

Schaerer Coffee Prime

Manual de instrucciones

V08 / 08.2018



- 1 Mirilla del depósito de granos
- 2 Panel de operación
- 3 Salida de bebidas (con dispensación de agua caliente)
- 4 Puerta de mantenimiento
- 5 Rejilla de tazas
- 6 Recogegotas con rejilla de goteo
- 7 Depósito de granos de café
- 8 Entrada para pastillas de limpieza
- 9 Depósito de polvo
- 10 Cabezal de espumador desechable
- 11 Depósito de posos
- 12 Depósito de agua potable
- 13 Conexión de agua fija
- 14 Conexión eléctrica e interruptor principal On/Off
- 15 Salida de agua sucia



Cara frontal SCP

Cara posterior SCP

- 1 Línea de estado
- 2 Smart Info (información, instrucciones de manejo, mensajes de error)
- 3 Campo [Cancelar]
- 4 Campo [Menú de servicio]
- 5 Campos de bebidas (programables)
- 6 Indicación de progreso de la dispensación de bebida
- 7 Campo [Lavado de precalentamiento]
- 8 Campo de preselección [Barista]
- 9 Campo de preselección [DESCAF]
- 10 Registro de bebidas (programable)



Schaerer Coffee Prime

Manual de instrucciones

V08 / 08.2018

Editor

Schaerer Ltd., P.O. Box 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Edición

Versión 08 | 08.2018

Software

V2.75

Concepto y redacción

Schaerer Ltd., P.O. Box 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Copyright ©

Schaerer Ltd., P.O. Box 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 Ltd. 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 Ltd. 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 Ltd. únicamente se hace responsable del contenido del documento original en alemán.

Tabla de contenidos

Introducción	6	Agua caliente	40
Bienvenido	6	Agua fría* (Opción)	40
Signos y símbolos	6	Leche caliente (Opción)	40
Indicaciones de seguridad generales	7	Espuma de leche (Opción)	40
Peligro para el usuario	7	Opciones de dispensación	41
Peligro para la máquina	10	Modo de dispensación	41
Descripción de los productos	12	Parar la dispensación en curso	41
Uso conforme a lo previsto	12	Preselección	41
Tipos de bebida y capacidad de producción	12	Campo [DESCAF]	41
Contenido del suministro y accesorios	14	Seleccionar la intensidad del café	42
Opciones y aparatos independientes	15	Campo [Lavado caliente]	42
Datos técnicos	20	Vaciado	42
Placa de características	21	Depósito de posos	42
Declaración de conformidad CE	21	Agua sucia	43
Dirección del fabricante	21	Depósito de agua sucia (Opción)	44
Normas aplicadas	21	Condiciones de transporte	45
Instalación y puesta en marcha	23	En espera	45
emplazamiento	23	Apagado	45
Emplazamiento	23	Final del servicio	45
Clima	23	Paradas prolongadas (más de 1 semana)	46
Suministro eléctrico	23	Limpieza	47
Condiciones	23	Intervalos de limpieza	47
Cable de alimentación	24	Lavado de encendido/apagado automático	48
Valores de conexión	24	Siempre antes de llenar	48
Toma de agua y desagüe	25	Depósito de agua potable interno	48
Condiciones	25	Activar la limpieza automática de la máquina	48
Valores de conexión	25	Limpieza automática cada 2 días	49
Instalación	26	Depósito de posos	49
Desembalar la máquina	26	Recogegotas	49
Conexión de alimentación	26	Pastilla de limpieza para el sistema de café	49
Programa de puesta en marcha automática	26	Sustituir el NcFoamer (Opción)	50
Desinstalación y eliminación	27	Recipiente de mezcla del sistema de polvo (Opción)	51
Manejo	28	Limpieza manual cada 2 días	51
Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato	28	Depósito de leche (Opción)	51
Encender	28	Depósito de agua potable interno con conexión de agua fija	51
Ventana principal de la pantalla táctil	30	Interior de la unidad refrigeradora adosada (Opción)	52
Visión general	30	Pantalla táctil	52
Abrir la puerta de mantenimiento de la máquina	32	Superficies exteriores de la cafetera	52
Elementos de mando marcados	33	Según necesidad	53
Llenado y conexión	34	Unidad de escaldado	53
Granos de café	34	Depósito de granos	53
Agua	35	Depósito de polvo (Opción)	54
Polvo para cafetera (Opción)	35	Depósito de agua sucia (Opción)	55
Leche (Opción)	36	Limpieza obligatoria	55
Dispensación de bebida	39	Concepto de limpieza ARCPD	56
Ajustar la bandeja de tazas	39	Normas de limpieza	56
Bebidas	39	Productos de limpieza	56
Bebidas dobles (Opción)	39	Pastilla de limpieza	57
Dispensación de café en una jarra* (Opción)	39	Descalcificador	57
		Servicio y mantenimiento	58
		Descalcificación	58
		Filtro de agua (Opción)	58

Instalar el filtro de agua del depósito de agua potable interno (Opción)	58
Cambiar el filtro de agua del depósito de agua potable interno (Opción)	59
Filtro de agua externo	60
Mantenimiento	60
Rutina de servicio	60
Programación	61
Visión general	61
Navegación	61
Puerto USB	62
Perfil Propietario	63
Sistema	63
Configuración	66
Mantenimiento	71
Información	74
Perfil Contable	75
Perfil Contable reducido	75
Perfil Encargado de la máquina	76
Perfil Director de servicios	77
Perfil Gestor de calidad	78
Solución de problemas	80
Ventana "Smart Info"	80
Fallos con mensaje de pantalla	80
Medidas de precaución	84
Productos de limpieza	84
Modo de empleo	84
Almacenamiento	84
Eliminación	84
Emergencias	84
Normas de higiene	85
Agua	85
Café	85
Leche	85
Polvo para cafetera / polvo instantáneo	86
Responsabilidades	87
Obligaciones del usuario	87
Garantía y responsabilidad	87

Introducción

Bienvenido

Esta cafetera pone a su disposición la próxima generación de cafeteras automáticas. Las competencias fundamentales y las décadas de experiencia de nuestra empresa han formado parte del diseño.

El presente manual de instrucciones contiene información acerca del producto, el manejo y la limpieza de la cafetera. Si la cafetera no se utiliza conforme a las instrucciones, se anularán los derechos de garantía en caso de daños. No obstante, resulta imposible incluir todos los supuestos en este manual. Para más información, contacte con nuestro servicio de atención al cliente.

El rendimiento de la cafetera depende de un uso debido y del mantenimiento. Lea cuidadosamente el manual de instrucciones antes de utilizar la máquina por primera vez y guárdelo en un lugar accesible.

¡Esperamos que tenga mucho éxito con su nueva cafetera!

Signos y símbolos



Véase también el capítulo ¡Véase el capítulo "Indicaciones de seguridad"!

En este manual de instrucciones se utilizan los siguientes caracteres y símbolos para señalar los peligros y otras particularidades:

¡PELIGRO!
¡Descarga eléctrica!



Situación de peligro inminente que podría provocar lesiones personales graves o la muerte a causa de una descarga eléctrica.
Es obligatorio respetar las medidas que se describen para prevenir el peligro.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Situación peligrosa de carácter general que podría provocar lesiones personales.
Es obligatorio respetar las medidas que se describen para prevenir el peligro.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



Situación que podría provocar daños materiales en la máquina.
Es obligatorio respetar las medidas que se describen para prevenir el peligro.

¡ATENCIÓN!
¡Líquido caliente!



Situación peligrosa que podría provocar lesiones personales por escaldadura. Este peligro está presente en los puntos de dispensación. En adelante se señalará únicamente con el símbolo.
Es obligatorio respetar las medidas que se describen para prevenir el peligro.

¡ATENCIÓN!
¡Vapor caliente!



Situación peligrosa que podría provocar lesiones personales por escaldadura. Este peligro está presente en los puntos de dispensación. En adelante se señalará únicamente con el símbolo.
Es obligatorio respetar las medidas que se describen para prevenir el peligro.

¡ATENCIÓN!
¡Superficie caliente!



Situación peligrosa que podría provocar lesiones personales por quemadura. Este peligro está presente en los puntos de dispensación y en los puntos de calentamiento de tazas (opción). En adelante se señalará únicamente con el símbolo.
Es obligatorio respetar las medidas que se describen para prevenir el peligro.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro de aplastamiento!



Situación peligrosa que podría provocar lesiones personales por aplastamiento. En adelante se señalará únicamente con el símbolo.
Es obligatorio respetar las medidas que se describen para prevenir el peligro.

Indicaciones de seguridad generales

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



Las indicaciones de seguridad se pueden solicitar a Schaerer AG o se pueden descargar directamente desde la sección MediaCentre de nuestro sitio web (<http://www.schaerer.com/member>).

Peligro para el usuario

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para
usuarios!



La manipulación incorrecta de la cafetera puede provocar lesiones leves.

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

- Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de utilizar la máquina.
- El acceso al área de servicio únicamente está permitido a los técnicos de mantenimiento cualificados.
- No utilice la cafetera si no funciona correctamente o si está dañada.
- No está permitido manipular los dispositivos de seguridad bajo ninguna circunstancia.
- No toque las piezas calientes de la máquina.
- 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 o 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 sin supervisión. Solo personas que posean conocimientos y experiencia práctica con el equipo, en especial en lo que respecta a higiene y seguridad, pueden realizar dichas tareas.
- La cafetera deberá colocarse de tal forma que los trabajos de mantenimiento y cuidado puedan realizarse sin dificultades.
- Tanto en las aplicaciones de modo automático como de modo personal, la máquina debe estar bajo vigilancia de personal cualificado para asegurarse de que se cumplan las medidas de cuidado y para responder a las preguntas sobre su funcionamiento.
- El depósito de granos solo se puede llenar con granos de café, el depósito de polvo con polvo para cafetera y la entrada manual con café molido (o pastillas de limpieza durante la limpieza).

¡PELIGRO!
¡Descarga eléctrica!



La manipulación incorrecta de aparatos eléctricos puede provocar una descarga eléctrica.

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

- Los trabajos en las instalaciones eléctricas sólo pueden realizarse por electricistas.
- El aparato debe conectarse a un circuito eléctrico protegido mediante fusibles (se recomienda pasar la conexión por un interruptor diferencial).
- Deberán observarse las directivas correspondientes en materia de baja tensión y/o las disposiciones y normativas de seguridad locales y nacionales en vigor.
- Debe existir una conexión a tierra según las disposiciones correspondientes, así como una protección contra descarga eléctrica.
- La tensión debe coincidir con los datos de la placa de características de la máquina.
- Nunca toque las piezas que estén bajo tensión.
- Antes de iniciar trabajos de mantenimiento, apague el interruptor principal o desconecte la máquina de la red eléctrica.
- La sustitución del cable de alimentación deberá encargarse únicamente a un técnico de mantenimiento cualificado.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Las bebidas que contienen aditivos o restos de aditivos pueden provocar alergias.

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

- En las aplicaciones de modo automático, un letrero de aviso colocado en la máquina informa sobre los aditivos potencialmente alérgicos que se utilizan.
- En las aplicaciones con servicio, el personal cualificado se encarga de informar sobre los aditivos potencialmente alérgicos que se utilizan.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para
usuarios!



Peligro de intoxicación por ingestión de producto de limpieza. Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente:

- Mantenga alejados los productos de limpieza de los niños y de personas no autorizadas.
- No ingiera el producto de limpieza.
- No mezcle nunca el producto de limpieza con otras sustancias químicas o ácidos.
- No introduzca nunca producto de limpieza en los depósitos de leche.
- No introduzca nunca producto de limpieza en los depósitos de agua potable (interno/externo).
- Utilice los productos de limpieza y descalcificación únicamente para su finalidad prevista (véanse las etiquetas).
- No coma ni beba nada mientras utilice productos de limpieza.
- Asegúrese de que exista una buena ventilación mientras utilice productos de limpieza.
- Póngase guantes de protección mientras utilice productos de limpieza.
- Cuando termine de utilizar los productos de limpieza, lávese las manos inmediatamente con abundante agua.



Antes de utilizar el producto de limpieza, lea detenidamente la información del envase. En caso de que no disponga de una ficha de datos de seguridad, solicítela al distribuidor (consulte el apartado Envase de los productos de limpieza).

¡ATENCIÓN!
¡Líquido caliente!



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

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

¡ATENCIÓN!
¡Superficie caliente!



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

Toque la dispensación únicamente por los mangos previstos para ello. Limpie la unidad de escaldado únicamente cuando la cafetera esté fría.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro de
aplastamiento!



La manipulación de los componentes móviles implica peligro de aplastamiento.

No introduzca nunca la mano en los depósitos de granos y de polvo, ni tampoco en la abertura de la unidad de escaldado mientras la cafetera esté encendida.

Peligro para la máquina

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



La manipulación incorrecta de la cafetera puede provocar daños materiales y contaminación.

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

- En aquellas aguas que presenten una dureza de carbonatos superior a 5 °dKH, se deberá montar previamente un filtro antical, ya que 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 la válvula de agua principal esté cerrada (cafeteras con conexión de agua fija) y que el interruptor eléctrico principal esté desconectado o la clavija de red esté desenchufada.
- Deberán observarse las directivas correspondientes en materia de baja tensión y/o las disposiciones y normativas de seguridad locales y nacionales en vigor.
- No utilice el aparato si la acometida de agua está cerrada, ya que los calentadores no se llenarían y la bomba funcionaría en seco.
- A fin de evitar derrames de agua en caso de que se rompa un tubo, Schaefer AG recomienda conectar una válvula de corte de agua (en el lado de obra).
- Tras periodos de parada prolongados (p.ej. en vacaciones), lleve a cabo una limpieza antes de comenzar a utilizar la cafetera.
- Proteja la cafetera de influencias meteorológicas (heladas, humedad, etc.).
- Las averías sólo deberán ser reparadas por un técnico de mantenimiento cualificado.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales de Schaefer AG.
- Informe inmediatamente al servicio técnico cualificado de cualquier daño externo o fuga para que sea reparado.
- No rocíe nunca el aparato con agua ni utilice un limpiador de vapor para su limpieza.
- No coloque el aparato sobre una superficie que pueda verse expuesta a chorros de agua.
- Si se utiliza café caramelizado (aromatizado), la unidad de escaldado se deberá limpiar dos veces al día.
- El depósito de granos solo se puede llenar con granos de café, el depósito de polvo con polvo para cafetera y la entrada manual con café molido (o pastillas de limpieza durante la limpieza).
- No utilice nunca café liofilizado, ya que se atascaría la unidad de escaldado.
- Si la cafetera y/o los accesorios se transportan a una temperatura inferior a 10 °C, antes de poder conectar a la corriente y encender la cafetera y/o los accesorios se deberán almacenar a temperatura ambiente durante tres horas. Si no se cumplen estas instrucciones, existirá peligro de cortocircuito debido a la condensación de agua o riesgo de avería en los componentes eléctricos.
- Utilice siempre el juego de tubos (de agua potable/sucia) nuevo que se entrega junto con la máquina. No utilice nunca juegos de tubos

viejos.

Descripción de los productos

Uso conforme a lo previsto

La Schaerer Coffee Prime (SCP) y la Schaerer Coffee Prime Powerpack (SCPP) se han diseñado para servir distintas variantes y combinaciones de bebidas de café, agua caliente, bebidas de leche, bebidas en polvo (topping y chocolate) en tazas, vasos o jarras. La barra de vapor está diseñada exclusivamente para calentar leche.

Este aparato está diseñado para el uso profesional en establecimientos de hostelería, gastronómicos o similares. La máquina se puede instalar en establecimientos de autoservicio, siempre y cuando permanezca presente una persona responsable. Asimismo, también puede utilizarse en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo parecidos, además de hoteles, moteles y pensiones con servicio de desayuno donde pueda utilizarse por personal no especializado o por los propios clientes.

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 o 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 sin supervisión. Solo personas que posean conocimientos y experiencia práctica con el equipo, en especial en lo que respecta a higiene y seguridad, pueden realizar dichas tareas.



El uso de este aparato está sujeto a las "Condiciones comerciales generales" de Schaerer AG y al manual de instrucciones suministrado. Un uso distinto o de mayor alcance no se considera reglamentario. El fabricante no responderá de los daños que de ello resulten.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



La manipulación inadecuada de la cafetera puede provocar daños materiales. Está terminantemente prohibido utilizar la Schaerer Coffee Prime para calentar o servir cualquier líquido diferente de los especificados o leche refrigerada (pasteurizada, homogeneizada, UHT).

Tipos de bebida y capacidad de producción

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

Capacidad de producción por hora		
Tipo de bebida	SCP 1.35/2.0 kW	Powerpack 2.0/3.0 kW
Café / espresso	Hasta 60 tazas	Hasta 100 tazas

Dispensaciones de bebida posibles		
Tipo de bebida	SCP 1.35/2.0 kW	Powerpack 2.0/3.0 kW
Espresso	✓	✓
Americano / café	✓	✓
Capuchino	Opción	Opción
Leche manchada	Opción	Opción
Bebidas en polvo (chocolate/leche)	Opción	Opción
Agua caliente	✓	✓
Jarrita de 250 ml	✓	✓
Jarra de 500 ml	✓	✓

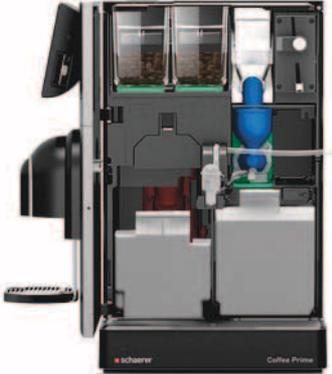
Capacidad de leche		
SCP 1.35 kW	Powerpack 2.0 kW	Powerpack 3.0 kW
		
–	+80% de capacidad de leche	+130% de capacidad de leche
Hasta 8 oz (aprox. 240 ml)	Hasta 12 oz (aprox. 350 ml)	Hasta 16 oz (aprox. 470 ml)

Contenido del suministro y accesorios

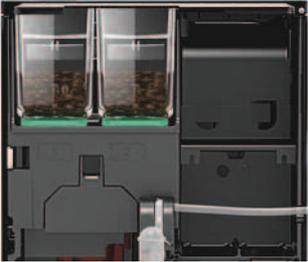
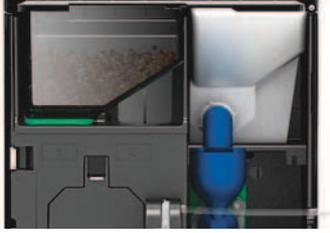
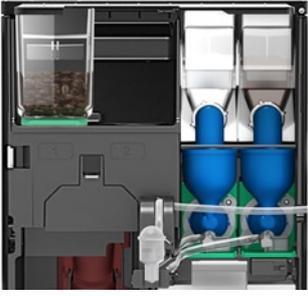
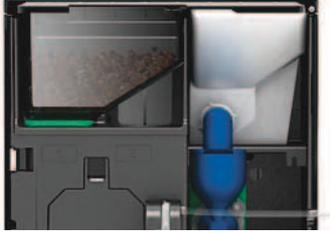
Cantidad	Denominación	Número de artículo
1	Cafetera Schaefer Coffee Joy Prime	-
Documentación		
1	Manual de instrucciones	-
1	Formulario Calidad del suministro	-
Accesorios en general		
1	Recogegotas con conexión de agua sucia	072781
1	Rejilla para rejilla de tazas	072656
1	Rejilla de goteo para recogegotas	072655
1	Cartucho de repuesto 200	072617
1	Adaptador para cartucho de repuesto 200	33.2327.1000
1	Prueba de dureza de carbonatos (bolsa con 2 tiras de prueba)	067720
1	Herramienta multiusos (Multitool) con abridor de la puerta de mantenimiento	072816
1	Grasa Molykote 111	33.2179.9000
1*	Kit NcFoamer con boquilla de succión de leche naranja de 1,15 mm (15 uds.) estándar	072926
1*	Kit NcFoamer para unidad refrigeradora bajo máquina con boquilla de succión de leche naranja de 1,15 mm (15 uds.) estándar	073015
1*	Clip de sujeción para tubo flexible de leche para unidad refrigeradora bajo máquina	072831
1	Tubo flexible de salida 1500 mm	00.0048.0042
1*	Tapón de cierre para el recogegotas	072904
1*	Tubo flexible blindado de 1,5 m G3/8" – G3/4"	33.2292.1000
1*	Cable para sensores de unidad refrigeradora adosada SCP	072902
1*	Juego de válvula de agua sucia	072489
1*	Tope 20x0.6 de elastómero transp. 4 uds. para unidad refrigeradora adosada	074319
1*	Cable de alimentación EU 3x1 mm ²	063260
	Cable de alimentación CH 3x1 mm ²	063261
	Cable de alimentación UK 3x1 mm ²	071919
	Cable de alimentación JP-C13 acodado 3x2 mm ²	069087
Limpieza / accesorios de limpieza		
1	Pastillas de limpieza (bote de 100 uds.)	065221
1	Pincel de limpieza	062951

* Dependiendo de la versión de la máquina.

