

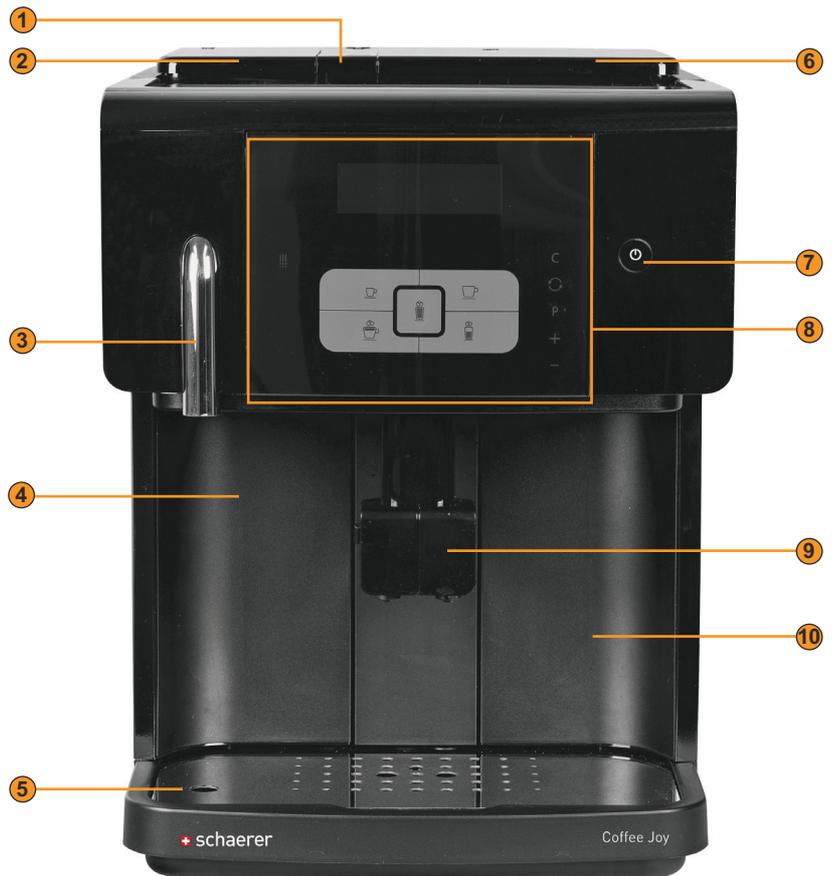
Schaerer Coffee Joy

Manual de instrucciones

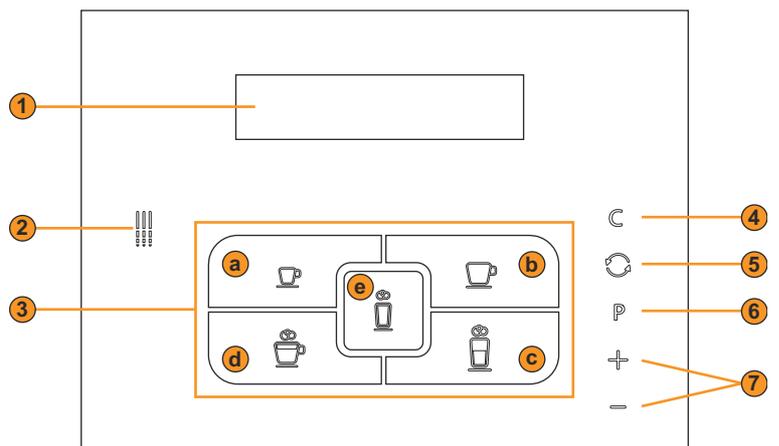
V01 / 02.2011



- 1 Entrada de café molido
- 2 Depósito de granos de café
- 3 Salida de agua caliente
- 4 Depósito de posos
- 5 Recogegotas con rejilla de goteo
- 6 Cubierta del depósito de la unidad de escaldado
- 7 Encender/apagar
- 8 Panel de operación
- 9 Salida de bebida
- 10 Depósito de agua potable



- 1 Pantalla
- 2 Agua caliente
- Botones de bebida para:
- a) Espresso
- b) Café Crème
- 3 c) Latte Macchiato
- d) Cappuccino
- e) Leche caliente / espuma de leche
- 4 Cancelar
- 5 Menú de limpieza
- 6 Menú de programación
- 7 Modificar los valores ajustables / hojear los menús



Schaerer Coffee Joy

Manual de instrucciones

V01 / 02.2011

Editor

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

Edición

Versión 01 | 02.2011

Software

V0.01

Concepto y redacción

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

Copyright ©

Schaerer Ltd., P.O. Box, 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	Final del funcionamiento	21
Bienvenido	6	Paradas prolongadas (más de 1 semana)	21
Signos y símbolos	6	Limpieza	22
Descripción de los productos	7	Intervalos de limpieza	22
Uso conforme al previsto	7	Limpieza obligatoria	22
Tipos de bebida y capacidad de producción	7	Limpieza diaria	23
Contenido del suministro y accesorios	7	Lavado del sistema de café	23
Opciones y aparatos independientes	8	Lavado del sistema de leche	23
Datos técnicos	8	Depósito de posos	23
Placa de características	9	Recogegotas	23
Declaración de conformidad	9	Depósito de agua potable interno	23
Dirección del fabricante	9	Depósito de leche	24
Normas aplicadas	9	Limpieza semanal	25
Instalación y puesta en funcionamiento	10	Tarjeta de limpieza semanal	25
Instalación	10	Depósito de granos de café	27
Lugar de instalación	10	Superficies exteriores de la cafetera	27
Clima	10	Aparato independiente (Opción)	27
Suministro eléctrico	10	Lavado de precalentamiento	27
Condiciones	10	Concepto de limpieza ARCPC	27
Valores de conexión	11	Normas de limpieza	27
Instalación	11	Plan de limpieza	28
Desembalar la máquina	11	Productos de limpieza	30
Conecte la leche	11	Pastilla de limpieza	30
Programa de puesta en funcionamiento	12	Milkpure	30
Desinstalación y eliminación	14	Producto de descalcificación	30
Manejo	15	Servicio y mantenimiento	31
Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato	15	Descalcificación	31
Llenado y conexión	15	Ajustar el grado de molienda	32
Granos de café	15	Filtro de agua. (Opción)	32
Agua	15	Instalar el filtro de agua del depósito de agua potable interno	32
Leche	15	Cambiar el filtro de agua del depósito de agua potable interno	33
Encendido	16	Mantenimiento	33
Dispensación de bebida	16	Programación	34
Precalentamiento de las tazas	16	Navegación	34
Ajuste de la altura de salida	16	Vista general	34
Bebidas	17	Tamaño taza (cantidad de bebida)	34
Bebidas con café molido	17	Ajuste bebida	35
Agua caliente	17	Ajustes básicos	36
Leche caliente	18	Contadores	39
Espuma de leche	18	Información sistema	40
Opciones de dispensación	18	Solución de problemas	41
Parar la dispensación en curso	18	Fallos con mensaje de pantalla	41
Seleccionar la intensidad del café	18	Fallos sin mensaje de pantalla	42
Bebidas dobles	19	Calidad del agua	44
Vaciado	19	Parámetros del agua	44
Depósito de posos	19	Determinar la dureza del agua	45
Recogegotas	19	Técnicas de filtrado	45
Condiciones de transporte	19		
Solicitudes e indicaciones de pantalla	20		
Apagado	21		

Indicaciones de seguridad46

¡Peligro para usuarios!	46
Peligro debido al producto de limpieza	47
Aplicación	47
Almacenamiento	47
Eliminación	47
Emergencias	47
Peligro para la máquina	48
Normas de higiene (ARPC)	48
Agua	48
café	49
Leche.	49

Responsabilidades50

Obligaciones del usuario	50
Garantía y responsabilidad	50

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 cafetera 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.

Descripción de los productos

Uso conforme al previsto

La Schaerer Coffee Joy se ha diseñado para servir distintas variantes de bebidas a base de café y/o leche en tazas o jarritas. De manera adicional, también puede dispensar agua caliente. Este aparato se ha diseñado para el uso privado y comercial. Este aparato puede utilizarse en secciones de autoservicio si está bajo la supervisión de personal cualificado.



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 responde de los daños que de ello resulten.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



La manipulación inadecuada de la cafetera puede provocar daños materiales. La Schaerer Coffee Joy no se puede utilizar en ningún caso para servir un líquido distinto al café, agua caliente (bebidas, limpieza) o leche (refrigerada, pasteurizada, homogeneizada o UHT).

