulaciones y bacterias. La contaminación puede provocar problemas de salud.



- ▶ Utilice guantes de protección durante la limpieza.



Fig.: Depósito de agua potable externo

Intervalo de limpieza: diariamente

1. Desenrosque la tapa del depósito de agua potable externo.
2. Extraiga el tubo flexible de agua potable de la máquina del depósito externo de agua potable y de la tapa.
3. Coloque el extremo del tubo flexible de agua potable sobre un paño limpio.
4. Enjuague bien el depósito de agua potable externo con agua fresca varias veces. No utilice productos de limpieza.
5. Limpie bien la tapa del depósito de agua potable externo con agua fresca.
6. Llene el depósito de agua potable externo con agua fresca.
7. Revise el libre movimiento del flotador (supervisión de nivel de llenado).
8. Volver a introducir el tubo flexible de agua potable en el depósito de agua potable externo pasándolo por la tapa.
9. Cierre el depósito de agua potable externo con la tapa.
 - ✓ Se ha limpiado el depósito de agua potable externo.

9.8.10 Limpiar el depósito de agua sucia externo



ADVERTENCIA

Peligro de infecciones bacterianas.

Existe riesgo de infección debido a contaminación, acumulaciones y bacterias. La contaminación puede provocar problemas de salud.



- ▶ Utilice guantes de protección durante la limpieza.



Fig.: Depósito de agua sucia externo

Intervalo de limpieza: diariamente

1. Desenrosque la tapa del depósito de agua sucia.
2. Saque el tubo flexible de agua sucia del depósito de agua sucia y de la tapa de la máquina.
3. Coloque el extremo del tubo flexible de agua sucia sobre un paño limpio.
4. Enjuague bien el depósito de agua sucia externo con agua fresca varias veces. No utilice productos de limpieza.
5. Limpie bien la tapa del depósito de agua sucia con agua fresca.
6. Seque la tapa del depósito de agua sucia con un paño limpio.
7. Revise el libre movimiento del flotador (supervisión de nivel de llenado).
8. Pase el tubo flexible de agua sucia por la tapa para volver a introducirlo en el depósito de agua sucia.
9. Cierre el depósito de agua sucia con la tapa.
 - ✓ Se ha limpiado el depósito de agua sucia.

9.8.11 Limpiar los aparatos independientes

El cuidado y la limpieza de los aparatos independientes se describen en el manual de instrucciones independiente 020888.

9.8.12 Limpiar el depósito de granos**ATENCIÓN****Peligro de lesiones por los discos de molienda giratorios.**

Los discos de molienda giratorios del molinillo implican peligro de cortes.

- ▶ No introduzca nunca las manos en el depósito de granos mientras la cafetera esté encendida.
- ▶ Utilice guantes para la limpieza.

**NOTA****¡Daños en la superficie de la máquina!**

La superficie de la máquina puede sufrir arañazos con limpiadores abrasivos.

- ▶ No utilice productos abrasivos para la limpieza.

Intervalo de limpieza: semanalmente

- ▶ Pulse el botón **Menú de mantenimiento** .
 - ✓ Se abre el menú de mantenimiento.

Shut down

Fig.: Botón **Apagado**

1. Pulse el botón **Apagado**.
✓ La máquina está en el modo en espera.

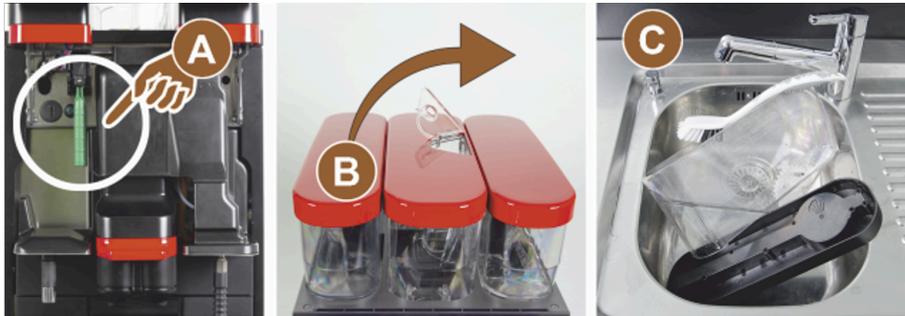


Fig.: Limpiar el depósito de granos

2. Desbloquee los depósitos de granos con el cierre central ubicado detrás del panel de control **(A)**.



Ver 4.3.2 "Mandos de la máquina"

3. Levante los depósitos de granos para sacarlos de la máquina **(B)**.
4. Retire los restos de granos de café de la máquina y de los depósitos de granos.
5. Enjuague bien los depósitos de granos con agua corriente **(C)**.
6. Limpie bien los depósitos de granos y las tapas con un paño limpio.
7. Vuelva a colocar los depósitos de granos en la máquina.
8. Bloquee los depósitos de granos con el cierre central.
9. Llene los depósitos de granos y coloque las tapas, cierre el dispositivo de cierre para la tapa, si cuenta con uno.
✓ Se han limpiado los depósitos de granos.

9.8.13 Limpiar pieza inferior salida de bebida



ATENCIÓN

¡Peligro de escaldaduras!

Durante los enjuagues automáticos, saldrá agua caliente por la salida de bebida.

- ▶ Si la limpieza se realiza fuera del programa de limpieza guiado por pantalla: Apague la máquina antes de extraer la rejilla de goteo para una limpieza.
- ▶ Si la limpieza se realiza fuera del programa de limpieza guiado por pantalla: Apague la máquina antes de limpiar el recogegotas.

Si realiza este paso de limpieza fuera del programa de limpieza con instrucciones en pantalla:

- ▶ Pulse el botón **Menú de mantenimiento** .
✓ Se abre el menú de mantenimiento.

Shut down

Fig.: Botón **Apagado**

1. Pulse el botón **Apagado**.
✓ La máquina está en el modo en espera.



Fig.: Extracción de la parte inferior de la cubierta de la salida de bebida

1. Desmonte la cubierta de la salida de bebida delantera **(A)** desenganchándola (presionando y tirando hacia abajo).
2. Limpie la salida de bebida **(B)** con el cepillo y agua.
3. Limpie la salida de bebida inferior **(C)** con agua corriente y un cepillo.
4. Monte la cubierta introduciéndola en la parte trasera y enganchándola de nuevo en la salida de bebida en la parte delantera.
✓ Se ha limpiado la parte inferior de la salida de bebida.

Estos pasos se aplican solo para una limpieza fuera del programa de limpieza con instrucciones en pantalla:

1. Desbloquee el panel de control y deslícelo hacia arriba.
2. Encienda la máquina.
3. Cierre el panel de control levantándolo ligeramente hasta que se desenganche y presionándolo hacia abajo hasta que encaje.

9.8.14 Limpiar el depósito de polvo (opcional)

El sistema de polvo puede equiparse con un depósito de polvo estándar para un tipo de polvo o con un depósito de polvo Twin para dos tipos de polvo.

La estructura de los depósitos de polvo es diferente. Los pasos de montaje y desmontaje difieren ligeramente entre sí.

Intervalo de limpieza: según necesidad

Preparación

1. Desconecte la máquina.
Ver 8.10 "Apagado"
2. Desbloquee el depósito de polvo con el cierre central ubicado detrás del panel de control.
3. Levante el depósito de polvo para sacarlo de la máquina.
4. Retire la tapa; abra el dispositivo de cierre, si cuenta con uno.
5. Retire los restos de polvo.
6. Desmonte el depósito de polvo según las instrucciones siguientes.



NOTA

Daños en el depósito de polvo

El depósito de polvo puede resultar rayado por productos abrasivos.

- ▶ No utilice productos abrasivos para la limpieza.

Limpiar el depósito de polvo

1. Enjuague bien el depósito de polvo y las piezas individuales del dispositivo de dosificación con agua corriente.
2. Deje secar bien todas las piezas antes de volver a montarlas.

9.8.14.1 Desmontar el depósito de polvo estándar

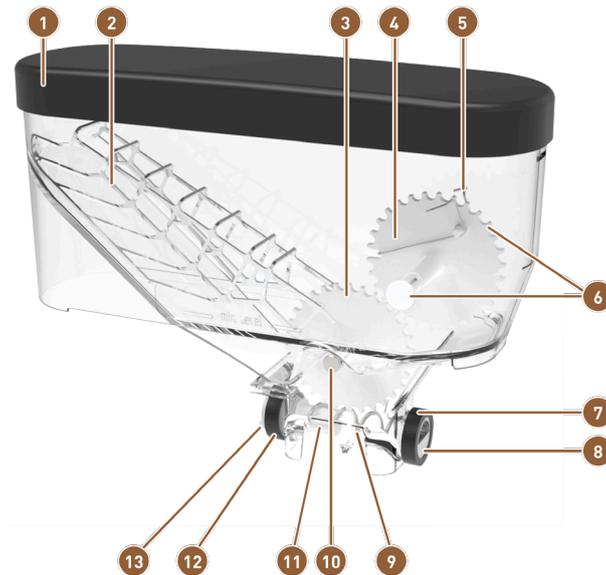


Fig.: Piezas del depósito de polvo estándar (2 kg)

- | | | | |
|---|--|----|------------------------------------|
| 1 | Tapa | 8 | Tapa de salida |
| 2 | Paleta de polvo | 9 | Sinfín de dosificación |
| 3 | Rueda dentada inferior | 10 | Eje para rueda dentada inferior |
| 4 | Rueda dentada superior | 11 | Soporte de sinfín de dosificación |
| 5 | Liberación de polvo | 12 | Tuerca de unión para accionamiento |
| 6 | Pernos para la rueda dentada superior (eje trasero no visible) | 13 | Arrastrador para accionamiento |
| 7 | Tuerca de unión para tapa de salida | | |

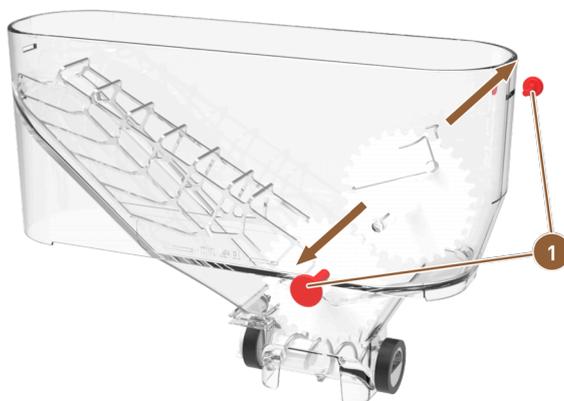


Fig.: Depósito de polvo estándar: retirar pernos

1. Pernos para rueda dentada superior

1. Saque los dos pasadores **(1)** derecho e izquierdo para la rueda dentada superior.
 - ✓ La rueda dentada con el muelle para dejar salir el polvo está libre.



Fig.: Depósito de polvo estándar: Retirar la liberación de polvo

- 1** Rueda dentada superior para liberación de polvo **2** Resorte para liberación de polvo

2. Levante la rueda dentada **(1)** con el muelle para dejar salir el polvo **(2)** para sacarla del depósito de polvo.
3. Separe ligeramente las lengüetas del muelle y extráigalo del soporte de la rueda dentada.
 - ✓ Se han separado la rueda dentada y el muelle.

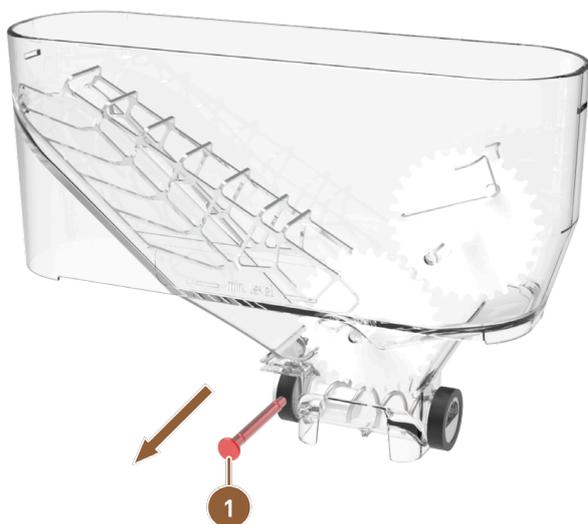


Fig.: Depósito de polvo estándar: retirar el eje inferior

- 1** Eje para rueda dentada inferior

4. Presione el eje **(1)** de la rueda dentada inferior para sacarlo del depósito de polvo.
 - ✓ Se ha liberado rueda dentada inferior con la paleta de polvo.



Fig.: Depósito de polvo estándar: Retirar tuerca de unión en lado de transporte

- 1 Tuerca de unión en lado de transporte

9. Suelte la tuerca de unión **(1)** girando a la izquierda y extráigala.
 ✓ Se puede extraer la unidad transportadora.



Fig.: Depósito de polvo estándar: Retirar unidad transportadora

- 1 Unidad transportadora con sinfín de dosificación y accionamiento

10. Extraiga la unidad transportadora **(1)** del depósito de polvo.
 ✓ La carcasa del depósito de polvo está vacía.

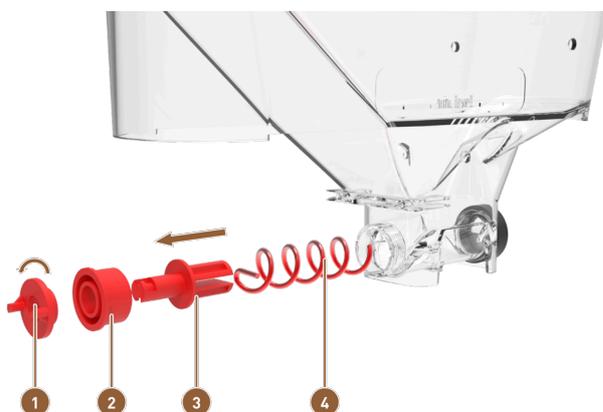


Fig.: Depósito de polvo estándar: Desmontar la unidad transportadora

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1 Arrastrador | 3 Soporte de sinfín |
| 2 Brida de accionamiento | 4 Sinfín de dosificación |

11. Gire el arrastrador **(1)** 90° a la izquierda y sáquelo de la brida de accionamiento **(2)**.
12. Extraiga la brida de accionamiento **(2)** del soporte del tornillo sinfín **(3)**.
13. Extraiga el tornillo dosificador **(4)** del soporte del tornillo sinfín **(3)**.
 - ✓ Se ha desmontado el depósito de polvo completo y se puede limpiar.

9.8.14.2 Desmontar el depósito de polvo Twin

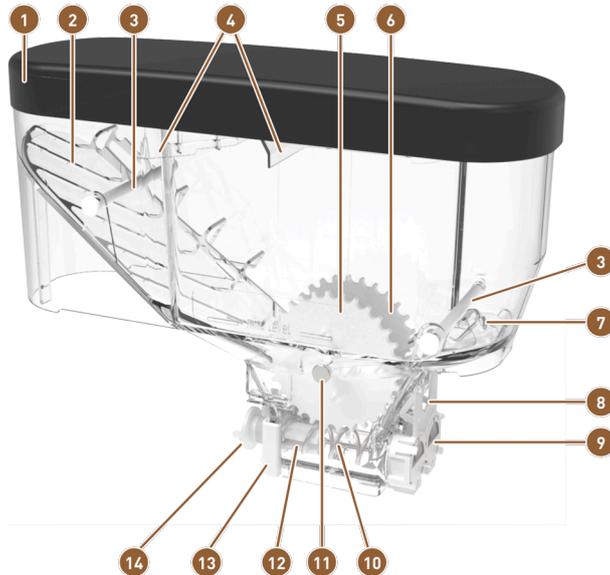


Fig.: Piezas del depósito de polvo Twin (2x 1 kg)

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1 Tapa | 8 Tapa para depósito de polvo Twin |
| 2 Paleta de polvo | 9 Tapa de salida del depósito de polvo |
| 3 Listón transversal o perno | 10 Sinfín de dosificación Twin |
| 4 Ayuda de llenado de polvo | 11 Eje de rueda dentada |
| 5 Rueda dentada para polvo 1 | 12 Soporte de sinfín de dosificación |
| 6 Rueda dentada para polvo 2 | 13 Soporte de accionamiento para sinfines de dosificación |
| 7 Liberación de polvo | 14 Arrastrador para accionamiento |

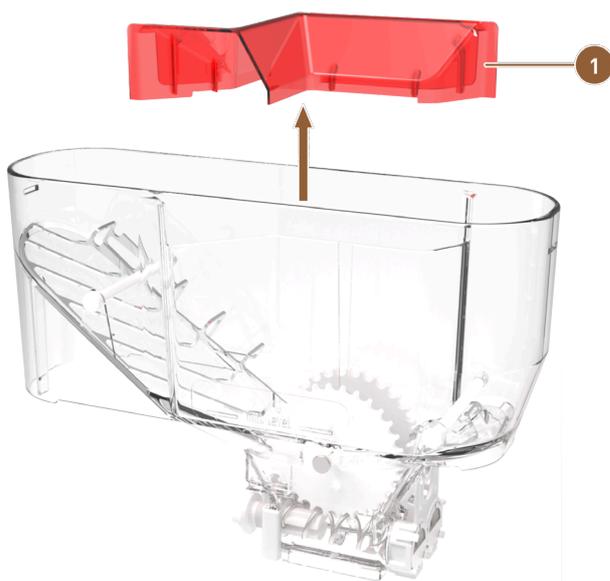


Fig.: Depósito de polvo Twin

1 Ayuda de llenado para separar el polvo

1. Extraiga la ayuda de llenado **(1)** del depósito de polvo tirando hacia arriba.

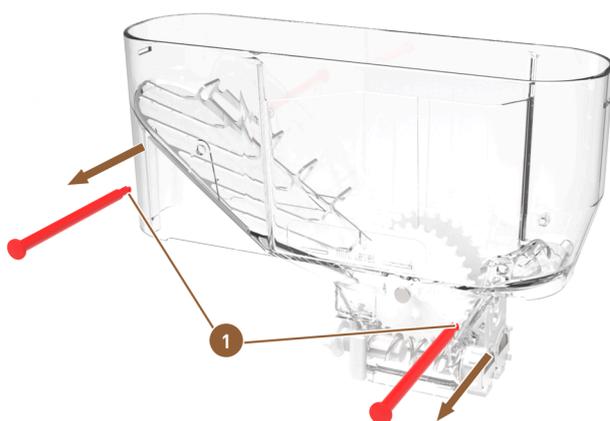


Fig.: Depósito de polvo Twin Retirar listones transversales

1 Listones transversales con lengüetas de cierre

2. Presione las lengüetas de cierre de los listones transversales **(1)** y presione ambos listones transversales para sacarlos del depósito de polvo.
 - ✓ Las paletas de polvo están accesibles.