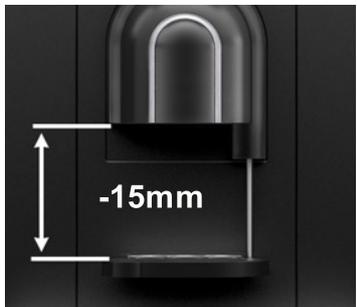
Opciones y aparatos independientes

Ejemplo	Opción	Descripción
	<p>Powerpack</p>	<p>La opción "Powerpack" tiene un calentador más potente para aumentar la capacidad de producción de bebidas de café y de café y leche.</p> <p>Calentador con 2 ó 3 kW de potencia.</p> <p>La profundidad se incrementa en 80 mm.</p>
	<p>Unidad refrigeradora adosada</p>	<p>Unidad refrigeradora externa con máquinas con Milk Smart.</p> <p>Capacidad: 8 l</p>
	<p>Cambiador de monedas externo</p>	<p>Los sistemas de facturación pueden instalarse a través de una interfaz MDB (Multi Drop Bus).</p> <p>También puede instalarse un sistema de caja externo más adelante.</p>
	<p>Comprobador de fichas y de monedas interno</p>	<p>Puede integrarse un comprobador de monedas cerrable en lugar del segundo sistema de polvo.</p> <p>También puede instalarse un sistema de caja interno más adelante.</p>

Ejemplo	Opción	Descripción
	<p>Interfaces del sistema de caja</p>	<p>Pueden conectarse sistemas de caja convencionales conformes con la norma MDB.</p> <p>También puede instalarse un sistema de caja más adelante.</p> <p>Interfaces posibles:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MDB-S • DIVA2 • DIVA2 Max <p>Integración en sistemas de caja y de tirador:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mediante protocolo E • Mediante protocolo CSI
	<p>Expendedora de vasos</p>	<p>Para almacenar los tres tamaños de vaso. Se pueden añadir vasos de cualquier tamaño en cualquier momento.</p> <p>Arriba 3 recipientes para azucarillos, palos agitadores, etc.</p> <p>Tamaño de los vasos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diámetro 60 – 74 mm • Diámetro 75 – 82 mm • Diámetro 83 – 90 mm
	<p>Unidad refrigeradora bajo máquina</p>	<p>Unidad refrigeradora bajo máquina externa para máquinas con Milk Smart.</p> <p>Capacidad: 9.5 l</p> <p>Uso con el kit NcFoamer UM KE (unidad refrigeradora bajo máquina).</p>
	<p>Unidad bajo máquina con cajón y depósito de posos integrado</p>	<p>La unidad bajo máquina contiene un depósito de posos de mayor capacidad (hasta 100 tortas de café).</p> <p>La unidad bajo máquina se puede montar a posteriori.</p> <p><i>El depósito de posos no se supervisa.</i></p> <p><i>La unidad bajo máquina con cajón y depósito de posos integrado requiere la opción "Eliminación bajo mostrador".</i></p>

Ejemplo	Opción	Descripción
	<p>Unidad bajo máquina con unidad refrigeradora adosada y expendedora de vasos</p>	<p>La unidad refrigeradora adosada o la expendedora de vasos con una unidad bajo máquina están al mismo nivel que una máquina con unidad bajo máquina y cajón con depósito de posos integrado.</p> <p>Las unidades bajo máquina se pueden montar a posteriori.</p>
	<p>Segundo molinillo con depósito de granos estándar</p>	<p>Se puede añadir un segundo depósito de granos de café con molinillo.</p> <p>Capacidad de cada depósito de granos: 600 g</p>
	<p>Depósito de granos especial</p>	<p>El molinillo izquierdo puede reequiparse con un depósito de granos grande en lugar de 2 pequeños.</p> <p>Capacidad del depósito de granos especial: 1200 g</p>
	<p>Sistema de polvo con depósito de polvo Twin</p>	<p>Sistema de polvo para 1 ó 2 clases de polvo.</p> <p>Capacidad de cada depósito de polvo: 700 g/0,95 l</p>
	<p>Sistema de polvo con depósito de polvo</p>	<p>El sistema de polvo izquierdo puede reequiparse con un depósito de polvo grande en lugar de 2 pequeños.</p> <p>Capacidad del depósito de polvo grande: 1.4 kg/2 l</p>

Ejemplo	Opción	Descripción
	<p>Sistema de leche fresca con bomba de leche *</p>	<p>(*) El sistema "Leche fresca con bomba de leche" no está disponible actualmente.</p> <p>La bomba de leche utiliza las conexiones del sistema de polvo izquierdo. El sistema de polvo izquierdo no está disponible actualmente.</p> <p>Además de la unidad refrigeradora adosada y la unidad refrigeradora bajo máquina, también hay disponible un aparato independiente para leche bajo mostrador.</p>
	<p>Salida de bebida lateral *</p>	<p>(*) El sistema con "Salida de bebida lateral" no está disponible actualmente.</p> <p>La salida de bebida lateral permite servir una mayor cantidad de café directamente en una jarra.</p>
	<p>Válvula de mezcla de agua fría para el sistema de polvo</p>	<p>En las máquinas con un sistema de polvo estándar, se puede mezclar agua fría para bebidas instantáneas.</p> <p>La válvula de mezcla puede configurarse opcionalmente para las máquinas sin sistema de polvo.</p> <p>La válvula de mezcla se puede reequipar en las máquinas sin sistema de polvo.</p>
	<p>Acelerador de escaldado para bebidas grandes</p>	<p>El acelerador de escaldado permite mejorar la eficiencia de dispensación de bebidas grandes (p.ej. americano) manteniendo una mejor calidad.</p>
	<p>Salida de bebida doble (Estándar con la opción Powerpack)</p>	<p>Puede montarse una dispensación de bebida doble para bebidas de solo café.</p> <p>La salida de bebida doble no se puede reequipar y debe seleccionarse al configurar la máquina.</p>

Ejemplo	Opción	Descripción
	<p>Kit NcFoamer estándar (A) para leche con temperatura estándar.</p>	<p>Dependiendo del equipamiento de la máquina, deben utilizarse diferentes boquillas de succión de leche.</p> <p>Las máquinas con unidad refrigeradora bajo máquina requieren el NcFoamer con tubo flexible largo.</p> <p><i>Véase el capítulo "Manejo" - "Llenado y conexión" - "Leche" para obtener información detallada sobre las boquillas de succión de leche y la codificación por colores.</i></p>
	<p>Kit NcFoamer opcional (B) para leche con temperatura alta.</p>	<p>Las máquinas con unidad refrigeradora bajo máquina requieren el NcFoamer con tubo flexible largo.</p> <p>El uso de estas boquillas de succión de leche permite aumentar aprox. 10°C la temperatura de la leche y la espuma de leche.</p> <p><i>Véase el capítulo "Manejo" - "Llenado y conexión" - "Leche" para obtener información detallada sobre las boquillas de succión de leche y la codificación por colores.</i></p>
	<p>Rejilla para tazas basculante con altura de colocación de tazas reducida</p>	<p>Hay disponibles 2 rejillas para tazas. La rejilla para tazas estándar ofrece una altura de colocación de tazas 15 mm mayor.</p> <p>También puede reequiparse una rejilla para tazas con una altura de colocación 15 mm más pequeña.</p> <p>Están disponibles las siguientes alturas de colocación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sin rejilla para tazas 185 mm • Con rejilla para tazas larga 100 mm • Con rejilla para tazas corta 85 mm (opción)
	<p>Eliminación bajo mostrador</p>	<p>El depósito de posos y la base de la cafetera poseen un paso que puede conducirse hacia el mostrador. Los posos de café se recogen en un depósito grande situado debajo del mostrador.</p> <p>La eliminación bajo mostrador puede montarse sin necesidad de modificar la máquina.</p> <p><i>La eliminación de posos bajo mostrador también es necesaria con la opción "Unidad bajo máquina con cajón y depósito de posos integrado".</i></p>
	<p>Salida de agua sucia</p>	<p>Puede añadirse una salida de agua sucia de manera posterior.</p>

Ejemplo	Opción	Descripción
	Depósito de agua sucia con supervisión	Un depósito de agua sucia externo con supervisión en lugar de una salida de agua sucia.



Para obtener más información, contacte con uno de nuestros distribuidores comerciales.

Datos técnicos

Potencia nominal	SCP	Powerpack**
	2000-2400 W	5500-6300 W

Temperatura de funcionamiento	Calentador de vapor	Calentador de agua
Temperatura de funcionamiento mínima (T mín.)	115°C	70°C
Temperatura de funcionamiento máxima (T máx.)	135°C	98°C

Sobrepresión	Calentador de vapor	Calentador de agua
Sobrepresión de trabajo	4 bar	16 bar
Sobrepresión de funcionamiento admisible (p máx)	16 bar	16 bar
Sobrepresión de comprobación	24 bar	24 bar

Capacidad	
Depósito de agua	5.2 l
Depósito de granos del 1.er molinillo	600 g
Depósito de granos del 2.º molinillo*	600 g
Depósito de granos especial del molinillo izquierdo*	1x 1200 g
Depósito de polvo*	1x 1400 g
Depósito de polvo Twin*	2 x 700 g
Depósito de posos	40 tortas de café

Dimensiones exteriores	SCP	Powerpack*
Anchura	346 mm	346 mm
Altura (con la altura máx. de las patas)	570 mm	570 mm
Profundidad	518 mm	598 mm

Peso neto	SCP	Powerpack*
	25 kg	33 kg

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

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

- * Opción
- ** Véase el equipamiento especial en la placa de características. Los valores indicados hacen referencia al equipamiento básico.
- *** Los niveles de presión acústica (slow) y Lpa (impulse), clasificados como A, en el lugar de trabajo de los usuarios del equipo, debe situarse en cualquier caso bajo 70 dB (A).

Placa de características

La placa de características se encuentra en:

- En la parte posterior de la máquina, justo debajo de la conexión de red y el interruptor principal.
- En el interior de la máquina, justo detrás del depósito de agua potable, en la pared posterior de la máquina.
- ▶ Si se produce algún problema técnico o tiene que utilizar la garantía, indique el números de serie especificado en la placa de características.



Placa de características de ejemplo



Las 2 primeras cifras del número de serie indican el año de fabricación, y las 2 siguientes indican la semana.

Declaración de conformidad CE

Dirección del fabricante

Fabricante	Responsable de documentación
Schaerer AG Postfach 336 Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil T +41 (0)32 681 62 00 F +41 (0)32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer AG Hans-Ulrich Hostettler Postfach Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil

Normas aplicadas

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. Se han aplicado las siguientes normas armonizadas. A fin de garantizar la correcta ejecución de los requisitos, se ha implementado un sistema de gestión de calidad certificado por DEKRA Certification GmbH de acuerdo con SN EN ISO 9001: 2008.

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

Para la conformidad CE	
Directiva de máquinas 2006/42/CE	Directiva CEM 2014/30/CE
<ul style="list-style-type: none"> • EN 60335-1: 2012 • EN 60335-2-75: 2004 +A1 +A11 +A2 +A12 • EN 62233: 2008 	<ul style="list-style-type: none"> • EN 55014-1: 2006 • EN 55014-2: 1997 +A1 +A2 • EN 61000-3-2: 2014 • EN 61000-3-3: 2013
Directiva RoHS 2011/65/CE	

Para el cumplimiento de las normativas europeas
<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (UE) n.º 10/2011 • Reglamento (CE) n.º 1935/2004 • Reglamento (CE) n.º 2023/2006 • WEEE 2012/19/CE

Internacionales (CB)	
Seguridad <ul style="list-style-type: none"> • IEC 60335-1: 2010 • IEC 60335-2-75: 2012 	EMC <ul style="list-style-type: none"> • CISPR 14-1: 2005 • CISPR 14-2: 1997 +A1:2001 +A2:2008 • IEC 61000-3-2: 2014 • IEC 61000-3-3: 2013

Instalación y puesta en marcha



La máquina debe instalarse en conformidad con las normas sanitarias y electrotécnicas locales, nacionales y estatales en vigor. Esto incluye una protección adecuada contra el reflujo.

emplazamiento

Emplazamiento

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



El emplazamiento de la cafetera debe cumplir las condiciones indicadas abajo. En caso contrario, la máquina podría resultar dañada.

Las siguientes condiciones deberán cumplirse obligatoriamente:

- La superficie de instalación debe ser firme, horizontal y llana, de manera que pueda aguantar el peso de la cafetera sin deformarse.
- No debe colocarse encima de superficies calientes ni cerca de fuentes de calor.
- Coloque la cafetera de manera que esté a la vista del personal cualificado en todo momento.
- Realice todas las conexiones de alimentación necesarias de acuerdo con los esquemas de la instalación del edificio hasta 1 m del lugar donde está instalada la máquina.
- Deje espacios libres para el manejo y los trabajos de mantenimiento:
 - Deje suficiente espacio por arriba para poder añadir granos de café.
 - Deje un espacio libre de mín. 5 cm entre la parte posterior de la máquina y la pared (circulación de aire).
- Obsérvense las disposiciones locales en vigor.

Clima

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



El emplazamiento de la cafetera debe cumplir las condiciones ambientales indicadas abajo. En caso contrario, la máquina podría resultar dañada.

Las siguientes condiciones deberán cumplirse obligatoriamente:

- Temperatura ambiente de +10 °C a +40 °C (50 °F a 104 °F)
- Humedad ambiente relativa máx. 80 % rF
- La cafetera ha sido concebida únicamente para el uso en espacios interiores. No la utilice en exteriores y no la exponga nunca a las inclemencias meteorológicas (lluvia, nieve, hielo).

Si la cafetera se ha expuesto a temperaturas negativas:

- ▶ Antes de ponerla en marcha, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Suministro eléctrico

Condiciones

La conexión eléctrica debe ser conforme con las disposiciones legales del país de uso. La tensión indicada en la placa de características debe coincidir con la tensión de red eléctrica del lugar de instalación.

¡PELIGRO!
¡Descarga eléctrica!



¡Peligro de descarga eléctrica!

Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente:

- ¡La fase debe estar protegida con el amperaje indicado en la placa de características!
- La máquina debe poder desconectarse de la red eléctrica para todos los polos.
- La instalación eléctrica del lado de la obra debe realizarse según IEC 364 (DIN VDE 0100). Para aumentar la seguridad el aparato estará conectado en serie con un interruptor automático con una corriente residual nominal de 30 mA (EN 61008). (dispositivos de corriente residual del tipo B, garantizan una reacción incluso en corrientes diferenciales continuas. Con ello se consigue un alto grado de seguridad.)
- Nunca ponga en funcionamiento una máquina con un cable de alimentación defectuoso. Los cables de alimentación o clavijas de red defectuosos deberán ser sustituidos inmediatamente por un técnico de mantenimiento cualificado.
- Schaefer AG desaconseja totalmente el uso de cables alargadores. No obstante, si fuera preciso utilizar uno (sección mínima: 1,5 mm²), se deberán respetar los datos del fabricante del cable (manual de instrucciones) y las normas locales en vigor.
- Coloque el cable de alimentación de forma que no haya riesgo de que nadie tropiece. No coloque ni fije los cables rozando esquinas o cantos afilados, ni de forma que queden colgando. Asimismo, no tienda los cables sobre objetos calientes ni los ponga en contacto con aceite o productos de limpieza agresivos.
- Nunca levante ni tire de la máquina agarrándola por el cable de alimentación. Nunca retire el conector de la toma de corriente tirando del cable de red. No toque nunca el cable o el conector con las manos húmedas. No introduzca bajo ninguna circunstancia un conector húmedo en una toma de corriente.

Cable de alimentación

Si se utiliza un cable de alimentación dañado o no original, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio!

Utilice el cable de alimentación original.

- Pueden obtenerse cables de alimentación originales adecuados para cada país a través del socio de servicio técnico.
- Los cables de alimentación con conexión de enchufe en ambos lados pueden sustituirse por cuenta propia.
- La sustitución de los cables de alimentación con conexión fija debe encargarse a un técnico de mantenimiento.

Este dispositivo contiene una conexión a tierra como una tierra funcional.

Valores de conexión

SCP					
Red	Valores de conexión			Fusible (edificio)	Sección de conductores del cable de conexión
*1L, N, PE (CH)	220 – 240 V ~	50/60 Hz	2000-2400 W	10 – 16 A	3 x 1.0 mm ²
1L, N, PE	100 V ~	50/60 Hz	1350 W	15 A	3 x 1.5 mm ² 3 x 16 AWG
1L, N, PE	110 – 120 V ~	50/60 Hz	1800 W	15 A	3 x 1.5 mm ² 3 x 16 AWG
2L, PE	200 V 2~	50/60 Hz	1800 W	15 A	3 x 1.5 mm ² 3 x 16 AWG
2L, PE	220 – 240 V ~	50/60 Hz	2000-2400 W	10 – 16 A	3 x 1 mm ²

SCP Powerpack (Opción)					
Red	Valores de conexión			Fusible (edificio)	Sección de conductores del cable de conexión
*1L, N, PE (CH)	220 – 240 V ~	50/60 Hz	1800-2300 W	10 – 16 A	3 x 1.0 mm ²
			2800-3300 W	16 A	3 x 1.5 mm ²
			5500-6300 W	30 A	3 x 4 mm ²
2L, PE	208 V 2~	60 Hz	5000 W	2 x 30 A	3 x 12 AWG
2L, PE	208 – 240 V 2 ~	60 Hz	5000-6200 W	2 x 30 A	3 x 12 AWG

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.
 * Los valores indicados hacen referencia al equipamiento básico.

Toma de agua y desagüe

¡ATENCIÓN!
 ¡Peligro para equipos!



Condiciones

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

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

- El agua debe estar limpia y el contenido de cloro no ha de ser superior a 50 mg por litro.
- No conecte la máquina a agua pura de osmosis u otras aguas agresivas.
- La dureza de carbonatos no debe superar los 5 – 6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) o los 8.9 – 10.7 °fKH (dureza de carbonatos francesa) y el valor de la dureza total siempre ha de ser mayor a la dureza de carbonatos.
- La dureza de carbonatos mínima es de 5 °dKH o 8.9 °fKH. El valor de pH debe estar entre 6,5 y 7.
- Utilice siempre el juego de tubos flexibles (de agua fresca/sucia) nuevo que se entrega junto con la máquina.

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

La cafetera ha de conectarse a un conducto de agua potable con válvula de bloqueo. Conecte el tubo de presión disponible y el racor G 3/8" al dispositivo reductor de presión acoplado a la llave de agua (ajustar a 0,3 MPa (3 bar)).

Si la máquina se conecta a un desagüe, deberá conectar el tubo de desagüe suministrado (resistente a una temperatura elevada) con el recogegotas y el sifón. Éste se ajusta bien al desagüe y se despliega en caso de desnivel (para que el agua pueda fluir).



Las "Instrucciones adicionales sobre calidad del agua" contienen información sobre cómo determinar los valores del agua y sobre el uso de sistemas de filtración. Estas instrucciones adicionales se pueden solicitar a Schaerer AG o se pueden descargar directamente desde la sección MediaCentre de nuestro sitio web (<http://www.schaerer.com/member>).

