

# Schaerer Coffee Club

---

## Manual de instrucciones

V01 / 10.2018



Schaerer USA Corporation  
2900 Orange Ave. Suite 102  
Signal Hill, CA 90755  
[www.schaererusa.com](http://www.schaererusa.com)

Traducción del manual de instrucciones original

Español  
020995

# Schaerer Coffee Club

---

## Manual de instrucciones

**Editor**

Schaerer AG, apartado de correos 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

---

**Edición**

Versión 01 | 10.2018

---

**Software**

V 1.5.4

---

**Concepto y redacción**

Schaerer AG, apartado de correos 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

---

**Copyright ©**

Schaerer AG, apartado de correos 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

---

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

---

## Instrucciones de seguridad

---

 **Riesgo de incendio o descarga eléctrica.**

  
**ADVERTENCIA**

-  > No abrir.
- > Para reducir el riesgo de incendio o de descarga eléctrica, no retire la cubierta (o parte trasera); no hay piezas que necesiten mantenimiento por parte del usuario en el interior. Las reparaciones deben realizarlas únicamente personal de mantenimiento autorizado.
- 

 El símbolo del relámpago con punta de flecha dentro de un triángulo equilátero, tiene como finalidad alertar al usuario de la presencia de una "tensión peligrosa" no aislada, dentro de la carcasa del producto que podría ser de la suficiente magnitud como para suponer un riesgo de incendio o de descarga eléctrica para las personas.

 El signo de exclamación dentro de un triángulo equilátero tiene como finalidad alertar al usuario de la presencia de instrucciones de funcionamiento y mantenimiento (servicio) importantes en este Manual de usuario.

 No utilice la máquina si no funciona correctamente o si está dañada.

 No alteré nunca los dispositivos de seguridad integrados.

- 
-  Asegúrese de que siempre haya un recipiente debajo de la salida al dispensar bebidas calientes y vapor caliente para evitar escaldaduras.
  -  No toque los componentes de la máquina calientes.
  -  No introduzca nunca la mano en el molinillo.
  -  No introduzca nunca la mano en el depósito de polvo.
  -  Antes de limpiar el panel operativo, apague la cafetera o utilice la función CleanLock para evitar que se dispense accidentalmente una bebida.
  -  El sistema de leche debe limpiarse completamente, dependiendo del equipamiento incluido, para garantizar una higiene adecuada.
    - El tubo flexible de leche debe sustituirse periódicamente.
  -  • No introduzca nunca la mano debajo de las boquillas mientras el sistema de leche se esté lavando.
  -  • Asegúrese de que el tubo flexible del mezclador quede firmemente sujeto al ser sustituido puesto que se podría escapar líquido caliente.
  -  No introduzca nunca la mano debajo de las boquillas mientras el sistema se esté limpiando.
  -  No introduzca nunca la mano en el depósito de granos o en la apertura de la unidad de escaldado cuando la cafetera esté encendida para evitar aplastamientos o atrapamientos al manipular las piezas móviles.

## Le felicitamos por la compra de su cafetera Schaerer.

La Schaerer Coffee Club es una cafetera automática de taza individual que permite la preparación de: espresso, café crème, capuchino, café con leche, leche manchada, espuma de leche y agua caliente. Con el depósito de polvo opcional, la Schaerer Coffee Club le ofrece también chocolate caliente con leche o espuma de leche.



### Siga el manual de instrucciones



- > Lea el manual de instrucciones antes de utilizar la máquina.
- > Siga siempre con precisión lo indicado en el manual, en especial las indicaciones de seguridad y el capítulo dedicado a la seguridad.
- > El manual de instrucciones debe estar accesible al personal, es decir, a todos los usuarios.



*Tenga en cuenta los signos y símbolos del manual de instrucciones*  
Página 22

*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad*  
▷ a partir de la página 10



### ¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!



- Dentro de la cafetera existe peligro de muerte por tensión eléctrica.
- > No debe abrirse nunca la carcasa.
- > No suelte nunca los tornillos ni retire ninguna parte de la carcasa.



*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad*  
▷ a partir de la página 10



### Condiciones de uso e instalación

- Si no se cumplen las indicaciones sobre mantenimiento, no nos responsabilizamos de posibles daños.
- > Tenga en cuenta lo indicado en el manual de instrucciones.
- > Los trabajos de mantenimiento y las reparaciones solo debe realizarlos el personal de servicio técnico de Schaerer utilizando piezas de repuesto originales.



*Datos técnicos*  
▷ a partir de la página 106

*Mantenimiento*  
▷ a partir de la página 93

|   |    |
|---|----|
| <b>1 Seguridad</b>                                      | 8  |
| 1.1 Indicaciones generales de seguridad                 | 8  |
| 1.2 Uso conforme a lo previsto                          | 15 |
| 1.3 Condiciones de uso e instalación                    | 17 |
| <b>2 Presentación</b>                                   | 18 |
| 2.1 Denominación de los componentes                     | 18 |
| <b>3 Puesta en marcha</b>                               | 22 |
| 3.1 Lugar de instalación                                | 23 |
| 3.2 Desembalaje   | 23 |
| 3.3 Programa de puesta en marcha                        | 24 |
| <b>4 Manejo</b>   | 26 |
| 4.1 Indicaciones de seguridad sobre el manejo           | 26 |
| 4.2 Encender la cafetera                                | 26 |
| 4.3 Dispensación de bebida                              | 27 |
| 4.4 Campos de selección (opcional)                      | 27 |
| 4.5 Campos especiales (opcional)                        | 27 |
| 4.6 Conectar la leche                                   | 28 |
| Boquilla de leche . . . . .                             | 28 |
| Con el refrigerador de leche Schaerer . . . . .         | 28 |
| Lanza de leche (opcional) . . . . .                     | 29 |
| 4.7 Dispensación de leche o de espuma de leche          | 29 |
| 4.8 Salida de agua caliente                             | 30 |
| 4.9 Basic Steam (opcional)                              | 30 |
| 4.10 Soporte de tazas                                   | 33 |
| 4.11 Depósito de granos de café/depósito de polvo       | 33 |
| 4.12 Entrada manual                                     | 34 |
| 4.13 Depósito de posos                                  | 35 |
| 4.14 Criba de posos bajo mostrador (opcional)           | 35 |
| 4.15 Recogegotas  | 36 |
| 4.16 Conexión de agua fija (opcional)                   | 36 |
| 4.17 Apagar la cafetera                                 | 37 |
| <b>5 Software</b>                                       | 38 |
| 5.1 Visión general                                      | 38 |
| Disponibilidad de uso . . . . .                         | 38 |
| Campos en la pantalla de disponibilidad . . . . .       | 38 |
| Funciones del menú principal . . . . .                  | 39 |
| Campos del control de menús . . . . .                   | 39 |
| 5.2 Disponibilidad de uso                               | 40 |
| 5.2.1 Campos en la pantalla de disponibilidad . . . . . | 40 |
| Botones de bebida . . . . .                             | 40 |
| Campo de lavado en caliente . . . . .                   | 40 |
| Campo de Barista - intensidad del café . . . . .        | 40 |
| 5.2.2 Calentador de tazas SteamJet . . . . .            | 41 |
| 5.3 Cuidados  | 42 |
| Limpieza del sistema . . . . .                          | 42 |
| Lavado del mezclador . . . . .                          | 42 |
| Lavado del sistema de leche . . . . .                   | 42 |

## Tabla de contenidos

|  |           |
|--|-----------|
| CleanLock  | 43        |
| Instrucciones  | 43        |
| Cambio del filtro  | 43        |
| Cambio de la unidad de escaldado                               | 43        |
| Descalcificación   | 43        |
| <b>5.4 Bebidas</b>   | <b>44</b> |
| Generalidades  | 44        |
| Cantidad de llenado, escaldado múltiple y tipo de dosificación | 45        |
| Modificar recetas  | 47        |
| Texto e imagen   | 50        |
| <b>5.5 Opciones de manejo</b>                                  | <b>51</b> |
| Elementos de manejo  | 51        |
| Disposición de los botones                                     | 53        |
| PostSelection  | 54        |
| Función S-M-L  | 54        |
| Factor DESCAFEINADO  | 55        |
| <b>5.6 Información</b>   | <b>56</b> |
| Último escaldado   | 56        |
| Temporizador   | 56        |
| Mantenimiento  | 56        |
| Cuidados   | 56        |
| Filtro de agua y descalcificación                              | 56        |
| Protocolo  | 56        |
| <b>5.7 Caja</b>  | <b>57</b> |
| Contadores   | 57        |
| Equipos de venta   | 57        |
| <b>5.8 Permisos con PIN</b>                                    | <b>58</b> |
| PIN para limpieza  | 58        |
| PIN para ajustes   | 58        |
| PIN para caja  | 59        |
| <b>5.9 Temporizador</b>  | <b>60</b> |
| Fecha y hora   | 60        |
| Estado de disposición de los botones                           | 60        |
| Resumen de la disposición de los botones                       | 60        |
| <b>5.10 Sistema</b>  | <b>61</b> |
| Leche y espuma   | 61        |
| Indicador de progreso  | 61        |
| Pantalla e iluminación   | 62        |
| Filtro de agua   | 63        |
| Temperatura  | 64        |
| Lavado de apagado  | 64        |
| Lavado automático del sistema de leche                         | 64        |
| Calibración del aviso por falta de granos                      | 64        |
| Protección contra escarcha/preparación para el transporte      | 65        |
| <b>5.11 USB</b>  | <b>65</b> |
| Cargar recetas   | 65        |
| Cargar símbolos de tazas                                       | 65        |
| Guardar recetas  | 65        |
| Exportar contadores  | 65        |
| Exportación ARCP   | 66        |
| Copia de seguridad   | 66        |
| Cargar datos   | 66        |
| Cargar idioma  | 66        |

|  |     |
|--|-----|
| Actualización del firmware . . . . .                                     | 66  |
| <b>5.12 Idioma</b>   | 66  |
| <b>6 Otros ajustes</b>   | 67  |
| <b>6.1 Ajuste del grado de molienda</b>                                  | 67  |
| <b>7 Cuidados</b>  | 68  |
| <b>7.1 Indicaciones de seguridad sobre los cuidados</b>                  | 68  |
| <b>7.2 Resumen de intervalos de limpieza</b>                             | 70  |
| <b>7.3 Piezas aptas para lavavajillas</b>                                | 71  |
| <b>7.4 Programas de limpieza</b>   | 71  |
| 7.4.1 Limpieza del sistema . . . . .                                     | 71  |
| 7.4.2 Lavado del mezclador . . . . .                                     | 73  |
| 7.4.3 Lavado del sistema de leche . . . . .                              | 73  |
| <b>7.5 Descalcificación</b>  | 74  |
| <b>7.6 Limpieza manual</b>   | 76  |
| 7.6.1 Limpiar el panel de mando (CleanLock) . . . . .                    | 76  |
| 7.6.2 Limpiar el depósito de posos (salida de posos, opcional) . . . . . | 76  |
| 7.6.3 Limpiar la bandeja de goteo . . . . .                              | 77  |
| 7.6.4 Limpiar el depósito de agua . . . . .                              | 77  |
| 7.6.5 Limpiar el recogegotas . . . . .                                   | 78  |
| 7.6.6 Limpiar la carcasa . . . . .                                       | 79  |
| 7.6.7 Limpiar la salida manualmente . . . . .                            | 79  |
| 7.6.8 Limpiar la unidad de escaldado . . . . .                           | 80  |
| 7.6.9 Limpiar el sistema de leche manualmente . . . . .                  | 83  |
| Limpiar el tubo flexible de leche . . . . .                              | 84  |
| 7.6.10 Limpiar el mezclador . . . . .                                    | 85  |
| 7.6.11 Limpiar el depósito de granos de café . . . . .                   | 86  |
| 7.6.12 Limpiar el depósito de polvo . . . . .                            | 87  |
| <b>8 Concepto de limpieza ARPCP</b>                                      | 89  |
| <b>9 Mantenimiento y descalcificación</b>                                | 91  |
| <b>9.1 Mantenimiento</b>   | 91  |
| <b>9.2 Servicio de mantenimiento de Schaerer</b>                         | 92  |
| <b>10 Mensajes e indicaciones</b>  | 93  |
| <b>10.1 Mensajes sobre el manejo</b>                                     | 93  |
| <b>10.2 Mensajes de error y averías</b>                                  | 94  |
| <b>10.3 Errores sin mensaje de error</b>                                 | 97  |
| <b>11 Seguridad y garantía</b>   | 99  |
| <b>11.1 Riesgos para la cafetera</b>                                     | 99  |
| <b>11.2 Directivas</b>   | 101 |
| <b>11.3 Obligaciones del usuario</b>                                     | 102 |
| <b>11.4 Garantía</b>   | 103 |
| <b>Anexo: Datos técnicos</b>   | 104 |
| <b>Datos técnicos de la cafetera</b>                                     | 104 |
| <b>Anexo: accesorios y piezas de repuesto</b>                            | 108 |
| <b>Índice</b>  | 110 |

# 1 Seguridad

---



## Uso erróneo

- La inobservancia de las indicaciones de seguridad puede producir lesiones graves.
  - > Respete todas las indicaciones de seguridad.
- 



## 1.1 Indicaciones generales de seguridad

### Peligros para el usuario

Una de las principales preocupaciones de Schaerer es mantener el mayor nivel posible de seguridad. La eficacia de los dispositivos de seguridad únicamente estará garantizada si se respetan los siguientes puntos:



> Lea detenidamente el manual de instrucciones antes del uso.



> No toque ninguna pieza caliente de la máquina.



- > No utilice la cafetera si no funciona correctamente o si está dañada.
- > La cafetera solo debe utilizarse si está completamente instalada.
- > No está permitido manipular los dispositivos de seguridad bajo ninguna circunstancia.



> Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años 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 y que hayan sido instruidas en el uso seguro del aparato y en los peligros que conlleva.



- > No debe permitirse que los niños jueguen con el aparato.
- > Los niños no tienen permitido realizar tareas de limpieza y mantenimiento.



**PRECAUCIÓN**



**PRECAUCIÓN**

A pesar de los dispositivos de seguridad, cualquier cafetera mantiene un potencial de riesgo si su manejo es inadecuado. Tenga por favor en cuenta las indicaciones siguientes durante el manejo de su cafetera a fin de evitar lesiones y daños para la salud:



**¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!**



- Dentro de la cafetera existe peligro de muerte por tensión eléctrica.
  - > No debe abrirse nunca la carcasa.
  - > No suelte nunca los tornillos ni retire ninguna parte de la carcasa.
  - > Nunca debe utilizar un cable de alimentación dañado.
  - > Evite causar daños al cable de alimentación de red: no lo doble ni lo pince.
  - > Nunca sumerja el enchufe de red en agua u otros líquidos, ni arroje agua u otros líquidos sobre este. Mantenga siempre el enchufe de red seco.





---

**Peligro de quemaduras o escaldaduras**

- Durante la dispensación de bebidas y de vapor sale líquido caliente de las tomas. Debido a ello, las superficies y las salidas próximas están calientes.
  - > Por ello, durante la dispensación de bebidas y de vapor no deben meterse las manos bajo las salidas,
  - > estas tampoco deben tocarse inmediatamente después de la dispensación.
  - > Antes del uso debe colocarse siempre un recipiente adecuado bajo la salida.
- 



---

**Peligro de lesiones**

- Los pelos, en especial los cabellos largos, pueden enredarse en el cabezal del molinillo y quedar atrapados en la cafetera.
  - > Proteja siempre el cabello con una redecilla antes de abrir el depósito de granos.
- 





### **Peligro de aplastamiento y lesiones**



- En la cafetera hay piezas móviles que pueden dañar sus manos o sus dedos.
  - > Desconecte siempre la cafetera y extraiga el enchufe de alimentación de red antes de acceder al molinillo de café o a la abertura de la unidad de escaldado.
- 



### **Riesgos para la salud**

- > Utilice únicamente productos que sean aptos para el uso y consumo con la cafetera.
  - > El depósito de polvo, el depósito de granos y la entrada manual solo deben llenarse con materiales conformes con el uso previsto de la cafetera.
- 



**Riesgos para la salud**

- El limpiador del sistema de leche y las pastillas de limpieza son corrosivas.
- > Siga las medidas de protección indicadas en los envases de los productos de limpieza.
- > No introduzca la pastilla de limpieza hasta que no aparezca el mensaje correspondiente en la pantalla.

**PRECAUCIÓN****Riesgo para la salud / riesgos de irritación y escaldaduras**

- Durante la limpieza sale líquido de limpieza y agua caliente por las tomas de salida.
- Los líquidos calientes pueden causar irritación en la piel, y el calor supone riesgo de escaldaduras.
- También en el recogegotas puede haber líquido caliente.
- > No introduzca nunca las manos bajo las salidas durante la limpieza.
- > Asegúrese de que nunca nadie beba líquido de limpieza.
- > Manipule el recogegotas con cuidado.

**PRECAUCIÓN**



### **Peligro de resbalamiento**



- Un uso inadecuado o fallos producidos en la cafetera pueden suponer la salida de los líquidos. Estos líquidos pueden provocar riesgo de resbalamiento.
  - > Compruebe regularmente que la cafetera está hermética y no sale agua.
- 



## **1.2 Uso conforme a lo previsto**

---



### **Uso erróneo**

- Si la máquina no se utiliza de forma correcta y conforme al uso previsto puede producirse riesgo de lesiones.
  - > La cafetera solo debe utilizarse de forma adecuada y conforme a su uso previsto.
- 



- La Schaerer Coffee Club está diseñada para dispensar bebidas de café y/o leche y/o en polvo (p. ej. choco o toppings) en recipientes adecuados.
- Este aparato está previsto para un uso comercial en hoteles, restaurantes y establecimientos similares.
- Este aparato está previsto para un uso industrial y comercial y debería ser manejado por usuarios expertos o formados en tiendas, oficinas, restaurantes, hoteles o puntos de uso similares. También puede utilizarse en un entorno doméstico.

