

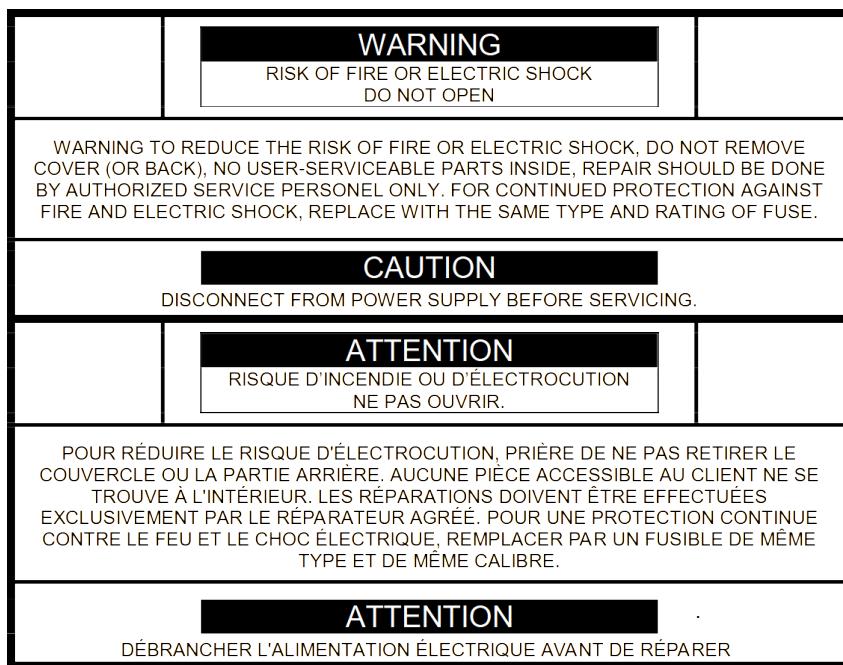
SOUL C, versión 2step

Manual de instrucciones



Traducción del manual de instrucciones

04.2025 es N.º de documento: 3370000510



Aviso legal

Editor

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

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 Schaefer AG. Esto se aplica tanto al documento completo como a partes del mismo. El contenido del documento está basado en los datos actualizados disponibles en el momento de impresión. Schaefer 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. Schaefer AG únicamente se hace responsable del contenido del documento original en alemán.

Tabla de contenidos

1	Información general.....	8
1.1	Información sobre este manual de instrucciones.....	8
1.2	Símbolos y abreviaturas utilizados.....	8
1.2.1	Indicaciones de seguridad.....	8
1.2.2	Señales de advertencia utilizadas.....	8
1.2.3	Señales de obligación utilizadas.....	9
1.2.4	Lista de abreviaturas.....	9
1.3	Responsabilidades.....	9
1.4	Condiciones de garantía.....	10
1.5	Piezas de repuesto y atención al cliente.....	10
2	Seguridad.....	11
2.1	Uso previsto.....	11
2.2	Uso incorrecto previsible.....	11
2.3	Obligaciones del usuario.....	11
2.4	Requisitos de personal.....	12
2.5	Riesgos residuales.....	12
2.5.1	Peligro de descarga eléctrica.....	13
2.5.2	Peligro debido al producto de limpieza.....	13
2.5.3	Peligro por alergias.....	14
2.5.4	Peligro por bacterias.....	14
2.5.5	Peligro por calor.....	15
2.5.6	Peligro por el sistema mecánico.....	16
2.6	Peligro de daños materiales.....	16
3	Datos técnicos.....	17
3.1	Tipos de bebida y capacidad de producción.....	17
3.2	Datos de la máquina.....	17
3.3	Conexión de red doméstica.....	18
3.4	Valores de conexión de agua.....	19
3.5	Condiciones del entorno.....	19
3.6	Placa de características.....	20
4	Información de conformidad.....	21
4.1	Dirección del fabricante.....	21
4.2	Normas aplicadas.....	21
5	Descripción de los productos.....	22
5.1	Vista general.....	22
5.1.1	Vista general de la máquina.....	22
5.2	Depósito de granos.....	23
5.3	Depósito de posos.....	23
5.4	Molinillos.....	24
5.5	Patas de la máquina.....	24
5.6	Salida de bebida.....	25
5.7	Barra de vapor.....	26
5.8	Luz de ambiente funcional.....	26
5.9	Schaerer Coffee Link (intercambio de datos).....	27
5.10	Vista general del sistema de limpieza ProCare.....	27
5.11	Conexiones e interfaces.....	28
5.12	Mandos.....	29

5.12.1	Mandos de la máquina.....	29
5.12.2	Mandos de la máquina.....	30
5.12.3	Interfaz de usuario.....	31
5.13	Variantes de equipamiento disponibles a posteriori.....	32
5.13.1	Eliminación bajo mostrador.....	32
6	Transporte	33
6.1	Contenido del suministro y accesorios.....	33
6.2	Condiciones de transporte.....	33
7	Instalación y puesta en marcha	35
7.1	Desembalaje.....	35
7.1.1	Desembalar la máquina.....	35
7.1.2	Desembalar los accesorios.....	35
7.2	Colocación.....	36
7.2.1	Condiciones de colocación.....	36
7.2.2	Condiciones ambientales.....	36
7.3	Instalar.....	36
7.3.1	Conectar la corriente.....	37
7.3.2	Conectar el suministro de agua.....	38
7.4	Puesta en marcha con instrucciones en pantalla.....	39
8	Manejo	40
8.1	Actividades adicionales recurrentes.....	40
8.1.1	Llenado del depósito de granos.....	40
8.1.2	Abrir y cerrar el panel de control.....	41
8.1.3	Retirar los depósitos de granos.....	42
8.1.4	Vaciar depósito de posos.....	43
8.2	Conectar.....	44
8.2.1	Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato.....	44
8.2.2	Encienda la máquina.....	44
8.3	Modos de funcionamiento.....	45
8.3.1	Funciones de los modos de funcionamiento.....	45
8.3.2	Modo de invitado.....	46
8.3.3	Modo de personal.....	47
8.3.4	Modo de usuario habitual.....	49
8.4	Servicio de bebida.....	51
8.4.1	Seleccionar bebida.....	51
8.4.2	Modificar bebida.....	53
8.4.3	Preseleccionar bebida doble.....	55
8.4.4	Dispensar múltiples veces las bebidas preseleccionadas.....	56
8.4.5	Preseleccionar café descafeinado.....	57
8.4.6	Preselección de barista.....	58
8.4.7	Colocar taza/vaso.....	58
8.4.8	Dispensar bebida.....	59
8.4.9	Indicación de progreso durante la dispensación de bebida.....	59
8.4.10	Finalización de la bebida.....	60
8.4.11	Cancelar dispensación de bebida.....	61
8.5	Dispensar vapor.....	62
8.6	Funciones genéricas de la interfaz de usuario.....	63
8.6.1	Navegación en la interfaz.....	63
8.6.2	Representación de las bebidas.....	63

8.6.3	Mensaje de error pendiente y solicitud de acción.....	64
8.6.4	Mensajes de error (sencillos).....	65
8.6.5	Mensajes de error (específicos).....	65
8.7	Menú de mantenimiento.....	66
8.7.1	Botón Menú de mantenimiento.....	66
8.7.2	Vista general del menú de mantenimiento.....	67
8.7.3	Información rápida.....	68
8.7.4	Perfil (inicio / cierre de sesión).....	68
8.7.5	Funciones del menú de mantenimiento.....	70
8.8	Apagado.....	73
8.8.1	Poner la máquina en el modo en espera.....	73
8.8.2	Paradas prolongadas (más de 1 semana).....	74
9	Limpieza.....	75
9.1	Normas y condiciones para la limpieza.....	75
9.2	Niveles de limpieza.....	75
9.3	Intervalos de limpieza.....	77
9.3.1	Intervalos de limpieza.....	77
9.4	Enjuague de la máquina.....	78
9.4.1	Enjuague de desconexión automático.....	78
9.4.2	Enjuagues configurados.....	78
9.4.3	Enjuagues manuales (menú de mantenimiento).....	78
9.5	Sistema de limpieza ProCare.....	79
9.5.1	Colocación de la bolsa de limpieza ProCare.....	80
9.5.2	Poner en funcionamiento la bolsa de limpieza ProCare.....	81
9.5.3	Realizar limpieza ProCare.....	81
9.6	Programa de limpieza.....	83
9.6.1	Acceso al programa de limpieza.....	83
9.6.2	Ajuste de horas de limpieza.....	84
9.7	Limpieza manual.....	86
9.7.1	Limpiar el depósito de posos.....	87
9.7.2	Limpiar la cámara de escaldado.....	88
9.7.3	Limpiar el recogegotas y la rejilla de goteo.....	88
9.7.4	Limpiar la pantalla táctil.....	89
9.7.5	Limpiar el depósito de granos.....	90
9.7.6	Limpiar pieza inferior salida de bebida.....	91
9.7.7	Limpiar la barra de vapor.....	92
9.7.8	Limpiar las superficies exteriores.....	92
10	Mantenimiento.....	94
10.1	Intervalos de mantenimiento.....	94
10.2	Comprobar la salida de agua sucia.....	95
11	Ajustes avanzados.....	96
11.1	Elementos de navegación.....	96
11.2	Puerto USB.....	97
11.3	Perfiles y permisos.....	98
11.3.1	Visión general de los permisos de los perfiles.....	98
11.3.2	Perfil Conserje.....	99
11.3.3	Perfil Contable.....	99
11.3.4	Perfil Chef de Service.....	100
11.3.5	Perfil Gestor de calidad.....	101

11.3.6	Perfil Responsable de la máquina.....	101
11.4	Configurar la máquina.....	102
11.4.1	Configurar el sistema.....	102
11.4.2	Configurar el software.....	103
11.4.3	Configurar ajustes de mantenimiento.....	104
11.4.4	Abrir información.....	109
11.4.5	Guardar los cambios y cargarlos en la máquina.....	111
12	Solución de problemas.....	112
12.1	Significado de la iluminación funcional.....	112
12.2	Mensajes en pantalla.....	112
12.3	Fallos con mensaje de pantalla.....	114
12.3.1	Mensaje de pantalla «Fallo».....	114
12.3.2	Mensaje de pantalla «Error».....	117
12.3.3	Mensaje de pantalla «Solicitud».....	118
12.3.4	Mensaje de pantalla «Indicación».....	118
12.4	Fallos sin mensaje de pantalla.....	119
13	Desinstalación.....	120
14	Eliminación.....	121

1 Información general

1.1 Información sobre este manual de instrucciones

Esta documentación técnica contiene información importante sobre el manejo de la máquina. La documentación técnica forma parte integrante del producto y debe conservarse en las inmediaciones de la máquina y ser accesible para el personal en todo momento. Lea atentamente la documentación técnica antes de trabajar con la máquina.

Algunas de las figuras de este manual se han simplificado para una mejor visualización. Las figuras simplificadas pueden diferir ligeramente de la escala y el diseño de su máquina original.

1.2 Símbolos y abreviaturas utilizados

1.2.1 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.

1.2.2 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

Señal	Tipo de peligro	Señal	Tipo de peligro
	Advertencia de sustancias tóxicas		Advertencia de lesiones en las manos

1.2.3 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		

1.2.4 Lista de abreviaturas

Abreviatura	Significado
GBU	Global Business Unit
DNV GL	Empresa de certificación
APPCC	Ánalisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (Hazard Analysis Critical Control Point) El concepto de limpieza APPCC sirve para garantizar la seguridad de los alimentos y proteger a los consumidores de los riesgos para la salud.
ADA	Ley de Estadounidenses con Discapacidades (Americans with Disabilities Act) La unidad de mando ADA permite a las personas con discapacidad manejar la máquina.

1.3 Responsabilidades

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- Incumplimiento del manual de instrucciones
- Uso indebido o incorrecto
- Empleo de personal no cualificado
- Modificaciones no autorizadas
- Modificaciones técnicas
- Utilización de piezas de repuesto no autorizadas

Se aplicarán las obligaciones acordadas en el contrato de suministro, las Condiciones Generales y la normativa legal vigente en el momento de la celebración del contrato.

1.4 Condiciones de garantía

En caso de incumplimiento de las especificaciones de este manual de instrucciones pueden extinguirse las prestaciones de garantía.

No se presta garantía:

- Por las piezas que estén sometidas a un desgaste natural. Entre ellas, se incluyen el depósito de leche, las piezas de conducción de la leche, las juntas y las superficies de los pisos de acero inoxidable.
- Por deficiencias que puedan atribuirse a las influencias climáticas o a influencias químicas, físicas, eléctricas o electroquímicas.
- Por defectos causados por el incumplimiento de las normas de transporte, instalación y puesta en marcha, funcionamiento, limpieza y mantenimiento del aparato (p. ej., manual de instrucciones y manual de mantenimiento).
- Por defectos causados por el uso de piezas de repuesto que no sean de Schaefer o por un montaje o manipulación defectuosos o negligentes por parte del operador o de terceros.
- Por las consecuencias de las modificaciones o los trabajos de reparación realizados por el operador o por terceros de forma deficiente o sin el consentimiento de Schaefer.
- Por las deficiencias surgidas por un uso defectuoso o inadecuado.

1.5 Piezas de repuesto y atención al cliente



Encontrará información sobre accesorios y piezas de repuesto en el catálogo de piezas de repuesto del portal web **Coffee Link** de Schaefer.



Para consultas de servicio y asistencia técnica, póngase en contacto con el representante de Schaefer en su país. En www.schaerer.com encontrará una lista con todos los representantes de Schaefer en todo el mundo.

2 Seguridad

2.1 Uso previsto

La máquina está diseñada para dispensar bebidas de café, agua caliente y vapor en vasos, tazas o jarritas.

Los depósitos de granos solo deben llenarse con granos de café.

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.

2.2 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 la barra de vapor 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.

2.3 Obligaciones del usuario

El operador debe asegurarse de que el socio de servicio técnico de Schaefer 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 Schaefer 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.

2.4

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

Es el personal técnico cualificado e instruido por el fabricante o el operador 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.

2.5

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 Schaefer AG o descargar directamente desde la sección Media Pool de la página web (schaerer.com/member).

2.5.1 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.
 - ▶ 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 desconectar 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.

2.5.2 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.
- ▶ Utilice únicamente productos de limpieza recomendados por Schaefer.
 - ▶ 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.
 - ▶ Mantener alejados los productos de limpieza de los niños y de personas no autorizadas.
 - ▶ No toque los productos de limpieza con las manos desprotegidas ni los ingiera.
 - ▶ 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.
 - ▶ Utilice guantes y gafas de protección para manipular los 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 del centro de información toxicológica de su país 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

2.5.3 Peligro por alergias



ATENCIÓN

Peligros para la salud por ingredientes.

Las bebidas que contienen ingredientes (o restos de ellos) pueden provocar alergias.

- ▶ 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.

2.5.4 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 la leche directamente del envase original.
- ▶ Antes de abrir el embalaje, revise que no presente ningún daño.
- ▶ Utilice primero los productos más antiguos («first in, first out»).
- ▶ Utilice guantes de protección al trabajar con leche.
- ▶ Asegúrese de cerrar bien los paquetes abiertos, para que el contenido se mantenga fresco y para que no entre suciedad.
- ▶ Consuma la leche antes de la fecha de caducidad.
- ▶ 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.

Para máquinas con sistema de leche interno y unidad refrigeradora:

- ▶ No introduzca más leche de la que se necesita en un día.
- ▶ No rellene nunca con leche. Limpie bien el recipiente antes de llenarlo.
- ▶ Cierre la tapa del depósito de leche y la unidad refrigeradora (interna y externa) inmediatamente después del llenado.

2.5.5 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.

2.5.6 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.

2.6 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.
- ▶ Schaefer 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 Schaefer 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.

3 Datos técnicos

3.1 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
-------------------	------------------

Rendimiento diario recomendado

Espresso 50–60 ml	aprox. 250 tazas
-------------------	------------------

Bebidas disponibles

Espresso	x
----------	---

Americano ^{ZW}	x
-------------------------	---

Café	x
------	---

Agua caliente	x
---------------	---

Vapor	x
-------	---

Equipamiento de la máquina recomendado:

ZW Agua adicional

3.2 Datos de la máquina

Potencia nominal del calentador ¹	Calentador de vapor	Calentador de agua
	5000 W	5000 W

1 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	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	Calentador de vapor	Calentador de agua
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	aprox. 2000 g cada uno	
Capacidad del depósito de posos	aprox. 60 tortas de café	
Medidas exteriores		
Ancho de la máquina	330 mm (12,99")	
Altura incl. patas de la máquina y depósito de granos	820 mm (32,28")	
Profundidad	600 mm (23,62")	
Peso		
Peso en vacío	aprox. 55 kg (121 lbs)	
Unidad de mando		
Pantalla táctil	10 pulgadas (estándar) 12 pulgadas (opcional)	
Distancia al suelo		
Patas de la máquina	100 mm	
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).