Tipos de bebida y capacidad de producción

Dependiendo del modelo de la máquina y de las diferentes opciones, se podrán preparar las siguientes bebidas (capacidad de producción indicado en tazas por hora/día):

Espresso (50 – 60 ml)	±50 tazas
Café largo (120 ml)	±40 tazas
Bebidas de leche	±30 tazas
Agua caliente	±7.5 l

Contenido del suministro y accesorios

Cantidad	Denominación	Número de artículo
1	Cafetera Schaerer Coffee Joy	-
Documentación		
1	Manual de instrucciones (ES)	022440
1	Ficha de limpieza Semanal (DE)	022480
1	Formulario Calidad del suministro	-
Accesorios en general		
1	Boquilla de leche negra (diámetro: 1,3)	33.2415.1000
1	Boquilla de leche marrón (diámetro: 1,5)	33.2415.2000
1	Grasa para anillos de obturación (tubo)	33.2179.9000
1	Boquilla de vapor	33.2427.7000
1	Herramienta multiuso (Multitool)	33.2397.7000
Limpieza / accesorios de limpieza		
1	Producto de limpieza "Milkpure"	071531
1	Pastillas de limpieza (blíster de 10 pastillas)	062867
1	Cepillos de limpieza (kit de 5 uds.)	33.2393.1000
1	Prueba de dureza de carbonatos (bolsa con 2 tiras de prueba)	067720

Opciones y aparatos independientes

Ejemplo	Opción	Descripción
	Unidad frigorífica independiente	Unidad frigorífica externa con máquinas con Milk Smart. Capacidad: 2 l
	Depósito de granos ampliado	Depósito de granos adicional para aumentar la capacidad de granos. Capacidad: 400 g
	Filtro de agua para el depósito de agua potable interno	El filtro de agua se puede instalar en el depósito de agua potable interno. Capacidad: 200 l



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

Datos técnicos

Potencia nominal *	1700 – 2300 W	
Temperatura de funcionamiento	Calentador de vapor	Calentador de agua
Temperatura de funcionamiento mínima (T mín.)	130°C	86°C
Temperatura de funcionamiento máxima (T máx.)	130°C	102°C
Sobrepresión	Calentador de vapor	Calentador de agua
Sobrepresión de trabajo	2.5 bar	16 bar
Sobrepresión de funcionamiento admisible (p máx)	16 bar	16 bar
Sobrepresión de comprobación	24 bar	24 bar
Capacidad del depósito de agua	2.2 l	
Capacidad del depósito de granos de café	250 g	
Capacidad del depósito de posos	15 – 20 pastas para café	
Dimensiones exteriores		
Ancho	305 mm	
Altura	400 mm	

Profundidad	443 mm
Peso neto	15 kg
Nivel de presión acústica continua**	<70 dB (A)

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

- * 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

Type	VAR	Mod.	Serial-No.	Prod. Date
03.0430	001	PR	000100	02.2011
1/N/PE - 50/60 Hz		220 - 240 V		max. 1.7 - 2.3 kW
permissible max. pressure		1.6 M PA (16 bar)		
		Made in Germany		
produced by wmf consumer electric GmbH				

La placa de características se encuentra detrás del recogegotas, en el lado izquierdo.

- En caso de avería o para aplicar la garantía, facilite los datos de la placa de características.

Declaración de conformidad

Dirección del fabricante

Fabricante	Responsable de documentación
Schaerer AG Postfach 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

Se han aplicado las siguientes normas armonizadas:

EN 60335-1 EN 60335-2-15	Normas de aplicación específica
<ul style="list-style-type: none"> • 60335-1:2002 • 60335-1 /A1:2004 • 60335-1 /A2:2006 • 60335-2-15:2002 • 60335-2-15 /A1:2005 	<ul style="list-style-type: none"> • 55014-1:2006 • 55014-1 /A1:2009 • 55014-2:1997 • 55014-2 /A1:2001 • 55014-2 /A2:2008 • 62233:2008 • 61000-3-2:2006 • 61000-6-3:2008

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

Instalación y puesta en funcionamiento

Instalación

Lugar de instalación

¡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 y llana, de manera que pueda aguantar el peso de la cafetera sin deformarse.
- No la coloque sobre superficies calientes o cerca de un horno.
- 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 ± 35 cm en el lado izquierdo.
 - Deje un espacio libre de mín. 15 cm entre la parte posterior de la máquina y la pared (circulación de aire).
 - Deje un espacio libre de mín. 250 mm por arriba (necesario para desmontar la unidad de escaldado para los trabajos de limpieza y mantenimiento).
- 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 de 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 realizarse según las disposiciones vigentes (VDE 0100) y las disposiciones del país correspondiente. Modelo del cable de conexión a la red igual o superior a H 07 RN-F. 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 deberán 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.
- Nunca ponga en funcionamiento una máquina con un cable de alimentación defectuoso. Los cables de alimentación o enchufes defectuosos deberán ser sustituidos inmediata-

mente por un técnico cualificado.

- Schaerer AG desaconseja totalmente el uso de cables alargadores. Si, pese a ello, decide utilizarse un cable alargador (sección mínima: 1,5 mm²), respete en todo momento 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. 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.

Valores de conexión

Modelo	Valores de conexión				Fusibles (edificio)	Sección de conductores del cable de conexión
Estándar	220 – 240 V	AC	50/60 Hz	2000 – 2200 W	10 – 16 A	1.5 mm²
Inglaterra, Irlanda					13 A	1.5 mm²
Australia, Nueva Zelanda, China					15 A	1 mm²
Dinamarca					10 A	1 mm²
USA	120 V	AC	50/60 Hz	1700 W	15 A	AWG14
Japón	120 V	2 AC	50/60 Hz	2000 W	15 A	2.5 mm²

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.

Conecte la leche



- ▶ Montar el tubo flexible de leche en la salida de bebida (véase la ilustración).
- ▶ Seleccione la boquilla de leche adecuada (marrón = para leche refrigerada; transparente = para leche no refrigerada) y móntela en el otro extremo del tubo flexible de leche.
- ▶ Coloque la salida de bebida en el soporte.
- ▶ Extraiga el depósito de posos de la cafetera.
- ▶ Ponga la salida de bebida en la posición más baja.



- ▶ Enganche el tubo flexible de leche en la guía correspondiente.



Véase el capítulo *Para obtener información sobre el llenado de leche, véase el capítulo "Manejo" - "Llenado y conexión" - "Leche"*.



Si hay disponible una unidad frigorífica externa: instálela de acuerdo con el manual de instrucciones de la unidad frigorífica y lleve el tubo flexible de leche desde la máquina hasta la unidad frigorífica externa.

Programa de puesta en funcionamiento

La primera vez que se pone en marcha la cafetera se ejecuta automáticamente el programa de puesta en funcionamiento, que le conduce paso a paso por los primeros ajustes. A continuación encontrará una descripción detallada de todos los pasos.

- ▶ Pulse el botón .
 - Se enciende la cafetera y empieza el programa de puesta en funcionamiento.
- ▶ Siga las indicaciones de la pantalla.

Pantalla / mensaje	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste	Indicaciones
Language: english	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione el idioma que desee con \oplus y \ominus. ▶ Confirme con \mathbb{P} <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> En la pantalla se mostrará el mensaje "Ajuste inicial de su Coffee Joy" en el idioma seleccionado. 	Alemán Inglés Francés Holandés Sueco Danés Noruego Ruso Italiano Español Japonés	El ajuste predeterminado es "Inglés".
Hora hh:mm	<p>Ajuste al hora actual:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajuste las horas con \oplus y \ominus. ▶ Confirme con \mathbb{P} ▶ Ajuste los minutos con \oplus y \ominus. ▶ Confirme con \mathbb{P} <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se mostrará el siguiente paso de la puesta en funcionamiento. 	hh = horas mm = minutos	–
Fecha dd:mm:yyyy	<p>Ajuste la fecha actual:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajuste los días con \oplus y \ominus. ▶ Confirme con \mathbb{P} ▶ Ajuste los meses con \oplus y \ominus. ▶ Confirme con \mathbb{P} ▶ Ajuste los años con \oplus y \ominus. ▶ Confirme con \mathbb{P} <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se mostrará el siguiente paso de la puesta en funcionamiento. 	dd = día mm = mes mm = año	–

Pantalla / mensaje	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste	Indicaciones
Hora descon.: 30 min	<p>Este paso permite configurar el tiempo de desconexión. La máquina se apagará automáticamente cuando, después de una dispensación de bebida, transcurra el tiempo definido aquí sin que se produzca otra dispensación.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajuste los minutos con \oplus y \ominus. ▶ Confirme con \mathbb{P} <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se mostrará el siguiente paso de la puesta en funcionamiento. 	<p>0 min 5 – 180 min</p>	<p>Con el ajuste "0 min" se desactiva el apagado automático de la máquina.</p>
Dureza agua: 13 – 16	<p>Ajuste la dureza del agua:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Realice una prueba de dureza del agua. Véase el capítulo "Servicio y mantenimiento" - "Determinar la dureza del agua". ▶ Ajuste la dureza del agua con \oplus y \ominus. ▶ Confirme con \mathbb{P} <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se mostrará el siguiente paso de la puesta en funcionamiento. 	<p>0 – 4 5 – 8 9 – 12 13 – 16 >16</p>	<p>–</p>
Filtro agua: no	<p>Ajuste el uso de un filtro de agua:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajuste el uso con \oplus y \ominus. ▶ Confirme con \mathbb{P} <p>Opción 1: Opción "No"</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se mostrará el siguiente paso de la puesta en funcionamiento. <p>Opción 2: Si se selecciona "Sí" se realizará un lavado automático del filtro.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Coloque un recipiente de aproximadamente aprox. 3 l de capacidad debajo de la salida de agua caliente. ▶ Llene completamente el depósito de agua potable. <input checked="" type="checkbox"/> Cuando finalice el lavado del filtro se mostrará el siguiente paso de la puesta en funcionamiento. 	<p>Sí / no</p>	<p>Si se selecciona "Sí", a continuación se realizará un lavado automático del filtro.</p>
Calentando...	<p>La máquina empieza a calentar.</p> <p>Tras el calentamiento se lleva a cabo un lavado del sistema de café.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Coloque el recipiente bajo la salida de bebida. <input checked="" type="checkbox"/> El lavado dura aprox. 40 sek. 	<p>–</p>	<p>Durante el lavado del sistema de café se limpian y calientan todos los conductos.</p>
 Botón de bebida "Espresso"	<p>Para finalizar el programa de puesta en funcionamiento se realiza un escaldado de prueba.</p> <p>El botón \mathbb{P} parpadea.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Coloque un recipiente adecuado debajo de la salida de bebida. ▶ Pulse el botón \mathbb{P}. <input checked="" type="checkbox"/> Empieza el escaldado de prueba. ▶ Tire la bebida de prueba. No se la beba. 	<p>–</p>	<p>–</p>

Pantalla / mensaje	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste	Indicaciones
Elija por favor	La cafetera está preparada.	–	Todos los ajustes que se han configurado aquí se pueden volver a modificar más tarde. <i>Véase el capítulo Véase el capítulo "Programación".</i>

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:

- El depósito de agua potable está lleno.
- El depósito de granos de café está lleno.
- El depósito de posos está vacío y correctamente introducido.
- La cafetera está conectada correctamente a la red eléctrica.