## Ubicación de la instalación

- Esta aparato puede utilizarse como máquina de autoservicio si está supervisado por personal formado. La máquina debe estar ubicada de tal manera que permita un buen acceso visual.
- El aparato debe estar colocado y nivelado en una superficie horizontal, robusta, resistente al agua y al calor.
- No se debe limpiar el aparato utilizando un chorro de agua. El aparato debe instalarse en un lugar en el que esté protegido frente a la pulverización de agua.
- El aparato no debe colocarse en una superficie pulverizada o limpiada con una manguera, chorros de vapor, un limpiador de vapor o aparatos similares.

## Alimentación de agua

- Conector de tubo flexible de 3/8" con grifo de suministro y filtro con malla de 0,08 mm (0,003") de tamaño, in situ. Suministro de presión de al menos 29 psi (0,2 MPa) (2 bar) a 2 l/min (0,53 gal/min). Máximo 87 psi (0,6 MPa). Temperatura de entrada máxima 35 °C (95 °F).
- Se debe utilizar el juego de tubos flexibles incluido en la nueva cafetera y/o el filtro de agua nuevo. No utilice juegos de tubos flexibles viejos.

## Temperatura ambiente

- Temperatura ambiente de +5 °C a +35 °C (41 °F a 95 °F)

## Uso

- El uso del aparato está sujeto a este Manual de usuario. Cualquier otro uso que vaya más allá de lo anteriormente mencionado se considerará un uso incorrecto. El

fabricante no será responsable de cualquier daño que resulte de esto.

- Bajo ninguna circunstancia se puede utilizar la SCClub para dispensar y calentar líquidos que no sean café, agua caliente (bebidas y limpieza) o leche (refrigerada, pasteurizada, homogeneizada, UHT).

## Higiene

- La cafetera debe ser colocada por el operador de tal manera que se puedan realizar las tareas de cuidado y mantenimiento sin impedimentos.
- En instalaciones de oficina/plantas u operaciones similares de autoservicio, solo deberá supervisar la cafetera el personal que esté instruido en el manejo de la máquina. Solo el personal formado deberá llevar a cabo los procedimientos de cuidado y estar disponible para dar respuesta a preguntas relativas al uso.

### 1.3 Condiciones de uso e instalación



#### **Peligro de incendios y de accidentes**

- > Deben respetarse las condiciones de uso y de instalación.
- > Es imprescindible respetar lo indicado en las condiciones de uso y de instalación indicadas en el capítulo de Datos técnicos.



*Datos técnicos*  
▷ página 108

---

Los trabajos de preparación de fábrica para la conexión eléctrica, la toma de agua y la salida de agua deberán encomendarse a empresas instaladoras especializadas

especializadas en conformidad con las normas generales y nacionales, así como las reglamentaciones locales. El técnico de mantenimiento de Schaerer únicamente está autorizado a conectar la cafetera con las conexiones que ya estén preparadas. No tiene permitido realizar instalaciones en el lado de obra ni es responsable de su ejecución.

**IMPORTANTE**

*El aparato debe instalarse de conformidad con los códigos de fontanería federales, estatales, regionales o locales aplicables, incluyendo los suficientes mecanismos antirretorno.*

## 2 Presentación

### 2.1 Denominación de los componentes



### Pantalla



- 1 Depósito de granos (hasta 2)
- 2 Depósito de polvo (por ejemplo choco o topping, opcional)
- 3 Entrada manual/entrada de pastillas
- 4 Interruptor de encendido y apagado
- 5 Salida de bebida (café, leche y choco)
- 6 Depósito de agua
- 7 Soporte de tazas
- 8 Calentador de tazas SteamJet
- 9 Recogegotas extraíble con rejilla de goteo
- 10 Depósito de posos
- 11 Salida de vapor
- 12 Salida de agua caliente
- 13 Pantalla táctil con los botones de bebida y ajustes

### **Disponibilidad de la pantalla**

- 14 Campo de menú (abre el menú principal)
- 15 Campo de lavado en caliente
- 16 Campo de avisos
- 17 Campo Barista
- 18 Cantidad de llenado:
- 19 Campo SteamJet
- 20 Botón de vapor en el campo de bebidas

## Signos y símbolos del manual de instrucciones



### Indicaciones de seguridad de daños personales

Si no se respetan las indicaciones de seguridad, un manejo erróneo puede causar lesiones leves a severas.



### Indicaciones de seguridad de daños personales

Si no se respetan las indicaciones de seguridad, un manejo erróneo puede causar lesiones leves.



**Descarga eléctrica**



**Vapor caliente**



**Peligro de aplastamiento**



**Superficies calientes**



**Peligro de resbalamiento**



### Indicaciones de daños materiales

- Para la cafetera
- Para el lugar de instalación
- > Respete siempre lo indicado en el manual de instrucciones.



### Indicaciones y consejos

- Indicaciones para la manipulación segura y sugerencias para un manejo más sencillo.



## ADVERTENCIA

*Indicaciones de seguridad*

*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad*

▷ a partir de la página 10



## PRECAUCIÓN

*Indicaciones de seguridad sobre el manejo*

▷ página 28

*Indicaciones de seguridad sobre cuidados* ▷ página 70

*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad*

▷ a partir de la página 10

## IMPORTANTE

*Tenga en cuenta el capítulo de garantía*

▷ a partir de la página 105

*Datos técnicos*

▷ a partir de la página 106

## INDICACIÓN

## CONSEJO

## Glosario

| Concepto                | Explicación  |
|-------------------------|--|
| •                       | • Enumeraciones, listas de selección   |
| *                       | * Pasos de trabajo individuales  |
| <i>Texto en cursiva</i> | <i>Descripción del estado de la cafetera y/o explicaciones de pasos efectuados automáticamente.</i>        |
| Barista                 | Profesional cafetero   |
| Choco                   | Chocolate caliente   |
| DESCAF                  | Café descafeinado  |
| Dispensación de bebida  | Se dispensan café, agua caliente o bebidas en polvo.   |
| Llave principal         | Válvula de cierre de agua, válvula angular   |
| Dureza de carbonatos    | Indicación en °dKH. La dureza del agua es una medida de la cal disuelta en agua potable.                   |
| Salida de café          | Salida doble estándar.   |
| Sistema de leche        | Salida individual, espumador de leche, adaptador de espumador, boquilla de vapor y tubo flexible de leche  |
| Sistema mezclador       | Módulo global, mezclador con separador de porciones para bebidas en polvo                                  |
| Preinfusión             | El café es escaldado brevemente antes del escaldado general para que libere sus aromas con más intensidad. |
| Compresión              | Compresión automática del café molido antes del escaldado.   |
| Bebidas en polvo        | Por ejemplo, choco o topping   |
| Autonomía               | Por ejemplo: rendimiento en litros del filtro de agua  |
| Salida de posos         | ▷ Criba de posos bajo mostrador, página 37   |
| Autoservicio            | Modo de autoservicio para clientes   |
| Lavado                  | Limpieza intermedia  |
| Ingredientes            | Componentes de la receta de una bebida, por ejemplo café, leche, espuma de leche, choco.                   |

### 3 Puesta en marcha

(Para la primera puesta en marcha tras la entrega de fábrica)



#### Siga el manual de instrucciones



- > Siga siempre con precisión lo indicado en el manual, en especial las indicaciones de seguridad y el capítulo dedicado a la seguridad.
- > El manual de instrucciones debe estar accesible al personal, es decir, a todos los usuarios.
- > Lea el manual de instrucciones antes de utilizar la máquina.



*¡Importante!*  
*Tenga en cuenta los signos y símbolos del manual de instrucciones*  
▷ en página 22

*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad*  
▷ a partir de la página 101



#### Peligro de muerte por descarga eléctrica en caso de inobservancia



Dentro de la cafetera existe peligro de muerte por tensión eléctrica.

- No debe abrirse nunca la carcasa.
- No suelte nunca los tornillos ni retire ninguna parte de la carcasa.



*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad*  
▷ a partir de la página 101



#### Condiciones de uso e instalación

Tenga en cuenta lo indicado en el manual de instrucciones.



*Datos técnicos*  
▷ a partir de la página 106

### 3.1 Lugar de instalación



- El lugar de instalación debe estar seco y protegido contra salpicaduras de agua.
- Las cafeteras siempre pueden soltar algo de condensación de agua, o bien agua o vapor.
  - > No utilice la cafetera al aire libre.
  - > La cafetera debe emplazarse de forma que quede protegida contra las salpicaduras de agua.
  - > La cafetera debe colocarse obligatoriamente sobre una base resistente al agua y al calor para proteger de daños la superficie de instalación.

#### IMPORTANTE

*Tenga en cuenta el capítulo de garantía*

▷ a partir de la página 105

*Datos técnicos*

▷ a partir de la página 106

### 3.2 Desembalaje



- > El material de embalaje en el cartón contiene accesorios. No debe desecharse.
- > El depósito de agua y el depósito de posos contienen piezas de repuesto. Retire las piezas de repuesto antes de la puesta en marcha y lave en profundidad el depósito de posos y el de agua.
- > Compruebe que la cafetera está intacta. En caso de dudas, no la ponga en marcha y póngase en contacto con el servicio técnico de Schaerer.
- > Conserve el embalaje original por si fuera necesario devolver la máquina.

#### IMPORTANTE

*Tenga en cuenta el capítulo de garantía*

▷ a partir de la página 105

*Accesorios y denominación de las piezas de la máquina*

▷ página 20

*Datos técnicos*

▷ a partir de la página 106

- \* Desembale la Schaerer Coffee Club y coloque la cafetera sobre una base estable horizontal.
- \* Observe lo indicado en los datos técnicos.
- \* Introduzca el cable de conexión de la cafetera en un enchufe adecuado.

*Datos técnicos*

▷ página 106

### 3.3 Programa de puesta en marcha

- \* Encienda la cafetera desde el interruptor de encendido y apagado.

*La cafetera se enciende.*

*Se ejecuta el programa de puesta en marcha.*

- \* Siga y ejecute todas las instrucciones de la pantalla.



El programa de puesta en marcha ejecuta paso a paso en pantalla todos los puntos de la puesta en marcha.

- > Siga los mensajes mostrados en pantalla.
- Los valores establecidos pueden modificarse después de la puesta en marcha.

#### IMPORTANTE

*Modificación de los ajustes*  
▷ a partir de la página 40

### Otras instrucciones

- Conexión de la leche ▷ capítulo 4.6 página 30

Una vez ejecutado íntegramente el programa de puesta en marcha y efectuados todos los ajustes necesarios, la cafetera se reinicia. Se realiza entonces una calibración automática.



#### **Peligro de quemaduras o escaldaduras**



- Durante la dispensación de bebidas sale líquido caliente de las tomas. Debido a ello, las superficies y las salidas próximas están calientes.
  - > Por ello, durante la dispensación de bebidas no deben meterse las manos bajo las salidas,
  - > estas tampoco deben tocarse inmediatamente después de la dispensación.



#### PRECAUCIÓN

*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad*  
▷ a partir de la página 10

## Colocación del filtro de agua en el depósito de agua (opcional)

*Este punto es un paso ejecutado durante el programa de puesta en marcha.*

Si el agua potable presenta una dureza de carbonatos superior a 5°dKH, se deberá montar previamente un filtro de agua Schaerer, pues de lo contrario podrían producirse daños en la cafetera debido a la cal.

### Cálculo de la dureza del agua

- \* Consulte cuál es la dureza del agua potable a su compañía suministradora, o bien puede calcularla con ayuda del test de dureza de carbonatos (con instrucciones) incluido en los accesorios.

*El test de dureza de carbonatos se suministra con los accesorios.*

### Autonomía

El filtro de agua suministrado para el depósito de agua (200 l) posee con 10 °dKH una autonomía de 200 litros de agua. La autonomía real depende de la dureza del agua y puede consultarse en la tabla siguiente.

*Se utiliza la medida "Dureza de carbonatos alemana" (°dKH)*

| Dureza del agua | Autonomía en litros   | Dureza del agua | Autonomía en litros |
|-----------------|-----------------------|-----------------|---------------------|
| < 4             | No se requiere filtro | 15              | 135                 |
| 5               | 400                   | 16              | 125                 |
| 6               | 335                   | 17              | 120                 |
| 7               | 285                   | 18              | 110                 |
| 8               | 250                   | 19              | 105                 |
| 9               | 220                   | 20              | 100                 |
| 10              | 200                   | 21              | 95                  |
| 11              | 180                   | 22              | 90                  |
| 12              | 165                   | 23              | 85                  |
| 13              | 155                   | 24              | 80                  |
| 14              | 145                   | > 25            | 70                  |

#### Indicación

*Para una dureza del agua de entre 0 y 4 °dKH no se requiere filtro de agua. ▷ Programa de puesta en marcha en página 20*

## 4 Manejo

### 4.1 Indicaciones de seguridad sobre el manejo



#### **Peligro de quemaduras o escaldaduras**



• Durante la dispensación de bebidas y de vapor sale líquido caliente de las tomas. Debido a ello, las superficies y las salidas próximas están calientes.



- > Por ello, durante la dispensación de bebidas y de vapor no deben meterse las manos bajo las salidas,
- > estas tampoco deben tocarse inmediatamente después de la dispensación.
- > Antes del uso debe colocarse siempre un recipiente adecuado bajo la salida.



*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad  
▷ a partir de la página 10*



#### **Riesgos para la salud**

- > Utilice únicamente productos que sean aptos para el uso y consumo con la cafetera.
- > El depósito de polvo, el depósito de granos y la entrada manual solo deben llenarse con materiales conformes con el uso previsto de la cafetera.



*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad  
▷ a partir de la página 10*

### 4.2 Encender la cafetera

En el lado derecho del panel del mando está el interruptor de encendido y apagado.

\* Pulse el interruptor de encendido y apagado.  
*Sonará un tono de señal.*

*La cafetera se enciende y comienza a calentarse.*

*Se ejecuta un lavado en caliente automático.*

*Si la cafetera está lista para la dispensación de*



*Control de acceso por PIN  
▷ Permisos con PIN  
Página 60*

bebidas, se muestra la disponibilidad de uso en pantalla.

### 4.3 Dispensación de bebida

Pulse en los botones de las bebidas para iniciar la dispensación de estas.

- Botón iluminado = listo para la dispensación
  - Botón no iluminado = no está listo para la dispensación o botón de línea de cabecera bloqueado
- \* Coloque un recipiente de bebida del tamaño adecuado bajo la salida.
- \* Pulse el botón de la bebida deseada.



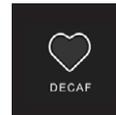
Disposición de los botones  
▷ Opciones de manejo  
Página 53

### Cancelación de la bebida

- \* Vuelva a pulsar el botón de la bebida.



Botón de cancelación



Ejemplo:  
Campo de café descafeinado  
(con 2 molinillos)

### 4.4 Campos de selección (opcional)

Opcionalmente se muestran campos de selección, como en este ejemplo el campo DESCAFEINADO. Estos campos se muestran en la pantalla después de la selección de la bebida.

### 4.5 Campos especiales (opcional)

Los campos especiales son opcionales y se activan en los ajustes según la opción deseada. Por ejemplo, es posible preseleccionar el volumen de llenado con los campos especiales S-M-L. Las bebidas deben tener establecidos las cantidades S-M-L para que estas estén disponibles. A continuación se efectúa la selección de la cantidad de bebida "S" o "L" y solo se iluminan los botones para los que está prevista esta cantidad.

M = tamaño establecido, sin preselección

S = aprox. 25% menos que M

L = aprox. 25% más que M



## 4.6 Conectar la leche

### Boquilla de leche

Utilice la boquilla de vapor adecuada para el espumador de leche .

| Color                    | Temperatura de la leche                   |
|--------------------------|---|
| • Verde (estándar)       | Leche sin enfriar<br>(de 16 a máx. 22 °C) |
| • Naranja<br>(accesorio) | Leche enfriada<br>(hasta 10 °C)           |



*La temperatura de la reserva de leche debe corresponderse con la temperatura de la leche y deberá adaptarse la boquilla que corresponda. Temperatura de la reserva de leche*

▷ Leche y espuma, página 67

### Con el refrigerador de leche Schaerer

- \* Utilice la boquilla de vapor adecuada para la leche fría (naranja).
- \* Saque el depósito de leche del refrigerador.
- \* Empuje hacia atrás la tapa del depósito de leche.
- \* Llene el depósito con leche.
- \* Vuelva a colocar la tapa del depósito.
- \* Introduzca el adaptador del tubo de flexible de leche en la conexión de la tapa del depósito de leche.
- \* Desplace con cuidado el depósito de leche hacia atrás.



*Depósito de leche*



*La temperatura de la reserva de leche debe corresponderse con la temperatura de la leche y deberá adaptarse la boquilla que corresponda. Temperatura de la reserva de leche*

▷ Leche y espuma, página 67

## Lanza de leche (opcional)



### Indicación

- Limpie la lanza de leche diariamente.
- El tubo flexible de leche no debe doblarse.

- \* Utilice la boquilla de vapor apropiada en el espumador de leche.
- \* Coloque el envase de leche a la izquierda junto a la cafetera.
- \* Abra la tapa de la lanza de leche.
- \* Conecte el adaptador "Plug&Clean" a la lanza.
- \* Introduzca la lanza en el envase de leche.