3.3

Conexión de red doméstica

Red	Valores de conexión		Fusibles del edificio	Cable de conexión
				Sección transversal del cable
2L, PE	208/240 V CA	60 Hz	2700–3500 W ¹⁾	20 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	208/240 V CA	60 Hz	4360–5750 W ²⁾	25 A	3 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
2L, PE	208/240 V CA	60 Hz	5300–6500 W ³⁾	30 A	3 x 4,0 mm ² 3 x 11 AWG

- 1) Equipamiento con 1 o 2 calentadores de 3 kW (en serie)
 2) Equipamiento con 1 o 2 calentadores de 5 kW (en serie)
 3) Equipamiento con 2 calentadores de 3 kW (simultáneamente)

3.4 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

3.5 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)

3.6 Placa de características

Tipo	Versión
SOUL C	2step

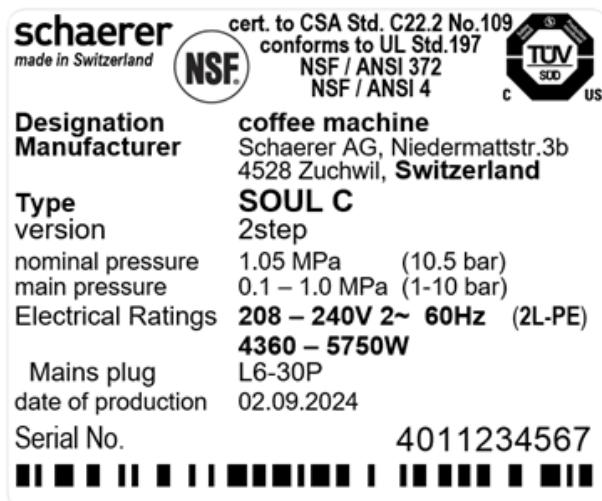


Fig.: Placa de características

La placa de características se encuentra en la parte frontal de la máquina, detrás del panel de control.

Para leer los datos de la placa de características:

1. Desbloquee el panel de control.
2. Deslice el panel de control hacia arriba.

En caso de avería o para hacer valer la garantía, facilite los siguientes datos de la placa de características:

- Tipo de máquina
- Potencia nominal > p. ej., 2700 ... 3600 W o 4360 ... 5750 W
- Tensión nominal > p. ej., 208 ... 240 V
- Valor de fusible en el lugar de la instalación > p. ej., 20 A (a través de conector NEMA L6-20) o 30 A (a través de conector NEMA L6-30)
- Número de serie > [AASS XXXXXX] > p. ej., 1935 XXXXXX



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

4 Información de conformidad

4.1 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

4.2 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.

Internacionales (CB)	
Seguridad	Saneamiento
<ul style="list-style-type: none"> UL197 CSA C22.2 No.109 	<ul style="list-style-type: none"> NSF / ANSI 372 NSF / ANSI 4
CB	Scheme > Sistema internacional para la aceptación mutua de informes de pruebas y certificados
NSF	National Sanitary Foundation: Organización de pruebas, inspección y certificación de productos
UL	Underwriters Laboratories: Normas de seguridad de productos para el mercado estadounidense
CSA	Canadian Standards Association
ANSI	American National Standards Institute

5 Descripción de los productos

5.1 Vista general

5.1.1 Vista general de la máquina



Fig.: Vista general de la máquina

- | | | | |
|---|--|----|---------------------------------------|
| 1 | Panel de control con pantalla táctil | 7 | Recogegotas |
| 2 | Depósito de granos | 8 | Patas de la máquina |
| 3 | Dispositivo de cierre para el panel de control | 9 | Depósito de posos |
| 4 | Luz de ambiente funcional | 10 | Puerta frontal para la unidad ProCare |
| 5 | Palanca para la barra de vapor | 11 | Salida de bebida |
| 6 | Barra de vapor | | |

El dispositivo de cierre sirve para fijar el panel de operación en posición cerrada y protegerlo de la apertura no autorizada.

- Llave hacia la izquierda: abre el dispositivo de cierre.
- Llave hacia la derecha: cierra el dispositivo de cierre.

Las patas de la máquina aumentan la distancia a la superficie.



Vista general de ProCare y detalles sobre el proceso de limpieza: Ver 9.5 "Sistema de limpieza ProCare"

5.2 Depósito de granos



Fig.: Depósito de granos

La máquina está equipada con dos depósitos de granos.

Los depósitos de granos pueden llenarse con distintos granos de café.

Los depósitos de granos pueden retirarse de la máquina aunque estén llenos.

5.3 Depósito de posos



Fig.: Depósito de posos

En el depósito de posos se recogen las tortas de café.

El depósito de posos se puede sacar de la cafetera hacia delante para vaciarlo.

5.4 Molinillos



Fig.: Vista de los molinillos desde arriba

La cafetera está equipada con un molinillo por depósito de granos.

El molinillo muele los granos justo antes de preparar cada bebida y transporta el polvo molido a la unidad de escaldado. El café recién escaldado se dispensa a través de la salida de bebida.

El grado de molienda del molinillo se ajusta automáticamente.

5.5 Patas de la máquina

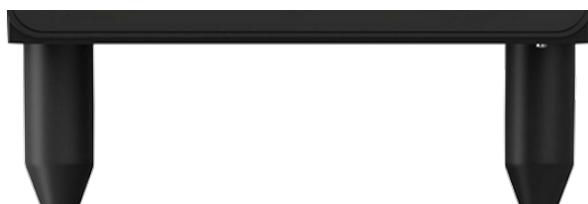


Fig.: Patas de la máquina

La máquina se suministra de serie con patas de 100 mm (4") de largo.

5.6 Salida de bebida



Fig.: Salida de bebida

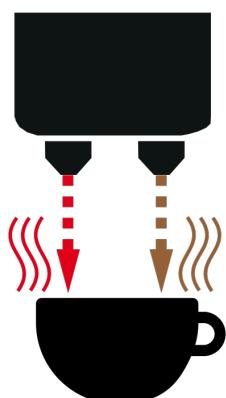


Fig.: Dispensación de agua caliente

Con la salida de bebida se dispensa café y agua caliente. La dispensación de agua caliente se efectúa a través de la salida de agua caliente de la salida de bebida.

La dispensación de agua caliente adicional es idónea para la preparación de **Americanos**.

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

La salida de bebida debe limpiarse regularmente. Los pasos de limpieza se muestran en la pantalla durante la limpieza regular con instrucciones en pantalla.



Ver 9 "Limpieza"

5.7 Barra de vapor



Fig.: Barra de vapor

- 1 Palanca para bascular hacia delante y hacia atrás 3 Sonda de vapor
- 2 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 y tiene el diseño **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.

5.8 Luz de ambiente funcional



Fig.: Luz de ambiente funcional

La de ambiente con función informa del estado operativo de la máquina.

El color de la luz de ambiente se puede ajustar.

Color	Significado
Blanco	La máquina está preparada.
Amarillo	Pronto habrá que realizar una acción (rellenar, limpiar).
Rojo	Se ha producido un fallo en la máquina (molinillo bloqueado, fallo de flujo de agua).

5.9 Schaeerer Coffee Link (intercambio de datos)



Fig.: Schaeerer Coffee Link

La solución digital **Schaeerer 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 Schaeerer **Coffee Link** se pueden consultar diversos datos de la máquina.

5.10 Vista general del sistema de limpieza ProCare

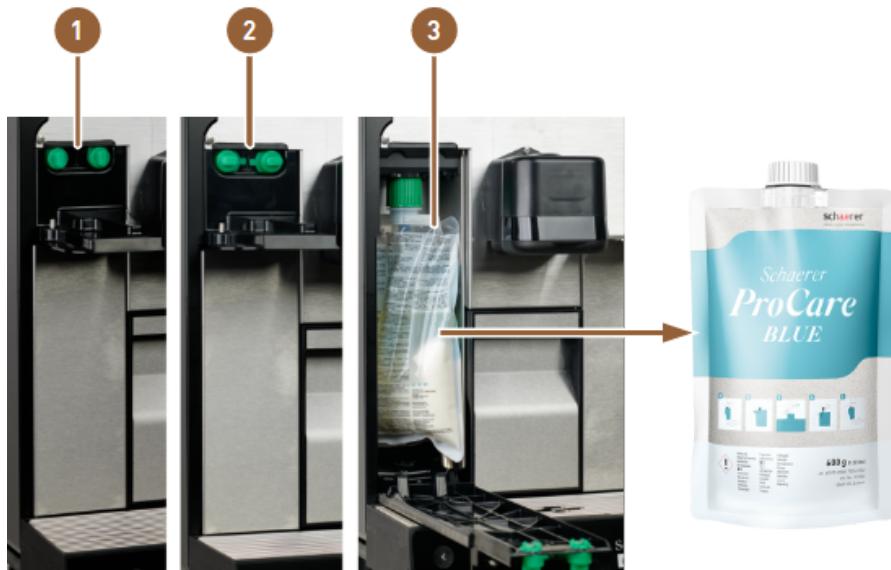


Fig.: Vista general de ProCare

N.º	Nombre	Explicación
1	Bloqueo (posición vertical)	La cubierta de acceso está bloqueada en esta posición.
2	Bloqueo (posición horizontal)	La cubierta de acceso está desbloqueada en esta posición y se puede abrir.
3	Bolsa de limpieza ProCare (azul)	Para la limpieza, se utiliza la solución de limpieza alcalina (ProCare azul).



Las bolsas de limpieza deben sustituirse al cabo de entre 300 y 365 días.

5.11 Conexiones e interfaces

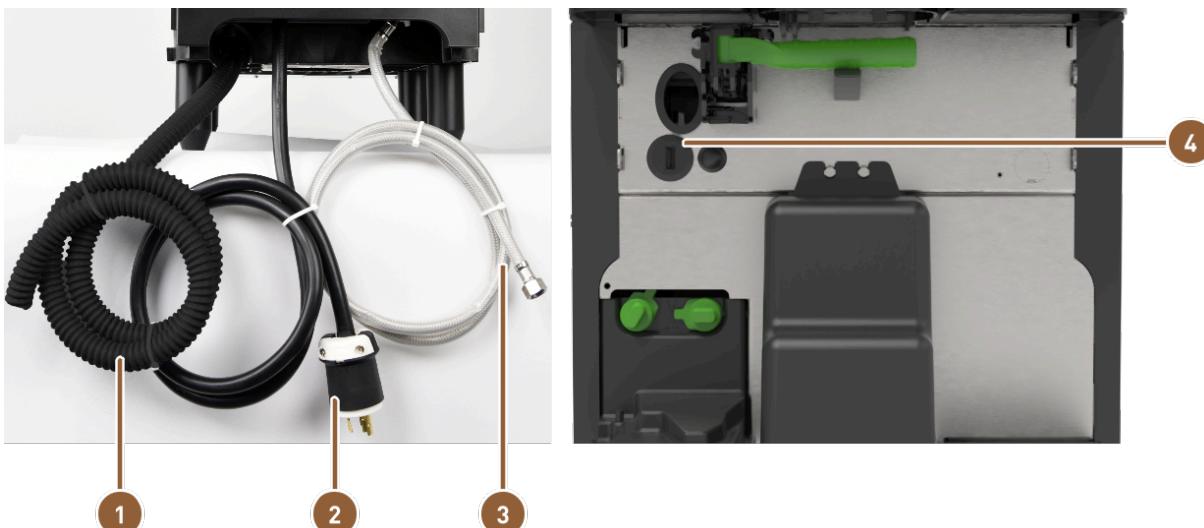


Fig.: Conexiones e interfaces

- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | Tubo flexible para salida de agua sucia; el tubo puede variar en función del país. | 3 | Conexión al suministro de agua |
| 2 | Cable de alimentación con conector o conexión fija con interruptor principal; el conector puede variar en función del país. | 4 | Conexión USB TIPO A e interfaz de comunicación detrás del panel de control para transferir datos y guardar ajustes |
| <p>La placa de características proporciona información sobre la protección máxima del fusible y el calibre de cable mínimo requerido.</p> | | | |



Ver 3.3 "Conexión de red doméstica"

Ver 7.3 "Instalar"

5.12 Mandos

5.12.1 Mandos de la máquina



Fig.: Vista general de los mandos de la máquina

- ① Dispositivo de cierre del panel de control
- ② Panel de control con pantalla
- ③ Barra de vapor con palanca

El panel de control se puede bloquear cuando está cerrado para evitar el acceso a personas no autorizadas.

La pantalla táctil sirve para el manejo.

La barra de vapor permite un calentamiento de leche separado y la formación de espuma de leche del tipo Barista. La palanca permite desplazar la barra de vapor hacia delante y hacia atrás.

5.12.2 Mandos de la máquina

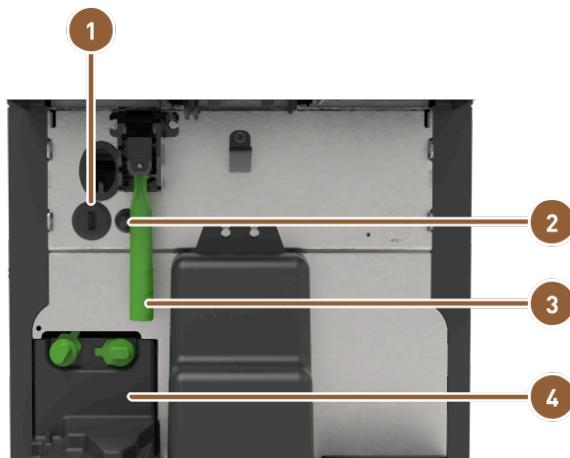


Fig.: Mandos de la máquina

- | | | | |
|---|------------------------------|---|--|
| 1 | Conexión USB Tipo A | 3 | Palanca de desbloqueo para el depósito de granos |
| 2 | Botón de encendido y apagado | 4 | Puerta frontal para ProCare |

El botón de encendido/apagado se encuentra detrás del panel de control. Una pulsación breve del botón inicia la máquina. Si se pulsa el botón durante más de 4 s, la máquina se apaga.

La conexión USB tipo A sirve como interfaz para el intercambio de datos. Mediante esta conexión, se pueden exportar datos como, p. ej., archivos de configuración. Esto permite transferir ajustes u otra información a un soporte de datos USB. Esto permite adaptar la máquina a las necesidades individuales.

La palanca de desbloqueo de los depósitos de granos bloquea o desbloquea todos los depósitos de granos al mismo tiempo.

Detrás de la puerta frontal del ProCare está el producto de limpieza (alcalino). El sistema de limpieza ProCare limpia los conductos de café desde la unidad de escaldado hasta la salida de bebida.

5.12.3 Interfaz de usuario



Fig.: Interfaz de usuario: Vista general

- Ⓐ Interfaz de usuario con bebidas en modo invitado y modo usuario habitual
- Ⓑ Interfaz de usuario con grupos de bebidas en modo de invitado y modo usuario habitual
- Ⓒ Interfaz de usuario en el modo de personal
- ① Botón para acceso al menú de mantenimiento
- ② Botón para selección de bebidas
- ③ Navegación a la pantalla anterior o siguiente
- ④ Botones para selección de bebidas a través de grupos de bebidas
- ⑤ Botón para salida de vapor
- ⑥ Botones para preselección

5.13 Variantes de equipamiento disponibles a posteriori

5.13.1 Eliminación bajo mostrador



El depósito de posos y el fondo de la máquina tienen una abertura que continua 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.

6 Transporte

6.1 Contenido del suministro y accesorios

Cantidad	Denominación
1	Manual de instrucciones
1	Adhesivo advertencia Proposición 65
1	Adhesivo del número de servicio de mantenimiento de Schaefer
1	Cucharilla dosificadora de café
1	Pincel 75-40 (cámara de escaldado)
1	Pincel de limpieza (salida de bebida)
1	Bolsa de limpieza ProCare Blue 600 g
1	Tira de prueba de dureza de carbonatos
1	Abrazadera para tubo 29 abierta
1	Enchufe Dd
1	Junta tórica 43,82 x 5,33 MVQ 70 Sh Art
1	Junta tórica 47,22 x 3,53 MVQ 70 Sh Art
4	Pata 40x100
4	Pie roscado M10x15 con goma

6.2 Condiciones de transporte



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables. Las siguientes tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal técnico.



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.