Valores de conexión

Presión del agua	Recomendada:	0.1 – 0.6 MPa (1 – 6 bar)
	Máxima:	0.6 MPa (6 bar)

Temperatura de entrada del agua	Mínima:	10 °C
	Máxima:	30 °C

Instalación

Desembalar la máquina



Antes de empezar la instalación, lea detenidamente los capítulos "Instalación" y "Suministro eléctrico"

- ▶ Desembale la máquina.
- ▶ Compruebe si hay algún accesorio en el resto del embalaje.
- ▶ Retire los accesorios suministrados del depósito de posos y del depósito de agua.
- ▶ Guarde el embalaje original por si fuera necesario devolver la máquina.

Conexión de alimentación

Opción 1: SCP a 3 kW



- ▶ Enchufe el acoplamiento del cable de alimentación inferior a la parte trasera de la máquina.
- ▶ Enchufe la clavija de red a la toma de corriente del lado de instalación.
 - ☑ La máquina está preparada para encenderse.

Opción 2: SCP con 6 kW



La máquina está equipada de fábrica con un cable conectado de manera fija. En el lado de instalación, la conexión de alimentación tiene una clavija de red convencional o un interruptor principal preconectado.

- ▶ Introduzca la clavija de red del lado de instalación en la toma de corriente o conecte el interruptor principal preconectado.
 - ☑ La máquina está encendida.
 - ☑ Se abre la pantalla principal y empieza el calentamiento.
 - ☑ La máquina está preparada en cuanto se alcanza la temperatura necesaria.



La primera vez que se enciende la máquina, en la pantalla se visualizan automáticamente las instrucciones de configuración de la máquina.

Programa de puesta en marcha automática



La primera vez que se enciende la máquina se ejecuta automáticamente el programa de puesta en marcha. En él se explican todos los puntos de la instalación.



Véase el capítulo "Manejo" - "Encendido" para obtener información sobre cómo encender la cafetera.

Desinstalación y eliminación



La cafetera debe eliminarse de forma adecuada de acuerdo con las disposiciones legales vigentes en el país respectivo.

- ▶ Póngase en contacto con servicio técnico.

Manejo

Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato

► Antes de encender la cafetera, compruebe que se cumplan los siguientes requisitos.

Requisitos para encender la cafetera:

- La válvula de agua principal (toma de agua fija) está abierta / el depósito de agua potable está lleno de agua fresca.
- El recogegotas está vacío y colocado correctamente / la salida de agua sucia está colocada correctamente / el depósito de agua sucia está conectado.
- Los depósitos de granos están llenos y el cierre está abierto.
- El depósito de posos está vacío y correctamente introducido.
- La cafetera está conectada a la red eléctrica.

Encender



En la ilustración se muestra la SCP con 2 kW y cable de alimentación extraíble

Opción 1: SCP con 2 kW

- Conecte el cable de alimentación a la cafetera.
- Conecte la clavija de red a la toma de corriente.
- Encienda la cafetera con el interruptor principal inferior de la parte trasera (al lado de la conexión de alimentación).

Opción 2: SCP Powerpack con 3 ó 6 kW

Todas las SCP Powerpack tienen un cable fijo.

- Conecte la clavija de red a la toma de corriente.



Opción 3: Salir del modo de espera

- Pulse brevemente el botón del lado derecho del panel de operación.
 - La máquina sale del modo de espera.
 - Se abre la pantalla principal y empieza el calentamiento.
 - La máquina está preparada en cuanto se alcanza la temperatura necesaria.

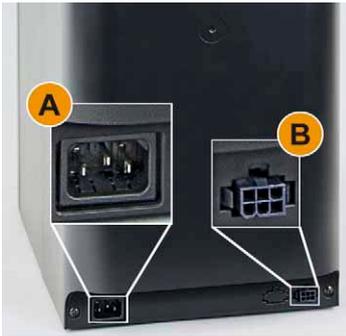


La primera vez que se enciende la máquina, en la pantalla se visualizan automáticamente las instrucciones de configuración de la máquina.

Opción 1: Unidad refrigeradora adosada

Conexión:

- ▶ Conecte la unidad refrigeradora adosada con el cable de alimentación separado de la parte posterior [A].
- ▶ Conecte la supervisión del nivel a la parte posterior [B].

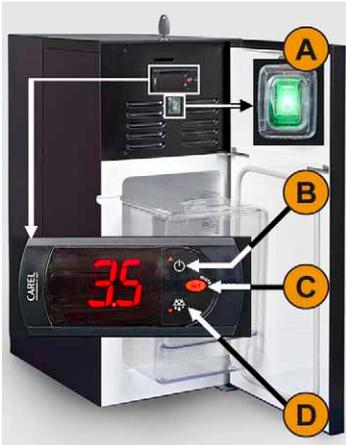


Encendido:

- ▶ Abra las puertas.
- ▶ Ponga el interruptor [A] en la posición [I].
- ▶ Mantenga pulsado el botón [B] ±3 sek.
 - El aparato está encendido.

Ajuste de la temperatura:

- ▶ Mantenga pulsado el botón [C] hasta que parpadee la temperatura actual.
- ▶ Aumente la temperatura nominal con el botón [B] o redúzcala con el botón [D].
- ▶ Pulse el botón [C] para guardar el ajuste.
- ▶ Cierre las puertas.



Observe el manual de instrucciones de la unidad refrigeradora adosada.



Véase el capítulo "Manejo" - "Llenado y conexión" - "Leche" - "Opción: unidad refrigeradora adosada".

Opción 2: Unidad refrigeradora bajo máquina

Conexión:

- ▶ Conecte la unidad refrigeradora bajo máquina con el cable de alimentación separado de la parte posterior

Encendido:

- ▶ Abra las puertas.
- ▶ Conecte el interruptor de la parte inferior.
 - El interruptor se iluminará en verde.

Ajuste de la temperatura:

- La temperatura está ajustada de fábrica.
- El termostato (A) se encuentra en la parte posterior y permite modificar la temperatura.
- ▶ Vuelva a cerrar las puertas.



Observe el manual de instrucciones de la unidad refrigeradora bajo máquina.

Ventana principal de la pantalla táctil

Visión general

Pantalla principal:



Los elementos de la pantalla principal dependen del estado de la máquina.

Símbolo	Descripción
Ficha de bebidas	Hay disponibles cinco fichas de bebidas. En cada ficha se pueden guardar ocho bebidas. <i>El técnico de mantenimiento puede cambiar el nombre y las asignaciones de las fichas de bebidas de acuerdo con sus preferencias.</i>
	<p>Botón de bebida</p> <p>En cada botón de bebida se puede guardar y programar una única bebida. Pulse un botón de bebida para dispensar la bebida correspondiente. <i>El técnico de mantenimiento puede cambiar el nombre y las asignaciones de los botones de bebidas de acuerdo con sus preferencias.</i></p>
	<p>Parar</p> <p>El campo [Parar] solo se visualiza durante la dispensación de bebida. Este botón permite parar la dispensación actual y borrar las bebidas preseleccionadas (si las hay).</p>

Símbolo	Descripción
	<p>Acceso al menú de mantenimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulse el campo [Menú de mantenimiento]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se abrirá la ventana del menú de mantenimiento. <p>El "Menú de mantenimiento" se pueden seleccionar directamente las siguientes funciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Encender y apagar el sistema de leche (solo si el sistema de leche está activado) • Activar y desactivar la ventana de información rápida. • Activar el modo "En espera". • Abrir la puerta de mantenimiento. <p><i>El resto de funciones están asignadas a un perfil de usuario que puede ser activado por los técnicos de mantenimiento.</i></p> <p><i>Véase el capítulo "Programación" para obtener más información sobre los perfiles disponibles.</i></p>
	<p>El campo [Info] solo se visualiza cuando se produce un error o cuando se requiere una intervención por parte del usuario o de un técnico de mantenimiento para que la máquina pueda continuar funcionando.</p> <p><i>Véase el capítulo "Solución de problemas".</i></p>
	<p>La llama pequeña (flecha) debajo de la fecha solo se visualiza cuando la máquina está calentando. Durante este tiempo, no se pueden dispensar bebidas y se muestra una ventana de información.</p>
	<p>Para poder dispensar bebidas descafeinadas (DESCAF) se necesitan dos molinillos, uno de los cuales deberá contener granos descafeinados.</p> <p>El campo [DESCAF] permite seleccionar el molinillo de los granos descafeinados. A continuación, puede seleccionarse cualquier bebida de café, solo que se preparará utilizando granos descafeinados.</p> <p><i>El campo [DESCAF] solo puede ser programado por un técnico de mantenimiento o el propietario.</i></p>
	<p>Con el campo Barista, podrá ajustar la intensidad de la bebida que desee preparar. Después de la dispensación de bebida, el campo barista regresa al ajuste predeterminado "Medio".</p> <p><i>El campo [Barista] solo puede ser programado por un técnico de mantenimiento o el propietario.</i></p>
	<p>El campo [Lavado de precalentamiento] permite activar manualmente un proceso de lavado para calentar el sistema si hace mucho rato que no se sirven bebidas. De esta manera se garantiza la temperatura óptima para el café.</p> <p><i>El campo [Lavado de precalentamiento] solo puede ser programado por un técnico de mantenimiento o el propietario.</i></p>

Símbolo	Descripción
Cancelar 	La ventana "Limpieza modo profesional" contiene los siguientes campos de control: <ul style="list-style-type: none"> El campo [Cancelar] permite interrumpir la limpieza pendiente. Sin embargo, la limpieza continúa pendiente.
Parar 	<ul style="list-style-type: none"> El campo [Parar] permite interrumpir el "modo profesional" e inicia el asistente estándar. El campo [Abrir] permite desbloquear la puerta de mantenimiento durante los preparativos para la limpieza.
Abrir 	<p><i>Para iniciar la limpieza en el modo profesional, debe estar activado el parámetro "Limpieza modo profesional" del menú "Sistema" - "Limpieza".</i></p>

Botón del lado derecho del panel de operación:

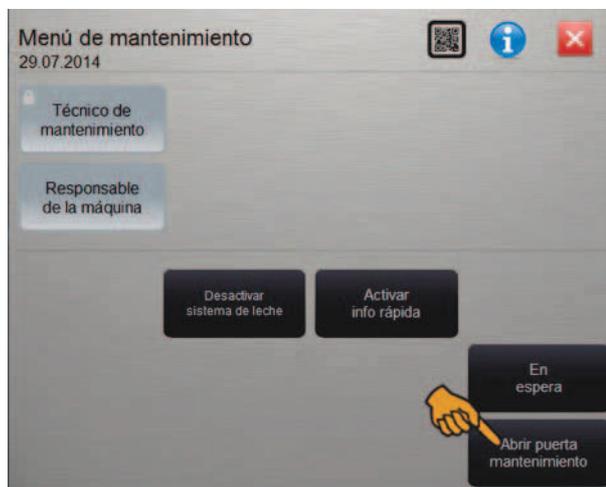
Botón	Descripción
	Los botones del lado derecho del panel de operación tienen las siguientes funciones: <ul style="list-style-type: none"> Abrir las puertas de mantenimiento. Abrir el "Menú de mantenimiento". Finalizar le modo de espera. <p>La máquina está preparada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulsar el botón brevemente. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se abre la puerta de mantenimiento. ▶ Mantener pulsado el botón un poco más (<6 sek). <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se abre el "Menú de mantenimiento". <p><i>Véase el capítulo "Mantenimiento" - "Calibración pantalla".</i></p> <p>La máquina se encuentra en el modo En espera.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulse el botón brevemente. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La máquina queda preparada.

Abrir la puerta de mantenimiento de la máquina

Opción 1: Con el "Menú de mantenimiento"



- ▶ Pulse el campo [Menú de mantenimiento] en la pantalla táctil (véase la figura).
 - Aparecerá el menú de mantenimiento.



- ▶ Pulse el campo [Abrir puerta de mantenimiento].
 - Se abrirá la puerta de mantenimiento.



Opción 2: Con el botón derecho del panel de operación

La máquina está preparada:

- ▶ Pulse brevemente el botón (lado derecho del panel de operación).
 - Se abrirá la puerta de mantenimiento.

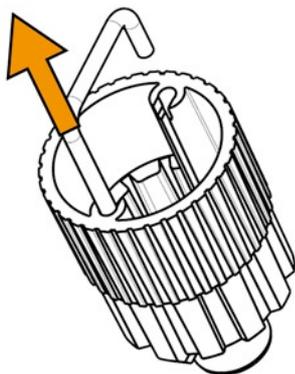
La máquina está en el modo "En espera":

- ▶ Pulse brevemente el botón (lado derecho del panel de operación).
 - La máquina queda preparada.
- ▶ Vuelva a pulsar brevemente el botón (lado derecho del panel de operación).
 - Se abrirá la puerta de mantenimiento.

Opción 3: Con la herramienta Multitool

La máquina está apagada:

- ▶ Extraiga el estribo de la herramienta Multitool.



- ▶ Introduzca el extremo largo del estribo horizontalmente en la abertura derecha de la puerta.
 - Para abrir la puerta, se debe presionar ligeramente el cierre.



Elementos de mando marcados

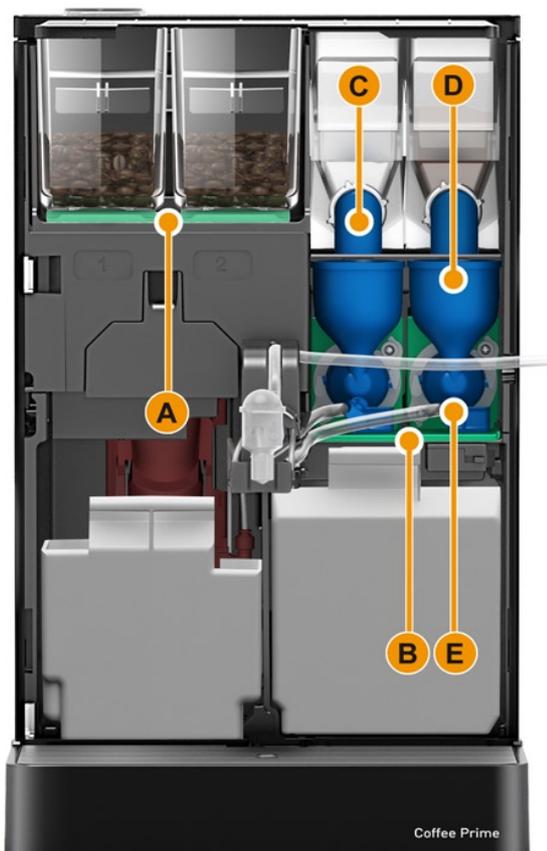
Los elementos de la máquina que se pueden operar están resaltados en color.

Mandos de color verde:

- (A) Corredera del depósito de granos, incluido el cierre izquierdo/derecho (opcional).
- (B) Dispositivo deslizante de la salida del sistema de polvo (opcional)

Los elementos de la máquina de color azul se pueden mover para las operaciones de llenado y se pueden desmontar para las de limpieza:

- (C) Salida de polvo acodada izquierda/derecha (opcional).
- (D) Recipiente de mezcla izquierda/derecha (opcional)
- (E) Enchufe del tubo flexible izquierda/derecha (opcional)



Llenado y conexión



Al rellenar, debe controlarse la máx. cantidad introducida para asegurarse de que el contenido no toque la tapa del depósito.

Granos de café

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Peligro de lesiones con el disco de moler giratorio del molinillo.
No introduzca nunca las manos en el depósito de granos con la cafetera encendida.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



¡La entrada de cuerpos extraños puede provocar obstrucciones en el molinillo o destruir el mecanismo de molienda!
No introduzca nunca en el depósito de granos nada que no sean granos de café.



Tenga cuidado de que los granos introducidos no toquen la tapa cerrada del depósito de granos.

► Abra la puerta de mantenimiento de la máquina.



Véase el capítulo "Ventana principal de la pantalla táctil" - "Abrir la puerta de mantenimiento".



- ▶ Abra la tapa de la máquina hacia arriba.

Opción 1: Depósito de granos pequeño

- ▶ Extraiga la corredera de bloqueo (A) del depósito de granos hasta el tope.
 - El depósito de granos se desbloquea y, al mismo tiempo, se cierra con la corredera.
- ▶ Una vez desbloqueado, extraiga el depósito de granos de la máquina.
- ▶ Añada granos de café (máx. 600 g) en cada uno de los depósitos.
- ▶ Vuelva a montar el depósito de granos.
- ▶ Introduzca la corredera de bloqueo.
 - El depósito de granos vuelve a estar bloqueado y abierto.

Opción 2: Depósito de granos grande

- ▶ Añada granos de café (máx. 1200 g).
- ▶ Vuelva a cerrar la tapa de la máquina.
- ▶ Cierre la puerta de mantenimiento.

Agua

- ▶ Abra la puerta de mantenimiento de la máquina.



Véase el capítulo "Ventana principal de la pantalla táctil" - "Abrir la puerta de mantenimiento".

Opción 1: Depósito de agua potable interno/externo

- ▶ Lave a fondo todos los días el depósito de agua potable con agua limpia.
- ▶ Limpie la tapa del depósito de agua potable con agua fresca.
- ▶ Antes de volver a utilizar el depósito de agua potable, llénelo con agua potable.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de agua potable.



Tenga cuidado de que el agua introducida no toque la tapa cerrada del depósito.

Opción 2: Conexión de agua fija

Si la bomba funciona en seco, la máquina podría resultar dañada. Antes de encender la máquina, asegúrese de que la válvula de agua principal esté abierta.

- ▶ Abra la llave de cierre de la válvula de agua principal.



Por motivos legales y del seguro, se recomienda cerrar la válvula de agua principal al final de la jornada.

Polvo para cafetera (Opción)

¡Peligro de lesiones en los sinfines de dosificación giratorios!
No introduzca nunca la mano en el depósito de polvo cuando el equipo esté en marcha.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



¡Peligro de obstrucción si se carga un tipo de polvo inadmissible!
Nunca vierta otra cosa que no sea polvo en el depósito de polvo.



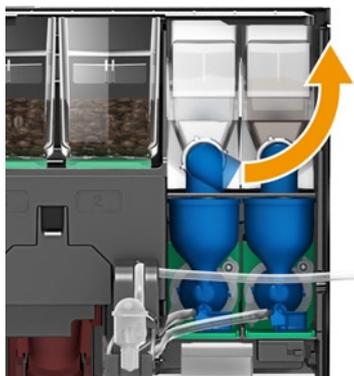
Tenga cuidado de que el chocolate en polvo introducido no toque la tapa cerrada del depósito de chocolate en polvo.

- ▶ Abra la puerta de mantenimiento de la máquina.



Véase el capítulo "Ventana principal de la pantalla táctil" - "Abrir la puerta de mantenimiento".

- ▶ Abra la tapa de la máquina hacia arriba.
- ▶ Gire el codo de dispensación de polvo 90° hacia arriba.
 - ☑ Impide que se derrame polvo en la máquina.
- ▶ Levante ligeramente el depósito de polvo por delante y extráigalo de la máquina.



Opción 1: Choco

- ▶ Añada el polvo Choco que desee.
 - ☑ Depósito de polvo pequeño máx. 700 g.
 - ☑ Depósito de polvo grande máx. 1400 g
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de polvo en la máquina.
- ▶ Vuelva a girar el codo de dispensación de polvo a la posición de dispensación.

Opción 2: Topping

- ▶ Añada la leche en polvo que desee.
 - ☑ Depósito de polvo pequeño máx. 700 g.
 - ☑ Depósito de polvo grande máx. 1400 g
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de polvo en la máquina.
- ▶ Vuelva a girar el codo de dispensación de polvo a la posición de dispensación.
- ▶ Vuelva a cerrar la tapa de la máquina.
- ▶ Cierre la puerta de mantenimiento.