*La lanza de leche debe llegar hasta el fondo del envase.*

## INDICACIÓN



*La temperatura de la reserva de leche debe corresponderse con la temperatura de la leche y deberá adaptarse la boquilla que corresponda. Temperatura de la reserva de leche*

▷ Leche y espuma, página 67

## 4.7 Dispensación de leche o de espuma de leche

- \* Coloque un recipiente de bebida del tamaño adecuado bajo la salida.
- \* Pulse el botón de bebida que indica leche o espuma de leche.

*La dispensación se produce según el ajuste de la receta (tipo de dosificación, calidad de la espuma, etc.).*

*Tipo de dosificación*

▷ Software

▷ Bebidas

página 47

## 4.8 Salida de agua caliente

- \* Coloque un recipiente de bebida del tamaño adecuado bajo la salida de agua caliente.
- \* Pulse el botón del agua caliente.

*La dispensación se realiza según el tipo de dosificación establecida.*

## 4.9 Basic Steam (opcional)



### **Peligro de quemaduras o escaldaduras**



- Durante la dispensación de bebidas y de vapor sale líquido caliente de las tomas. Debido a ello, las superficies y las salidas próximas están calientes.
- La salida de vapor en la zona inferior se calienta mucho.
  - > Por ello, durante la dispensación de bebidas y de vapor no deben meterse las manos bajo las salidas,
  - > estas tampoco deben tocarse inmediatamente después de la dispensación.
  - > No toque la salida de vapor en la zona inferior.
  - > Antes del uso debe colocarse siempre un recipiente adecuado bajo la salida.



### **Indicación**

El tipo de dosificación para el vapor puede ajustarse en el punto de menú "Bebidas". Se puede seleccionar entre los tipos inicio-parada, dosificar, flujo libre y flujo libre con inicio-parada. Los tipos de dosificación se describen en el capítulo **Bebidas**.



### **PRECAUCIÓN**

*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad  
> a partir de la página 10*

### **INDICACIÓN**

*Tipo de dosificación  
> Software  
> Bebidas  
página 47*

- \* Pulse el botón de vapor.

*Comienza a salir vapor mientras se mantenga pulsado el botón.*

- El vapor calienta las bebidas.
- El vapor sirve para calentar la leche manualmente.

### **Calentar las bebidas**

- \* Utilice un paño para protegerse durante el manejo del tubo de vapor.
- \* Pulse brevemente el botón de vapor.

*De esta forma se emite el agua condensada.*

- \* Utilice un recipiente delgado y alto, preferiblemente con asa.
- \* Rellene el recipiente como máximo hasta la mitad.
- \* Sumerja la boquilla de vapor profundamente en el recipiente pero sin que llegue a tocar el fondo.
- \* Pulse el botón de vapor.
- \* Vuelva a pulsar el botón de vapor en cuanto se haya alcanzado la temperatura deseada.

*De esta forma se para la emisión de vapor.*

- \* Oriente la salida del vapor hacia el recogegotas.
- \* Pulse el botón de vapor y, transcurrido un segundo,
- \* vuelva a pulsarlo.

*Lave los restos que hayan quedado en el tubo.*

- \* Limpie la salida de vapor con un paño húmedo.

*La salida de vapor comienza al tocar el botón de vapor. Si se vuelve a tocar el botón de vapor, la salida de vapor se detiene.*

## Espumar la leche



- > No sobrecaliente la leche durante el espumado o la cantidad de espuma se reducirá.
- 

### CONSEJO

- \* Utilice un paño para protegerse durante el manejo del tubo de vapor.
- \* Pulse brevemente el botón de vapor.

*De esta forma se emite el agua condensada.*

- \* Utilice un recipiente delgado y alto, preferiblemente con asa.
- \* Rellene el recipiente como máximo hasta la mitad.
- \* Sumerja la boquilla de vapor en el recipiente ligeramente bajo la superficie.
- \* Pulse el botón de vapor.

*De esta forma se forma una espuma de leche compacta y espesa.*

- \* Suelte el botón de vapor.
- \* Oriente la salida del vapor hacia el recogegotas.
- \* Pulse brevemente el botón de vapor.

*Lave los restos que hayan quedado en el tubo.*

- \* Oriente la salida del vapor hacia el recogegotas.
- \* Pulse el botón de vapor y vuélvalo a pulsar en un corto intervalo.

*A través de los breves golpes de vapor se limpian los restos del tubo de vapor.*

- \* Limpie la salida de vapor con un paño húmedo.

## 4.10 Soporte de tazas

- \* Sostenga el asa de soporte en la parte superior del depósito de posos.
- \* Extraiga el soporte de tazas hasta el tope.

Altura de depositado de recipientes con el soporte de tazas máx. 100 mm

Altura de depositado de recipientes sin el soporte de tazas máx. 177 mm



## 4.11 Depósito de granos de café/ depósito de polvo

Rellene los depósitos a tiempo en la medida de lo posible.

No llene los depósitos con más capacidad del consumo necesario para un día, de esta forma los productos se mantienen frescos. Llene siempre el depósito desde delante hacia atrás.



- Los cuerpos extraños pueden dañar el molinillo de café. Estos daños no están incluidos en la garantía.
  - > Preste atención a que no se introduzcan cuerpos extraños en el depósito de granos.
  - > No llene en exceso el depósito de polvo.
  - > No presione ni compacte el polvo.



### Depósito de polvo doble (opcional)

El depósito de polvo doble opcional se envía en un paquete por separado. Si la cafetera está equipada con esta opción, el depósito de polvo doble debe instalarse antes de la puesta en marcha de la cafetera. No se permite el funcionamiento sin un depósito instalado.



Algunos tipos de polvo pueden dejar residuos que se pueden acumular en la parte delantera del depósito.

## IMPORTANTE

Tenga en cuenta el capítulo de garantía  
▷ a partir de la página 105

## IMPORTANTE

Tenga en cuenta el capítulo Garantía  
▷ a partir de la página 105

Datos técnicos  
▷ a partir de la página 106

## INDICACIÓN

## 4.12 Entrada manual

La entrada manual está en el centro de la cafetera sobre su tapa.

**La entrada manual se utiliza:**

- Como entrada para las pastillas de limpieza.
- Para introducir otras variedades de café, por ejemplo el descafeinado.
- Para probar el café.



*Introducción de pastillas*

### IMPORTANTE

*Tenga en cuenta el capítulo de garantía*

*▷ a partir de la página 105*



- No introduzca el café molido ni la pastilla de limpieza hasta que no aparezca el mensaje correspondiente en la pantalla.
- Utilice exclusivamente café molido en la entrada manual .
- No utilice café en polvo soluble en agua. No utilice café molido demasiado fino.

---

### Preparación con café molido por la entrada manual

- \* En la parte superior, pulse la compuerta de la entrada manual para abrirla ("push to open").
- \* Introduzca el café molido (15 g como máximo).
- \* Cierre la compuerta de la entrada manual.
- \* Pulse el botón de la bebida deseada.



*Entrada manual*

---

## 4.13 Depósito de posos

El depósito de posos atrapa el café molido utilizado. Recoge los posos de aprox. 30 preparaciones de café. En cuanto es necesario vaciar el depósito de posos aparece un mensaje al respecto en la pantalla. La dispensación de bebidas permanece bloqueada mientras el depósito de posos está extraído.

- \* Desplace el soporte de tazas hacia el depósito de posos.
- \* Extraiga el depósito de posos.
- \* Vacíe el depósito de posos.

*El soporte de tazas se apoya sobre el depósito de posos. Mientras vacía el depósito, mantenga siempre sujeto el soporte de tazas.*

- \* Vuelva a colocar el depósito de posos.
- \* Confirme la operación realizada en la pantalla.



- Si lo introduce sin haberlo vaciado se producirá un rebosamiento del depósito de posos, lo cual ensuciaría la cafetera y se producirían daños en la misma.
  - > Vacíe siempre el depósito de posos antes de introducirlo.
  - > Si no puede introducirse el depósito de posos, compruebe si hay restos de café en el cajón y retírelos.

---

## 4.14 Criba de posos bajo mostrador (opcional)

La cafetera puede equiparse opcionalmente con una criba de posos bajo el mostrador. El depósito de posos y el fondo de la cafetera poseen un paso que puede conducirse hacia el mostrador de obra. Los posos de café se recogen en un depósito separado situado debajo del mostrador.



▷ Limpieza del depósito de posos  
página 78

### IMPORTANTE

Tenga en cuenta el capítulo de garantía  
▷ a partir de la página 105

#### Importante

Limpia la rampa de posos  
▷ Limpieza manual  
página 78

## 4.15 Recogegotas



### Peligro de escaldaduras

- También en el recogegotas puede haber líquido caliente.
- > Manipule el recogegotas con cuidado.
- > Vuélvalo a colocar con cuidado para que no se derrame agua por accidente.



En cafeteras sin conexión de salida, el sensor de nivel de llenado avisa de que el recogegotas está lleno.

- \* Extraiga el recogegotas con cuidado, vacíelo y vuelva a colocarlo en su sitio.



En cafeteras con una conexión de descarga también puede extraerse el recogegotas (p. ej. para la limpieza).

## Sensor del recogegotas



En cafeteras con conexión de salida, el recogegotas puede también retirarse (por ejemplo para labores de limpieza).

Un sensor se encarga de supervisar si el recogegotas está colocado, así como su nivel de llenado. Si se alcanza el nivel de llenado máximo aparece un mensaje en la pantalla.

- \* Después del mensaje, extraiga con cuidado el recogegotas, vacíelo y vuelva a colocarlo en su sitio.



La parte inferior del recogegotas y el área alrededor del sensor del recogegotas deben estar secas antes de insertarlo. El sensor se encuentra a la derecha, debajo del recogegotas. Si hay humedad residual en esta área, aparecerá de nuevo el mensaje "Vaciar recogegotas".



*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad*  
▷ a partir de la página 10

*Limpiar el recogegotas diariamente*

*Cuidados*

▷ a partir de la página 70



**INDICACIÓN**

**INDICACIÓN**

**IMPORTANTE**



*Este adhesivo indica el área que tiene que permanecer seca.*

## 4.16 Conexión de agua fija (opcional)

La conexión de agua fija para agua de entrada y de salida está disponible como kit de reequipamiento.



Con la conexión de agua fija, el depósito de agua solo debe extraerse cuando la cafetera esté desconectada.

### IMPORTANTE

*Kit de reequipamiento suministro de agua fija*

## 4.17 Apagar la cafetera



### Normas de higiene

- En la cafetera pueden formarse gérmenes dañinos para la salud.
- > Antes de desconectar la cafetera, efectúe el lavado diario previo a la desconexión.



### PRECAUCIÓN

*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad*

▷ a partir de la página 10

*Limpie la cafetera como se indica en las instrucciones.*

*Cuidados*

▷ a partir de la página 70



### Tenga en cuenta las instrucciones

- En caso contrario, la garantía no cubrirá ningún daño.

### IMPORTANTE

*Tenga en cuenta el capítulo de garantía*

▷ a partir de la página 105

En el lado derecho del panel del mando está el interruptor de encendido y apagado.

- \* Pulse el interruptor de encendido y apagado brevemente (aprox. 1 segundo).

*La cafetera se apaga.*

- \* Desenchufe la clavija de red

### Cafeteras con conexión de agua fija

- \* Abra la llave principal de la entrada de agua.



*Control de acceso por PIN*

▷ Permisos con PIN

*Página 60*

## 5 Software



- Para el ajuste de las bebidas se aplican las mismas indicaciones de seguridad que para el manejo de la cafetera.
- > Respete todas las indicaciones de seguridad para el manejo.



*Indicaciones de seguridad sobre el manejo*  
▷ página 28

### 5.1 Visión general

#### Disponibilidad de uso

Página 42



*Disposición de los botones*  
▷ Opciones de manejo  
Página 53

*La disponibilidad de los campos y teclas en la pantalla depende de los ajustes y de la versión de la cafetera.*

#### Campos en la pantalla de disponibilidad

Página 42



Calentador de tazas  
SteamJet

Página 43



Lavado caliente

Página 42



Barista (intensidad del café)

Página 42



Mensajes

Página 95



Descafeinado

Página 29

## Funciones del menú principal

A partir de la página 44



Cuidados

Página 44



Información

Página 58



Temporizador

Página 62



Sistema

Página 63



Bebidas

Página 46



Opciones de  
manejo

Página 53



USB

Página 67



Idioma

Página 67



Caja

Página 59



Permisos con PIN

Página 60

## Campos del control de menús



Al menú principal



Confirmar valor/ajuste



Al menú anterior



Borrar valor/ajuste



Introducción del PIN



Preparación de prueba



Continuar, avanzar, iniciar



Atrás



Cargar ajustes



Acceso al teclado



Guardar ajustes

## Mensajes en pantalla



Mensaje de error



Indicador de temperatura de  
la leche (opcional)

## 5.2 Disponibilidad de uso

### Disponibilidad de la pantalla

La pantalla mostrada cuando la cafetera está operativa dependerá de las opciones de esta, así como de los ajustes individuales efectuados.

*Disposición de los botones*  
 ▷ Opciones de manejo  
 Página 53

#### 5.2.1 Campos en la pantalla de disponibilidad

##### Botones de bebida

Todos los botones de bebida listos para la dispensación están iluminados. Mediante un guión vertical en la pantalla se muestran las demás bebidas disponibles para su dispensación. La dispensación de la bebida se inicia una vez se toca el botón correspondiente a esta.



*Ejemplo: Botón de Capuchino*

##### Campo de lavado en caliente

\* Pulse el botón "Campo de lavado en caliente".  
*Se inicia un lavado de las conducciones de café con agua caliente. El agua caliente el sistema de escaldado y garantiza así una temperatura óptima del café.*

*Se recomienda después de una pausa larga sin escaldado, en especial antes de dispensar una taza de Espresso.*



*Botón de lavado caliente activo/inactivo*  
 ▷ Opciones de manejo  
 página 54

##### Campo de Barista - intensidad del café

|               | Indicación | Intensidad del café                   |
|---------------|------------|---------------------------------------|
| Estándar      | 2 granos   | ajuste normal                         |
| Tocar 1 vez   | 3 granos   | 15% más intenso que el ajuste normal* |
| Tocar 2 veces | 1 grano    | 15% más suave que el ajuste normal*   |

\* Volumen máximo de café molido 15 g por escaldado

*La intensidad del café se modifica solo una vez para el siguiente escaldado.*



*Botón de lavado caliente activo/inactivo*  
 ▷ Opciones de manejo  
 página 53

## 5.2.2 Calentador de tazas SteamJet



### Peligro de quemaduras o escaldaduras



- A través del calentador de tazas SteamJet se emite vapor caliente. También se calientan las tazas en las superficies que se encuentran en las superficies contiguas.
  - > Utilice recipientes de bebida termorresistentes.
  - > Coloque siempre una taza con la abertura hacia abajo sobre el calentador de tazas antes de que salga el vapor.
  - > Las superficies contiguas tampoco deben tocarse después de la dispensación,
  - > ni las boquillas de salida inmediatamente después de la dispensación.
  - > No haga uso nunca de la función SteamJet sin haber colocado una rejilla de goteo o sin el juego de calentador de tazas.



*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad*  
▷ a partir de la página 10

*Limpiar el recogegotas diariamente*

*Cuidados*  
▷ a partir de la página 70



### Higiene y riesgos para la salud

- La función SteamJet está prevista para el calentamiento de los recipientes de bebida y no es adecuada para realizar limpiezas.
  - > Utilice siempre recipientes de bebida recién lavados para el calentamiento.



*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad*  
▷ a partir de la página 10

El calentador de tazas SteamJet calienta las tazas mediante vapor caliente.

- \* Coloque una taza con la abertura hacia abajo sobre el calentador de tazas.
- \* Pulse el campo .

*El vapor caliente fluye lentamente desde abajo al interior de la taza.*

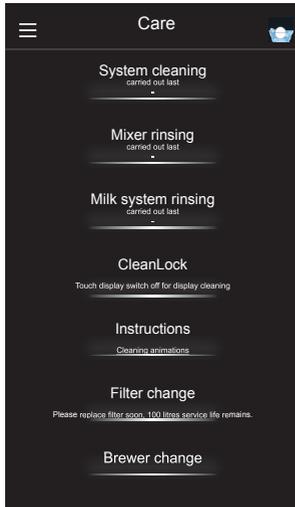
*La duración máxima del flujo de vapor es la que se haya definido en los ajustes.*

- \* Vuelva a pulsar el campo SteamJet.
- El flujo de vapor cesa de inmediato.*



*Campo SteamJet activo/inactivo*  
▷ Opciones de manejo  
página 54

## 5.3 Cuidados



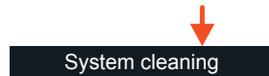
*Campos del control de menús*  
▷ *Visión general*  
página 41

*Capítulo Cuidados*  
▷ *a partir de la página 70*

*Concepto de limpieza ARPCP*  
▷ *a partir de la página 91*

### Limpieza del sistema

Con apagado o sin apagado de la cafetera después de la limpieza del sistema.



*Limpieza del sistema*  
*Cuidados*  
▷ *a partir de la página 73*

### Lavado del mezclador

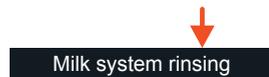
El lavado del mezclador consiste en una limpieza intermedia del mismo.



*Lavado del mezclador*  
*Cuidados* ▷ *página 75*

### Lavado del sistema de leche

El lavado del sistema de leche lava el tubo flexible para la leche junto con las boquillas de leche y la salida combinada.



*Lavado del sistema de leche*  
*Cuidados*  
▷ *página 75*

## CleanLock

- \* Pulse el campo **CleanLock**.

*Se inicia una cuenta atrás de 15 segundos.*

Ahora puede limpiarse la pantalla táctil.

La pantalla vuelve a activarse 15 segundos después de la última vez que se tocó.