**ATENCIÓN****Peligro de lesiones por vuelco de la máquina.**

Si la máquina se levanta incorrectamente, esta puede volcar. El vuelco o la caída de una máquina pueden provocar lesiones.

- ▶ No levante la máquina usted solo.
- ▶ Levante la máquina con la ayuda de otra persona.

**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 las siguientes conexiones:
 - Suministro de agua potable
 - Alimentación eléctrica
 - Salida de agua sucia
- ▶ Asegúrese de que no haya obstáculos ni irregularidades en el nuevo lugar de instalación.

7 Instalación y puesta en marcha



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.
Las siguientes tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal de mantenimiento.



ATENCIÓN

Peligro de lesiones por vuelco de la máquina.

Si la máquina se levanta incorrectamente, esta puede volcar. El vuelco o la caída de una máquina pueden provocar lesiones.

- No levante la máquina usted solo.
- Levante la máquina con la ayuda de otra persona.

7.1 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.

7.1.1 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.

7.1.2 Desembalar los accesorios

Se suministran los siguientes accesorios:

- Manual de instrucciones y hoja adjunta del Certificado de Conformidad
- Producto de limpieza (en función del equipamiento de la máquina)
- Pincel para la limpieza del interior del depósito de posos
- Pincel de limpieza pequeño

7.2 Colocación

7.2.1 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 llenar 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.

7.2.2 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).

7.3 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 7.2.1 "Condiciones de colocación"

Ver 7.3.1 "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 3/8"
- Sifón para el tubo flexible de agua sucia de Ø 20 mm

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.

7.3.1 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).
- ▶ 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.
- ▶ Schaerer AG desaconseja totalmente el uso de cables alargadores. Si, a pesar de ello, se utiliza un cable alargador (calibre mínimo: 14 AWG), tenga en cuenta los datos del fabricante del cable (manual de instrucciones) y cumpla las normativas 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.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables. Las siguientes tareas deberán ser realizadas exclusivamente por electricistas.

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 5 "Descripción de los productos"

Ver 3 "Datos técnicos"

7.3.2 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).



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 francesa) 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.

Conexión de agua potable

La conexión de agua potable se realiza a través de una conexión de agua fija.

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).

Conexión de agua sucia

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.



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 Schaefer AG o descargarse directamente de la página web (www.schaerer.com/member) desde el Media Pool.

7.4 Puesta en marcha con instrucciones en pantalla

El técnico de mantenimiento pone en marcha la máquina in situ en las instalaciones del operador. La primera vez que se enciende la máquina, se ejecuta automáticamente el programa de puesta en marcha Ver 8.2 "Conectar".

Tras la puesta en marcha con instrucciones en pantalla, todavía no se puede dispensar ninguna bebida, ya que no se ha configurado ninguna receta de bebida. El técnico de mantenimiento configura y calibra las recetas de bebidas junto con el operador.

Los técnicos de mantenimiento pueden activar el programa de puesta en funcionamiento manualmente en todo momento.

8

Manejo



ATENCIÓN

Riesgo de lesiones por deslizamiento.

Las fugas de líquido pueden hacer que se humedezca el suelo alrededor de la máquina. Esto puede provocar lesiones por resbalones y caídas.

- ▶ Seque cualquier líquido derramado en el suelo inmediatamente después de que se produzca.
- ▶ Señalice las grandes cantidades de líquido derramado en el suelo con una señal de advertencia móvil.

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 llene nunca el depósito de granos con nada que no sean granos de café.



Fig.: Cantidad máxima de llenado del depósito de granos

1. Retire la tapa del depósito de granos.
2. Si es necesario, limpie los depósitos de granos y las tapas de restos de café.
3. Llene el depósito de granos con el tipo de café previsto.
4. Introduzca una cantidad adecuada para que el contenido no toque la tapa del depósito.
5. Vuelva a cerrar el depósito de granos con la tapa.
 - ✓ El depósito de granos está lleno.

- ✓ Los granos de café no tocan la tapa.

8.1.2 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 desbloqueada |
| 2 Cerradura desbloqueada | 4 Panel de control abatido hacia arriba |

1. Introduzca la llave en el dispositivo de cierre en posición horizontal.
 - ✓ La cerradura está desbloqueada.
2. Desbloquee la parte superior del panel de control tirando con fuerza.
 - ✓ El panel de control está desbloqueado.
3. 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.
 - ✓ Ahora se puede acceder a todos los mandos detrás del panel de control.



Fig.: Panel de control abierto y cerrado

8.1.3 Retirar los depósitos de granos

Los depósitos de granos pueden extraerse de la máquina. El cierre central desbloquea el depósito de granos.

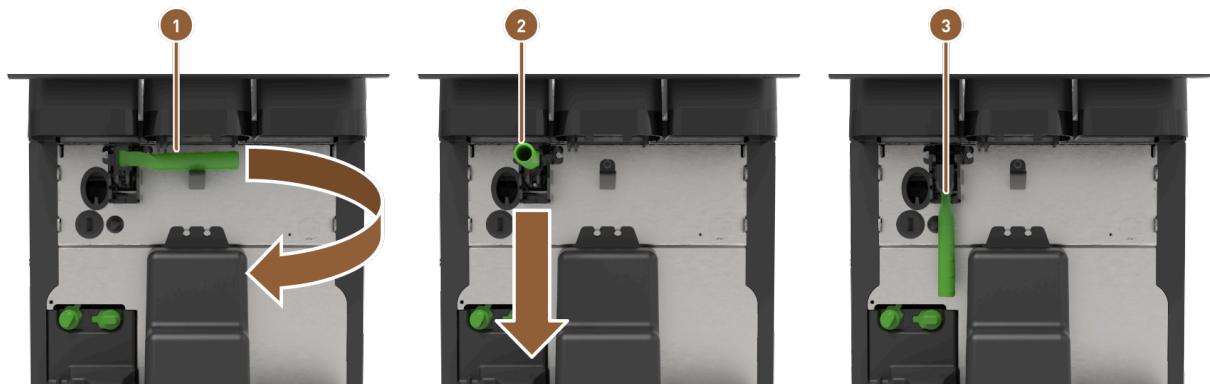


Fig.: Cierre central (empuñadura verde) para el depósito de granos

- | | |
|--|---|
| <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 cierre central de la posición plegada horizontal hacia delante.
 3. Gire la empuñadura verde del bloqueo central hacia abajo.
- ✓ Los depósitos de granos están desbloqueados. La empuñadura verde del cierre central apunta hacia abajo.



Ver 8.1.2 "Abrir y cerrar el panel de control"

8.1.4 Vaciar depósito de posos

NOTA

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

El depósito de posos bajo mostrador no se supervisa. Existe riesgo de que se produzca un sobrelleñado. 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 capacidad para aprox. 25 - 35 tazas de café. Al alcanzar esta cantidad, en la interfaz de usuario se solicita que se vacíe el depósito de posos.



Fig.: Retirar el depósito de posos

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

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. Asegúrese de que la válvula de agua principal esté abierta.
2. asegúrese de que el tubo flexible de agua sucia esté correctamente colocado.
3. Asegúrese de que los depósitos de granos estén llenos.
4. Asegúrese de que el depósito de posos esté vacío y correctamente colocado.
5. 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

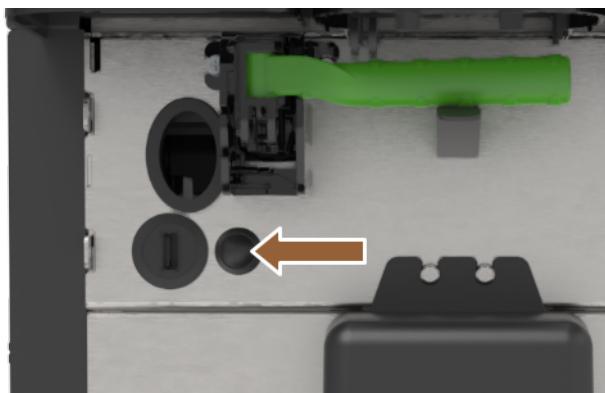


Fig.: Botón de encendido y apagado



ATENCIÓN

Peligros para la salud por infección.

La contaminación puede provocar problemas de salud.

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

1. Revise la conexión de red de la máquina.
2. Abra el panel de control.
Véase «Abrir y cerrar el panel de control»
3. Pulse el botón de encendido y apagado una vez brevemente.
 - ✓ Se inicia la máquina.
 - ✓ Aparece la interfaz de usuario en la pantalla táctil.
 - ✓ La máquina comienza a calentarse.

- ✓ La máquina está preparada en cuanto se alcanza la temperatura necesaria.
 4. Cierre el panel de control.



La primera vez que se enciende la máquina, comienza automáticamente una puesta en marcha con instrucciones en pantalla. La puesta en marcha debe ser realizada por el técnico de mantenimiento. El técnico de servicio configura la máquina y realiza una calibración del hardware.

8.3 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

8.3.1 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 ícono	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.

8.3.2 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.

Representación de las bebidas

Las bebidas disponibles se muestran en horizontal unas juntas a otras. Si se han configurado grupos de bebidas, estos se muestran.

Navegación por el menú

Las opciones de bebida se seleccionan paso a paso en pantallas sucesivas. Se puede seleccionar 1 opción de bebida por pantalla. La intensidad del café no se puede modificar.

En el modo de invitado, las opciones de preselección antes de la dispensación de bebidas (bebida doble, café descafeinado, intensidad del café), la salida de vapor y los botones de selección directa no están disponibles.

Cantidad máxima configurable de grupos y bebidas

- 10 grupos de bebidas
 - 24 bebidas por grupo de bebidas
 - 240 bebidas

Funciones en el modo de invitado



Fig.: Funciones en el modo de invitado

- ① Visualización de 240 bebidas como máximo (10 grupos con un máximo de 24 bebidas cada uno)
- ② Navegar por los grupos de bebidas (flecha)
- ③ Acceso al menú de mantenimiento
- ④ Selección de bebida mediante grupos de bebidas

Pasos hasta la dispensación de bebida

- Seleccionar grupo de bebidas (opcional)
- Seleccionar bebida
- Determinar el tamaño de taza/vaso
- Seleccionar tueste de café (opcional)
- Solicitud Colocar taza/vaso
- Iniciar dispensación
- Se dispensa la bebida
- Indicador de progreso de la dispensación de bebida
- Indicación de **Bebida lista**

Opciones configurables

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

- Salvapantallas on/off
- Botón **Menú de mantenimiento** visible/no visible
- Grupos de bebidas visibles/no visibles
- Solicitud **Colocar taza/vaso** on/off
- Mostrar/no mostrar información **Bebida lista**

8.3.3 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. Los técnicos de mantenimiento pueden realizar ajustes individuales.

Representación de las bebidas

Los grupos de bebidas disponibles se muestran como pestañas horizontales. Las bebidas disponibles se muestran en cada grupo de bebidas.

En el modo de personal, es posible preseleccionar las bebidas (bebidas dobles, café descafeinado, intensidad del café/función de barista). Las opciones de preselección aparecen en un menú vertical a la izquierda.

Se pueden configurar hasta 5 botones en la parte inferior para la selección directa de una bebida con inicio automático o para la salida de vapor.

Navegación por el menú

La modificación de las bebidas se muestra y se realiza por completo en la pantalla **Dispensar bebida**. Se puede configurar un inicio automático para bebidas predefinidas mediante botones de selección directa.

Cantidad máxima configurable de grupos y bebidas

- 10 grupos de bebidas
- 24 bebidas por grupo de bebidas
- 240 bebidas

Funciones en el modo de personal

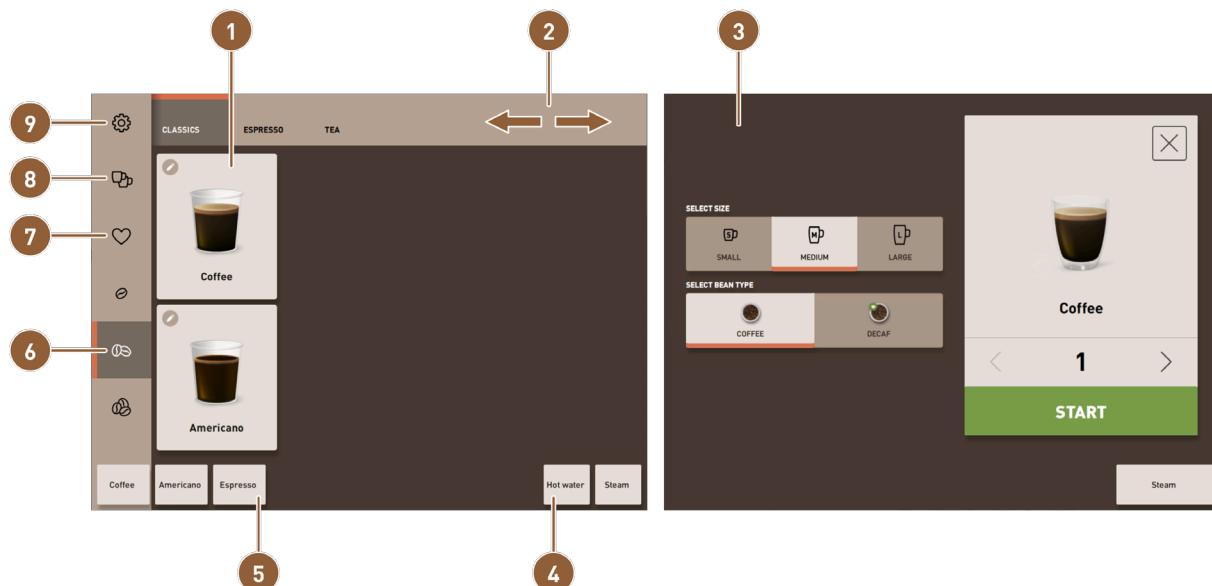


Fig.: Funciones en el modo de personal

- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | Visualización de 240 bebidas como máximo (10 grupos con un máximo de 24 bebidas cada uno) | 6 | Preselección Barista (intensidad del café) |
| 2 | Función de deslizamiento (dedo) para navegar por las bebidas disponibles | 7 | Preselección de café descafeinado |
| 3 | Pantalla para la selección de las opciones de bebida | 8 | Preselección de bebida doble |
| 4 | Máximo 2 botones de bebidas adicionales (derecha) para selección directa | 9 | Acceso al menú de mantenimiento |
| 5 | Máximo 3 botones de bebidas adicionales (izquierda) para selección directa | | |

Pasos hasta la dispensación de bebida

- Preselección (opcional): café descafeinado, bebida doble, intensidad de café (función Barista)
- Seleccionar grupo de bebidas (opcional)
- Seleccionar bebida
- Seleccionar el tamaño de taza/vaso
- Seleccionar tueste de café (opcional)
- Iniciar dispensación

- Se dispensa la bebida
- Indicador de progreso de la dispensación de bebida

Opciones configurables

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

- Botón para bebida doble on/off
- Botón para café descafeinado (DECAF) on/off
- Botón para intensidad de café (función Barista) on/off
- Preselección de bebidas (dispensación múltiple) on/off
- Visualización del número de bebidas preseleccionadas on/off
- Botón **Menú de mantenimiento** visible/no visible
- Solicitud **Colocar taza/vaso** on/off
- Mostrar/no mostrar información de **Progreso**
- Mostrar/no mostrar información **Bebida lista**

8.3.4 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).

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.

Representación de las bebidas

Las bebidas disponibles se muestran en horizontal unas juntas a otras. Si se han configurado grupos de bebidas, estos se muestran.

Se pueden configurar hasta 3 botones en la parte inferior para la selección directa de una bebida con inicio automático.

En el modo de usuario habitual, las opciones de preselección antes de la dispensación de bebidas (bebida doble, café descafeinado, intensidad del café) y la salida de vapor no están disponibles.

Navegación por el menú

La modificación de las bebidas se muestra y se realiza por completo en la pantalla **Dispensar bebida**. En el modo de usuario habitual, se puede modificar la intensidad del café. Se puede configurar un inicio automático para bebidas predefinidas mediante botones de selección directa.

