

SOUL

Manual de instrucciones



Declaración de propiedad y autoría

Editor

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

Edición

09.2024

Diseño y redacción

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

Copyright ©

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

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

Índice

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

4.4.12	Sistema de polvo 2000 g (choco o cubiertas).....	37
4.4.13	Vaso de mezcla para el sistema de polvo o de cubiertas.....	37
4.4.14	Sistema de polvo Twin.....	38
4.4.15	Elementos decorativos.....	39
4.4.16	Depósitos externos de agua sucia y agua potable con supervisión.....	39
4.4.17	Eliminación bajo mostrador.....	40
4.4.18	Patas de la máquina.....	41
4.4.19	Pieza auxiliar para posicionamiento de tazas.....	42
4.4.20	Best Foam™ (sistema de leche fresca).....	42
4.4.21	Hot & Cold (bebidas frías).....	43
4.4.22	Schaerer Coffee Link (intercambio de datos).....	43
4.4.23	Sistemas de caja.....	43
4.4.24	Flavour Point.....	44
4.4.25	Controles de Flavour Point.....	45
4.4.26	SOUL con unidad refrigeradora adicional.....	45
4.4.27	Unidad refrigeradora adicional para Centre Milk (CM).....	46
4.4.28	Unidad refrigeradora bajo máquina.....	47
4.4.29	Unidad refrigeradora bajo mostrador (UC).....	47
4.4.30	Controles de la unidad refrigeradora.....	48
4.4.31	Calentador de tazas.....	48
4.4.32	Cup & Cool.....	49
4.4.33	Controles de Cup & Cool, calentador de tazas.....	50
4.4.34	Vista general de ProCare.....	51
5	Transporte.....	53
5.1	Contenido del suministro y accesorios.....	53
5.2	Condiciones de transporte.....	53
6	Instalación y puesta en funcionamiento.....	55
6.1	Desembalaje.....	55
6.1.1	Desembalar la máquina.....	55
6.1.2	Desembalar los accesorios.....	55
6.2	Colocación.....	56
6.2.1	Condiciones de instalación.....	56
6.2.2	Condiciones ambientales.....	56
6.3	Instalar.....	56
6.3.1	Conectar la corriente.....	57
6.3.2	Conectar el suministro de agua.....	58
6.3.3	Montar el recogegotas.....	60
6.3.4	Conectar la unidad ProCare.....	60
6.3.5	Conectar el sistema de leche.....	63
6.4	Instalar aparatos independientes.....	64
6.4.1	Conectar los aparatos independientes a la corriente.....	64
6.4.2	Establecer la conexión de comunicación (bus CAN).....	65
6.4.3	Conectar Flavour Point cuádruple UC (módulo de jarabe) (opcional).....	65
6.5	Puesta en funcionamiento con instrucciones en pantalla.....	67
7	Instalación y ajuste.....	68
7.1	Convertir el sistema de leche hacia la izquierda.....	68
7.1.1	Componentes y herramientas requeridos.....	68
7.1.2	Pasos de conversión necesarios.....	68
7.1.3	Preparación.....	68

7.1.4	Realizar orificios para listones laterales.....	69
7.1.5	Dirija los tubos flexibles de leche hacia el lado izquierdo de la máquina.....	70
7.1.6	Montar el revestimiento derecho y el pasamuro del tubo flexible de leche izquierdo.....	72
8	Operación.....	76
8.1	Actividades adicionales recurrentes.....	76
8.1.1	Llenado del depósito de granos.....	76
8.1.2	Llenar el depósito de polvo.....	77
8.1.3	Rellenar con agua.....	77
8.1.4	Llenar el sistema de leche BestFoam™.....	78
8.1.5	Llenar Flavour Point (opcional) o cambiar las botellas.....	80
8.1.6	Abrir y cerrar el panel de control.....	80
8.1.7	Retirar el depósito de granos y el depósito de polvo.....	82
8.1.8	Colocar la bolsa de limpieza ProCare.....	82
8.2	Conectar.....	85
8.2.1	Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato.....	85
8.2.2	Conectar la máquina.....	86
8.2.3	Encender Cup & Cool / calentador de tazas (opcional).....	87
8.2.4	Conectar la unidad refrigeradora adicional (opcional).....	87
8.2.5	Conectar la unidad refrigeradora bajo máquina o bajo mostrador (opcional).....	88
8.2.6	Conectar Flavour Point (opcional).....	89
8.3	Colocar la salida de bebida.....	89
8.4	Modos de funcionamiento.....	90
8.4.1	Funciones de los modos de funcionamiento.....	90
8.4.2	Modo de invitado.....	91
8.4.3	Modo de personal.....	93
8.4.4	Modo de usuario habitual.....	95
8.5	Servicio de bebida.....	97
8.5.1	Seleccionar bebida.....	97
8.5.2	Modificar bebida.....	99
8.5.3	Preseleccionar bebida doble.....	101
8.5.4	Servir múltiples veces las bebidas preseleccionadas.....	102
8.5.5	Preseleccionar café descafeinado.....	103
8.5.6	Preselección Barista.....	104
8.5.7	Colocar taza/vaso.....	104
8.5.8	Pagar bebida.....	105
8.5.9	Servir bebida.....	106
8.5.10	Indicación de progreso durante la distribución de bebida.....	107
8.5.11	Finalización de la bebida.....	107
8.5.12	Cancelar la distribución de bebida.....	108
8.6	Utilizar la entrada manual.....	109
8.7	Funciones genéricas de la interfaz de usuario.....	110
8.7.1	Navegación en la interfaz.....	110
8.7.2	Representación de las bebidas.....	111
8.7.3	Mensaje de error pendiente y solicitud de acción.....	112
8.7.4	Mensajes de error (sencillos).....	112
8.7.5	Mensajes de error (específicos).....	112
8.8	Menú de mantenimiento.....	113
8.8.1	Botón Menú de mantenimiento.....	113
8.8.2	Vista general del menú de mantenimiento.....	114
8.8.3	Información rápida.....	115

8.8.4	Perfil (inicio / cierre de sesión).....	115
8.8.5	Funciones.....	118
8.9	Vaciar.....	125
8.9.1	Vaciar depósito de restos de café.....	125
8.9.2	Vaciar el depósito de agua sucia externo.....	126
8.10	Apagado.....	127
8.10.1	Poner la máquina en el modo en espera.....	127
8.10.2	Paradas prolongadas (más de 1 semana).....	128
8.10.3	Apagar aparatos independientes.....	128
9	Limpieza.....	130
9.1	Instrucciones y condiciones de limpieza.....	130
9.2	Productos de limpieza.....	130
9.3	Niveles de limpieza.....	132
9.4	Intervalos de limpieza.....	134
9.5	Enjuague de la máquina.....	135
9.5.1	Enjuagues automáticos de conexión/desconexión.....	135
9.5.2	Enjuagues configurados.....	136
9.5.3	Enjuagues manuales (menú de mantenimiento).....	136
9.6	Limpieza con instrucciones en pantalla.....	136
9.6.1	Utensilios requeridos.....	137
9.6.2	Iniciar limpieza planificada.....	138
9.6.3	Iniciar limpieza planificada con ProCare.....	148
9.6.4	Limpieza adicional.....	155
9.6.5	ProCare: Limpiar la pieza del tubo flexible de leche (Plug&Clean).....	157
9.6.6	Limpieza con instrucciones en pantalla: Flavour Point (opcional).....	158
9.7	Plan de limpieza.....	163
9.7.1	Abrir el plan de limpieza.....	163
9.7.2	Ajustar los horarios de limpieza.....	164
9.8	Limpieza manual.....	166
9.8.1	Limpiar el depósito de restos de café.....	166
9.8.2	Limpiar la cámara de escaldado.....	167
9.8.3	Limpiar la bandeja de goteo y la rejilla de goteo.....	168
9.8.4	Limpiar el depósito de leche.....	168
9.8.5	Limpiar la unidad refrigeradora (opcional).....	169
9.8.6	Descongelar la unidad refrigeradora (opcional).....	170
9.8.7	Limpieza pantalla táctil.....	170
9.8.8	Limpiar la barra de vapor (opcional).....	171
9.8.9	Limpiar el depósito de agua potable externo.....	172
9.8.10	Limpiar el depósito de agua sucia externo.....	172
9.8.11	Limpiar aparatos independientes.....	173
9.8.12	Limpiar el depósito de granos.....	173
9.8.13	Limpiar la parte inferior de la salida de bebida.....	174
9.8.14	Limpiar el depósito de polvo (opcional).....	175
9.8.15	Limpiar las superficies exteriores.....	185
10	Mantenimiento.....	187
10.1	Trabajos de mantenimiento.....	187
10.1.1	Intervalos de mantenimiento.....	187
10.1.2	Encargar la realización de los mantenimientos y restablecer el contador.....	188
10.1.3	Sustituir el filtro de agua externo (opcional).....	189
10.2	Descalcificación.....	190

10.2.1	Material de descalcificación requerido.....	190
10.2.2	Cartucho de descalcificación "Uptime!".....	191
10.2.3	Desechar el cartucho de descalcificación.....	197
10.2.4	Descalcificación con ProCare.....	197
11	Programación.....	198
11.1	Elementos de navegación.....	198
11.2	Puerto USB.....	202
11.3	Perfiles y permisos.....	203
11.3.1	Perfil Conserje.....	203
11.3.2	Perfil Contable.....	203
11.3.3	Perfil Jefe de mantenimiento.....	204
11.3.4	Perfil Gestor de calidad.....	204
11.3.5	Perfil Operador de la máquina.....	205
11.4	Configuración de la máquina.....	205
11.4.1	Ajustes del sistema.....	205
11.4.2	Ajustes "Configuración".....	210
11.4.3	Ajustes de mantenimiento.....	214
11.4.4	Ajuste "Información".....	220
11.4.5	Guardar los cambios y cargarlos en la máquina.....	228
12	Solución de problemas.....	229
12.1	Significado de la iluminación funcional.....	229
12.2	Mensajes en pantalla.....	229
12.3	Fallas con mensaje de pantalla.....	231
12.3.1	Mensaje de pantalla "Falla".....	231
12.3.2	Mensaje de pantalla "Error".....	235
12.3.3	Mensaje de pantalla "Solicitud".....	236
12.3.4	Mensaje de pantalla "Indicación".....	237
13	Desinstalación.....	240
14	Eliminación.....	241

1 Seguridad

1.1 Señales y símbolos

1.1.1 Indicaciones de seguridad



PELIGRO

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

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



ADVERTENCIA

Situación peligrosa de carácter general que podría provocar lesiones graves.

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



ATENCIÓN

Situación peligrosa de carácter general que podría provocar lesiones leves.

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



NOTA

Existe una situación que puede provocar daños materiales en la máquina.

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

1.1.2 Señales de advertencia utilizadas

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

Señal	Tipo de peligro	Señal	Tipo de peligro
	Advertencia de líquidos calientes		Advertencia de superficies calientes
	Advertencia de vapor caliente		Advertencia de voltaje eléctrico peligroso
	Advertencia de sustancias tóxicas		Advertencia de lesiones en las manos

1.1.3 Señales obligatorias utilizadas

Señal	Significado	Señal	Significado
	¡Leer el documento!		¡Utilizar guantes protectores!
	¡Utilizar gafas protectoras!		¡Lavarse las manos!
	¡Desenchufar el conector de red!		

1.2 Uso conforme a lo previsto

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

Los depósitos de granos solo pueden llenarse con granos de café, el depósito de polvo con polvo de chocolate, el depósito de leche con leche y la entrada manual con café molido.

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

Su uso está sujeto a estas instrucciones de funcionamiento. Un uso distinto o que vaya más allá de lo previsto no se considera adecuado. El fabricante no responderá por los daños que de ello resulten.

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



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

1.3 Uso incorrecto previsible

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

- ▶ Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato.
- ▶ Solo permita el acceso a la zona de servicio de la máquina y de los aparatos independientes a personal de servicio cualificado.
- ▶ Solo deberá encargarse la limpieza y el mantenimiento a personas con conocimientos y experiencia práctica con la máquina, en especial en lo que respecta a la seguridad y la higiene.

- ▶ En el modo de autoservicio y en el modo con servicio, solo deberá encargarse la supervisión de la máquina a personas cualificadas que sean capaces de responder a las preguntas del usuario y garantizar el cumplimiento de las medidas de limpieza y mantenimiento.
- ▶ Utilice únicamente suficiente leche refrigerada.
- ▶ Utilice la barra de vapor opcional solo para espumar leche.
- ▶ No modifique nunca los dispositivos de seguridad de la máquina.
- ▶ Utilice la máquina solo si funciona correctamente y no está dañada.
- ▶ Llene el depósito de granos solo con granos de café.
- ▶ Llene el depósito de polvo solo con polvo para cafetera.
- ▶ Llene el depósito de leche solo con leche.
- ▶ Llene la entrada manual solo con café molido o la pastilla de limpieza durante la limpieza.

1.4 Obligaciones del usuario

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

Las piezas relevantes para la seguridad dañadas o defectuosas, como válvulas de seguridad, termostatos de seguridad, calderas, etc., deben sustituirse, no repararse en ningún caso.

El operador es el responsable del cumplimiento de las normas de mantenimiento.

1.5 Requisitos de personal



ADVERTENCIA

Peligro de lesiones debido a una cualificación insuficiente.

Una manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables. Todas las actividades deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.