## Instrucciones

Unas animaciones con instrucciones sobre los programas de limpieza disponibles y el montaje y desmontaje de la salida de café, el tubo flexible de leche, el sistema mezclador, la unidad de escaldado y el SteamJet.

## Cambio del filtro

Si se ha excedido el tiempo de autonomía del filtro, una vez al día se emitirá un mensaje acerca de la necesidad de cambio del filtro.

El filtro debe cambiarse en un plazo de una semana, en caso contrario el mensaje aparecerá con cada escaldado.

- \* Cambie el filtro
- \* Confirme el cambio de filtro

*Después del cambio del filtro se efectúa una secuencia programada para el lavado y ventilación del filtro de agua y del sistema de agua, durante la cual el agua caliente fluye desde la salida de agua caliente.*

## Cambio de la unidad de escaldado

Para el cambio de la unidad de escaldado debe realizarse la rutina siguiente:

## Descalcificación

La dureza del agua, el caudal de agua y si hay instalado un filtro de agua es lo que determina los litros que faltan hasta que sea necesaria una



CleanLock



Instructions



Filter change

*Tenga en cuenta las instrucciones sobre el filtro de agua*

*Las pantallas le guiarán paso a paso por el programa.  
¡Siga las instrucciones!*



Brewer change



Descaling

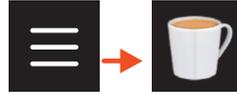
*Capítulo Descalcificación  
▷ a partir de la página 76*

descalcificación.

Esta información la calcula la Schaerer Coffee Club.

## 5.4 Bebidas

### Generalidades



#### Dispensación de prueba

En muchos de los ajustes de las bebidas es posible efectuar una dispensación de prueba con los nuevos ajustes antes de guardar la receta.

- \* Realice los ajustes deseados.
- \* Pulse el campo "Dispensación de prueba".

*La bebida se dispensará utilizando los valores de los ajustes que acaban de realizarse.*

- \* Si la bebida es la deseada, pulse el símbolo Guardar

*La receta queda guardada.*



*Ejemplo: Botón de Capuchino*

#### Guardar recetas

La receta modificada queda guardada.



#### Cargar recetas

Aquí es posible cargar en un botón de bebida una receta almacenada.

- \* Pulse el botón de bebida deseado.
- \* Pulse el campo "Cargar recetas".

*Se abre un submenú.*

- \* Marque la receta deseada.
- \* Pulse el campo "Guardar recetas".

*El botón de bebida queda programado con la receta que se ha seleccionado.*



## Cantidad de llenado, escaldado múltiple y tipo de dosificación



### Cantidad de llenado

Ajuste el volumen de llenado deseado. La receta se adapta correspondientemente.

El 100% es el valor guardado hasta ahora.

### Cantidad de llenado S-M-L

Las recetas se generan para los tamaños S y L. M es el ajuste establecido.

Valor estándar:

S = 25% menos de lo establecido.

L = 25% más de lo establecido.

|   | S  | M   | L   |
|---|----|-----|-----|
|   | 72 | 97  | 122 |
|   | 73 | 98  | 123 |
|   | 74 | 99  | 124 |
| % | 75 | 100 | 125 |
|   | 76 | 101 | 126 |
|   | 77 | 102 | 127 |
|   | 78 | 103 | 128 |

S-active  Active  L-active

Selección individual de cantidad S-M-L

▷ Cantidad de llenado

Activar S-M-L y establecerlo para todas las bebidas

▷ Opciones de manejo

▷ S-M-L

página 56

Manejo

▷ Botones especiales

▷ página 29

### Función S-M-L

La función S-M-L puede activarse en las opciones de manejo. En las opciones de manejo puede también realizarse una variación con respecto a la cantidad de llenado estándar en general para todas las bebidas.

Si se desea que una bebida individual tenga una cantidad diferente, pueden modificarse los valores S-M-L en Cantidad de llenado.

Allí también puede establecerse que una determinada cantidad esté activa o inactiva.

Inactiva significa que esta cantidad ya no podrá seleccionarse en la preparación de bebidas individuales.

### Escaldado múltiple

La bebida se escaldará varias veces según el valor que se defina. Mediante pulsación del botón puede dispensarse hasta 12 veces la cantidad establecida. Opción disponible para bebidas de café y bebidas mixtas de leche, así como para agua caliente con el tipo de dosificación "dosificar".

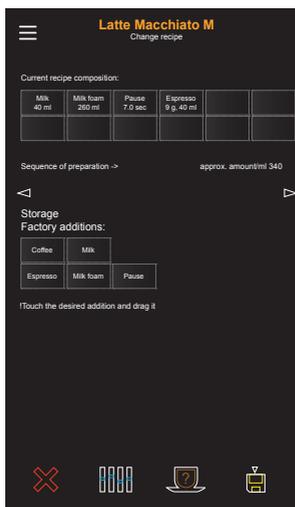
## Tipo de dosificación

- **Inicio-parada**  
Se efectúa la dispensación hasta alcanzar la cantidad definida. La dispensación puede pararse antes volviendo a pulsar el botón.
- **Dosificar**  
Se dispensa la cantidad ajustada. Puede seleccionarse este tipo de dosificación para leche, espuma y agua caliente.
- **Flujo libre**  
La bebida se dispensa mientras se mantenga pulsado el botón.
- **Flujo libre con inicio/parada**  
Una pulsación breve del botón inicia la dispensación con inicio-parada.  
Una pulsación larga a partir de un 1 segundo inicia la dispensación con flujo libre.

## Modificar recetas



*Campos del control de menús  
▷ Visión general  
página 41*



### Estructura actual de las recetas

Aquí se muestran los ingredientes actuales de las recetas.

La secuencia de preparación va de izquierda a derecha. Los ingredientes situados bajo otro ingrediente se añaden al mismo tiempo.

El software avisa cuando las opciones deseadas no son técnicamente posibles.

### Reservas actuales de los ingredientes

Aquí se muestran los ingredientes que pueden emplearse para las recetas.

- \* Pulse en el ingrediente deseado y desplácelo a la estructura de recetas actual.

### Borrar ingrediente

Se borra el ingrediente marcado de la estructura actual de recetas.



### Modificar ingrediente

\* Marque el ingrediente y pulse sobre el símbolo "Modificar ingrediente".

Se abre el menú **Modificar ingrediente**.

Se muestran los posibles ajustes para el ingrediente seleccionado.

Se muestran los datos guardados y los datos actuales.



Los datos actuales



Los valores creados por los técnicos mantenimiento



Los valores de fábrica

### Cantidad de café molido

Indicación en gramos (g)



### Cantidad de agua y de leche

Indicación en mililitros (ml)



## Calidad del café

Los niveles de calidad afectan al escaldado del café.

Cuanto mayor sea el nivel de calidad, más intensos serán los aromas y sabores que desprende el café.



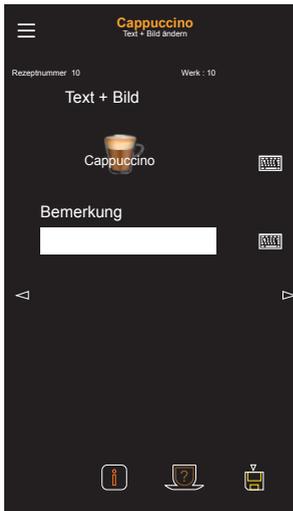
### Niveles de calidad

- 1 Después de la compresión se hace sitio para el remojo del café molido.
- 2 Después de la compresión se escalda directamente.
- 3 Después de la compresión se realiza una preinfusión.
- 4 Después de la compresión y de la preinfusión tiene lugar una compresión húmeda.
- 5 Como el nivel 4 pero con compresión en húmedo más fuerte.
- 6 Como el nivel 5 pero con compresión en húmedo más fuerte y más larga.
- 7 Como el nivel 6 pero con compresión en húmedo más fuerte y más larga.

### Indicación

*El uso de café molido muy fino con una cantidad reducida de agua de escaldado supone un alto nivel de calidad pero puede producir un error de agua de escaldado.*

## Texto e imagen



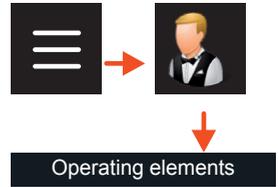
*Campos del control de menús  
▷ Visión general  
página 41*

Aquí pueden modificarse el nombre de la bebida y la foto para un botón de bebida.  
Active el teclado en el campo de teclado.

### **Observación**

Aquí puede crearse un comentario sobre la bebida.

## 5.5 Opciones de manejo



### Elementos de manejo

#### Modo de autoservicio

Para el modo de autoservicio pueden desactivarse algunas funciones.

Estas funciones y los campos correspondientes no se mostrarán al estar inactivas.

Opciones:  activado  desactivado

Valor estándar:  desactivado

El modo de autoservicio activo significa que se realizarán los siguientes ajustes de forma simultánea.

- Campo Barista = desactivado
- Campo de lavado caliente = desactivado
- SteamJet: desactivado
- Entrada manual: desactivada
- Preselección de bebida: desactivada
- Cancelación de bebida: desactivada
- Campo de menú: con retardo
- Indicador de error: Símbolo

#### Campo Barista

Opciones:  activado  desactivado

Valor estándar:  activado

activado El campo se muestra cuando la cafetera está preparada para el uso.

### **Campo de lavado en caliente**

Opciones:     • activado           • desactivado

Valor estándar:  activado

activado El campo se muestra cuando la cafetera está preparada para el uso.

### **Campo de menú**

Opciones:     • inmediatamente • con retardo

Valor estándar: inmediatamente

inmediatamente El campo de menú reacciona de inmediato tras tocar el campo.

### **SteamJet**

Opciones:     • activado           • desactivado

Valor estándar:  activado

activado El campo se muestra cuando la cafetera está preparada para el uso.

### **Indicador de error**

Los errores se muestra en la línea de cabecera de la pantalla con distintos colores.

Rojo     = mensaje de error, debe solucionarse de inmediato

Naranja = información, no es necesaria una intervención inmediata

## Adaptación del tamaño de la taza

La libre selección de la cantidad de llenado puede activarse en las opciones de manejo.

De esta forma es posible ajustarla libremente después de la selección de la bebida .

Opciones:    • activado            • desactivado

Valor estándar:  desactivado

Puede seleccionarse taza en el centro, a la izquierda o a la derecha. La cantidad de llenado se indica en forma de porcentaje.

|                |                          |
|----------------|--------------------------|
| Taza central   | 100% como se ha definido |
| Taza izquierda | 25% menos                |
| Taza derecha   | 25% más                  |



## Preselección de idioma

Aquí se determina si es posible preseleccionar idiomas y banderas a través de los ajustes de bebida. La preselección solo es posible si en la disposición de los botones se ha establecido "Autos. + banderas".

Opciones:    • activado            • desactivado

Valor estándar:  desactivado

## Disposición de los botones

Aquí es posible seleccionar entre distintas formas de disposición estándar de los botones.



## PostSelection

Opciones:    • activado                    • desactivado

Valor estándar:  desactivado

activado Después de seleccionar la bebida se pide la elección del tamaño de esta y de la variedad de café.

La denominación de las variedades de café y de los tamaños puede modificarse. (Variedad de café y S-M-L).

- Tamaño 1
- Tamaño 2
- Tamaño 3
- Separador de porciones 1
- Separador de porciones 2

Para el modo de autoservicio pueden desactivarse algunas funciones.

Estas funciones y los campos correspondientes no se mostrarán al estar inactivas.

## Función S-M-L

### Small

Factor de modificación estándar del tamaño para las recetas "S" que se activen a partir de ahora.

Valor estándar: 75%

### Large

Factor de modificación estándar del tamaño para las recetas "L" que se activen a partir de ahora.

Valor estándar: 125%

Opciones:    • activado                    • desactivado

Valor estándar:  desactivado



### Preselección de bebida

Opciones:  activado  desactivado

Valor estándar:  desactivado

activado Las bebidas que se hayan seleccionado con anterioridad se dispensarán sin pulsación del botón.

### Cancelación de la bebida

Opciones:  activado  desactivado

Valor estándar:  activado

activado La dispensación de bebida puede cancelarse pulsando nuevamente sobre el botón de la misma.

### Factor DESCAFEINADO

Aquí se introduce el valor del factor de café descafeinado.

La cantidad de café molido descafeinado (café sin cafeína) se define en forma de porcentaje con respecto a la cantidad de café molido establecida en la receta.

Este ajuste se aplica a todas las bebidas de café en la preselección "DESCAFEINADO".

Opciones:  activado  desactivado

Valor estándar:  desactivado



Decaf factor

*Con un factor de descafeinado del 15%, por ejemplo para un Café Crème descafeinado se escaldará un 15% más de café molido.*

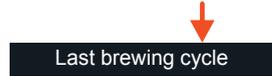
## 5.6 Información

El menú Información ofrece las posibilidades de selección que se muestran a continuación.



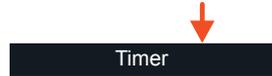
### Último escaldado

Información sobre el último escaldado.



### Temporizador

Se accede al resumen de temporizador semanal, en el cual se visualizan todas las horas de conexión y desconexión de la máquina.



### Mantenimiento

Datos de contacto para el servicio de mantenimiento de Schaerer.

Número de serie de la cafetera.



### Cuidados

Las últimas limpiezas y medidas de conservación que se han efectuado a través de los programas de la cafetera se muestran aquí.



### Filtro de agua y descalcificación

Información sobre la autonomía restante del filtro de agua y el plazo para la próxima descalcificación.

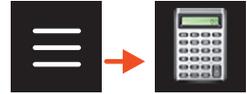


### Protocolo

Protocolo de eventos y errores durante el manejo y las limpiezas de la cafetera.



## 5.7 Caja



Counters

### Contadores

Los contadores de cada una de las bebidas dispensadas y las sumas de las bebidas se muestran aquí.

Puede consultarse un protocolo a través de la salida USB.

| Accounting |     | Counters |    |     |      |
|------------|-----|----------|----|-----|------|
|            | SML | 1        | 2  | 3   | 4    |
| Cappuccino | M   | 4        | 66 | 510 | 5900 |
| Cappuccino | L   | 2        | 40 | 306 | 3540 |
| Chociatto  | M   | 9        | 48 | 416 | 4200 |
| Chociatto  | L   | 5        | 24 | 208 | 2100 |
| Espresso   | M   | 2        | 33 | 255 | 2950 |
| Hot water  | M   | 3        | 44 | 340 | 3933 |
| Latte      | M   | 2        | 33 | 255 | 2950 |
| Macchiato  |     |          |    |     |      |
| Latte      | L   | 2        | 26 | 204 | 2360 |
| Macchiato  |     |          |    |     |      |
| Milk       | M   | 1        | 17 | 128 | 1475 |
| Coffee     | M   | 3        | 53 | 408 | 4720 |

### Configuración por defecto

Contador 1 = contador diario

Contador 2 = contador semanal

Contador 3 = contador mensual

Contador 4 = contador anual



Todos los contadores pueden reiniciarse.

**CONSEJO**

### Equipos de venta

Consulte el manual de instrucciones de los equipos de venta.

## 5.8 Permisos con PIN



Puede asignarse un PIN para cada una de las áreas indicadas a continuación:

- Limpieza
- Ajustes
- Caja

Los números PIN se estructuran de forma jerárquica.

Esto quiere decir, por ejemplo, que el PIN para los ajustes otorga permisos al mismo tiempo para el PIN de limpieza, pero no para el PIN de la caja.

Si a un área no se le asigna PIN, puede accederse a ella sin introducción de PIN;

si se le asigna, entonces no es posible el acceso sin introducir este.

### PIN para limpieza

Una vez introducido el PIN correcto se tiene acceso a:

 Cuidados



### PIN para ajustes

Una vez introducido el PIN correcto se tiene acceso a:

 Cuidados

 Bebidas

 Opciones de manejo

 Caja (sin la opción "Borrar")

 Temporizador

 Sistema

 Idioma

 USB



## PIN para caja

Una vez introducido el PIN correcto se tiene acceso a:



- |   |  |
|---|--|
|  Cuidados                      |  PIN          |
|  Bebidas                       |  Temporizador |
|  Opciones de manejo            |  Sistema      |
|  Caja (con la opción "Borrar") |  Idioma       |
|   |  USB          |

## 5.9 Temporizador

### Fecha y hora

Aquí se pueden establecer la fecha y hora actuales.

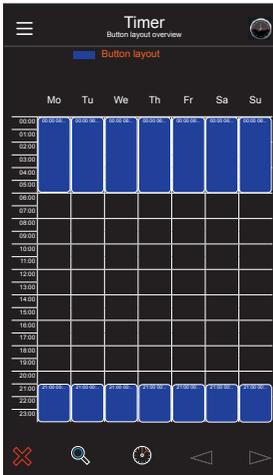
### Estado de disposición de los botones

Opciones: • activado • desactivado

Valor estándar:  desactivado

activado A través del temporizador es posible asignar automáticamente las disposiciones de los botones.

### Resumen de la disposición de los botones



Se muestra un resumen semanal de todos los tiempos de conexión para la disposición de los botones.

Estos ajustes pueden modificarse directamente en el resumen mostrado.



↓  
Time / date

↓  
Button layout state

*Por ejemplo, funcionamiento automático de 21:00 a 6:00 horas.*

↓  
Button layout overview

*El tiempo mínimo para la visualización de una disposición de botones es de 30 minutos.*

## 5.10 Sistema

### Leche y espuma

Aquí se configuran los valores centrales y válidos para la leche y la espuma de leche. Estos valores se aplican a todas las recetas existentes.

Si en alguna receta se definen valores específicos para la leche o la espuma de leche, se respetarán estos valores y no se modificarán.