Cantidad máxima configurable de grupos y bebidas

- 10 grupos de bebidas
- 24 bebidas por grupo de bebidas
- 240 bebidas

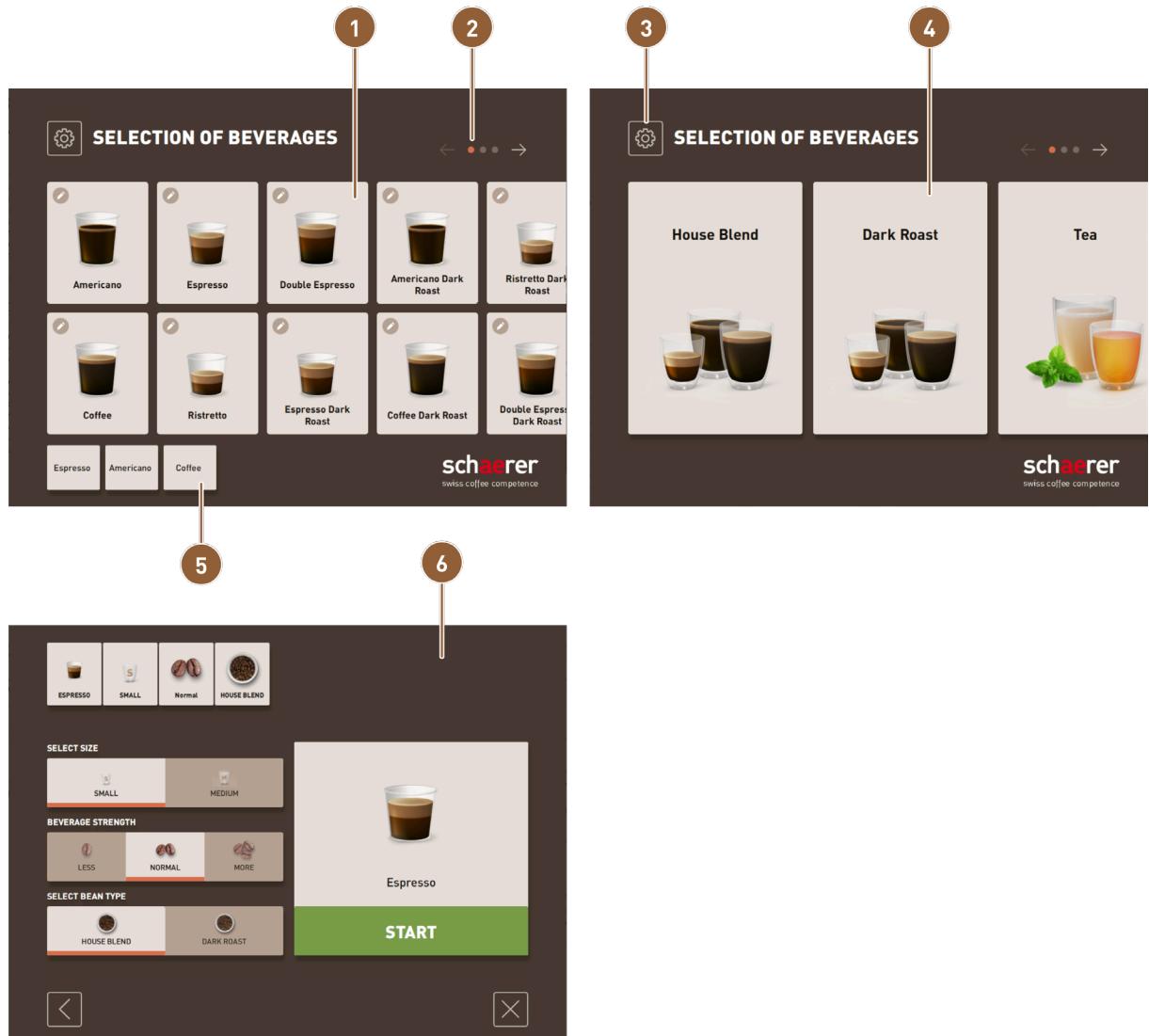


Fig.: Funciones en el modo de usuario habitual

- 1 Visualización de 240 bebidas como máximo (10 grupos con un máximo de 24 bebidas cada uno)
- 2 Navegar por los grupos de bebidas (flecha)
- 3 Acceso al menú de mantenimiento
- 4 Selección de bebida mediante grupos de bebidas
- 5 Máximo 3 botones de bebidas adicionales para selección directa
- 6 Pantalla para la selección de las opciones de bebida

Pasos hasta la dispensación de bebida:

- Seleccionar grupo de bebidas (opcional)
- Seleccionar bebida
- Determinar el tamaño de taza/vaso
- Seleccionar la intensidad del café
- Seleccionar tueste de café (opcional)
- Solicitud Colocar taza/vaso
- Iniciar dispensación
- Se dispensa la bebida
- Indicador de progreso de la dispensación de bebida

Opciones configurables

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

- Botones para intensidad de café on/off
- Salvapantallas on/off
- Botón **Menú de mantenimiento** visible/no visible
- Grupos de bebidas visibles/no visibles
- Solicitud **Colocar taza/vaso** on/off
- Mostrar/no mostrar información **Bebida lista**

8.4 Servicio de bebida

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**.

8.4.1 Seleccionar bebida

Navegar a la bebida

Requisito: La máquina está preparada.



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

Modo de invitado y modo de usuario habitual:

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



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

Modo de personal:

2. Abra el grupo de bebidas deseado directamente a través de la pestaña correspondiente.
 - ✓ Se muestran los botones de las bebidas definidas.

Modo de personal: Preseleccionar opciones de bebida

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

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

1. 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



Fig.: Tipos de bebidas

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

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

8.4.2 Modificar bebida

Posibles opciones de bebida:

- Tipo de bebida (p. ej., café, espresso)
- Tamaño de bebida (S, M, L)
- Tipo de café

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

Dependiendo del modo de funcionamiento, la bebida se dispensa de forma diferente:

- Modificación secuencial de bebidas (modo de invitado): Cada opción de bebida se muestra en una pantalla independiente.
- Modificación directa de bebidas (modo de personal y modo de usuario habitual): Todas las opciones de bebidas se muestran juntas en una pantalla.

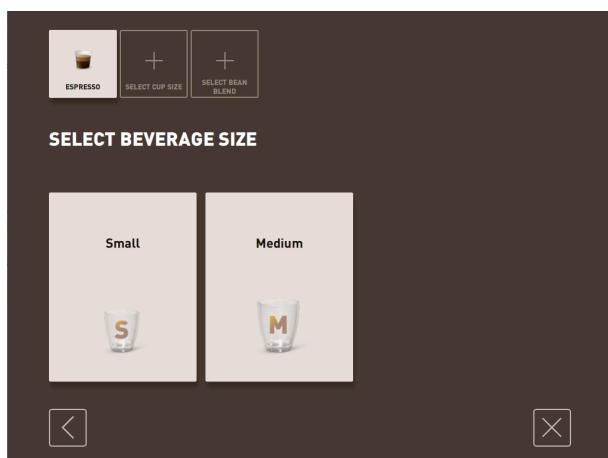


Fig.: Modo de invitado: Determinar la modificación de la bebida de manera secuencial

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

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.: Modificación secuencial de bebidas



Fig.: Selección del tamaño de bebida



Fig.: Selección del tipo de café

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.: Modificación directa en el modo de personal

1. Botones para la modificación de bebidas 2. Botón para dispensación múltiple

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

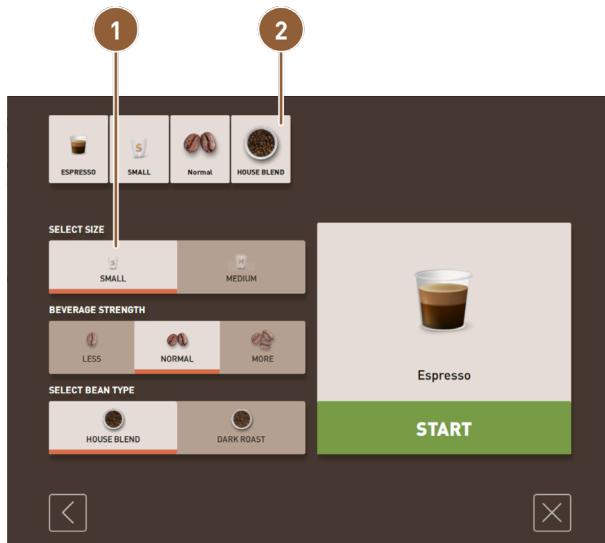


Fig.: Modificación directa de bebidas en el modo de usuario habitual

1. Botones para la modificación de bebidas 2. Visualización: Resumen de la modificación de la bebida

- Presione el botón con la modificación deseada.
 - ✓ Las modificaciones seleccionadas se muestran en el área superior de forma resumida.

8.4.3 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.

8.4.4 Dispensar múltiples veces las bebidas preseleccionadas

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

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

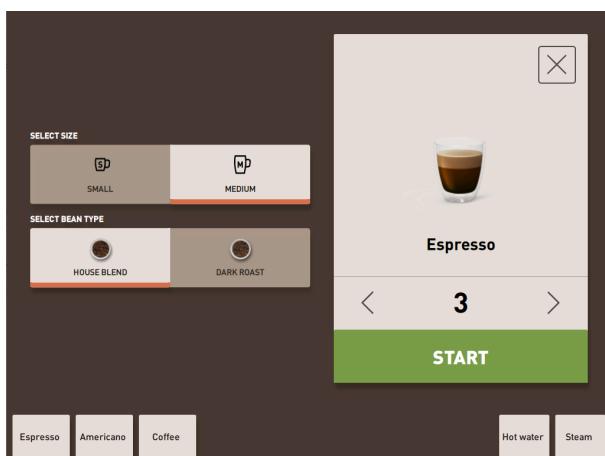


Fig.: Número de bebidas

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

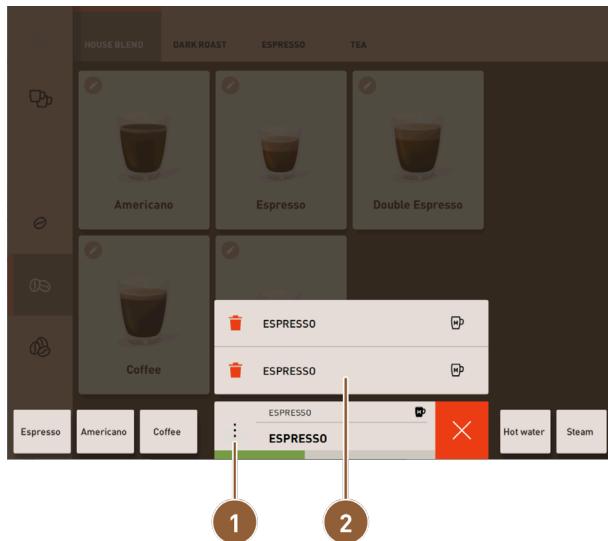


Fig.: Lista con las bebidas preseleccionadas

1 Menú de tres puntos

2 Lista de bebidas preseleccionadas

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

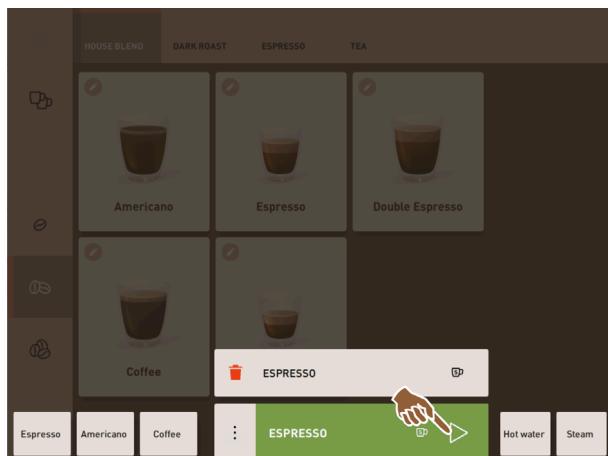


Fig.: Dispensar otra bebida

6. Pulse el botón **Play**.
 - ✓ 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.

8.4.5 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.
- Un depósito de granos está lleno de granos de café descafeinado.



Fig.: Preselección de café descafeinado

- ▶ Presione el botón **sin cafeína**.
 - ✓ Solo se podrán seleccionar las bebidas que se hayan configurado con granos de café sin cafeína.

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

8.4.6 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.

8.4.7 Colocar taza/vaso

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

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

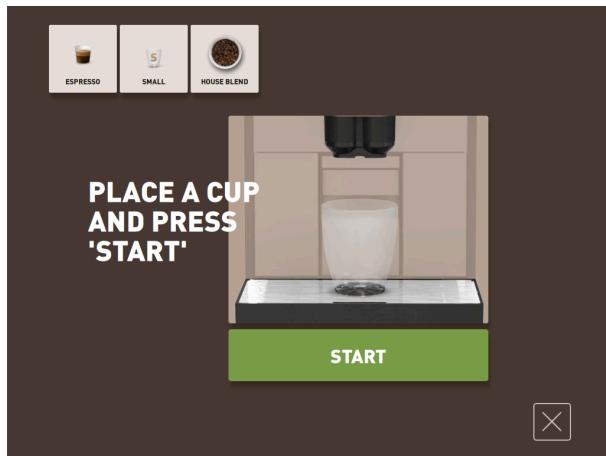


Fig.: Animación **Colocar taza/vaso**, bebida lista para la dispensación

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

1. Coloque la taza o el vaso debajo de la salida de bebida.

8.4.8 Dispensar bebida

Tras finalizar la preselección de bebida, aparece el botón **INICIO**.

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

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

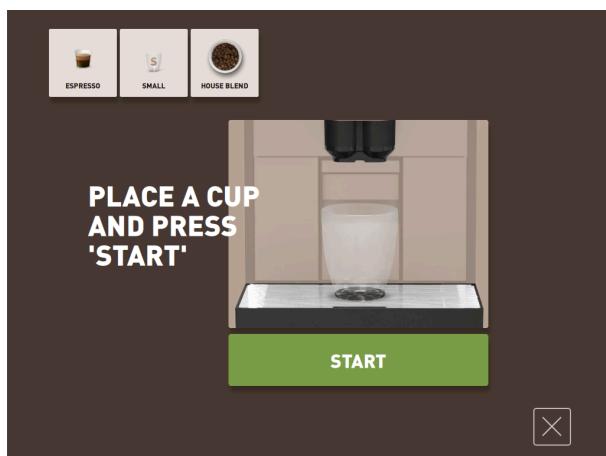


Fig.: Animación **Colocar taza/vaso**, bebida lista para la dispensación

Requisito: la bebida se ha modificado y está 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.

8.4.9 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.

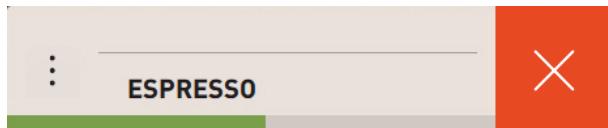
Variante: Modo de personal

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.

8.4.10 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**.

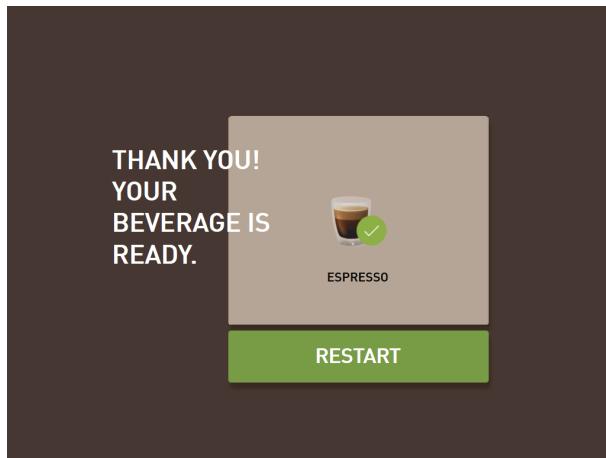


Fig.: Representación **Dispensación de bebida finalizada**

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

8.4.11 Cancelar dispensación de bebida

Cancelar antes de la dispensación de bebida



Fig.: Botón **Cancelar**

El botón **Cancelar** 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.

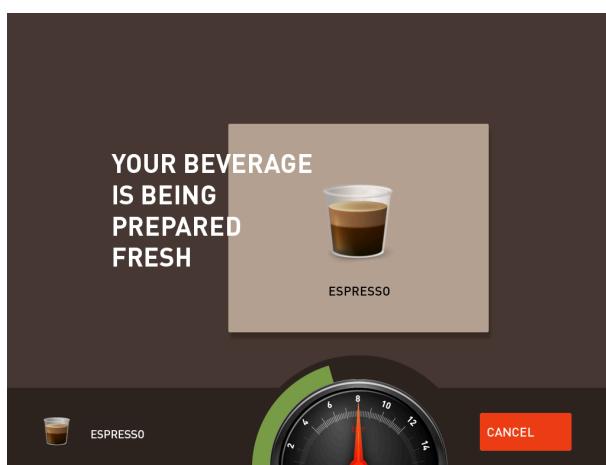


Fig.: Modo de invitado y modo de usuario habitual: Cancelación de la dispensación de bebida

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.