Solo se autoriza como personal a personas de las que cabe esperar que realicen su trabajo confiablemente. No se admiten personas cuya capacidad de reacción esté afectada, por ejemplo, por drogas, alcohol o medicamentos.

Al seleccionar al personal, deben respetarse las normas específicas de edad y ocupación aplicables en el lugar de instalación.

En el manual de instrucciones se especifican las siguientes cualificaciones para diversas áreas de actividad:

Persona capacitada

Ha sido capacitada por parte del operador sobre las tareas que se le asignan y posibles peligros en caso de comportamiento inadecuado.

Personal especializado

Es capaz de realizar el trabajo que se le asigne y de reconocer y evitar posibles peligros independientemente gracias a su formación especializada, conocimientos y experiencia, así como a sus conocimientos de la normativa aplicable.

Personal de servicio

Es una persona cualificada que ha sido capacitada especialmente por el fabricante o el operador para realizar tareas de servicio.

Electricista cualificado

Es capaz de realizar trabajos en sistemas eléctricos y detectar y evitar independientemente posibles peligros gracias a su capacitación especializada, conocimientos y experiencia, así como a sus conocimientos de las normas y reglamentos aplicables. El electricista cualificado ha recibido capacitación para el lugar específico en el que trabaja y está familiarizado con las normas y reglamentos relevantes.

1.6 Riesgos residuales

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



Las instrucciones de seguridad pueden solicitarse a Schaerer AG o descargarse directamente de la página web (schaerer.com/member) desde el Media Pool.

1.6.1 Peligro de descarga eléctrica



PELIGRO

¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!



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

- ▶ Encargue los trabajos en las instalaciones eléctricas únicamente a electricistas.
- ▶ Conecte el aparato a un circuito eléctrico protegido con fusibles.
- ▶ Pase la conexión a través de un interruptor diferencial.
- ▶ Tenga en cuenta las directivas correspondientes en materia de bajo voltaje y/o las disposiciones y normativas de seguridad locales y nacionales en vigor.
- ▶ Conecte a tierra la conexión de acuerdo con la normativa y asegúrela contra descargas eléctricas.
- ▶ Asegúrese de que el voltaje de red coincida con los datos de la placa de características del aparato.
- ▶ No toque nunca las piezas que estén bajo voltaje.
- ▶ Antes de iniciar trabajos de mantenimiento, apague el interruptor principal y desconecte la máquina de la red eléctrica.
- ▶ Asegúrese de que el aparato se pueda desconectar de la red eléctrica en todos los polos. Las conexiones desconectadas deben ser visibles desde la ubicación del aparato, y se deberá asegurar la desconexión con un dispositivo de bloqueo.
- ▶ Encargue la sustitución de los cables de conexión únicamente a personal técnico cualificado.

1.6.2 ¡Peligro debido a los productos de limpieza!



Antes de utilizar los productos de limpieza, lea detenidamente la información de su envase. Si no se dispone de una ficha de datos de seguridad, se deberá solicitar a la empresa distribuidora (consultar el apartado Envase de los productos de limpieza).

**ADVERTENCIA****¡Peligro de intoxicación por productos de limpieza!**

Existe peligro de intoxicación si se ingieren productos de limpieza.

- ▶ Mantenga alejados los productos de limpieza de los niños y de personas no autorizadas.
- ▶ No ingiera productos de limpieza.
- ▶ Nunca mezcle productos de limpieza con otros químicos.
- ▶ Utilice los productos de limpieza y descalcificación únicamente para su finalidad prevista (ver las etiquetas).
- ▶ No coma ni beba mientras utiliza los productos de limpieza.
- ▶ Asegúrese de que exista una buena ventilación mientras utiliza los productos de limpieza.
- ▶ Utilice guantes protectores para manejar productos de limpieza.
- ▶ Después de utilizar los productos de limpieza, lávese las manos inmediatamente con abundante agua.

Emergencias: Solicite el número del servicio de emergencias (centro de información toxicológica) al fabricante de los productos de limpieza (ver la etiqueta de los productos de limpieza). Si en su país no existe ninguna institución de este tipo, póngase en contacto con el centro siguiente:

Centro de Información Toxicológica Suizo

Llamadas desde el extranjero	+4144 251 51 51
Llamadas desde Suiza	145
Internet	www.toxi.ch

1.6.3 Peligro por alergias

**ATENCIÓN****¡Peligros para la salud por ingredientes!**

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

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

1.6.4 Peligro por bacterias



ATENCIÓN

¡Problemas de salud por agua contaminada!

La manipulación indebida del agua puede provocar problemas de salud.

- ▶ Asegúrese de que el agua esté limpia y libre de bacterias.
- ▶ No conecte la máquina a agua de ósmosis pura u otras aguas agresivas.
- ▶ Asegúrese de que la dureza de carbonato esté entre 4 y 6 °dKH o entre 8 y 12 °fKH.
- ▶ Asegúrese de que la dureza total sea superior a la dureza de los carbonatos.
- ▶ No supere el contenido máximo de cloro de 50 mg por litro.
- ▶ Asegúrese de que el valor de pH se encuentre entre 6.5 y 7 (pH neutro).



ATENCIÓN

¡Problemas de salud por café contaminado!

La manipulación indebida del café puede provocar problemas de salud.

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



ATENCIÓN

¡Problemas de salud por el uso de leche contaminada/incorrecta!

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

- ▶ No utilice leche cruda.
- ▶ Utilice únicamente leche pasteurizada o leche calentada mediante un proceso UHT.
- ▶ Utilice únicamente leche homogeneizada.
- ▶ Utilice leche preenfriada a una temperatura de entre 3 °C (37.4 °F) y 5 °C (41 °F).
- ▶ Utilice guantes de protección al trabajar con leche.
- ▶ Utilice la leche directamente del envase original.
- ▶ No rellene nunca con leche. Limpie bien el recipiente antes de llenarlo.
- ▶ Antes de abrir el embalaje, revise que no presente ningún daño.
- ▶ No introduzca más leche de la que se necesita en un día.
- ▶ Cierre la tapa del depósito de leche y la unidad refrigeradora (interna y externa) inmediatamente después del llenado.
- ▶ Conserve la leche en un lugar seco y oscuro a una temperatura máxima de 7 °C (44.6 °F).
- ▶ Guarde la leche separada de los productos de limpieza.
- ▶ Utilice primero los productos más antiguos ("first in, first out").
- ▶ Consuma la leche antes de la fecha de caducidad.
- ▶ Asegúrese de cerrar bien los paquetes abiertos, para que el contenido se mantenga fresco y para que no entre suciedad.

**ATENCIÓN****¡Problemas de salud por polvo para cafetera contaminado!**

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

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

1.6.5 Peligro por calor

**ATENCIÓN****¡Peligro de quemaduras por líquido caliente!**

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

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

**ATENCIÓN****¡Superficie caliente!**

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

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

1.6.6 Peligro por el sistema mecánico

**ATENCIÓN****¡Peligro de aplastamiento por componentes móviles!**

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

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

1.7 Peligro de daños materiales



NOTA

¡Daños materiales por manipulación indebida de la máquina!

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

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

2 Datos técnicos

2.1 Tipos de bebida y capacidad de producción

La máquina no está prevista para una dispensación constante e ininterrumpida de bebidas durante más de 45 minutos.

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

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

Bebidas disponibles	Estándar	Opción
Espuma de leche Best Foam™*		x
Agua caliente/agua caliente externa	x	x
Vapor		x
Bebidas en polvo/bebidas instantáneas		
Bebidas espirituosas/café		x
Equipamiento de la máquina recomendado:		
* con leche fresca		
** con leche fresca y/o cubiertas (leche en polvo)		
*** con Choco		
AC Acelerador de escaldado		
ZW Agua adicional		

2.2 Datos de la máquina

Potencia nominal del calentador*	Calentador de vapor	Calentador de agua
	3000 W	3000 W
* Ver el equipamiento especial en la placa de características. Los valores indicados corresponden al equipamiento básico.		
Temperatura de funcionamiento	Calentador de vapor	Calentador de agua
Temperatura de funcionamiento mínima (T mín.)	10°C (50°F)	10°C (50°F)
Temperatura de funcionamiento máxima (T máx.)	192 °C (377.6 °F)	192 °C (377.6 °F)
Temperatura de funcionamiento	127 °C (261 °F)	95 °C (203 °F)
Sobrepresión	Calentador de vapor	Calentador de agua
Presión de trabajo	0.25 MPa (36.26 psi)	0.8 MPa (116.03 psi)
Sobrepresión operativa admisible (p máx.)	0.5 MPa (72.52 psi)	1.2 MPa (174.04 psi)
Sobrepresión de comprobación	2.4 MPa (348.09 psi)	2.4 MPa (348.09 psi)
Capacidades		
Capacidad de agua potable	Conexión de agua fija	
Capacidad del recipiente de granos de café	aprox. 1200 g cada uno	

Capacidades

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

Medidas exteriores

Ancho de la máquina 330 mm (12.99")

Ancho con unidad refrigeradora adicional 723 mm (28.46")

Altura incl. depósito de granos y llave 761 mm (29.96")

Profundidad 600 mm (23.62")

Peso

Peso en vacío aprox. 55 kg (121 lbs)*

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

Presión acústica

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

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

2.3 Conexión de red del edificio



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

Red	Valores de conexión			Fusibles del edificio	Cable de conexión Calibre del cable
1L, N, PE	220 – 240 V CA	50/60 Hz	2000 – 2400 W ¹⁾	10 – 13 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
1L, N, PE	220 – 240 V CA	50/60 Hz	3000 – 3600 W ²⁾	16 – 30 A	3 x 1.5 mm ² 3 x 15 AWG
1L, N, PE	220 – 240 V CA	50/60 Hz	6000 – 7000 W ³⁾	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
2L, PE	200 V CA	60 Hz	2000 W ¹⁾	10 – 30 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
2L, PE	200 V CA	60 Hz	3000 W ²⁾	16 – 30 A	3 x 1.5 mm ² 3 x 15 AWG

Red	Valores de conexión			Fusibles del edificio	Cable de conexión Calibre del cable
2L, PE	200 V CA	60 Hz	6000 W ³⁾	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
2L, PE	208 – 240 V CA	60 Hz	1900 – 2400 W ¹⁾	10 – 30 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
2L, PE	208 – 240 V CA	60 Hz	2800 – 3600 W ²⁾	15 – 30 A	3 x 1.5 mm ² 3 x 15 AWG
2L, PE	208 – 240 V CA	60 Hz	5100 – 7000 W ³⁾	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
2L, PE	200 V CA	50/60 Hz	1800 W ¹⁾	15 – 25 A	3 x 2 mm ² 3 x 14 AWG
2L, PE	200 V CA	50/60 Hz	2600 W ²⁾	15 – 25 A	3 x 2 mm ² 3 x 14 AWG
3L, PE	200 V CA	60 Hz	5700 – 8700 W ⁴⁾	25 – 30 A	4 x 2.5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	208 – 240 V CA	60 Hz	5100 – 6400 W ³⁾	25 – 30 A	4 x 2.5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	208 – 240 V CA	60 Hz	7700 – 10300 W ⁴⁾	25 – 30 A	4 x 2.5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	200 V CA	50/60 Hz	4700 W ³⁾	25 A	4 x 2.5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	200 V CA	50/60 Hz	6900 W ⁴⁾	25 A	4 x 2.5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, N, PE	380 – 415 V	50/60 Hz	5700 – 6400 W ³⁾	16 – 30 A	5 x 1.5 mm ² 3 x 15 AWG
3L, N, PE	380 – 415 V	50/60 Hz	8700 – 10300 W ⁴⁾	16 – 30 A	5 x 1.5 mm ² 3 x 15 AWG

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

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

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

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

2.4 Valores de conexión de agua

Presión del agua	Mínimo:	0.1 MPa (14.50 psi)
	Máximo:	1.0 MPa (145.04 psi)
Temperatura de entrada del agua	Mínimo:	10°C (50°F)
	Máximo:	30 °C (86 °F)

Calidad del agua

Contenido de cloro	Máximo:	Respete la normativa local relativa al contenido máximo de cloro permitido.
Valor de pH	Mínimo:	6.5
	Máximo:	7
Dureza de carbonatos (alemán)	Mínimo:	4 °dKH
	Máximo:	6 °dKH
Dureza de carbonatos (francés)	Mínimo:	8 °fKH
	Máximo:	12 °fKH
Dureza total	> Dureza de carbonatos	

2.5 Condiciones ambientales

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

2.6 Placa de características

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

schaerer
made in Switzerland

Designation
Manufacturer

Type

Nominal pressure

main pressure

Electrical Ratings

fuse on site

SCIP UUID

Article No.

Serial No.

UK
CA

coffee machine

Schaerer AG, Niedermattstr.3b
4528 Zuchwil, **Switzerland**

SOUL

1.05 MPa (10.5 bar)

0.1 – 1.0 MPa (1-10 bar)

380 – 415 V 3N~ (3L-N-PE)

5700 – 6400 W 50Hz

16 – 30 A, cable min. **5x 1,5mm²**

d187db2d-934c-44a1-a2cc-ad4cb7c86335

040195-XXXXXXX

2139651189

Fig.: Placa de características

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

Para leer los datos de la placa de características:

1. Extraiga la bandeja de restos de café de la máquina.
2. Abra la tapa cubierta de la derecha de la bandeja de restos de café.