### Temperatura de la reserva de leche

Opciones:

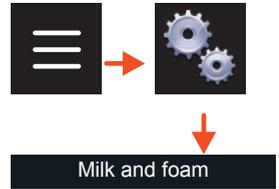
>16 °C = Boquilla de leche verde (estándar):

<10 °C = Boquilla de leche naranja (accesorios):

### Indicador de progreso

Opciones: Línea, círculo, apagado

Valor estándar: Línea



## Pantalla e iluminación

Aquí se puede activar y desactivar la iluminación.

↓  
Display and illumination

### Iluminación con la cafetera operativa

• Iluminación en la salida

Opciones:   • activado           • desactivado

Valor estándar:  activado

### Indicación de eventos (mensajes)

Opciones:   • activado           • desactivado

Valor estándar:  desactivado

### Brillo de la pantalla

Aquí se determina la intensidad de brillo de la pantalla.

### Reducir el brillo automáticamente

Opciones:   • activado           • desactivado

Valor estándar:  activado

Si se ha definido esta opción como "activado", la intensidad de brillo de la pantalla se reduce automáticamente transcurridos 5 minutos desde la última dispensación.

Si la pantalla está con brillo reducido, al volver a tocarla vuelve a activarse la intensidad de brillo normal establecida. Al tocar por segunda vez un botón de bebida se dispensará esta.

## Calibración táctil

Recalibración de la pantalla táctil.

## Fondo de pantalla

Aquí puede definirse el diseño de colores para la pantalla táctil.

- Color de la **página principal**
- Color de las **páginas secundarias**

## Filtro de agua

Opciones:    • activado                      • desactivado

Valor estándar:  desactivado

activado El filtro de agua está disponible. Se consultan la autonomía y la dureza del agua.

## Medición de la dureza de carbonatos

La dureza medida del agua se indica aquí en °dKH.

- \* Consulte cuál es la dureza del agua potable a su compañía suministradora, o bien puede calcularla con ayuda del test de dureza de carbonatos (con instrucciones) incluido en los accesorios.

*El test de dureza de carbonatos se suministra con los accesorios.*

## Medición de la dureza total



Si la cafetera está funcionando con un valor erróneo de dureza de la agua, puede producirse una fuerte descalcificación y esto puede derivar en fugas en las válvulas. No nos hacemos responsables de los daños que puedan derivarse de ello.

## Autonomía del filtro de agua

Si el filtro de agua está activo, aquí se indica la autonomía del filtro en litros.



Water filter

### Indicación

*Para una dureza del agua de entre 0 y 4 °dKH no se requiere filtro de agua.*

*En cafeteras con conexión de agua fija recomendamos el uso del filtro de agua "Bestmax V".*

## INDICACIÓN

*Autonomía del filtro de agua  
▷ página 27*

## Temperatura

### Calentador

Aquí se establece la temperatura del agua del calentador. (Temperatura del agua de escaldado para el café).

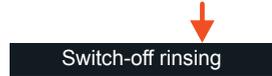


### Lavado de apagado

Opciones:      • activado                      • desactivado

Valor estándar:  activado

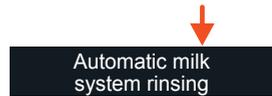
activado Al desconectar la máquina es necesario efectuar una limpieza del sistema si se han dispensado bebidas desde la última limpieza.



### Lavado automático del sistema de leche

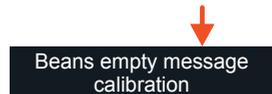
Opciones:      cada 120 minutos o cada 52 horas

Valor estándar: cada 52 horas



### Calibración del aviso por falta de granos

El aviso de falta de granos se puede recalibrar aquí. Esto es necesario cuando aparece el mensaje "Añadir granos" a pesar de que aún quedan granos en el depósito.



## Protección contra escarcha/preparación para el transporte

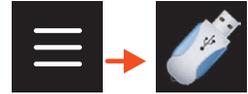
Si va a enviarse la cafetera mediante algún servicio de transporte o paquetería, debe primero ejecutarse este programa para evitar que se produzcan daños.



## 5.11 USB

A través del puerto USB es posible el intercambio de datos. Las funciones correspondientes se activan en cuanto se ha introducido un dispositivo de memoria USB.

El puerto USB está situado a la izquierda de la pantalla.



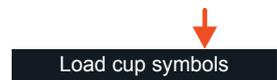
### Cargar recetas

Aquí se cargan en la cafetera las recetas guardadas en el dispositivo de memoria USB.



### Cargar símbolos de tazas

Aquí se cargan en la cafetera las fotos o símbolos de bebidas guardados en el dispositivo de memoria USB.



### Guardar recetas

Esta función exporta las recetas actuales de la cafetera al dispositivo de memoria USB.



### Exportar contadores

Esta función exporta los valores actuales de los contadores de la cafetera al dispositivo de memoria USB.



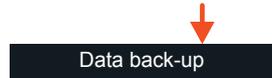
## Exportación ARCCP

Las limpiezas realizadas están protocolizadas y se exportan para la acreditación ARCCP al dispositivo de memoria USB.



## Copia de seguridad

Esta función permite realizar una copia de seguridad en el dispositivo USB de los datos configurados, tales como datos de la máquina, datos de las bebidas, etc.



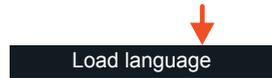
## Cargar datos

Esta función permite cargar en la cafetera los datos guardados en el dispositivo de memoria USB, tales como datos de la máquina, datos de las bebidas, etc.  
(Puede protegerse el acceso con PIN).



## Cargar idioma

Permite cargar en la cafetera otro idioma, si lo hay, desde el dispositivo de memoria USB.



## Actualización del firmware

Solo para los técnicos de mantenimiento.



## 5.12 Idioma

Aquí se establece el idioma para los menús de la pantalla.  
Los idiomas disponibles aparecen enumerados en inglés.



## 6 Otros ajustes

### 6.1 Ajuste del grado de molienda



#### **Peligro de aplastamiento y lesiones**

- En el molinillo de café hay piezas móviles que pueden dañar sus dedos.
- > Con la cafetera en marcha y con los depósitos de producto retirados, no acceda en ningún caso al interior del molinillo.



*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad  
▷ a partir de la página 10*



#### **Reducir el grado de molienda**

- Si el grado de molienda se fija demasiado fino, esto puede bloquear el molinillo.
- > Reduzca el grado de molienda solo una vuelta con el Multitool.
- > A continuación, dispense una bebida de café utilizando el grado de molienda fina establecido.
- > Repita esta operación las veces necesarias hasta que se alcance el grado de molienda deseado.



*Tenga en cuenta el capítulo de garantía  
▷ a partir de la página 105*

#### **Aumentar el grado de molienda**

La modificación para un grado de molienda más grueso puede ajustarse a un valor de uno.

- \* Efectúe una dispensación de café y espere a que el molinillo se ponga en marcha.
- \* Con el molinillo en marcha, modifique el grado de molienda como desee con el Multitool.

Grado de molienda fino



Grado de molienda grueso



*Multitool*

## 7 Cuidados

### 7.1 Indicaciones de seguridad sobre los cuidados

Para un funcionamiento sin averías de la cafetera y para una calidad óptima del café es necesario efectuar limpiezas regulares.



#### Higiene y riesgos para la salud

- La leche es un producto muy delicado. En el sistema de leche pueden formarse gérmenes dañinos para la salud.
  - > El sistema de leche debe lavarse diariamente tras su uso.
  - > La limpieza del sistema debe efectuarse una vez por semana al desconectar la máquina.
  - > Después de la limpieza del sistema debe realizarse una limpieza manual del espumador de leche y de la boquilla de vapor.
  - > El tubo flexible de leche debe cambiarse en caso necesario, como máximo cada 6 meses.
  - > El tubo flexible del mezclador debe cambiarse cuando sea necesario.
  - > Respete todas las indicaciones de seguridad.
  - > Tenga en cuenta el concepto de limpieza ARPC.



*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad  
▷ a partir de la página 10*



#### Higiene y riesgos para la salud

- En una cafetera que no está en funcionamiento los gérmenes pueden multiplicarse.
  - > Antes y después de las pausas prolongadas deben efectuarse limpiezas.



*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad  
▷ a partir de la página 10*



### Higiene y riesgos para la salud

- Todos los productos de limpieza están perfectamente adaptados a los programas de limpieza.
  - > Utilice únicamente productos de limpieza y de descalcificación de Schaerer.
- 



*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad*  
▷ a partir de la página 10



### Riesgo para la salud / riesgos de irritación y escaldaduras



- Durante la limpieza sale líquido de limpieza caliente por la salida.
  - Los líquidos calientes pueden causar irritación en la piel, y el calor supone riesgo de escaldaduras.
  - > No introduzca nunca las manos bajo las salidas durante la limpieza.
  - > Antes de la limpieza, bloquee siempre la pantalla táctil con la función "CleanLock".
  - > Asegúrese de que nunca nadie beba líquido de limpieza.
- 



*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad*  
▷ a partir de la página 10

## 7.2 Resumen de intervalos de limpieza

| Cuidados                     |         |         |            |         |   |
|------------------------------|---------|---------|------------|---------|---|
| Diario                       | Semanal | Regular | Automático | Mensaje |   |
| <b>Programas de limpieza</b> |         |         |            |         |   |
|                              | x       |         |            |         | Limpieza del sistema                    |
| x                            |         |         |            |         | Lavado del mezclador                    |
| x                            |         |         |            |         | Lavado del sistema de leche             |
| <b>Descalcificación</b>      |         |         |            |         |   |
|                              |         |         |            | x       | Descalcificación                        |
| <b>Limpieza manual</b>       |         |         |            |         |   |
| x                            |         |         |            |         | Limpiar el panel de mando (CleanLock)   |
| x                            |         |         |            |         | Limpiar el depósito de posos            |
|                              |         | x       |            |         | Limpiar la bandeja de goteo             |
|                              | x       |         |            |         | Limpiar el depósito de agua             |
| x                            |         |         |            |         | Limpiar el recogegotas                  |
| x                            |         |         |            |         | Limpiar la carcasa                      |
|                              |         | x       |            |         | Limpiar la salida manualmente           |
|                              |         | x       |            |         | Limpiar la unidad de escaldado          |
| (x)                          | x       |         |            |         | Limpiar el sistema de leche manualmente |
| (x)                          | x       |         |            |         | Limpiar el mezclador*                   |
|                              |         | x       |            |         | Limpiar el depósito de granos de café   |
|                              |         | x       |            |         | Limpiar el depósito de polvo*           |



Programas de limpieza  
▷ a partir de la página 73

▷ Página 76

▷ Página 78

▷ Página 78

▷ Página 79

▷ Página 79

▷ Página 80

▷ Página 81

▷ Página 81

▷ Página 82

▷ Página 85

▷ Página 87

▷ Página 88

▷ Página 89

- Diario = al menos una vez al día y en caso necesario
- Semanal = limpieza semanal
- Regular = regularmente según necesidad
- Automático = salida automática
- Mensaje = tras mostrarse el mensaje correspondiente en pantalla
- (x) = si hay mucha suciedad, diariamente
- \* = opcional (según equipamiento)

## 7.3 Piezas aptas para lavavajillas



Las piezas enumeradas en la tabla son aptas para su limpieza en un lavavajillas. Cualquier otro componente no enumerado aquí, no es apto para lavavajillas.

**IMPORTANTE**

| Piezas de la cafetera aptas para lavavajillas |
|---|
| Depósito de posos                             |
| Recogegotas                                   |
| Rejilla de goteo sin SteamJet                 |
| Rejilla de goteo con SteamJet                 |
| Prolongación del depósito sin tapa            |
| Depósito de polvo sin tapa                    |

## 7.4 Programas de limpieza

### 7.4.1 Limpieza del sistema

La limpieza del sistema consiste en un programa automático, se utiliza una pastilla de limpieza Schaerer para la limpieza del sistema de café de la cafetera.

La limpieza del sistema incluye el lavado del sistema de leche, así como el lavado del mezclador. La duración total es de unos 10 minutos.

*Instrucciones en animación*

- ▷ Cafetera
- ▷ Menú principal
- ▷ Cuidados
- ▷ Instrucciones



## Riesgo para la salud / riesgos de irritación y escaldaduras



- Durante la limpieza sale líquido de limpieza y agua caliente por las tomas de salida.
- Los líquidos calientes pueden causar irritación en la piel, y el calor supone riesgo de escaldaduras.
  - > No introduzca nunca las manos bajo las salidas durante la limpieza.
  - > Antes de cada limpieza debe colocarse siempre un recipiente de recogida adecuado de al menos 3 litros de capacidad bajo la salida.
  - > Asegúrese de que nunca nadie beba líquido de limpieza.



Tenga en cuenta el capítulo de seguridad  
▷ a partir de la página 10



En la pantalla se muestra paso a paso cómo el programa efectúa la limpieza del sistema. Siga lo indicado en los mensajes.

## IMPORTANTE

## Limpieza del sistema

### Inicio

- \* Abra el menú "Cuidados".
- \* Pulse el campo **CleanLock**.
- \* Pulse el campo **Limpieza del sistema**.

A continuación se le preguntará: "¿Desea desconectar después de la limpieza?".

- Si confirma con **Sí**, después de la limpieza la cafetera se apagará.
- Si responde **No** la cafetera se reiniciará después de la limpieza.
- \* Seleccione la opción deseada.
- \* Siga las instrucciones de la pantalla.



*Durante la limpieza puede ocurrir que una pequeña cantidad de agua de lavado vaya a parar al depósito de posos. Esto no es ningún error.*

## 7.4.2 Lavado del mezclador



### Peligro de quemaduras o escaldaduras

- Durante el lavado sale agua caliente por la salida.
- > No introduzca nunca las manos bajo las salidas durante el lavado.



Antes y después del funcionamiento es imprescindible efectuar un lavado.

El lavado del mezclador puede ejecutarse por separado.

- \* Abra el menú "Cuidados".
- \* Pulse el campo **CleanLock**.
- \* Pulse el campo **Lavado del mezclador**.
- \* Siga las instrucciones de la pantalla.

## 7.4.3 Lavado del sistema de leche



### Peligro de quemaduras o escaldaduras

- Durante el lavado sale agua caliente por la salida.
- > No introduzca nunca las manos bajo las salidas durante el lavado.

El lavado del sistema de leche puede ejecutarse por separado. Esto tiene sentido si se producen pausas prolongadas entre la dispensación de las bebidas de leche.

El lavado del sistema de leche lava el tubo flexible de leche y el espumador.

- \* Abra el menú "Cuidados".
- \* Pulse el campo **CleanLock**.
- \* Pulse el campo **Lavado del sistema de leche**.
- \* Siga las instrucciones de la pantalla.



## PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad  
▷ a partir de la página 10

## INDICACIÓN

Instrucciones en animación  
▷ Cafetera  
▷ Menú principal  
▷ Cuidados  
▷ Instrucciones



## PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad  
▷ a partir de la página 10

Instrucciones en animación  
▷ Cafetera  
▷ Menú principal  
▷ Cuidados  
▷ Instrucciones

▷ Limpiar el sistema de leche manualmente  
Página 85

## 7.5 Descalcificación

---



### Riesgo para la salud / riesgos de irritación y escaldaduras



- Durante la limpieza y la descalcificación sale líquido de limpieza caliente o solución descalcificadora por la salida.
  - Los líquidos calientes pueden causar irritación en la piel, y el calor supone riesgo de escaldaduras.
  - El contacto incluso accidental con los productos para la conservación y descalcificación pueden causar daños a la salud.
- > La cafetera debe estar totalmente montada antes de iniciar la descalcificación.
  - > No introduzca nunca las manos bajo las salidas durante la limpieza o descalcificación.
  - > Asegúrese de que nunca nadie beba líquido de limpieza o solución descalcificadora.
  - > Familiarícese con la información del producto en el envase del descalcificador.
- 



### Peligro de quemaduras



- Durante la dispensación de bebidas y de vapor sale líquido caliente de las tomas. Debido a ello, las superficies y las salidas próximas están calientes.
- > Una vez está caliente la cafetera, comienza una rutina de refrigeración. Esta rutina de refrigeración dura de 5 a 10 minutos.
  - > Espere hasta el final de la refrigeración.
- 



### PRECAUCIÓN

*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad*  
▷ a partir de la página 10



### PRECAUCIÓN

*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad*  
▷ a partir de la página 10



- Los productos de conservación de Schaerer están comprobados y adaptados a los materiales. Si utiliza algún otro descalcificador podrían producirse daños en la cafetera.
- > Para realizar la descalcificación utilice únicamente el descalcificador de Schaerer. No nos hacemos responsables de los daños derivados del uso de un descalcificador diferente y la garantía quedaría extinguida.

**IMPORTANTE**

*Tenga en cuenta el capítulo de garantía  
▷ a partir de la página 105*

La dureza del agua, el caudal de agua y si hay instalado un filtro son los factores que determinan cuándo hay que descalcificar. Esta información la calcula la Schaerer Coffee Club y la muestra. La descalcificación se compone de cuatro partes.

- Rutina de refrigeración (con la máquina caliente)
- Preparación
- Descalcificación
- Lavado



*Duración total de la descalcificación aprox. 80 minutos.  
Este proceso no debe interrumpirse en ningún momento.*

**Se necesita lo siguiente para realizar la descalcificación:**

- 2 botellas de descalcificador líquido Schaerer (de 0,75 litros cada uno)
- 1 botella de agua (0,75 litros)
- Recipiente colector de 5 litros



- Los mensajes en la pantalla le guiarán paso a paso por el programa. Al iniciar el programa comienza una secuencia de operaciones que debe respetarse.
- Siga lo indicado en los mensajes.

**IMPORTANTE****Ejecutar el programa de descalcificación**

- \* Abra el menú de cuidados.
- \* Pulse el campo **Descalcificación**.
- \* Siga lo indicado por los mensajes en pantalla.