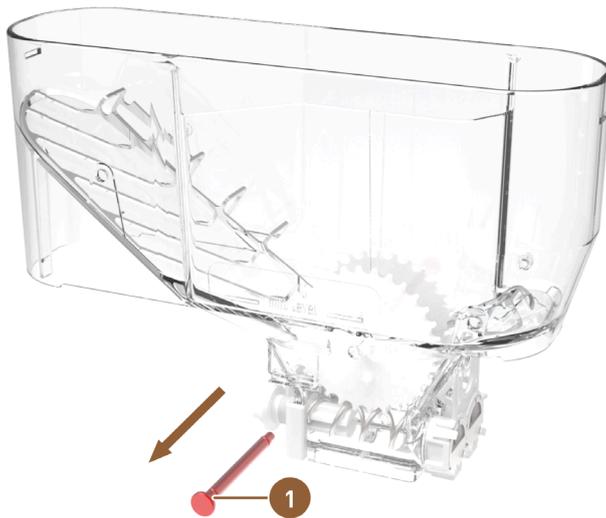


Fig.: Depósito de polvo Twin Retirar eje de rueda dentada

1 Eje para ambas ruedas dentadas

3. Presione el eje común **(1)** para las dos ruedas dentadas para sacarlo del depósito de polvo.
 - ✓ Se han liberado las ruedas dentadas inferiores con las paletas de polvo.

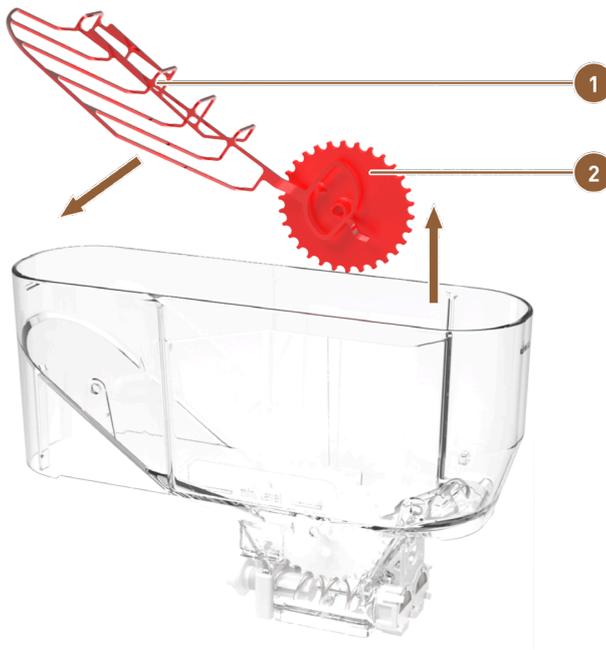


Fig.: Depósito de polvo Twin Retirar la paleta de polvo

1 Paleta de polvo

2 Rueda dentada derecha para paleta de polvo

4. Levante la rueda dentada derecha **(2)** con la paleta de polvo larga **(1)** para sacarla del depósito de polvo.
5. Extraiga la paleta de polvo del eje de la rueda dentada.
 - ✓ Se han separado la rueda dentada y la paleta de polvo.



Fig.: Depósito de polvo Twin Retirar la liberación de polvo

- 1 Rueda dentada izquierda para liberación de polvo 2 Rejilla metálica para liberación de polvo

6. Levante la rueda dentada izquierda **(1)** con la rejilla metálica corta para soltar el polvo **(2)** para sacarla del depósito de polvo.
7. Extraiga la rejilla metálica para soltar el polvo del eje de la rueda dentada.
 - ✓ Se han separado la rueda dentada y la rejilla metálica.

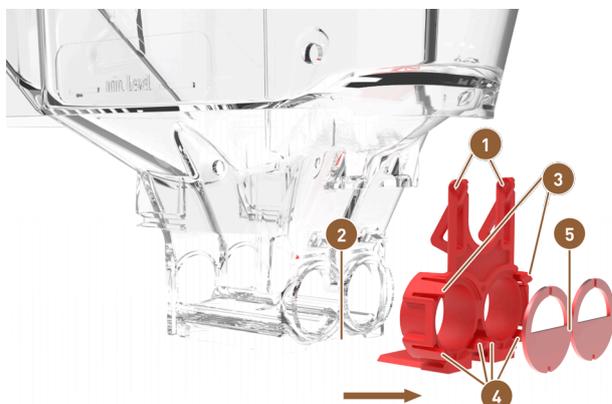


Fig.: Depósito de polvo Twin Retirar elementos dosificadores

- 1 Tapa con lengüetas 4 Lengüetas de cierre inferiores para tapa de salida
 2 Ranura guía del depósito de polvo 5 Tapa de salida
 3 Lengüetas de cierre superiores para tapa de salida

8. Presione las lengüetas de la unidad de dosificación **(1)** y extráigalas del depósito de polvo.
9. Extraiga la unidad de dosificación horizontalmente de la ranura guía **(2)** del depósito de polvo.
 - ✓ Se ha soltado la unidad de dosificación completa del depósito de polvo.
10. Presione las lengüetas de cierre superiores **(3)** de la tapa de salida **(5)** para extraerlas.

11. Presione las lengüetas de cierre inferiores **(4)** de la tapa de salida y retírela.

✓ Se ha separado la unidad de dosificación del depósito de polvo y se ha desmontado.

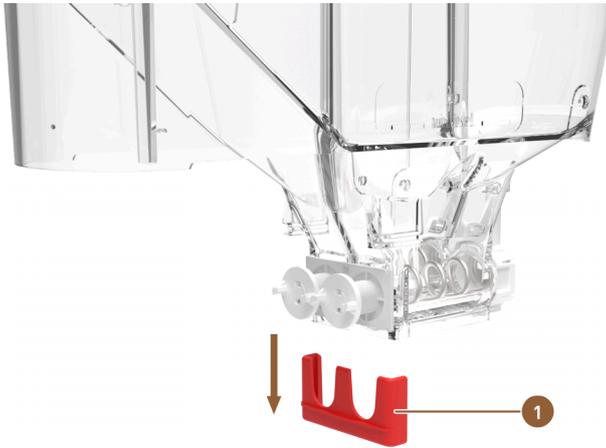


Fig.: Depósito de polvo Twin Retirar soporte de accionamiento

1 Soporte para la unidad transportadora

12. Presione el soporte de la unidad transportadora **(1)** hacia abajo para extraerlo del depósito de polvo.

13. Se puede extraer la unidad transportadora.



Fig.: Depósito de polvo Twin Retirar unidad transportadora

1 Unidad transportadora con sinfines de dosificación y accionamientos

14. Extraiga la unidad transportadora **(1)** del depósito de polvo.

✓ La carcasa del depósito de polvo está vacía.

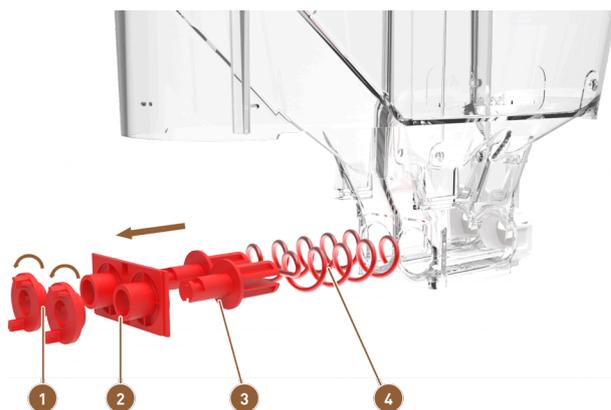


Fig.: Depósito de polvo Twin Desmontar la unidad transportadora

- | | | | |
|----------|------------------------|----------|-----------------------------------|
| 1 | Arrastrador | 3 | Soporte de sinfín de dosificación |
| 2 | Brida de accionamiento | 4 | Sinfín de dosificación |

15. Gire los dos arrastradores **(1)** 90° a la izquierda y sáquelos de la brida de accionamiento **(2)**.
16. Extraiga la brida de accionamiento **(2)** de los soportes de tornillos sinfín **(3)**.
17. Extraiga los tornillos dosificadores **(4)** de los soportes de tornillos sinfín **(3)**.
 - ✓ Se ha desmontado el depósito de polvo completo y se puede limpiar.

9.8.14.3 Montar el depósito de polvo

1. Vuelva a montar el depósito de polvo en el orden inverso.
2. Coloque el depósito de polvo en la máquina.
3. Ponga la tapa y cierre el dispositivo de cierre si cuenta con uno.
4. Bloquee el depósito de polvo con el cierre central ubicado detrás del panel de control.
 - ✓ Se ha limpiado el depósito de polvo y se ha vuelto a colocar en la máquina.

9.8.15 Limpiar las superficies exteriores



NOTA

¡Daños en la superficie de la máquina!

La superficie de la máquina puede sufrir arañazos con limpiadores abrasivos.

- ▶ No utilice productos abrasivos para la limpieza.

- ▶ Pulse el botón **Menú de mantenimiento** .
 - ✓ Se abre el menú de mantenimiento.

Shut down

Fig.: Botón **Apagado**

1. Pulse el botón **Apagado**.
 - ✓ La máquina está en el modo en espera.
2. Limpie las superficies exteriores de la máquina y los aparatos independientes con un paño húmedo y limpio.
3. Desbloquee el panel de control y deslícelo hacia arriba para encajarlo.
4. Vuelva a conectar la máquina con el botón de encendido.

5. Levante ligeramente el panel de control y presiónelo hacia abajo para encajarlo de nuevo.
 - ✓ La máquina está encendida y preparada.



Ver 9.8.7 "Limpiar la pantalla táctil"

10 Mantenimiento

El mantenimiento se divide en las siguientes categorías:

- **Trabajos de mantenimiento:** el operador no debe realizar trabajos de mantenimiento de forma independiente. Cuando hay un trabajo de mantenimiento pendiente, es necesario informar al socio de servicio técnico que realizará el trabajo.
- **Descalcificación con conexión de agua fija:** el operador puede realizar por sí mismo la descalcificación. Para la descalcificación, se requiere un cartucho de descalcificación **079293**.

10.1 Trabajos de mantenimiento

La máquina requiere un mantenimiento periódico. El intervalo de mantenimiento depende de distintos factores, pero el más importante es la frecuencia de uso de la máquina y la vida útil de las válvulas de seguridad.

Cuando sea necesario realizar un mantenimiento, la máquina lo indicará en la pantalla. La máquina se puede seguir utilizando con normalidad.

10.1.1 Intervalos de mantenimiento

NOTA

Daños materiales por el incumplimiento de los intervalos de mantenimiento.

Si se pospone el mantenimiento, puede producirse desgaste prematuro.

- ▶ Encargar al socio de servicio técnico la realización de los mantenimientos pendientes cuanto antes.

Los intervalos de mantenimiento están definidos en las normas de mantenimiento independientes.

Componentes relevantes para la seguridad	24 meses	48 meses	72 meses
Calentador de agua	Revisión (sustituir solo si es necesario)	(Sustituir)	Revisión (sustituir solo si es necesario)
Calentador de vapor	Revisión (sustituir solo si es necesario)	(Sustituir)	Revisión (sustituir solo si es necesario)
Válvula de seguridad 12 bar	(Sustituir)	(Sustituir)	(Sustituir)
Válvula de seguridad de 5 bar	(Sustituir)	(Sustituir)	(Sustituir)

Requisito para el mantenimiento:

1. Si hay un mantenimiento pendiente, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
2. Realice todos los intervalos de descalcificación siguiendo las indicaciones de la máquina.
3. Realice una descalcificación un día antes de los trabajos de mantenimiento.



Ver 10.2 "Descalcificación"

10.1.2 Encargar la realización de los mantenimientos y restablecer el contador

La función **Intervalos de mantenimiento** está protegida con PIN (conserje, responsable de la máquina, técnico de mantenimiento).

- ▶ Pulse el botón **Menú de mantenimiento** .
 - ✓ Se abre el menú de mantenimiento.

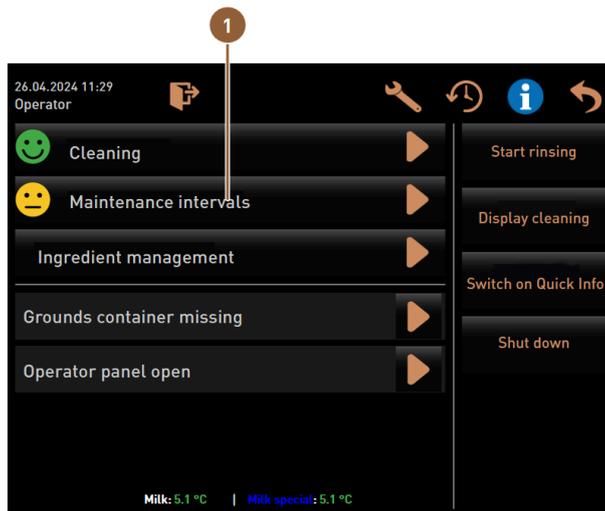


Fig.: Acceso a los intervalos de mantenimiento

El botón **Intervalos de mantenimiento (1)** muestra el estado de mantenimiento de la máquina con un smiley.

- Smiley verde: no debe realizarse un mantenimiento de la máquina.
 - Smiley amarillo: pronto deberá realizarse un mantenimiento de la máquina.
 - Smiley rojo: debe realizarse un mantenimiento de la máquina.
1. Pulse el botón **Intervalos de mantenimiento** en el menú de mantenimiento.
 - ✓ Se abre la pantalla **Intervalos de mantenimiento**.

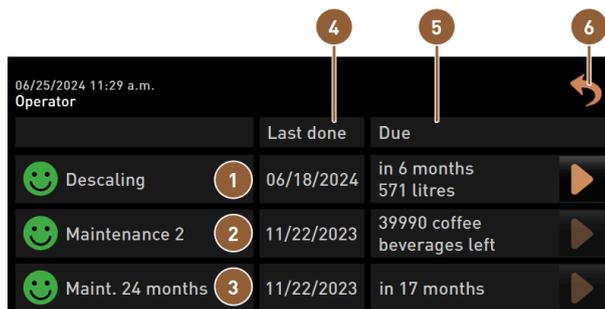


Fig.: Pantalla **Intervalos de mantenimiento**

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 Descalcificación | 4 Último mantenimiento realizado |
| 2 Mantenimiento 2 por parte del técnico de mantenimiento | 5 Mantenimiento pendiente |
| 3 Mantenimiento de 24 meses por parte del técnico de mantenimiento | 6 Botón Atrás |

Con el botón  se inicia la **Descalcificación (1)** pendiente.

Con el botón  se muestra una consulta para el **Mantenimiento 2 (2)** y el **mantenimiento de 24 meses (3)**. El mantenimiento de la máquina debe ser realizado por un socio de servicio técnico de acuerdo con las instrucciones

de mantenimiento separadas. Tras finalizar el mantenimiento, se puede confirmar la consulta. Se restablece el contador.

En la columna **Última vez (4)** se muestra la fecha en que se realizó el mantenimiento correspondiente por última vez.

En la columna **Vencimiento (5)** se muestra el momento, o el número de meses, bebidas o litros tras los que se deberá realizar el mantenimiento correspondiente.

El botón **Atrás (6)** dirige de nuevo al menú de mantenimiento.

	Last done	Due
☺ Descaling	06/18/2024	in 6 months 571 litres
☺ Maintenance 2	11/22/2023	39990 coffee beverages left
☺ Maint. 24 months	11/22/2023	in 17 months

Fig.: Confirmar mantenimientos

Encargar la realización del trabajo de mantenimiento y confirmar

- Encargue a un técnico de mantenimiento el trabajo de mantenimiento pendiente.
- Después, pulse **(1)** o **(2)** en el mantenimiento mostrado para confirmarlo.
 - ✓ Se abre el diálogo para el mantenimiento correspondiente.



Fig.: Diálogo de confirmación para el mantenimiento realizado (ejemplo)

- Asegúrese de que el mantenimiento se ha realizado y finalizado de acuerdo con el plan de mantenimiento y la lista de comprobación de mantenimiento.
- Confirme la consulta con .
 - ✓ El trabajo de mantenimiento se muestra como realizado en la pantalla **Intervalos de mantenimiento** (smiley verde).
 - ✓ La fecha de la columna **Última vez** cambia a la fecha actual.
 - ✓ La fecha de la columna **Vencimiento** se actualiza de acuerdo con los intervalos ajustados.

10.1.3 Sustituir el filtro de agua externo (opcional)



El filtro de agua externo debe ser sustituido por el socio de servicio técnico/un técnico de mantenimiento autorizado cuando se alcance la cantidad programada de litros.



Las **Instrucciones adicionales sobre calidad del agua** contienen información sobre cómo determinar los valores del agua y sobre el uso de sistemas de filtración. Las instrucciones adicionales pueden solicitarse a Schaerer AG o descargarse directamente de la página web (<http://www.schaerer.com/member>) desde el Media Pool.

10.2 Descalcificación



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por ácidos.