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

- Modelo de máquina
- Potencia nominal > p. ej., 2900 ... 3400 W
- Voltaje nominal > p. ej., 220 ... 240 V
- Valor de fusible in situ > p. ej., 16 A
- Número de serie > [JJKW XXXXXX] > p. ej., 2001 XXXXXX



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

3 Información de conformidad

3.1 Dirección del fabricante

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

3.2 Normas aplicadas

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

El objeto de la declaración descrita cumple con lo dispuesto en la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

Para la conformidad cE	
DM 2006/42/CE - EN 60335-1:2020-08 +A11 +AC - EN 60335-2-75:2010-11 +A1 +A11 +A12 +A2 - EN 62233:2008	Directiva CEM 2014/30/UE - EN 55014-1:2018-08 +A1 +A2 - EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC - EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC - EN 61000-3-11:2021-03
Directiva RoHS 2011/65/UE EN IEC 63000:2019-05	RED 2014/53/UE - EN 301 489-1 V2.1.1:2017 - EN 301 489-7 V1.3.1:2005 - EN 301 489-24 V1.5.1:2010
Para el cumplimiento de las directivas y normativas europeas	
Directiva WEEE 2012/19/UE	Reglamento POP 2019/1021
Para el Reglamento UE sobre sustancias químicas	
Reglamento REACH 1907/2006/CE	

Internacionales (CB)	
Seguridad	CEM
• IEC 60335-1:2020-08 • IEC 60335-2-75 • BS EN 62233:2008	• CISPR 14-1 • CISPR 14-2 • IEC 61000-3-2 • IEC 61000-3-11
CB	Scheme > Sistema internacional para la aceptación mutua de informes de pruebas y certificados
CE	Requisitos de la legislación de armonización de la Comunidad Europea
CISPR	Comité Especial Internacional de Perturbaciones Radioeléctricas
CE/UE	La Comunidad Europea es una parte de la Unión Europea formada por la CE/PESC/TJUE
CEM	Compatibilidad electromagnética
IEC	Sistema internacional de evaluación de la conformidad para equipos y componentes electrotécnicos
DM	Directiva de máquinas (Parlamento Europeo y Consejo)
POP	Reglamento (UE) sobre contaminantes orgánicos persistentes
REACH	Reglamento de la UE relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos
RED	Directiva europea de autorización de equipos radioeléctricos y receptores (radiocomunicación)
RoHS	Restricción de sustancias peligrosas
WEEE	Waste of Electrical and Electronic Equipment > Prevención y reducción de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

4 Descripción de los productos

4.1 Vista general

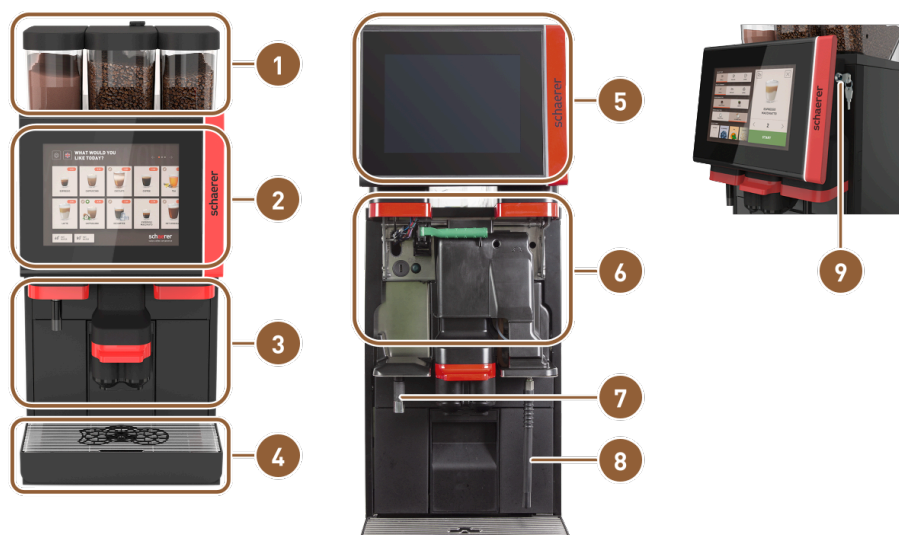


Fig.: Vista general de la máquina

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

4.2 Conexiones e interfaces

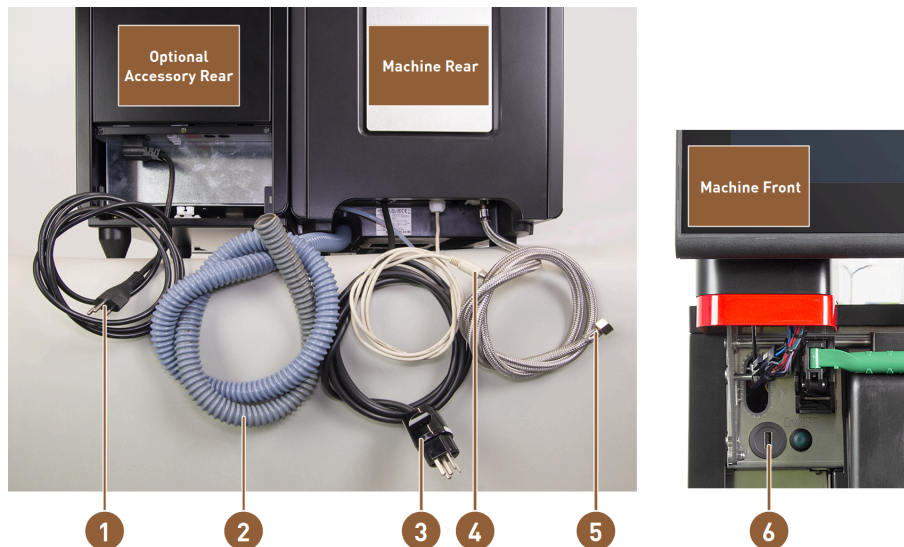


Fig.: Conexiones de la cafetera con la unidad refrigeradora adicional

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

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



Ver 2.3 "Conexión de red del edificio"
Ver 6.3 "Instalar"

4.3 Controles

4.3.1 Controles de la máquina



Fig.: Vista general de los controles exteriores

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

4.3.2 Controles de la máquina

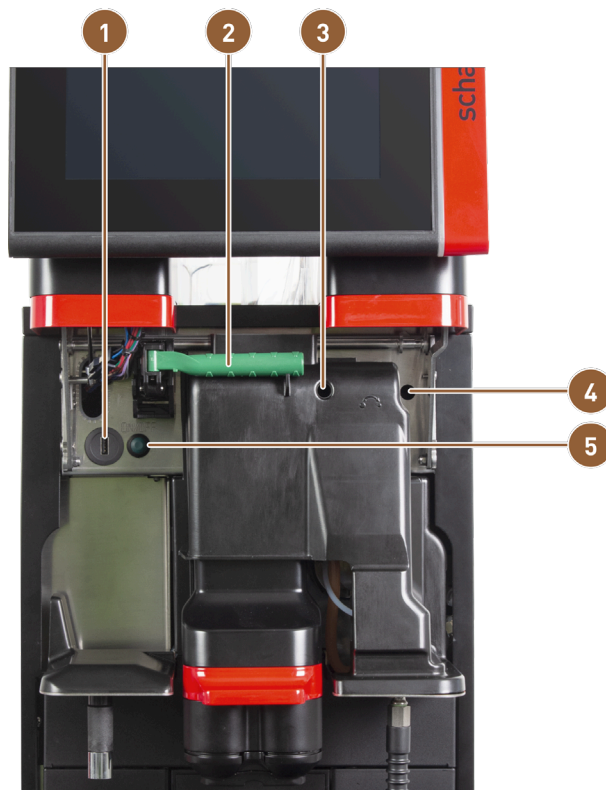


Fig.: Controles de la máquina

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

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

4.3.3 Depósito de granos con entrada manual integrada



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

El depósito de granos central con entrada manual integrada es estándar. La entrada manual es también el orificio por el que se introducen las pastillas de limpieza Coffee pure.



Fig.: Depósito de granos con entrada manual integrada

- 1

Depósito de granos central
- 2

Entrada manual para café molido (p. ej., café descafeinado)
- 3

Introducción de pastillas de limpieza (Coffee pure tab)

4.3.4 Interfaz de usuario

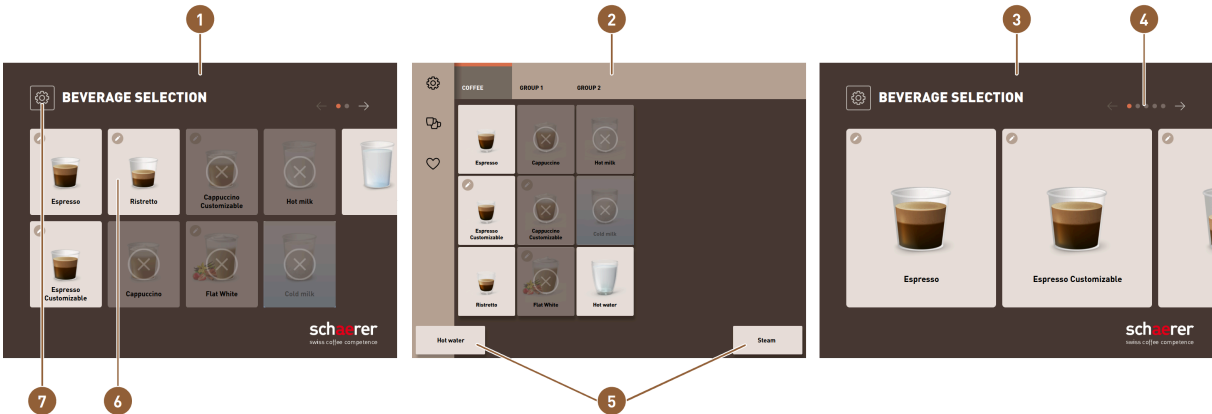


Fig.: Interfaz de usuario: Vista general

- 1

Interfaz de usuario para la selección de bebidas en el modo de autoservicio
- 2

Interfaz de usuario en el modo de personal
- 3

Interfaz de usuario con selección a través de grupos de bebidas
- 4

Navegación a la pantalla anterior o siguiente
- 5

Distribución de agua caliente o vapor
- 6

Botón de bebida con símbolo o solo texto
- 7

Acceso al menú de mantenimiento

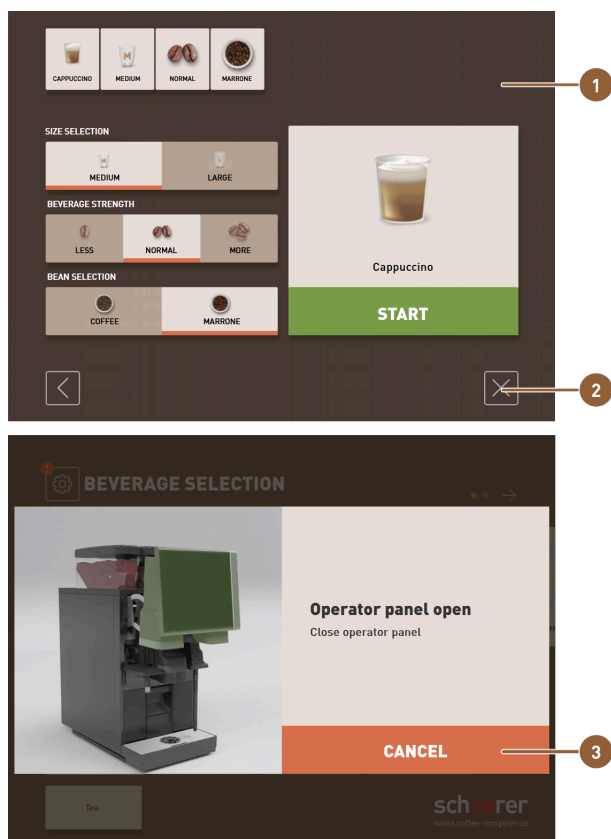


Fig.: Vista general: Funciones de control en la interfaz

- 1 Selección de las opciones de bebida
- 2 Botón [X]: atrás o cancelar

- 3 Mensajes de error o solicitudes de acción

4.4 Variantes de equipamiento

4.4.1 Schaerer Coffee Soul con pantalla de 10 pulgadas



Fig.: Schaerer Coffee Soul con pantalla de 10 pulgadas

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

Durante el pedido se pueden configurar diversas opciones.

4.4.2 Schaerer Coffee Soul con pantalla de 12 pulgadas



Fig.: Schaerer Coffee Soul con pantalla de 12 pulgadas

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

Durante el pedido se pueden configurar diversas opciones.

4.4.3 Luz ambiental con función



Fig.: Luz ambiental con función

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

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

4.4.4 Salida de bebida con ajuste automático de la altura (AHA)



Fig.: Salida de bebida con ajuste automático de la altura

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

La opción **AHA** no se puede incorporar posteriormente.

4.4.5 Bandeja de goteo con unidad de control

La bandeja de goteo acumula las bebidas derramadas, las gotas y el agua de limpieza. Durante la instalación, la bandeja de goteo debe conectarse con una manguera de agua sucia que lleve hasta el depósito externo de agua sucia o bien directamente a la conexión de agua sucia.

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



Fig.: Recogegotas con unidad de control

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

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

4.4.6 Barra de vapor



Fig.: Barra de vapor

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

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

La opción **barra de vapor** no se puede incorporar posteriormente.