- ▷ Menú principal
- ▷ Cuidados
- ▷ Descalcificación

## 7.6 Limpieza manual

### 7.6.1 Limpiar el panel de mando (CleanLock)

Haga clic en "CleanLock" para iniciar una cuenta atrás de 15 segundos. Ahora puede limpiarse la pantalla táctil. La pantalla vuelve a activarse 15 segundos después de la última vez que se tocó.



#### **Peligro de escaldaduras**

- Existe riesgo de lesiones en caso de liberarse algún líquido por accidente.
- > Antes de la limpieza, bloquee siempre la pantalla táctil con la función "CleanLock".



- Existe el riesgo de sufrir arañazos o raspaduras durante la limpieza.
- > No utilice polvos abrasivos ni similares.
- > No utilice detergentes agresivos.
- > Para la limpieza es preferible el uso de paños suaves.

### 7.6.2 Limpiar el depósito de posos (salida de posos, opcional)

\* Vacíe el depósito de posos.

*El soporte de tazas se apoya sobre el depósito de posos. Mientras vacía el depósito, mantenga siempre sujeto el soporte de tazas.*

- \* Lave el depósito de posos bajo un chorro de agua potable.
- \* Utilice un paño húmedo para la limpieza.
- \* Seque el depósito de posos y vuelva a introducirlo.



- > ¡No utilice nunca la violencia! Existe peligro de rotura.

Números de pedido para el Programa de cuidados Schaefer

▷ Accesorios y Piezas de repuesto  
página 109



#### **PRECAUCIÓN**

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ a partir de la página 10

#### **IMPORTANTE**

Tenga en cuenta el capítulo de garantía

▷ a partir de la página 105



#### **IMPORTANTE**

Tenga en cuenta el capítulo de garantía

▷ a partir de la página 105

### 7.6.3 Limpiar la bandeja de goteo

Retire y limpie la bandeja de goteo una vez a la semana.

*Una pequeña cantidad de agua en la bandeja de goteo no indica que haya fugas, pertenece al funcionamiento normal del sistema.*

La bandeja de goteo está debajo del depósito de posos.

Limpie la bandeja de goteo cuando sea necesario.

- \* Extraiga el depósito de posos.
- \* Saque la bandeja de goteo y límpiela a fondo con agua potable.
- \* Seque la bandeja de goteo y vuelva a colocarla.
- \* Coloque el depósito de posos.



### 7.6.4 Limpiar el depósito de agua

Lave el depósito de agua semanalmente en profundidad con agua limpia.



## 7.6.5 Limpiar el recogegotas



### Peligro de escaldaduras



- También en el recogegotas puede haber líquido caliente.
- Si el recogegotas no se encaja en su sitio correctamente (por ejemplo después de la limpieza), existe peligro de quemaduras por los líquidos calientes.
  - > Manipule el recogegotas con cuidado.
  - > Vuélvalo a colocar con precaución para que no se derrame agua por accidente.
  - > Asegúrese de encajar siempre el recogegotas correctamente en su sitio.



*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad  
▷ a partir de la página 10*

- \* Levante ligeramente el recogegotas por la parte exterior delantera y extráigalo.
- \* Saque la rejilla de goteo y límpiela a fondo con la escobilla.
- \* Limpie el recogegotas en profundidad.
- \* Limpie en profundidad la salida SteamJet y la cubierta con la escobilla suministrada.
- \* A continuación, lave el recogegotas y la rejilla de goteo con agua potable limpia.
- \* Seque el recogegotas y la rejilla de goteo, móntelos y vuelva a colocarlos en su sitio.



## 7.6.6 Limpiar la carcasa



- Existe el riesgo de sufrir arañazos o raspaduras durante la limpieza.
  - > No utilice polvos abrasivos ni similares.
  - > Utilice únicamente detergentes muy suaves.
  - > No utilice detergentes alcalinos fuertes ni que contengan alcohol.
  - > Para la limpieza es preferible el uso de paños suaves.

- \* Apague la cafetera desde el interruptor de encendido y apagado.
- \* Deje que la máquina se enfríe.
- \* Limpie la carcasa de la cafetera una vez enfriada con un paño húmedo.
- \* Séquela frotando con un paño suave de lana.

### IMPORTANTE

*Tenga en cuenta el capítulo de garantía*

*▷ a partir de la página 105*

#### Indicación

*Los productos de limpieza alcalinos resultan perjudiciales para la cafetera. Tampoco son apropiados: disolventes como acetona, carbón, tetracloruro de carbono, diluyentes o combinaciones con más del 5% de alcohol, amoníaco, benceno, glicerina, xileno, productos abrasivos, limpiadores desengrasantes y limpiadores en spray para cristales..*

## 7.6.7 Limpiar la salida manualmente

Limpie la salida regularmente desde fuera con un paño húmedo, así como también las aberturas de salida con una escobilla adecuada.

## 7.6.8 Limpiar la unidad de escaaldado



### Peligro de aplastamiento y lesiones



- En la cafetera hay piezas móviles que pueden dañar sus manos o sus dedos.
- Al retirar la unidad de escaaldado existe peligro de aplastamiento.
  - > Desconecte siempre la cafetera y extraiga el enchufe de alimentación de red antes de acceder al molinillo de café o a la abertura de la unidad de escaaldado.
  - > Sostenga firmemente la unidad de escaaldado y extráigala con precaución.

La unidad de escaaldado puede limpiarse según necesidad.

- \* Pulse el interruptor de encendido/apagado para que la cafetera se desconecte.
- \* Extraiga el enchufe de la alimentación eléctrica.
- \* Introduzca el soporte de tazas en el depósito de posos.
- \* Extraiga el depósito de posos.
- \* Retire la bandeja de goteo.
- \* Retire el recogeotas.

*La unidad de escaaldado está ahora accesible.*



### Peligro de quemaduras



- La unidad de escaaldado puede estar aún caliente inmediatamente después del apagado.
  - > Deje enfriar la cafetera antes de realizar la limpieza.



- La unidad de escaaldado puede resbalar hacia abajo.
  - > Sostenga siempre firmemente la unidad de escaaldado y
  - > no utilice nunca la violencia. Existe peligro de rotura.



## PRECAUCIÓN

*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad  
> a partir de la página 10*



## PRECAUCIÓN

*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad  
> a partir de la página 10*

## IMPORTANTE

*Tenga en cuenta el capítulo de garantía  
> a partir de la página 105*

- \* Manteniendo una mano bajo la unidad de escaldado, acceda al cajón, suelte el enclavamiento y sosténgalo (figura 1).
- \* Guíe poco a poco la unidad de escaldado completamente hacia abajo, vuélquela y extráigala hacia delante.
- \* Extraiga la unidad de escaldado sin dejar de sostenerla.

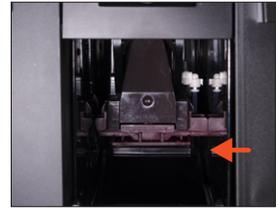


Figura 1

*Utilice el Multitool de los accesorios.*

- \* Gire en sentido antihorario la rosca de la parte superior de la unidad de escaldado (figura 2), hasta que el rascador se encuentre en la posición delantera.
- \* Tire de los muelles hacia fuera y presiónelos hacia abajo.



Figura 2

*De esta forma se desbloquea la rampa de entrada.*

- \* Abra la rampa de entrada [1] hacia abajo.
- \* Limpie el tamiz de escaldado bajo un chorro de agua o con un paño.
- \* Retire los restos secos de café molido con un pincel o un cepillo.
- \* Lave la unidad de escaldado con agua corriente.



Figura 3



### Posibles daños

- La unidad de escaldado puede sufrir daños por la acción de los detergentes o en un lavavajillas.
  - > Para la limpieza de la unidad de escaldado utilice únicamente agua.
  - > No lave en ningún caso la unidad de escaldado en el lavavajillas.

### IMPORTANTE

*Tenga en cuenta el capítulo de garantía  
▷ a partir de la página 105*

\* Seque la unidad de escaldado con un paño.  
Antes del montaje en la cafetera, déjela secar por completo.

Retire los restos de café molido en el cajón.

- \* Elimine los restos de café molido hacia delante o aspirelos con un aspirador.
- \* Enganche los muelles en la rampa de entrada (figura 4).

*Tenga en cuenta las guías.*

*Vuelva a montar la unidad de escaldado seca.*

Gire la rosca en la parte superior de la unidad de escaldado en sentido horario (figura 2) hasta que el rascador vuelva a quedar totalmente encajado.

- \* Mantenga presionado el enclavamiento y devuelva al unidad de escaldado al cajón hasta el tope de la parte trasera del cajón (en la pared posterior de este).
- \* Mueva la unidad de escaldado en vertical hacia arriba hasta que se encaje el enclavamiento.
- \* Coloque el depósito de posos.
- \* Introduzca el recogegotas.



Figura 4



Tamiz de escaldado

---

**!** Si nota resistencia a la hora de introducir la unidad de escaldado:

- > Gire ligeramente hacia la izquierda o hacia la derecha la rosca en la parte superior de la unidad utilizando el Multitool hasta que la unidad de escaldado se deslice por la guía.
  - > En ningún caso utilice la fuerza. Existe peligro de rotura.
- 

## IMPORTANTE

*Tenga en cuenta el capítulo de garantía  
▷ a partir de la página 105*

## 7.6.9 Limpiar el sistema de leche manualmente



### Peligro de escaldaduras

- Existe riesgo de lesiones en caso de liberarse algún líquido por accidente.
- > Desconecte siempre la cafetera antes de realizar la limpieza.
- > Extraiga el enchufe de la alimentación eléctrica.

- \* Efectúe una limpieza del sistema de leche.
- \* Retire la cubierta de las salidas.
- \* Retire el espumador de leche con la boquilla de vapor.
- \* Limpie en profundidad las piezas individuales con agua corriente templada.
- \* Limpie la guía en la salida con un paño húmedo.
- \* Limpie los canales y las conexiones con las escobillas de limpieza suministrada.



### Riesgos para la salud

- En caso de contacto con los ojos, el detergente para el sistema de leche Schaerer puede producir lesiones oculares graves.
- > Asegúrese de que el detergente del sistema de leche no entre en contacto con los ojos de personas o animales.

- \* Mezcle 5 ml de detergente especial Schaerer con 0,5 litros de agua templada.
- \* Disponga todas las piezas individuales, incluyendo la escobilla, en este líquido de limpieza.



### PRECAUCIÓN

*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad*  
▷ a partir de la página 10

*Instrucciones en animación*  
▷ Cafetera  
▷ Menú principal ▷ Cuidados  
▷ Instrucciones



### PRECAUCIÓN

*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad*  
▷ a partir de la página 10

*Todas las piezas deben quedar totalmente sumergidas en el líquido de limpieza.*

- \* Transcurridas 5 horas, limpie en profundidad todas las piezas con una escobilla.
- \* Enjuague a fondo todas las piezas con agua potable limpia.



### Higiene y riesgos para la salud

- > La tira decorativa en la salida puede desmontarse y limpiarse según necesidad.



### Peligro de quemaduras o escaldaduras



- La boquilla de vapor sin el espumador de leche puede emitir vapor caliente.



- > No monte nunca la boquilla de vapor sin el espumador de leche.

- \* Ensamble el espumador de leche.

*Humedezca las piezas para el ensamblaje pero sin engrasarlas.*

- \* Ensamble las piezas apretándolas ligeramente.
- \* Vuelva a colocar el espumador de leche en la salida.

### Limpiar el tubo flexible de leche

- \* Introduzca un extremo del tubo flexible de leche en el líquido de limpieza junto con las demás piezas.
- \* El resto del tubo sumérjalo en la medida de lo posible dependiendo de su longitud.

*Este procedimiento impide que las burbujas de aire se queden en el tubo flexible.*

*Todas las piezas deben quedar totalmente sumergidas en el líquido de limpieza.*



### PRECAUCIÓN

*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad*

*▷ a partir de la página 10*



### PRECAUCIÓN

*Tenga en cuenta el capítulo de seguridad*

*▷ a partir de la página 10*



*Instrucciones "Limpiar el sistema de espuma" ▷  
Instrucciones en página 44*

## 7.6.10 Limpiar el mezclador

Los intervalos de limpieza dependen del polvo utilizado.

- \* Efectúe una limpieza del mezclador.
- \* Abra las puertas.
- \* Extraiga el recipiente de mezcla tirando de su asa hacia delante.
- \* Levante ligeramente el recipiente de mezcla para que salga el agua restante.
- \* Extraiga el tubo flexible del mezclador tirando desde el recipiente hacia la salida y sáquelo de su guía.

*Ahora puede ver el propulsor del mezclador.*

- \* Limpie el propulsor con un paño.
- \* Desmonte las dos partes del recipiente de mezcla.
- \* Limpie en profundidad las dos piezas individuales y el tubo flexible del mezclador con agua corriente templada.
- \* Deje secar por completo todas las piezas.

Durante el montaje tenga en cuenta que todas las aperturas apunten en la misma dirección.

- \* Introduzca el tubo flexible a través de la guía en la salida.
- \* Vuelva a colocar el recipiente de mezcla hasta que se enclave.
- \* Encaje el tubo flexible en el recipiente de mezcla.

Instrucciones en animación

- ▷ Cafetera
- ▷ Menú principal
- ▷ Cuidados
- ▷ Instrucciones



### Peligro de escaldaduras

- Si el tubo flexible no está bien encajado en su sitio puede salir agua caliente o bebida en polvo caliente de forma accidental.
- > Encaje bien el tubo flexible en el recipiente de mezcla.



### PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ a partir de la página 10

### 7.6.11 Limpiar el depósito de granos de café

Los depósitos de granos fijos pueden limpiarse en intervalos regulares y cuando sea necesario. Se recomienda una limpieza mensual.



#### **Peligro de lesiones**

- Los pelos, en especial los cabellos largos, pueden enredarse en el cabezal del molinillo y quedar atrapados en la cafetera.
  - > Proteja siempre el cabello con una redecilla antes de sacar los depósitos de granos.



#### **Peligro de aplastamiento y lesiones**



- En la cafetera hay piezas móviles que pueden dañar sus manos o sus dedos.
  - > Desconecte siempre la cafetera y extraiga el enchufe de alimentación de red antes de acceder al molinillo de café o a la abertura de la unidad de escaldado.



- \* Pulse el interruptor de encendido y apagado brevemente (aprox. 1 segundo).

*La cafetera se apaga.*

- \* Extraiga el enchufe de la alimentación eléctrica.
- \* Saque las tapas de los depósitos de granos, vacíe estos y límpielos con un paño húmedo.
- \* Limpie los elementos de bloqueo en los depósitos con la escobilla suministrada.
- \* Deje secar por completo los depósitos de granos.
- \* Vuelva a llenar los depósitos y ciérrelos con su tapa.

### **Prolongación del depósito de granos (opcional)**

- \* Desbloquee la prolongación.
- \* Saque hacia arriba la prolongación.
- \* Lave en profundidad la prolongación con un paño húmedo y déjela secar.
- \* Coloque la prolongación y ciérrela.

### **7.6.12 Limpiar el depósito de polvo**

Los depósitos de granos fijos pueden limpiarse en intervalos regulares y cuando sea necesario. Se recomienda una limpieza mensual.

Los intervalos de limpieza dependen del polvo utilizado.



#### **Peligro de lesiones**

- Los pelos, en especial los cabellos largos, pueden enredarse en el cabezal del molinillo y quedar atrapados en la cafetera.
  - > Proteja siempre el cabello con una redecilla antes de sacar los depósitos de granos.



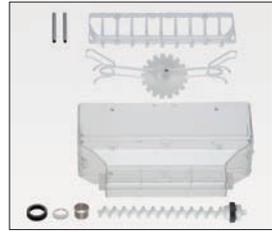
- \* Pulse el interruptor de encendido y apagado brevemente (aprox. 1 segundo).

*La cafetera se apaga.*

- \* Extraiga el enchufe de la alimentación eléctrica.
- \* Tire del seguro en el depósito de polvo para soltarlo.
- \* Retire la tapa del depósito de polvo, vacíelo y límpielo con un paño húmedo.
- \* Desenrosque las tuercas de unión delante y detrás.
- \* Extraiga el husillo del separador de porciones y retire el capuchón.
- \* Limpie a fondo el depósito con un paño húmedo.



- \* Limpie las piezas individuales del husillo con la escobilla de limpieza suministrada.
- \* Deje secar por completo el depósito y todas las piezas.
- \* Vuelva a ensamblar y colocar el husillo del separador de porciones y atornille las tuercas de unión.



*Separador de porciones con sus componentes individuales  
Husillo del separador de porciones*

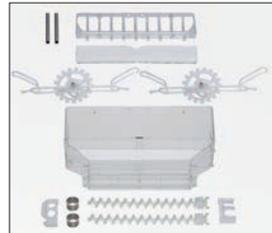
**!** Asegúrese de que el capuchón esté en su sitio correcto.

**IMPORTANTE**

- \* Llene el depósito de polvo y coloque la tapa.
- \* Cierre el depósito de polvo.

### Polvo doble (opcional)

- \* Desbloquee el depósito
- \* Retire el depósito hacia arriba
- \* Limpie completamente el depósito con un paño húmedo y déjelo secar
- \* Coloque el depósito y ciérrelo



*Equipamiento opcional:*

*Dosificador de polvo doble con piezas individuales.*

## 8 Concepto de limpieza ARCPC

Existe la obligación legal de garantizar que la salud de sus comensales no esté expuesta a riesgo alguno por el consumo de los alimentos o bebidas proporcionados.

Se exige por tanto la identificación y valoración de riesgos mediante el concepto de limpieza ARCPC (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos). Debe realizar un análisis de riesgo en su empresa. El objetivo es detectar y eliminar los puntos de riesgo para la higiene alimentaria. Para ello deben definirse y efectuarse procedimientos de supervisión y, dado el caso, de prueba.