8.5 Dispensar vapor



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.



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.

1. Tire de la palanca de la barra de vapor ligeramente hacia delante.
 2. Coloque una jarrita debajo de la barra de vapor en la rejilla de goteo.
 3. Asegúrese de que la punta de la barra de vapor esté completamente sumergida en la bebida.
 4. Pulse el botón **Vapor** en la pantalla.
- ✓ Se dispensa vapor en la bebida.
- ✓ Con la opción **Autosteam** o **Supersteam**: La salida de vapor se detiene automáticamente.
5. Con la opción **Powersteam**: para parar, vuelva a pulsar el botón **Vapor** de la pantalla.
 6. Asegúrese de que la salida de vapor haya finalizado.
 7. Tire de la palanca de la barra de vapor ligeramente hacia delante y extraiga la jarrita al mismo tiempo.
 8. Dirija la barra de vapor con la palanca hacia abajo, hacia la rejilla de goteo.
 9. Pulse el botón **Vapor** y deje que salga vapor durante aprox. 2 s.
- ✓ Se eliminan los restos de leche de la barra de vapor.
10. Limpie los restos de leche de la barra de vapor con un paño limpio y húmedo.
 11. Limpie la barra de vapor regularmente.

Ver 9.7.7 "Limpiar la barra de vapor"

8.6 Funciones genéricas de la interfaz de usuario

8.6.1 Navegación en la interfaz

Modo de invitado y modo de usuario habitual

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.

Modo de personal

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

- 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.

Si el número de pestañas (grupos de bebidas) no es totalmente visible:



Fig.: Botón **Atrás**



Fig.: Botón **Continuar**

El botón **<** regresa a la pantalla anterior. El botón **>** regresa a la pantalla siguiente.

8.6.2 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.

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.



Fig.: Tipos de bebidas

Tamaño de representación

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

Tamaños de representación disponibles:

- Pequeño
- Media
- Grande
- Extragrande
- Dinámico



Fig.: Representación de bebida pequeña y extra grande

8.6.3 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.

8.6.4 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**.

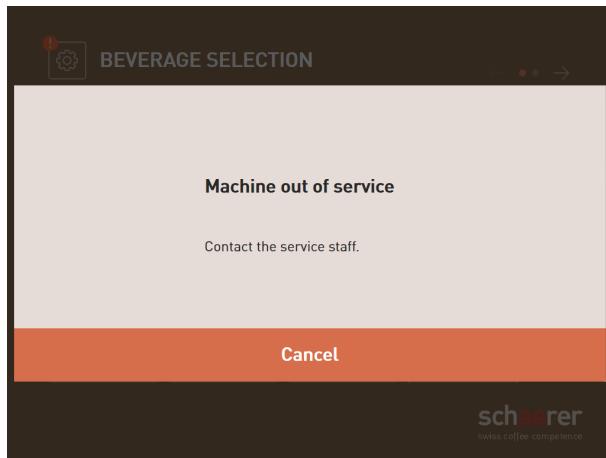


Fig.: Mensaje de error sencillo

Los mensajes de error sencillos muestran la siguiente información:

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

8.6.5 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 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 autónomamente.

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

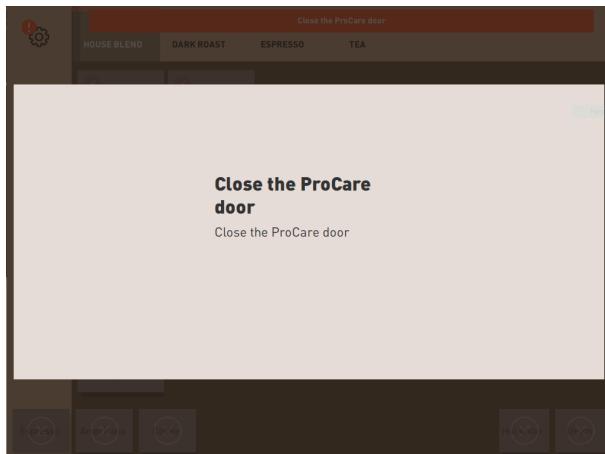


Fig.: Mensaje de error específico

8.7 Menú de mantenimiento

8.7.1 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 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.

8.7.2 Vista general del menú de mantenimiento

Resumen de funciones

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

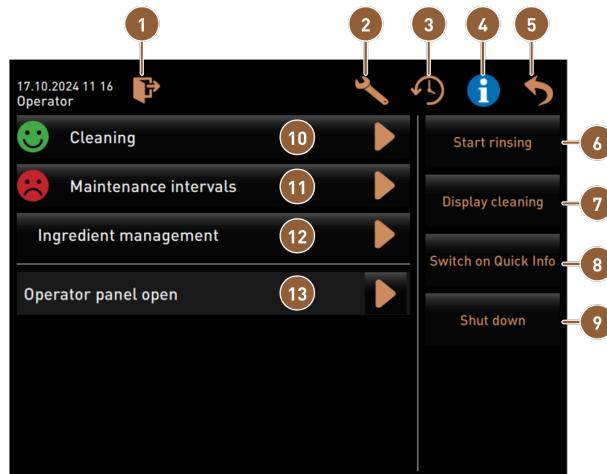


Fig.: Funciones del menú de mantenimiento

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

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.

8.7.3 Información rápida

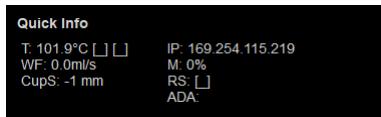


Fig.: Información rápida

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.
- **WF** muestra la cantidad de agua bombeada en ml/s.
- **CupS** indica el ajuste para el sensor de tazas
- **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[*]**.
- **ADA** muestra información sobre la unidad de mando ADA

8.7.4 Perfil (inicio / cierre de sesión)

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



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

8.7.4.1 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.

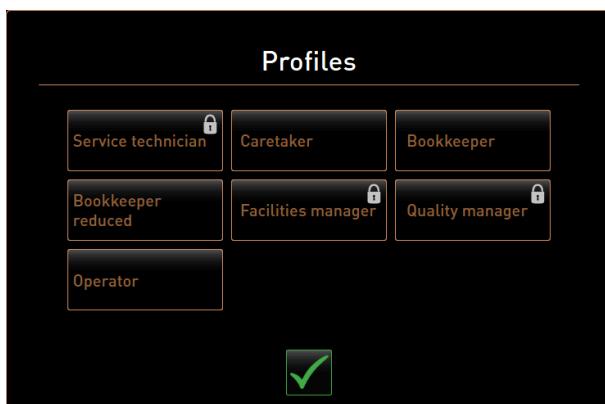


Fig.: Cuadro de diálogo **Perfiles**

- 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

8.7.4.2 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).

8.7.4.3 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.

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

8.7.4.4 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.

8.7.4.5 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.
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.

8.7.4.6 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**.

8.7.5 Funciones del menú de 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.

8.7.5.1 Limpieza



Fig.: Botón **Limpieza**

Realización de la limpieza

Función protegida por PIN (conserje, operador, 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.

8.7.5.2 Intervalos de mantenimiento



Fig.: Botón **Intervalos de mantenimiento**

Realización del mantenimiento

Función protegida por PIN (conserje, operador, 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.

8.7.5.3 Mensajes de error en el menú de mantenimiento

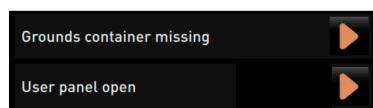


Fig.: Botón Mensaje de error

Resolver errores

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**.

8.7.5.4 Volver a la interfaz de usuario



Fig.: Botón Volver a la interfaz de usuario

El botón regresa a la interfaz de usuario.

8.7.5.5 Información del sistema



Fig.: Botón Información del sistema

Abrir la información del sistema

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

8.7.5.6 Proceso de dispensación de bebida



Fig.: Botón Progreso de dispensación de bebida

Mostrar progreso de dispensación de bebida

- Pulse el botón **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).

Los valores indicados para los tiempos de dispensación son orientativos. Los valores indicados pueden variar en función de la cantidad de molienda, el grado de molienda, la temperatura del agua y el tipo de café.

8.7.5.7 Ajustes



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



Fig.: Ajustes

Mostrar ajustes

- Pulse el botón **Ajustes**.
- ✓ Se muestran los Ajustes.
- ✓ Con ello están disponibles los ajustes de parámetros.



Ver 11 "Ajustes avanzados" para una descripción detallada.

8.7.5.8 Selección directa

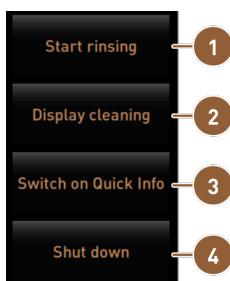


Fig.: Botones Selección directa

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Iniciar enjuague 2 Limpieza pantalla táctil | <ul style="list-style-type: none"> 3 Activar/desactivar información rápida 4 Apagado |
|--|--|

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"

Limpieza pantalla táctil

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

Activar información rápida

- Pulse el botón **Conectar información rápida**.
 - ✓ La ventana de información rápida sobre los estados de funcionamiento aparece flotando en primer plano.
- Desactivar información rápida:
- Pulse el botón **Desactivar información rápida**.
 - ✓ Se cierra la ventana de información rápida.

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.

8.8 Apagado

8.8.1 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.

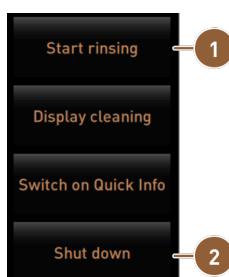


Fig.: Desconexión mediante pantalla táctil

1 Iniciar enjuague

2 Apagado

1. Inicie el enjuague en el menú de mantenimiento.
 - ✓ Se realiza un enjuague de la máquina.
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 **Desconexión** 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.



Si no se respetan las indicaciones de seguridad y las instrucciones de manipulación, no se concederá ninguna garantía en caso de daños.

8.8.2

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.

1. Ponga la máquina en el modo de espera.
2. Desconecte la conexión de red desenchufando el conector o apagando el interruptor principal montado en el lugar de instalación.
 - ✓ La cafetera no recibe corriente.

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.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables. De las siguientes actividades deben encargarse únicamente aquellas personas que hayan recibido la debida formación por parte del operador.



ATENCIÓN

Riesgo de lesiones por deslizamiento.

Las fugas de líquido pueden hacer que se humedezca el suelo alrededor de la máquina. Esto puede provocar lesiones por resbalones y caídas.

- ▶ Seque cualquier líquido derramado en el suelo inmediatamente después de que se produzca.
- ▶ Señalice las grandes cantidades de líquido derramado en el suelo con una señal de advertencia móvil.

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 Schaefer AG cumplen los requisitos APPCC.

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

9.2

Niveles de limpieza

Son posibles los siguientes niveles de limpieza:

- Solicitud = La cafetera está preparada.
- Forzado = La cafetera está bloqueada.

Son posibles los siguientes modos de iniciar la limpieza:

- Automático = La limpieza comienza automáticamente sin intervención del operador.
- Manual = La limpieza comienza únicamente mediante una intervención del operador.



NOTA

Ajuste del nivel de limpieza

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

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.

Periodo de tiempo de limpieza

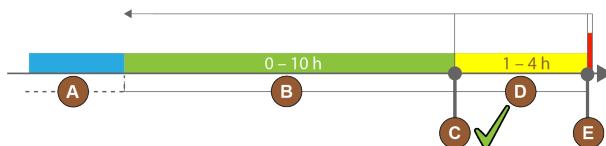


Fig.: Periodo de tiempo para limpiezas

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.

9.3 Intervalos de limpieza

9.3.1 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.

Diariamente: Al menos una vez al día, y con mayor frecuencia si fuera necesario

Limpiezas automáticas:

- Enjuague automático (si está programado)
- Enjuague caliente

Programas de limpieza:

- Limpieza automática del sistema de café (si está programada)

Trabajos de limpieza manual:

- Limpiar la barra de vapor
- Vaciar y limpiar el depósito de posos
- Limpiar la cámara de escaldado
- Limpiar el recogegotas y la rejilla de goteo
- Limpiar la pantalla táctil

Semanalmente: Al menos una vez por semana, y con mayor frecuencia si fuera necesario

Trabajos de limpieza manual:

- Limpiar el depósito de granos

Según necesidad: Cuando haya suciedad.

Limpiezas automáticas:

- Enjuague caliente

Programas de limpieza:

- Limpieza sistema de café

Trabajos de limpieza manual:

- Limpiar la barra de vapor
- Limpiar el depósito de granos
- Pieza inferior salida de bebida
- Limpiar las superficies exteriores

9.4 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.

9.4.1 Enjuague de desconexión automático



El enjuague de conexión/desconexión automático es predeterminado y no se puede desactivar.

El sistema de café se enjuaga automáticamente después de la conexión y antes de la desconexión.

9.4.2 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 > Enfriador de contracorriente (intervalo de enjuague del intercambiador de calor) (1 – 180 min)

9.4.3 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.

9.5 Sistema de limpieza ProCare



ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación por productos de limpieza.



Si se usan incorrectamente, los productos de limpieza pueden provocar intoxicaciones. Es esencial que siga las siguientes instrucciones para manipular los productos de limpieza ProCare:



- ▶ No retire las bolsas de limpieza ProCare durante el proceso de limpieza.
- ▶ Espere siempre a la solicitud en la pantalla.
- ▶ Mantenga los productos de limpieza ProCare alejados de los niños.
- ▶ No toque el producto de limpieza con las manos desnudas y lea la ficha de datos de seguridad adjunta.
- ▶ 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 Schaefer AG.

9.5.1 Colocación de la bolsa de limpieza ProCare



Fig.: Utilizar bolsa de limpieza ProCare

- 1 Tuerca de unión
- 2 Bolsa de limpieza vacía

- 3 Tapón de cierre

1. Abra el panel de control.
2. Desconecte la máquina con el botón de encendido/apagado.
3. Gire los dos cierres verdes 90 ° en el sentido del otro cierre hasta la posición horizontal.
4. Abra la tapa de la unidad ProCare hacia delante unos 1-2 cm y guíe la tapa hacia la izquierda alrededor de la salida de bebida.
5. Retire la tapa de la unidad ProCare.
6. Afloje la tuerca de unión de la bolsa de limpieza.
7. Retire la bolsa de limpieza vacía.
8. Enrosque el tapón de cierre en la bolsa de limpieza vacía y deseche la bolsa de limpieza.
9. Retire los tapones de cierre y el plástico protector de la nueva bolsa de limpieza.
10. Coloque la nueva bolsa de limpieza ProCare en el conector de acople libre y apriete el cierre de la bolsa de limpieza con la tuerca de unión.
11. Coloque el tapón de cierre de la nueva bolsa de limpieza en su posición en la unidad ProCare.
12. Vuelva a colocar la tapa de la unidad ProCare en la máquina.
13. Gire los dos cierres verdes 90 ° para volver a colocarlos en la posición de inicio vertical.
14. Encienda la máquina con el botón de encendido/apagado.
15. Cierre el panel de control.
 - ✓ La nueva bolsa de limpieza ProCare está colocada.
16. Ponga la bolsa de limpieza en funcionamiento: Ver 9.5.2 "Poner en funcionamiento la bolsa de limpieza ProCare"

9.5.2 Poner en funcionamiento la bolsa de limpieza ProCare

Poner en marcha la bolsa de limpieza a través del menú de mantenimiento

1. Asegúrese de que la nueva bolsa de limpieza se haya introducido correctamente.
2. Abra el **menú de mantenimiento** con .
3. Pulse el botón **Intervalos de mantenimiento**.



Fig.: Intervalos de mantenimiento

4. En la pantalla **Intervalos de mantenimiento**, pulse el botón  para el punto de menú **ProCare: Bolsa AZUL**.
 - ✓ Se abre la pantalla para acondicionar la bolsa de limpieza insertada.

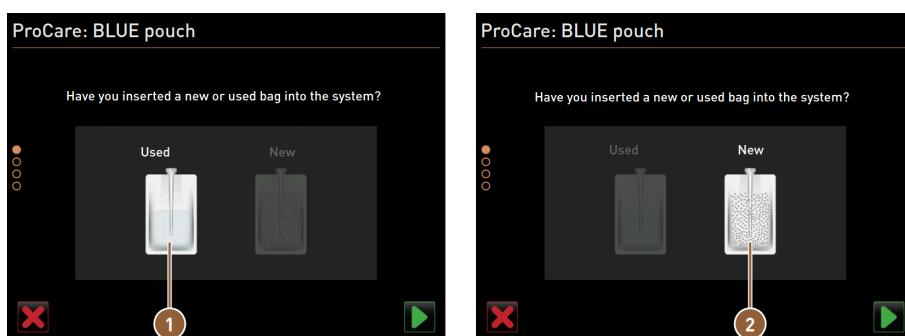


Fig.: Ejemplo de ProCare AZUL: Sustitución de la bolsa de limpieza

- ① **Bolsa de limpieza usada:** se aspira aire. ② **Bolsa de limpieza nueva:** se llena de agua y, a continuación, se aspira el aire.