Son posibles las siguientes versiones de la barra de vapor:

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

4.4.7 Salida de agua caliente



Fig.: Salida de agua caliente

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

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

4.4.8 Agua adicional para la preparación de cafés americanos



Fig.: Agua adicional

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

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

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

La opción **agua adicional** no se puede incorporar posteriormente.

4.4.9 Acelerador de escaldado



Fig.: Acelerador de escaldado

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

La opción **acelerador de escaldado** se puede incorporar posteriormente.

4.4.10 Depósitos cerrables de granos



Fig.: Depósitos cerrables de granos

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

4.4.11 Molinillos adicionales



Fig.: Equipamiento con segundo molinillo y sistema de polvo

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

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

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

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

Variantes del depósito de granos:

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

4.4.12 Sistema de polvo 2000 g (choco o cubiertas)



Fig.: Sistema de polvo

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

La opción **sistema de polvo** no se puede incorporar posteriormente.

4.4.13 Vaso de mezcla para el sistema de polvo o de cubiertas

Opcionalmente, la máquina puede estar equipada de con un sistema de polvo de chocolate o de cubiertas. En este caso, el equipamiento incluye también un vaso de mezcla.



Fig.: Controles en el vaso de mezcla del sistema de polvo o de cubierta (opcional)

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| A Ventilación | C Vaso de mezcla |
| B Acometida de agua | D Línea de Choco / Cubierta |



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

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



Ver 9 "Limpieza"

4.4.14 Sistema de polvo Twin



Fig.: Sistema de polvo Twin

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

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

La opción **sistema de polvo Twin** no se puede incorporar posteriormente.

4.4.15 Elementos decorativos



Fig.: Elementos decorativos

Por medio de los **elementos de decoración**, la máquina se puede adaptar al entorno.

Se puede elegir entre distintos colores.

La opción **elemento de decoración** no se puede incorporar posteriormente.

4.4.16 Depósitos externos de agua sucia y agua potable con supervisión

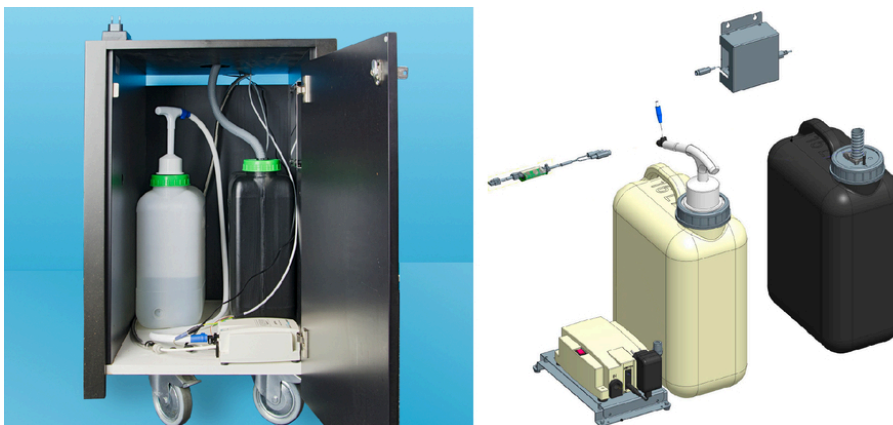


Fig.: Depósito externo de agua sucia y agua potable

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

En ambos depósitos se supervisa el nivel de llenado.

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

4.4.17 Eliminación bajo mostrador

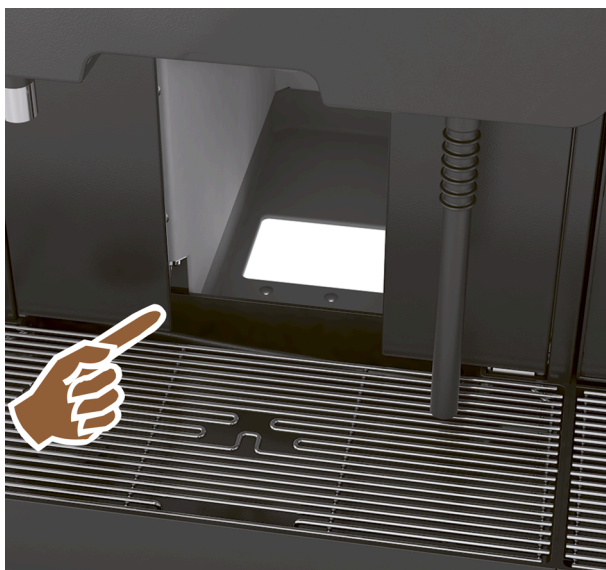


Fig.: Eliminación bajo mostrador

El depósito de restos de café y el fondo de la máquina tienen una abertura que continua en el mostrador. Los restos de café de café se recogen en un gran recipiente debajo del mostrador.

Con una **eliminación bajo mostrador**, aumenta la capacidad de recogida para las tortas de café expulsadas.

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

4.4.18 Patas de la máquina



Fig.: Patas de la máquina

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

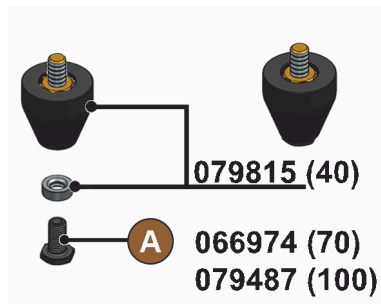


Fig.: Pata de 40/70/100 mm [entrega sin tornillo [A]]

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

4.4.19 Pieza auxiliar para posicionamiento de tazas

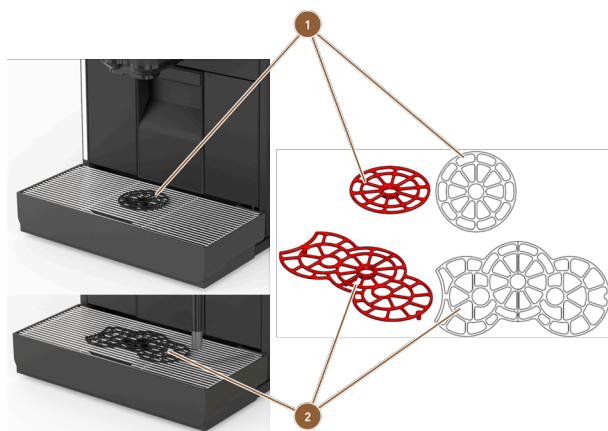


Fig.: Pieza auxiliar para posicionamiento de tazas

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

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

De manera estándar, se suministra la pieza auxiliar para la colocación de dos tazas.

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

4.4.20 Best Foam™ (sistema de leche fresca)



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

La función **Best Foam™** permite un calentamiento de leche automático integrado y espumar la leche al estilo barista.

Es posible servir leche fría y espuma de leche fría.

La unidad refrigeradora es obligatoria con la función **Best Foam™**.

La opción **Best Foam™** no se puede incorporar posteriormente.

4.4.21 Hot & Cold (bebidas frías)



Fig.: Hot & Cold (bebidas frías)

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

La opción **Hot & Cold** no se puede incorporar posteriormente.

4.4.22 Schaerer Coffee Link (intercambio de datos)



Fig.: Schaerer Coffee Link

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

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

La opción **Schaerer Coffee Link** se puede incorporar posteriormente.

4.4.23 Sistemas de caja



Fig.: Sistemas de caja

Pueden conectarse **sistemas de caja** convencionales según el estándar MDB.

Posibles interfaces:

- MDB-S
- DIVA 2
- DIVA2 Max

Conexión a sistemas de distribución y de caja:

- mediante protocolo electrónico
- mediante protocolo CSI

Los comprobadores de monedas y fichas y el cambiador de monedas pueden colocarse a la izquierda y a la derecha de la máquina.

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

4.4.24 Flavour Point

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



Fig.: Flavour Point

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

La opción **Flavour Point** no se puede incorporar posteriormente.

4.4.25 Controles de Flavour Point



Fig.: Controles de Flavour Point

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

4.4.26 SOUL con unidad refrigeradora adicional

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



Fig.: Unidad refrigeradora adicional derecha/izquierda

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

La unidad refrigeradora adicional *derecha* no requiere adaptaciones. La unidad refrigeradora cuenta con un depósito de leche de 10 l su propio recogegotas extraíble con rejilla de goteo.

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



NOTA

Conversión de la máquina

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

La descripción de la conversión y los componentes necesarios se adjuntan a la unidad refrigeradora adicional.

4.4.27 Unidad refrigeradora adicional para Centre Milk (CM)



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

La unidad refrigeradora adicional también puede colocarse entre dos máquinas, por lo que es compatible con la función Centre Milk.

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



NOTA

Conversión de la máquina

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

La descripción de la conversión y los componentes necesarios se adjuntan a la unidad refrigeradora adicional.

4.4.28 Unidad refrigeradora bajo máquina



Fig.: Unidad refrigeradora bajo máquina

La unidad refrigeradora bajo máquina se puede colocar directamente debajo de la máquina. La unidad refrigeradora cuenta con un depósito de leche de 9.5 l.

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



NOTA

Conversión de la máquina

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

La descripción de la conversión y los componentes necesarios se adjuntan a la unidad refrigeradora adicional.

4.4.29 Unidad refrigeradora bajo mostrador (UC)



Fig.: Unidad refrigeradora bajo mostrador (UC)

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

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

**NOTA****Conversión de la máquina**

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

La descripción de la conversión y los componentes necesarios se adjuntan a la unidad refrigeradora adicional.

4.4.30 Controles de la unidad refrigeradora



Fig.: Termostato/controles de la unidad refrigeradora adicional

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

4.4.31 Calentador de tazas

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



Fig.: Calentador de tazas

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

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

4.4.32 Cup & Cool

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



Fig.: Cup & Cool

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

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

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

**NOTA****Conversión de la máquina**

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

La descripción de la conversión y los componentes necesarios se adjuntan a la unidad refrigeradora adicional.

4.4.33 Controles de Cup & Cool, calentador de tazas

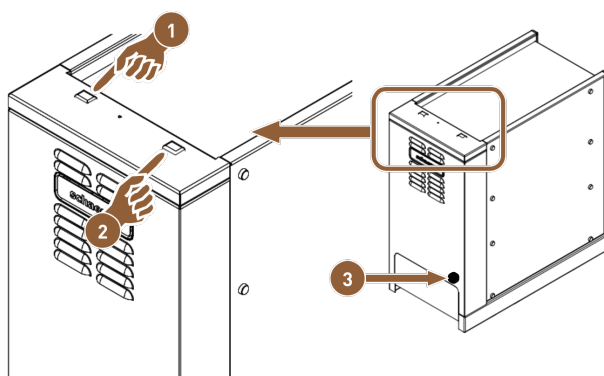


Fig.: Controles de Cup & Cool, calentador de tazas

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

4.4.34 Vista general de ProCare



Fig.: Vista general del exterior

- | | | | |
|---|----------------------------|---|-------------------------------|
| 1 | Cierre de guillotina | 4 | Cables de conexión de bus CAN |
| 2 | Adaptadores de manguera | 5 | Cable de alimentación |
| 3 | Conexiones para Plug&Clean | | |

Las conexiones Plug&Clean **(2)** sirven para limpiar completamente las mangueras. Los dos mangueras de leche **(3)** se conectan aquí y también se limpian cuando se selecciona la limpieza Plug&Clean.

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

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

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

El cierre de pasador **(1)** bloquea el cajón cuando está cerrado para evitar el acceso no autorizado.

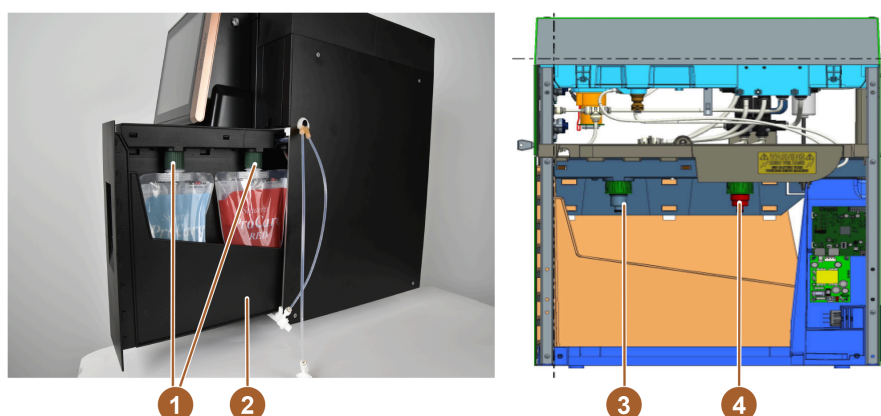


Fig.: Vista general del interior

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

La tuerca de unión **(1)** asegura la conexión de las bolsas de limpieza ProCare al acoplamiento y a la carcasa del cajón.

En la bandeja recolectora **(2)** están las dos bolsas de limpieza ProCare. La bandeja colectora funciona simultáneamente como recipiente de goteo en la zona inferior. Si hay fugas accidentales de líquidos de las bolsas de limpieza, se recogerán. Un sensor activa también un mensaje de error.

La bolsa de limpieza ProCare azul se coloca encima de los conectores de acople **(3)** y se aprieta con la tuerca de unión. El acoplamiento está supervisado por un sensor.

La bolsa de limpieza ProCare roja se coloca encima de los conectores de acoplamiento **(4)** y se aprieta con la tuerca de unión. El acoplamiento está supervisado por un sensor.