Leche (Opción)

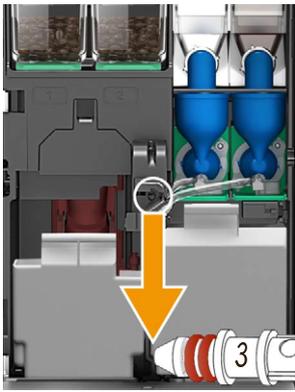
Un kit NcFoamer (cabezal de espumador desechable completo) consta de las siguientes piezas:

- Cabezal de espumador desechable
- Tubo de leche
- Boquilla de succión de leche (diafragma) con codificación por color



Para que la leche alcance la temperatura objetivo durante la dispensación de una bebida, se utilizan distintos kits NcFoamer. La temperatura nominal del calentador de vapor es de 130 °C. Si fuera necesario, solicite al técnico de mantenimiento que realice los ajustes pertinentes.

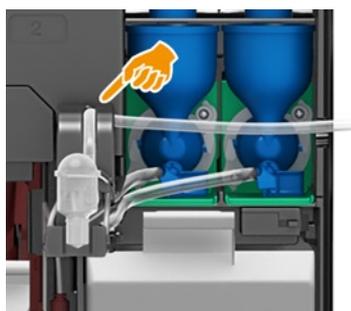
Dependiendo del equipamiento de la máquina y de la boquilla de vapor, están disponibles los kits NcFoamer que se indican a continuación:

Visión general de la codificación por colores del NcFoamer		Potencia del calentador de vapor		
		SCP 1.35 kW	SCPP 2 kW	SCPP 3 kW
	Código numérico de la boquilla de vapor	1	2	3
	Diámetro de la boquilla de vapor	Ø 1.38 mm	Ø 2.00 mm	Ø 2.32 mm
	Referencia de la boquilla de vapor	072611	073083	073084
Equipamiento para temperatura de la leche estándar(*)				
	Kit NcFoamer estándar de 575 mm (paquete de piezas de repuesto, 50 uds.)	Naranja Ø 1.15 mm 072708	Violeta Ø 1.35 mm 072467	Azul Ø 1.45 mm 072469
	Kit NcFoamer UC*** de 750 mm (paquete de piezas de repuesto, 50 uds.)	Naranja Ø 1.15 mm 073014	Violeta Ø 1.35 mm 072466	Azul Ø 1.45 mm 072468
Equipamiento para mayor temperatura de la leche(**)				
	Kit NcFoamer estándar de 575 mm (paquete de piezas de repuesto, 50 uds.)	Amarillo Ø 1.05 mm 072998	Rojo Ø 1.25 mm 072465	Violeta Ø 1.35 mm 072467
	Kit NcFoamer UC*** de 750 mm (paquete de piezas de repuesto, 50 uds.)	Amarillo Ø 1.05 mm 073047	Rojo Ø 1.25 mm 072464	Violeta Ø 1.35 mm 072466
(*) Los datos de temperatura se refieren a leche refrigerada a aprox. 5°C. <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura de dispensación de la leche a aprox. 49°C • Temperatura de dispensación de la espuma de leche a aprox. 59°C 				
(**) Los datos de temperatura se refieren a leche refrigerada a aprox. 5°C. <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura de dispensación de la leche a aprox. 59°C • Temperatura de dispensación de la espuma de leche a aprox. 69°C 				
(***) UC = Leche bajo mostrador				

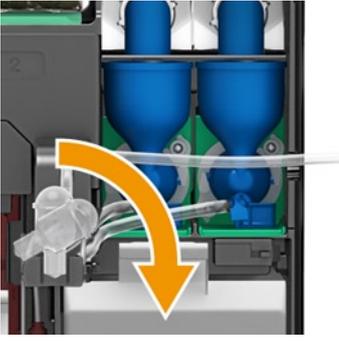
► Abra la puerta de mantenimiento



Véase el capítulo "Ventana principal de la pantalla táctil" - "Abrir la puerta de mantenimiento".



► Extraiga el tubo flexible de leche de la guía.



- ▶ Gire el NcFoamer 90° hacia la derecha y extráigalo de la boquilla de vapor hacia delante.
- ▶ Coloque el nuevo NcFoamer en la boquilla de vapor. Observe el código de color (véase la descripción anterior).
- ▶ Gire el NcFoamer nuevo 90° hacia la izquierda hasta que se enclave.
- ▶ Lleve el tubo flexible de leche de la boquilla de succión de leche hacia la derecha, hasta fuera de la máquina.
- ▶ Cierre la puerta de servicio

Opción 1: Milk Smart



La diferencia de altura entre el envase de leche y la salida de bebida no puede superar los 40 cm.

- ▶ Prepare leche fresca refrigerada (3 - 5°C).
- ▶ Coloque el tubo o los tubos flexibles colgando en la leche.
 - El extremo del tubo flexible debe tocar el fondo del depósito.



Véase también el capítulo Véase el capítulo "Indicaciones de seguridad" - "Higiene" - "Leche".

Opción 2: Unidad refrigeradora adosada



Revise periódicamente la temperatura de refrigeración de 3 – 5°C.



Véase también el capítulo "Indicaciones de seguridad" - "Normas de higiene" - "Leche".

- ▶ Abra la puerta.
- ▶ Compruebe la temperatura de refrigeración indicada en la pantalla.
- ▶ Extraiga y lave el depósito de leche.
- ▶ Rellénelo con leche fresca refrigerada (3 - 5°C).



Tenga cuidado de que la leche llenada no toque la tapa cerrada del depósito de leche.

- ▶ Coloque el depósito de leche en la unidad refrigeradora.
- ▶ Coloque el tubo o los tubos flexibles colgando en el depósito.
 - El extremo del tubo flexible debe tocar el fondo del depósito.
- ▶ Cierre la puerta.

Opción 3: Unidad refrigeradora bajo máquina

- ▶ Abra la puerta.
- ▶ Extraiga y lave el depósito de leche.
- ▶ Rellénelo con leche fresca refrigerada (3 - 5°C).



Preste atención a que la leche introducida no toque la tapa cerrada del depósito de leche.

- ▶ Coloque el depósito de leche en la unidad refrigeradora.
- ▶ Enganche el tubo flexible del depósito.
 - El extremo del tubo flexible debe tocar el fondo del depósito.

- ▶ Cierre la puerta.

Dispensación de bebida

Ajustar la bandeja de tazas



Para los recipientes grandes, como p.ej. un vaso para leche manchada, la rejilla para tazas móvil debe bascularse hacia la derecha:

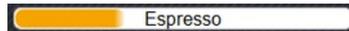
- ▶ Coja la rejilla para tazas, gírela hacia la derecha y enclávela en esa posición.
- ▶ Coloque la taza en la rejilla del recogegotas.

¡ATENCIÓN!
¡Líquido caliente!



Bebidas

- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de bebida.
- ▶ Pulse el botón de bebida que desee.
 - En la ventana principal se muestra el progreso de la dispensación de bebida.



- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.



Véase el capítulo *Para obtener información sobre cómo detener la dispensación de bebida*, véase el capítulo *"Opciones de dispensación" - "Parar la dispensación"*.

Bebidas dobles (Opción)

Una dispensación de bebida doble para bebidas de solo café. En la dispensación de bebida doble, oriente correctamente las tazas o vasos respecto a la salida de bebida:

- ▶ Gire hacia dentro la rejilla para tazas.
- ▶ Coloque las tazas en la rejilla y oriéntelas correctamente respecto a la salida de bebida.
- ▶ Pulse el botón de bebida que desee.
 - En la pantalla se muestra el progreso de la dispensación de bebida.
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire las tazas.



Dispensación de café en una jarra* (Opción)

(* Esta función no está disponible actualmente.

Dispensación de una mayor cantidad de café directamente en una jarra:

- ▶ Abra la salida de bebida lateral.
 - Se activa el botón de bebida configurado.
- ▶ Coloque la jarra debajo de la salida de bebida lateral.
- ▶ Seleccione el botón de bebida.
 - La dispensación se realiza de acuerdo con la configuración del aparato.



Dependiendo de la configuración del aparato y la cantidad de café deseada, puede realizarse una variante de dispensación que requiere que el campo de bebida se seleccione varias veces.

- ▶ Retire la jarra y vuelva a cerrar la salida de bebida lateral hacia la máquina.
 - ☑ El campo de bebida de la pantalla se desactiva de nuevo.

Agua caliente

¡ATENCIÓN!
¡Líquido caliente!



- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de bebida.
- ▶ Pulse el botón de bebida [Agua caliente] (véase la ilustración).
 - ☑ En la pantalla se muestra el progreso de la dispensación de bebida.
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.



Véase el capítulo "Opciones de dispensación" - "Parar la dispensación" para obtener información sobre cómo detener la dispensación de bebida y el capítulo "Opciones de dispensación" - "Modo de dispensación" para obtener información sobre las variantes de dispensación disponibles.

Agua fría* (Opción)

(*). Esta función no está disponible actualmente.

¡ATENCIÓN!
¡Líquido caliente!



- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de bebida.
- ▶ Pulse el botón de bebida [Agua fría] (véase la ilustración).
 - ☑ En la pantalla se muestra el progreso de la dispensación de bebida.
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.



Véase el capítulo "Opciones de dispensación" - "Parar la dispensación" para obtener información sobre cómo detener la dispensación de bebida y el capítulo "Opciones de dispensación" - "Modo de dispensación" para obtener información sobre las variantes de dispensación disponibles.

Leche caliente (Opción)

¡ATENCIÓN!
¡Líquido caliente!



- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de bebida.
- ▶ Pulse el botón de bebida [Leche caliente] (véase la ilustración).
 - ☑ En la pantalla se muestra el progreso de la dispensación de bebida.
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.



Véase el capítulo "Opciones de dispensación" - "Parar la dispensación" para obtener información sobre cómo detener la dispensación de bebida y el capítulo "Opciones de dispensación" - "Modo de dispensación" para obtener información sobre las variantes de dispensación disponibles.

Espuma de leche (Opción)

¡ATENCIÓN!
¡Líquido caliente!



- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de bebida.



- ▶ Pulse el botón de bebida [Espuma de leche] (véase la ilustración).
 - En la pantalla se muestra el progreso de la dispensación de bebida.
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.



Véase el capítulo "Opciones de dispensación" - "Parar la dispensación" para obtener información sobre cómo detener la dispensación de bebida y el capítulo "Opciones de dispensación" - "Modo de dispensación" para obtener información sobre las variantes de dispensación disponibles.

Opciones de dispensación

Modo de dispensación

El modo de dispensación de bebida se puede configurar y puede utilizarse para las bebidas sin receta.

Según la configuración de bebidas, están disponibles los siguientes modos de dispensación:

- Dosificar = Se dispensan las cantidades predefinidas.
- Mantener pulsado = La dispensación dura mientras el botón de bebida permanece pulsado.
- Iniciar/detener = La dispensación empieza cuando se pulsa brevemente el botón de bebida. La dispensación se detiene cuando se vuelve a pulsar el botón de bebida.

Parar la dispensación en curso

La dispensación de bebidas y agua caliente se puede detener en cualquier momento.

- ▶ Pulse el campo .
 - Se para la dispensación actual.

Si también se han preseleccionado bebidas, al pulsar el campo  primero se borrarán. En este caso, para detener la dispensación actual el campo debe pulsarse dos veces.

Preselección

Durante la dispensación de bebida se pueden seleccionar otras bebidas para dispensarlas cuando termine la operación actual. Se puede preseleccionar un máximo de cuatro bebidas.

- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de bebida.
- ▶ Pulse los botones de bebida que desee.
 - Las bebidas preseleccionadas se muestran en la pantalla principal en el orden en que se dispensarán.

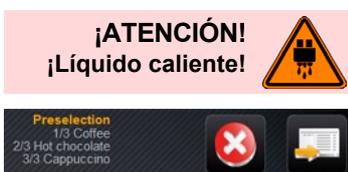
Las bebidas preseleccionadas se pueden eliminar en cualquier momento:

- ▶ Pulse el campo .
 - Se borrarán todas las bebidas preseleccionadas.

Campo [DESCAF]

Para poder dispensar bebidas descafeinadas (DESCAF) se necesitan dos molinillos, uno de los cuales deberá contener granos descafeinados. El técnico de mantenimiento o el propietario debe haber programado el campo [DESCAF].

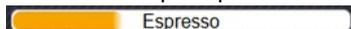
- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de bebida.
- ▶ Pulse el campo [DESCAF].



¡ATENCIÓN!
¡Líquido caliente!



- ▶ Pulse el botón de bebida que desee.
- ☑ En la ventana principal se muestra el progreso de la dispensación de bebida.



- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.



Véase el capítulo *Para obtener información sobre cómo detener la dispensación de bebida*, véase el capítulo *"Opciones de dispensación" - "Parar la dispensación"*.

Seleccionar la intensidad del café

Con el campo Barista, podrá ajustar la intensidad de la bebida que desee preparar. Después de la dispensación de bebida, el campo barista regresa al ajuste predeterminado "Medio". El técnico de mantenimiento o el propietario debe haber programado el campo [Barista].

 	 	 
Suave -15%	Normal	Fuerte +15%

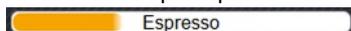
- ▶ Presione repetidamente el campo [Barista] hasta que se alcance el nivel de intensidad deseado (véase la tabla).



¡ATENCIÓN!
¡Líquido caliente!



- ▶ Pulse el botón de bebida que desee.
- ☑ En la ventana principal se muestra el progreso de la dispensación de bebida.



- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.

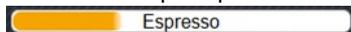


Véase el capítulo *Para obtener información sobre cómo detener la dispensación de bebida*, véase el capítulo *"Opciones de dispensación" - "Parar la dispensación"*.

Campo [Lavado caliente]

El campo [Lavado caliente] permite activar manualmente un proceso de lavado para calentar el sistema si hace mucho rato que no se sirven bebidas.

- ▶ Pulse el campo [Lavado caliente].
- ☑ El sistema se lavará con agua caliente y se precalentará.
- ▶ Una vez finalizado el lavado, coloque una taza debajo de la salida de bebida.
- ▶ Pulse el botón de bebida que desee.
- ☑ En la ventana principal se muestra el progreso de la dispensación de bebida.



- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.



Véase el capítulo *Para obtener información sobre cómo detener la dispensación de bebida*, véase el capítulo *"Opciones de dispensación" - "Parar la dispensación"*.

Vaciado

Depósito de posos

- ▶ Abra la puerta de mantenimiento de la máquina.

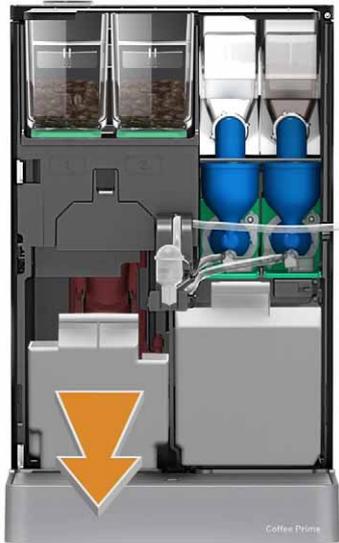


Véase el capítulo *"Ventana principal de la pantalla táctil" - "Abrir la puerta de mantenimiento"*.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



**Una temperatura demasiado alta puede ocasionar daños.
No limpie el depósito de posos con el lavavajillas.**



Opción 1: Depósito de posos

El depósito de posos debe vaciarse cuando se solicite en la pantalla, pero como mínimo una vez al día.

- ▶ Extraiga el depósito de posos y vacíelo.
 - La dispensación de bebida permanece bloqueada mientras el depósito de posos esté desmontado.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de posos.
- ▶ Cierre la puerta de mantenimiento.

Opción 2: Cajón de la unidad bajo máquina (opción)

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



**El cajón opcional con depósito de posos integrado de la unidad bajo máquina no se supervisa. Existe riesgo de que se llene excesivamente.
Revise el depósito de posos con la frecuencia que requiera el uso de la máquina.**

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



**El cajón opcional con depósito de posos integrado no se supervisa. La selección de bebidas también funciona sin el depósito de posos.
Asegúrese de que no se puedan dispensar bebidas mientras se esté vaciando el depósito de posos.**



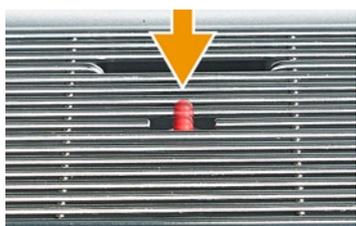
- ▶ Abra el cajón de la unidad bajo máquina.
- ▶ Extraiga el depósito de posos y vacíelo.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de posos.
- ▶ Vuelva a cerrar el cajón.

Agua sucia

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!

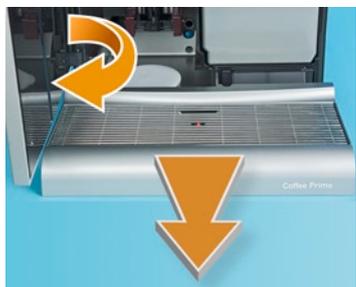


**Una temperatura demasiado alta puede ocasionar daños.
No limpie el recogegotas con el lavavajillas.**



Opción 1: Con el recogegotas "integrado"

Vacíe el recogegotas cuando se vea el flotador, pero como mínimo una vez al día.



- ▶ Abra la puerta de mantenimiento de la máquina.



Véase el capítulo "Ventana principal de la pantalla táctil" - "Abrir la puerta de mantenimiento".

- ▶ Extraiga el depósito de posos.
- ▶ Extraiga el recogegotas.
- ▶ Vacíe, limpie y vuelva a colocar el recogegotas.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de posos.
- ▶ Cierre la puerta de mantenimiento.

Opción 2: Recogegotas supervisado.

En la pantalla se muestra el mensaje "Vaciar recogegotas".

- ▶ Extraiga el recogegotas.
- ▶ Vacíe, limpie y vuelva a colocar el recogegotas.



Depósito de agua sucia (Opción)

En las cafeteras equipadas con un depósito de agua sucia externo, este depósito debe vaciarse de manera regular, como muy tarde cuando se solicite mediante un mensaje en pantalla.

- ▶ Extraiga el depósito de agua sucia y vacíelo.
- ▶ Limpie a fondo el depósito de agua sucia con un producto de limpieza doméstico y luego lávelo con agua fresca.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de agua sucia.

Condiciones de transporte

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Si la cafetera no se transporta correctamente, alguien podría resultar herido. Respete las prescripciones generales sobre seguridad y sanidad.

- ▶ Antes de cambiar el emplazamiento de la máquina es obligatorio separar las alimentaciones de agua potable y de corriente y la salida de agua sucia.
- ▶ Antes de realizar el cambio de emplazamiento, compruebe que no haya obstáculos ni irregularidades en el suelo.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



Un transporte inadecuado podría ocasionar daños en la máquina. Para cambiar el emplazamiento de una máquina utilizando el carro se deberán observar los siguientes puntos:

- Durante el cambio de emplazamiento, el carro no debe empujarse sino que, por motivos de seguridad, debe llevarse tirando.
- Tire siempre del carro, nunca de la máquina.
- El carro no está diseñado para transportar mercancías.



El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso indebido del carro o del incumplimiento del manual de instrucciones.

En espera



Para reducir el consumo eléctrico, la cafetera se puede poner en modo de espera:

- ▶ Pulse el campo [Menú de mantenimiento] en la pantalla táctil (véase la figura).
 - Aparecerá el "Menú de mantenimiento".
- ▶ Pulse el campo [En espera].
 - La máquina pasa al modo en espera.

Salir del modo de espera:

- ▶ Interruptor  del lado derecho del panel de operación.
 - Cuando el calentador de vapor ha alcanzado la temperatura de funcionamiento, se realiza automáticamente un lavado del sistema (solo si está activado el parámetro del sistema "Lavado de encendido").
 - Se muestra la pantalla principal, la máquina está preparada.

Apagado

Final del servicio

- ▶ Realizar la limpieza de la máquina.
- ▶ Vacíe el depósito de agua potable, límpielo y vuélvalo a colocar.
- ▶ Vacíe el depósito de posos, límpielo y vuélvalo a colocar.