Durante el proceso de descalcificación, sale ácido. Peligro de irritaciones de la piel e irritaciones oculares graves



- ▶ No toque el descalcificador con las manos desnudas y lea la ficha de datos de seguridad adjunta.
- ▶ No retire el cartucho de descalcificación durante el proceso de descalcificación. Espere a que se le indique en la pantalla.



ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por agua caliente.

Durante la descalcificación sale agua caliente por la salida de agua caliente y por la salida de bebida. Esto supone peligro de quemaduras.

- ▶ Deslice la salida de bebida hasta la posición de dispensación más baja.
- ▶ No introduzca la mano debajo de la salida de agua caliente durante el proceso de descalcificación.



ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por vapor caliente.

La barra de vapor emite vapor caliente durante la limpieza y la descalcificación. Existe peligro de quemaduras.

- ▶ Dirija la salida de la barra de vapor hacia el recogegotas.
- ▶ No introduzca la mano debajo de la salida de agua caliente durante el proceso de limpieza y descalcificación.

Duración de la descalcificación

Un proceso de descalcificación dura al menos **85 minutos**. La máquina no está lista para funcionar durante este periodo de tiempo.

- ▶ Si la máquina no está preparada para el funcionamiento, informe de ello con la debida antelación.

Descalcificación cancelada

La máquina únicamente puede estar lista para funcionar tras haber finalizado correctamente el proceso de descalcificación.

Si el proceso de descalcificación no se finaliza por completo y de forma correcta, deberá repetirse.

10.2.1 Material de descalcificación necesario

- 1 cartucho de descalcificación Schaefer SCSoul **Uptime!**
- 1 depósito de limpieza azul Schaefer de 1 l
- 1 tapa para el depósito de limpieza
- Guantes
- Gafas protectoras

10.2.2 Cartucho de descalcificación «Uptime!»



NOTA

Daños materiales por cartucho de descalcificación incorrecto.

El uso de cartuchos de descalcificación distintos de los recomendados por Schaerer AG puede dañar la cafetera.

- ▶ Utilice únicamente cartuchos de descalcificación recomendados por Schaerer AG.
- ▶ Utilice únicamente cartuchos que hayan sido extraídos directamente del embalaje.
- ▶ Lea atentamente la información del embalaje y la ficha de datos de seguridad antes de descalcificar. Si no dispone de ficha de datos de seguridad, solicítésela al distribuidor.



Fig.: Cartucho de descalcificación **Uptime!**

Finalidad de uso:	Descalcificación de la cafetera con conexión de agua fija
Alcance de la descalcificación:	Descalcificación del calentador, incluido el sistema de agua caliente/vapor
Intervalo de aplicación:	Cuando se solicite

Preparación: Comprobar la salida de agua sucia



NOTA

¡Peligro de inundación!

Una salida de agua sucia obstruida produce un desbordamiento en el recogegotas.

- ▶ Antes de la descalcificación, revise que la salida de agua sucia está libre.

Para verificar la salida de agua sucia, se necesitan los siguientes utensilios:

- 1 l de agua
- Hora con indicación de segundos

1. Retire la rejilla de goteo del recogegotas.
2. Llene 1 l de agua en el recogegotas y revise el reloj.
 - ✓ Si la salida de agua sucia está libre, 1 l de agua sale completamente en 30 s.



Si no sale 1 l de agua en el tiempo requerido de 30 s, la salida de agua sucia está obstruida. No debe realizarse una descalcificación. Antes de ello, un técnico de mantenimiento deberá reparar la salida de agua sucia.

Iniciar el programa de descalcificación

Requisito:

- Una descalcificación pendiente se mostrará en el menú de mantenimiento por medio de un smiley rojo.

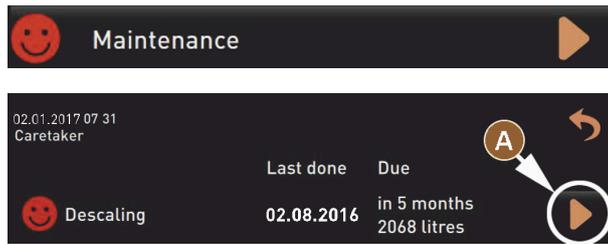


Fig.: Abrir Descalcificación - Mantenimiento

1. Pulse el botón .
 - ✓ Se mostrará el menú de mantenimiento.
2. Pulse el botón **mantenimiento**.
 - ✓ Se mostrarán todos los mantenimientos realizados y pendientes.
3. Pulse el botón **(A)** en la pantalla **Mantenimiento**.
 - ✓ Se abre la pantalla con el programa de descalcificación.
 - ✓ Se muestra la solicitud **Revisar si la salida de agua sucia está obstruida**.



Fig.: Desembalar el cartucho de descalcificación

4. Saque el cartucho de descalcificación Schaerer **Uptime!** del embalaje.
5. Pulse el botón para el paso siguiente.
 - ✓ Se muestra la solicitud **Retirar depósito de posos**.



Fig.: Comprobar la salida de agua sucia

6. Revisar el paso libre de la salida de agua sucia en el recogegotas
„Preparación: Comprobar la salida de agua sucia“.

INFORMACIÓN: El botón de la pantalla lleva a la siguiente descripción paso a paso para la comprobación de la salida de agua sucia.

7. Pulse el botón  para el paso siguiente.
 - ✓ Se muestra la solicitud **Retirar depósito de posos**.

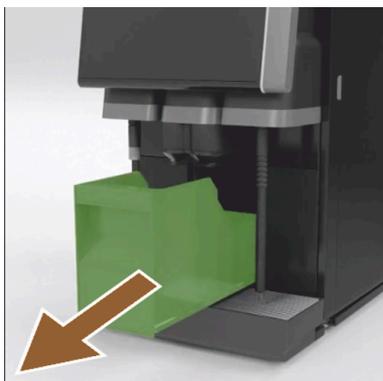


Fig.: Extraiga el depósito de posos

8. Saque el depósito de posos de la máquina.
9. Vacíe y limpie el depósito de posos.
 - ✓ Se muestra la solicitud **Colocar cartucho**.



Fig.: Abrir la cubierta

10. Abra la cubierta de la parte delantera izquierda **(A)**.
11. Retire el tapón verde girando a la izquierda **(B)**.
12. Coloque el cartucho recién desembalado y gírelo hacia la derecha **(C)**.
 - ✓ Se ha colocado el cartucho **(D)**.
 - ✓ Se muestra la solicitud **Colocar depósito de posos**.

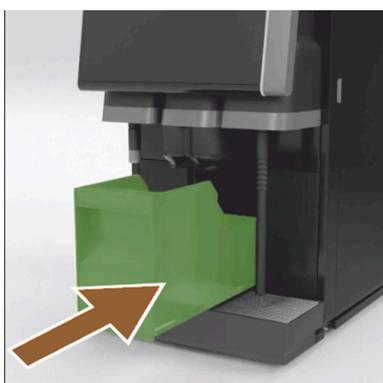


Fig.: Introducir el depósito de posos

13. Introduzca el depósito de posos limpio en la máquina.
 - ✓ Se muestra la solicitud **Retirar depósito de leche** (opcional).



Fig.: Retirar el depósito de leche

14. Retire el depósito de leche de la unidad refrigeradora. Si es necesario, vacíe y limpie el depósito de leche.

NOTA Guarde el depósito de leche en un lugar refrigerado durante la descalcificación.

15. Pulse el botón  para el paso siguiente.

✓ Se muestra la solicitud **Colocar el depósito de limpieza en la unidad refrigeradora**.



Fig.: Colocar el depósito de limpieza en la unidad refrigeradora

16. Coloque el depósito de limpieza vacío en la unidad refrigeradora.

17. Introduzca el tubo flexible de leche en la tapa del depósito de limpieza.

18. Cierre la puerta de la unidad refrigeradora.

19. Pulse el botón  para el paso siguiente.

✓ Se muestra la solicitud **Colocar la salida de bebida y la barra de vapor** (opcional).

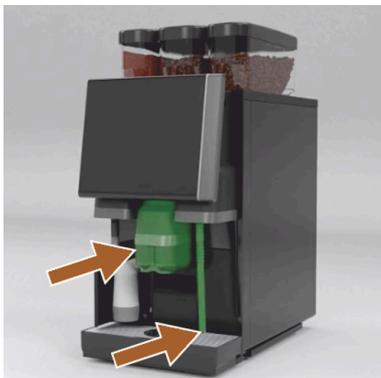


Fig.: Retirar la rejilla para tazas

20. Retire la rejilla para tazas del recogegotas.

21. Deslice la salida de bebida manual hasta la posición de la salida de bebida.

22. Dirija la barra de vapor (opcional) hacia el recogegotas.

23. Pulse el botón  para el paso siguiente.

- ✓ Se muestra la solicitud **Leer las indicaciones de seguridad del manual de instrucciones.**



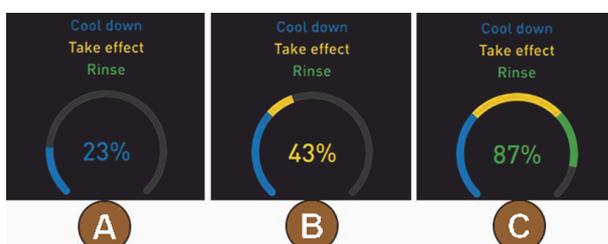
El proceso de descalcificación dura al menos 85 min. El botón **Pausa [II]** interrumpe la descalcificación. El programa de descalcificación puede interrumpirse hasta el paso 8 con el **botón [X]**.



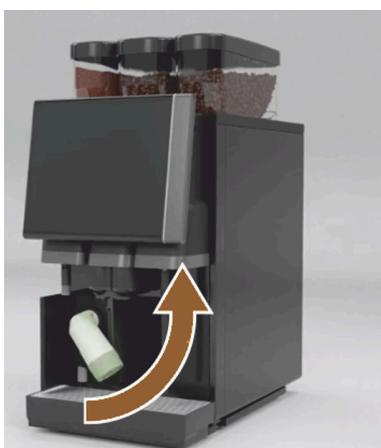
Fig.: Iniciar la descalcificación

24. Inicie el proceso de descalcificación con el botón **(A)** .

- ✓ Se muestra el progreso de descalcificación en (%).
- ✓ El proceso de descalcificación finaliza tras 85 min aprox.
- ✓ **(A)** Se inicia el enfriamiento (azul) de la máquina.
- ✓ **(B)** La descalcificación (amarillo) está activa.
- ✓ El enjuague (verde) está activo.



El proceso de descalcificación se puede interrumpir con el botón  y reanudar con el botón .



Advertencia Esperar a que aparezca en pantalla la solicitud antes de retirar el cartucho de descalcificación.

Requisito:

- El proceso de descalcificación ha finalizado.
- Aparece la solicitud **Retirar cartucho de descalcificación**.

25. Retire el cartucho de descalcificación de la máquina.

- ✓ Se muestra la solicitud **Volver a colocar la tapa protectora**.

26. Vuelva a colocar la tapa protectora verde.

27. Vuelva a cerrar la cubierta delantera izquierda.

28. Pulse el botón  para el paso siguiente.

- ✓ Aparece la solicitud **Retirar depósito de limpieza**.



Fig.: Colocar el depósito de limpieza en la unidad refrigeradora

29. Extraiga el tubo flexible de leche de la tapa del depósito de limpieza.

30. Retire el depósito de limpieza de la unidad refrigeradora.

NOTA Las máquinas equipadas con Twin Milk contienen 2 tubos flexibles de leche.

31. Pulse el botón  para el paso siguiente.

- ✓ Aparece la solicitud **Colocar depósito de leche**.



Fig.: Retirar el depósito de leche

32. Retire el depósito de limpieza de la unidad refrigeradora.

33. Coloque el depósito de leche con leche refrigerada en la unidad refrigeradora.

34. Pulse el botón  para el paso siguiente.

- ✓ Se muestra la solicitud **Pedir cartucho de descalcificación**.

Requisito:

- En la interfaz de usuario se muestra el número de artículo.

35. Para la siguiente descalcificación, encargue un cartucho al socio de servicio técnico.

36. Pulse el botón  para el paso siguiente.

- ✓ Se muestra la solicitud **Pedir cartucho de descalcificación**.

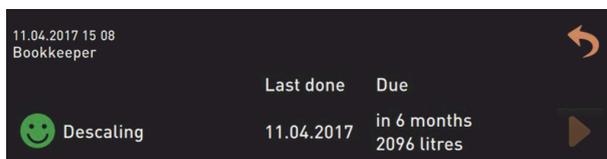


Fig.: Descalcificación realizada

- ✓ Se cerrará el programa de descalcificación.
- ✓ La máquina se reinicia.
- ✓ Se muestra la disponibilidad operativa y la interfaz de usuario.
- ✓ En el menú de mantenimiento, se muestra la última descalcificación realizada en **Mantenimiento**.

10.2.3 Desechar el cartucho de descalcificación

El cartucho de descalcificación es de plástico y, después de la descalcificación, se descarga completamente y se lava con agua.

- Después de una descalcificación adecuada, el cartucho de descalcificación debe desecharse como residuo de plástico o junto con la basura doméstica.
- Si se ha interrumpido la descalcificación, el cartucho de descalcificación debe desecharse como residuo peligroso de acuerdo con la normativa local.

10.2.4 Descalcificación con ProCare



NOTA

Sistema de limpieza ProCare

Para más información sobre este tema, consulte el manual de instrucciones **ProCare**.

11 Programación

11.1 Elementos de navegación

- ▶ Pulse el botón **Menú de mantenimiento** .
 - ✓ Se abre el menú de mantenimiento.

Interfaces de usuario

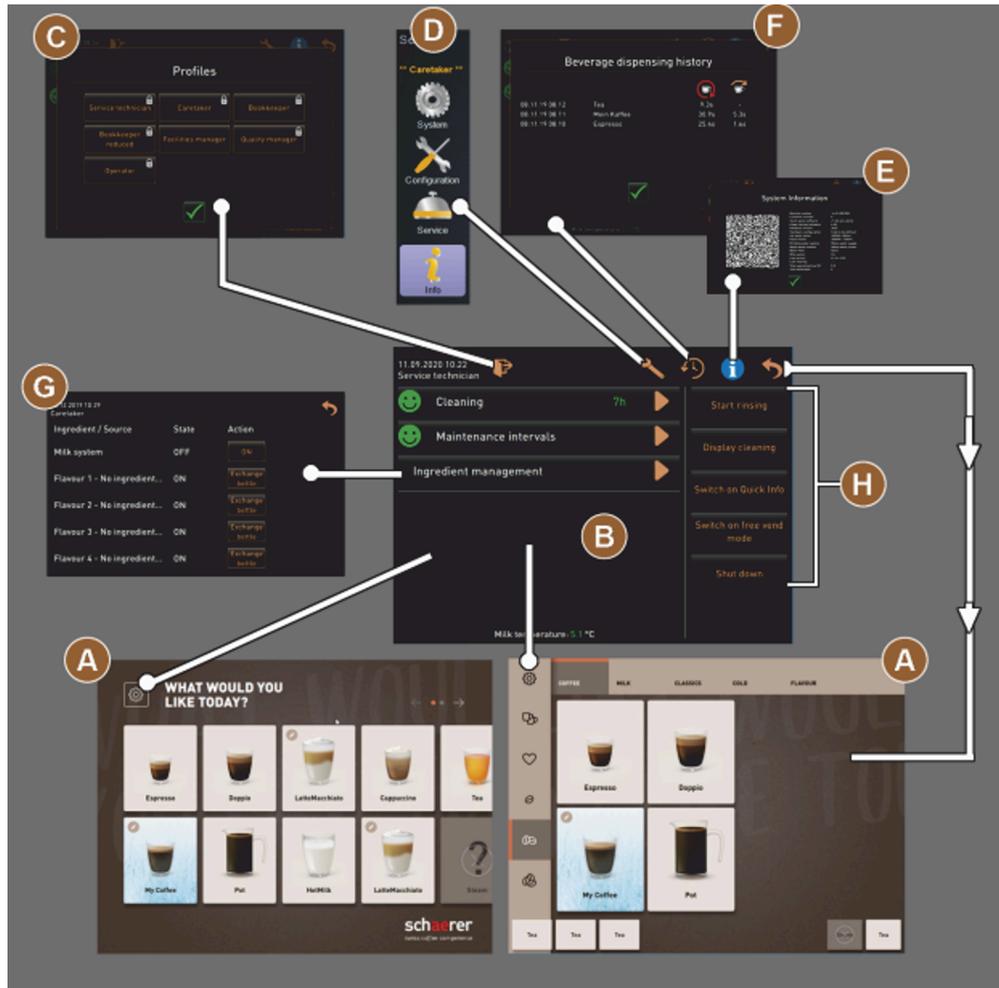


Fig.: Navegación de las interfaces de usuario

- | | |
|--|---|
| A Interfaz de usuario (GUI) de selección de bebidas | D Ajustes de configuración de la máquina |
| B Elementos de navegación del Menú de mantenimiento | E Información del sistema |
| C Selección de los perfiles activos | F Proceso de dispensación de bebida |

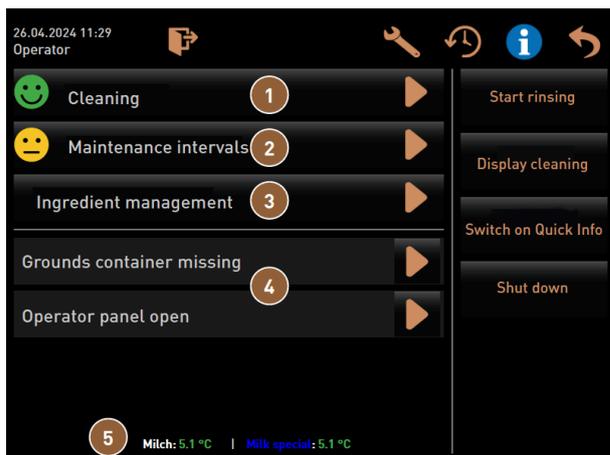


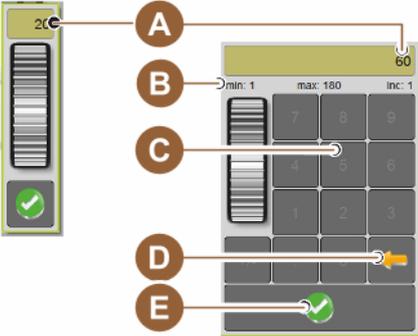
Fig.: Menú de mantenimiento con estado de mantenimiento y errores

- 1 Estado e inicio de la limpieza
- 2 Estado e inicio del mantenimiento (descalcificación)
- 3 Estado y activación/desactivación del gestor de ingredientes
- 4 Mensajes de error pendientes
- 5 Temperatura de la leche actual

Símbolo	Denominación	Descripción
	Acceso al menú de mantenimiento	El botón Menú de mantenimiento de la interfaz de usuario abre la pantalla Menú de mantenimiento . Ver 8.8 "Menú de mantenimiento"
	Volver a la interfaz de usuario Selección de bebida	El botón Atrás regresa a la interfaz de usuario con la selección de bebidas.
	Información del sistema	El botón Información abre la ventana de información del sistema.
	Proceso de dispensación de bebida	El botón Proceso de dispensación de bebida muestra todas las bebidas ya dispensadas. Se muestra la siguiente información sobre cada bebida: <ul style="list-style-type: none"> • Duración de la dispensación de las bebidas • Tiempo de salida de las bebidas
	Ajustes Menú principal	El botón Ajustes del Menú de mantenimiento , arriba a la derecha abre la ventana con el parámetro para la configuración de máquina.