Las cafeteras Schaerer cumplen con los requisitos mencionados siempre y cuando la instalación, mantenimiento, cuidado y limpieza se realicen correctamente. En caso de que el cuidado y limpieza de la cafetera no se realicen correctamente, la dispensación de bebidas de leche tendrá que ser considerada un punto crítico en cuanto a higiene alimentaria.

Por favor, tenga en cuenta los siguientes puntos en cuanto al cumplimiento del concepto de limpieza ARCPC:

### Desinfección diaria del sistema de leche

- Aténgase a las indicaciones sobre limpieza para el sistema de leche en el capítulo sobre cuidados. Esto garantiza que su sistema quede suficientemente desinfectado al comenzar el funcionamiento.

*"Ordenanza sobre higiene alimentaria del 05.08.1997"*

*Utilice nuestro concepto de limpieza ARCPC para la supervisión de la limpieza regular.*

*Exportación de ARCPC  
▷ página 68*

*Utilice únicamente productos de limpieza autorizados por Schaerer.*

*Tenga en cuenta el capítulo de cuidados  
▷ a partir de la página 70*



En el campo informativo  puede consultar los protocolos de las últimas limpiezas realizadas.

A través del campo USB  puede exportar el protocolo ARCPC.

**CONSEJO**

**Para empezar el funcionamiento use siempre un envase de leche refrigerado y recién abierto.**

- La leche UHT en su envase original por lo general está libre de gérmenes tóxicos. Para iniciar el funcionamiento de la cafetera emplee siempre un envase de leche nuevo y previamente refrigerado.
- Realice la apertura del envase de leche manteniendo siempre una absoluta limpieza. Si las manos o las herramientas están sucias pueden penetrar gérmenes durante la apertura.

*Recomendación:*

*Utilice leche UHT con un contenido graso del 1,5%.*

**¡Mantenga la leche fría!**

- Tenga siempre a mano un envase de leche sin abrir refrigerado.
- Si la leche no se enfría durante el funcionamiento, deberá consumirse muy rápidamente. En caso necesario, refrigere la leche en los periodos intermedios.
- Si el consumo de leche es reducido, la leche previamente refrigerada deberá volver a refrigerarse durante el funcionamiento.

*La leche debe tener una temperatura aprox. de 6–8 °C al inicio del funcionamiento.*

*Según los ajustes, con un litro de leche se obtiene unos 20 capuchinos.*

*Su cafetera Schaerer ofrece distintas posibilidades de refrigeración (p. ej. unidad refrigeradora adosada Schaerer o refrigerador de leche Schaerer).*

**HACCP cleaning schedule**

Month \_\_\_\_\_ Year \_\_\_\_\_

**Only use chilled UHT milk, to prevent health risks due to bacteria.**  
For powder beverages, use only products that have not exceeded their expiration date.  
**Cleaning steps:**

**Daily**

1. Switch-off rinsing  
▷ Starts automatically when the machine is switched off.  
Milk system rinsing and mixer rinsing are included in the switch-off rinsing cycle.
2. Clean the operating panel, grounds container, drip tray, and housing  
▷ User Manual, Care chapter

**Weekly**

3. System cleaning
4. Clean the mixer and milk system manually  
Clean the water tank

**Regularly**

5. Clean the product hoppers (beans/powder)  
Clean the dispensing spouts and the brewing unit  
▷ User Manual, Care chapter

| Date | Cleaning steps |   |   |   |   | Signature |
|------|----------------|---|---|---|---|-----------|
|      | Time           |   |   |   |   |           |
|      | 1              | 2 | 3 | 4 | 5 |           |
| 1.   |                |   |   |   |   |           |
| 2.   |                |   |   |   |   |           |
| 3.   |                |   |   |   |   |           |
| 4.   |                |   |   |   |   |           |
| 5.   |                |   |   |   |   |           |
| 6.   |                |   |   |   |   |           |
| 7.   |                |   |   |   |   |           |
| 8.   |                |   |   |   |   |           |
| 9.   |                |   |   |   |   |           |
| 10.  |                |   |   |   |   |           |
| 11.  |                |   |   |   |   |           |
| 12.  |                |   |   |   |   |           |
| 13.  |                |   |   |   |   |           |
| 14.  |                |   |   |   |   |           |
| 15.  |                |   |   |   |   |           |
| 16.  |                |   |   |   |   |           |

| Date | Cleaning steps |   |   |   |   | Signature |
|------|----------------|---|---|---|---|-----------|
|      | Time           |   |   |   |   |           |
|      | 1              | 2 | 3 | 4 | 5 |           |
| 17.  |                |   |   |   |   |           |
| 18.  |                |   |   |   |   |           |
| 19.  |                |   |   |   |   |           |
| 20.  |                |   |   |   |   |           |
| 21.  |                |   |   |   |   |           |
| 22.  |                |   |   |   |   |           |
| 23.  |                |   |   |   |   |           |
| 24.  |                |   |   |   |   |           |
| 25.  |                |   |   |   |   |           |
| 26.  |                |   |   |   |   |           |
| 27.  |                |   |   |   |   |           |
| 28.  |                |   |   |   |   |           |
| 29.  |                |   |   |   |   |           |
| 30.  |                |   |   |   |   |           |
| 31.  |                |   |   |   |   |           |

## 9 Mantenimiento y descalcificación

Tenga por favor en cuenta que tiene en sus manos una cafetera profesional que requiere un mantenimiento y descalcificación regulares.

Los intervalos de mantenimiento dependen de la duración del uso y se le mostrarán en la pantalla. Cuando el mantenimiento lo realicen los técnicos de Schaerer, se realizará simultáneamente una descalcificación del sistema de escaldado.

La cafetera continúa funcionando después del aviso de mantenimiento, pero es necesario efectuar o encomendar las tareas de mantenimiento lo antes posible para garantizar la seguridad de funcionamiento y evitar daños.

### 9.1 Mantenimiento

El mantenimiento tras el aviso en pantalla únicamente debe realizarlo personal instruido o bien el servicio técnico de Schaerer, ya que es necesario llevar a cabo comprobaciones de seguridad.

Están previstos los siguientes niveles de mantenimiento:

- La descalcificación puede efectuarla el propio usuario/explotador por sí mismo.

*Avisos del servicio de mantenimiento*  
▷ Mensajes e indicaciones  
página 95

*Descalcificación*  
▷ Software ▷ Cuidados  
▷ Descalcificación  
página 76

- El mantenimiento tras el aviso en pantalla únicamente debe realizarlo personal instruido o bien el servicio técnico de Schaerer, ya que es necesario llevar a cabo comprobaciones de seguridad.

*Avisos del servicio de mantenimiento*  
▷ Mensajes e indicaciones  
página 95

## 9.2 Servicio de mantenimiento de Schaerer

El servicio de asistencia de Schaerer está disponible para usted desde una central, en caso de que no conozca un punto de servicio local.

Schaerer USA Corporation  
2900 Orange Ave. Suite 102  
Signal Hill, CA 90755

**¡Importante!**

*Para las tareas posteriores de mantenimiento y reparación, dirijase por favor a su servicio de mantenimiento Schaerer. Encontrará el número de teléfono en la etiqueta adhesiva con dirección en la cafetera, así como en el albarán.*

## 10 Mensajes e indicaciones

### 10.1 Mensajes sobre el manejo

#### Añadir granos

- \* Rellene el depósito de granos (según la indicación)
- \* Comprobar:
  - Que los granos de café salen correctamente.
- \* Remueva con una cuchara grande y confirme con .
- \* Realice el "Calibración por mensaje de falta de granos".

*Software de calibración de aviso por falta de granos*

▷ *Página 66*

#### Abrir la llave de paso

- \* Abra la llave de paso y confirme.

#### Vaciar depósito de posos

- \* Vacíe el depósito de posos.

#### Falta depósito de café molido

- \* Vuelva a colocar el depósito de posos.

#### Cambiar filtro de agua

- \* Cambie el filtro de agua.

*¡Tenga en cuenta el manual de instrucciones. del filtro de agua!*

- \* En caso necesario, llame al servicio de mantenimiento de Schaerer.

#### Indicación

*En cafeteras con conexión de agua fija recomendamos el uso del filtro de agua "Bestmax V".*

#### Llamar al servicio de mantenimiento de Schaerer

Indicación del número de error

▷ *Mensajes de error y averías*

#### Mensaje de mantenimiento

Servicio de mantenimiento tras el mensaje en pantalla.

- \* Llamar al servicio de mantenimiento de Schaerer

*Los avisos de mantenimiento son indicaciones. Normalmente no impiden el funcionamiento de la cafetera.*

## 10.2 Mensajes de error y averías



### **Peligro de muerte por descarga eléctrica.**

- No retire la cubierta.
- No hay piezas que necesiten mantenimiento por parte del usuario en el interior.
- Las reparaciones solo deben ser realizadas por personal de mantenimiento autorizado.



---

Procedimiento básico para la indicación de mensajes de error o averías.

- \* Desconecte la cafetera y vuelva a encenderla pasados unos segundos.
- \* Repita el proceso que ha ocasionado la avería.

En muchos casos el problema ya está solucionado y puede proseguir el funcionamiento normal.

Si no es así: Busque en la lista de errores que aparece a continuación el texto que se le muestra o bien el número de error y siga las instrucciones que le indicamos.

Si con esto tampoco se soluciona el problema, o si su error no aparece en la lista, por favor póngase en contacto con el servicio de mantenimiento de Schaerer.

Algunos mensajes provocan el cierre de determinadas funciones. Se dará cuenta de esto porque se apaga la iluminación de los botones de bebida afectados. Las bebidas con los botones que siguen iluminados pueden seguir dispensándose.

Su Schaerer Coffee Club está equipada con un programa de diagnóstico. Los errores producidos se mostrarán en la pantalla. Los mensajes de error enumerados pueden también haber sido causados por una avería de la alimentación de red.

Si hay un error o una indicación pendientes para el usuario, se muestra el campo

- \* Pulse sobre .

*Se mostrarán el mensaje y el número de error.*



El interruptor de encendido y apagado reacciona transcurrido aprox. 1 segundo y desconecta la cafetera.  
Para la resolución del fallo si, por ejemplo, el software se queda colgado, puede pulsar durante un tiempo prolongado el interruptor de encendido y apagado para desconectar el control.

## INDICACIÓN

| Número de error | Denominación del error  | Medida de resolución  |
|-----------------|---|---|
| 6               | Corriente de bloqueo o dificultad de / movimientos en unidad de escaldado | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Apagar la cafetera</li> <li>* Limpiar la unidad de escaldado</li> </ul> <p>▷ Cuidados ▷ Limpieza de la unidad de escaldado, página 82</p>  |
| 88              | Calentador: sobretemperatura  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Apagar la cafetera, dejarla enfriar y encenderla de nuevo</li> </ul> <p>Si no se soluciona el error</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Apagar la cafetera</li> <li>* Llamar al servicio de mantenimiento de Schaerer</li> </ul>  |
| 89              | Calentador: error de tiempo de calentamiento                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Apagar y volver a encender la cafetera</li> <li>* Si el error persiste, llamar al servicio de mantenimiento de Schaerer</li> </ul>   |
| 161             | Error con el agua: agua de escaldado                                      | <p><i>Entre cada uno de los siguientes pasos, apague y vuelva a encender la cafetera. Si el error no se ha solucionado, ejecute el paso siguiente.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Limpiar la unidad de escaldado</li> </ul> <p>▷ Cuidados ▷ Limpieza de la unidad de escaldado, página 82</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Aumentar el grado de molienda</li> </ul> <p>▷ Otros ajustes ▷ Ajuste del grado de molienda, página 69</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Bajar la calidad</li> </ul> <p>▷ Ajustes ▷ Recetas, página 49</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Si el error persiste, llamar al servicio de mantenimiento de Schaerer</li> </ul> |

| Número de error | Denominación del error   | Medida de resolución   |
|-----------------|--|--|
| 162             | Error con el agua: durante la limpieza                         | <p>Entre cada uno de los siguientes pasos, apague y vuelva a encender la cafetera. Si el error no se ha solucionado, ejecute el paso siguiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Limpiar la unidad de escaldado</li> </ul> <p>▷ Cuidados ▷ Limpieza de la unidad de escaldado, página 82</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Si el error persiste, llamar al servicio de mantenimiento de Schaerer</li> </ul> |
| 163             | Error con el agua: lavado caliente                             | <p>Entre cada uno de los siguientes pasos, apague y vuelva a encender la cafetera. Si el error no se ha solucionado, ejecute el paso siguiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Limpiar la unidad de escaldado</li> </ul> <p>▷ Cuidados ▷ Limpieza de la unidad de escaldado, página 82</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Si el error persiste, llamar al servicio de mantenimiento de Schaerer</li> </ul> |
| 186             | Caldera de vapor: Nivel  | <p>La salida de bebida está temporalmente bloqueada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Comprobar si el depósito de posos está correctamente colocado.</li> <li>* Apagar y volver a encender la cafetera</li> </ul>  |
| 188             | Error de calefacción; sobretemperatura en caldera de vapor     | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Apagar la cafetera y extraer el enchufe de alimentación.</li> <li>* Llamar al servicio de mantenimiento de Schaerer</li> </ul>  |
| 189             | Caldera de vapor: error de tiempo de calentamiento             | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Apagar y volver a encender la cafetera</li> <li>* Si el error persiste, llamar al servicio de mantenimiento de Schaerer</li> </ul> <p>▷ Cuidados ▷ Limpiar el sistema de leche manualmente, página 85</p>   |
| 9083            | La temperatura del refrigerador está llegando a la congelación | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Comprobar si el ajuste de temperatura del refrigerador es demasiado bajo</li> </ul>   |

|                      |  |  |
|----------------------|--|--|
| <p>9516<br/>9517</p> | <p>Molinillo derecho bloqueado<br/>Molinillo izquierdo bloqueado</p>  | <p>* Apagar la cafetera<br/>* Extraer el enchufe de alimentación<br/>* Retirar la tapa del depósito de granos<br/>* Vaciar el depósito de granos<br/>* Girar el disco de molienda exclusivamente con el Multitool para el depósito en el sentido horario (deben insertarse dos clavijas en las escotaduras correspondientes del molinillo, véase la figura)<br/>* Llenar el depósito de granos<br/>* Volver a colocar la tapa del depósito de granos<br/>* Encender la cafetera</p> <p>▷ Cuidados ▷ Limpieza del depósito de granos, página 88</p> <p>Si esto ocurre con frecuencia:</p> <p>* Aumentar el grado de molienda un nivel</p> <p>▷ Otros ajustes ▷ Ajuste del grado de molienda, página 69</p>  |
|----------------------|--|--|

### 10.3 Errores sin mensaje de error

| Imagen de error   | Medida de resolución   |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>No hay salida de agua caliente pese a haber agua en el depósito de posos</li> </ul>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpiar la salida de agua caliente</li> <li>Llamar al servicio de mantenimiento de Schaerer (la dispensación de café funciona)</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>No hay dispensación de choco pese a haber agua en el depósito de posos</li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Dejar de utilizar la dispensación de choco</li> <li>Llamar al servicio de mantenimiento de Schaerer (la dispensación de café funciona)</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Separador de porciones de choco bloqueado, el choco solo se dispensa con agua</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpiar el separador de porciones</li> <li>▷ Cuidados ▷ Limpiar el depósito de polvo, página 89</li> <li>Vaciar el polvo</li> <li>Girar el husillo manualmente hasta que eliminar todo el polvo</li> <li>Lavar con agua si es necesario</li> <li>Dejar secar completamente</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Dispensación de café izquierda/derecha distinta</li> </ul>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpiar la salida de café</li> <li>▷ Cuidados ▷ Limpiar el sistema de leche manualmente, página 85</li> </ul>   |

| Imagen de error   | Medida de resolución   |       |                         |  |  |   |                              |
|---|--|-------|-------------------------|--|--|---|------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>No se dispensa leche ni espuma de leche aunque hay leche en el depósito</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprobar si el tubo flexible de leche está doblado o pinzado</li> <li>Comprobar si se usa la boquilla de vapor correcta</li> <li>Tender el tubo flexible correctamente</li> <li>Limpiar la salida de leche</li> <li>Rellenar leche</li> <li>Comprobar si el tubo refrigerador de leche está congelado</li> </ul>   |       |                         |  |  |   |                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>La espuma de leche no está bien</li> </ul>   | <table border="1" data-bbox="421 496 966 746"> <thead> <tr> <th data-bbox="421 496 669 528">Color</th> <th data-bbox="669 496 966 528">Temperatura de la leche</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="421 528 669 592"> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verde (estándar)</li> </ul> </td> <td data-bbox="669 528 966 592">                     Leche sin enfriar (de 16 a máx. 22 °C)                 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="421 592 669 655"> <ul style="list-style-type: none"> <li>Naranja (accesorio)</li> </ul> </td> <td data-bbox="669 592 966 655">                     Leche enfriada (hasta 10 °C)                 </td> </tr> </tbody> </table> <p>Si no se soluciona el error</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilice otra boquilla de vapor de los accesorios.</li> </ul> | Color | Temperatura de la leche | <ul style="list-style-type: none"> <li>Verde (estándar)</li> </ul> | Leche sin enfriar (de 16 a máx. 22 °C) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Naranja (accesorio)</li> </ul> | Leche enfriada (hasta 10 °C) |
| Color   | Temperatura de la leche  |       |                         |  |  |   |                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Verde (estándar)</li> </ul>  | Leche sin enfriar (de 16 a máx. 22 °C)   |       |                         |  |  |   |                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Naranja (accesorio)</li> </ul>   | Leche enfriada (hasta 10 °C)   |       |                         |  |  |   |                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Muchas salpicaduras en la dispensación de espuma de leche</li> <li>Leche demasiado caliente</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprobar si el sistema de leche se ha limpiado</li> <li>Limpiar el sistema de leche</li> </ul> <p>▷ Cuidados ▷ Limpiar el sistema de leche manualmente, página 85</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprobar si la leche utilizada está suficientemente fría</li> </ul>  |       |                         |  |  |   |                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>No hay dispensación de bebidas en polvo</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpiar el recipiente de mezcla</li> <li>¿Está doblado el tubo flexible?</li> <li>Efectuar limpieza y lavado con más frecuencia, diariamente si es preciso</li> </ul> <p>▷ Cuidados ▷ Resumen de intervalos de limpieza, página 72</p> <p>▷ Cuidados ▷ Limpieza manual del sistema de leche, página 85</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ajustar menos cantidad de polvo</li> <li>Ajustar más cantidad de agua</li> </ul>  |       |                         |  |  |   |                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>La bomba funciona permanentemente, agua en el depósito de posos</li> </ul>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Apagar y volver a encender la cafetera</li> <li>Si el error persiste, llamar al servicio de mantenimiento de Schaerer</li> </ul>  |       |                         |  |  |   |                              |

## 11 Seguridad y garantía

### 11.1 Riesgos para la cafetera



#### **Tenga en cuenta las instrucciones**

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

Tenga en cuenta las condiciones de uso e instalación.