Cuando está activado el parámetro "Apagar después de limpiar", la máquina se apaga automáticamente cuando finaliza la limpieza.

- ▶ Apague la cafetera con el interruptor principal inferior de la parte trasera.
 - La cafetera no recibe corriente.



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

Paradas prolongadas (más de 1 semana)



Durante los periodos de inactividad prolongados (p.ej. festivos), deben pararse la cafetera y todos los equipos relacionados.

- ▶ Realice todas las tareas indicadas en el capítulo "Final del funcionamiento".

Si la máquina se expone a temperaturas negativas, primero se deberán vaciar los calentadores:

- ▶ Póngase en contacto con servicio técnico.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



Los calentadores pueden sufrir averías debido a que el agua se enfríe y se dilate. En los lugares con una temperatura inferior a cero se deberán vaciar los calentadores.



Antes de empezar la nueva puesta en marcha, debe llevarse a cabo la limpieza diaria.

Limpeza

Intervalos de limpeza

Intervalos de limpeza						
Cada 2 días, instruc. pantalla auto	Cada 2 días, manual	Antes de llenar	Antes de encender	Antes de apagar	Cuando se solicite	Según necesidad
Limpeza automática						
x					x	Limpeza automática de la máquina
			x			Lavado de encendido
				x		Enjuague de apagado.
Limpeza manual						
x					x	Vaciar y limpiar el depósito de posos
		x				Lavar el depósito de agua potable
x					x	x Vaciar y limpiar el recogegotas
						x Limpiar el depósito de granos de café
						x Lavar la unidad de escaldado
	x					x Limpiar la pantalla táctil
	x					x Limpiar las superficies exteriores de la cafetera
Aparatos independientes / opciones						
	x					Sustituir el NcFoamer (cabezal de espumador desechable completo)
						x Lavar el depósito de polvo
x	x					Lavar el recipiente de mezcla
	x					Lavar el depósito de leche (Limpiar siempre que se cambie el NcFoamer)
	x					Limpiar el interior de la unidad refrigeradora adosada
	x					x Limpiar el exterior de la unidad refrigeradora adosada
						x Lavar el depósito de agua sucia
Leyenda						
Cada 2 días instruc. pantalla auto					Realización cada 2 días Limpeza automática de la máquina con instrucciones en pantalla y operaciones de limpieza manuales.	
Cada 2 días, manual					Realización cada 2 días Limpeza manual de la máquina sin mensajes en la pantalla.	
Antes de llenar:					Antes de rellenar el depósito.	
Antes de apagar:					Automáticamente al apagarse la cafetera.	
Cuando se solicite:					Cuando se solicite en la pantalla.	
Según necesidad:					Cuando resulte obvio que es necesario limpiar.	

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para
usuarios!



Si no se respetan los intervalos y las instrucciones de limpieza, se acumularán restos de leche y se formarán bacterias. Esta situación constituye peligro de contaminación para la leche y el NcFoamer.
La limpieza de la máquina debe realizarse, como mínimo, cada 2 días.

Lavado de encendido/apagado automático

¡ATENCIÓN!
¡Líquido caliente!



El lavado de encendido y de apagado deben ser activados por el técnico de mantenimiento. Cuando están activados, el lavado de encendido se realiza automáticamente antes de encender la máquina y el lavado de apagado antes de apagar la máquina.



El lavado de encendido/apagado automático dura aprox. 20 sek.

Siempre antes de llenar

Depósito de agua potable interno

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para
usuarios!



La suciedad acumulada y las bacterias conllevan peligro de contaminación para el depósito de agua potable.
Limpie el depósito de agua potable siempre antes de llenarlo.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



Una temperatura demasiado alta puede ocasionar daños.
No limpie el depósito de agua potable con el lavavajillas.

- ▶ Lave a fondo el depósito de agua potable varias veces con agua limpia.
- ▶ Limpie a fondo la tapa del depósito de agua potable con agua fresca.
- ▶ Limpie con un paño limpio y sin usar.
- ▶ Vuelva a llenar el depósito con agua fresca.
- ▶ Coloque el depósito de agua potable en la máquina.



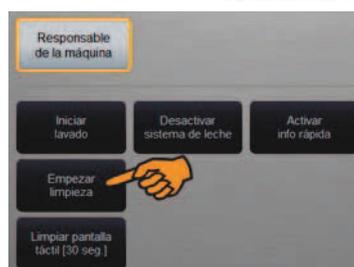
Véase el capítulo "Limpieza" – "Limpieza semanal manual" para las máquinas con una conexión de agua fija opcional.

Activar la limpieza automática de la máquina

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



- ▶ Pulse el campo [Menú de mantenimiento] en la pantalla táctil (véase la figura).
 - Aparecerá el "Menú de mantenimiento".
- ▶ Pulse el campo [Empezar limpieza] (véase la figura).
 - Empezar la limpieza.
 - En la pantalla táctil se muestran todos los pasos necesarios.





- ▶ Pulse brevemente el botón del lado derecho del panel de operación.
 - Se abrirá la puerta de mantenimiento.
- ▶ Seleccione el campo  para continuar.

Limpieza automática cada 2 días

Depósito de posos

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Los restos de posos en el depósito de posos pueden provocar que se forme moho en muy poco tiempo. Si las esporas de moho se propagan al interior de la máquina, el café podría contaminarse.

Por este motivo, el depósito de posos debe limpiarse cuando se solicite o cada 2 días.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



Una temperatura demasiado alta puede ocasionar daños.
No limpie el depósito de posos con el lavavajillas.

- ▶ Extraiga el depósito de posos de la máquina y vacíelo.
- ▶ Limpie a fondo del depósito de posos con agua.
- ▶ Limpie la cámara de la máquina con un pincel.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de posos.



En el programa de limpieza, espere a que en la pantalla se solicite que introduzca el depósito de posos en la máquina.

Recogegotas

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



Una temperatura demasiado alta puede ocasionar daños.
No limpie el recogegotas con el lavavajillas.

- ▶ Extraiga el recogegotas de la máquina.
- ▶ Limpie a fondo el recogegotas y la rejilla de goteo con agua y detergente de limpieza doméstico.
- ▶ Enjuague con agua limpia y seque con un paño limpio.
- ▶ Vuelva a colocar el recogegotas.



Pastilla de limpieza para el sistema de café

La pastilla de limpieza del sistema de café debe introducirse durante el programa de limpieza.

- Durante el programa de limpieza se solicita que introduzca la pastilla de limpieza del sistema de café



- ▶ Introduzca la pastilla de limpieza del sistema de café en la abertura de inserción.
- ▶ En el programa de limpieza, seleccione el campo .
- ▶ Observe el resto de mensajes que se muestran en la pantalla durante el programa de limpieza.

Sustituir el NcFoamer (Opción)



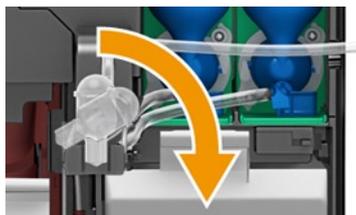
Véase también el capítulo "Indicaciones de seguridad" - "Normas de higiene" - "Leche" y el capítulo "Manejo" – "Llenado y conexión" – "Leche" para obtener más información sobre el NcFoamer.

El "NcFoamer" es un kit desechable compuesto por un cabezal de espumador, un tubo flexible de leche y una boquilla de succión de leche.

- ▶ Abra la puerta de mantenimiento de la máquina (si no está abierta).



Véase el capítulo "Ventana principal de la pantalla táctil" - "Abrir la puerta de mantenimiento".



- ▶ Gire el cabezal del espumador desechable 90° hacia la derecha (1) y extráigalo por delante (2) entero con el tubo flexible y la boquilla de succión de leche.
 - En el programa de limpieza, se solicita que se desmonte el recipiente de mezcla (si hay instalado un sistema de polvo).
 - En la pantalla se solicita que se monte el nuevo NcFoamer.



En este paso de la limpieza se muestra el siguiente cambio del NcFoamer junto con la fecha.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Los restos de leche y bacterias constituyen peligro de contaminación para la leche y el NcFoamer. Los NcFoamer usados no se pueden limpiar suficientemente para poder usarlos de nuevo.

Utilice siempre un NcFoamer recién sacado del paquete y que no haya sido usado previamente.

- ▶ Monte el NcFoamer nuevo con el tubo flexible de leche y la boquilla de succión de leche.
- ▶ Gire el cabezal del espumador desechable 90° hacia la izquierda hasta que quede bloqueado.
 - Durante el programa de limpieza, en la pantalla se pedirá si se ha cambiado el NcFoamer.
- ▶ Confirme la pregunta con , si se ha instalado un NcFoamer recién sacado del paquete y que no haya sido usado previamente.
 - Durante el programa de limpieza, siga las instrucciones de la pantalla.



Recipiente de mezcla del sistema de polvo (Opción)

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



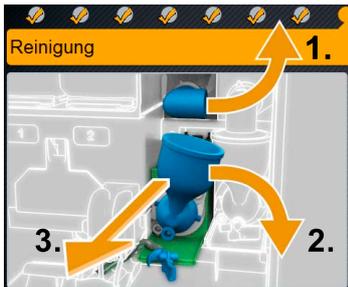
Una temperatura demasiado alta puede ocasionar daños.
No limpie los componentes del depósito de polvo con el lavavajillas.



Véase también el capítulo "Indicaciones de seguridad" - "Normas de higiene" - "Polvo para cafetera / polvo instantáneo (opcional)".

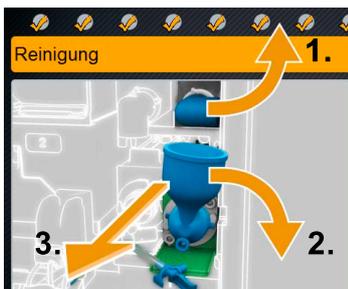


Si no hay instalado ningún sistema de polvo, el programa de limpieza omite las siguientes operaciones de limpieza.



Opción 1: Sistema de polvo izquierdo

- ▶ Extraiga el tubo flexible de la salida del sistema de polvo a la salida de bebida.
- ▶ Gire el codo de dispensación de polvo (1) 90° hacia arriba.
- ▶ Extraiga la salida del sistema de polvo hacia delante con el dispositivo deslizante verde.
- ▶ Gire el recipiente de mezcla (2) 90° hacia la derecha y extráigalo por delante.
- ▶ Desarme y limpie el recipiente de mezcla.
- ▶ En el programa de limpieza, seleccione el campo .
- ▶ Vuelva a montar el recipiente de mezcla en orden inverso.
- ▶ En el programa de limpieza, seleccione el campo .



Opción 2: Sistema de polvo derecho

- ▶ Extraiga el tubo flexible de la salida del sistema de polvo a la salida de bebida.
- ▶ Gire el codo de dispensación de polvo (1) 90° hacia arriba.
- ▶ Extraiga la salida del sistema de polvo hacia delante con el dispositivo deslizante verde.
- ▶ Gire el recipiente de mezcla (2) 90° hacia la derecha y extráigalo por delante.
- ▶ Desarme y limpie el recipiente de mezcla.
- ▶ En el programa de limpieza, seleccione el campo .
- ▶ Vuelva a montar el recipiente de mezcla en orden inverso.
- ▶ En el programa de limpieza, seleccione el campo .

Limpieza manual cada 2 días

Depósito de leche (Opción)

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Los restos de leche y bacterias constituyen peligro de contaminación para la leche y el depósito de leche.
El depósito de leche y la tapa deben limpiarse siempre que se cambie el NcFoamer.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



Una temperatura demasiado alta puede ocasionar daños.
No limpie el depósito de leche con el lavavajillas.

- ▶ Elimine los restos de leche del depósito de leche.
- ▶ Limpie el depósito de leche con agua limpia y producto de limpieza convencional.
- ▶ Limpie el depósito de leche con un paño húmedo y limpio.
- ▶ Vuelva a montar el depósito de leche en la unidad refrigeradora.

Depósito de agua potable interno con conexión de agua fija

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



La suciedad acumulada y las bacterias conllevan peligro de contaminación para el depósito de agua potable.
El depósito de agua potable también debe limpiarse cada 2 días si se utiliza una conexión de agua fija.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



Una temperatura demasiado alta puede ocasionar daños. No limpie el depósito de agua potable con el lavavajillas.

- ▶ Lave a fondo el depósito de agua potable varias veces con agua limpia.
- ▶ Limpie a fondo la tapa del depósito de agua potable con agua fresca.
- ▶ Limpie con un paño limpio y sin usar.
- ▶ Coloque el depósito de agua fresca en la máquina.

Interior de la unidad refrigeradora adosada (Opción)

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Los restos de leche y bacterias constituyen peligro de contaminación para la leche y la unidad refrigeradora.

La unidad frigorífica debe limpiarse cada 2 días.

- ▶ Vacíe el depósito de leche de la unidad refrigeradora.
- ▶ Limpie a fondo el interior de la unidad refrigeradora con agua fresca y un paño limpio y sin usar.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad refrigeradora.



Véase también el capítulo "Indicaciones de seguridad" - "Normas de higiene" - "Leche".

Pantalla táctil

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



Una manipulación inadecuada puede provocar daños en la pantalla táctil. No presione la pantalla táctil con violencia, con fuerza, ni con objetos puntiagudos. No utilice productos abrasivos. No rocíe la pantalla táctil directamente con limpiador de cristales.



- ▶ Pulse el campo [Menú de mantenimiento] en la pantalla táctil (véase la figura).
 - ☑ Aparecerá el "Menú de mantenimiento".
- ▶ Pulse el campo [En espera].
 - ☑ La máquina pasa al modo en espera.
- ▶ Coja un paño de papel y rocíelo con un limpiacristales convencional.
- ▶ Limpie la pantalla táctil.
- ▶ Pulse el interruptor  del lado derecho del panel de operación.
 - ☑ Se muestra la pantalla principal, la máquina está preparada.

Superficies exteriores de la cafetera

- ▶ Pulse el campo [Menú de mantenimiento] en la pantalla táctil (véase la figura).
 - ☑ Aparecerá el "Menú de mantenimiento".
- ▶ Pulse el campo [En espera].
 - ☑ La máquina pasa al modo en espera.
- ▶ Limpie las superficies exteriores de la cafetera con un paño húmedo.
- ▶ Pulse el interruptor  del lado derecho del panel de operación.
 - ☑ Se muestra la pantalla principal, la máquina está preparada.

Según necesidad

Unidad de escaldado

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Los restos de café en la unidad de escaldado pueden provocar rápidamente que aparezca moho. Si las esporas de moho se propagan al interior de la máquina, el café podría contaminarse.

Revise la unidad de escaldado periódicamente, en función de los tiempos de funcionamiento, y límpiela tal como se explica siempre que sea necesario.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!

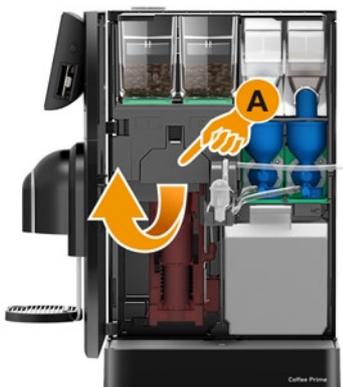


Una temperatura demasiado alta puede ocasionar daños.
No limpie la unidad de escaldado con el lavavajillas.

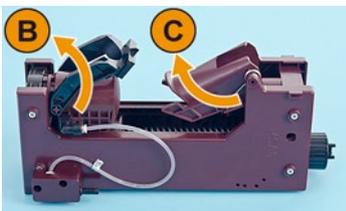
- ▶ Abra la puerta de mantenimiento



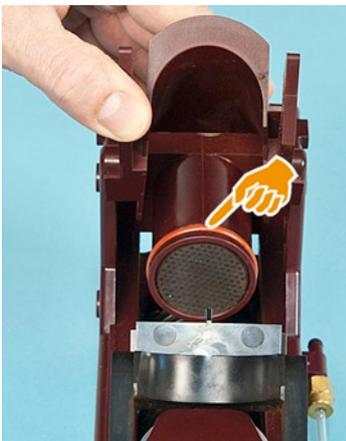
Véase el capítulo "Ventana principal de la pantalla táctil" - "Abrir la puerta de mantenimiento".



- ▶ Retire el depósito de posos.
- ▶ Extraiga el recoge gotas.
- ▶ Extraiga el cierre (A) hacia delante y manténgalo ahí.
 - De esta forma, se desbloquea la unidad de escaldado.
- ▶ Una vez desbloqueada, desplace la unidad de escaldado hacia abajo y, al mismo tiempo, bascúlela hacia delante para retirarla de la máquina.



- ▶ Gire el husillo de la unidad de escaldado en sentido antihorario hasta el tope utilizando la herramienta multiuso Multitool.
 - El rascador (B) está en la posición de rascado.



- ▶ Retire los restos secos de café molido con un pincel.
- ▶ Levante ligeramente el canal de entrada (C) del tamiz de escaldado para limpiar.
- ▶ Si fuera necesario, limpie el tamiz de escaldado con agua corriente caliente.
- ▶ Si fuera necesario, limpie la unidad de escaldado con agua corriente caliente.
- ▶ Deje secar completamente la unidad de escaldado.
- ▶ Engrase ligeramente con grasa Molykote 111 (33.2179.9000) la junta tórica del tamiz de escaldado.
- ▶ Gire el husillo en sentido horario hasta el tope utilizando la herramienta multiuso Multitool.
- ▶ Gire el husillo 1/4 en sentido antihorario y en dirección contraria al tope.
- ▶ Monte la unidad de escaldado en la máquina en el orden inverso.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de posos.
- ▶ Vuelva a colocar el recoge gotas.

Depósito de granos



Los restos de grasa de los granos de café en el depósito de granos puede influir negativamente en el sabor del café.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para
usuarios!



Riesgo de lesiones con las cuchillas de molienda giratorias del molinillo.
No introduzca nunca las manos en el depósito de granos con la cafetera encendida.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



Una temperatura demasiado alta puede ocasionar daños.
No limpie el depósito de granos con el lavavajillas.

- ▶ Limpie el depósito de granos con un paño húmedo.
- ▶ Limpie la tapa del depósito de granos con un paño húmedo.
- ▶ Seque la tapa y el depósito con un paño limpio.

Depósito de polvo (Opción)

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



No limpie nunca los depósitos de polvo en el lavavajillas, Una temperatura demasiado alta puede ocasionar daños.

Limpie los depósitos de polvo únicamente con un paño húmedo.



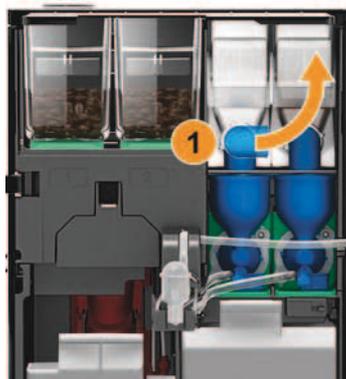
Véase también el capítulo "Indicaciones de seguridad" - "Normas de higiene" - "Polvo para cafetera / polvo instantáneo (opcional)".

- ▶ Abra la puerta de mantenimiento de la máquina.

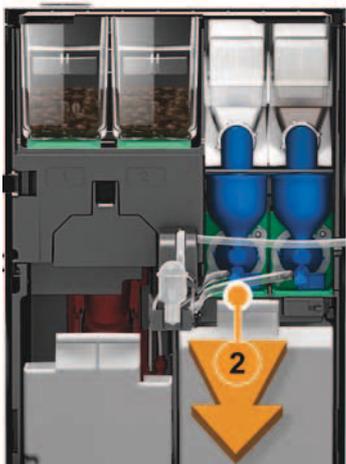


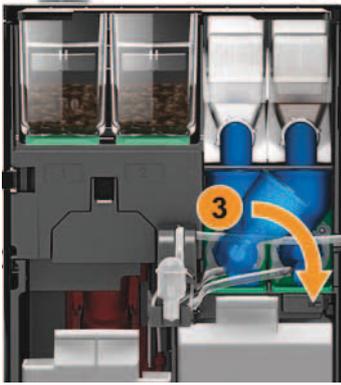
Véase el capítulo "Ventana principal de la pantalla táctil" - "Abrir la puerta de mantenimiento".