Llenado y conexión

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 llene los depósitos de granos de café con un producto diferente a los granos de café.**



- ▶ Abra la tapa del depósito de granos (véase la ilustración).
- ▶ Añada granos de café (máx. 250 g).
- ▶ Vuelva a cerrar la tapa.

Agua

- ▶ Extraiga y vacíe el depósito de agua potable.
- ▶ Lave el depósito de agua potable a fondo con agua limpia (mín. 1 vez al día).
- ▶ Llénelo con agua potable fresca y vuélvalo a montar.

Leche

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 frigorífica independiente

- ▶ Abra la puerta.
- ▶ Extraiga y lave el depósito de leche.
- ▶ Rellénelo con leche fresca, refrigerada (3 – 5 °C).
- ▶ Coloque el depósito de leche en la unidad frigorífica.
- ▶ 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.

Encendido

- ▶ Pulse el botón .
 - ☑ La cafetera se enciende y en la pantalla se muestra el mensaje de bienvenida.
- ▶ Coloque el recipiente bajo la salida de bebida.
 - ☑ La máquina empieza a calentar.
 - ☑ Cuando finaliza el calentamiento se realiza un lavado del sistema de café (duración: aprox. 40 sek).

Opción: Unidad frigorífica independiente

- ▶ Conecte la Unidad frigorífica independiente a la red eléctrica.
- ▶ Coloque el interruptor basculante de la parte posterior de la unidad frigorífica independiente en la posición "COLD".
 - ☑ Se enciende la unidad frigorífica independiente.



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

Dispensación de bebida**Pre calentamiento de las tazas**

La cafetera contiene una superficie para colocar las tazas. Cuando la cafetera está encendida, esta superficie se calienta y las tazas se precalientan.

- ▶ Coloque las tazas en la superficie de calentamiento.
 - ☑ Cuando se enciende la cafetera se precalientan las tazas.

Ajuste de la altura de salida

Las superficies calientes constituyen peligro de quemadura. Tenga cuidado cuando mueva la salida de bebida.

¡ATENCIÓN!
¡Superficie caliente!



- ▶ Coloque la taza bajo la salida de bebida.
- ▶ Coja la salida de bebida por delante y desplácela a la posición correcta (véase la ilustración).
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.



Alturas de colocación posibles = 70 – 135 mm.

Bebidas

La máquina está preparada para la dispensación cuando se iluminan los símbolos de bebida.

- ▶ Coloque la taza bajo la salida de bebida.
- ▶ Ajuste la altura de la salida de bebida al tamaño de la taza.
- ▶ Pulse el botón de bebida deseado.
 - Se ilumina el símbolo de la bebida seleccionada y empieza la dispensación.
 - En la pantalla se muestra el nombre de la bebida.
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.

¡ATENCIÓN!
¡Líquido caliente!



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

Bebidas con café molido

Una manipulación incorrecta puede provocar daños en la máquina.
No introduzca nunca algo que no sea café molido o pastillas de limpieza en la entrada.



- ▶ Abra la tapa de la entrada (véase la ilustración).
 - En la pantalla se muestra "Llene café molido".
- ▶ Añada café molido (máx. 15 g).
- ▶ Cierre la pa de la entrada.
 - En la pantalla se muestra "Escoja bebida".
- ▶ Pulse el botón de bebida deseado.
 - Se ilumina el símbolo de la bebida seleccionada y empieza la dispensación.
 - En la pantalla se muestra el nombre de la 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"*.

Agua caliente

Para que se dispense agua caliente existen tres posibilidades de dosificación diferentes:



Los técnicos de mantenimiento pueden desactivar las variantes de dosificación que no se quieran o ajustar el volumen de dosificación de la variante "dosificado".

- ▶ Coloque la taza bajo la salida de agua caliente.
- ▶ Ajuste la altura de la salida de bebida al tamaño de la taza.

¡ATENCIÓN!
¡Líquido caliente!



Opción 1: Dosificar

- ▶ Pulse el botón  .
 - Saldrá la cantidad configurada.

Opción 2: Salida libre

- ▶ Mantenga pulsado el botón  .
 - Seguirá saliendo bebida mientras se mantenga pulsado el botón.

Opción 3: Inicio/parada

- ▶ Pulse el botón  .
 - Se dispensa agua caliente.
- ▶ Vuelva a pulsar el botón  para finalizar la dispensación.



Si la dispensación no se detiene manualmente con el botón , finaliza automáticamente después de un tiempo definido que puede ser ajustado por un técnico de mantenimiento.

Leche caliente

La dispensación de leche caliente y espuma de leche se realiza con el mismo botón.

- ▶ Coloque la taza bajo la salida de bebida.
- ▶ Ponga la salida de bebida en la posición más alta.
 - Únicamente en la posición más alta no se suministra aire a la leche, ya que de lo contrario se generaría espuma de leche.
- ▶ Pulse el botón  (botón del centro).
 - Se dispensa leche caliente.
- ▶ Vuelva a pulsar el botón  para finalizar la dispensación.

¡ATENCIÓN!
¡Líquido caliente!



Si la dispensación no se detiene manualmente con el botón , finaliza automáticamente después de un tiempo definido que puede ser ajustado por un técnico de mantenimiento.

Espuma de leche

La dispensación de leche caliente y espuma de leche se realiza con el mismo botón.

- ▶ Coloque la taza bajo la salida de bebida.
- ▶ Ajuste la altura de la salida de bebida al tamaño de la taza.
- ▶ Mantenga pulsado el botón .
 - Seguirá saliendo bebida mientras se mantenga pulsado el botón.

¡ATENCIÓN!
¡Líquido caliente!



Opciones de dispensación

Parar la dispensación en curso

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

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

Seleccionar la intensidad del café

Antes de dispensar la bebida se puede seleccionar la intensidad del café. Están disponibles los siguientes niveles de intensidad:

- fuerte (aprox. 15% más fuerte que el ajuste normal de la bebida)
- normal (ajuste predeterminado de la bebida)
- suave (aprox. 15% más suave que el ajuste normal de la bebida)

Al seleccionar "fuerte" o "suave", la duración de la molienda del molinillo y, en consecuencia, la cantidad de café molido, se adaptan en consecuencia.

Si no se preselecciona ningún nivel de intensidad siempre se utiliza automáticamente la intensidad "normal".

- ▶ Seleccione la intensidad deseada de la bebida con los botones  y .
 - El ajuste seleccionado solo se aplica a la siguiente bebida.
- ▶ Coloque la taza bajo la salida de bebida.
- ▶ Ajuste la altura de la salida de bebida al tamaño de la taza.
- ▶ Solicite la bebida deseada.
 - Se dispensa la bebida.
 - En la pantalla se muestra el nombre de la bebida y el nivel de intensidad.

Bebidas dobles

Se pueden servir dos bebidas simultáneamente, aunque solo para espresso, café largo y cappuccino.

- ▶ Coloque dos tazas bajo la salida de bebida.
- ▶ Ajuste la altura de la salida de bebida al tamaño de la taza.
- ▶ Pulse el botón de bebida deseado aprox. 3 sek.
 - Se ilumina el símbolo de la bebida seleccionada y empieza la dispensación.
 - En la pantalla se muestra "2x nombre de la bebida".
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire las tazas.

¡ATENCIÓN!
¡Líquido caliente!



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

El depósito de posos debe vaciarse de manera regular, como muy tarde cuando se solicite en la pantalla.

- ▶ Extraiga el depósito de posos y vacíelo.
 - La dispensación de bebida está cerrada, mientras el depósito de posos no esté ajustado.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de posos.
 - En la pantalla aparece la pregunta "¿Cajón posos vacío?".
- ▶ Confirme la pregunta con el botón



Si después de vaciar el depósito de posos se responde "No" a la pregunta, la solicitud de vaciado permanecerá en la pantalla. En este caso se deberá extraer de nuevo y volver a colocar el depósito de posos para que se vuelva a mostrar la pregunta.

Recogegotas

El recogegotas debe vaciarse de manera regular, como muy tarde cuando se vea el flotador.

- ▶ Extraiga el recogegotas con cuidado.
- ▶ Vacíe el recogegotas y vuelva a introducirlo.
- ▶ Compruebe que esté colocado correctamente, puesto que un recogegotas mal colocado podría provocar fugas de agua.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro de aplastamiento!



Condiciones de transporte

- ▶ 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.

Solicitudes e indicaciones de pantalla

La máquina visualiza mensajes de pantalla cuando se requiere una intervención por parte del usuario o de un técnico de mantenimiento para que la máquina pueda continuar funcionando. Existen dos motivos por los cuales se visualizan mensajes de pantalla:

- Indicación
- Fallo

En la mayoría de casos, los mensajes de indicación son solicitudes, por ejemplo la máquina solicita que se llene el depósito de agua potable.

► Proceda tal como se explica en la siguiente tabla.

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



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

Indicación de pantalla	Causa	Solución
Vaciar cajón posos	El depósito de posos está lleno.	<ul style="list-style-type: none"> ► Extraiga el depósito de posos y vacíelo. <ul style="list-style-type: none"> ☑ La salida de bebida está cerrada, mientras el depósito de posos no esté ajustado. ► Vuelva a colocar el depósito de posos. <ul style="list-style-type: none"> ☑ En la pantalla aparece la pregunta "¿Cajón posos vacío?". ► Confirme la pregunta con el botón P.
Elecc. bebida bloq. Llenar depósito agua	El depósito de agua potable está vacío. No se pueden servir bebidas.	<ul style="list-style-type: none"> ► Extraiga el depósito de agua potable y llénelo con agua potable fresca. ► Vuelva a colocar el depósito de agua potable.
Rellenar granos café Confirmar bebida	No hay suficientes granos en el molinillo. Se detiene el molinillo y se interrumpe la dispensación de bebida.	<ul style="list-style-type: none"> ► Abra la tapa del depósito de granos (véase la ilustración). ► Añada granos de café (máx. 250 g). ► Vuelva a cerrar la tapa. ► Vuelva a pulsar el botón de bebida. <ul style="list-style-type: none"> ☑ Se completa la dispensación de la bebida seleccionada previamente.
Llene café molido Escoja bebida	La tapa de la entrada de café molido está abierta. No se pueden servir bebidas.	<p>Opción 1: Servir una bebida con café molido</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Añada café molido (máx. 15 g). ► Cierre la tapa de la entrada. <ul style="list-style-type: none"> ☑ En la pantalla se muestra "Escoja bebida". ► Pulse el botón de bebida deseado. <ul style="list-style-type: none"> ☑ Empieza la dispensación. <p>Opción 2: Parar la dispensación</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Cierre la tapa de la entrada. ► Pare la dispensación con el botón C.
Cambiar filtro agua	Es necesario cambiar el filtro de agua del depósito de agua potable.	<ul style="list-style-type: none"> ► Cambie el filtro de agua. <p>Véase el capítulo "Servicio y mantenimiento" - "Cambiar el filtro de agua".</p>
¿Falta tapa depósito?	La tapa del depósito de agua potable no está colocada. No se pueden servir bebidas.	<ul style="list-style-type: none"> ► Coloque la tapa correctamente en el depósito de agua potable. ► Coloque el depósito de agua potable en la máquina.