NOTA

Sistema de limpieza ProCare

Encontrará información detallada sobre este tema en el manual de instrucciones de **ProCare**.

5 Transporte

5.1 Contenido del suministro y accesorios

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

* Opcional, en función de la versión de la máquina

** Número de artículo en función del idioma

*** No incluido en el suministro

**** Se suprime si se utiliza ProCare

5.2 Condiciones de transporte



ATENCIÓN

¡Peligro de lesiones durante el transporte!

Si la máquina no se transporta correctamente, puede ocasionar lesiones.

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

NOTA**¡Daños materiales por transporte inadecuado!**

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

- ▶ Transporte la máquina con un carro con ruedas.
- ▶ Fije la máquina al carro con ruedas y tire de él.

- ▶ Antes de cambiar el lugar de instalación, desconecte los siguientes elementos:
 - Suministro de agua potable
 - Alimentación eléctrica
 - Salida de agua sucia
- ▶ Asegúrese de que no haya obstáculos ni irregularidades en el nuevo lugar de instalación.

6 Instalación y puesta en funcionamiento

6.1 Desembalaje



ATENCIÓN

¡Lesiones por corte y lesiones oculares por el material de embalaje!



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

► Utilice guantes y gafas protectoras para el desembalaje.



6.1.1 Desembalar la máquina

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

6.1.2 Desembalar los accesorios

Se suministran los siguientes accesorios:

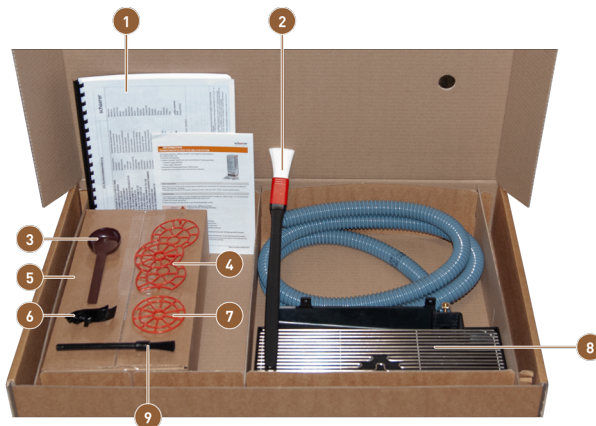


Fig.: Contenido del suministro del accesorio

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

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

6.2 Colocación

6.2.1 Condiciones de instalación

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

- La superficie de instalación debe ser estable, horizontal y plana para que no se deforme por el peso de la máquina.
- La máquina no debe colocarse encima de superficies calientes ni cerca de fuentes de calor.
- La máquina debe colocarse de manera que esté a la vista del personal calificado en todo momento.
- Las conexiones de suministro necesarias deben colocarse en el lugar de emplazamiento de acuerdo con los planes de instalación del edificio con un largo de hasta 100 cm (39.4").
- Deben cumplirse las disposiciones locales vigentes relativas a la instalación de cocinas.
- Deben respetarse espacios libres para la operación y los trabajos de mantenimiento:
 - Debe dejarse suficiente espacio libre en la parte superior para rellenar con los granos de café o el polvo; se recomiendan 20 cm (7.87").
 - Debe dejarse una distancia de al menos 5 cm (1.97") la parte trasera de la máquina y la pared para permitir una circulación de aire suficiente.

6.2.2 Condiciones ambientales

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

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

6.3 Instalar

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



Ver 6.2.1 "Condiciones de instalación"

Ver 6.3.1 "Conectar la corriente"

Se requieren las siguientes conexiones en el lugar de instalación:

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

La máquina se suministra con todas las conexiones preparadas.

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

6.3.1 Conectar la corriente



PELIGRO

¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!

Al conectar la máquina existe peligro mortal por descarga eléctrica.

- ▶ Asegúrese de que la fase esté protegida con un fusible con el valor de amperaje indicado en la placa de características.
- ▶ Asegúrese de que el aparato se pueda desconectar de la red eléctrica en todos los polos.
- ▶ Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con la norma IEC 364 (DIN VDE 0100). Para aumentar la seguridad, el aparato debe conectarse en serie con un interruptor automático con una corriente residual nominal de 30 mA (EN 61008). Los dispositivos de corriente residual del tipo B garantizan una respuesta incluso con corrientes diferenciales continuas. Con ello se consigue un alto grado de seguridad.
- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato con un cable de conexión defectuoso. Los cables de conexión o conectores de red defectuosos deberán sustituirse inmediatamente por un técnico de mantenimiento calificado.
- ▶ Schaerer AG desaconseja totalmente el uso de cables de extensión. Si, a pesar de ello, se utiliza un cable de extensión (calibre mínimo: 1.5 mm²), tenga en cuenta los datos del fabricante del cable (manual de instrucciones) y cumpla las disposiciones vigentes a nivel local.
- ▶ Coloque el cable de conexión de forma que no exista peligro de tropiezo. No pases los cables por esquinas ni bordes afilados, no los apriete ni los deje colgar libremente en la sala. Asimismo, no tienda los cables sobre objetos calientes ni los ponga en contacto con aceite o productos de limpieza agresivos.
- ▶ No eleve el aparato jalando del cable de conexión. No desenchufe el conector jalando del cable de conexión.
- ▶ ¡No toque nunca el cable ni el conector con las manos húmedas! ¡No introduzca bajo ninguna circunstancia un conector húmedo en una toma de corriente!



PELIGRO

¡Peligro mortal por cables de conexión dañados o no originales!

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

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

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

- ▶ Establezca la conexión de red.



Ver 4 "Descripción de los productos"

Ver 2 "Datos técnicos"

6.3.2 Conectar el suministro de agua



ATENCIÓN

Problemas de salud por una manipulación indebida del agua.

La manipulación indebida del agua puede provocar problemas de salud.

Deben cumplirse obligatoriamente los siguientes puntos:

- ▶ Asegúrese de que el agua esté limpia y libre de bacterias.
- ▶ No conecte la máquina a agua de ósmosis pura u otras aguas agresivas.
- ▶ No debe superarse la dureza de carbonatos 4 – 6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) u 8 – 12 °fKH (dureza de carbonatos francesa).
- ▶ La dureza total debe ser siempre superior a la dureza de carbonatos.
- ▶ La dureza de carbonatos mínimos es de 4 °dKH u 8 °fKH.
- ▶ El contenido máximo de cloro no debe superar la normativa local sobre el contenido máximo de cloro permitido.
- ▶ El valor de pH debe estar entre 6.5 y 7 (pH neutro).

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

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



ATENCIÓN

Problemas de salud por una manipulación indebida del café.

La manipulación indebida del café puede provocar problemas de salud.

Deben cumplirse obligatoriamente los siguientes puntos:

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



NOTA

¡Daños materiales por una mala calidad del agua!

Un material inadecuado y unos valores de agua incorrectos pueden dañar la máquina.

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

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

- ▶ El agua debe estar libre de suciedad y el contenido de cloro no debe superar la normativa local en cuanto al contenido máximo de cloro permitido.
- ▶ No conecte la máquina a agua de ósmosis pura ni otras aguas agresivas.
- ▶ No debe superarse la dureza de carbonatos 4 – 6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) u 8 – 12 °fKH (dureza de carbonatos francesa) y el valor de dureza total debe ser siempre superior al de dureza de carbonatos.
- ▶ La dureza de carbonatos mínimos es de 4 °dKH u 8 °fKH.
- ▶ El valor de pH debe estar entre 6.5 y 7.
- ▶ Utilice siempre el set de tubos flexibles (de agua fresca/sucia) nuevos que se entrega junto con la máquina.

La conexión de agua debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente y las disposiciones del país correspondiente. Si la máquina está conectada a una línea de agua recién instalada, la línea y el tubo flexible de alimentación deben enjuagarse bien para evitar que entre suciedad en la máquina.

La máquina se debe conectar a una línea de agua potable instalada con válvula de cierre. El montaje se realiza a través del tubo flexible a presión instalado y el racor G 3/8" a la válvula reductora de presión, que se instala en la llave de agua. La reducción de presión debe ajustarse a 0.3 MPa (43.5 psi).

La máquina necesita una salida de agua sucia. El tubo flexible de agua sucia suministrado, de temperatura estable, se conecta a un sifón en el lado de la instalación. El tubo flexible de agua sucia debe estar en pendiente hacia la conexión para evitar el efecto sifón.

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



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

Variante con depósito externo de agua potable y agua sucia

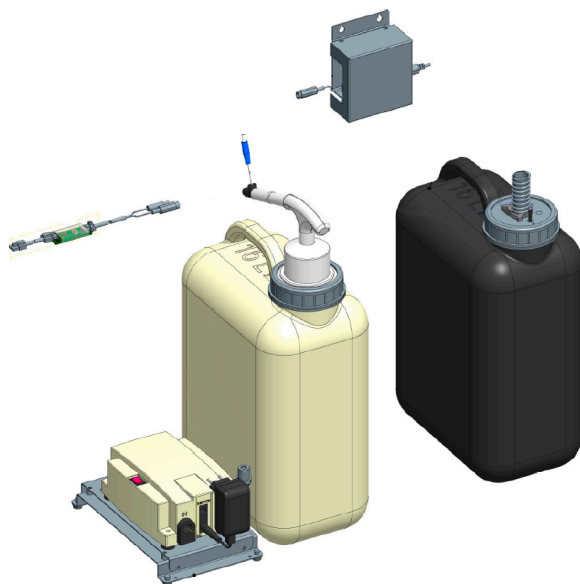


Fig.: Depósito de agua sucia y potable externo

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

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



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

6.3.3 Montar el recogegotas



Fig.: Instalar el recogegotas

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

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

6.3.4 Conectar la unidad ProCare

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

Vista general de los pasos de instalación

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



Encontrará más información sobre el reequipamiento de una cafetera con la unidad ProCare o de la unidad refrigeradora adicional con la unidad ProCare en las instrucciones de instalación separadas para ProCare.

6.3.4.1 Conectar la unidad ProCare con la máquina

Una máquina con preparación ProCare cumple los siguientes requisitos:

- El soporte metálico para la unidad ProCare está integrado en la máquina.
- La pared lateral de la máquina ya tiene el orificio para el tornillo de fijación de la unidad ProCare.
- Los tubos flexibles de conexión a la unidad ProCare salen por el lateral de la máquina y se fijan con cinta sujetables.

Conectar la unidad ProCare



Fig.: Fijar la unidad ProCare a la máquina

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

1. Encaje la unidad ProCare en la chapa de conexión **(1)** de la máquina.
2. Introduzca los tubos flexibles de teflón **(2)** en la unidad ProCare.
3. Atornille la unidad ProCare a la máquina **(3)**.

Conectar tubos flexibles

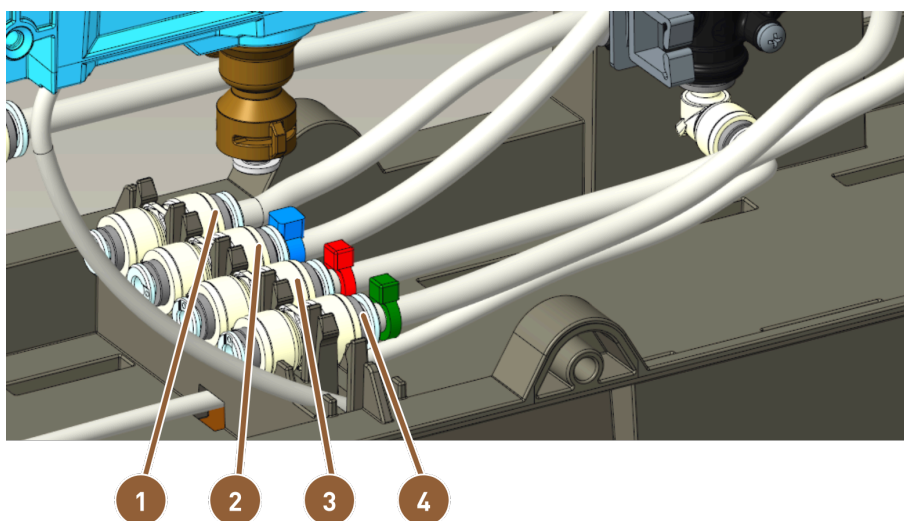


Fig.: Asignación de las conexiones de tubos flexibles

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

1. Corte los tubos flexibles al largo necesario para poder colocarlos formando un bucle.
2. Coloque los tubos flexibles en un bucle por si alguna vez necesita desmontar el módulo.
3. Conecte los tubos flexibles de acuerdo con las marcas.
4. Asegúrese de que los tubos flexibles no bloqueen el mecanismo de cierre de la placa frontal.

6.3.4.2 Conectar la unidad ProCare a la unidad refrigeradora

Montar la unidad refrigeradora

1. Monte el soporte metálico en el lateral de la unidad ProCare en la que se coloca la unidad refrigeradora.
2. Conecte la unidad ProCare con el panel lateral suministrado, en función de la colocación en el revestimiento izquierdo o en el revestimiento derecho.
3. Fije la unidad refrigeradora a la unidad ProCare.