- ▶ Abra la tapa de la máquina.
- ▶ Gire el codo de dispensación de polvo (1) 90° hacia arriba.
- ▶ Extraiga los tubos flexibles de los depósitos de polvo.

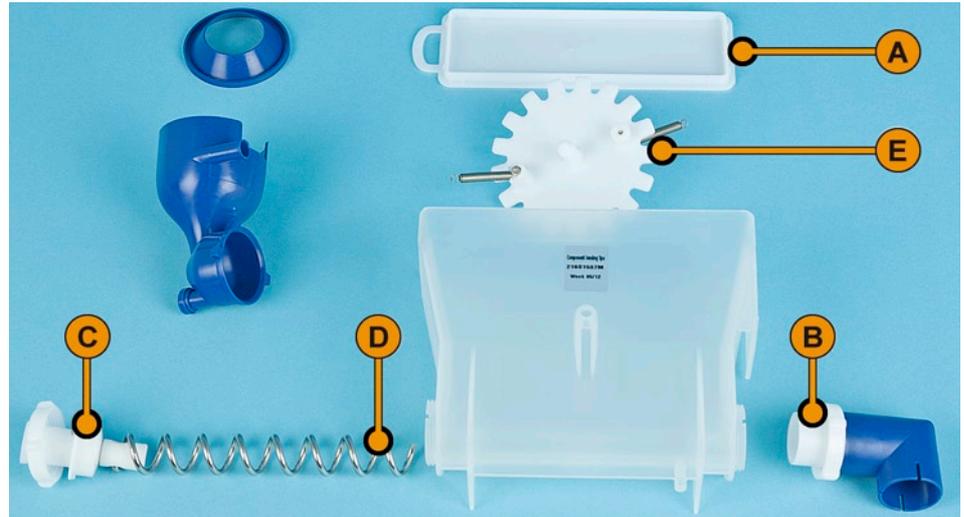


- ▶ Extraiga los tubos flexibles (2) de la salida del sistema de polvo a la salida de bebida.
- ▶ Extraiga la salida del sistema de polvo hacia delante con el dispositivo deslizante verde.

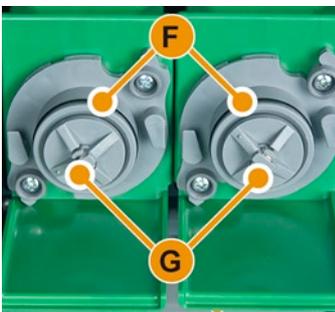




- ▶ Gire el recipiente de mezcla (3) 90° hacia la derecha y extráigalo por delante.
- ▶ Levante ligeramente la parte delantera del depósito de polvo y extráigalo.
- ▶ Desarme y limpie la salida del sistema de polvo y el depósito de polvo.



- ▶ Extraiga la tapa (A) y vacíe el depósito de polvo.
- ▶ Suelte la tuerca de sombrerete derecha (B) y extráigala con el codo de dispensación de polvo.
- ▶ Suelte la tuerca de sombrerete izquierda (C) y extráigala junto con el sinfín de dosificación (D).
- ▶ Separe cuidadosamente las dos paredes laterales con los pulgares y extraiga la rueda de aflojamiento (E) de las guías.
- ▶ Limpie a fondo todas las piezas con agua fresca.
- ▶ Limpie las juntas tóricas (F) y el propulsor (G) con un paño húmedo.
- ▶ Deje secar por completo todas las piezas.
- ▶ Vuelva a montar el depósito de polvo y la salida del sistema de polvo en orden inverso y móntelos en la máquina.
- ▶ Cierre la tapa de la máquina.
- ▶ Vuelva a cerrar la puerta de mantenimiento.



Depósito de agua sucia (Opción)

En caso necesario, lave el depósito de agua sucia a fondo con agua limpia.

- ▶ Apague la máquina.
- ▶ Extraiga el tubo flexible del depósito de agua sucia.
- ▶ Vacíe el depósito de agua sucia y límpielo con agua limpia y producto de limpieza convencional.
- ▶ Vuelva a introducir el tubo flexible en el depósito de agua sucia.
- ▶ Vuelva a preparar la máquina para el funcionamiento.

Limpieza obligatoria

La limpieza obligatoria está relacionada directamente con la hora especificada para la solicitud de limpieza. La limpieza obligatoria se activa 2 horas después de mostrarse la solicitud de limpieza. Mientras está activada la limpieza obligatoria, la dispensación de bebida permanece bloqueada.

La dispensación de bebida no se vuelve a habilitar hasta que ha terminado la limpieza.



La limpieza obligatoria y el tiempo hasta su activación pueden ser configurados por el técnico de mantenimiento.

Concepto de limpieza ARPC

Normas de limpieza

Si la instalación, el mantenimiento, los cuidados y la limpieza se realizan correctamente, las cafeteras de Schaerer AG cumplen los requisitos de los análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



Un mantenimiento y limpieza inadecuados de la cafetera conllevan peligro de contaminación alimentaria para la dispensación de las bebidas de leche. Observe y cumpla los siguientes puntos:

- Utilice guantes de protección para realizar la limpieza.
- Lávese las manos a fondo antes y después de realizar la limpieza.
- Limpie la cafetera a diario después de haberla utilizado..
- Limpie el depósito de leche siempre antes de llenarlo y cuando termine de dispensar bebidas.
- No introduzca nunca producto de limpieza en los depósitos de leche.
- No introduzca nunca producto de limpieza en los depósitos de agua potable (interno/externo).
- No mezcle nunca productos de limpieza.
- Guarde los productos de limpieza aparte del café, la leche y el polvo para cafetera.
- No utilice productos de limpieza abrasivos, cepillos ni instrumentos de metal.
- Una vez finalizada la limpieza, no vuelva a tocar las piezas que entren en contacto con las bebidas.
- Observe y cumpla las indicaciones de dosificación y seguridad del producto de limpieza.
- Realice las limpiezas diaria y semanal de acuerdo con el manual de instrucciones y las tarjetas de limpieza.



Para controlar correctamente las limpiezas realizadas y pendientes, utilice el programa de limpieza contenido en este capítulo.

Productos de limpieza

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



¡El uso de un producto de limpieza incorrecto puede provocar daños en la máquina! Durante las limpiezas diaria y semanal únicamente se pueden utilizar los productos de limpieza recomendados por Schaerer AG.



Antes de utilizar el producto de limpieza, lea detenidamente la información del envase y la ficha de datos de seguridad. Si no se dispone de ninguna ficha de datos de seguridad, solicítela a la empresa distribuidora.

Pastilla de limpieza



Información	
Finalidad de uso	Limpieza del sistema de café
Finalidad de la limpieza	Eliminar los residuos de grasa del sistema de café
Intervalo de aplicación	Cada 2 días

Descalcificador



Información	
Finalidad de uso	Descalcificación del sistema de tubos y del calentador
Finalidad de la limpieza	Eliminar los depósitos de cal de la cafetera
Intervalo de aplicación	Según requiera la cafetera

Servicio y mantenimiento

Descalcificación

Antes de empezar una descalcificación, debe prepararse lo siguiente:

- 2 botellas (0,75 l) de descalcificador
- Un recipiente para poner debajo (5 l)

La descalcificación consta de las 3 fases siguientes y dispone de una guía en pantalla.

- Enfriamiento
- Descalcificación
- Lavado
- ▶ Seleccione el menú de mantenimiento [Propietario] (requiere un PIN).
- ▶ Seleccione el menú [Ajustes].
- ▶ En el menú [Mantenimiento], seleccione el campo [Iniciar descalcificación].
 - ☑ En la pantalla se muestran el resto de pasos para realizar la descalcificación.
 - ☑ Aquí se puede iniciar y cancelar la descalcificación.

Filtro de agua (Opción)

Instalar el filtro de agua del depósito de agua potable interno (Opción)



El filtro de agua suministrado está diseñado únicamente para instalarse en el depósito de agua potable interno de la máquina.

Antes de instalar el filtro de agua suministrado en el depósito de agua potable interno es necesario revisar el agua con el fin de determinar si es necesario utilizar el filtro. Además, durante la puesta en marcha de la máquina también deben introducirse los valores del agua.



Véase el apartado "Determinar la dureza del agua" en este capítulo.



- ▶ Extraiga el tamiz de salida del depósito de agua.
- ▶ Abra la caja del filtro de agua.
 - ☑ En la parte superior se encuentra el adaptador del filtro de agua y abajo, embalado por separado, el cartucho de filtrado.



- ▶ Tire hacia arriba del cierre del adaptador.



- ▶ Introduzca el adaptador desde arriba en la boca de salida de agua y presione el cierre hacia abajo.



- ▶ Extraiga el cartucho de filtrado del paquete e introdúzcalo en el agua (para aprox. 15 min)..
 - Empezarán a subir burbujas.
- ▶ Cuando dejen de subir burbujas, extraiga el cartucho de filtrado del agua.



- ▶ Monte el cartucho de filtrado en el adaptador.

Cambiar el filtro de agua del depósito de agua potable interno (Opción)

Cuando sea necesario cambiar el filtro en la pantalla se mostrará la solicitud correspondiente.



- ▶ Extraiga el depósito de agua potable de la máquina.
- ▶ Retire el cartucho de filtrado usado del adaptador.



- ▶ Extraiga el cartucho de filtrado nuevo del paquete e introdúzcalo en el agua (para aprox. 15 min).
 - Empezarán a subir burbujas.
- ▶ Cuando dejen de subir burbujas, extraiga el cartucho de filtrado del agua y móntelo en el adaptador.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de agua potable en la máquina.



Los cartuchos de repuesto se pueden encargar a Schaerer AG. El número de artículo necesario se puede consultar en el catálogo de piezas de repuesto específico de la máquina.



El cambio debe realizarse de acuerdo con las instrucciones mostradas en la pantalla. De lo contrario, la máquina no reconocerá el cambio.



Para que la máquina pueda calcular correctamente el intervalo de descalcificación es necesario registrar en la programación de la cafetera el grado de dureza del agua (determinado mediante la prueba de dureza) y si es necesario utilizar un filtro.



Véase también el capítulo "Perfil Propietario" - "Sistema" - "Mantenimiento" para obtener información sobre el ajuste de la dureza del agua por parte de un técnico de mantenimiento.



Véase el capítulo "Perfil Propietario" - "Sistema" - "Alimentación de agua" para obtener información sobre el ajuste con un filtro de agua.

Filtro de agua externo



El filtro de agua externo debe ser sustituido por un socio de servicio técnico / técnico de mantenimiento autorizado, cuando se alcance la cantidad de litros programada



La "Indicación adicional sobre la calidad del agua" contiene información sobre la determinación de los valores del agua, así como la utilización de tecnologías de filtro. La indicación adicional se puede solicitar a Schaerer AG o bien descargar directamente de la página web (<http://www.schaerer.com/member>) en la sección MediaCentre.

Mantenimiento

La cafetera requiere un mantenimiento periódico. El intervalo de mantenimiento depende de distintos factores, pero el más importante es la frecuencia de uso de la máquina.

Cuando es necesario realizar un mantenimiento, la máquina lo indica en la pantalla. La máquina se puede continuar utilizando con normalidad.

- Póngase en contacto con un socio de servicio técnico e informe sobre la necesidad de realizar el mantenimiento.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



Si un mantenimiento pendiente no se lleva a cabo pronto, podrían producirse síntomas de desgaste y la máquina podría dejar de funcionar correctamente. Contacte con un socio de servicio técnico lo antes posible después de que se muestre el mensaje de mantenimiento.

Rutina de servicio

El vencimiento de la rutina de mantenimiento depende del número de ciclos (dispensaciones de bebida) o del tiempo (meses) de funcionamiento de la máquina.

Rutina de mantenimiento SCP		
	Número de ciclos	Meses
Mantenimiento 1	15'000	12
Mantenimiento 2	30'000	24

Rutina de mantenimiento SCP Powerpack		
	Número de ciclos	Meses
Mantenimiento 1	30'000	24

Programación

Visión general

El "Menú de mantenimiento" contiene los siguientes perfiles predefinidos para el usuario final.

- Perfil Propietario
- Perfil Contable
- Perfil Contable reducido
- Perfil Encargado de la máquina
- Perfil Director de servicios
- Perfil Gestor de calidad

Estos perfiles pueden ser activados por el técnico de mantenimiento. Además, también hay un código de acceso para cada perfil.



En este capítulo se describen los perfiles y las funciones.

Navegación

Símbolo	Descripción
	Al pulsar el campo se abre el "Menú de mantenimiento".
	Parar / cancelar una operación
	Confirmar
	Siguiente / iniciar
	Regresar a la ventana anterior
	Guardar los cambios realizados

Símbolo	Descripción
	Eliminar / poner a cero un valor Cancelar la dispensación de bebida
	Toque este campo para abrir la rueda de ajuste. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Mueva la rueda hacia arriba y hacia abajo para ajustar el valor que desee. ▶ Pulse el símbolo de verificación para confirmar el valor ajustado.
	Activa / desactiva una función Activar / desactivar
	Abre un campo de selección.
	Flechas para ajustar los valores. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione un valor. ▶ Suba o baje el valor seleccionado hasta el valor deseado utilizando las flechas.
	Abre la carpeta de datos multimedia. Cargar imágenes o iconos para los botones de bebida desde la memoria USB.
	Cierra la ventana de selección de datos multimedia.

Puerto USB

Las operaciones de actualización y copia de seguridad del software de la Schaerer Coffee Prime se realizan mediante una memoria USB. El puerto USB se encuentra en el lado derecho del panel de operación y está cubierto con una tapa.

- ▶ Apague la máquina.



- ▶ Utilizando un destornillador pequeño, ejerza presión en el orificio que hay junto a la tapa del puerto USB (véase la ilustración).
- Ahora se puede quitar la tapa.

Perfil Propietario

El "Encargado" es la primera persona de contacto para los problemas técnicos. Posee conocimientos técnicos básicos y utiliza la cafetera con regularidad.

En el perfil [Propietario], el "Menú de mantenimiento" [Ajustes] contiene los siguientes menús principales:

- Sistema
- Configuración
- Mantenimiento
- Información

En el "Menú de mantenimiento" del perfil [Propietario], se pueden seleccionar directamente las funciones siguientes:

- Encender y apagar el sistema de leche
- Conectar modo de autoservicio
- Activar la información rápida. (Temperaturas actuales de los calentadores en la parte inferior derecha de la pantalla)
- Ajustes
- En espera
- Abrir la puerta de mantenimiento



A continuación en este capítulo se describe el contenido del menú principal.

Sistema

Punto de menú "Mantenimiento"			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Último mantenimiento	<p>Después de realizar un mantenimiento, debe ajustarse la fecha actual en este parámetro:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulse el campo de la fecha. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se ajustará automáticamente la fecha actual. ▶ Guarde el ajuste. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> En la pantalla se mostrará la solicitud de mantenimiento. <input checked="" type="checkbox"/> El contador Mantenimiento se pondrá a cero. 	Fecha del último mantenimiento / fecha actual	–

Punto de menú "Alimentación de agua"			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Suministro de agua	<p>Cambio Aquachange</p> <p>Opción 1: Depósito de agua potable a conexión de agua fija</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Abra la puerta de mantenimiento y extraiga el depósito de agua potable. ▶ Enrosque el tornillo Aquachange con un destornillador (tamaño 3). ▶ Vuelva a colocar el depósito de agua potable y cierre la puerta de mantenimiento. ▶ Ajuste el suministro de agua a "Conexión de agua fija". <p>Opción 2: Conexión de agua fija a depósito de agua potable</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Abra la puerta de mantenimiento y extraiga el depósito de agua potable. ▶ Desenrosque el tornillo Aquachange con un destornillador (tamaño 3). ▶ Vuelva a colocar el depósito de agua potable y cierre la puerta de mantenimiento. ▶ Ajuste el suministro de agua a "Dep. agua potable interno". 	<p>Conexión de agua fija / Dep. agua potable interno</p>	 <p>Tornillo Aquachange</p>
Sistema de agua sucia	<p>Se define por primera vez durante la puesta en marcha.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Si se produce algún cambio, se deberá actualizar este parámetro. ▶ Si hay una salida de agua sucia o un depósito de agua sucia, extraiga el tapón de cierre del recogegotas. <p><i>Véase también el capítulo "Opciones y aparatos adosados"</i></p>	Salida de agua sucia /	(opcional) La máquina necesita una salida de agua sucia opcional.
		Depósito de agua sucia /	(opcional) La máquina necesita un depósito de agua sucia externo opcional.
		Recogegotas	(estándar) El recogegotas está cerrado con un tapón.
Filtro de agua	<p>Define el filtro de agua utilizado.</p> <p>La toma de agua seleccionada determina las opciones de selección del filtro de agua.</p>	<p>Sin filtro</p> <p>Filtro externo</p> <p>Filtro interno</p>	La distinción se realiza mediante la conexión de agua fija o el depósito de agua potable.

Punto de menú "Molinillo/unidad de escaldado"			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Nombre del depósito de granos izquierdo	<p>El nombre puede definirse libremente.</p> <p>Se pueden introducir máx. 24 caracteres.</p> <p>Si uno de los depósitos de granos está vacío, junto con el mensaje de depósito vacío se indica el lado (izquierda/derecha) y el nombre que tiene asignado.</p>	<p>A – Z</p> <p>0 – 9</p>	<p>Ajuste recomendado: Asigne el nombre correspondiente al tipo de café (p.ej. espresso, descafeinado, etc.).</p>
Nombre del depósito de granos derecho			
Fuente DESCAP	<p>Este parámetro indica el molinillo que debe utilizarse para preparar bebidas descafeinadas (seleccione el campo de preselección [DESCAP] y el botón de bebida correspondiente).</p>	<p>No</p> <p>Molinillo izquierdo</p> <p>Molinillo derecho</p>	–

Punto de menú "Molinillo/unidad de escalado"			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Cambiar de molinillo si el otro está vacío o bloqueado	<p>Cuando este parámetro está activado y se produce un mensaje de vacío o se bloquea uno de los molinillos afectados, se cambia automáticamente al otro molinillo.</p> <p><i>Cuando se cambia al segundo molinillo, las recetas de bebidas se asignan a él hasta que se produce otro mensaje de vacío o bloqueo.</i></p>	Desactivado / activado	El parámetro se activa automáticamente si se ha seleccionado [Igual] en el parámetro "Mezcla de café en los dos depósitos de granos".
Capacidad depósito posos	<p>Aquí se puede ajustar la cantidad de tortas de café que puede acoger el depósito de posos antes de que se muestre un mensaje solicitando que se vacíe.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulse el campo de ajuste. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se abre la rueda de desplazamiento. ▶ Ajuste el valor que desee. ▶ Pulse el símbolo de verificación para confirmar. <p><i>Con el ajuste "0" se desactiva la supervisión; este ajuste se utiliza para las máquinas con eliminación bajo mostrador o las unidades bajo máquina con cajón y depósito de posos integrado.</i></p>	0 – 40	<p>Ajuste recomendado: 36</p> <p>Con el ajuste "0" se desactiva la supervisión.</p> <p>Por este motivo, el depósito de posos opcional integrado en la unidad bajo máquina debe revisarse de manera ocasional.</p>

Punto de menú "Limpieza"			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Limpieza en modo profesional	<p>Inicia automáticamente la limpieza profesional cuando se activa un proceso de limpieza.</p> <p>Se indican todos los pasos de preparación. De forma opcional, estos pasos se pueden acusar. Una vez que se han realizado todos los pasos y se vuelve a cerrar la puerta de mantenimiento, se puede iniciar la limpieza con el campo activo .</p>	Desactivado / activado	<p>Si se interrumpe un proceso de limpieza con el campo , la solicitud de limpieza continúa presente.</p> <p><i>Los procesos de limpieza se pueden cancelar apagando o cortando la corriente de la máquina.</i></p> <p>Una limpieza cancelada se puede finalizar iniciándola de nuevo.</p>

Punto de menú "Configuración de hardware"			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Tensión de la conexión a la red	<p>Este parámetro especifica si la máquina es de 100 V, 120 V o 230 V (estándar). Esta información es necesaria para configurar la regulación del calentamiento en los distintos calentadores de agua.</p> <p>El ajuste debe ser realizado por un técnico de mantenimiento.</p>	230 V (216..244) 100 V (95..105) 120 V (114..126)	–
Molinillo derecho	–	Desactivado / activado	Detección automática de hardware
Mezclador izquierdo	Activa el mezclado izquierdo, si no está activado el sistema de leche con bomba de leche.	Desactivado / activado	Este parámetro se desactiva en las máquinas con bomba de leche.