Indicación de pantalla	Causa	Solución
Elecc. bebida bloq. Tapa abierta	La tapa de la unidad de escaldado está abierta o no se ha cerrado correctamente. No se pueden servir bebidas.	► Cierre correctamente la tapa de la unidad de escaldado.
Limpia pantalla	El panel de operación está sucio. Los botones no responden.	► Mantenga pulsado el botón  durante 5 sek. <input checked="" type="checkbox"/> La máquina se apaga. ► Limpie la pantalla con un paño húmedo. ► Pulse el botón  . <input checked="" type="checkbox"/> La máquina se vuelve a encender.

Apagado

Final del funcionamiento

- Lleve a cabo una limpieza diaria.
- Mantenga pulsado el botón  durante 5 sek.
 - Si se han preparado bebidas con leche, en la pantalla se mostrará un mensaje solicitando que se lave el sistema de leche.
- Siga las indicaciones de la pantalla.
 - Una vez lavado el sistema de leche se ejecuta automáticamente un lavado del sistema de café.



Véase también el capítulo Véase el capítulo "Limpieza".

- Acto seguido, la máquina se apaga.
- Vacíe el depósito de agua potable, límpielo y vuélvalo a colocar.
- Vacíe el depósito de posos, límpielo y vuélvalo a colocar.



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

Paradas prolongadas (más de 1 semana)



En periodos de inactividad prolongados, p.ej. por vacaciones, la máquina se deberá desconectar.

- 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.



La primera acción que debe realizarse en la nueva puesta en funcionamiento es la limpieza diaria.

Limpieza

Intervalos de limpieza

Intervalos de limpieza					
Diaria	Semanal	Al encender	Al apagar	Cuando se solicite	
Cafetera					
		x	x		Lavado del sistema de café (automático)
			x		Lavado del sistema de leche (automático)
	x				Limpiar el sistema de leche
	x				Limpieza de la máquina (programa de limpieza)
	x				Limpiar la unidad de escaldado
x					Enjuagar el depósito de agua potable con agua fresca
x				x	Vaciar y limpiar el depósito de posos
x				x	Vaciar y limpiar el recogegotas
	x				Limpiar el depósito de granos de café
	x				Limpiar las superficies exteriores de la cafetera
Aparatos independientes / opciones					
x					Limpieza del depósito de leche
x					Limpieza del interior de la unidad frigorífica independiente
	x				Limpieza de las superficies exteriores de la unidad frigorífica independiente

Leyenda

Diaria:	Al menos una vez al día, y con mayor frecuencia si fuera necesario.
Semanal:	Al menos una vez por semana, y con mayor frecuencia si fuera necesario.
Al encender:	Automáticamente al encenderse la cafetera.
Al apagar:	Automáticamente al apagarse la cafetera.
Cuando se solicite:	Cuando se solicite en la pantalla.



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

Limpieza obligatoria

Si la máquina no se limpia pese a que ello se solicita en la pantalla, después de un tiempo determinado se activará la limpieza obligatoria (si está programada). En cuanto aparece el aviso de obligación de limpieza, se bloquea la dispensación de bebida.

Una vez que se lleva a cabo la limpieza, la dispensación se desbloquea.



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

Limpieza diaria

Lavado del sistema de café

Cada vez que se enciende y se apaga la cafetera se realiza automáticamente un lavado del sistema de café. No es necesario ninguna intervención externa.

Lavado del sistema de leche

Cada vez que se apaga la cafetera se realiza automáticamente un lavado del sistema de leche. Deben realizarse las siguientes operaciones:

- ▶ Coloque el recipiente bajo la salida de bebida.
- ▶ Ponga la salida de bebida en la posición más alta.
- ▶ Conecte el tubo flexible de leche con la boquilla de leche a la salida de agua caliente y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.
 - Empieza el lavado del sistema de leche.
- ▶ Cuando finalice el lavado del sistema de leche, limpie el exterior del tubo flexible de leche con un paño húmedo.



El lavado del sistema de leche puede realizarse siempre que sea necesario.

Activar manualmente el lavado del sistema de leche:

- ▶ Pulse el botón .
 - Se abre el menú de limpieza.
- ▶ Vaya al punto de menú "Enjuague sist. leche" con el botón .
- ▶ Pulse el botón .
- ▶ Realice todas las operaciones descritas anteriormente.

Depósito de posos

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 a diario.

- ▶ Limpie a fondo del depósito de posos con agua y un detergente de limpieza doméstico.
- ▶ Enjuague con agua limpia y séquelo con un paño limpio y seco.

Recogegotas

- ▶ Limpie a fondo el recogegotas y la rejilla de goteo con agua y detergente de limpieza doméstico.
- ▶ Enjuague con agua limpia y séquelo con un paño limpio y seco.

Depósito de agua potable interno

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

Lave el depósito de agua potable a diario sin utilizar productos de limpieza.

- ▶ Lave a fondo el depósito de agua potable varias veces con agua limpia.
- ▶ Séquelo con un paño limpio.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



¡ATENCIÓN!
¡Peligro para
usuarios!



Depósito de leche

Los depósitos de leche y bacterias constituyen peligro de contaminación para la leche y el depósito de leche.

Limpie el depósito de leche a diario.

- ▶ Añada 5 ml de producto de limpieza Daypure en un recipiente con 500 ml de agua caliente y remuévalo.
- ▶ Limpie el depósito de leche con la solución de limpieza bien mezclada.
- ▶ Enjuague con agua limpia y séquelo con un paño limpio y seco.

Limpieza semanal

Tarjeta de limpieza semanal

Limpieza semanal

Schaerer Coffee Joy



Véase también el capítulo Véanse los capítulos "Indicaciones de seguridad" y "Limpieza" del manual de instrucciones.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



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.

Limpieza de la máquina (programa de limpieza)



- 1
 - ▶ Pulse el botón .
 - ☑ Se muestra el menú "Progr. cuidados".
 - ▶ Seleccione "Limpieza máquina" con y .
 - ▶ Confirme con .
 - ☑ Empieza el programa de limpieza.



- 2
 - ▶ Vacíe el recogegotas.
 - ▶ Llene el depósito de agua potable.
 - ▶ Coloque un recipiente (min. 3 l) debajo de la salida de bebida.



- 3
 - ▶ Introduzca una pastilla de limpieza en la entrada (véase la ilustración).
 - ▶ Cierre la tapa de la entrada y confirme con .
 - ☑ Empieza la limpieza.
 - ☑ En la pantalla se muestra el tiempo de limpieza restante.

Limpieza del sistema de leche (manual)



Cuando finaliza la limpieza de la máquina, en la pantalla se muestra un mensaje solicitando que se limpie manualmente el sistema de leche.

- 1
 - ▶ Ponga la salida de bebida en la posición más alta.
 - ▶ Presione el desbloqueo en la parte posterior de la salida de bebida y extraiga el cabezal del espumador hacia abajo.



- 2
 - ▶ Extraiga el depósito de posos y desenganche el tubo flexible de leche de la guía.
 - ▶ Extraiga la boquilla de vapor que sobresale por arriba en la salida de bebida.



- 3
 - ▶ Desarme todas las piezas (véase la ilustración).
 - ▶ Introduzca todas las piezas durante ± 30 min en una solución consistente en 500 ml de agua caliente y 25 ml de producto de limpieza "Milkpure".
 - ▶ Limpie todas las piezas bajo un chorro de agua tibia.



- ▶ Limpie las salidas del cabezal del espumador y la boquilla de vapor con el cepillo.
- ▶ Deje secar por completo todas las piezas.
- ▶ Vuelva a ensamblar todas las piezas.
- ▶ Introduzca la boquilla de vapor en la salida de bebida.
- ▶ Coloque el cabezal del espumador.



- ▶ Enganche el tubo flexible de leche en la guía correspondiente.
- ▶ Coloque el depósito de posos.

Limpieza de la unidad de escaldado (manual)



- ▶ Extraiga la tapa superior de la unidad de escaldado.



- ▶ Mueva hacia atrás el pestillo de la unidad de escaldado.
- ▶ Extraiga la unidad de escaldado de la máquina.



- ▶ Gire la rosca del cabezal de la unidad de escaldado en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta que el vertedor se encuentre delante.
- ▶ Limpie la unidad de escaldado con agua corriente.
- ▶ Antes de volver a montar la unidad de escaldado en la máquina, deje que se seque completamente.
- ▶ Coloque la tapa encima del depósito de escaldado.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



¡La manipulación inadecuada de los granos, el agua, la leche, el polvo u otros componentes del café puede provocar daños en la salud!
¡Deberán cumplirse las normas de higiene en conformidad con ARPC!



Véase el capítulo Véanse los capítulos "Indicaciones de seguridad" y "Normas de higiene ARPC" del manual de instrucciones.

Depósito de granos de café

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!