Símbolo	Denominación	Descripción
	Inicio de sesión de perfil de usuario	<p>El botón Inicio de sesión abre el diálogo de selección de los perfiles disponibles. Los perfiles tienen distintos derechos de acceso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulse Inicio de sesión. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Se abre el diálogo de selección de un perfil. ▶ Seleccione un perfil e introduzca un PIN, si está configurado. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Volverá a mostrarse el menú de mantenimiento. ✓ El botón Inicio de sesión cambia a Cierre de sesión. <p>Si se inicia sesión con un perfil con los permisos correspondientes, se muestra el botón Ajustes.</p>
	Cierre de sesión Perfil de usuario	<p>El botón Cierre de sesión cierra el perfil abierto actualmente.</p> <p>El botón Ajustes deja de estar disponible.</p>
	Ajustes de configuración de la máquina	<p>Las configuraciones de la máquina se dividen en los siguientes ajustes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema • Configuración • Mantenimiento • Información <p>Los parámetros mostrados aquí dependen de los permisos del perfil seleccionado.</p> <p>En el perfil Técnico de mantenimiento, están disponibles todos los ajustes y las configuraciones de máquina.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulse el botón para un ajuste, por ejemplo, Sistema. <ul style="list-style-type: none"> ✓ El ajuste activo actualmente, p. ej., Sistema, aparece resaltado en color. ✓ Los ajustes disponibles se muestran en una lista en el lado derecho de la pantalla.
	Reinicio	<p>El botón Reinicio activa un reinicio de la cafetera.</p> <p>Tras realizar configuraciones en la máquina, es necesario reiniciar.</p>
	Configuración	<p>El botón Configuración abre la ventana de configuración para:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fuentes de ingredientes • Bebidas • Paso de bebida para ajustes específicos
	Activación/confirmación	<p>El botón Activación/Confirmación confirma la selección, por ejemplo, un tipo de café asignado o un ajuste de temperatura.</p>
	Cancelar/borrar	<p>El botón Cancelar/borrar tiene las siguientes funciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restablecer contador • Cancelar dispensación de bebida • Cerrar ventana/página
	Confirmación de solicitud de acción	<p>Con el botón Confirmación, pueden confirmarse las solicitudes de acción mostradas.</p>
	Siguiente	<p>El botón Siguiente abre una lista de selección o lleva al siguiente paso de programa.</p>

Símbolo	Denominación	Descripción
	Atrás	El botón Atrás retrocede a la ventana/página anterior.
	Guardar	El botón Guardar almacena los ajustes de parámetros realizados.
	Copiar	El botón Copiar copia una bebida ya configurada como base para otras configuraciones de bebidas.
	Añadir	El botón Añadir añade bebidas o pasos de bebida. Las bebidas se extraerán de la lista de bebidas disponibles. La bebida adicional se añadirá automáticamente a la lista de las bebidas configuradas.
	Configuración Paso de bebida	El botón Configuración paso de bebida lleva a los ajustes de la configuración de la bebida con pasos de bebida individuales.
	Abrir/cerrar el árbol de estructura	(+) amplía el árbol de estructura en las estadísticas. (-) reduce el árbol de estructura en las estadísticas.
	Campo de entrada	En el Campo de entrada , puede introducirse, mediante el teclado, un nombre para la denominación de la bebida, el grupo de bebidas, ingredientes o para los menús. Pulsando en el campo de entrada, se abre el teclado.
	Teclado	Teclado para la introducción de texto o numeración en el campo de entrada.

Símbolo	Denominación	Descripción
	Valor de parámetro	<p>El campo de entrada Valor de parámetro registra el valor de un parámetro.</p> <p>Variante: Ajuste con rueda de ajuste</p> <ol style="list-style-type: none"> Pulse en el valor de parámetro. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Se abre la rueda de ajuste. Ajuste el valor deseado girando la rueda hacia arriba o hacia abajo. Confirme el valor ajustado con . <p>Variante: Ajuste con el teclado</p> <ol style="list-style-type: none"> Pulse el campo del valor ajustado actualmente (A). <ul style="list-style-type: none"> ✓ Se abre el teclado. ✓ Se muestran los valores mín. y máx. de los ajustes posibles (B). Borre el ajuste actual con el botón (D). <ul style="list-style-type: none"> ✓ Se activa el teclado numérico. Introduzca el nuevo valor con el teclado (C). Confirme el valor con el botón (E).
		
Fig.: Introducción del valor de parámetro con el teclado		
	Función Activar/Desactivar	<p>El conmutador On/Off activa o desactiva una función.</p> <p>Verde brillante = Activada</p> <p>Gris mate = Desactivada</p>
	Ajuste de fábrica flecha hacia abajo, flecha hacia arriba	<p>Los valores de la fecha y las horas se ajustan con los botones Flecha hacia abajo o Flecha hacia arriba.</p> <ol style="list-style-type: none"> Pulse en el valor que desea ajustar. <ul style="list-style-type: none"> ✓ El valor está marcado. Modifique el valor marcado con el botón Flecha hacia abajo/arriba. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Se ha ajustado la fecha o la hora. Pulse el botón Guardar. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Los ajustes están guardados.

11.2 Puerto USB

En la máquina, se utiliza una memoria USB para realizar actualizaciones de software, almacenar datos o intercambiar datos. La conexión USB se encuentra tras el panel de control.



Fig.: Posición del puerto USB

- Desbloquee el panel de control y deslícelo hacia arriba para encajarlo automáticamente.
 - ✓ La conexión USB está a la izquierda, junto al botón de encendido y apagado.

Ver 8.1.6 "Abrir y cerrar el panel de control".

11.3 Perfiles y permisos

Los perfiles se utilizan para gestionar diferentes actividades con la máquina y las autorizaciones necesarias para ellas.

11.3.1 Perfil Conserje

El «Conserje» es la primera persona de contacto cuando se produce un problema técnico. Posee conocimientos técnicos básicos y utiliza la máquina con regularidad.

Aparte del técnico de mantenimiento, el conserje tiene acceso a la mayoría de las funciones de mantenimiento.



Funciones del menú de mantenimiento

En el menú de mantenimiento del perfil **Conserje**, se pueden seleccionar directamente las siguientes funciones:

- Iniciar un enjuague
- Limpieza pantalla táctil
- Activar/desactivar información rápida
- Apagado
- Limpieza
- Intervalos de mantenimiento
- Gestión de ingredientes



Ajustes

En el perfil **Conserje** pueden modificarse los siguientes ajustes:

- Sistema
- Configuración
- Mantenimiento
- Información

11.3.2 Perfil Contable

El Contable y el Contable reducido tienen funciones de mantenimiento limitadas.



Funciones del menú de mantenimiento

En el Menú de mantenimiento del perfil **Contable**, se pueden seleccionar directamente las funciones siguientes:

- Iniciar un enjuague
- Limpieza pantalla táctil
- Activar/desactivar información rápida
- Activar venta gratuita si hay sistema de caja (Contable)
- Apagado
- Iniciar mantenimiento (descalcificación)
- Gestión de ingredientes



Ajustes

En el perfil **Contable** pueden modificarse los siguientes ajustes:

- Configuración
- Información



Ver 8.8.4.3 "Acceso al diálogo Perfiles"

11.3.3 Perfil Chef de Service

El Chef de Service es un responsable del departamento o del restaurante y su conjunto de tareas incluye actividades administrativas.

El Chef de Service tiene acceso a algunas estadísticas de la máquina para hacerse una idea general del tipo y la cantidad de bebidas dispensadas.

El Chef de Service tiene acceso limitado a las funciones de mantenimiento. Tiene más estadísticas a su disposición que el gestor de calidad y el responsable de la máquina.



Funciones del menú de mantenimiento

En el menú de mantenimiento del perfil **Chef de Service**, se pueden seleccionar directamente las siguientes funciones:

- Iniciar un enjuague
- Limpieza pantalla táctil
- Activar/desactivar información rápida
- Apagado
- Intervalos de mantenimiento
- Gestión de ingredientes



Ajustes

En el perfil **Chef de Service** pueden modificarse los siguientes ajustes:

- Configuración
- Información

11.3.4 Perfil Gestor de calidad

El gestor de calidad es responsable de la calidad de las bebidas de la máquina. Para garantizar la calidad, lo más importante es el control de los intervalos de limpieza.

El Gestor de calidad tiene acceso limitado a las funciones de mantenimiento. El Gestor de calidad tiene más estadísticas a su disposición que el responsable de la máquina.



Funciones del menú de mantenimiento

En el menú de mantenimiento del perfil **Gestor de calidad** se pueden seleccionar directamente las siguientes funciones:

- Iniciar un enjuague
- Limpieza pantalla táctil
- Activar/desactivar información rápida
- Apagado
- Intervalos de mantenimiento
- Gestión de ingredientes



Ajustes

En el perfil **Gestor de calidad** pueden modificarse los siguientes ajustes:

- Configuración
- Información

11.3.5 Perfil Responsable de la máquina

El responsable de la máquina es el usuario normal de la máquina y, por tanto, dispone de menos funciones de mantenimiento. Además de ajustar el idioma, puede consultar la versión de la máquina para facilitar la información a un técnico de mantenimiento si se producen errores.



Funciones del menú de mantenimiento

En el menú de mantenimiento del perfil **Responsable de la máquina** se pueden seleccionar directamente las siguientes funciones:

- Iniciar un enjuague
- Limpieza pantalla táctil
- Activar/desactivar información rápida
- Apagado
- Limpieza
- Intervalos de mantenimiento
- Gestión de ingredientes



Ajustes

En el perfil **Responsable de la máquina** pueden modificarse los siguientes ajustes:

- Configuración
- Información

11.4 Configuración de la máquina

11.4.1 Ajustes «Sistema»

Puede realizar los siguientes ajustes en la pantalla de ajustes del **Sistema**:

- Ajuste del sistema **Molinillo/Unidad de escaldado**
- Ajuste del sistema **Sistema de leche**
- Ajuste del sistema **Flavour Point** (opción)

- ▶ Pulse el botón **Sistema** .
 - ✓ Se abre la pantalla de ajuste **Sistema**.

Ajuste del sistema Molinillo/Unidad de escaldado

El ajuste **Molinillo/Unidad de escaldado** abre los siguientes puntos de menú para los ajustes del sistema y las visualizaciones:

- Depósito de posos: capacidad
- Depósito de posos: tiempo para el vaciado [s]
- Depósito de posos: contador actual
- Valor de calibración del molinillo central (10 s) [g]
- Valor de calibración del molinillo derecho (10 s) [g] (opción)
- Valor de calibración del molinillo izquierdo (10 s) [g] (opción)

Perfiles autorizados

- Técnico de mantenimiento
- Conserje



Fig.: Pantalla con ajustes para molinillo/unidad de escaldado

Depósito de posos: capacidad

Este ajuste permite ajustar la cantidad de ciclos (tortas de café) que deben transcurrir hasta que se muestre el mensaje **Vaciar depósito de posos**.

Rango de ajuste	Estándar
0 – 150 tortas de café	60 tortas de café

1. Estándar: Ajuste el valor a 60 tortas de café. No supere este valor.
 - ✓ La cafetera bloquea la dispensación de bebidas de café después de 65 ciclos de escaldado (+ 5), hasta que se haya vaciado el depósito de posos.
2. Con eliminación de posos (opcional): Ajuste el valor a 0 tortas de café.
 - ✓ Se ignora el número de ciclos (tortas de café).

Depósito de posos: tiempo para el vaciado [s]

Este ajuste define el periodo de tiempo hasta que el contador del depósito de posos actual se pone a 0 después del vaciado.

Rango de ajuste	Estándar
0 – 30 s	5 s

1. Ajuste el valor a 5 s.
2. Vacíe el depósito de posos cuando aparezca la indicación correspondiente en la pantalla. Si el depósito de posos se extrae solo brevemente y se vuelve a colocar inmediatamente, el contador no se reiniciará.
3. Vuelva a colocar el depósito de posos después de 5 s como mínimo.
 - ✓ El **Contador actual del depósito de posos** se restablece a 0.

Depósito de posos: contador actual

La indicación da información sobre los ciclos de escaldado realizados desde la última descarga del depósito de posos. Cuando se alcanza el valor preestablecido para la capacidad del depósito de posos, se muestra el mensaje para vaciar el depósito de posos.

Esta opción de menú es simplemente una indicación en el perfil **Conserje**. No se pueden realizar ajustes.

Valor de calibración del molinillo central (10 s) [g]

Este ajuste se utiliza para registrar el valor de calibración en gramos que se determinó durante una calibración del molinillo para el molinillo central.

Los técnicos de mantenimiento pueden modificar el valor.

Rango de ajuste	Estándar
1,0 – 50,0 g	Según la calibración realizada

1. Inicie la calibración en el ajuste **Mantenimiento – Mantenimiento del molinillo**.
2. Realice la calibración con ayuda del asistente.
3. Introduzca el valor determinado en este campo de entrada (solo en el perfil **Técnico de mantenimiento**).
 - ✓ Se ha completado la calibración de molinillo para el molinillo central.
 - ✓ La cantidad de molienda dispensada corresponde a la cantidad de molienda configurada en la receta de café.

NOTA Los técnicos de mantenimiento pueden modificar el valor de calibración mostrado en este parámetro en Gramo para una adaptación general de las bebidas de café del molinillo central, sin haber realizado una calibración del molinillo.

La adaptación del valor de calibración influye en todas las recetas de café asignadas al molinillo central.

Valor de calibración del molinillo derecho (10 s) [g] (opción)

El procedimiento es el mismo que para el molinillo central.

Valor de calibración del molinillo izquierdo (10 s) [g] (opción)

El procedimiento es el mismo que para el molinillo central.

Ajuste del sistema Sistema de leche

El ajuste **Sistema de leche** abre los siguientes puntos de menú para los ajustes del sistema y las visualizaciones:

- Depósito de leche
- Longitud del tubo flexible de leche 1, válvula peristáltica a célula de refrigeración [cm]
- Longitud del tubo flexible de leche 2, válvula peristáltica a célula de refrigeración [cm]
- Supervisión del nivel de leche

Perfiles autorizados

- Técnico de mantenimiento
- Conserje

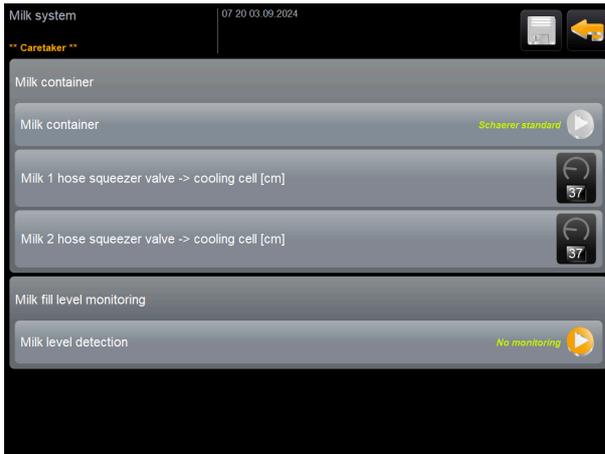


Fig.: Pantalla con ajustes para sistema de leche

Depósito de leche

Este ajuste se utiliza para registrar la longitud del tubo de leche hasta el depósito de leche. Ajuste para una longitud eficaz del tubo flexible de leche con o sin tubo ascensional en el depósito de leche.

Los técnicos de mantenimiento pueden modificar el valor.

Rango de ajuste	Estándar
Personalizado o predeterminado de Schaerer (sólo debe ser ajustado por técnicos de mantenimiento)	Predeterminado de Schaerer

Personalizado

1. Seleccione la opción **personalizado** (solo en el perfil **Técnico de mantenimiento**).
 - ✓ La longitud del tubo flexible de leche no se detecta automáticamente.
2. Mida la longitud exacta del tubo flexible de leche desde el depósito de leche hasta la válvula peristáltica en la máquina y registre el valor determinado en **Longitud del tubo flexible de leche 1, válvula peristáltica a célula de refrigeración [cm]**.

Predeterminado de Schaerer

- Seleccione la opción **predeterminado de Schaerer** (solo en el perfil **Técnico de mantenimiento**).
 - ✓ La longitud del tubo flexible de leche se detecta automáticamente.
 - ✓ El valor predeterminado *37 cm* del parámetro siguiente no requiere ninguna adaptación.