5. Pulse **Usada** si ha insertado una bolsa de limpieza usada, o **Nueva** si ha insertado una bolsa de limpieza nueva.
6. Confirme la selección pulsando .
- ✓ De una bolsa de limpieza ya utilizada, se extrae el aire. Una bolsa de limpieza nueva se llena de agua y, a continuación, se aspira el aire.
- ✓ La bolsa de limpieza se ha puesto en funcionamiento.
- ✓ ProCare está lista para los procesos de limpieza.

9.5.3 Realizar limpieza ProCare

El proceso de limpieza de ProCare dura varios minutos. La máquina no está lista para funcionar durante este periodo de tiempo.



El proceso de limpieza ProCare debe realizarse completa y correctamente. El proceso de limpieza ProCare debe repetirse si la limpieza es incompleta o se completa incorrectamente.

La máquina no estará lista para funcionar hasta que el proceso de limpieza se haya completado correctamente.

1. Asegúrese de que la bolsa de limpieza se ha introducido y puesto en funcionamiento correctamente.
2. Asegúrese de que la salida de agua sucia esté despejada.
Ver 10.2 "Comprobar la salida de agua sucia"
3. Abra el **menú de mantenimiento** con ☀.
4. Pulse el botón **Limpieza**.

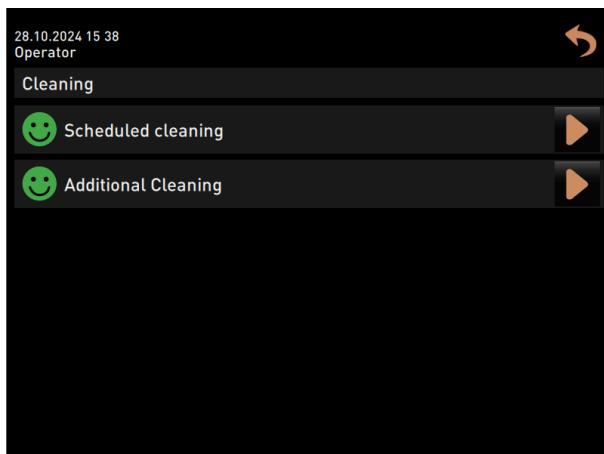


Fig.: Limpieza

5. En la pantalla **Limpieza**, pulse el botón ▶ para la opción deseada.
Están disponibles las siguientes dos opciones:

- **Limpieza planificada**
- **Limpieza adicional**

Limpieza planificada

La limpieza planificada es programada previamente por el técnico de mantenimiento en presencia del operador de la máquina. La limpieza planificada se inicia automáticamente.

Limpieza adicional

El operador de la máquina puede solicitar y realizar una limpieza adicional en cualquier momento.

Inicio de la limpieza adicional

6. En la pantalla **Limpieza**, pulse el botón ▶ para la opción **Limpieza adicional**.

- ✓ Están disponibles las siguientes opciones de limpieza:
 - ☕ **Limpieza del sistema de café**
 - ☕ **Trabajos de limpieza manual**

7. Pulse la opción de limpieza deseada.

8. Confirme su selección pulsando el botón ▶.

En caso de seleccionar **Limpieza del sistema de café**:

- ✓ ProCare limpia automáticamente el sistema de café.
- ✓ Se ha completado la limpieza adicional.

En caso de seleccionar **Trabajos de limpieza manual**:

- ✓ Los pasos de la limpieza manual se muestran en la pantalla.

9. Realice los trabajos de limpieza manual.
 - ✓ Se ha completado la limpieza adicional.

9.6 Programa de limpieza



NOTA

Cumplimiento del concepto de limpieza ARCPAC.

Los ajustes manuales realizados por el técnico de mantenimiento que se desvén del plan de limpieza deben cumplir los requisitos del concepto de limpieza APPCC.

- Si no se configura ningún programa de limpieza o la limpieza se configura con una solicitud, el operador es responsable de realizar la limpieza necesaria.



Ver 9.1 "Normas y condiciones para la limpieza"

En el **programa de limpieza**, el técnico de mantenimiento puede realizar los siguientes ajustes:

- Sistema que debe limpiarse
- Configuración del día de limpieza
- Ajuste del nivel de limpieza y del inicio de la limpieza
- Momento de inicio de una limpieza
- Ajuste del periodo de tiempo antes/después de una limpieza

9.6.1 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.

1. Pulse el botón **Menú de mantenimiento** .
- ✓ Se abre el menú de mantenimiento.
2. Pulse el botón **Cerrar sesión**  y, acto seguido, **Iniciar sesión** .
3. Inicie sesión como técnico de mantenimiento introduciendo el PIN correspondiente.
4. Pulse el botón **Ajustes** .
- ✓ La pantalla **Ajustes** se abrirá directamente con los ajustes del sistema.

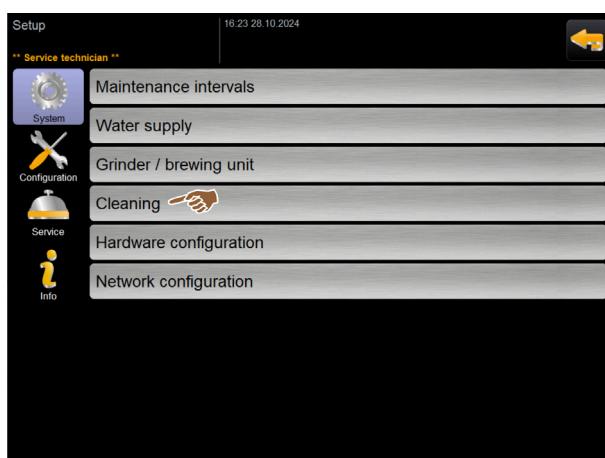


Fig.: Configuración del sistema

5. Haga clic el botón **Limpieza**.

- ✓ Se abrirá la pantalla con los ajustes de limpieza.

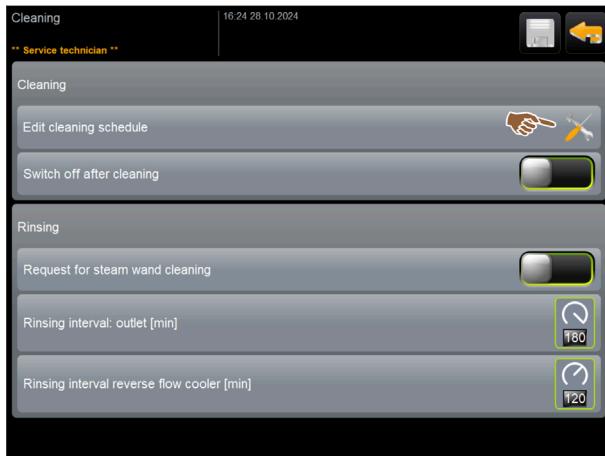


Fig.: Ajustes de limpieza

6. Pulse el botón **Editar programa de limpieza**.

- ✓ Se muestra el horario de las tareas de limpieza.

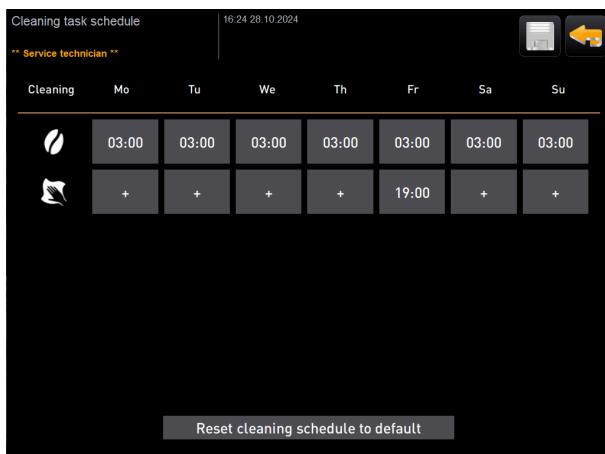


Fig.: Programa de limpieza

9.6.2 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
- Componentes por limpieza manual (p. ej., depósito de posos)

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.

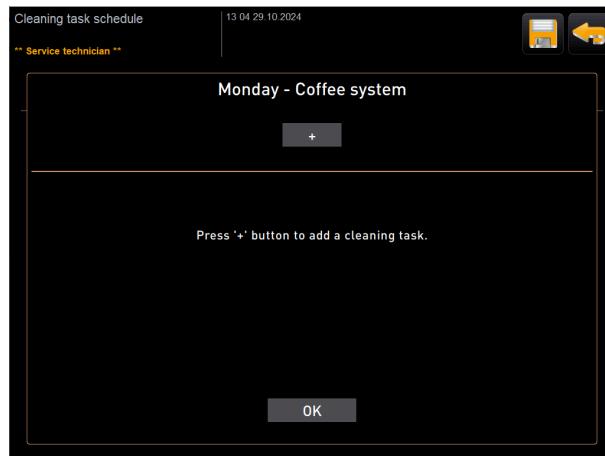


Fig.: Crear tarea de limpieza

2. Pulse sobre el signo más.
- ✓ Se abrirá el cuadro de diálogo con los ajustes.

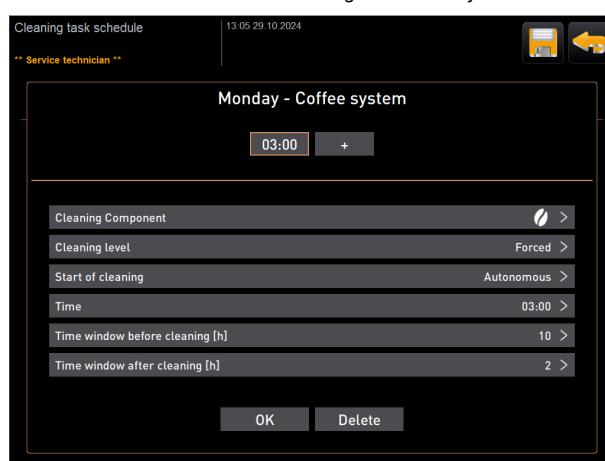


Fig.: Seleccionar ajustes para la tarea de limpieza

3. Seleccione los siguientes ajustes.

Configuración del nivel de limpieza

1. Pulse la fila **Nivel de limpieza**.
Existen dos niveles de limpieza:
 - **Solicitud** = la cafetera está preparada.
 - **Forzado** = la cafetera está bloqueada.
2. Confirme la selección pulsando el botón **OK**.
✓ El nivel de limpieza está guardado.

Definir inicio de limpieza

1. Pulse la fila **Inicio de limpieza**.
Hay dos inicios de limpieza posibles:
 - **Automático** = la limpieza comienza automáticamente sin intervención del operador.
 - **Manual** = la limpieza comienza únicamente mediante una intervención del operador.
2. Confirme la selección pulsando el botón **OK**.
✓ Se ha definido el inicio de la limpieza.

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 (haga scroll) 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.

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 (haga scroll) 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.

Editar tarea de limpieza existente

1. 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, y pulse en la hora deseada.
 - ✓ Se abrirá el cuadro de diálogo con los ajustes.
2. Edite los ajustes deseados.

9.7

Limpieza manual

Varios componentes deben limpiarse manualmente.

9.7.1 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.: Retirar el depósito de posos

1. Retire el depósito de posos de la máquina.
2. Vacíe el depósito de posos.
3. Limpie el depósito de posos exhaustivamente con agua y detergente.
4. Enjuague el depósito de posos con agua limpia.
5. Seque el depósito de posos con un paño limpio.
6. Vuelva a colocar el depósito de posos en la máquina.
 - ✓ Se ha vaciado y limpiado el depósito de posos.

9.7.2 Limpiar la cámara de escaldado



Fig.: Limpiar la cámara de escaldado

Intervalo de limpieza: diariamente

1. Retire el depósito de posos de la máquina.
2. Retire de la máquina los restos de café molido de la cámara de escaldado con el cepillo de limpieza suministrado.
3. Limpie la cámara de escaldado con un paño limpio y húmedo y séquela.
4. Vuelva a colocar el depósito de posos.

✓ Se ha limpiado la cámara de escaldado.

9.7.3 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 limpiar la rejilla de goteo, el recogegotas o la pieza inferior de la salida de bebida.



NOTA

¡Peligro de inundación!

La obstrucción de la salida de agua sucia al recogegotas produce un desbordamiento del mismo.

- Asegúrese de comprobar la velocidad de salida antes del proceso de limpieza.

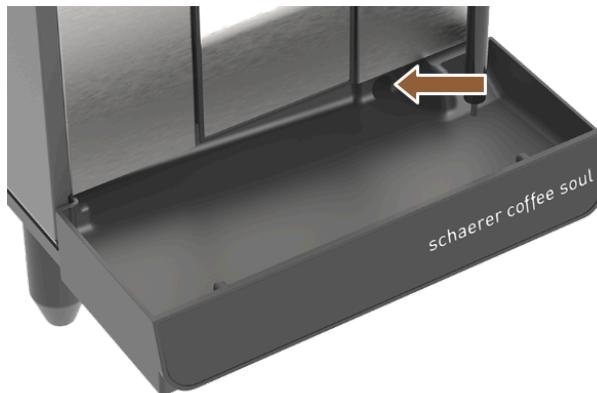


Fig.: Limpiar el recogegotas

Intervalo de limpieza: diariamente

1. Desconecte la máquina.
 2. Retire de la máquina la rejilla de goteo con la rejilla de colocación.
 3. Limpie la rejilla de goteo con la rejilla de posicionamiento con abundante agua y detergente.
 4. Enjuague el recogegotas de la máquina con agua limpia.
 5. Revise que la salida de agua sucia esté libre.
 6. Vuelva a colocar la rejilla de goteo en el recogegotas y revise que el recogegotas esté bien colocado.
 7. Revise que la rejilla de posicionamiento esté bien colocada respecto a la salida de bebida.
- ✓ Se han limpiado la bandeja de goteo y la rejilla de goteo.

9.7.4 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.

9.7.5 Limpiar el depósito de granos



ADVERTENCIA

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.



Fig.: Limpiar el depósito de granos

- 1 Cierre central situado detrás del panel de control 2 Depósito de granos

Intervalo de limpieza: semanalmente

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



Fig.: Botón Apagado

1. Pulse el botón **Apagado**.
 - ✓ La máquina está en el modo en espera.
2. Desbloquee los depósitos de granos con el cierre central ubicado detrás del panel de control.
3. Levante los depósitos de granos para sacarlos de la máquina.
4. Retire la tapa.
5. Retire los restos de granos de café de la máquina y de los depósitos de granos.
6. Enjuague bien los depósitos de granos con agua corriente.
7. Limpie bien los depósitos de granos y las tapas con un paño limpio.
8. Vuelva a colocar los depósitos de granos en la máquina.
9. Bloquee los depósitos de granos con el cierre central.
10. Llene los depósitos de granos y coloque la tapa.
11. Encienda la máquina con el interruptor de encendido/apagado.
 - ✓ Se han limpiado los depósitos de granos.

9.7.6 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 limpiar la rejilla de goteo, el recogegotas o la pieza inferior de la salida de bebida.

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.
2. Desmonte la cubierta de la salida de bebida delantera desenganchándola (presionando y tirando hacia abajo).
3. Limpie la salida de bebida con el cepillo y agua.
4. Limpie la salida de bebida inferior con agua corriente y un cepillo.
5. 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.

9.7.7 Limpiar la barra de vapor



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.



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.



Tras cada uso

1. Dirija la barra de vapor hacia abajo, hacia la rejilla de goteo.
2. Pulse el botón **Vapor** y deje que salga vapor durante aprox. 2 s.
 - ✓ Se eliminan los restos de leche de la barra de vapor.
3. Limpie los restos de leche de la barra de vapor con un paño limpio y húmedo.

La posición del botón opcional para una salida de vapor depende de la interfaz de usuario seleccionada.

9.7.8 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.

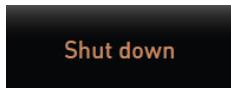


Fig.: Botón **Apagado**

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 9.7.4 "Limpiar la pantalla táctil"

10

Mantenimiento



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables. Las siguientes tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal de mantenimiento.



ATENCIÓN

Peligro de lesiones por vuelco de la máquina.

Si la máquina se levanta incorrectamente, esta puede volcar. El vuelco o la caída de una máquina pueden provocar lesiones.