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.

- ▶ Limpie el depósito de granos de café con un paño húmedo.
- ▶ Séquelo con un paño limpio.

Superficies exteriores de la cafetera

- ▶ Apague la máquina antes de limpiar las superficies exteriores.
- ▶ Coja un paño de papel y rocíelo con un limpiacristales convencional.
- ▶ Limpie el panel de operación de la consola.
- ▶ Limpie las demás superficies exteriores de la cafetera con un paño húmedo.

Aparato independiente (Opción)

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Los depósitos de leche y bacterias constituyen peligro de contaminación para la leche y la unidad frigorífica.

Limpie la unidad frigorífica a diario.

- ▶ Vacíe la leche de la unidad frigorífica.
- ▶ Limpie a fondo el interior de la unidad frigorífica con agua y detergente de limpieza doméstico.
- ▶ Vuelva a añadir leche en la unidad frigorífica.

Lavado de precalentamiento

El lavado de precalentamiento lava y calienta los conductos de la cafetera. Si ya hace algún rato que no se ha servido ninguna bebida puede realizarse un lavado de precalentamiento antes de la siguiente dispensación. De esta manera se garantizará que la bebida esté a la temperatura óptima.

- ▶ Pulse el botón .
 - Se abre el menú de limpieza.
- ▶ Vaya al menú "Precalentam." con el botón .
- ▶ Pulse el botón .
 - Empieza el lavado de precalentamiento.

Concepto de limpieza ARPC

Normas de limpieza

Las cafeteras Schaefer AG cumplen los requisitos ARPC, siempre y cuando la instalación, mantenimiento, cuidado y limpieza se realicen correctamente.

¡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..
- 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.

Plan de limpieza

- ▶ ¡Por favor, copie el concepto de limpieza ARCPC y consérvelo / cuélguelo junto a la máquina!
- ▶ Protocolice todas las limpiezas con hora y firma.

Año: _____

- Enero Febrero Marzo Abril Mayo Junio
 Julio Agosto Septiembre Octubre Noviembre Diciembre

Fecha	Limpieza(s) realizada(s) (hora y firma):					Firma
	¡Realizar diariamente!			¡Realizar semanalmente!		
	Limpiezas diarias del equipo	Depósito de leche (opcional)	Limpiar la unidad refrigeradora (opcional)	Limpiezas semanales del equipo	Descongelar la unidad refrigeradora (opcional)	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

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 Schaefer AG.

Limpieza semanal
Pastillas de limpieza Schaefer
Líquido de limpieza para sistemas de leche Milkpure

Pastilla de limpieza



Antes de utilizar cualquier pastilla de limpieza, lea detenidamente la información contenida en el envase y la ficha de datos de seguridad ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). Si no se dispone de ninguna ficha de datos de seguridad, solicítela a la empresa distribuidora.

Información	
Finalidad de uso	Limpieza semanal del sistema de café
Finalidad de la limpieza	Eliminar los residuos de grasa del sistema de café
Intervalo de aplicación	1 vez por semana
Forma y olor	Véase la ficha de datos de seguridad ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

Milkpure



Antes de utilizar cualquier producto de limpieza, lea detenidamente la información contenida en el envase y la ficha de datos de seguridad ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). Si no se dispone de ninguna ficha de datos de seguridad, solicítela a la empresa distribuidora.

Información	
Finalidad de uso	Limpieza semanal del sistema de leche
Finalidad de la limpieza	Eliminar los depósitos de cal y leche del sistema de leche y de la boquilla de vapor
Intervalo de aplicación	1 vez por semana
Forma y olor	Véase la ficha de datos de seguridad ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

Producto de descalcificación



Antes de utilizar cualquier producto de descalcificación, lea detenidamente la información contenida en el envase y la ficha de datos de seguridad ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). Si no se dispone de ninguna ficha de datos de seguridad, solicítela a la empresa distribuidora.

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
Forma y olor	Véase la ficha de datos de seguridad ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

Servicio y mantenimiento

Descalcificación

Cuando sea necesario realizar una descalcificación en la pantalla se mostrará el mensaje correspondiente.

El intervalo de descalcificación depende de los siguientes factores:

- Dureza del agua
- Caudal de agua
- Uso de un filtro de agua

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Peligro de intoxicación por ingestión o inhalación del producto de descalcificación. ¡No se beba ni inhale el producto de descalcificación ni el agua de lavado que sale durante la descalcificación!

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



Los productos de descalcificación domésticos pueden destruir la cafetera. Utilice únicamente productos de descalcificación Schaerer. No se asumirá ninguna responsabilidad por los daños causados por otros productos de descalcificación.

El mensaje de descalcificación que aparece en pantalla se puede aplazar con el botón -. No obstante, después de 50 escaldados más se bloqueará la dispensación de bebida, en cuyo caso será obligatorio realizar una descalcificación.

- ▶ Ponga la salida de bebida en la posición más alta.
- ▶ Presione el desbloqueo en la parte posterior de la salida de bebida y extraiga el cabezal del espumador hacia abajo.
- ▶ Desenganche el tubo flexible de leche del espumador de leche.
- ▶ Pulse el botón .
 - En la pantalla se mostrará el menú de limpieza.
- ▶ Vaya al punto de menú "Descalcif. máquina" con los botones \oplus y \ominus .
- ▶ Confirme la selección con el botón .
- ▶ Vacíe el recogegotas.
- ▶ Extraiga el depósito de agua potable de la máquina.
- ▶ Extraiga el filtro de agua (si lo hay).
- ▶ Vierta una botella entera de producto de descalcificación Schaerer (750 ml) en el depósito de agua potable.
- ▶ Llene completamente el depósito de agua potable con agua.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de agua potable en la máquina.
- ▶ Coloque un recipiente grande (mín. 3 l) debajo de la salida de bebida y agua caliente.
- ▶ Pulse el botón  para empezar la descalcificación.
 - Empieza la descalcificación.
 - En la pantalla se muestra el tiempo de descalcificación restante.

Después de aproximadamente 30 minutos, en la pantalla se muestra un mensaje solicitando que se vacíe el depósito de agua potable.

- ▶ Vacíe y lave a fondo el depósito de agua potable.
- ▶ Confirme el mensaje de la pantalla con el botón .
- ▶ Llene el depósito de agua potable con agua fresca y vuélvalo a colocar en la máquina.
- ▶ Confirme el mensaje de la pantalla con el botón .
 - La descalcificación continúa.
 - En la pantalla se muestra el tiempo de descalcificación restante.



Recomendación: cuando finalice la descalcificación, sirva una bebida de prueba y tírela.

Ajustar el grado de molienda

El grado de molienda se verá afectado por el desgaste de las cuchillas de molienda. Si fuera necesario, deberá ajustar el grado de molienda para garantizar una calidad de molienda constante.

¡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!



Ajustar el grado de molienda con el molino en reposo puede provocar que el mecanismo de molienda se ajuste demasiado firme y no pueda moverse.

Durante el ajuste, el molinillo debe estar siempre en marcha.



- ▶ Abra la tapa del depósito de granos.
- ▶ Conecte la herramienta multiuso (Multitool) al ajuste del molinillo (véase la ilustración).
- ▶ Pulse el botón de bebida (p.ej. espresso) y espere a que se ponga en marcha el molinillo.

Opción 1: Ajustar un grado de molienda más fino

- ▶ Presione la herramienta multiuso (Multitool) hacia abajo y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj.

Opción 2: Ajustar un grado de molienda más grueso

- ▶ Presione la herramienta multiuso (Multitool) hacia abajo y gírela en el sentido de las agujas del reloj.

Filtro de agua. (Opción)

Instalar el filtro de agua del depósito de agua potable interno



Lea previamente el capítulo "Calidad del agua".

Si la calidad del agua es insuficiente, se puede encargar un kit de primera instalación "Filtro del depósito de agua potable interno" a Schaerer AG (número de pedido: 071398).



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



- ▶ Extraiga el tamiz de salida de agua que hay en el 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 aceite y presione el cierre hacia abajo.



- ▶ Desembale el cartucho de filtrado e introdúzcalo en el adaptador.



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 el capítulo Véase el capítulo "Programación" - "Ajustes básicos".

Cambiar el filtro de agua del depósito de agua potable interno

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



- ▶ Extraiga el depósito de agua potable de la máquina.
- ▶ Retire el cartucho de filtrado usado del adaptador.
- ▶ Desembale el cartucho de filtrado nuevo e introdúzcalo en el adaptador.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de agua potable en la máquina.



Los cartuchos de repuesto se pueden encargar a Schaefer AG en paquetes de 6 (número de pedido: 071397).

Mantenimiento

La cafetera necesita un mantenimiento regular. 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 servicio técnico e informe sobre la necesidad de realizar el mantenimiento.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



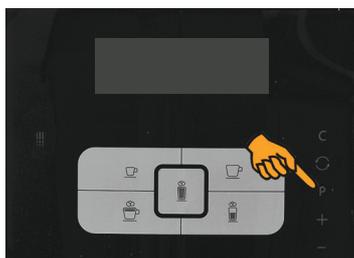
Si un mantenimiento pendiente no se lleva a cabo pronto, podrían producirse síntomas de desgaste y la máquina podría dejar de funcionar correctamente. Contacte con servicio técnico lo antes posible después de que se muestre el mensaje de mantenimiento.

Programación

Navegación

Símbolo	Descripción
C	<ul style="list-style-type: none"> • Cancelar la operación. • Salir de la programación. • Responder "No" a las preguntas.
	Acceder al menú de limpieza de la máquina.
P	<ul style="list-style-type: none"> • Acceder a la programación de la máquina. • "OK" para confirmar los ajustes realizados o pendientes y pasar al siguiente punto de menú. • Responder "Sí" a las preguntas.
+	<ul style="list-style-type: none"> • Avanzar en la programación. • Ajustar los parámetros.
-	<ul style="list-style-type: none"> • Retroceder en la programación. • Ajustar los parámetros.