Consulte la siguiente descripción del parámetro **Longitud del tubo flexible de leche 1, válvula peristáltica a célula de refrigeración [cm]**.

Longitud del tubo flexible de leche 1, válvula peristáltica a célula de refrigeración [cm]

Este ajuste se utiliza para registrar la dimensión del tubo flexible de leche desde la válvula peristáltica hasta la célula de refrigeración para el tubo flexible de leche externo.

Los técnicos de mantenimiento pueden modificar el valor.

Rango de ajuste	Estándar
<i>0 – 200 cm</i> (solo debe ser ajustado por el técnico de mantenimiento)	<i>37 cm</i> (a través de la opción Predeterminado de Schaerer)

Si se selecciona la opción **Personalizado** en el parámetro anterior **Depósito de leche**, se puede introducir la longitud exacta del tubo flexible de leche en el perfil del **técnico de mantenimiento**.

Para técnicos de mantenimiento

1. Mida la longitud del tubo flexible de leche desde la válvula peristáltica de la máquina hasta el depósito de leche de la unidad de refrigeración.
2. Registre el valor obtenido en **Longitud del tubo flexible de leche 1, válvula peristáltica a célula de refrigeración [cm]**.
 - ✓ El sistema conoce ahora la longitud del tubo flexible de leche.
 - ✓ Ahora se intercambia la cantidad de leche correcta para el **Intervalo de lavado del tubo flexible de leche externo**.

Con el equipamiento estándar **Unidad refrigeradora adosada izquierda**, en el parámetro anterior **Depósito de leche**, se ajusta la selección **Schaerer Estándar**. Este ajuste corresponde a la longitud correcta del tubo flexible de leche de *37 cm*.

Los siguientes sistemas de leche requieren la opción **personalizado**:

- Unidad refrigeradora a la izquierda de la cafetera
- Unidad refrigeradora con Twin Milk
- Unidad refrigeradora bajo mostrador
- Unidad refrigeradora bajo máquina
- Todos los aparatos independientes, por ejemplo, Cup & Cool y Centre Milk

Longitud del tubo flexible de leche 2, válvula peristáltica a célula de refrigeración [cm]

Este ajuste se utiliza para registrar la dimensión del tubo flexible de leche desde la válvula peristáltica hasta la célula de refrigeración para el segundo tubo flexible con **Twin Milk**.

Los técnicos de mantenimiento pueden modificar el valor.

Rango de ajuste	Estándar
<i>0 – 200 cm</i> (solo debe ser ajustado por el técnico de mantenimiento)	<i>37 cm</i> (a través de la opción Predeterminado de Schaerer)

El procedimiento es el mismo que para **Longitud del tubo flexible de leche 1, válvula peristáltica a célula de refrigeración [cm]**.

Supervisión del nivel de leche

Este ajuste define el comportamiento del control del nivel de llenado para el depósito de leche.

Rango de ajuste	Estándar
Sin supervisión Advertencia Bloquear dispensación de bebida	Sin supervisión

Opción **sin supervisión**

- La supervisión del nivel de leche está configurada, pero no se utiliza.

Opción **advertencia**

- Si se detecta un nivel de leche bajo, aparece un mensaje en la pantalla. Se pueden continuar dispensando bebidas de leche.

Opción **Bloquear dispensación de bebida**

- Si se detecta un nivel de leche bajo, aparece un mensaje en la pantalla. Se bloquea la dispensación de bebidas de leche.

Ajuste del sistema Flavour Point (opción)

El ajuste **Flavour Point** abre los siguientes puntos de menú para los ajustes del sistema y las visualizaciones:

- Supervisión del nivel de sirope

Perfiles autorizados

- Técnico de mantenimiento
- Conserje

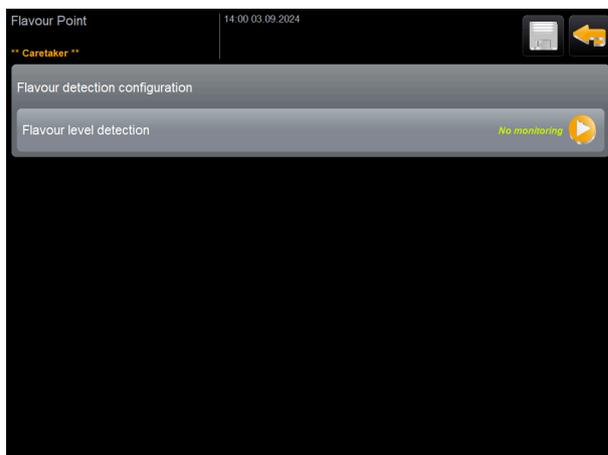


Fig.: Pantalla con ajustes para Flavour Point

Supervisión de llenado del Flavour-Point

Este ajuste define el comportamiento del control del nivel de llenado para las botellas de sirope con punto de sabor.

Rango de ajuste	Estándar
Sin supervisión	Sin supervisión
Advertencia	
Bloquear dispensación de bebida	

Opción **sin supervisión**

- La supervisión del nivel de sirope está configurada, pero no se utiliza.

Opción **advertencia**

- Si se detecta un nivel de llenado bajo en la botella de sirope, aparece un mensaje en la pantalla. Se pueden continuar dispensando bebidas con aroma.

Opción **Bloquear dispensación de bebida**

- Cuando el nivel de la botella de sirope es bajo, aparece un mensaje en la pantalla. La dispensación de bebidas aromatizadas está bloqueada.

11.4.2 Ajustes «Configuración»

Perfiles autorizados: conserje, Chef de Service, Contable, Contable reducido, responsable de la máquina y Gestor de calidad



Ajustes > Configuración – General

Idioma principal



Fig.: Idioma de pantalla

Cambiar el idioma de pantalla.

Rango de ajuste: Todos los idiomas almacenados

Predeterminado: selección libre

1. Abra los ajustes del idioma con el botón .
 - ✓ Se muestra el menú de selección.
2. Seleccione el idioma deseado.
 - ✓ Todos los mensajes de pantalla y las denominaciones de los parámetros aparecen en el idioma activado.

Ver 11.4.5 "Guardar los cambios y cargarlos en la máquina".

Perfiles autorizados: Conserje



Ajuste > Configuración – Hora/fecha/temporizador

Fecha

Hora

Zona horaria



Muestra información sobre la zona horaria predeterminada con fecha y hora.

Rango de ajustes: no es posible ningún ajuste

Predeterminado: específico del país/usuario

La zona horaria se selecciona durante el programa de puesta en marcha. Con el ajuste de la zona horaria, se aplicarán la hora y la fecha de la zona seleccionada.

Zonas horarias disponibles:

- Asia
- África
- Australia
- Europa
- Norteamérica
- Sudamérica

Cada zona horaria contiene otras subdivisiones, p. ej., *hora central europea (CET)*.

Lunes activado/desactivado hasta

Domingo activado/desactivado



Muestra información sobre las horas de conexión y desconexión automáticas.

Rango de ajuste: Día/hora de conexión/hora de desconexión/hora

Predeterminado: personalizado

1. Active la hora de conexión para el día de la semana deseado con el conmutador .
 - ✓ Los ajustes de la hora se activan.
2. Ajuste la hora con los botones , por ejemplo, 07:00 h (07:00 AM).
3. Active la hora de desconexión para el día de la semana deseado con el conmutador .
 - ✓ Los ajustes de la hora se activan.
4. Ajuste la hora con los botones , por ejemplo, 22:30 h (10:30 PM).

De acuerdo con la zona horaria seleccionada, se cambia automáticamente el formato de hora correspondiente (24 h o 12 h AM/PM).

Perfiles autorizados: Contable, Chef de Service



Ajustes > Configuración – Adaptación del precio de las bebidas por parte del Contable (modo de funcionamiento Estándar)



Fig.: Bebida en el menú

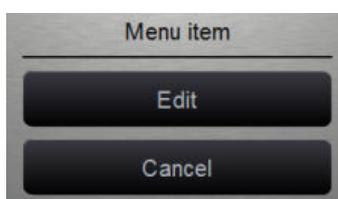


Fig.: Entrada de menú



Fig.: Entrada de menú de precio de bebida

Ajuste del precio de las bebidas con o sin sistema de caja

Requisito: Ajustes **Configuración – Modo de funcionamiento – Menú** contiene los ajustes **Estándar**.

1. Abra el menú de mantenimiento.
2. Inicie sesión con el perfil **Contable** o **Técnico de mantenimiento**.
3. Abra los ajustes con
4. Seleccione los ajustes **Configuración – Menú**.
 - ✓ Se abre el menú **Predeterminado**.
5. Seleccione la bebida deseada.
 - ✓ Se abre el menú contextual **Entrada de menú**.
6. Pulse el botón **Editar**.
 - ✓ Se abre la pantalla **Entrada de menú**.
 - ✓ En función de la configuración de bebidas, se muestra una lista con los diferentes tamaños de bebida.
7. Pulse el botón **Editar** en el tamaño de bebida deseado.
8. Registre el precio de la bebida requerido en las listas de precios **(0)**, **(1)**, **(2)** y/o **(3)** en el campo de entrada.

Ver más adelante en **Ajustes del precio con la rueda de ajuste**.

Perfiles autorizados: Contable, Chef de Service



Ajustes > Configuración – Adaptación del precio de las bebidas por parte del Contable (modo de funcionamiento Personalizado)



Fig.: Bebida en el menú

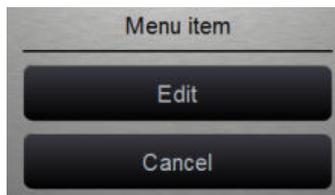


Fig.: Entrada de menú



Fig.: Entrada de menú de precio de bebida

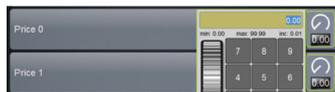


Fig.: Campo de entrada del precio de bebida con la rueda de ajuste

Ajuste del precio de las bebidas con o sin sistema de caja

Requisito: Ajustes **Configuración – Modo de funcionamiento – Menú** contiene los ajustes **Personalizado**.

1. Abra el menú de mantenimiento.
2. Inicie sesión con el perfil **Contable** o **Técnico de mantenimiento**.
3. Abra los ajustes con .
4. Seleccione los ajustes **Configuración – Menú**.
 - ✓ Se abre el menú **Personalizado**.
5. Abra el menú deseado de la lista.
 - ✓ Se abre el menú.
6. Pulse el botón **Editar**.
 - ✓ Se abre la pantalla **Entrada de menú**.
 - ✓ En función de la configuración de bebidas, se muestra una lista con los diferentes tamaños de bebida.
7. Pulse el botón **Editar** en el tamaño de bebida deseado.
 - ✓ Se abre la pantalla **Editar entrada de menú**.
8. Registre el precio de la bebida requerido en las listas de precios **(0)**, **(1)**, **(2)** y/o **(3)** en el campo de entrada.

Ajuste de precios mediante la rueda de ajuste

1. Pulse el campo de entrada.
 - ✓ Se abre el diálogo con la rueda de ajuste.
2. Registre el valor requerido con la rueda de ajuste o el teclado.
3. Guarde los ajustes con y navegue con para regresar al menú o a la interfaz de usuario.
 - ✓ La bebida aparece ahora en la interfaz de usuario con el precio establecido.
 - ✓ El precio de la bebida cambia si, durante la selección de bebida, se modifica el tamaño de la taza o del vaso.

Durante la selección de bebida se actualiza siempre el precio de la misma de acuerdo con las opciones seleccionadas.



La selección de la bebida puede cancelarse en cualquier momento antes del pago con el botón **[X]**. Si la bebida ya se ha pagado, ya no será posible cancelar el pedido.

11.4.3 Ajuste «Mantenimiento»

Puede realizar los siguientes ajustes en la pantalla de ajustes del **Sistema**:

- Ajuste de mantenimiento **Mantenimiento del molinillo**
- Ajuste de mantenimiento **Copia de seguridad de la base de datos**
- Ajuste de mantenimiento **Restablecer contador de descalcificación**
- Ajuste de mantenimiento **Restablecer descalcificación**
- Ajuste de mantenimiento **Restablecer limpieza**

- ▶ Pulse el botón **Mantenimiento** .
 - ✓ Se abre la pantalla de ajuste **Mantenimiento**.

Ajuste de mantenimiento **Mantenimiento de molinillo (ajuste manual del grado de molienda)**

Tras la confirmación, el ajuste **Mantenimiento de molinillo** (con ajuste manual del grado de molienda) inicia en el molinillo las siguientes funciones de mantenimiento mostradas en la pantalla:

- Cambiar cuchilla de molienda
- Ajustar molinillo
- Calibrar molinillo

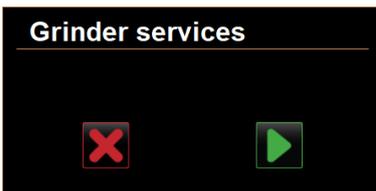


Fig.: Iniciar el mantenimiento de molinillo

Requisito: La máquina está equipada con un ajuste manual del molinillo.

1. Pulse el botón **Mantenimiento -> Mantenimiento del molinillo**.
 - ✓ Se abre el diálogo de confirmación.
2. Confírmelo pulsando .
 - ✓ Las funciones de mantenimiento para los molinillos están disponibles.
3. Abra la pestaña del molinillo deseado (izquierdo, derecho, central).



Fig.: Pantalla para el mantenimiento del molinillo

Cambiar cuchilla de molienda



ADVERTENCIA

Lesiones por cortes.

Peligro de lesiones a causa de los discos de molienda giratorios del molinillo.

- ▶ No introduzca nunca las manos en el depósito de granos con la cafetera encendida.

Para sustituir las cuchillas de molienda, es necesario seguir los siguientes pasos:

1. Pulse el botón **Cambiar cuchilla de molienda**.
 - ✓ Aparece el mensaje para sustituir las cuchillas de molienda.
2. Apague la máquina y desconéctela de la red eléctrica.
3. Retire el ajuste manual del grado de molienda e instale nuevas cuchillas de molienda.
4. Cierre el molinillo vacío con la mano hasta que note resistencia (cuchilla de molienda sobre cuchilla de molienda).
5. Abra el molinillo 45° en sentido antihorario.
6. Vuelva a montar el ajuste manual del grado de molienda.
7. Vuelva a encender la máquina y acceda a la pantalla **Mantenimiento del molinillo**.
8. Confirme el paso de montaje **Cambiar cuchilla de molienda** con el botón .
 - ✓ Se muestran los pasos de preparación **Preparar el ajuste del grado de molienda**.

Ajustar molinillo

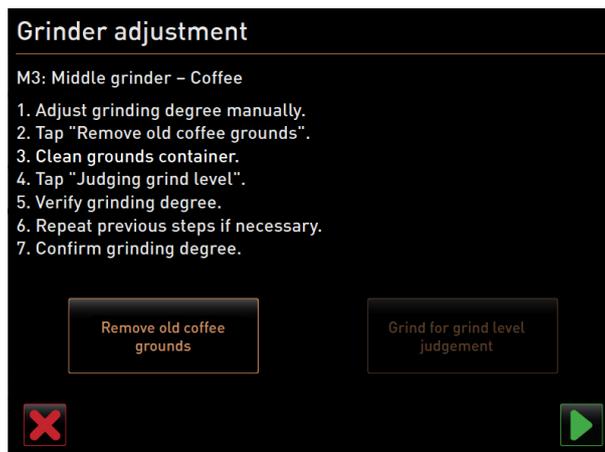


Fig.: Ajustar molinillo: eliminar posos de café antiguos

Paso: Ajustar molinillo

1. Continúe con los pasos de ajuste tras **Cambiar cuchilla de molienda** o pulse directamente el botón **Ajustar molinillo**.
 - ✓ Se muestran los pasos de preparación **Preparar el ajuste del grado de molienda**.
2. Vacíe y limpie el depósito de posos y vuelva a insertarlo.
3. Confirme que se ha colocado el depósito de posos con el botón .
4. Ajuste manualmente el grado de molienda.
5. Pulse el botón **Retirar café molido antiguo**.
 - ✓ Se retirará el café molido antiguo.

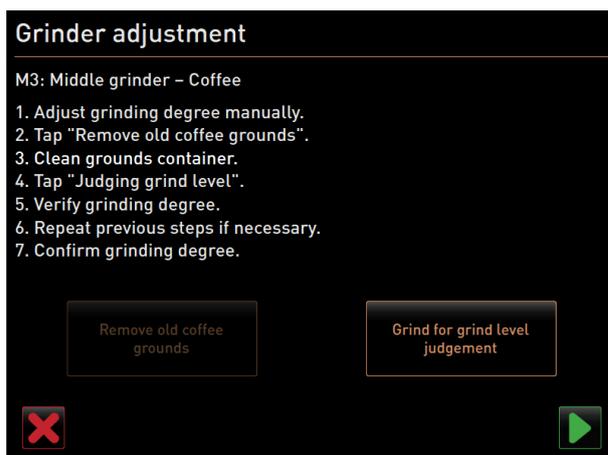


Fig.: Ajustar molinillo: Molienda para evaluar el grado de molienda

- ✓ Se activa el campo **Molienda para evaluación del grado de molienda**.
- 6. Limpie de nuevo el depósito de posos.
- 7. Pulse el botón **Molienda para evaluación del grado de molienda**.
 - ✓ Se realiza una molienda.
- 8. Compruebe el grado de molienda y repita los pasos para ajustar el grado de molienda si es necesario o confirme el grado de molienda ajustado con el botón .
 - ✓ Se muestra la preparación para la calibración del molinillo.

Calibrar molinillo

Requisito: La calibración es necesaria en los siguientes casos:

- La máquina es nueva.
- Si el tiempo de funcionamiento es superior a un año.
- Al modificar el nivel de molienda.
- Al abrir el molinillo.
- Al sustituir las cuchillas de molienda.
- Al cambiar el tipo de café.