- ▶ No levante la máquina usted solo.
- ▶ Levante la máquina con la ayuda de otra persona.



ATENCIÓN

Riesgo de lesiones por deslizamiento.

Las fugas de líquido pueden hacer que se humedezca el suelo alrededor de la máquina. Esto puede provocar lesiones por resbalones y caídas.

- ▶ Seque cualquier líquido derramado en el suelo inmediatamente después de que se produzca.
- ▶ Señalice las grandes cantidades de líquido derramado en el suelo con una señal de advertencia móvil.

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 se 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.

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. El socio de servicio técnico lleva a cabo todos los trabajos de mantenimiento necesarios en la máquina.

10.1

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.

10.2 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 limpieza y descalcificación, revise que la salida de agua sucia esté 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.
 - ✓ Cuando la salida de agua sucia esté libre, deje correr completamente 1 l de agua 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.

11 Ajustes avanzados

11.1 Elementos de navegación

Símbolo / representación y denominación	Descripción
	<p>Ajustes de configuración de la máquina</p> <p>Las configuraciones de la máquina se dividen en los siguientes ajustes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema • Configuración (software) • Mantenimiento • Información <p>Los parámetros mostrados aquí dependen de los permisos del perfil seleccionado.</p> <p>Ver 11.3 "Perfiles y permisos"</p> <p>En el perfil Técnico de mantenimiento, están disponibles todos los ajustes y las configuraciones de máquina.</p> <p>Ver 11.4.1 "Configurar el sistema"</p> <p>Ver 11.4.2 "Configurar el software"</p> <p>Ver 11.4.3 "Configurar ajustes de mantenimiento"</p> <p>Ver 11.4.4 "Abrir información"</p>
	<p>Reinicio</p> <p>El botón Reinicio activa un reinicio de la cafetera.</p> <p>Tras realizar configuraciones en la máquina, es necesario reiniciar.</p>
	<p>Activación/confirmación</p> <p>El botón Activación/Confirmación confirma la selección, p. ej., un tipo de café asignado o un ajuste de temperatura.</p>
	<p>Cancelar/borrar</p> <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
	<p>Confirmación de solicitud de acción</p> <p>Con el botón Confirmación, pueden confirmarse las solicitudes de acción mostradas.</p>
	<p>Siguiente</p> <p>El botón Siguiente abre una lista de selección o lleva al siguiente paso de programa.</p>
	<p>Atrás</p> <p>El botón Atrás retrocede a la ventana/página anterior.</p>
	<p>Guardar</p> <p>El botón Guardar almacena los ajustes de parámetros realizados.</p>
	<p>Copiar</p> <p>El botón Copiar copia una bebida ya configurada como base para otras configuraciones de bebidas.</p>
	<p>Añadir</p> <p>El botón Añadir añade bebidas o pasos de bebida.</p> <p>Las bebidas se extraerán de la lista de bebidas disponibles. La bebida adicional se añadirá automáticamente a la lista de las bebidas configuradas.</p>

Símbolo / representación y denominación	Descripción
	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.
	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 para la introducción de texto o numeración en el campo de entrada.
	Valor de parámetro El campo de entrada Valor de parámetro registra el valor de un parámetro a través de las siguientes posibilidades: ► Ajuste con rueda de ajuste ► Ajuste con el teclado
	Función Activar/Desactivar El interruptor On/Off activa o desactiva una función. Verde brillante = Activada Gris mate = Desactivada
	Los valores de la fecha y las horas se ajustan con los botones Flecha hacia abajo o Flecha hacia arriba .

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.

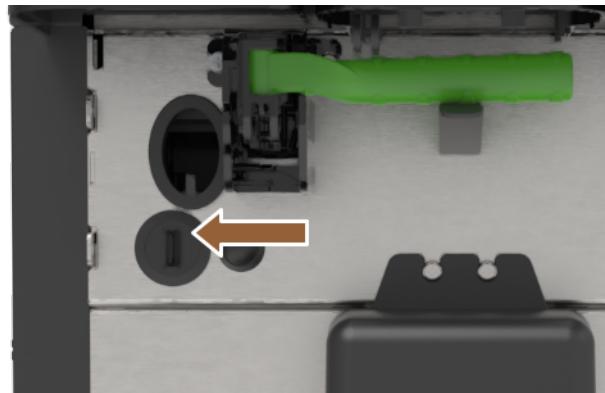


Fig.: Posición del puerto USB

- 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.

Véase «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 Visión general de los permisos de los perfiles

Ajustes	Parámetro	Conserje	Contable	Chef de Service	Gestor de calidad	Responsable de la máquina
 Sistema	Molinillo / unidad de escaldado <ul style="list-style-type: none"> Capacidad depósito de posos [50] Tiempo de vaciado del depósito de posos [5] Contador actual del depósito de posos Valor de calibración del molinillo central derecho 	x	-	-	-	-
 Configuración	General (idioma)	x	x	x	x	x
	Hora/fecha/temporizador (de lunes a domingo)	x	-	-	-	-
	Horas de conexión/desconexión	x	-	-	-	-
	Menú (campo de bebida)	-	x	x	-	-
 Mantenimiento	Servicio de molinillo	x	-	-	-	-
	Importar datos	x	-	-	-	x
	Restablecer limpieza	x	-	-	-	-
	Copia seguridad base datos	x	-	-	-	-
	Gestor de medios	x	-	-	-	x
 Información	Ver versiones	x	x	x	x	x
	Contador de la máquina	x	-	x	-	-
	Estadísticas de bebidas	x	x	x	-	-
	Estadística de limpieza	x	-	x	x	-
	Estadísticas de mantenimiento	x	-	-	-	-
	Estadística de dispensación de bebidas	x	x	x	-	-
	Estadística dureza del agua	x	-	-	-	-
	Estadística de caja Máquina	x	x	x	-	-

Ajustes	Parámetro	Conserje	Contable	Chef de Service	Gestor de calidad	Responsable de la máquina
	Estadística de caja Bebida	x	x	-	-	-

11.3.2 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

11.3.3 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

11.3.4 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

11.3.5 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

11.3.6 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 Configurar la máquina

El siguiente capítulo contiene información sobre las opciones de configuración de la máquina:

- Configuración del sistema, p. ej. capacidad del depósito de posos
- Configuración de software, p. ej., fecha y hora
- Ajustes de mantenimiento, p. ej., mantenimiento del molinillo
- Información, p. ej. estadísticas de bebidas

11.4.1 Configurar el sistema

Abrir los ajustes del sistema

1. Pulse en la categoría **Sistema** en la parte izquierda de los ajustes de configuración.

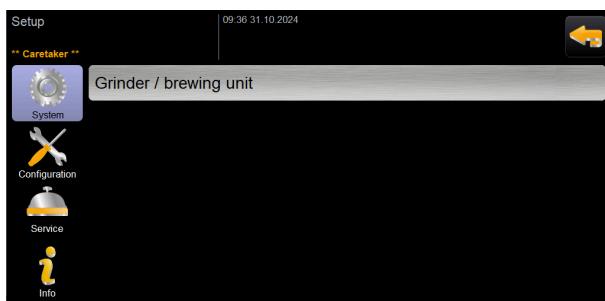


Fig.: Configurar molinillo/unidad de escaldado

2. Seleccione **Molinillo/unidad de escaldado**.

Configurar capacidad del depósito de posos



Fig.: Configurar capacidad del depósito de posos

1. Pulse el campo de entrada.
2. Introduzca el número máximo de tortas de café que se recogerán en el depósito de posos.

NOTA: La capacidad máxima del depósito de posos es de 60 tortas de café.

El ajuste predeterminado es 50 tortas de café.

- ✓ Una vez alcanzada la capacidad del depósito de posos ajustada, aparece el mensaje **depósito de posos vacío** en la pantalla.
- ✓ Una vez alcanzada la capacidad ajustada del depósito de posos, la dispensación de bebidas se bloquea hasta que se vacía el depósito de posos.

Variante: Máquina con eliminación bajo mostrador

- Ajuste el valor a 0 tortas de café.
 - ✓ Se ignora el número de tortas de café.

Depósito de posos: Configurar tiempo para el vaciado



Fig.: Configurar tiempo de vaciado del depósito de posos

1. Pulse el campo de entrada.
2. Introduzca el tiempo para el vaciado del depósito de posos.

NOTA: Si el depósito de posos solo se extrae brevemente y se vuelve a introducir inmediatamente, el contador de capacidad del depósito de posos se mantiene y no se pone a 0.

La configuración por defecto es 5 s.

- ✓ El contador de la capacidad del depósito de posos se pone a 0 una vez alcanzado el tiempo de vaciado ajustado.
- ✓ El depósito de posos vaciado puede volver a introducirse como muy pronto después del tiempo de vaciado ajustado.

11.4.2 Configurar el software

Abrir los ajustes de software

1. Pulse en la categoría **Configuración** en la parte izquierda de los ajustes de configuración.

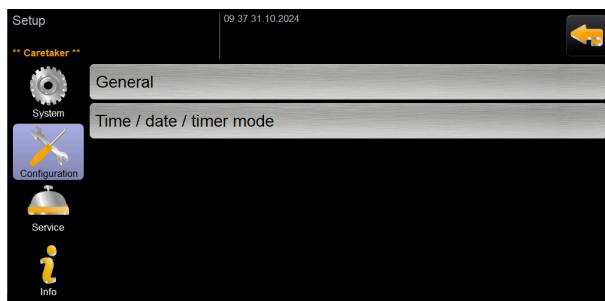


Fig.: Configurar el software

2. Seleccione el ajuste deseado:
 - **General:** Configurar idioma
 - **Hora / fecha / temporizador:** Mostrar fecha, hora y zona horaria, configurar tiempos de conexión/desconexión

Configurar idioma



Fig.: Configurar idioma

1. Pulse el botón  junto al idioma ajustado.
 - ✓ Aparece el menú para la selección de idioma.
2. Seleccione el idioma deseado.



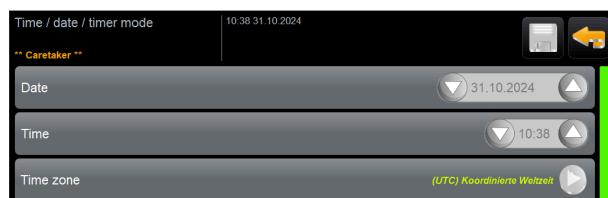
Fig.: Guardar idioma

3. Guarde los ajustes y cargue los nuevos ajustes en la máquina.

Ver 11.4.5 "Guardar los cambios y cargarlos en la máquina"

- ✓ Todos los mensajes de pantalla y las denominaciones de los parámetros aparecen en el idioma activado.

Mostrar fecha, hora y zona horaria



Este menú muestra información sobre la fecha, la hora y la zona horaria. Los ajustes no se pueden configurar.

La zona horaria la selecciona el técnico de mantenimiento 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.

11.4.3 Configurar ajustes de mantenimiento

Abrir los ajustes de mantenimiento

1. Pulse en la categoría **Mantenimiento** en la parte izquierda de los ajustes de configuración.

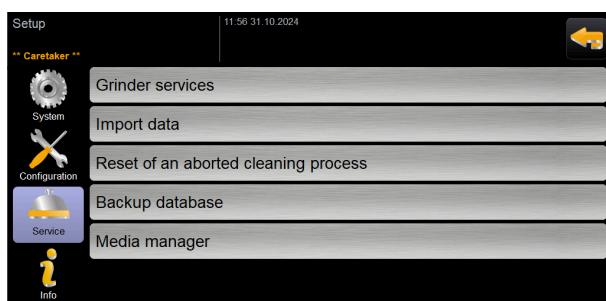


Fig.: Ajustes de mantenimiento

2. Seleccione el ajuste deseado.

11.4.3.1

Mantenimiento del molinillo con ajuste automático del grado de molienda



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.
Las siguientes tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal de mantenimiento.

En el menú **Mantenimiento del molinillo**, están disponibles las siguientes funciones:

- Confirmar sustitución del molinillo
- Ajustar el grado de molienda

- Calibración convencional del molinillo
- Calibración automática del molinillo

El mantenimiento del molinillo con sustitución del molinillo requiere adicionalmente una calibración del molinillo (convencional o automática), así como un ajuste del grado de molienda a través de los motores de grado de molienda.

Iniciar mantenimiento de molinillo

1. Pulse en el ajuste **Mantenimiento**.
2. Seleccione **Mantenimiento del molinillo**.
 - ✓ Se abre el diálogo de confirmación.

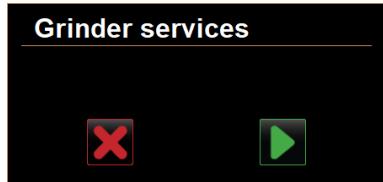


Fig.: Iniciar el mantenimiento de molinillo

3. Confírmelo pulsando **▶**.
 - ✓ Las funciones de mantenimiento para los molinillos están disponibles.
4. Abra la pestaña del molinillo deseado (izquierdo o derecho).

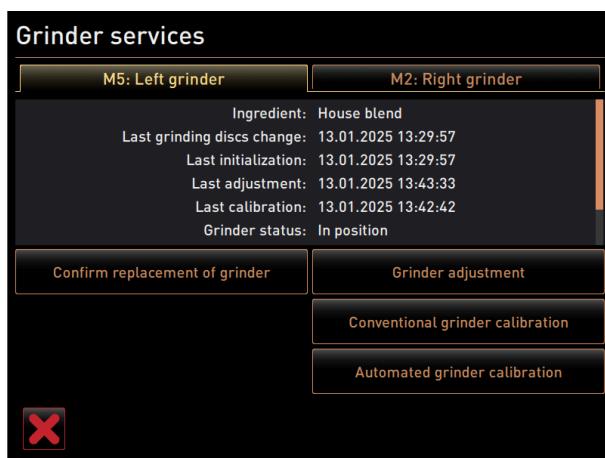


Fig.: Servicio de molinillo

Sustituir molinillo



PELIGRO

¡Descarga eléctrica!



Peligro de muerte por manejo inadecuado de aparatos eléctricos.

- Desconecte siempre la alimentación de la red antes de realizar trabajos de mantenimiento.



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.

1. Apague la máquina y desconéctela de la red eléctrica.
2. Retire el motor de grado de molienda.

3. Desmonte el molinillo antiguo.
 4. Monte el nuevo molinillo.
 5. Cierre el molinillo vacío con la mano hasta que note resistencia (disco de molienda sobre disco de molienda).
 6. Abra el molinillo 45° en sentido antihorario.
 7. Vuelva a montar el motor de grado de molienda.
 8. Vuelva a encender la máquina.
 9. Navegue a la pantalla **Mantenimiento del molinillo**.
 10. Pulse el botón **Confirmar sustitución del molinillo**.
 11. Confirme la sustitución del molinillo con el botón .
- ✓ Se muestran los pasos de preparación para el ajuste del grado de molienda.

Ajustar el grado de molienda

1. Vacíe y limpie el depósito de posos y vuelva a insertarlo.
 2. Confirme que se ha colocado el depósito de posos con el botón .
- ✓ Se muestra la pantalla **Ajustar el grado de molienda**.

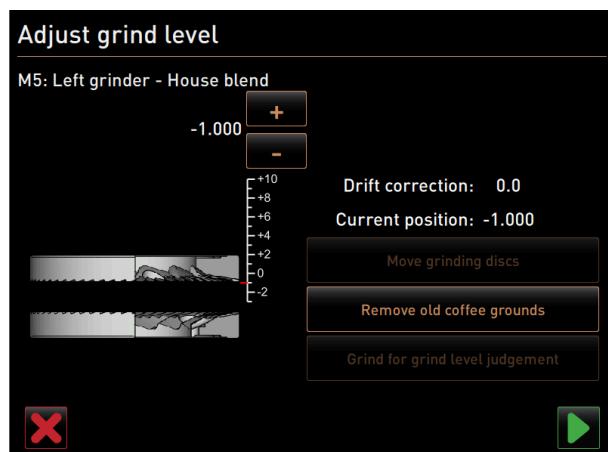


Fig.: Ajustar el grado de molienda: Retirar el café molido antiguo

3. Pulse el botón **Retirar café molido antiguo**.
- ✓ Se retirará el café molido antiguo.

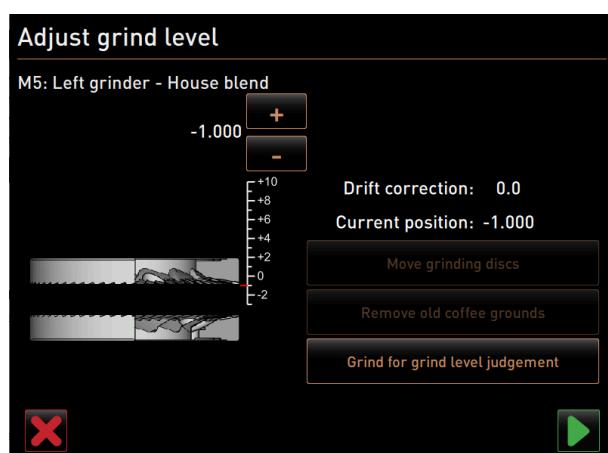


Fig.: Ajustar el grado de molienda: Evaluación del grado de molienda

- ✓ Se activa el campo **Molienda para evaluación del grado de molienda**.
4. Limpie de nuevo el depósito de posos.
 5. Pulse el botón **Molienda para evaluación del grado de molienda**.
- ✓ Se realiza una molienda.