Punto de menú "Configuración de hardware"			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Motor polvo instantáneo izq.	Activa el motor de polvo instantáneo izquierdo, si no está activado el sistema de leche con bomba de leche.	Desactivado / activado	Este parámetro se desactiva en las máquinas con bomba de leche.
Bomba de leche *	Activa la bomba de leche, si no está activado el sistema de polvo izquierdo. <i>Cuando se activa el parámetro "Bomba de leche", en la configuración de las bebidas con el sistema de polvo izquierdo se muestra un mensaje de error.</i>	Desactivado / activado	(*) Esta función no está disponible actualmente. Todos los componentes del sistema de polvo "Mezclador izquierdo" están desactivados.
Válvula de compresión del sistema de leche *	Activa la válvula de compresión, si no está activado el sistema de polvo izquierdo.	Desactivado / activado	(*) Esta función no está disponible actualmente. <i>Véase la indicación "Bomba de leche".</i>
Válvula de lavado del sistema de leche *	Activa la válvula de lavado, si no está activado el sistema de polvo izquierdo.	Desactivado / activado	(*) Esta función no está disponible actualmente. <i>Véase la indicación "Bomba de leche".</i>
Válvula de mezcla de agua fría	La válvula de mezcla de agua fría se activa automáticamente cuando se utiliza un sistema de polvo. La válvula de mezcla de agua fría regula la temperatura de las bebidas.	Desactivado / activado	Detección automática de hardware

Configuración

Punto de menú "General"			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Idioma principal	Cambio del idioma de la pantalla ► Abra el menú de selección con el campo [>]. ☑ Se mostrará el menú de selección. ► Seleccione el idioma que desee.	Todos los idiomas almacenados	–
Botones de bebida de texto	Cuando esta opción está activada, en los botones de bebida únicamente se muestra texto, sin ningún símbolo. Ejemplo de un botón de bebida de texto 	Desactivar / activar	–

Punto de menú "General"			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Símbolo del botón de bebida	<p>Hay disponibles dos juegos de símbolos diferentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Abra el menú de selección con el campo [>]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se mostrará el menú de selección. ▶ Seleccione el juego de símbolos que desee. <p>Ilustración de ejemplo del juego 1</p>  <p>Ilustración de ejemplo del juego 2</p> 	<p>Juego 1 (negro/blanco)</p> <p>Juego 2 (a color)</p>	Configuración por defecto = juego 2
Unidad temperatura	<p>Aquí se puede cambiar la unidad de temperatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Abra el menú de selección con el campo [>]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se mostrará el menú de selección. ▶ Seleccione la unidad que desee. 	<p>Centígrados</p> <p>Fahrenheit</p>	–
Tiempo de espera salvapantallas [min.]	<p>El salvapantallas se visualiza después del tiempo seleccionado. Selección 0 = sin salvapantallas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajuste el valor que desee. <p><i>En "Mantenimiento" - "Cargar imágenes" se pueden cargar las imágenes que se visualizarán en el salvapantallas.</i></p>	0 – 60	<p>Requisitos de las imágenes:</p> <p>Tamaño = 250 kB</p> <p>Formato = jpg, png, gif</p> <p>Píxeles = 800 x 480</p>
Color de las fichas de bebida 1-5	<p>Color de fondo de la ficha Nivel.</p> <p>Las fichas Niveles tienen el fondo del color seleccionado.</p> <p>La opción "Estándar" define el color de fondo de la ficha Nivel al color negro.</p>	<p>Predeterminado</p> <p>Rojo, verde, azul, amarillo</p>	
Botones de bebida más sensibles	<p>Tiempo de reacción más rápido al pulsar un botón de bebida.</p>	Desactivado / activado	–
Mostrar el puntero del ratón	<p>Cuando este parámetro está activado, cuando se toca la pantalla táctil, se visualiza una pequeña cruz en la posición que se ha tocado.</p> <p>Ejemplo de una ficha con color</p> 	Desactivado / activado	-

Punto de menú "Parámetros de la bebida"			
Opciones de ajuste	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Fichas 1 a 5	<p>Renombrar las fichas de bebidas: mantenga pulsada la ficha durante</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 5 sek. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se mostrará el teclado. ▶ Introduzca el nombre que desee y confírmelo con . 	Todas las letras y números	–

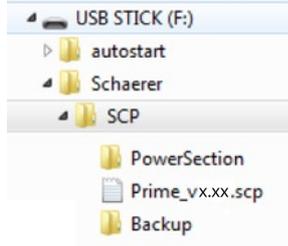
Punto de menú "Parámetros de la bebida"			
Opciones de ajuste	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Modificar las bebidas programadas	<p>En este punto de menú se pueden modificar los distintos parámetros de las bebidas pre-determinadas. Los parámetros varían en función de la bebida.</p> <p>El margen de ajuste de estos parámetros es reducido y únicamente es accesible para los técnicos de mantenimiento.</p>	Todas las letras y números	<p>Niveles de procesamiento previo:</p> <p>1: Salida de café rápida, apertura máxima de la cámara, presión de compresión reducida</p> <p>2: Apertura media de la cámara, presión de compresión media</p> <p>3: Presión de compresión baja</p> <p>4 (predeterminado): Presión de compresión media</p> <p>5: Presión de compresión alta</p> <p>6: Preescaldado (1 ml/ 1 g), tiempo de preescaldado 2 sek, presión de compresión alta</p> <p>7: Preescaldado (1 ml/ 1 g), tiempo de preescaldado 2 sek, presión de compresión alta, compresión en húmedo</p> <p><i>(* Disponible con el "Sistema de leche fresca con bomba de leche".</i></p>
	<p>Solo bebida de café</p> <ul style="list-style-type: none"> Cantidad de molienda del molinillo Ciclos por botón Nivel de tratamiento previo Volumen de agua Agua de derivación (técnico de mantenimiento) Secuencia de agua acelerador de escalado (técnico de mantenimiento) 	Según la bebida	
	<p>Con leche (leche en polvo o leche fresca)</p> <ul style="list-style-type: none"> Tiempo de dosificación [s] de leche caliente Tiempo de dosificación [s] de leche fría * (técnico de mantenimiento) Tiempo de dosificación [s] de la espuma de leche Cantidad de agua de lavado para leche en polvo Cantidad de leche en polvo Cantidad de agua para espuma de polvo Cantidad de agua de lavado para espuma de polvo Cantidad de espuma de polvo 	Según la bebida	
	<p>Con polvo</p> <ul style="list-style-type: none"> Volumen de agua [ml] Cantidad polvo [%] Temperatura (agua) 	Según la bebida	
	<p>Con agua fría</p> <p>Tiempo de dosificación [s]</p>	Según la bebida	
	<p>Los ajustes se realizan con el regulador deslizando o la rueda de ajuste:</p> <p>► Ajuste el regulador deslizando/la rueda de ajuste al valor que desee.</p>	—	<p>Regulador deslizando</p>  <p>Rueda de ajuste</p> 

Punto de menú "Modo de autoservicio"			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Modo automático activado	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Activar y desactivar el modo de autoservicio. ▶ Guardar el cambio con el campo . <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> El sistema se reiniciará. 	Desactivado / activado	En el modo de autoservicio, se desactiva la dispensación de bebidas con el botón DESCAF.

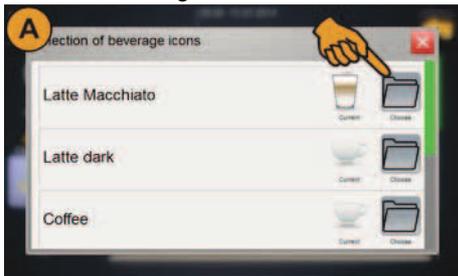
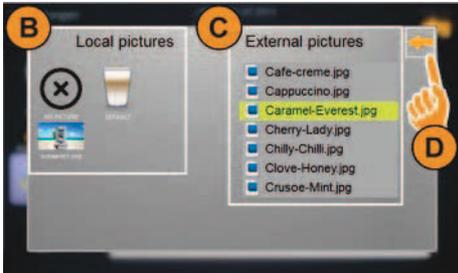
Punto de menú "Hora / fecha / modo temporizador"			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Fecha	<p>Ajuste de la fecha:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulse los días. ▶ Ajuste el número con las flechas. ▶ Pulse los meses. ▶ Ajuste el número con las flechas. ▶ Pulse los años. ▶ Ajuste el número con las flechas. 	DD/MM/AAAA	–
Hora	<p>Ajuste de la hora:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulse las horas. ▶ Ajuste el número con las flechas. ▶ Pulse los minutos. ▶ Ajuste el número con las flechas. 	hh:mm	–
Formato fecha / hora	<p>Ajuste del formato de la fecha y la hora:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Abra el menú de selección con el campo [>]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se mostrará el menú de selección. ▶ Seleccione el formato que desee. 	12 h / 24 h	–
Horario de verano	<p>Ajuste del cambio entre los horarios de invierno y verano:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Abra el menú de selección con el campo [>]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se mostrará el menú de selección. ▶ Seleccione el formato de tiempo que desee. 	Sin horario de verano Horario de verano UE Horario de verano EE.UU.	–
Temporizador de desconexión (0 significa que está desactivado) [horas]	<p>Cuando la máquina no dispensa ninguna bebida durante el tiempo ajustado, se apaga.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajuste el tiempo que desee. 	0.0 - 24.0 h	El tiempo se ajusta en incrementos de media hora. Ajuste "0" = No apagar
Temporizador de lunes a domingo	<p>Aquí se puede definir el encendido y apagado automáticos de la máquina para todos los días de la semana:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Active el encendido y el apagado del temporizador con el regulador. ▶ Ajuste la hora de encendido y apagado con las flechas. 	Activar / desactivar hh:mm	–

Punto de menú "Caja"			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Activar/ desactivar caja	<p>► Activar y desactivar la caja.</p> <p>Cuando la caja está activada, solo se pueden servir bebidas a través de un sistema de caja.</p> <p>El técnico de mantenimiento se encarga de registrar los precios en los parámetros de las bebidas.</p>	Desactivado / activado	–

Mantenimiento

Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Calibrar pantalla	<p>Calibrar pantalla:</p> <p>Durante la calibración se visualiza una cruz en distintos puntos de la pantalla.</p> <p>► Cuando se muestre la cruz en la pantalla, púlsela hasta que finalice la calibración.</p>	–	Calibrar la pantalla puede ayudar a solucionar problemas de navegación por la pantalla táctil. P.ej. si los botones no reaccionan al pulsarlos.
Calibrar molinillo	<p>Las instrucciones de calibración del molinillo se muestran en la pantalla.</p> <p>► Siga las instrucciones de la pantalla táctil.</p>	–	–
Crear una copia de seguridad	<p>Esta función permite guardar la configuración actual de los ajustes en una memoria USB.</p> <p>► Inserte la memoria USB.</p> <p>► Pulse el campo [Crear copia de seguridad].</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> La configuración actual se guarda en la memoria.</p>	Configuración y estado de los contadores	<p>Si la memoria está vacía, se crea la siguiente estructura de carpetas predeterminada:</p> 

Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Administrador multimedia (imágenes, vídeos, iconos)	<p>Las imágenes y vídeos deben guardarse en una memoria USB con la estructura de carpetas predeterminada. Para ello, debe crearse una carpeta "Media" dentro de la carpeta "Schaerer".</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Guarde las imágenes y vídeos que desee en la carpeta "Media" de la memoria USB. ▶ Inserte la memoria USB en el panel. ▶ Pulse el campo [Administrador multimedia]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La carpeta "Media" se abrirá automáticamente (A) (en caso contrario, ábrala manualmente). ▶ Seleccione la imagen o el vídeo (B) y confirme con el campo [Subir] (C). <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La imagen o vídeo se cargará en la SCP. <div data-bbox="453 853 911 1122" style="text-align: center;"> </div> <ul style="list-style-type: none"> ▶ El campo (D) permite eliminar el archivo seleccionado. 	–	<p>Requisitos de las imágenes:</p> <p>Tamaño = máx. 250 kB Formato = jpg, png, gif Píxeles = 800 x 480</p> <p>Requisitos de vídeo:</p> <p>Tamaño = máx. 20 MB Formato = MPG2</p> <p><i>Para obtener más información sobre la conversión de vídeo y los requisitos específicos, póngase en contacto con Schaefer.</i></p>

Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
<p>Símbolo de selección de bebidas</p>	<p>Además de la selección de juegos en el menú "Configuración" – "General" – "Símbolos de los botones de bebida", también es posible asignar iconos a los botones de bebida.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Guarde las imágenes que desee en la carpeta "Media" de la memoria USB. ▶ Inserte la memoria USB en el panel. ▶ Seleccione el campo [Icono de selección de bebidas]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se abrirá la ventana (A) con las bebidas configuradas.  <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione la carpeta correspondiente para la bebida. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se abrirá la ventana de selección del símbolo. <p>Administración de las imágenes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • B) Imágenes cargadas para la bebida. • C) Imágenes disponibles de la memoria USB.  <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione una imagen nueva de la memoria USB. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se cerrará la ventana y se volverá a abrir la ventana (A). <input checked="" type="checkbox"/> La nueva imagen reemplazará al botón de bebida. ▶ Seleccione el campo [X] en la ventana (A). <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se cerrará la ventana (A). <input checked="" type="checkbox"/> La imagen/el icono seleccionado está asignado al botón de bebida. ▶ El campo (D)  permite regresar a la ventana de las bebidas configuradas. 	<p>–</p>	<p>–</p>

Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Iniciar la descalcificación	<p>En la pantalla se muestran indicaciones para realizar la descalcificación.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tenga preparadas 2 botellas de descalcificador (0,75 l). ▶ Tenga preparado un recipiente para colocar debajo (5 l). <p>La descalcificación se desarrolla en 3 fases:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enfriamiento • Descalcificación • Lavado 	–	<p>El sistema informa sobre el progreso de la descalcificación en forma de %.</p> <p><i>Véase también el capítulo "Servicio y mantenimiento" - "Descalcificación".</i></p>
Cambiar filtro de agua.	<p>Abre el asistente de cambio del filtro de agua.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Siga las instrucciones de la pantalla táctil. 	–	–
Crear archivo EVA DTS	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Inserte la memoria USB en el panel. ▶ Pulse el campo [Crear archivo EVA DTS]. <input checked="" type="checkbox"/> Se generará el archivo EVA DTS actual y se guardará en la memoria. 	–	<p>Lectura de datos de auditoría (registro de ventas y flujo de caja).</p> <p>EVA = European Vending Association</p> <p>DTS = Protocolo de transferencia de datos</p>

Información

Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Ver versiones	<p>Aquí se puede consultar la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Versión del software del panel táctil • Versión del software de la sección de potencia • Versión de la base de datos • Versión de la función de caja • Versión de Qt • Versión de la licencia de Qt 	–	<p>Cuando notifique un error, facilite esta información al técnico de mantenimiento.</p>
Contador de mantenimiento	<p>Aquí se puede consultar el estado de los contadores de todos los componentes de la máquina.</p>	–	–
Máquina/contadores temporales	<p>Aquí se puede consultar el estado de los contadores de bebidas y las operaciones de preparación de bebidas.</p>	–	–
Estadística de limpieza	<p>Aquí se puede consultar la fecha y la hora de los distintos procesos de limpieza.</p>	–	–
Información de mantenimiento, descalcificación y cambio de filtro	<p>Aquí se puede consultar la fecha de la última o la siguiente operación de mantenimiento, descalcificación o cambio de filtro.</p> <p>Los intervalos de mantenimiento también pueden expresarse en cantidad de bebidas dispensadas.</p>	–	–

Perfil Contable

El "Contable" puede ajustar los precios y consultar las ventas, los contadores y las estadísticas.

El "Menú de mantenimiento" [Ajustes] del perfil [Contable] contiene los siguientes menús principales:

- Configuración
- Información

En el "Menú de mantenimiento" del perfil [Contable], se pueden seleccionar directamente las funciones siguientes:

- Encender y apagar el sistema de leche
- Activar la información rápida. (Temperaturas actuales de los calentadores en la parte inferior derecha de la pantalla)
- Ajustes
- En espera
- Abrir la puerta de mantenimiento



A continuación en este capítulo se describe el contenido del menú principal.

Menú principal "Configuración"			
Menú "Caja"	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Activar/ desactivar caja	<p>► Activar y desactivar la caja.</p> <p>Cuando la caja está activada, solo se pueden servir bebidas a través de un sistema de caja.</p> <p>El técnico de mantenimiento se encarga de registrar los precios en los parámetros de las bebidas.</p>	Desactivado / activado	–

Menú principal "Info"			
Parámetro	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Máquina/contadores temporales	<p>Visión general del estado de todos los contadores de las bebidas y los procesos de preparación de bebidas.</p> <p>Los contadores de la máquina y temporales solo pueden borrarse conjuntamente:</p> <p>► Pulse el campo .</p>	–	Diferencia entre los contadores del usuario y totales. Los contadores del usuario se pueden borrar, lo que permite registrar los datos durante un tiempo determinado, mientras que los contadores totales no se pueden borrar.

Perfil Contable reducido

El "Contable reducido" puede consultar los contadores y las estadísticas.

En el perfil [Contable reducido], el "Menú de mantenimiento" [Ajustes] contiene el menú principal "Info".

En el "Menú de mantenimiento" del perfil [Contable reducido], se pueden seleccionar directamente las funciones siguientes:

- Encender y apagar el sistema de leche
- Activar la información rápida. (Temperaturas actuales de los calentadores en la parte inferior derecha de la pantalla)
- Ajustes
- En espera
- Abrir la puerta de mantenimiento



A continuación en este capítulo se describe el contenido del menú principal.

Menú principal "Info"			
Parámetro	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Máquina/contadores temporales	<p>Visión general del estado de todos los contadores de las bebidas y los procesos de preparación de bebidas.</p> <p>Los contadores de la máquina y temporales solo pueden borrarse conjuntamente:</p> <p>► Pulse el campo .</p>	–	Diferencia entre los contadores del usuario y totales. Los contadores del usuario se pueden borrar, lo que permite registrar los datos durante un tiempo determinado, mientras que los contadores totales no se pueden borrar.

Perfil Encargado de la máquina

El "Encargado de la máquina" tiene acceso ilimitado a las funciones de mantenimiento.

El "Menú de mantenimiento" [Ajustes] del perfil [Encargado de la máquina] contiene los siguientes menús principales:

- Sistema
- Mantenimiento

En el "Menú de mantenimiento" del perfil [Encargado de la máquina], se pueden seleccionar directamente las funciones siguientes:

- Iniciar un lavado
- Iniciar la limpieza
- Limpieza de la pantalla táctil (30 sek)
- Encender y apagar el sistema de leche
- Activar la información rápida. (Temperaturas actuales de los calentadores en la parte inferior derecha de la pantalla)
- Estadísticas de limpieza
- Ajustes
- En espera
- Abrir la puerta de mantenimiento



A continuación en este capítulo se describe el contenido del menú principal.