Vista general



- ▶ Pulse el botón P .
 - ☑ Se abre la programación.
- ▶ Utilice los botones + y - para navega.

La programación contiene los siguientes menús:

- Tamaño taza.
- Ajuste bebida
- Ajustes básicos
- Contadores
- Información sistema



En este capítulo se describen los menús y los puntos de menú.

Tamaño taza (cantidad de bebida)

El menú "Tamaño taza" permite ajustar la cantidad total de llenado de las distintas bebidas.



Los diferentes ingredientes de la bebida se adaptarán a la nueva cantidad sin que se modifique su composición o se pierda calidad.

- ▶ Navegue hasta el menú "Tamaño taza" en la programación.
- ▶ Pulse el botón P .
- ▶ Seleccione la bebida que quiera ajustar.
 - ☑ Se muestra el punto de menú "Cantidad".

Pantalla / mensaje	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste	Indicaciones
Cantidad: 100%	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajuste la cantidad de llenado con los botones \oplus y \ominus. <i>Pulse el botón de la bebida seleccionada para realizar una dispensación de prueba.</i> ▶ Pulse el botón \mathbb{P} para finalizar el ajuste. 	50 – 150 %	–

Ajuste bebida

El menú "Parámetros de la bebida" permite configurar distintos parámetros de las bebidas.

- ▶ Navegue hasta el menú "Parámetros de la bebida" en la programación.
- ▶ Pulse el botón \mathbb{P} .
- ▶ Seleccione la bebida que quiera ajustar.
 - Se muestra el primer punto de menú.

El menú contiene:

- Cantidad de agua
- Intensidad del café
- Cantidad de leche
- Tiempo de reposo (para latte macchiato)
- Secuencia (secuencia de preparación de leche y café, p.ej. para el cappuccino)
- Precalentado

Punto de menú (texto en pantalla)	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Ctdad. agua: 35 ml	<p>Este punto de menú permite ajustar la proporción de agua de una bebida.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajuste la cantidad de agua con los botones \oplus y \ominus. <i>Pulse el botón de la bebida seleccionada para realizar una dispensación de prueba.</i> ▶ Pulse el botón \mathbb{P} para finalizar el ajuste. 	20 – 300 ml	<p>Ajuste de fábrica: Espresso: 35 ml Café largo: 140 ml</p>
Conc. café: 100%	<p>Se puede ajustar la intensidad de café de todas las bebidas. Este parámetro modifica la duración de molienda del molinillo y la cantidad de café molido.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajuste la intensidad de café con los botones \oplus y \ominus. <i>Pulse el botón de la bebida seleccionada para realizar una dispensación de prueba.</i> ▶ Pulse el botón \mathbb{P} para finalizar el ajuste. 	50 – 150 %	<p>La intensidad de café se puede ajustar individualmente para cada dispensación.</p> <p><i>Véase el capítulo Véase el capítulo "Manejo" - "Seleccionar la intensidad del café".</i></p>
Ctdad. leche: 9 sek	<p>Este punto de menú permite ajustar la cantidad de leche mediante el tiempo de dispensación.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajuste la cantidad de leche con los botones \oplus y \ominus. <i>Pulse el botón de la bebida seleccionada para realizar una dispensación de prueba.</i> ▶ Pulse el botón \mathbb{P} para finalizar el ajuste. 	2 – 60 sek	<p>Ajuste de fábrica: Cappuccino: 9 sek Latte Macchiato: 19 sek</p>

Punto de menú (texto en pantalla)	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Tiempo reposo: 15 sek	<p>El tiempo de reposo consiste en una pausa entre la dispensación de leche y de café.</p> <p>► Ajuste el tiempo de reposo con los botones \oplus y \ominus.</p> <p><i>Pulse el botón de la bebida seleccionada para realizar una dispensación de prueba.</i></p> <p>► Pulse el botón \mathbb{P} para finalizar el ajuste.</p>	2 – 60 sek	En el Latte Macchiato, el tiempo de reposo permite que la leche dispensada se pueda asentar. De esta manera la estratificación típica de esta bebida se percibe mejor. Recomendación: 15 sek
Orden: leche-café	<p>Este punto de menú permite ajustar el orden de dispensación de la leche y el café.</p> <p>► Ajuste el orden con los botones \oplus y \ominus.</p> <p><i>Pulse el botón de la bebida seleccionada para realizar una dispensación de prueba.</i></p> <p>► Pulse el botón \mathbb{P} para finalizar el ajuste.</p>	Leche-café Leche+café Café-leche	–
Pre-escald.: 9 sek	<p>Este punto de menú permite activar y desactivar el precalentado.</p> <p>Durante el precalentado, el café molido se humedece con agua para que se pueda hinchar. De esta manera se obtiene una extracción más uniforme e intensa. El proceso de escaldado se alarga ligeramente.</p> <p>► Utilice los botones \oplus y \ominus para activar y desactivar el precalentado.</p> <p><i>Pulse el botón de la bebida seleccionada para realizar una dispensación de prueba.</i></p> <p>► Pulse el botón \mathbb{P} para finalizar el ajuste.</p>	2 – 60 sek	Recomendación: Active el precalentado para el espresso, el cappuccino y el latte macchiato.

Ajustes básicos

El menú "Ajustes básicos" permite configurar distintos parámetros de la máquina.

- Navegue hasta el menú "Ajustes básicos" en la programación.
- Pulse el botón \mathbb{P} .
- ☑ Se muestra el primer punto de menú.

El menú contiene:

- Idioma
- Hora
- Fecha
- Fecha/hora (indicación en pantalla)
- Hora inicio/tiempo de desconexión
- Dureza agua
- Filtro agua
- Tono advert
- Temperatura de escaldado
- Ajuste fábrica
- Contraste display

Punto de menú (texto en pantalla)	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Idioma: alemán	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajuste el idioma con los botones \oplus y \ominus. ▶ Pulse el botón \mathbb{P} para finalizar el ajuste. 	alemán, inglés, holandés, español, francés, italiano, danés, sueco y noruego	–
Hora: hh/mm/ss	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajuste las horas con los botones \oplus y \ominus. ▶ Pulse el botón \mathbb{P}. ▶ Ajuste los minutos con los botones \oplus y \ominus. ▶ Pulse el botón \mathbb{P}. ▶ Ajuste los segundos con los botones \oplus y \ominus. ▶ Pulse el botón \mathbb{P} para finalizar el ajuste. 	hh: 00 – 23 mm: 00 – 59 ss: 00 – 59	–
Fecha: dd/mm/aa	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajuste el día con los botones \oplus y \ominus. ▶ Pulse el botón \mathbb{P}. ▶ Ajuste el mes con los botones \oplus y \ominus. ▶ Pulse el botón \mathbb{P}. ▶ Ajuste el año con los botones \oplus y \ominus. ▶ Pulse el botón \mathbb{P} para finalizar el ajuste. 	dd: 01 – 31 mm: 01 – 12 aa: 2000 – 2099	Si se introduce una fecha inexistente (p.ej. 31/06/2011), al finalizar el ajuste la fecha regresa al valor inicial.
Fecha/hora: On	<p>Estos puntos de menú permiten activar y desactivar la visualización de la fecha y la hora en la pantalla.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilice los botones \oplus y \ominus para activar y desactivar la visualización. ▶ Pulse el botón \mathbb{P} para finalizar el ajuste. 	On / Off	–
Hora inicio: On	<p>Este punto de menú permite activar el encendido automático de la cafetera a una hora determinada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilice los botones \oplus y \ominus para activar y desactivar la hora de encendido. ▶ Pulse el botón \mathbb{P}. <p>La hora de encendido se ajusta a "On":</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se muestra el ajuste de la hora de encendido. ▶ Ajuste la hora de encendido con los botones \oplus y \ominus. ▶ Pulse el botón \mathbb{P} para finalizar el ajuste. 	On / Off	<p>Recomendación:</p> <p>Configure la máquina para que se encienda 10 min antes de empezar a trabajar. De esta manera la máquina estará caliente y preparada cuando empiece a trabajar.</p>

Punto de menú (texto en pantalla)	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Hora descon.: 30 min	<p>El tiempo de desconexión permite configurar la máquina para que se apague cuando transcurra un tiempo determinado sin que se produzcan dispensaciones de bebida.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajuste el tiempo de desconexión con los botones \oplus y \ominus. ▶ Pulse el botón \mathbb{P} para finalizar el ajuste. Para volver a dispensar leche será necesario volver a encender la máquina. <p>¡ATENCIÓN!  ¡Peligro para equipos!</p> <p>Cuando la cafetera se apaga automáticamente mediante la función de tiempo de desconexión no se realiza ningún lavado automático del sistema de leche. Si la máquina permanece apagada durante mucho rato, los restos de leche podrían provocar la aparición de gérmenes y moho en el tubo flexible de leche. Si está previsto que la máquina permanezca apagada durante mucho rato se deberá realizar un lavado del sistema de leche.</p>	0 (= desactivado) 5 – 112 min	La función de apagado automático permite ahorrar corriente cuando la cafetera permanece mucho rato sin utilizarse.
Dureza agua: 5–8	<p>Este punto de menú permite ajustar la dureza del agua que se utiliza en la cafetera.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajuste la dureza del agua con los botones \oplus y \ominus. ▶ Pulse el botón \mathbb{P} para finalizar el ajuste. 	0-4 5-8 9-12 13-16 > 16	Este parámetro ya se configura durante el programa de puesta en funcionamiento. <i>Véase el capítulo Para más información, véase el capítulo "Instalación y puesta en funcionamiento" - "Programa de puesta en funcionamiento".</i>
Filtro agua: sí	<p>Este punto de menú permite configurar el uso de un filtro de agua.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione "Sí" o "No" con los botones \oplus y \ominus para configurar el uso de un filtro de agua. ▶ Pulse el botón \mathbb{P} para finalizar el ajuste. 	Sí / no	Este parámetro ya se configura durante el programa de puesta en funcionamiento. <i>Véase el capítulo Para más información, véase el capítulo "Instalación y puesta en funcionamiento" - "Programa de puesta en funcionamiento".</i>
Tono advert.: On	<p>Este punto de menú permite activar y desactivar el tono de aviso para navegar por la programación y para la dispensación de bebida.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilice los botones \oplus y \ominus para activar y desactivar el tono de aviso. ▶ Pulse el botón \mathbb{P} para finalizar el ajuste. 	On / Off	–
Temp. escald.: 92°C	<p>Este punto de menú permite configurar la temperatura del agua de escaldado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajuste la temperatura con los botones \oplus y \ominus. ▶ Pulse el botón \mathbb{P} para finalizar el ajuste. 	60 – 95°C	Recomendación: 92°C