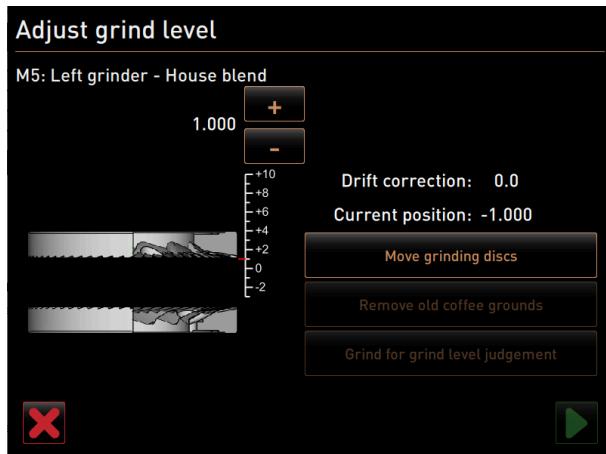


Fig.: Ajustar el grado de molienda: Mover disco de molienda

6. Ajuste el resultado de la molienda con el botón **Más** = más grueso o **Menos** = más fino.
7. Realice los ajustes del grado de molienda en pasos pequeños de ± 1 .
8. Utilice el botón **Mover disco de molienda** para colocar el disco de molienda en la posición previamente ajustada.
9. 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 **►**.
 - ✓ Aparece la pantalla para seleccionar el método de calibración.

Calibrar molinillo

La calibración es necesaria en los siguientes casos:

- La máquina es nueva.
- Si el tiempo de funcionamiento es superior a un año.
- Se modifica el grado de molienda.
- Al abrir el molinillo.
- Se sustituye el molinillo.
- Al cambiar el tipo de café.

Calibración convencional del molinillo:

1. Pulse el botón **Calibración convencional del 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. Pese el café molido de la molienda de referencia.
5. Ajuste el valor de calibrado (peso obtenido del café molido) con el botón **Más** o **Menos**.
6. En caso necesario, inicie otra molienda de referencia con el botón **Molienda de referencia**.
7. Si se realizan varias moliendas de referencia, pese siempre la cantidad total de café molido resultante e introduzcalo como valor de referencia.
8. Finalice la calibración de los molinillos con el botón **✓**.
 - ✓ Se abre la pantalla **Mantenimiento del molinillo**.
 - ✓ El molinillo ajustado está preparado.

Calibración automática del molinillo:

1. Pulse el botón **Calibración automática del molinillo**.
 - ✓ Se muestran los pasos de preparación para la Calibración.
2. Vacíe y limpie el depósito de posos y vuelva a insertarlo.
3. Llene el depósito de granos.

4. Asegúrese de que el suministro de agua y la salida de agua sucia funcionan.
5. Confirme los pasos de preparación con el botón .
 - ✓ Inicie la molienda de referencia.
 - ✓ La máquina reconoce automáticamente todas las moliendas activadas y calcula a partir de ellas la cantidad de molienda correcta.
6. Finalice la calibración de los molinillos con el botón .
 - ✓ Se abre la pantalla **Mantenimiento del molinillo**.
 - ✓ El molinillo ajustado está preparado.

11.4.3.2 Importar datos

Importar configuraciones de la máquina desde el soporte de datos USB a la máquina

1. Levante el panel de control.
Véase «Abrir y cerrar el panel de control»
2. Inserte el soporte de datos USB en el puerto USB.
Ver 11.2.1 “”
3. Pulse en el ajuste **Mantenimiento > Importar datos**.
4. Abra los **Ajustes de importación** con el botón .
5. Seleccione la configuración de la máquina deseada en el soporte de datos USB.
6. Cargue la configuración de la máquina en la máquina.
7. Una vez cargados los datos en la máquina, vuelva a retirar el soporte de datos USB.
8. Cierre el panel de control.
 - ✓ Se han importado los datos.

11.4.3.3 Restablecer limpieza

Un programa de limpieza puede cancelarse por los siguientes motivos:

- Cancelación manual a través del botón 
- Cancelación por corte eléctrico

Tras una limpieza o descalcificación interrumpida, el estado de la máquina permanece en el modo **Limpieza**. Para poder salir del modo, debe restablecerse la limpieza.

Restablecer limpieza

1. Pulse el ajuste **Mantenimiento > Restablecer proceso de limpieza cancelado**.
2. Confirme el proceso con el botón .
 - ✓ Se ha restablecido el programa de limpieza.
 - ✓ La siguiente limpieza automática se realizará de acuerdo con la configuración del ajuste **Sistema > Limpieza y Sistema > Mantenimiento**.
3. Reinicie la limpieza lo antes posible.

11.4.3.4 Copia seguridad base datos

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.



1. Levante el panel de control.
Véase «Abrir y cerrar el panel de control»
2. Inserte el soporte de datos USB en el puerto USB.
Ver 11.2.1 ""
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 Schaeerer/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.

11.4.3.5 Gestor de medios

Importar paquetes de medios desde el soporte de datos USB a la máquina

1. Levante el panel de control.
Véase «Abrir y cerrar el panel de control»
2. Inserte el soporte de datos USB en el puerto USB.
Ver 11.2.1 ""
3. Pulse en el ajuste **Mantenimiento -> Gestor de medios**.
4. Abra el almacenamiento de archivos en el soporte de datos USB con el botón
5. Seleccione el paquete de medios y confirme la selección con el botón
- ✓ El paquete de medios se importa en la máquina.

11.4.4 Abrir información

Esta información debe transmitirse al técnico de mantenimiento cuando se notifique un fallo.

- Pulse en la categoría **Información** en la parte izquierda de los ajustes de configuración.



- Seleccione la información deseada.
- Configure las estadísticas de información deseadas de la manera siguiente.

Estadísticas de bebidas: Restablecer contadores individuales

- Pulse el botón **Estadísticas de bebidas**.
- Pulse el botón **X** de la bebida correspondiente en la columna derecha.
 - ✓ El contador de la bebida seleccionada se pone a cero.

Estadísticas de bebidas: Restablecer todos los contadores

- Pulse el botón **Estadísticas de bebidas**.
- Pulse el botón grande **X** de la parte superior derecha de la pantalla.
 - ✓ Todos los contadores de bebidas mostrados se ponen a cero.

Borrar las estadísticas de dispensación de bebidas

- Pulse el botón **Estadísticas de dispensación de bebidas**.
- Pulse el botón grande **X** de la parte superior de la pantalla.
 - ✓ Todos los contadores se ponen a cero.

Borrar estadísticas de caja de la máquina: Desde el último restablecimiento

- Pulse el botón **Estadísticas de caja de la máquina**.
- Abra la lista de selección **Tipo de estadísticas** con el botón **▶**.
- Seleccione la estadística **Desde el último restablecimiento**.
- Pulse **X**.
 - ✓ Se muestra una solicitud de confirmación.
- Confírmelo pulsando **▶**.
 - ✓ La estadística **Desde el último restablecimiento** se borra.

Estadísticas de caja de bebida: Desde el último restablecimiento

- Pulse el botón **Estadísticas de caja de bebida**.
- Abra la lista de selección **Tipo de estadísticas** con el botón **▶**.
- Seleccione la estadística **Desde el último restablecimiento**.
 - ✓ Se muestra la estadística deseada con el tipo de venta.
- Pulse **X**.
 - ✓ Se muestra una solicitud de confirmación.

5. Confírmelo pulsando .
 - ✓ La estadística **Desde el último restablecimiento** se borra.

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 (p. ej., relleno, limpieza)
- **Rojo:** fallo de la máquina (p. ej., 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

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.

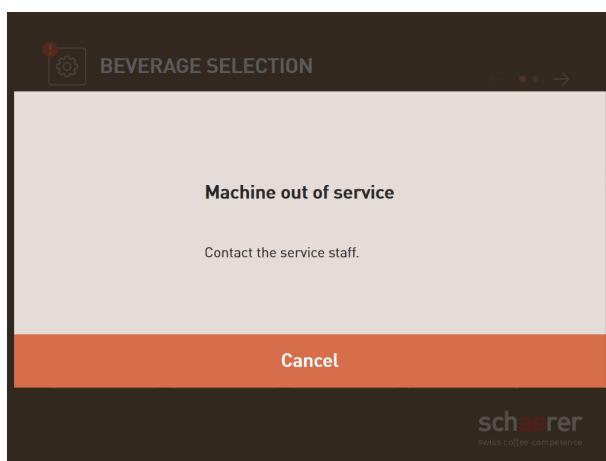


Fig.: Mensaje de error sencillo

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.

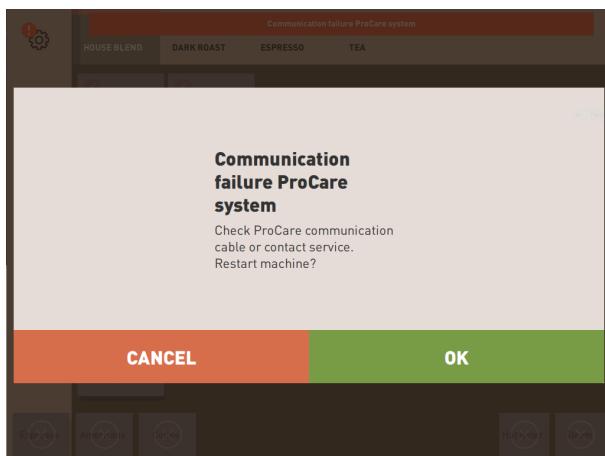


Fig.: Mensaje de error específico



Fig.: Mensaje de error específico

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.

Abrir mensaje de error en el menú de mantenimiento

1. Pulse el botón **Menú de mantenimiento**.
 - ✓ 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.

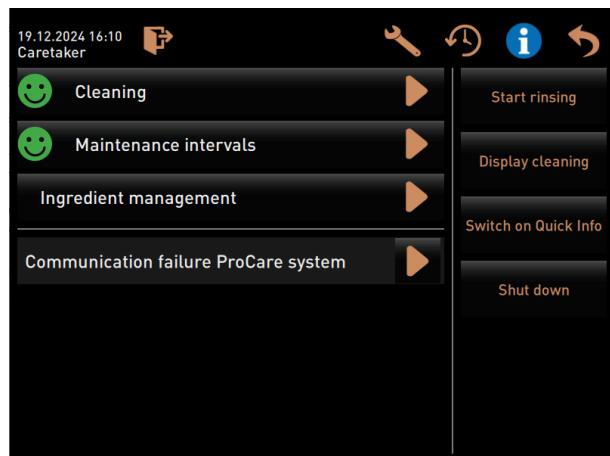


Fig.: Pantalla **Menú de mantenimiento** con mensaje de error

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
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	<p>Falta el depósito de posos.</p> <p>El depósito de posos no se ha introducido completamente en la máquina.</p>	<p>► Vuelva a colocar el depósito de posos correctamente en la máquina.</p> <p>► Vuelva a colocar el depósito de posos correctamente en la máquina.</p>

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Molinillo izquierdo/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 sobre-cargado . Si se solicita nuevamente una bebida estando la máquina en este estado y no se soluciona el problema, el mensaje cambia a Molinillo dere-cho / bloqueado . La dispensación de bebida está bloqueada.	<ol style="list-style-type: none"> Desconecte la máquina. Revise si el molinillo presenta obstrucciones y retire los posibles objetos extraños. Reinicie la máquina. Si el error se muestra de nuevo, quedará visible de forma permanente: Póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Recargar granos (molinillo derecho vacío)	El depósito de granos derecho está vacío.	<ul style="list-style-type: none"> Rellene con granos.
Sobretemperatura del calen-tador de agua para té o café	<p>El suministro de agua se ha interrumpido.</p> <p>La cafetera está sobrecalen-tada.</p> <p>La SSR está averiada.</p> <p>Se ha activado el interruptor de sobretemperatura.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Revise el nivel del depósito de agua potable externo/interno (opcional) y el estado de la conexión de agua fija. Desenchufe la máquina de la alimen-tación eléctrica y déjela enfriar. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc-nico.
Sobretemperatura del calen-tador de vapor	<p>El suministro de agua se ha interrumpido.</p> <p>El sistema de vapor está obs-truido.</p> <p>La cafetera está sobrecalen-tada.</p> <p>La SSR está averiada.</p> <p>Se ha activado el interruptor de sobretemperatura.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Revise el nivel del depósito de agua potable externo/interno (opcional) y el estado de la conexión de agua fija. Revise y limpie la salida de bebida y el sistema de vapor. Desenchufe la máquina de la alimen-tación eléctrica y déjela enfriar. Póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Temperatura del agua caliente demasiado baja, temperatura del calentador de vapor dema-siado baja	<p>La fase de calentamiento toda-vía está en curso.</p> <p>Se ha producido un fallo durante el calentamiento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Espere hasta que la máquina se haya calentado. Desconecte la máquina de la red eléctrica. Conéctela de nuevo y enciéndala.
Tiempo de espera de la cale-facción del calentador de vapor agotado	Aunque el calentamiento está encendido, la temperatura nominal no se ha alcanzado en un plazo de 5 min.	<ul style="list-style-type: none"> Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc-nico.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
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.
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.
Tiempo de espera de la unidad de escaldado agotado	<p>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.</p> <p>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.</p>	► 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.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
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.
Error de procesamiento Modbus BP	Error de comunicación entre la sección de potencia y la pantalla táctil	<ul style="list-style-type: none"> ► 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste el parámetro Configuración – Modo temporizador correspondientemente. 2. Revise la temperatura de la unidad refrigeradora. 3. Realice la limpieza pendiente. 4. 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, la unidad de escaldado, el manómetro, etc.	<ol style="list-style-type: none"> 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.	<ol style="list-style-type: none"> 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, izquierdo o derecho	El motor del ajuste automático del grado de molienda no funciona correctamente.	<ol style="list-style-type: none"> 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.
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.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Interrupción del sensor de temperatura de la barra de vapor	El sensor de temperatura de la barra de vapor no está cerrado.	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.	1. Reinicie la máquina. 2. Si el fallo persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Restablecer limpieza	Se ha cancelado o no se ha finalizado correctamente una limpieza.	1. Ejecute la limpieza en el menú de mantenimiento. 2. Confirme la limpieza en el menú de mantenimiento.
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.

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.
Recargar granos (molinillo derecho vacío)	El depósito de granos derecho está vacío.	► Llene el depósito de granos.

12.3.4 Mensaje de pantalla «Indicación»

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 recogegotas presentan obstrucciones y límpielos.
Esperar la conexión de telemetría o contactar con el servicio técnico.	Se muestra la indicación Coffee Link .	1. Reinicie la telemetría. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Temperatura del agua caliente demasiado baja, temperatura del calentador de vapor demasiado baja	La máquina se encuentra en la fase de calentamiento.	► Espere hasta que la máquina se haya calentado.
	Se ha producido un error durante el calentamiento.	1. Desconecte la máquina de la red eléctrica. 2. Vuelva a conectar la máquina a la alimentación eléctrica y enciéndala.
Depósito de posos casi lleno	Pronto se alcanzará la capacidad ajustada del depósito de posos.	► Vacíe el depósito de posos.

12.4 Fallos sin mensaje de pantalla

Fallo	Causa	Solución
La pantalla está oscura.	La máquina no está conectada a la toma de corriente.	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.	1. Encienda la máquina. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

13 Desinstalación



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables. Las siguientes tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal técnico.



ATENCIÓN

Peligro de lesiones por vuelco de la máquina.

Si la máquina se levanta incorrectamente, esta puede volcar. El vuelco o la caída de una máquina pueden provocar lesiones.

- ▶ No levante la máquina usted solo.
- ▶ Levante la máquina con la ayuda de otra persona.

Tras finalizar el uso

Cuando la máquina haya llegado al final de su vida útil:

1. Desmonte 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.