Menú principal "Sistema"			
Parámetro	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Mantenimiento	<p>Último cambio de filtro. Fecha del último cambio del filtro</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione el día, el mes o el año de forma consecutiva. ▶ Suba o baje el valor deseado con la flecha. 	–	–

Menú principal "Mantenimiento"			
Parámetro	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Símbolo de selección de bebidas	<i>Véase el capítulo "Programación" – "Perfil Propietario" – "Icono de selección de bebidas"</i>	–	–
Sustituir el filtro de agua (interno)	<p>En la pantalla se muestran indicaciones para sustituir el filtro.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prepare el cartucho de filtrado. ▶ Introduzca el cartucho de filtrado 15 min en agua. ▶ Siga las instrucciones de la pantalla. 	–	–
Iniciar la descalcificación	<p>En la pantalla se muestran indicaciones para realizar la descalcificación.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tenga preparadas 2 botellas (0,75 l) de descalcificador. ▶ Tenga preparado un recipiente para colocar debajo (5 l). <p>La descalcificación se desarrolla en 3 fases:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enfriamiento • Descalcificación • Lavado 	–	<p>El sistema informa sobre el progreso de la descalcificación en forma de %.</p> <p><i>Véase también el capítulo "Servicio y mantenimiento" - "Descalcificación".</i></p>

Perfil Director de servicios

El director de servicios tiene acceso a todos los parámetros de bebidas, el modo de autoservicio y los ajustes del menú "Caja".

El perfil [Director de servicios] contiene los siguientes menús principales:

- Configuración
- Información

En el "Menú de mantenimiento" del perfil [Director de servicios], se pueden seleccionar directamente las funciones siguientes:

- Activar sistema de leche
- Conectar modo de autoservicio
- Activar la información rápida
- Ajustes
- En espera
- Abrir la puerta de mantenimiento



A continuación en este capítulo se describe el contenido del menú principal.

Menú principal "Configuración"			
Menú "Parámetros de la bebida"	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Fichas 1 a 5	Véase el capítulo "Programación" – "Perfil Propietario" – "Modificar las bebidas programadas"	Todas las letras y números	Se puede introducir un máximo de 24 caracteres.
Modificar las bebidas programadas	Véase el capítulo "Programación" – "Perfil Propietario" – "Modificar las bebidas programadas"	Todas las bebidas disponibles	Los tipos de bebida que se pueden ajustar dependen de las opciones disponibles.

Menú principal "Configuración"			
Menú "Modo de autoservicio"	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Modo automático activado	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Activar y desactivar el modo de autoservicio. ▶ Guarde el cambio con el campo . <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> El sistema se reiniciará. 	Desactivado / activado	En el modo de autoservicio, se desactiva la dispensación de bebidas con el botón DESCAF.

Menú principal "Configuración"			
Menú "Caja"	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Activar/ desactivar caja	Véase el capítulo "Programación" – "Perfil contable".	Desactivado / activado	–

Menú principal "Info"			
Parámetro	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Máquina/contadores temporales	<p>Visión general del estado de todos los contadores de las bebidas y los procesos de preparación de bebidas.</p> <p>Los contadores de la máquina y temporales solo pueden borrarse conjuntamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulse el campo . 	–	Diferencia entre los contadores del usuario y totales. Los contadores del usuario se pueden borrar, lo que permite registrar los datos durante un tiempo determinado, mientras que los contadores totales no se pueden borrar.
Estadística de limpieza	Aquí se puede consultar la fecha y la hora de los distintos procesos de limpieza.	–	–

Perfil Gestor de calidad

El "Gestor de calidad" puede consultar los contadores y las estadísticas.

En el perfil [Gestor de calidad], el "Menú de mantenimiento" [Ajustes] contiene el menú principal "Info".

El perfil [Gestor de calidad] contiene los siguientes menús principales:

- Sistema
- Información

En el "Menú de mantenimiento" del perfil [Gestor de calidad], se pueden seleccionar directamente las funciones siguientes:

- Encender y apagar el sistema de leche
- Activar la información rápida. (Temperaturas actuales de los calentadores en la parte inferior derecha de la pantalla)
- Ajustes
- En espera
- Abrir la puerta de mantenimiento



A continuación en este capítulo se describe el contenido del menú principal.

Menú principal "Sistema"			
Menú "Limpieza"	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Limpieza en modo profesional	Inicia automáticamente la limpieza profesional cuando se activa un proceso de limpieza. Se indican todos los pasos de preparación. De forma opcional, estos pasos se pueden acusar. Una vez que se han realizado todos los pasos y se vuelve a cerrar la puerta de mantenimiento, se puede iniciar la limpieza con el campo activo  .	Desactivado / activado	Si se interrumpe un proceso de limpieza con el campo  , la solicitud de limpieza continúa presente. <i>Los procesos de limpieza se pueden cancelar apagando o cortando la corriente de la máquina.</i> Una limpieza cancelada se puede finalizar iniciándola de nuevo.

Menú principal "Info"			
Parámetro	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Máquina/contadores temporales	Visión general del estado de todos los contadores de las bebidas y los procesos de preparación de bebidas. Los contadores de la máquina y temporales solo pueden borrarse conjuntamente: ▶ Pulse el campo  .	–	Diferencia entre los contadores del usuario y totales. Los contadores del usuario se pueden borrar, lo que permite registrar los datos durante un tiempo determinado, mientras que los contadores totales no se pueden borrar.
Estadística de limpieza	Aquí se puede consultar la fecha y la hora de los distintos procesos de limpieza.	–	–

Solución de problemas

Ventana "Smart Info"

El campo [Info] se visualiza cuando se produce un error o cuando se requiere una intervención por parte del usuario o de un técnico de mantenimiento para que la máquina pueda continuar funcionando. Por ejemplo, si es necesario rellenar el depósito de agua potable.

Cuando se produce una de estas situaciones, en la pantalla principal se muestra el campo [Info].



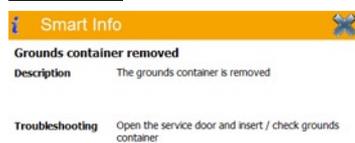
Dependiendo de la causa del fallo, la dispensación de bebida se bloquea hasta que se ha solucionado.

- ▶ Pulse el campo [Info] (véase la figura).
 - Se abrirá la ventana "Smart Info" (véase la figura).

- ▶ Realice las operaciones que se explican.

Si el mensaje no desaparece una vez realizada la operación indicada, es posible que se haya producido un fallo.

- ▶ Póngase en contacto con un socio de servicio técnico (consulte www.schaerer.com).



1/1



Véase también el capítulo "Solución de problemas" - "Fallos con mensaje de pantalla".

Fallos con mensaje de pantalla

A continuación se explican los mensajes de error más importantes. Si el error persiste después de llevar a cabo todas las soluciones, póngase en contacto con un socio de servicio técnico (consulte www.schaerer.com).

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Nivel de leche bajo (todavía hay una cantidad residual)	El depósito de leche fresca está prácticamente vacío.	▶ Rellene el depósito de leche fresca cuando tenga oportunidad.
Leche vacía	El depósito de leche fresca está vacío.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Extraiga el depósito de leche fresca. ▶ Limpie el depósito a fondo. ▶ Llene el depósito con leche fresca refrigerada a $\pm 5^{\circ}\text{C}$ y vuélvalo a montar en la máquina.
Vaciar el recogegotas	El recogegotas está lleno.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vaciar el recogegotas ▶ Limpie y vuelva a colocar el recogegotas.
Falta el recogegotas	El recogegotas no está montado o no está montado correctamente.	▶ Coloque el recogegotas y compruebe que esté bien colocado.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Molinillo izq. sobrecargado / bloqueado Molinillo der. sobrecargado / bloqueado	Se ha medido una corriente excesiva (>8 A) durante un periodo definido. La máquina intenta iniciar la molienda 5 veces más y, después de esto, se muestra el mensaje "Molinillo izq. o der. sobrecargado". Si se solicita otra bebida cuando la máquina está en este lado y no se soluciona el problema, el mensaje cambia a "Molinillo izq. o der. sobrecargado/bloqueado". La salida de bebida está cerrada.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Apague la máquina. ▶ Compruebe si hay algún bloqueo en la máquina y extraiga los cuerpos extraños. ▶ Rearranque la máquina. ▶ Si el error persiste, póngase en contacto con un socio de servicio técnico.
Sobretemperatura calentador de agua	El suministro de agua está interrumpido.	▶ Compruebe el nivel del depósito de agua potable o el estado de la conexión de agua fija.
	La unidad de escaldado está bloqueada.	▶ Revise y limpie la unidad de escaldado.
	La cafetera está sobrecalentada.	▶ Desenchufe la máquina de la red eléctrica y déjela enfriar.
	La SSR está averiada.	▶ Póngase en contacto con servicio técnico.
	Se ha activado el Klixon.	
Sobretemperatura del calentador de vapor	El suministro de agua está interrumpido.	▶ Compruebe el nivel del depósito de agua potable o el estado de la conexión de agua fija.
	Sistema de vapor obstruido.	▶ Compruebe y limpie la salida de bebida y el sistema de vapor.
	La cafetera está sobrecalentada.	▶ Desenchufe la máquina de la red eléctrica y déjela enfriar.
	La SSR está averiada.	▶ Póngase en contacto con servicio técnico.
	Se ha activado el Klixon.	
Temperatura agua caliente demasiado baja Temperatura calentador de vapor demasiado baja	Error en el calentamiento.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Desenchufe la máquina de la red eléctrica. ▶ Conéctela de nuevo y enciéndala otra vez.
Tiempo calentador ACS calefacción agotado Tiempo calentador de vapor calefacción agotado	Aunque la calefacción está encendida, la temperatura nominal no se ha alcanzado en un plazo de 5 minutos.	▶ Póngase en contacto con servicio técnico.
Cortocircuito NTC calentador de agua Cortocircuito NTC calentador de vapor	La placa de circuitos principal no detecta ninguna resistencia. Se mide una temperatura máxima (aprox. 150°C). La salida de bebida está cerrada.	▶ Póngase en contacto con servicio técnico.
Interrupción NTC calentador de agua Interrupción NTC calentador de vapor	El sensor de temperatura no está conectado. Se mide una temperatura mínima.	▶ Póngase en contacto con servicio técnico.
Sobrecorriente unidad de escaldado	Se ha detectado una sobrecorriente en el motor de la unidad de escaldado.	▶ Póngase en contacto con servicio técnico.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Corriente de reposo unidad de escaldado	La unidad de escaldado debe consumir una cantidad mínima de corriente aunque no esté funcionando. En caso contrario, se produce un error. La causa puede estar en la unidad de escaldado, la placa de potencia o los cables.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe si hay alguna obstrucción en la unidad de escaldado. ▶ Si el error persiste, póngase en contacto con un socio de servicio técnico.
Tiempo unidad escaldado agotado	La unidad de escaldado no tiene ningún interruptor para la "posición básica". La posición del cilindro de escaldado se determina midiendo la corriente. Se detectan los picos siguientes: posición inferior y superior Está definido el siguiente tiempo de espera: Si en un plazo de 10 segundos después de moverse la unidad de escaldado no se detecta ningún pico de corriente, se muestra el "Timeout equipo escalda".	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Póngase en contacto con servicio técnico.
Fallo circulación agua	Durante la dispensación de un producto de café, el caudalímetro realiza una cantidad de vueltas inferior al mínimo definido. Es probable que haya un bloqueo total o parcial en alguna parte del sistema de agua.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe el nivel del depósito de agua potable o el estado de la conexión de agua fija. ▶ Revise el depósito de agua potable interno o externo (la saturación del filtro reduce el flujo de agua). <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe si el émbolo superior está bloqueado u obstruido parcialmente. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe el nivel de molienda. Si la posición de molienda es demasiado fija, podría obstruir o bloquear completamente el flujo de agua. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Si el error persiste, póngase en contacto con un socio de servicio técnico.
Error alimentación de vapor	El sensor de nivel detecta un nivel bajo en el calentador de vapor. Se ha intentado llenar el calentador. Sin embargo, la sonda de nivel no ha detectado nada de agua en 60 sek. Se cancela el llenado. Se bloquea la dispensación de bebidas que requieren vapor.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Póngase en contacto con servicio técnico.
Error de procesamiento Modbus Error comunicación Modbus	Error de comunicación entre la sección de potencia y el panel táctil.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Póngase en contacto con servicio técnico.
Inicialización caja	Es tan solo un mensaje de estado.	–
Facturación en línea	Es tan solo un mensaje de estado.	–
Caja fuera de línea	Es tan solo un mensaje de estado.	–

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
<p>No se ha podido iniciar la base de datos</p> <p>Versión de la base de datos incorrecta</p>	<p>Error grave / error interno</p> <p>Error al iniciar el software.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Desenchufe la máquina de la red eléctrica. ▶ Conéctela de nuevo y enciéndala otra vez.
<p>No se ha podido iniciar la interfaz de usuario</p> <p>Mensaje de error general en el proceso de control</p> <p>No se ha podido iniciar el proceso de control</p> <p>El proceso de control se ha cerrado de manera inesperada</p> <p>No se ha podido inicializar el proceso de control</p> <p>No se ha podido establecer la comunicación con el proceso de control</p> <p>El proceso de control ha interrumpido la comunicación</p>		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vuelva a instalar el software. ▶ Póngase en contacto con el servicio técnico de Schaefer.

Medidas de precaución

Productos de limpieza

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para
usuarios!



Modo de empleo

Peligro de intoxicación por ingestión de producto de limpieza.
Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente:

- Mantenga alejados los productos de limpieza de los niños y de personas no autorizadas.
- No ingiera el producto de limpieza.
- No mezcle nunca el producto de limpieza con otras sustancias químicas o ácidos.
- No introduzca nunca producto de limpieza en los depósitos de leche.
- No introduzca nunca producto de limpieza en los depósitos de agua potable (interno/externo).
- Utilice los productos de limpieza y descalcificación únicamente para su finalidad prevista (véanse las etiquetas).
- No coma ni beba nada mientras utilice productos de limpieza.
- Asegúrese de que exista una buena ventilación mientras utilice productos de limpieza.
- Póngase guantes de protección mientras utilice productos de limpieza.
- Cuando termine de utilizar los productos de limpieza, lávese las manos inmediatamente con abundante agua.



Antes de utilizar el producto de limpieza, lea detenidamente la información del envase. En caso de que no disponga de una ficha de datos de seguridad, solicítela al distribuidor (consulte el apartado Envase de los productos de limpieza).

Almacenamiento

Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente:

- Mantener fuera del alcance de los niños y del personal no autorizado.
- Guarde en un lugar protegido contra el calor, la luz y la humedad.
- No almacenar junto con productos ácidos.
- Almacenar únicamente en el embalaje original.
- Almacenar los productos de limpieza en lugares separados.
- No almacenar junto con alimentos, alcohol o tabaco.
- Se aplica la normativa local sobre el almacenamiento de sustancias químicas (productos de limpieza).

Eliminación

Si no fuera posible la reutilización, el producto de limpieza y sus envases se deberán eliminar en conformidad con las disposiciones legales locales en vigor.

Emergencias

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

Centro de Información Toxicológica Suizo	
Llamadas desde el extranjero	+41 44 251 51 51
Llamadas desde Suiza	145
Internet	www.toxi.ch

Normas de higiene

Agua

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para
usuarios!



La manipulación indebida del agua puede provocar problemas de salud. Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente:

- El agua debe estar completamente limpia.
- No conectar la máquina a agua pura de ósmosis u otras aguas agresivas.
- La dureza de carbonatos no puede ser superior a 5-6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) o 8,9-10,7 °fKH (dureza de carbonatos francesa).
- La dureza total siempre debe ser superior a la dureza de carbonatos.
- La dureza de carbonatos mínima es de 5 °dKH o 8,9 °fKH.
- Contenido de cloro máx. 100 mg por litro.
- Valor de pH entre 6,5 y 7 (pH neutro).

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

- Llene el depósito de agua potable con agua fresca todos los días.
- Antes de llenar el depósito de agua potable, lávelo a fondo.

Café

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para
usuarios!



La manipulación indebida del café puede provocar problemas de salud. Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente:

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

Leche

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para
usuarios!



La manipulación indebida de la leche puede provocar problemas de salud. Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente:

- No utilice leche cruda.
- Utilice únicamente leche pasteurizada o calentada con un proceso UHT.
- Utilice únicamente leche homogeneizada.
- Utilice únicamente leche refrigerada que esté a una temperatura de entre 3 y 5 °C.
- Para manipular leche deben utilizarse guantes de protección.
- Utilice leche extraída directamente del envase original.
- No rellene nunca la leche. Limpie cuidadosamente el recipiente antes de llenarlo.
- Antes de abrir el embalaje, compruebe que no presente ningún daño.
- No rellene más cantidad de leche de la necesaria para un día.
- Cuando termine el llenado, cierre inmediatamente la tapa del depósito de leche y la unidad refrigeradora (interna/externa).
- Guarde la leche en un lugar seco, frío (máx. 7 °C) y oscuro.
- Guarde la leche aparte de los productos de limpieza.
- Consuma primero los productos más antiguos ("first-in-first-out").
- Consuma los productos antes de la fecha de caducidad.
- Asegúrese de cerrar bien los paquetes abiertos para que el contenido se mantenga fresco y para que no entre suciedad.

Polvo para cafetera / polvo instantáneo

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



¡La manipulación incorrecta del polvo para cafetera puede provocar problemas de salud!

Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente:

- Antes de abrir el envase, compruebe que no presente ningún daño.
- No rellene más cantidad de polvo de la necesaria para un día.
- Cierre la tapa del depósito de polvo inmediatamente después de llenar el depósito.
- Guarde el polvo para cafetera en un lugar seco, frío y oscuro.
- Guarde el polvo para cafetera aparte de los productos de limpieza.
- Consuma primero los productos más antiguos ("first-in-first-out").
- Consuma los productos antes de la fecha de caducidad.
- Asegúrese de cerrar bien los envases abiertos para que el contenido se mantenga fresco y para que no entre suciedad.

Responsabilidades

Obligaciones del usuario

El usuario debe asegurarse de que el servicio técnico de Schaerer AG, o cualquier persona autorizada, lleve a cabo el mantenimiento regular y la comprobación de los dispositivos de seguridad.

Los desperfectos materiales deben notificarse por escrito a Schaerer AG en un plazo de 30 días. En el caso de los daños ocultos, este plazo se alarga hasta 12 meses a partir de la fecha de instalación (informes de instalación y entrega), pero como máximo hasta 18 meses a partir de la fecha de salida de la fábrica de Zuchwil.

Las piezas que formen parte de los dispositivos de seguridad, tales como válvulas de seguridad, termostatos de seguridad o calentadores, no deberán repararse bajo ninguna circunstancia. ¡Deberán sustituirse!

Rigen los siguientes intervalos:

- Válvulas de seguridad cada 24 meses.
- Calentadores (generador de vapor, calentador de paso) cada 72 meses..

Estas actividades serán realizadas por los técnicos de mantenimiento de Schaerer AG o su servicio técnico como parte del mantenimiento.

Garantía y responsabilidad

No se asumirá ningún derecho de garantía ni responsabilidad en caso de daños materiales o personales siempre que se deban a alguna de las siguientes causas:

- Uso contrario al previsto del aparato.
- Montaje, puesta en marcha, manejo, limpieza y mantenimiento incorrectos tanto del aparato como de los demás aparatos opcionales.
- Incumplimiento de los intervalos de limpieza.
- Utilización del aparato con dispositivos de seguridad y protección defectuosos, mal instalados o inoperativos.
- Incumplimiento de las indicaciones de seguridad del manual de instrucciones relativas al almacenamiento, montaje, puesta en marcha, utilización y mantenimiento de la máquina.
- Utilización del aparato sin estar en perfecto estado.
- Reparaciones realizadas de forma inadecuada.
- Utilización de piezas de repuesto no originales de Schaerer AG.
- Utilización de productos de limpieza no recomendados por Schaerer AG.
- Casos catastróficos debido a los efectos de cuerpos extraños, accidentes, vandalismo o fuerzas mayores.
- Penetración de objetos extraños en el aparato o apertura de la carcasa.

El fabricante se hará cargo de la garantía relativa a sus responsabilidades única y exclusivamente si se han respetado los intervalos de mantenimiento y conservación especificados y si se han utilizado piezas de repuesto originales encargadas al propio fabricante o a sus proveedores autorizados.



Se aplican las "Condiciones generales" de Schaerer AG.