Ajustar el tubo flexible de leche

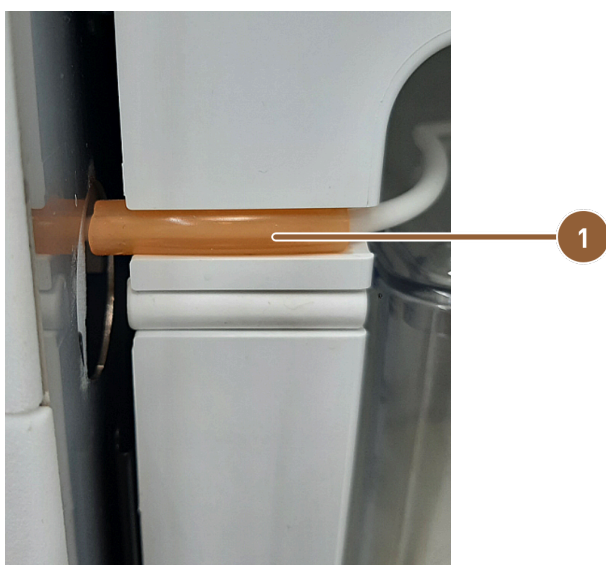


Fig.: Tubo flexible de leche en la unidad refrigeradora

1 Tubo de marcado naranja

1. Instale el tubo flexible de leche y córtelo de forma que llegue hasta la conexión Plug & Clean de la unidad ProCare.
2. Cubra el tubo flexible de leche con el tubo flexible naranja de silicona de 4/8 **(1)** y fíjelo en el hueco del frigorífico.

6.3.4.3 Conectar el cable de la unidad ProCare

Conecte el cable de alimentación y el bus CAN antes de encender el aparato.

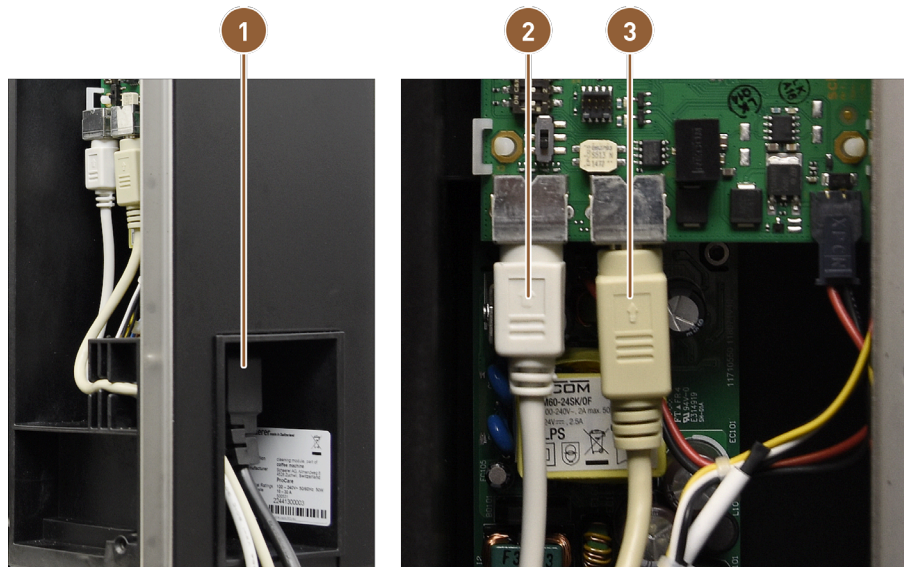


Fig.: Conexiones de cables de ProCare

- 1 Conexión de red con enchufe con puesta a tierra 3 Cable de bus CAN de la unidad refrigeradora
 2 Cable de bus CAN de la máquina

1. Conecte el enchufe de alimentación a la conexión de la parte posterior de la unidad ProCare (1).
2. Conecte el cable de control CAN Mini-DIN de 6 polos de 2 m (2) a la unidad ProCare.
3. Conecte el cable de bus CAN del frigorífico (3).

6.3.5 Conectar el sistema de leche

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



NOTA

Opción Twin Milk

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

1. Levante el panel de control.



Ver 8.1.6 "Abrir y cerrar el panel de control"

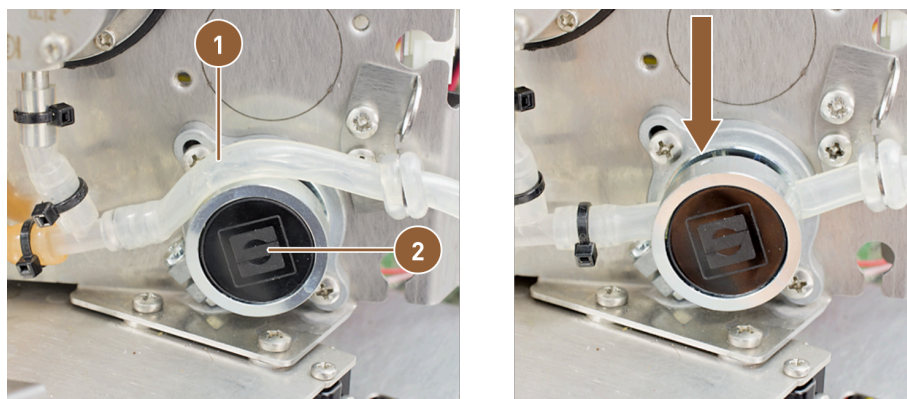


Fig.: Colocar el tubo flexible de leche en la válvula peristáltica (Single Milk)

1 Tubo flexible de leche

2 Válvula peristáltica

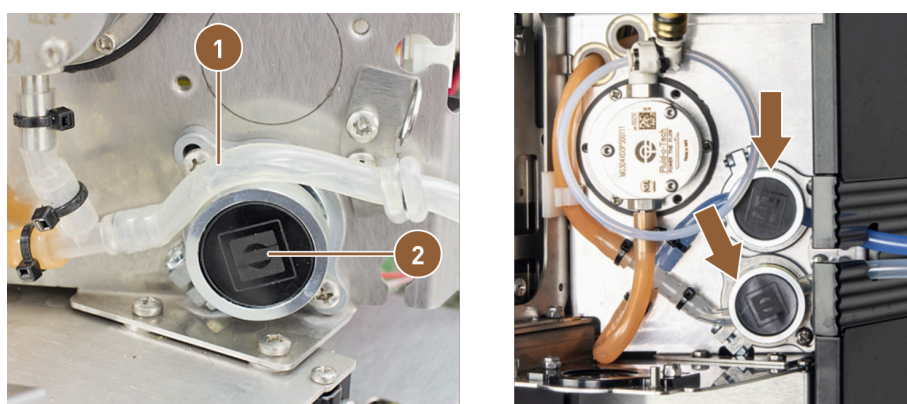


Fig.: Colocar los tubos flexibles de leche en la válvula peristáltica (Twin Milk)

1 Tubo flexible de leche

2 Válvula peristáltica

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

6.4 Instalar aparatos independientes



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

6.4.1 Conectar los aparatos independientes a la corriente

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

6.4.2 Establecer la conexión de comunicación (bus CAN)

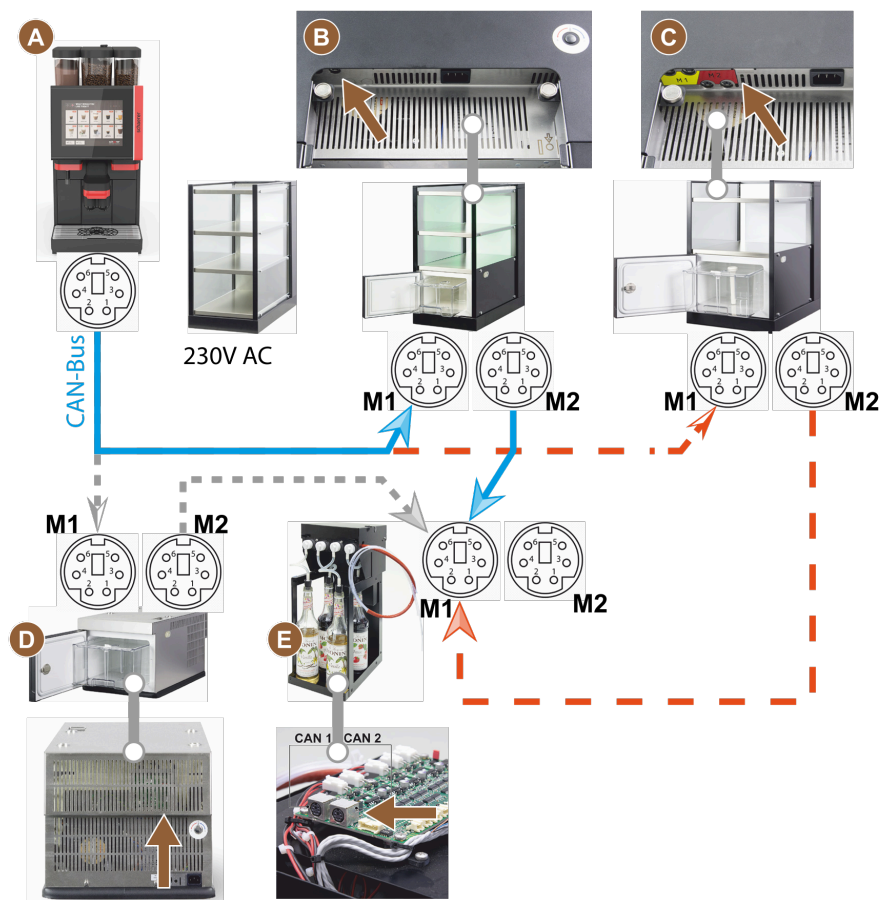


Fig.: Conexiones de bus CAN de la máquina a los aparatos independientes (imagen de ejemplo)

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

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

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



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

Conexiones de tubos flexibles Flavour Point

Requisito:

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

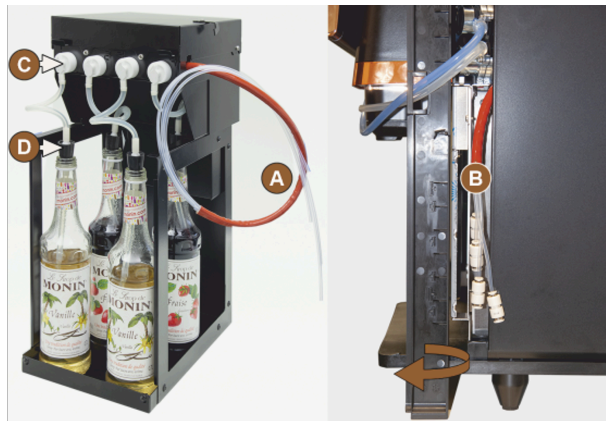


Fig.: Conexión de tubo flexible de Flavour Point SOUL

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

Etiquetado de los tipos de jarabe

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

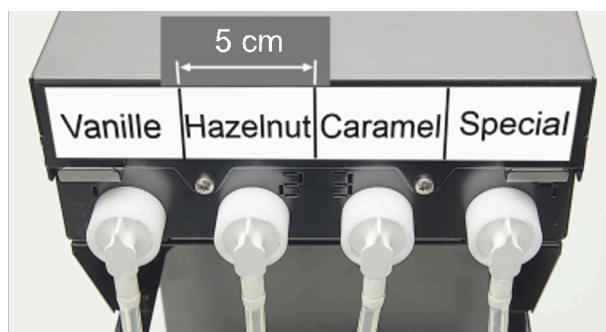


Fig.: Rotulación de ejemplo de las conexiones de tubo flexible entre la botella de jarabe y la bomba de jarabe

1. Divida las tiras de etiquetado en 4 campos (4 bombas) de aproximadamente 5 cm (2").
2. Etiquete las bombas de jarabe según el tipo de botellas de jarabe conectadas.
 - ✓ La conexión de tubo flexible entre la botella de jarabe y la bomba de jarabe está etiquetada.
 - ✓ Tras la limpieza, los tipos de jarabe están claramente asignados.