Punto de menú (texto en pantalla)	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Ajuste fábrica	<p>Cuando se activa la configuración de fábrica, todos los parámetros de la programación se restablecen a sus valores de fábrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione "Sí" o "No" con los botones \oplus y \ominus para restablecer o no la configuración de fábrica. ▶ Pulse el botón \mathbb{P} para finalizar el ajuste. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Si se selecciona el ajuste "Sí", todos los parámetros se restablecerán a sus valores de fábrica. 	Sí / no	–
Contraste display	<p>Este punto de menú permite ajustar el contraste de la pantalla.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajuste el contraste con los botones \oplus y \ominus. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> El contraste se modifica en tiempo real. ▶ Pulse el botón \mathbb{P} para finalizar el ajuste. 	Más claro y más suave / Más oscuro y más nítido	–

Contadores

El menú "Contadores" permite consultar y borrar los contadores de dispensación de todas las bebidas.

- ▶ Navegue hasta el menú "Contadores" en la programación.
- ▶ Pulse el botón \mathbb{P} .
- ▶ Seleccione la bebida que quiera ajustar.
 - Se muestra el primer punto de menú.

El menú contiene:

- Contador Espresso
- Contador Café largo
- Contador Cappuccino
- Contador Latte Macchiato
- Contador Jarra de leche
- Contador Vaso agua caliente
- Contador 2x Espresso
- Contador 2x Café largo
- Contador 2x cappuccino
- Contador total
- Borrar todos los contadores

Punto de menú (texto en pantalla)	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Espresso: 23	<p>El menú "Contadores" contiene todos los contadores de bebidas de manera consecutiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilice los botones \oplus y \ominus para navegar por los contadores de bebidas. 	Espresso Café largo Cappuccino Latte Macchiato Jarra leche Vaso agua caliente 2x Espresso 2x Café largo 2x cappuccino	–

Punto de menú (texto en pantalla)	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Contador total: 50	Después de los contadores individuales se muestra el contador total de dispensaciones de bebida. ▶ Utilice el botón  para continuar navegando.	–	–
Borrar todos contad.	Al final se muestra un mensaje solicitando si se deben borrar todos los contadores. ▶ Pulse el botón  para responder "Sí" y borrar todos los contadores. ○ ▶ Pulse el botón  para responder "No" y conservar el estado actual de los contadores.	Sí / no	–

Información sistema

El menú "Información sistema" contiene distintas informaciones sobre la máquina.

- ▶ Navegue hasta el menú "Información sistema" en la programación.
- ▶ Pulse el botón  .
 - Se muestra el primer punto de menú.

El menú contiene la siguiente información:

- Versión del software y fecha
- Nombre y variante de la máquina
- Número de fabricación
- Fecha de fabricación

Solución de problemas

Operaciones básicas en caso de fallo:

- ▶ Apague la cafetera y vuélvala a encender pasados unos segundos.
 - ☑ En la mayoría de casos el problema se solucionará de esta forma.
- ▶ Repita el proceso que ha ocasionado el problema.

Si se vuelve a producir el mismo problema:

- ▶ Busque el problema en la siguiente tabla.
- ▶ Siga las instrucciones para solucionarlo.

Si el problema persiste:

- ▶ Póngase en contacto con servicio técnico y describa el problema.



Si se produce un problema que no se describe en este capítulo, contacte inmediatamente con el servicio técnico.

Fallos con mensaje de pantalla

Los mensajes de pantalla se visualizan cuando se requiere una intervención por parte del usuario o de un técnico de mantenimiento para que la máquina pueda continuar funcionando. Existen dos motivos por los cuales se visualizan mensajes de pantalla:

- Indicación
- Avería



Véase el capítulo Para más información, véase el capítulo "Manejo" - "Indicaciones de pantalla".

La siguiente tabla contiene los mensajes de pantalla que indican un fallo, así como las operaciones necesarias para solucionarlo.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Introd. escaldador	La unidad de escaldado no está montada.	▶ Monte la unidad de escaldado.
Int. final escald.	La unidad de escaldado está mal montada.	▶ Compruebe que la unidad de escaldado esté colocada firmemente.
	La unidad de escaldado se mueve con dificultad.	▶ Extraiga la unidad de escaldado. <ul style="list-style-type: none"> ☑ En el interior de la máquina solo se ven dos boquillas con anillos de obturación negros. ▶ Engrase los anillos de obturación con la grasa suministrada con los accesorios. ▶ Vuelva a colocar la unidad de escaldado.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Circulación detenida	Los conductos tienen demasiado aire.	▶ Dispense una taza de agua caliente. ☑ De esta manera se purgarán los conductos.
	El filtro de agua o el tamiz están obstruidos.	▶ Limpie el tamiz del filtro de agua. Si el problema no desaparece: ▶ cambie el filtro de agua.
	La válvula de retención de la salida del depósito de agua potable está sucia.	▶ Limpie la salida y la válvula de retención con el cepillo pequeño suministrado con los accesorios.
	La unidad de escaldado está obstruida.	▶ Extraiga la unidad escaldado y límpiela. <i>Véase el capítulo Véase el capítulo "Limpieza" - "Limpieza semanal".</i>
	El grado de molienda está ajustado demasiado fino y, debido a su finura, el polvo de café ensucia los conductos.	▶ Ajuste un grado de molienda más grueso. <i>Véase el capítulo Véase el capítulo "Servicio y mantenimiento" - "Ajustar el grado de molienda".</i> ▶ Extraiga la unidad escaldado y límpiela. <i>Véase el capítulo Véase el capítulo "Limpieza" - "Limpieza semanal".</i>
Limpieza interrump. Circulación detenida	El tamiz de escaldado está obstruido.	▶ Limpie el tamiz de escaldado. <i>Véase el capítulo "Limpieza" - "Limpieza semanal".</i>
Error control. motor	Error del sistema	▶ Apague y vuelva a encender la máquina.
Molinillo bloqueado	El molinillo está bloqueado.	▶ Apague la máquina y desconecte el enchufe. ▶ Remueva los granos de café del depósito con una cuchara. Si el error persiste: ▶ Apague la máquina y desconecte el enchufe. ▶ Aspire los granos, revise el molinillo y elimine las posibles obstrucciones.
Sensor temp. vapor	Sobrecalentamiento	▶ Apague la máquina y déjela enfriar durante un rato.
Sensor temp. agua	Sobrecalentamiento	▶ Apague la máquina y déjela enfriar durante un rato.

Fallos sin mensaje de pantalla

Descripción del fallo	Causa	Solución
No se dispensa leche o espuma de leche aunque hay leche en el depósito.	El tubo flexible de leche está doblado en algún punto, de manera que la leche se acumula.	▶ Compruebe el tubo flexible de leche y, si fuera necesario, corrija su tendido.
	El cabezal del espumador está obstruido.	▶ Extraiga el cabezal del espumador de la salida de bebida y límpielo. <i>Véase el capítulo Véase el capítulo "Limpieza" - "Limpieza semanal".</i>
No sale espuma de leche, solo leche caliente.	Sistema de leche obstruido.	▶ Limpie el sistema de leche. <i>Véase el capítulo Véase el capítulo "Limpieza" - "Limpieza semanal".</i>
Leche o espuma de leche demasiado frías.	Boquilla de leche incorrecta.	El volumen de suministro contiene dos boquillas de leche distintas. ▶ Cambie la boquilla de leche.

Descripción del fallo	Causa	Solución
La leche está demasiado caliente y hay demasiado poca espuma de leche o tiene burbujas.	La leche del depósito de leche está demasiado caliente.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilice únicamente leche refrigerada (3 – 5°C). ▶ Enfríe la leche constantemente durante el uso de la máquina.
	Boquilla de leche incorrecta.	<p>El volumen de suministro contiene dos boquillas de leche distintas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Cambie la boquilla de leche.
Es difícil introducir el depósito de agua.	Debe engrasarse la junta tórica de las bocas de salida de agua.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Engrase la junta tórica con la grasa suministrada con los accesorios.
Es difícil extraer y volver a colocar la unidad de escaldado.	La unidad de escaldado se mueve con dificultad.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Extraiga la unidad de escaldado. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> En el interior de la máquina solo se ven dos boquillas con anillos de obturación negros. ▶ Engrase los anillos de obturación con la grasa suministrada con los accesorios. ▶ Vuelva a colocar la unidad de escaldado.
La bomba hace mucho ruido.	Los conductos tienen demasiado aire.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Dispense una taza de agua caliente. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> De esta manera se purgarán los conductos.
El café no tiene crema.	El café no es fresco.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Cambie los granos.
	El grado de molienda es demasiado grueso.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajuste un grado de molienda más fino. <p><i>Véase el capítulo "Limpieza" - "Limpieza semanal".</i></p>
No se puede montar la unidad de escaldado.	La unidad de escaldado está en una posición incorrecta.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Cuando monte la unidad de escaldado, regúlela con la herramienta multiuso (Multitool) hasta que se pueda colocar.
No se puede extraer la unidad de escaldado.	La unidad de escaldado está en una posición incorrecta.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Regule la unidad de escaldado con la herramienta multiuso (Multitool) hasta que se pueda extraer.
La unidad frigorífica interna/externa no enfría.	La unidad frigorífica no está encendida o está mal conectada.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Coloque el interruptor basculante de la parte posterior de la unidad frigorífica en la posición "COLD".