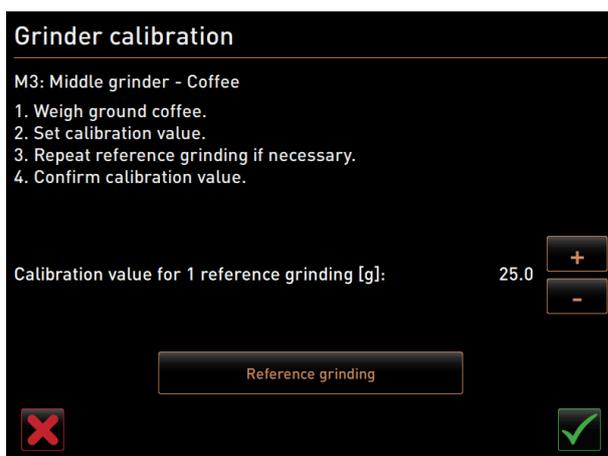


Fig.: Calibrar molinillo

Paso: Calibrar molinillo

1. Continúe con los pasos de ajuste tras **Ajustar molinillo** o pulse directamente el botón **Calibrar molinillo**.
 - ✓ Se muestran los pasos de preparación para la Calibración.
2. Vacíe y limpie el depósito de posos y vuelva a insertarlo.

3. Confirme que se ha colocado el depósito de posos con el botón .
 - ✓ Se inicia la molienda de referencia.
4. En caso necesario, inicie otra molienda de referencia con el botón **Molienda de referencia**.
5. Si se realizan varias moliendas de referencia, pese siempre la cantidad total de café molido resultante e introdúzcala como valor de referencia.
 - ✓ La máquina reconoce automáticamente todas las moliendas activadas y calcula a partir de ellas la cantidad de molienda correcta.
6. Pese el café molido de la molienda de referencia.
7. Ajuste el valor de calibrado (peso obtenido del café molido) con el botón **Más** o **Menos**.
8. Finalice la calibración de los molinillos con el botón .
 - ✓ Se abre la pantalla **Mantenimiento del molinillo**.
 - ✓ El molinillo ajustado está preparado.

Ajuste de mantenimiento **Mantenimiento de molinillo (ajuste automático del grado de molienda)**

Tras la confirmación, el ajuste **Mantenimiento de molinillo** (con ajuste automático del grado de molienda) inicia en el molinillo las siguientes funciones de mantenimiento mostradas en la pantalla:

- Cambiar cuchilla de molienda
- Ajustar molinillo
- Iniciar molinillo
- Calibrar molinillo

El mantenimiento de molinillo para un ajuste automático del mismo requiere iniciar el molinillo adicionalmente y realizar una adaptación del mismo mediante los motores de grado de molienda.



Fig.: Iniciar el mantenimiento de molinillo

Requisito: La máquina está equipada con un ajuste automático del molinillo.

1. Pulse el botón **Mantenimiento -> Mantenimiento del molinillo**.
 - ✓ Se abre el diálogo de confirmación.
2. Confírmelo pulsando .
 - ✓ Las funciones de mantenimiento para los molinillos están disponibles.
3. Abra la pestaña del molinillo deseado (izquierdo, derecho, central).



Fig.: Pantalla para el mantenimiento del molinillo

Cambiar cuchilla de molienda



ADVERTENCIA

Lesiones por cortes.

Peligro de lesiones a causa de los discos de molienda giratorios del molinillo.

- ▶ No introduzca nunca las manos en el depósito de granos con la cafetera encendida.

Para sustituir las cuchillas de molienda, es necesario seguir los siguientes pasos:

1. Pulse el botón **Cambiar cuchilla de molienda**.
 - ✓ Aparece el mensaje para sustituir las cuchillas de molienda.
2. Apague la máquina y desconéctela de la red eléctrica.
3. Retire el motor de grado de molienda e instale nuevas cuchillas de molienda.
4. Cierre el molinillo vacío con la mano hasta que note resistencia (cuchilla de molienda sobre cuchilla de molienda).
5. Abra el molinillo 45° en sentido antihorario.
6. Vuelva a montar el motor de grado de molienda.
7. Vuelva a encender la máquina y acceda a la pantalla **Mantenimiento del molinillo**.
8. Confirme el paso de montaje **Cambiar cuchilla de molienda** e **Inicialización del molinillo** con el botón .
 - ✓ Se muestran los pasos de preparación **Preparar el ajuste del grado de molienda**.

Ajustar molinillo

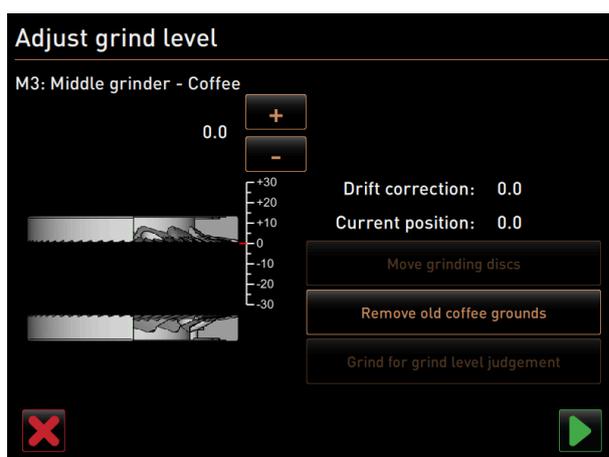


Fig.: Ajustar molinillo: eliminar posos de café antiguos

Paso: Ajustar molinillo

1. Continúe con los pasos de ajuste tras **Cambiar cuchilla de molienda** o pulse directamente el botón **Ajustar molinillo**.
 - ✓ Se muestran los pasos de preparación **Preparar el ajuste del grado de molienda**.
2. Vacíe y limpie el depósito de posos y vuelva a insertarlo.
3. Confirme que se ha colocado el depósito de posos con el botón .
4. Pulse el botón **Retirar café molido antiguo**.
 - ✓ Se retirará el café molido antiguo.

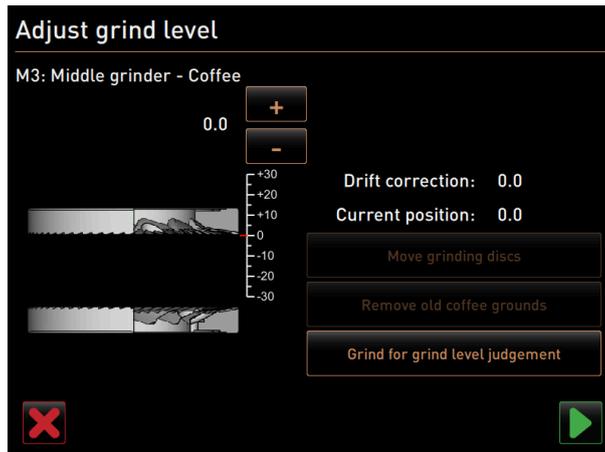


Fig.: Ajustar molinillo: Molienda para evaluar el grado de molienda

- ✓ Se activa el campo **Molienda para evaluación del grado de molienda**.
5. Limpie de nuevo el depósito de posos.
 6. Pulse el botón **Molienda para evaluación del grado de molienda**.
 - ✓ Se realiza una molienda.

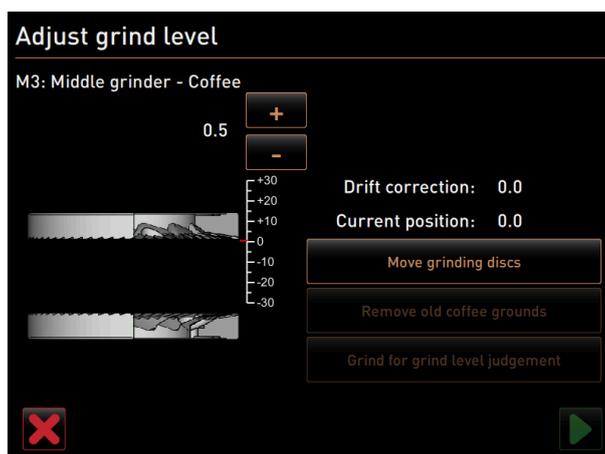


Fig.: Ajustar molinillo: Mover cuchilla de molienda

7. Ajuste el resultado de la molienda con el botón **Más** = más grueso o **Menos** = más fino.
8. Realice los ajustes del grado de molienda en pasos pequeños de ± 1 .
9. Utilice el botón **Mover cuchilla de molienda** para colocar la cuchilla en la posición previamente ajustada.
10. Compruebe el grado de molienda y repita los pasos para ajustar el grado de molienda si es necesario o confirme el grado de molienda ajustado con el botón .
 - ✓ Se muestra la preparación para la calibración del molinillo.

Calibrar molinillo

Requisito: La calibración es necesaria en los siguientes casos:

- La máquina es nueva.
- Si el tiempo de funcionamiento es superior a un año.
- Al modificar el nivel de molienda.
- Al abrir el molinillo.
- Al sustituir las cuchillas de molienda.
- Al cambiar el tipo de café.

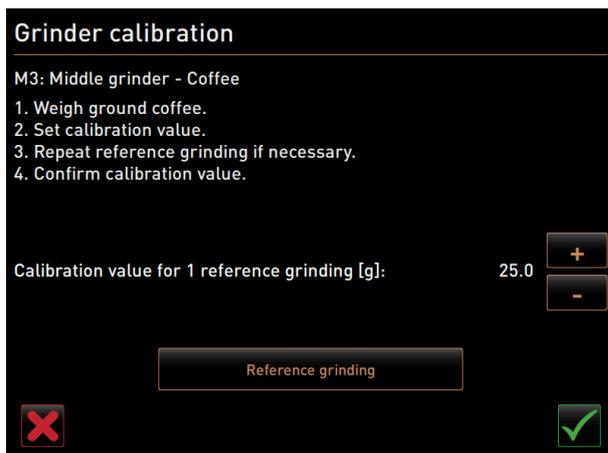


Fig.: Calibrar molinillo

Paso: Calibrar molinillo

1. Continúe con los pasos de ajuste tras **Ajustar molinillo** o pulse directamente el botón **Calibrar molinillo**.
 - ✓ Se muestran los pasos de preparación para la Calibración.
2. Vacíe y limpie el depósito de posos y vuelva a insertarlo.
3. Confirme que se ha colocado el depósito de posos con el botón .
 - ✓ Se inicia la molienda de referencia.
4. En caso necesario, inicie otra molienda de referencia con el botón **Molienda de referencia**.
5. Si se realizan varias moliendas de referencia, pese siempre la cantidad total de café molido resultante e introdúzcala como valor de referencia.
 - ✓ La máquina reconoce automáticamente todas las moliendas activadas y calcula a partir de ellas la cantidad de molienda correcta.
6. Pese el café molido de la molienda de referencia.
7. Ajuste el valor de calibrado (peso obtenido del café molido) con el botón **Más o Menos**.
8. Finalice la calibración de los molinillos con el botón .
 - ✓ Se abre la pantalla **Mantenimiento del molinillo**.
 - ✓ El molinillo ajustado está preparado.

Iniciar molinillo

Requisito: La inicialización del molinillo es necesaria en los siguientes casos:

- tras un fallo
- Tras sustituir las cuchillas de molienda, debe inicializarse el ajuste automático del grado de molienda.

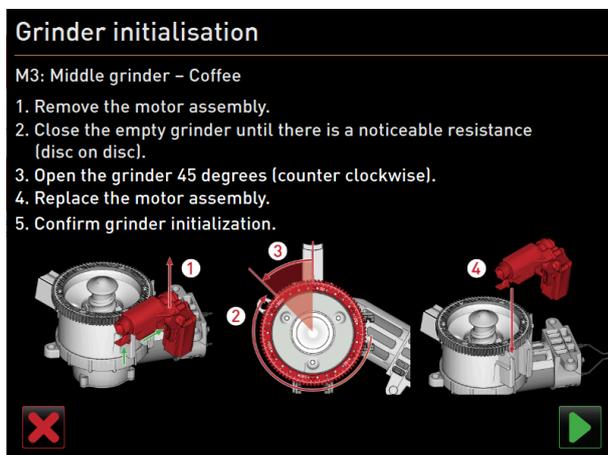


Fig.: Iniciar molinillo

Paso: Iniciar molinillo

1. Siga los mensajes mostrados en pantalla.
2. Retire el motor de grado de molienda e instale nuevas cuchillas de molienda.
3. Cierre el molinillo vacío con la mano hasta que note resistencia (cuchilla de molienda sobre cuchilla de molienda).
4. Abra el molinillo 45° en sentido antihorario.
5. Vuelva a montar el motor de grado de molienda.
6. Confirme el paso de montaje **Inicialización del molinillo** con el botón .

Copia seguridad base datos**NOTA****Daños materiales por pérdida de datos**

La pantalla táctil contiene una tarjeta de - almacenamiento SD para guardar los datos de la máquina.

- ▶ Haga una copia de seguridad de la base de datos en un soporte de datos USB antes de instalar una actualización.
- ▶ Haga una copia de seguridad de la base de datos en un soporte de datos USB antes de sustituir la pantalla táctil.
- ▶ Inserte la tarjeta de memoria SD utilizada anteriormente en la nueva pantalla táctil. De esta forma se garantiza que la máquina esté preparada para el uso inmediato.

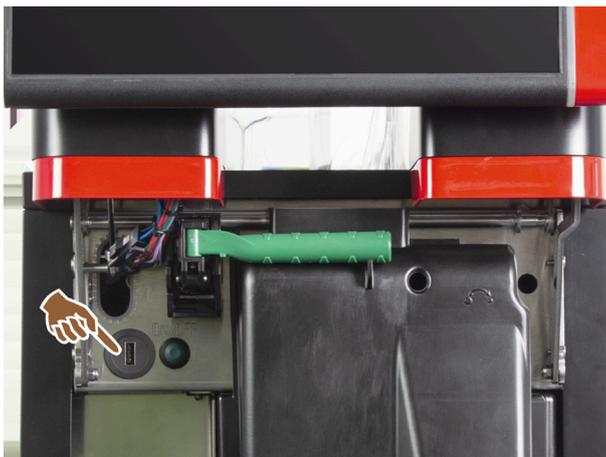


Fig.: Posición del puerto USB

Paso: Copia seguridad base datos

1. Levante el panel de control.
2. Inserte el soporte de datos USB en el puerto USB.
3. Pulse en el ajuste **Mantenimiento -> Copia de seguridad de la base de datos**.
 - ✓ La base de datos de la máquina se guarda en la memoria USB.
 - ✓ La versión guardada de la base de datos no es compatible con la versión del software instalado en la máquina.
4. Si se muestra en la pantalla el mensaje **Copia de seguridad finalizada**, retire el soporte de datos USB.
5. Cierre el panel de control.

La base de datos se guarda en el soporte de datos USB como
Schaerer/SCA3/backup/database/sca3db.db3_<yyyymmdd_hhmmss>

Cada 5 min se realiza un guardado automático de la base de datos en la tarjeta de - almacenamiento SD insertada en la pantalla táctil. Al mismo tiempo, se produce un proceso de almacenamiento directamente en el sistema.

Cuando se realiza un **downgrade**, la versión de la base de datos guardada en el soporte de datos USB vuelve a ser compatible con el software anterior de la máquina.

Los siguientes datos se guardan en el soporte de datos USB:

- Número de máquina
- Recetas de bebidas
- Configuración del hardware
- Todos los contadores

Restablecer contador de descalcificación



NOTA

Daños materiales por no realizar las descalcificaciones.

De no realizarse descalcificaciones, podrían producirse daños y averías en la cafetera.

- ▶ Si las descalcificaciones no se han efectuado automáticamente mediante la puesta a cero del contador, llévelas a cabo rápida y manualmente.

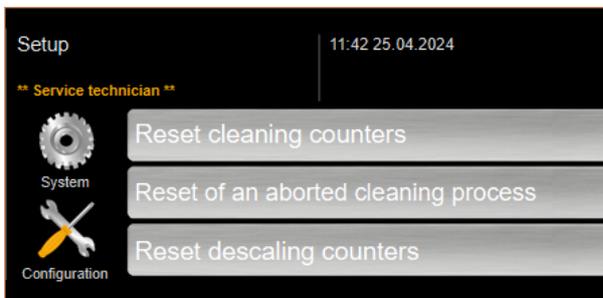


Fig.: Botones para el restablecimiento

El parámetro desactiva una descalcificación pendiente.

1. Pulse en el ajuste **Mantenimiento -> Restablecer contador de descalcificación**.
2. Confirme el proceso con el botón .
 - ✓ El contador de descalcificación se ha restablecido y se elimina la descalcificación pendiente.
 - ✓ La siguiente descalcificación automática se realiza de acuerdo con la configuración del ajuste **Sistema – Mantenimiento**.

Restablecer descalcificación/limpieza

Un programa de limpieza o descalcificación puede cancelarse con el botón . Un corte de electricidad provoca una interrupción de una limpieza o descalcificación actuales.

Tras una limpieza o descalcificación interrumpida, el estado de la máquina permanece en el modo **Limpieza o Descalcificación**. Para poder salir del modo, es necesario restablecer la limpieza o la descalcificación.

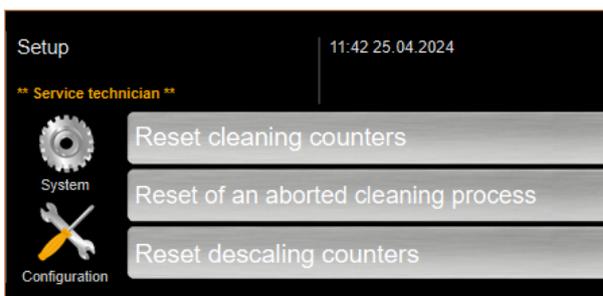


Fig.: Botones para el restablecimiento

Eliminar el marcador de limpieza o descalcificación. Una limpieza o descalcificación interrumpida se restablecerá.