#### **Lugar de instalación**

- El lugar de instalación debe estar seco y protegido contra salpicaduras de agua.
- Las cafeteras siempre pueden soltar algo de condensación de agua, o bien agua o vapor.
  - > No utilice la cafetera al aire libre.
  - > La cafetera debe emplazarse de forma que quede protegida contra las salpicaduras de agua.
  - > La cafetera debe colocarse obligatoriamente sobre una base resistente al agua y al calor para proteger de daños la superficie de instalación.

#### **Molinillo de café**

- Los cuerpos extraños pueden dañar el molinillo de café. Estos daños no están incluidos en la garantía.
  - > Preste atención a que no se introduzcan cuerpos extraños en el depósito de granos.

#### **IMPORTANTE**

*Tenga en cuenta el capítulo de garantía*

*▷ a partir de la página 105*

*Condiciones de uso e instalación ▷ a partir de la página 18*

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones para evitar problemas técnicos y daños en la cafetera:

- Si el agua potable presenta una dureza de carbonatos superior a 5°dKH, se deberá montar previamente un filtro de agua Schaerer, pues de lo contrario podrían producirse daños en la cafetera debido a la cal.
- Por motivos legales de seguridad, cuando termine de utilizar el aparato compruebe siempre que el grifo de agua principal de la tubería de entrada de agua esté cerrado y que el interruptor eléctrico principal esté desconectado o bien la alimentación eléctrica esté desenchufada.
- Le recomendamos tomar medidas para prevenir daños, por ejemplo:
  - Montaje de un dispositivo controlador en la tubería de entrada de agua.
  - Instalación de detectores de humo
- Tras un periodo de inactividad recomendamos ejecutar el programa de limpieza al menos dos veces antes de la puesta en marcha.

*Limpieza del sistema*  
▷ *Programas de limpieza*  
*página 73*

## 11.2 Directivas

Fabricante: WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Alemania)

El equipo cumple con los requisitos de todas las disposiciones pertinentes de las directivas sobre máquinas 2006/42/CE (EC), sobre compatibilidad electromagnética 2014/30/UE y la directiva RoHS 2011/65/CE (EC).

El fabricante indicado anteriormente declara que esta máquina cumple con todas las disposiciones aplicables de las Directivas mencionadas. Cualquier modificación en el aparato realizada sin nuestro consentimiento invalidará esta declaración.

Redacción de la documentación técnica: WMF Group GmbH.

La declaración de conformidad se adjunta al original en el equipo. El equipo porta el marcado CE.

El equipo cumple con las directivas de los códigos civiles (alemanes) sobre alimentos, objetos de necesidad y alimentos para animales (LFGB), del reglamento alemán sobre objetos de necesidad (BedGgstV), de la ordenanza de la UE n.º 10/2011, y de la ordenanza UE n.º 1935/2004, en todos los casos en su versión actual en vigor.

Con un uso correcto no existen riesgos para la salud ni otros peligros injustificables.

Los materiales y materias primas empleados cumplen con el reglamento de objetos de necesidad, así como con la ordenanza europea n.º 10/2011.

Para países fuera de la UE se aplican las disposiciones nacionales en vigor.

El equipo está sometido a la ordenanza de residuos electrónicos WEEE 2012/19/CE (EC) y no puede desecharse en la basura doméstica.

Aseguramos y garantizamos la trazabilidad según la ordenanza comunitaria n.º 1935/2004, así como la producción según las buenas prácticas de fabricación en el sentido de lo indicado en la ordenanza comunitaria n.º 2023/2006.



*Para la eliminación, diríjase a su servicio de mantenimiento Schaefer.*

*Dirección  
▷ página 94*

### 11.3 Obligaciones del usuario

El usuario de este tipo de instalaciones es responsable del mantenimiento regular y de la comprobación de los dispositivos de seguridad a cargo del servicio técnico de Schaerer, de una empresa designada por este o de cualquier persona autorizada.

El acceso al área de servicio solo está permitido a personas y que posean conocimientos y experiencia práctica con el equipo, en especial en lo que respecta a higiene y seguridad.

La cafetera deberá instalarla el usuario de tal forma que los trabajos de mantenimiento y cuidado puedan realizarse sin obstáculos.

En el uso para autoservicio de planta o de oficina, u otras aplicaciones similares de funcionamiento automático, debe haber personal instruido en el manejo de la cafetera que se encargue de supervisarla. El personal instruido debe garantizar el cumplimiento de los cuidados necesarios y estar disponible para posibles preguntas sobre el uso.

La empresa explotadora debe asegurarse de que los sistemas y medios de servicio eléctricos estén en perfecto estado (p. ej. según la norma alemana n.º 3 de seguros de accidentes). Para garantizar la seguridad de funcionamiento de su cafetera, entre otras cosas es necesario la comprobación regular de las válvulas de seguridad y del depósito de presión. Estas actividades serán realizadas por los técnicos de mantenimiento de Schaerer AG o por su personal de servicio técnico como parte del mantenimiento.

La limpieza del sistema únicamente debe realizarse utilizando los productos de limpieza previstos específicamente por Schaerer para la cafetera (pastillas) y para el sistema de leche (detergente líquido).

Deben tenerse en cuenta las prescripciones del fabricante en cuanto a ciclos y frecuencia del mantenimiento (▷Mantenimiento).

*Productos de limpieza especiales Schaerer*  
▷ *Accesorios y Piezas de repuesto*  
*página 109*

## 11.4 Garantía



### Tenga en cuenta las instrucciones

- En caso de que no se cumplan estas indicaciones, la garantía no cubrirá ningún daño.
- > Tenga en cuenta las condiciones de uso e instalación.

### IMPORTANTE

*Condiciones de uso e instalación ▷ a partir de la página 18*

El acuerdo tomando entre comprador y vendedor es el que determina si al comprador le corresponden derechos de garantía, así como el alcance de los mismos. En caso de incumplimiento de las especificaciones de este manual de instrucciones pueden extinguirse las prestaciones de garantía.

### No se presta garantía:

- Para todas las piezas que estén sometidas a un desgaste natural. Entre estas se cuentan, entre otras, juntas, mezclador y unidad de escaldado.
- Para las deficiencias que puedan atribuirse a las influencias climáticas, a incrustaciones en la caldera o a influencias químicas, físicas, eléctricas o electroquímicas.
- Las deficiencias producidas por no utilizar filtro de agua a pesar de que la dureza del agua requiere su uso.
- Los defectos ocasionados por el incumplimiento de las especificaciones sobre el manejo, mantenimiento y cuidado del equipo (p. ej. el manual de instrucciones o las indicaciones de mantenimiento).
- Las deficiencias causadas por no utilizar repuestos originales de Schaerer o por un montaje defectuoso por parte del comprador o de terceros, o bien por un manejo erróneo o negligente.
- Por las consecuencias de modificaciones o trabajos de reparación del comprador o de terceros realizados defectuosamente o sin nuestro consentimiento.
- Por las deficiencias surgidas por un uso defectuoso o inadecuado.

### Importante

*Mantenimiento  
▷ página 93*

## Anexo: Datos técnicos

### Datos técnicos de la cafetera

|  |   |
|--|---|
| Dimensiones exteriores                             | Anchura: 325 mm<br>Profundidad: 570 mm<br>Altura de la carcasa: 460 mm<br>Altura incluyendo pantalla: 501 mm<br>Altura incluyendo prolongación del depósito: 550 mm   |
| Depósito de granos                                 | aprox. 550 g; con la prolongación opcional<br>aprox. 1.100 g <sup>1)</sup>  |
| Depósito de polvo                                  | aprox. 450 g; con la prolongación aprox. 800 g <sup>2)</sup>  |
| Peso en vacío                                      | 24-28 kg (según equipamiento)   |
| Acometida de agua                                  | Conexión de tubo flexible de 3/8" con llave principal y filtro de suciedad y con un ancho de malla de 0,08 mm de obra.<br>Al menos 0,2 MPa (2 bar) de presión del caudal a 2 l/min. Máximo 0,6 MPa (6 bar).<br>Temperatura de admisión máxima 35 °C.<br>Debe utilizarse el juego de tubos flexibles suministrado con la nueva cafetera y/o con el nuevo filtro de agua. Los juegos de tubos flexibles usados no deben reutilizarse. |
| Calidad del agua                                   | Si el agua potable presenta una dureza de carbonatos superior a 5°dKH, se deberá montar previamente un filtro de agua Schaerer.   |
| Tubería de desagüe (opcional)                      | Tubo flexible de DN 19, pendiente mínima 2 cm/m   |
| Volumen del depósito de agua                       | Aprox. 4,5 l  |
| Utilización hasta una altura sobre el nivel de mar | < 2000 m  |
| Potencia nominal                                   | 1.5 kW  |
| Alimentación de tensión                            | 120 V, 50 / 60 Hz, (1 / N / PE)   |
| Iluminación  | LED clase 1   |
| Tipo de protección                                 | IP X0   |
| Clase de protección                                |   |
| Nivel de ruido permanente (Lpa)                    | < 70 dB(A) <sup>3)</sup>  |

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

- 1) *La cantidad de llenado depende del tamaño de los granos de café.*
- 2) *Solo con depósito de polvo opcional. La cantidad de llenado depende del polvo utilizado.*
- 3) *Los niveles clasificados como A de presión acústica  $L_{pa}$  (slow) y  $L_{pa}$  (impulse) en el lugar de trabajo de los usuarios del se encuentra en cualquier modo de funcionamiento por debajo de 70 dB (A).*

|  |  |
|--|--|
| Temperatura ambiente                               | +5 °C hasta +35 °C<br>(si existe riesgo de escarcha, vacíe el sistema de agua).  |
| Humedad máxima                                     | 80% de humedad relativa sin condensación.<br>No utilice el equipo al aire libre.   |
| Superficie de instalación/<br>salpicaduras de agua | El equipo debe instalarse en posición horizontal sobre una base horizontal estable, resistente al agua y al calor.<br>El equipo no debe limpiarse con chorro de agua. El equipo debe instalarse de forma que quede protegido de salpicaduras de agua. No instale el equipo en una superficie en la que se realicen limpiezas o pueda sufrir salpicaduras con una manguera de agua, un equipo de chorro de vapor, un limpiador de vapor o similar.  |
| Distancias de montaje                              | Por motivos de funcionamiento, mantenimiento y seguridad es necesario dejar un espacio libre mínimo de 50 mm lateralmente con la pared del edificio (o con otros componentes que no sean de Schaerer), así como de 60 mm como mínimo por detrás.<br>Se recomienda dejar un espacio de trabajo mínimo de 800 mm frente a la cafetera. También se recomienda una distancia mínima de 200 mm por encima del depósito de producto. La altura de la superficie de instalación a partir del borde superior del suelo debe ser al menos de 850 mm. Si las conexiones de la cafetera deben guiarse por debajo del mostrador, tenga en cuenta la necesidad de espacio de las conducciones que puedan restringir el espacio utilizable en la base. |
| Dimensiones de montaje del filtro de agua          | Consulte el manual de instrucciones. del filtro de agua.   |

**Estas especificaciones para la conexión eléctrica y las normas citadas se aplican a la conexión de la cafetera en estados miembros de la UE. En caso necesario deberán tenerse en cuenta las normativas específicas de cada país. Fuera de los estados de la UE, la aceptación de las citadas normas debe ser comprobada por quien comercialice la cafetera.**

*La instalación eléctrica del lado de la obra debe realizarse según la norma en vigor IEC 364 (DIN VDE 0100). En las proximidades del equipo y en caso de conexión monofásica debe haber un enchufe Schuko o un enchufe monofásico específico según las normas del país correspondiente, en caso de conexión trifásica un enchufe de 5 polos CEE/CEKON según la norma EN 60309 o un enchufe multipolo que cumpla con las normas nacionales en vigor. Los enchufes forman parte de la instalación del lado de obra. El cable de conexión a la red no debe apoyarse sobre componentes calientes. Si el cable de conexión a la red de este equipo ha sido dañado, deberá ser reemplazado por nuestro servicio de mantenimiento o por una persona autorizada para evitar riesgos.*

*Para evitar la aparición de averías de nuestro cable de datos apantallado por corrientes de conexión equipotencial entre los equipos, debería habilitarse una conexión equipotencial adicional para los los equipos conectados a un sistema de caja. (Véase EN 60309)*



**Peligro de incendio y descarga eléctrica.**

Sustituya los cables de alimentación defectuosos solo con cables originales del fabricante (33 2402 5100).



**PRECAUCIÓN**

## Anexo: accesorios y piezas de repuesto

| Cantidad   | Unidad | Denominación                                  | Equipamiento      |
|--|--------|---|-------------------|
| <b>Salida de café/salida de leche/salida de choco/lanza de leche</b> |        |   |                   |
| 1  | Unidad | Tapa de salida de leche                       | Todas             |
| 1  | Unidad | Recipiente doble para salida de café          | Todas             |
| 1  | Unidad | Salida del mezclador de choco (tubo flexible) | Depósito de polvo |
| 1  | Unidad | Casquillo para tubo flexible de leche         | Milk Smart        |
| 1  | Unidad | Junta tórica (salida Basic-Steam)             | Basic Steam       |
| 1  | Unidad | Lanza de leche                                | Milk Smart        |
| 1  | Unidad | Escobilla para limpieza de lanza de leche     | Milk Smart        |
| <b>Depósito de posos de café</b>                                     |        |   |                   |
| 1  | Unidad | Depósito de posos                             | Todas             |
| <b>Accesorios/herramientas</b>                                       |        |   |                   |
| 1  | Metro  | Tubo de leche                                 | Milk Smart        |
| 1  | Unidad | Toma de leche                                 | Milk Smart        |
| 1  | Unidad | Adaptador de tubo Plug & Clean                | Milk Smart        |
| 1  | Unidad | Espumador/cámara de aspiración verde          | Milk Smart        |
| 1  | Unidad | Espumador/cámara de aspiración naranja        | Milk Smart        |
| 1  | Unidad | Conexión de cámara de aspiración              |                   |
| 1  | Unidad | Junta tórica (émbolo de fricción)             | Todas             |
| 1  | Unidad | Multitool                                     | Todas             |
| <b>Depósito de granos/depósito de producto</b>                       |        |   |                   |
| 1  | Unidad | Tapa para depósito de granos                  | Todas             |
| 1  | Unidad | Tapa para depósito de polvo                   | Choco             |
| 1  | Unidad | Depósito de polvo sin tapa                    | Todas             |
| <b>Recogegotas/rejilla de goteo</b>                                  |        |   |                   |
| 1  | Unidad | Recogegotas con SteamJet                      | SteamJet          |
| <b>Depósito de agua</b>  |        |   |                   |
| 1  | Unidad | Depósito de agua                              | Todas             |
| 1  | Unidad | Tapa de depósito de agua                      | Todas             |
| 1  | Unidad | Junta tórica (depósito de agua)               | Todas             |

| Cantidad   | Unidad  | Denominación   | Equipamiento            |
|--|---------|--|-------------------------|
| <b>Filtro de cal/filtro de agua</b>                                |         |  |                         |
| 1  | Unidad  | Filtro de agua (juego de montaje completo)                           | Suministro de agua fijo |
| 1  | Unidad  | Cartucho de repuesto para filtro de agua                             | Suministro de agua fijo |
| 1  | Unidad  | Adaptador para cartucho de repuesto 200                              | Depósito de agua        |
| 1  | Paquete | Cartucho de repuesto filtro 200, juego de 4                          | Depósito de agua        |
| <b>Cable de alimentación</b>                                       |         |  |                         |
| 1  | Pzas    | Cable de alimentación (33 2402 5100)                                 | Todos                   |
| <b>Documentación/instrucciones</b>                                 |         |  |                         |
| 1  | Unidad  | Juego de documentos:<br>Manual de instrucciones Schaerer Coffee Club | Todas                   |
| <b>Números de pedidos para el programa de cuidados de Schaerer</b> |         |  |                         |
| 1  | Botella | Limpiador especial de Schaerer para espumador de leche               | Todas                   |
| 1  | Paquete | Pastillas especiales de limpieza (100 unidades)                      | Todas                   |
| 2  | Botella | Calcpure 750 ml  | Todas                   |
| 1  | Unidad  | Escobilla de limpieza en tubo  | Todas                   |
| 1  | Unidad  | Escobilla de limpieza 2.5  | Todas                   |
| 1  | Tubo    | Grasa para anillos de sellado Molykote de Schaerer                   | Todas                   |