6.5 Puesta en funcionamiento con instrucciones en pantalla



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



Ver 8.2 "Conectar"

7 Instalación y ajuste

7.1 Convertir el sistema de leche hacia la izquierda

7.1.1 Componentes y herramientas requeridos



Fig.: Contenido del suministro del accesorio

1 Pasamuros de plástico

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

7.1.2 Pasos de conversión necesarios

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

7.1.3 Preparación

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

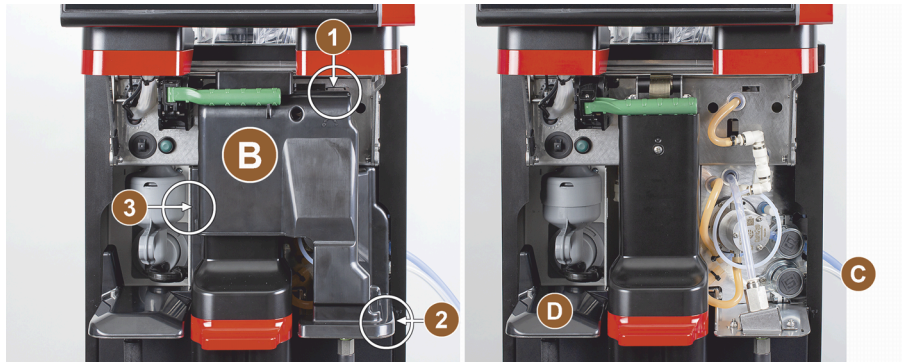


Fig.: Retirar la cubierta de la válvula peristáltica

- | | |
|--|--|
| B Cubierta de la válvula peristáltica | 1 Posición de enclavamiento de la cubierta de la válvula peristáltica |
| C Posición de conversión | 2 Posición de enclavamiento de la cubierta de la válvula peristáltica |
| D Limpiar la cubierta | 3 Posición de enclavamiento de la cubierta de la válvula peristáltica |

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

7.1.4 Realizar orificios para listones laterales

Requisito:

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



NOTA

Opción Twin Milk

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

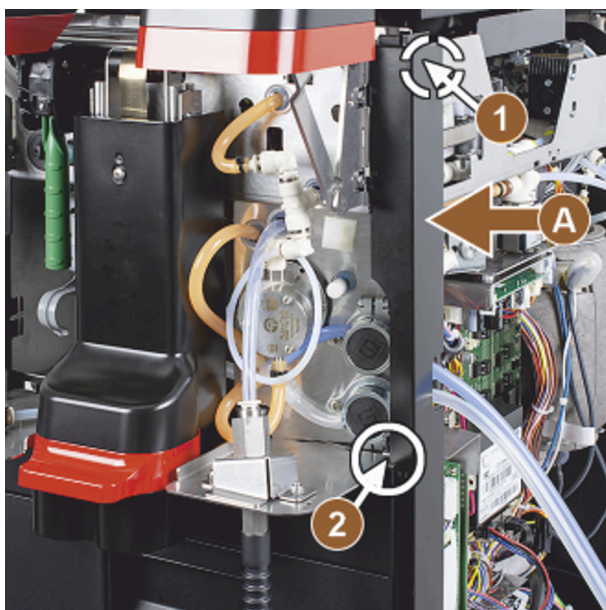


Fig.: Fijación de listón lateral

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

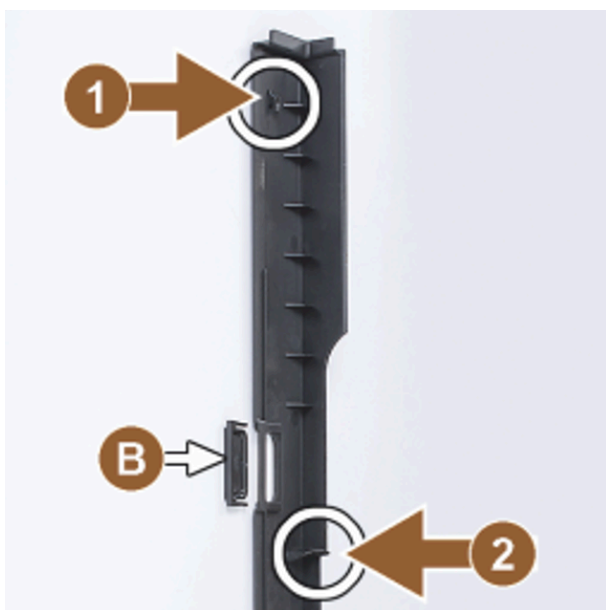


Fig.: Listón lateral, cubierta ciega

2. Retire los tubos flexibles de leche del listón lateral derecho.
3. Retire la cubierta ciega **(B)** del listón lateral izquierdo y deslízela hacia el listón derecho.
✓ Los dos listones laterales están ahora listos para el nuevo montaje.

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

Requisito:

- Los tubos flexibles de leche no están en la guía **(C)**.
- Se han realizado los orificios de los listones laterales.

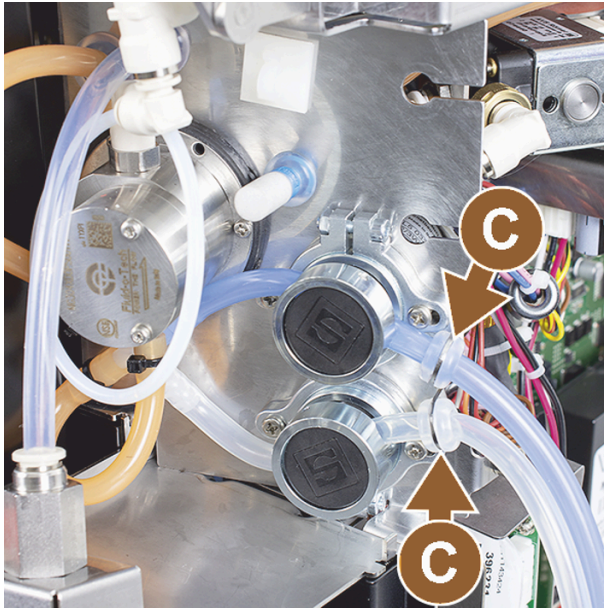


Fig.: Pasamuros de tubo flexible de leche

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

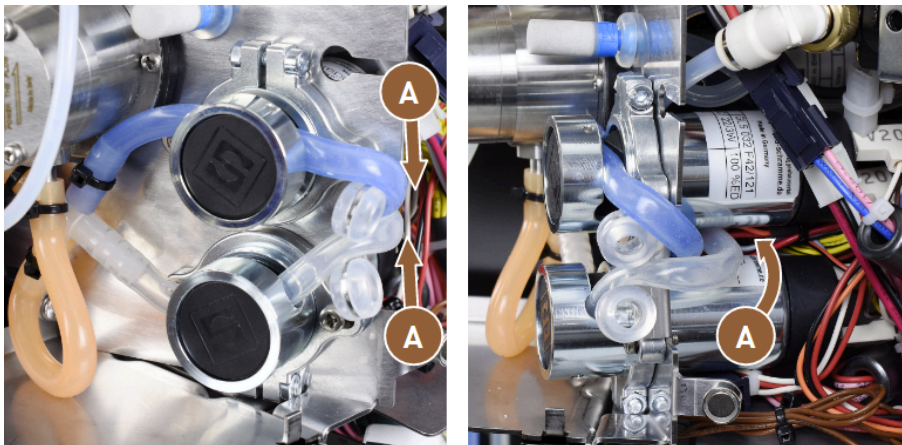


Fig.: Colocar tubos flexibles de leche

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

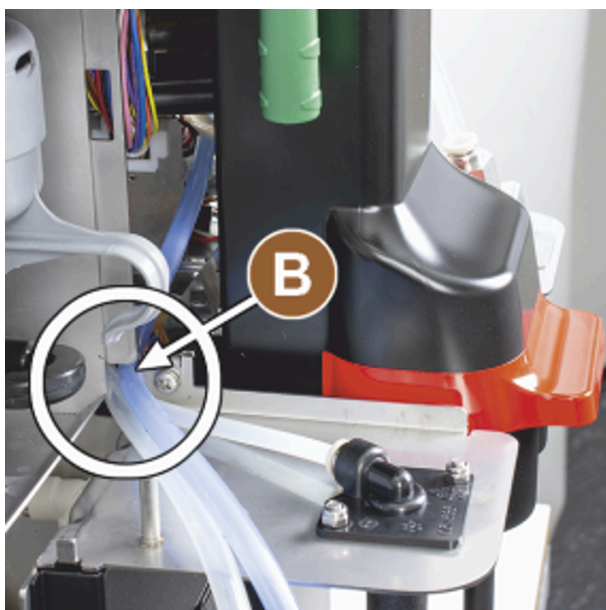


Fig.: Tubos flexibles de leche a través de orificio en la chapa

5. Pase los tubos flexibles de leche por el orificio de la chapa **(B)**.

- ✓ Los tubos flexibles de leche salen de la máquina por el lado izquierdo.

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

Requisito:

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

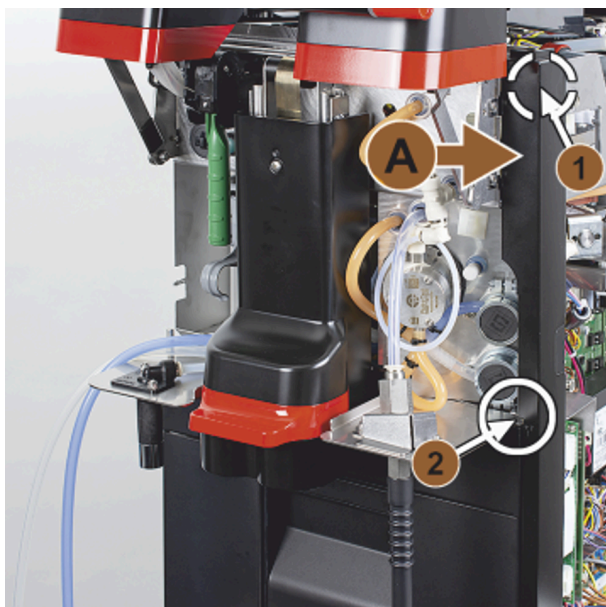


Fig.: Montaje del listón lateral derecho

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

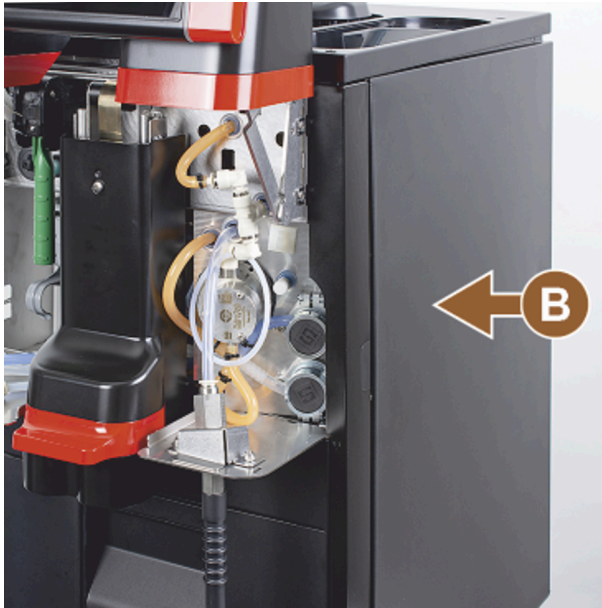


Fig.: Montaje del revestimiento lateral derecho

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

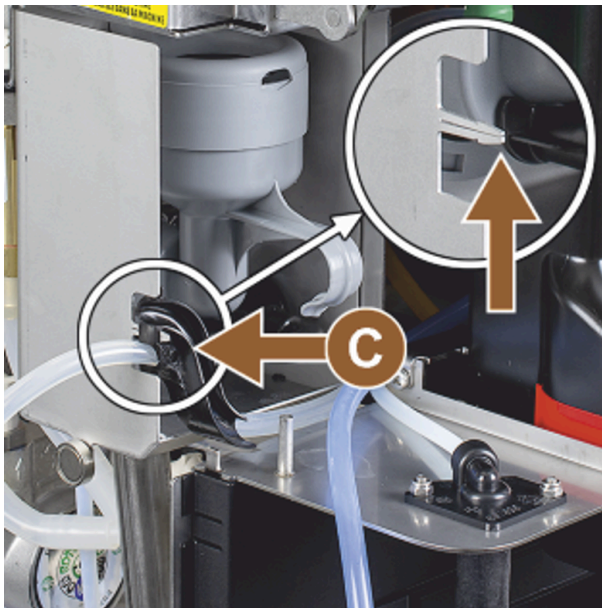


Fig.: Pasamuros de tubo flexible de leche

4. Introduzca el pasamuros del tubo flexible de leche en la chapa lateral **(C)**.
✓ Se ha colocado el pasamuros del tubo flexible de leche.

Lleve el tubo flexible de leche hacia la izquierda

Requisito:

- Se ha colocado el pasamuros del tubo flexible 079880.

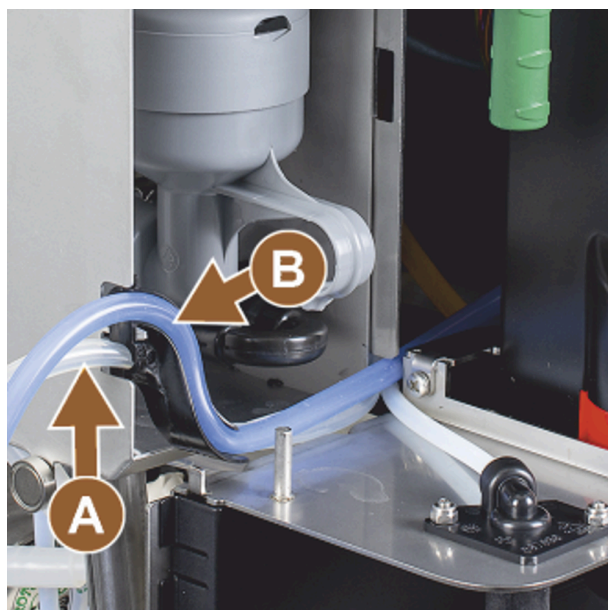


Fig.: Tubo flexible de leche en pasamuros

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

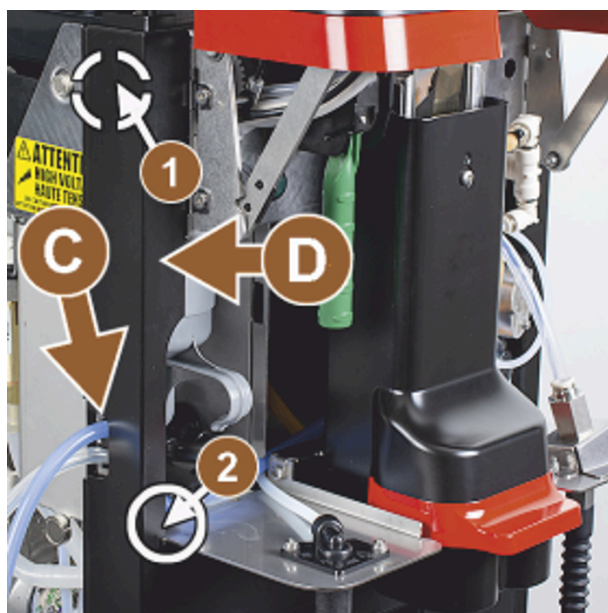


Fig.: Tubos flexibles de leche a través de listón lateral

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

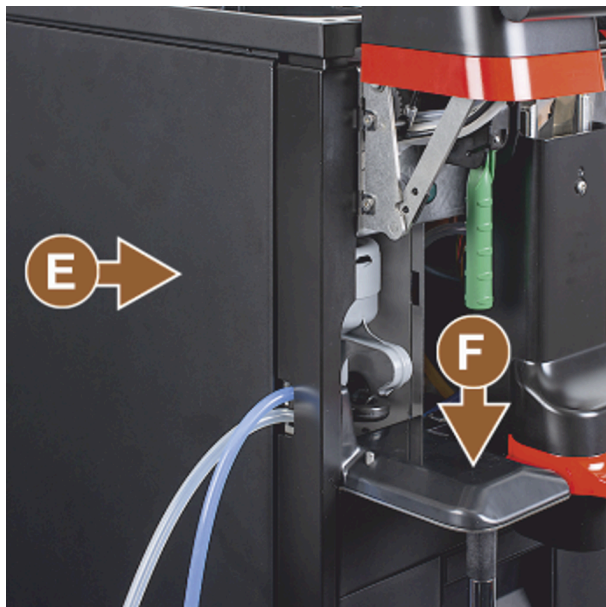


Fig.: Montar el revestimiento lateral

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

8 Operación

8.1 Actividades adicionales recurrentes

8.1.1 Llenado del depósito de granos



ADVERTENCIA

¡Lesiones por cortes!