1. Pulse en el ajuste **Mantenimiento -> Restablecer descalcificación/limpieza**.
2. Confirme el proceso con el botón .
 - ✓ El marcador de limpieza y descalcificación se ha restablecido y la descalcificación pendiente se cancela.
 - ✓ La siguiente limpieza o descalcificación automática se realizará de acuerdo con la configuración del ajuste **Sistema – Limpieza y Sistema – Mantenimiento**.
3. Reinicie la limpieza o descalcificación lo antes posible.

11.4.4 Ajuste «Información»



Esta información debe transmitirse al técnico de mantenimiento cuando se notifique un fallo.



Ajuste > Información – Ver versiones

Perfiles autorizados:	Conserje Chef de Service, gestor de calidad Responsable de la máquina Contable Contable reducido
Cargo:	Muestra información sobre las versiones instaladas del software de la máquina.
Rango de ajuste:	No se puede ajustar
Estándar:	–

Name	Version
Touch panel software	SOUL_5.24.7.a39d44b_Sim (Created: 2024-03-27 16:19)
Power section software	0.0
Database version	2116
BSP version	N/A
MAC address	02:50:41:00:00:01
Qt version	5.6.3
SQLite version	3.8.10.2
Software SCA3	Copyright 2017 Schaefer Ltd., Switzerland. All rights reserved.
Show Licensing Information	Show license information
Export Licensing Information	Export license information to USB

Fig.: Versiones

Se puede consultar la siguiente información:

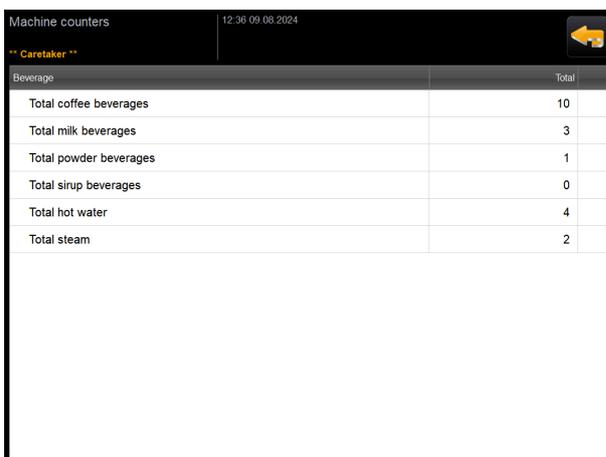
- Versión del software del panel táctil
- Versión del software de la sección de potencia
- Versión de la base de datos
- Versión de caja BSP

- Versión de Mac adress
- Versión Qt (código fuente)
- Versión de la licencia de Qt
- Versión SQLite
- Copyright software de SCS



Ajuste > Información – Contador de la máquina

Perfiles autorizados:	Conserje Chef de Service
Cargo:	Muestra un resumen de los contadores de bebidas según el ingrediente que contengan.
Rango de ajuste:	No se puede ajustar
Estándar:	-



Beverage	Total
Total coffee beverages	10
Total milk beverages	3
Total powder beverages	1
Total sirup beverages	0
Total hot water	4
Total steam	2

Fig.: Contador de la máquina

Ejemplo de ingredientes con la bebida Chociatto:

- 1. ingrediente = café
- 2.º ingrediente = leche fresca o topping
- 3.er ingrediente = choco

Se puede consultar la siguiente información:

- Total bebidas de café
- Bebidas de leche totales
- Bebidas en polvo totales
- Total agua caliente
- Extracciones de vapor totales

Aparecerá una lista de todas las bebidas añadidas al menú.

Ajuste > Información – Estadísticas de bebidas	
Perfiles autorizados:	Conserje Chef de Service Contable Contable reducido
Cargo:	Muestra información sobre las dispensaciones de bebida realizadas.
Rango de ajuste:	restablecer los contadores (uno o todos)
Estándar:	Personalizado

Beverage	Beverage count
Espresso	4
Medium Single	4
Espresso Customizable	---
Cappuccino	---
Medium Single	---
Cappuccino Customizable	---
Small Single	---
Medium Single	---
Large Single	---
Flat White	1
Medium Single	1
Chociatto	---
Medium Single	---

Fig.: Contador de bebidas

Restablecer contadores individuales

- ▶ Pulse el botón de la bebida correspondiente en la columna derecha.
 - ✓ El contador de la bebida seleccionada se pone a cero.

Restablecer todos los contadores

- ▶ Pulse el botón grande de la parte superior de la pantalla.
 - ✓ Todos los contadores de bebidas mostrados se ponen a cero.

Ajuste > Información – Estadística de limpieza	
Perfiles autorizados:	Conserje Chef de Service Gestor de calidad
Cargo:	Muestra información sobre las limpiezas realizadas.
Rango de ajuste:	No se puede ajustar
Estándar:	-

Date / time	Profile	System	Event
25.06.2024 13:10	Operator	Plug&Clean system	Done
24.06.2024 09:40	Service technician	Coffee system	Done
24.06.2024 09:17	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset aborted
24.06.2024 09:17	Service technician	Coffee system	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service technician	Plug&Clean system	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service technician	Powder system	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service technician	Milk system	Reset timestamps
21.06.2024 17:43	Service technician	Powder system	Reset aborted
21.06.2024 17:42	Service technician	Coffee system	Reset timestamps
21.06.2024 17:42	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps
21.06.2024 17:42	Service technician	Milk system	Reset timestamps

Fig.: Estadística de limpieza

Se puede consultar la siguiente información:

- Fecha y hora
- Perfil
- Sistema
- Evento

En la columna **Evento**, se muestran las limpiezas realizadas, canceladas y restablecidas.

Ajuste > Información – Estadísticas de mantenimiento

Perfiles autorizados:	Conserje
Cargo:	Muestra información sobre los mantenimientos realizados (descalcificaciones).
Rango de ajuste:	No se puede ajustar
Estándar:	-

Date / time	Profile	Maintenance intervals	Event
18.06.2024 07:22	Service technician	Descaling	Reset counters
07.06.2024 13:06	Service technician	Descaling	Reset counters
07.06.2024 10:49	Service technician	Descaling	Reset aborted
06.06.2024 11:53	Service technician	Descaling	Reset aborted
06.06.2024 11:53	Service technician	Descaling	Reset counters
06.11.2020 15:03	Developer	Descaling	Reset counters

Fig.: Estadísticas de mantenimiento

Se muestran los siguientes datos:

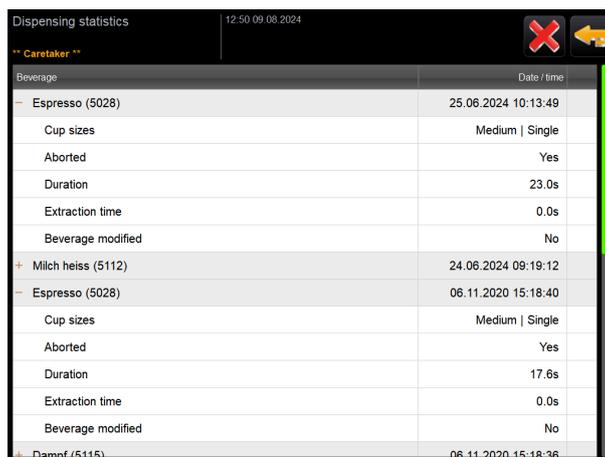
- Fecha y hora
- Perfil
- Sistema
- Evento

En la columna **Evento**, se muestran las descalcificaciones realizadas, canceladas y restablecidas.



Ajuste > Información – Estadística de dispensación de bebidas

Perfiles autorizados:	Conserje Chef de Service Contable Contable reducido
Cargo:	Muestra información sobre todas las dispensaciones de bebidas realizadas con los datos de bebida contenidos.
Rango de ajuste:	El botón  borra todos los contadores.
Estándar:	-



Beverage	Date / time
Espresso (5028)	25.06.2024 10:13:49
Cup sizes	Medium Single
Aborted	Yes
Duration	23.0s
Extraction time	0.0s
Beverage modified	No
Milch heiss (5112)	24.06.2024 09:19:12
Espresso (5028)	06.11.2020 15:18:40
Cup sizes	Medium Single
Aborted	Yes
Duration	17.6s
Extraction time	0.0s
Beverage modified	No
Dampf (5415)	06.11.2020 15:18:36

Fig.: Estadística de dispensación de bebidas

Se puede consultar la siguiente información sobre cada tipo de bebida:

- Tamaños de tazas
- Dispensaciones canceladas
- Duración de la dispensación
- Tiempo de extracción
- Bebida ajustada

En la columna **Fecha/hora** se registra la fecha de la dispensación de bebida incluyendo la hora. Además, se indican valores como, por ejemplo, el «Tamaños de tazas» sobre las distintas opciones de bebidas dispensadas.



Ajuste > Información – Estadística de dureza del agua

Perfiles autorizados:	Conserje
-----------------------	----------

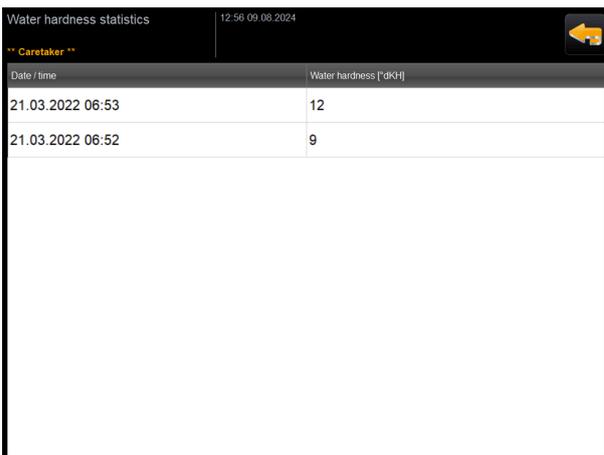


Ajuste > Información – Estadística de dureza del agua

Cargo: Muestra información sobre las durezas del agua ajustadas hasta el momento.

Rango de ajuste: No se puede ajustar

Estándar: -



Date / time	Water hardness [°dKH]
21.03.2022 06:53	12
21.03.2022 06:52	9

Fig.: Estadística dureza del agua

Se puede consultar la siguiente información:

- Fecha y hora
- Dureza del agua

Cada adaptación de la dureza del agua se registra en una nueva entrada.



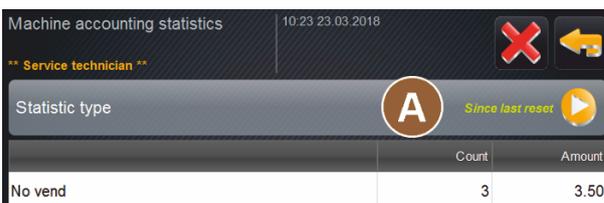
Ajuste > Información – Estadística de caja Máquina

Perfiles autorizados: Conserje
Contable
Contable reducido

Cargo: Informa sobre la cantidad de bebidas dispensadas con o sin venta, así como de la suma de los precios de dichas bebidas.

Rango de ajuste: Desde el último restablecimiento / desde la inicialización

Estándar: -



Statistic type	Count	Amount
No vend	3	3.50

Fig.: Estadística de caja Máquina

Desde el último restablecimiento

La estadística **Desde el último restablecimiento** se puede borrar. Esto permite registrar los datos durante un tiempo determinado.

1. Abra la lista de selección **(A)** con el botón .
2. Seleccione la estadística **Desde el último restablecimiento**.
3. Pulse .
 - ✓ Se muestra una solicitud de confirmación.
4. Confírmelo pulsando .
 - ✓ La estadística **Desde el último restablecimiento** se borra.

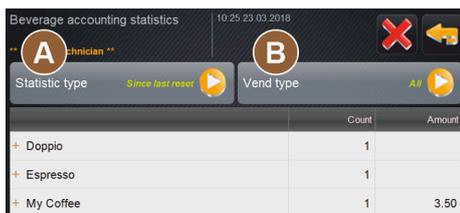
Desde la inicialización

La estadística con el ajuste **Desde la inicialización** no se puede borrar. **Inicialización** quiere decir **Desde la puesta en funcionamiento**.



Ajuste > Información – Estadística de caja Bebida

Perfiles autorizados:	Conserje Contable Contable reducido
Cargo:	Informa sobre la cantidad de bebidas dispensadas y su configuración, así como el número de bebidas y su precio. En función del ajuste predeterminado, la estadística de usuario muestra las entradas Desde el último restablecimiento o como estadística general Desde la inicialización (puesta en marcha).
Rango de ajuste:	Desde el último restablecimiento / desde la inicialización
Estándar:	-



Beverage accounting statistics	Count	Amount
+ Doppio	1	
+ Espresso	1	
+ My Coffee	1	3.50

Fig.: Estadística de caja Bebida

Están disponibles los siguientes tipos de venta:

- Todos
- Ninguna venta (muestra una se lista con todas las bebidas sin pago).

Desde el último restablecimiento

La estadística **Desde el último restablecimiento** se puede borrar. Esto permite registrar los datos durante un tiempo determinado.

1. Abra la lista de selección **(A)** con el botón .
2. Seleccione la estadística deseada y el tipo de venta.
3. Seleccione la estadística **Desde el último restablecimiento**.
 - ✓ Se muestra la estadística deseada con el tipo de venta.
4. Pulse .

- ✓ Se muestra una solicitud de confirmación.
- 5. Confírmelo pulsando .
- ✓ La estadística **Desde el último restablecimiento** se borra.

Desde la inicialización

La estadística con el ajuste **Desde la inicialización** no se puede borrar. **Inicialización** quiere decir **Desde la puesta en funcionamiento**.

11.4.5 Guardar los cambios y cargarlos en la máquina

Para guardar y cargar cambios en los ajustes:

1. Guarde la selección con .
2. Salga del parámetro y de los ajustes con .
3. Cargue en la máquina los cambios de los ajustes/parámetros con .
- ✓ La máquina se reinicia.

12 Solución de problemas

Se puede diferenciar entre las siguientes indicaciones de fallos:

- Indicación a través de la iluminación funcional
- Mensajes en pantalla

12.1 Significado de la iluminación funcional

La máquina está equipada con iluminación funcional de serie. Además de los mensajes en la pantalla, los mensajes de error pendientes se señalan mediante franjas de LED de colores brillantes en la máquina.

Los distintos colores tienen los siguientes significados:

- **Blanco:** La máquina está preparada.
- **Naranja:** Pronto habrá que realizar una acción (por ejemplo, rellenado, limpieza, etc.)
- **Rojo:** Fallo de la máquina (por ejemplo, leche vacía, molinillo bloqueado, fallo de flujo de agua)

12.2 Mensajes en pantalla

Se puede diferenciar entre los siguientes mensajes en la pantalla:

- Mensaje de error sencillo
- Mensaje de error específico
- Mensaje de error en el menú de mantenimiento

Mensaje de error sencillo

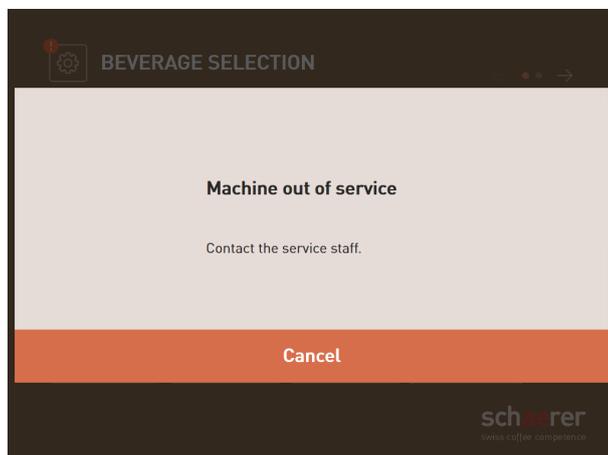


Fig.: Mensaje de error sencillo

Requisito:

- En la interfaz de usuario está activado el **mensaje de error sencillo** en **Indicación del modo de notificación**.
 - ✓ Si se produce un mensaje de error, la máquina permanece fuera de servicio hasta que el personal de mantenimiento confirma el mensaje.
 - ✓ Se muestra la solicitud **Informar al personal de mantenimiento**.
 - ✓ El mensaje de error no se puede confirmar.
- Informe al personal de mantenimiento.

Mensaje de error específico

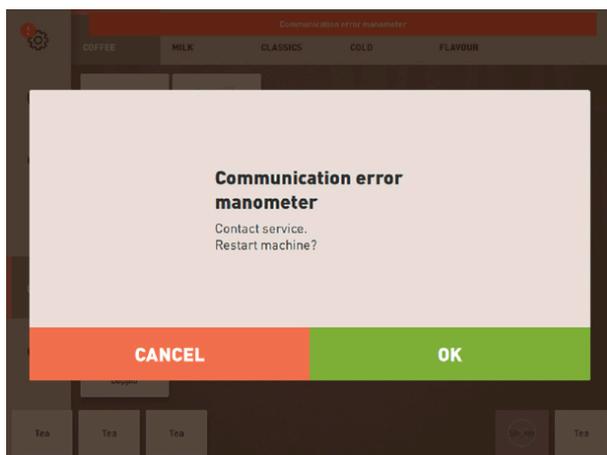


Fig.: Mensaje de error específico



Fig.: Mensaje de error específico

Requisito: En la interfaz de usuario está activado el **mensaje de error específico** en **Indicación del modo de notificación**.

- ✓ Si se produce un mensaje de error, la máquina estará brevemente fuera de servicio.
 - ✓ Se muestra la solicitud **Reiniciar** o **Informar al técnico de mantenimiento**.
 - ✓ Los mensajes de error se pueden confirmar parcialmente.
1. Según el tipo de error, realice una de las siguientes acciones:
 2. a) Siga la solicitud de actuación y confirme el mensaje de error.
 3. b) Pulse **OK** para reiniciar.
 - ✓ El error pendiente se confirma o la máquina se reinicia.
 - ✓ La cafetera vuelve a estar preparada.
 4. Si no se puede confirmar el mensaje de error, informe al técnico de mantenimiento.