Calidad del agua

Una taza de café está compuesta en un 99 % por agua. Esto significa que el agua influye considerablemente en el sabor del café. En consecuencia, para disfrutar de un café excelente se necesita un agua también excelente.

Además de en el sabor del café, el agua también juega un papel primordial para la propia cafetera. Un agua de mala calidad puede provocar daños permanentes en la máquina.

Para poder garantizar la calidad del café y proteger la máquina es necesario explicar por separado el medio agua.

Parámetros del agua

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para equipos!



Los parámetros de agua incorrectos pueden causar daños en el aparato. Respete siempre los valores especificados. En caso contrario se anulará cualquier responsabilidad por parte de Schaerer AG.

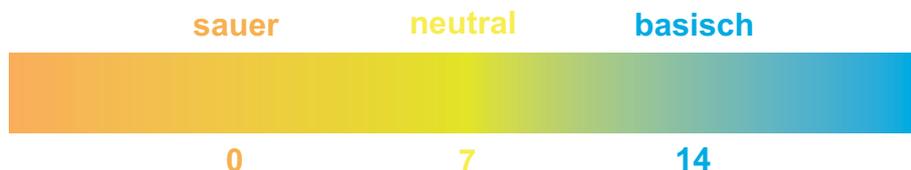
Para que la cafetera funcione correctamente es imprescindible contar con los siguientes parámetros de agua:

- 4 – 6 °dKH (dureza de carbonatos alemana)
- 7 – 8 °dGH (dureza total alemana)
- Valor del Ph 6,5 – 7 (Ph neutro)
- Contenido de cloro máx. 100 mg por litro

Dependiendo de su composición, el agua se denomina dura o blanda. La dureza del agua se conoce bajo el nombre de dureza total.

La dureza total se divide en dureza de carbonatos (dureza temporal) y dureza de no carbonatos (dureza permanente). La concentración de aniones de hidrogenocarbonato (HCO_3^-) juega un papel especialmente importante en la dureza del agua. La concentración de aniones de hidrogenocarbonato o la proporción equivalente de iones de metales alcalinotérreos se conocen como dureza de carbonatos.

Tabla de conversión internacional (Factores válidos para la dureza total y la dureza de carbonatos)						
Unidad		°dH	°eH	°fH	ppm	mmol/l
Dureza alemana	1 °dH	1	1,253	1,78	17,8	0,1783
Dureza inglesa	1 °eH	0,798	1	1,43	14,3	0,142
Dureza francesa	1 °fH	0,560	0,702	1	10	0,1
Parte(s) por millón (EE.UU)	1 ppm	0,056	0,07	0,1	1	0,01
Milimoles por litro	1 mmol/l	5,6	7,02	10	100	1



Escala de pH

Si los parámetros del agua no se corresponden con lo indicado anteriormente, el agua se deberá someter a un proceso de preparación correspondiente (descalcificación/ enriquecimiento con minerales).



Nuestros distribuidores pueden ofrecerle amplia información sobre las opciones y variantes de filtrado, así como instalar el sistema.

Determinar la dureza del agua

Debe realizarse una prueba de dureza del agua para determinar si es necesario utilizar un filtro de agua. Si los parámetros del agua son malos no se podrá garantizar el correcto funcionamiento de la máquina.

Además, los parámetros del agua deben registrarse en la máquina durante la puesta en funcionamiento de la misma y se pueden modificar en cualquier momento desde el menú de la cafetera. A partir de los valores introducidos, la máquina calcula el intervalo para el siguiente cambio de filtro (si está instalado) y hasta la siguiente descalcificación.

- Compruebe si el edificio ya tiene instalado un sistema de filtrado.



En la mayoría de aguas, la dureza de carbonatos es considerablemente inferior a la dureza total. Este indicio resulta útil para determinar si se trata de agua natural o si hay instalado un sistema de filtrado en el edificio.



Opción 1: Consultar a la empresa suministradora de agua

- Pregunte la dureza del agua potable (dureza total) a la empresa suministradora de agua local.

Opción 2: Realizar la prueba

- Determine la dureza del agua con la tira de prueba incluida en el volumen de suministro.
- Sumerja la tira de prueba durante aprox. 1 sek en el agua de grifo.
- Extraiga la tira de prueba y espere aprox. 1 min.
 - La tira de prueba cambiará de color.
- Compare el resultado del análisis del agua con la tabla "Dureza total" del capítulo "Parámetros del agua".
- Si la prueba da malos resultados, instale un filtro de agua.



Véase el capítulo Véase "Técnicas de filtrado" en este capítulo o, para las máquinas con depósito de agua potable, véase el capítulo "Servicio y mantenimiento" - "Instalar un filtro de agua para el depósito de agua potable interno".

Técnicas de filtrado

Los filtros se utilizan para proteger la cafetera y la calidad del café frente al agua demasiado dura o blanda. Las técnicas de filtrado son imprescindibles por motivos de conservación, mantenimiento e higiene, así como para una mejor calidad del café.

No obstante, los parámetros del agua deben revisarse anualmente aunque se utilice un filtro. El agua es un elemento vivo que sufre cambios con mucha frecuencia.



Nuestros distribuidores pueden ofrecerle amplia información sobre las opciones y variantes de filtrado, así como instalar el sistema.

Indicaciones de seguridad

La seguridad en sus productos es una de las máximas de Schaerer AG. La eficacia de los dispositivos de seguridad sólo se garantiza siempre que se observen los siguientes puntos para evitar lesiones y otros peligros para la salud:

- Lea atentamente el Manual de instrucciones antes de utilizar la cafetera.
- No toque las piezas calientes de la máquina.
- No utilice la cafetera si no funciona correctamente o si está dañada.
- No está permitido manipular los dispositivos de seguridad bajo ninguna circunstancia.

¡Peligro para usuarios!

¡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 servicio cualificado.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



La manipulación incorrecta de la cafetera puede provocar lesiones leves.

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

- Este aparato no debe ser empleado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, psíquicas o sensoriales, así como su falta de experiencia y/o conocimientos no les permitan hacerlo con seguridad, a no ser que lo hagan bajo la vigilancia de una persona responsable o hayan recibido indicaciones de cómo emplear la cafetera.
- Vigile a los niños y asegúrese de que no juegue con el aparato.
- La cafetera deberá colocarse de tal forma que los trabajos de mantenimiento y cuidado puedan realizarse sin dificultades.
- Tanto si la cafetera la utiliza el propio cliente como si la maneja el personal de servicio, deberá estar vigilada por personal cualificado para garantizar el cumplimiento de las medidas de cuidado y para poder aclarar las posibles dudas durante la utilización de la misma.
- 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).

¡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 alcanzan temperaturas muy elevadas.

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 debido al producto de limpieza

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para
usuarios!



Aplicación

Peligro de intoxicación por ingestión de producto de limpieza.

Los siguientes puntos deberán 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 el depósito 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 cualquier producto de limpieza, lea detenidamente la información contenida en el envase y la ficha de datos de seguridad "HEALTH & SAFETY DATA SHEET". 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 deberán cumplirse obligatoriamente:

- Mantener fuera del alcance de los niños y del personal no autorizado.
- Guardar 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 diarios y semanales en lugares separados.
- No almacenar junto con alimentos, alcohol o tabaco.

Eliminación

Si no pueden reciclarse, los productos de limpieza y sus envases deben eliminarse según la ficha de datos de seguridad ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"), así como según las disposiciones legales vigentes en el país respectivo.

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



Consulte "HEALTH & SAFETY DATA SHEET".

Importante para el médico:

A ser posible, muestre a su médico la información del envoltorio o la ficha de datos de seguridad (HEALTH & SAFETY DATA SHEET).

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 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, Schaeerer 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 Schaeerer 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.
- 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).
- 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 nuevo suministrado con la cafetera (tubo de agua potable y tubo de desagüe). No utilice nunca juegos de tubos viejos.

Normas de higiene (ARCP)

Agua

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



¡La manipulación incorrecta del agua puede provocar problemas de salud!

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

- El agua debe estar completamente limpia.
- No conecte la máquina a agua pura de osmosis u otras aguas agresivas.
- La dureza de carbonatos no puede ser superior a 4-6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) ó 7-10 °fKH (dureza de carbonatos francesa).
- La dureza total siempre debe ser superior a la dureza de carbonatos.
- La dureza de carbonatos mínima son 4 °dKH ó 7 °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 con agua fresca todos los días.
- Antes de llenar el depósito de agua potable, lávelo a fondo.

café

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para
usuarios!



¡La manipulación incorrecta del café puede provocar problemas de salud!
Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

- Antes de abrir el envase, 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 envases abiertos para que el contenido se mantenga fresco y para que no entre suciedad.

Leche

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para
usuarios!



¡La manipulación incorrecta de la leche puede provocar problemas de salud!
Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

- No utilizar 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.
- Utilice leche extraída directamente del envase original.
- No rellene nunca la leche. Limpie cuidadosamente el depósito antes de llenarlo.
- Antes de abrir el envase, compruebe que no presente ningún daño.
- No rellene más cantidad de leche de la necesaria para un día.
- Cierre la tapa del depósito de leche y la unidad frigorífica (interna/externa) inmediatamente después de llenarlos.
- 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 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 12 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 funcionamiento, manejo, limpieza y mantenimiento incorrectos del aparato y de los aparatos opcionales correspondientes.
- Incumplimiento de los intervalos de limpieza.
- Utilización del aparato con dispositivos de seguridad y protección defectuosos, mal instalados o inoperativos.
- Inobservancia de las indicaciones de seguridad descritas en el manual de instrucciones relativas al almacenamiento, montaje, puesta en funcionamiento, manejo y mantenimiento de la cafetera.
- 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 sólo asumirá los derechos de garantía y responsabilidades eventuales siempre y cuando se respeten los periodos de mantenimiento y conservación prescritos, y se utilicen las piezas de repuesto originales encargadas al fabricante o a los proveedores autorizados.