Mensaje de error en el menú de mantenimiento

Además de los mensajes de error en la interfaz de usuario, se muestran mensajes de error en el menú de mantenimiento.

Botón **Menú de mantenimiento**

Con el botón **Menú de mantenimiento**, se abre el menú de mantenimiento.



Fig.: Botón **Menú de mantenimiento** con mensajes

En la interfaz de usuario, el botón **Menú de mantenimiento** informa sobre la información pendiente o mensajes de error:

- **Sin código de color:** No hay mensajes en el menú de mantenimiento.
- **Naranja:** Hay información en el menú de mantenimiento.
- **Rojo:** Hay mensajes de error o solicitudes de actuación en el menú de mantenimiento.

Pantalla **menú de mantenimiento**

1. Pulse el botón **Menú de mantenimiento**.

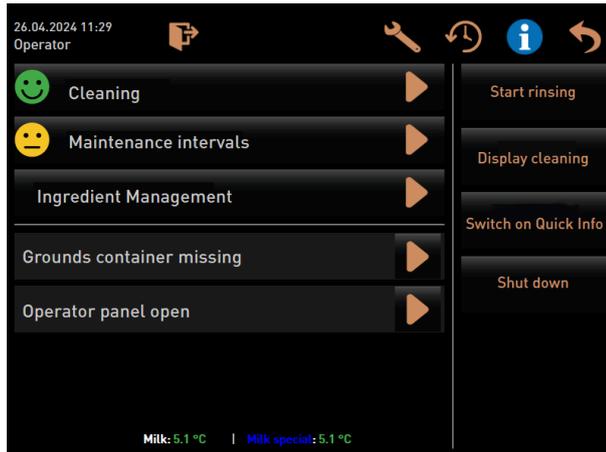


Fig.: Pantalla **Menú de mantenimiento** con mensaje de error

- ✓ Se abrirá el menú de mantenimiento y una lista con todos los mensajes de error pendientes.
- 2. Abra el mensaje de error con el botón .
- 3. Siga la solicitud de actuación mostrada y confirme el error con **OK**.
- 4. Si no se puede confirmar el mensaje de error, informe al técnico de mantenimiento.

12.3 Fallos con mensaje de pantalla

En cuanto a los fallos con mensaje de pantalla, se diferencia entre las siguientes categorías:

- Fallo
- Error
- Solicitud
- Indicación

12.3.1 Mensaje de pantalla «Fallo»

■ Los siguientes mensajes de pantalla aparecen con el fondo rojo en el control.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Leche vacía	Nivel de leche vacío o muy bajo en el depósito de leche.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llene inmediatamente el depósito de leche. 2. Retire el depósito para la leche fresca. 3. Limpie bien el depósito. 4. Llene el depósito con leche fresca refrigerada $\pm 5^{\circ}\text{C}$ (41°F) y vuelva a colocarlo en la máquina.
Flavour Point (sistema de sirope) 1 – 4 vacío	El nivel de sirope de la botella 1 – 4 es demasiado bajo o está vacía.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inicie el proceso Flavour 1 – 4 en el menú de mantenimiento. 2. Siga los pasos mostrados en la pantalla. 3. Retire y limpie el tubo flexible. 4. Vuelva a conectar el tubo flexible y active la bomba de sirope con el botón Iniciar la bomba.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Depósito de posos lleno	El depósito de posos contiene aprox. 60 – 70 tortas de café.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vacíe el depósito de posos. 2. Enjuague el depósito de posos y séquelo. 3. Vuelva a colocar el depósito de posos.
Colocar el depósito de posos	Falta el depósito de posos.	▶ Vuelva a colocar el depósito de posos correctamente en la máquina.
	El depósito de posos no se ha introducido completamente en la máquina.	▶ Vuelva a colocar el depósito de posos correctamente en la máquina.
Llenar el depósito de agua potable externo (opcional)	El nivel de llenado del depósito de agua potable externo (opcional) es demasiado bajo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retire el sensor de nivel de llenado del depósito de agua potable. 2. Enjuague el depósito de agua potable con agua fresca y llénelo. 3. Vuelva a colocar el sensor de nivel de llenado.
Vaciar el depósito de agua sucia (opcional)	Se ha alcanzado la cantidad de llenado del depósito de agua sucia externo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retire el sensor de nivel de llenado del depósito de agua sucia. 2. Vacíe el depósito de agua sucia. 3. Enjuague el depósito de agua sucia. 4. Vuelva a colocar el sensor de nivel de llenado.
Molinillo central (estándar), molinillo derecho (opcional) sobrecargado o bloqueado	Se ha medido un valor de corriente demasiado alto (> 8 A) durante un periodo definido. La máquina intenta iniciar la molienda cinco veces más y, después de esto, se muestra el mensaje Molinillo izquierdo o derecho sobrecargado . Si se solicita nuevamente una bebida estando la máquina en este estado y no se soluciona el problema, el mensaje cambia a Molinillo central o der. /bloqueado . La dispensación de bebida está bloqueada.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la máquina. 2. Revise si el molinillo presenta obstrucciones y retire los posibles objetos extraños. 3. Reinicie la máquina. 4. Si el error se muestra de nuevo, quedará visible de forma permanente: Póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Recargar granos (molinillo central vacío)	El depósito de granos central está vacío.	▶ Rellene con granos.
Recargar granos (molinillo derecho vacío)	El depósito de granos derecho está vacío.	▶ Rellene con granos.
Introducir café molido en la entrada manual	No se ha introducido ningún café molido en la entrada manual.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abra la tapa de la entrada manual del depósito de granos central. 2. Rellene con café molido. 3. Cierre la tapa de la entrada manual.
Recargar choco o leche en polvo en el 1.er depósito (1.er depósito de polvo vacío)	El primer depósito de polvo está vacío.	▶ Llene el primer depósito de polvo.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Rellenar choco o leche en polvo en el 2.º recipiente (2.º depósito de polvo vacío)	El segundo depósito de polvo está vacío.	▶ Llene el segundo depósito de polvo.
Sobretemperatura del calentador de agua para té o café	El suministro de agua se ha interrumpido.	▶ Revise el nivel del depósito de agua potable externo/interno (opcional) y el estado de la conexión de agua fija.
	La cafetera está sobrecalentada.	▶ Desenchufe la máquina de la alimentación eléctrica y déjela enfriar.
	La SSR está averiada. Se ha activado el interruptor de sobretemperatura.	▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Sobretemperatura del calentador de vapor	El suministro de agua se ha interrumpido.	▶ Revise el nivel del depósito de agua potable externo/interno (opcional) y el estado de la conexión de agua fija.
	El sistema de vapor está obstruido.	▶ Revise y limpie la salida de bebida y el sistema de vapor.
	La cafetera está sobrecalentada.	▶ Desenchufe la máquina de la alimentación eléctrica y déjela enfriar.
	La SSR está averiada. Se ha activado el interruptor de sobretemperatura.	▶ Póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Temperatura del agua caliente demasiado baja, temperatura del calentador de vapor demasiado baja	La fase de calentamiento todavía está en curso.	▶ Espere hasta que la máquina se haya calentado.
	Se ha producido un fallo durante el calentamiento.	1. Desconecte la máquina de la red eléctrica. 2. Conéctela de nuevo y enciéndala.
Tiempo de espera de la calefacción del cal. agua agotado	Aunque el calentamiento está encendido, la temperatura nominal no se ha alcanzado en un plazo de 5 min.	▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Calentador de agua NTC cortocircuitado, calentador de vapor NTC cortocircuitado	La placa de circuitos principal no detecta ninguna resistencia. Se mide una temperatura máxima (aprox. 150 °C o 302 °F). La dispensación de bebida está bloqueada.	▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Calentador de agua NTC interrumpido, calentador de vapor NTC interrumpido	El sensor de temperatura se ha interrumpido. Se mide una temperatura mínima.	▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Sobrecorriente unidad de escaldado	Se ha detectado una sobrecorriente en el motor de la unidad de escaldado.	▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Corriente de reposo unidad de escaldado	La unidad de escaldado debe consumir una cantidad mínima de corriente, aunque no esté funcionando. En caso contrario, hay un error. La causa puede estar en la unidad de escaldado, la placa de potencia o los cables.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revise si la unidad de escaldado presenta bloqueos. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Colocar el cartucho de descalcificación	Falta el descalcificador necesario para el proceso de descalcificación.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque el cartucho de descalcificación. 2. Retire el cartucho después de la descalcificación y después de la solicitud en pantalla.
Tiempo de espera de la unidad de escaldado agotado	La unidad de escaldado no dispone de interruptor para la posición básica. La posición del cilindro de escaldado se determina midiendo la corriente. Se detectan los siguientes valores máximos: posición superior e inferior. Está definido el siguiente tiempo de espera: si no se detecta ningún pico de corriente en un plazo de 10 s después de moverse la unidad de escaldado, se muestra Tiempo de espera unidad de escaldado agotado.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Fallo circulación agua	Durante la dispensación de un producto de café, el caudalímetro realiza una cantidad de vueltas inferior al mínimo definido. Es probable que haya un bloqueo total o parcial en alguna parte del sistema de agua.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revise el nivel del depósito de agua potable y el estado de la conexión de agua fija. 2. Revise el depósito de agua potable interno o externo. (La saturación del filtro reduce el flujo de agua). 3. Revise si el émbolo superior está bloqueado u obstruido parcialmente. 4. Revise el grado de molienda. Si la posición de molienda es demasiado fija, podría obstruir o bloquear completamente el flujo de agua. 5. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Error alimentación de vapor	El sensor de nivel detecta un nivel bajo en el calentador de vapor. Se ha intentado llenar el calentador. Sin embargo, la sonda de nivel no ha detectado nada de agua en 60 s. Se cancela el llenado. Se bloquea la dispensación de bebidas que requieren vapor.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Error de procesamiento Modbus BP	Error de comunicación entre la sección de potencia y la pantalla táctil	► Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Error de procesamiento Modbus MV	Error de comunicación entre el manómetro y la pantalla táctil	► Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Error de procesamiento Modbus MR	Error de comunicación entre la unidad refrigeradora y la pantalla táctil	1. Revise el cableado de la unidad refrigeradora y la máquina. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Error sistema de caja	Error de comunicación entre el sistema de caja y la pantalla táctil.	1. Reinicie la máquina. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Máquina fuera de servicio	Ajustar en el modo autoservicio cuando no deben dispensarse bebidas por diferentes motivos.	1. Ajuste el parámetro Configuración – Modo temporizador correspondientemente. 2. Revise productos como granos de café, leche, polvo de choco o leche en polvo. 3. Revise la temperatura de la unidad refrigeradora. 4. Realice la limpieza o la descalcificación pendiente. 5. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Error de comunicación (diversos)	Error de comunicación entre el software y diversos módulos como, p. ej., la sección de potencia HCU, Flavour Point, la unidad de escaldado, el manómetro, etc.	1. Reinicie la máquina. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

12.3.2 Mensaje de pantalla «Error»

■ Los siguientes mensajes de pantalla aparecen con el fondo amarillo en el control.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Error en el encoder de la unidad de escaldado	No se ha detectado el codificador en el motor de la unidad de escaldado durante la inicialización de la máquina.	1. Reinicie la máquina. 2. Si el fallo persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Error en la corrección automática del grado de molienda central, izquierdo o derecho	El motor del ajuste automático del grado de molienda no funciona correctamente.	1. Interrumpa el ajuste del grado de molienda. 2. Reinicie la máquina. 3. Si el fallo persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Error de configuración de máquina	Hay una discrepancia entre el software y el hardware de la máquina.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inicie de nuevo la detección de hardware. 2. Reinicie la máquina. 3. Si el fallo persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Interrupción del sensor de temperatura de la barra de vapor	El sensor de temperatura de la barra de vapor no está cerrado.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinicie la máquina. 2. Si el fallo persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Cortocircuito del sensor de temperatura de la barra de vapor	El sensor de temperatura de la barra de vapor está averiado.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinicie la máquina. 2. Si el fallo persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Restablecer descalcificación/limpieza	Se ha cancelado o no se ha finalizado correctamente una limpieza/descalcificación.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ejecute la limpieza/descalcificación en el menú de mantenimiento. 2. Confirme la limpieza/descalcificación en el menú de mantenimiento.
Leche casi vacía	El nivel de llenado del depósito de leche es demasiado bajo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retire el depósito de leche. 2. Limpie bien el depósito de leche. 3. Llene el depósito de leche con leche fresca refrigerada (3 – 5 °C o 37,4 – 41 °F) y vuelva a colocarlo en la máquina.
Depósito de posos casi lleno	El depósito de posos contendrá pronto aprox. 60 – 70 tortas de café.	► Vacíe el depósito de posos regularmente.
Cerrar el panel de control	El panel de operación está abierto o no se ha cerrado completamente.	► Presione hacia abajo el panel de control hasta que encaje.
Depósito de agua potable externo casi vacío (opcional)	El nivel de llenado del depósito de agua potable externo (opcional) es bajo.	► Llene el depósito de agua potable regularmente.

12.3.3 Mensaje de pantalla «Solicitud»

Los siguientes mensajes de pantalla aparecen con el fondo blanco en el control.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Colocar el depósito de posos	Falta el depósito de posos o no se ha introducido completamente en la máquina.	► Vuelva a colocar el depósito de posos correctamente en la máquina.
Cerrar el panel de operación	El panel de operación está abierto o no se ha cerrado completamente.	► Presione hacia abajo el panel de control hasta que encaje.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Llenar el depósito de agua potable externo (opcional)	El nivel de llenado del depósito de agua potable externo es demasiado bajo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retire la supervisión de nivel de llenado del depósito de agua potable externo. 2. Enjuague el depósito de agua potable externo con agua fresca y llénelo. 3. Vuelva a colocar la supervisión de nivel de llenado.
Vaciar el depósito de agua sucia (opcional)	Se ha alcanzado la cantidad de llenado del depósito de agua sucia externo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retire la supervisión de nivel de llenado del depósito de agua sucia externo. 2. Enjuague el depósito de agua sucia externo con agua fresca y llénelo. 3. Vuelva a colocar la supervisión de nivel de llenado.
Recargar granos (molinillo central vacío)	El depósito de granos central está vacío.	▶ Llene el depósito de granos.
Recargar granos (molinillo derecho vacío)	El depósito de granos derecho está vacío.	▶ Llene el depósito de granos.
Introducir café molido en la entrada manual	No se ha introducido ningún café molido en la entrada manual.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abra la entrada manual del depósito de granos central. 2. Rellene con café molido. 3. Cierre la entrada manual.
Recargar choco o leche en polvo en el 1.er depósito (1.er depósito de polvo vacío)	El 1.er depósito de polvo está vacío.	▶ Rellene el primer depósito de polvo.
Colocar el cartucho de descalcificación	El proceso de descalcificación requiere el descalcificador del cartucho de descalcificación.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque el cartucho de descalcificación. 2. Retire el cartucho de descalcificación después de la descalcificación y después de la solicitud en pantalla.

12.3.4 Mensaje de pantalla «Indicación»

■ Los siguientes mensajes de pantalla aparecen con el fondo azul en el control.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Atención: una salida de agua sucia obstruida puede provocar inundaciones.	Hay restos de café en el agua sucia.	▶ Revise si la salida de agua sucia y el recoge gotas presentan obstrucciones y límpielos.
Espere a que el sistema de caja se haya inicializado por completo.	La inicialización está en curso.	▶ Espere a que finalice la inicialización del sistema de pago.
Esperar la conexión de telemetría o contactar con el servicio técnico.	Se muestra la indicación Coffee Link .	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinicie la telemetría. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

Fallo	Causa	Solución
La pantalla está oscura.	La máquina no está conectada a la toma de corriente.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conecte la máquina a la red eléctrica. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
	La máquina no está conectada.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Encienda la máquina. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
No hay disponibles bebidas con leche.	El depósito de leche está vacío.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llene el depósito de leche. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
	El sistema de leche está obstruido.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realice una limpieza diaria. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
	El sistema de leche está desactivado por error.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revise la conexión del cable de control de la máquina a la unidad refrigeradora. 2. Active el sistema de leche. 3. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
No hay disponibles bebidas con espuma de leche.	El depósito de leche está vacío.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llene el depósito de leche. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
	El sistema de leche está obstruido.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realice una limpieza diaria. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
	El sistema de leche está desactivado por error.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revise la conexión del cable de control de la máquina a la unidad refrigeradora. 2. Activar el sistema de leche. 3. Realice una limpieza diaria. 4. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

No hay disponibles bebidas con sirope (Flavour Point)	La botella de sirope está vacía.	<ol style="list-style-type: none">1. Llene la botella de sirope.2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
	El sistema Flavour Point está obstruido.	<ol style="list-style-type: none">1. Realice una limpieza diaria.2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
	El sistema Flavour Point se ha desactivado por error.	<ol style="list-style-type: none">1. Revise la conexión del cable de control de la máquina a Flavour Point.2. Realice una limpieza diaria.3. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

13 Desinstalación

Tras finalizar el uso

Cuando la máquina haya llegado al final de su vida útil:

1. Desmante la máquina.
2. Deseche la máquina de manera respetuosa con el medioambiente.

14 Eliminación



La máquina debe eliminarse adecuadamente de acuerdo con las disposiciones legales vigentes en el país respectivo.

- ▶ Póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

Si no se ha llegado a un acuerdo de recogida o eliminación, los componentes desmontados deben reciclarse.

1. Desguace los metales.
2. Recicle los elementos de plástico.
3. Deseche los componentes restantes clasificados según las propiedades de los materiales.
4. Deseche los materiales de servicio y los productos de limpieza de acuerdo con la normativa local y las instrucciones del fabricante correspondiente.