Peligro de lesiones con los discos de molienda giratorios del molinillo.

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

NOTA

¡Daños materiales por obstrucción/bloqueo!

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

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

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



Fig.: Depósito de granos con cantidad de llenado máxima

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

8.1.2 Llenar el depósito de polvo



ADVERTENCIA

¡Peligro de aplastamiento por los sinfín de dosificación giratorios!

Los sinfín de dosificación dentro del depósito de polvo se mueven giratoriamente. Existe riesgo de aplastamiento al introducir la mano.

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

NOTA

¡Daños materiales por obstrucción!

Existe riesgo de obstrucción si se introduce polvo para cafetera no autorizado.

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



Fig.: Cantidad de llenado máxima

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

8.1.3 Rellenar con agua

Variante con conexión de agua fija



NOTA

¡Daños materiales por alimentación de agua cerrada!

La máquina puede sufrir daños por la marcha en vacío de la bomba de agua.

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

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

Variante con depósito de agua potable externo

Fig.: Depósito externo de agua potable

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

8.1.4 Llenar el sistema de leche BestFoam™**ATENCIÓN****¡Peligro de infección por leche contaminada!**

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

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

**NOTA****Daños materiales por leche no refrigerada previamente.**

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

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



Ver 9.6 "Limpieza con instrucciones en pantalla"

Unidad refrigeradora adicional

Cantidad de llenado:

- depósito de leche de la unidad refrigeradora adicional = máximo 10 l

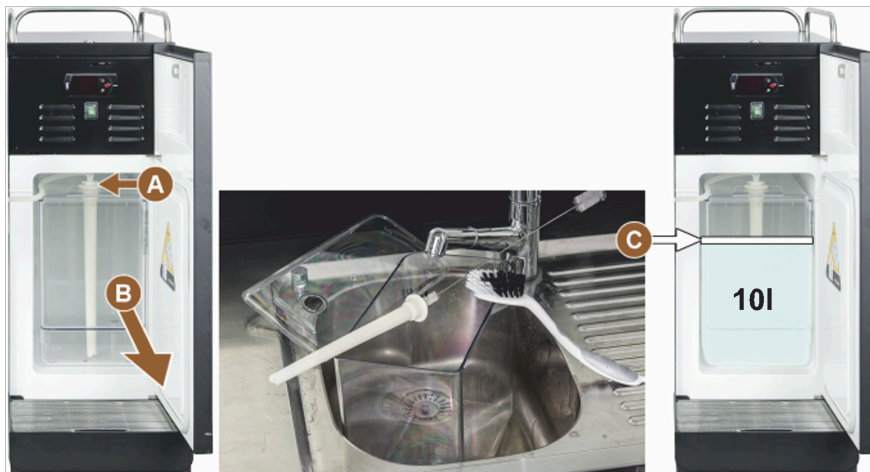


Fig.: Limpiar y llenar la unidad refrigeradora.

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

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

Cantidades de llenado:

- depósito de leche de Cup & Cool = máximo 4 l
- depósito de leche de la unidad refrigeradora bajo máquina = máximo 9.5 l
- depósito de leche de la unidad refrigeradora bajo mostrador (UC-KE) = máximo 9.5 l

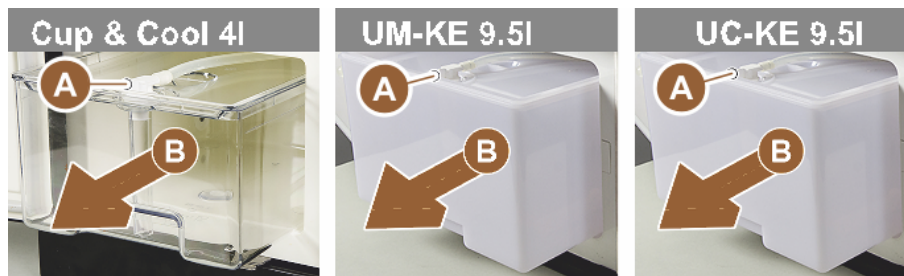


Fig.: Rellenar con leche, distintas opciones

- (A) Adaptador de tubo flexible de leche (B) Depósito de leche

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



Revise regularmente la temperatura de refrigeración de 3 – 5 °C (37.4 – 41 °F).

8.1.5 Llenar Flavour Point (opcional) o cambiar las botellas



Fig.: Flavour Point: Rellenar o cambiar botella

- A** Tapón
- B** Tubo flexible de jarabe
- C** Adaptador de tubo flexible

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

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



Ver 8.8.5 "Funciones", „Gestión de ingredientes“

8.1.6 Abrir y cerrar el panel de control



ATENCIÓN

¡Peligro de aplastamiento por caída del panel de control!

El panel de control puede caerse por su propio peso.

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

Abrir el panel de control



Fig.: Abrir el panel de control

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

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



Fig.: Panel de control cerrado y abierto

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

Cerrar el panel de control



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

Requisito:

- El dispositivo de cierre del panel de control solo puede cerrarse si las cerraduras de los depósitos de granos y de polvo están cerradas.

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

8.1.7 Retirar el depósito de granos y el depósito de polvo

Se pueden retirar de la máquina el depósito de granos y el depósito de polvo. El bloqueo central desbloquea a la vez el depósito de granos y el depósito de polvo.

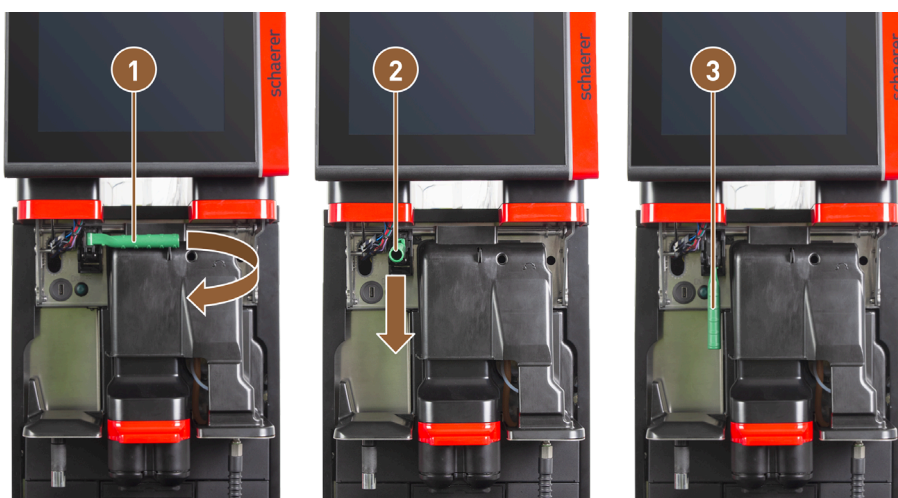


Fig.: Desbloqueo de depósito de granos y del depósito de polvo (opcional)

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

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



Ver 8.1.6 "Abrir y cerrar el panel de control"

8.1.8 Colocar la bolsa de limpieza ProCare

Una bolsa de limpieza ProCare permite realizar aprox. 100 limpiezas. Después, se deberán sustituir las bolsas de limpieza vacías.

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



Fig.: Abrir ProCare

1 Cajón con bandeja recolectora

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



Fig.: Retirar bolsa de limpieza

2 Tuercas de unión

2. Suelte las tuercas de unión **(2)** de las bolsas de limpieza.
3. Retire y deseche las bolsas de limpieza vacías.
4. Retire los tapones de cierre y la lámina protectora de las nuevas bolsas de limpieza ProCare.
5. Coloque las nuevas bolsas de limpieza ProCare en las boquillas de acoplamiento libres y apriete los tapones de cierre de las bolsas de limpieza con las tuercas de unión.



Los acoplamientos tienen diferentes tamaños. Por ese motivo, las bolsas de limpieza no se pueden intercambiar.



Fig.: Introducir el cajón

1 Cajón

6. Vuelva a introducir el cajón **(1)** en la carcasa y cierre ProCare.
 - ✓ Se muestra un diálogo con el mensaje **ProCare: Bolsa de limpieza colocada.**
7. Confirme con **OK**.
 - ✓ Se abre la pantalla de preparación de la bolsa de limpieza introducida.

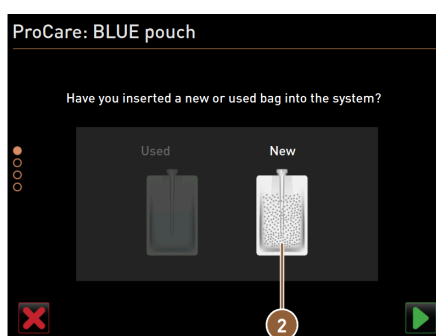


Fig.: Bolsa ProCare AZUL: Cambiar bolsa de limpieza

1 Bolsa de limpieza usada: se succiona aire.

2 Bolsa de limpieza nueva: se llena de agua y luego se aspira el aire.

8. Oprima en **Usada** si ha colocado una bolsa de limpieza usada o en **Nueva** si ha colocado una bolsa de limpieza nueva.
9. Confirme la selección con **▶**.
 - ✓ Ahora se aspira el aire de una bolsa de limpieza ya utilizada **(1)**. Una nueva bolsa de limpieza **(2)** se llena de agua y después se aspira el aire.
 - ✓ Se abre un diálogo de confirmación con el mensaje **ProCare: bolsa cambiada correctamente.**
10. Confirme con **▶**.
 - ✓ La bolsa o bolsas de limpieza se han introducido y preparado. ProCare está preparado para procesos de limpieza.

El mismo proceso puede iniciarse manualmente a través del menú de mantenimiento.

Para realizar el cambio de bolsa a través del menú de mantenimiento:

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

6/25/2024 11:29 a.m. Operator			
	Last done	Due	
☺ Descaling	6/18/2024	in 6 months 571 litres	▶
☺ Maintenance 2	11/22/2023	39990 coffee beverages left	▶
☺ Maint. 24 months	11/22/2023	in 17 months	▶
☺ ProCare: RED pouch	6/6/2024	99% remaining 1	▶
☺ ProCare: BLUE pouch	6/6/2024	97% remaining 2	▶

Fig.: Indicación del contenido restante

1 Bolsa de limpieza roja

2 Bolsa de limpieza azul

- En la pantalla **Intervalos de mantenimiento**, oprima el botón ▶ para la opción de menú **ProCare: bolsa ROJA** o **ProCare: bolsa AZUL**.
- Realice el cambio de bolsa o anule el proceso.
 - ✓ Regresará al menú principal.

8.2 Conectar

8.2.1 Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato



NOTA

¡Daños materiales por alimentación de agua cerrada!

La máquina puede sufrir daños por la marcha en vacío de la bomba de agua.

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

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

8.2.2 Conectar la máquina



Fig.: Tecla de encendido

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



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



Ver 8.1.6 "Abrir y cerrar el panel de control"

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

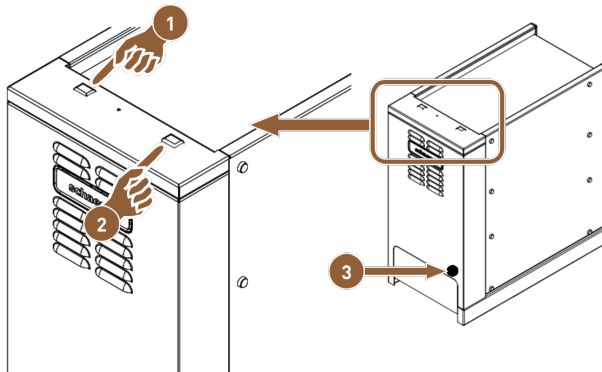


Fig.: Conectar y ajustar el aparato independiente Cup & Cool

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

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



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

8.2.4 Conectar la unidad refrigeradora adicional (opcional)



Fig.: Encender la unidad refrigeradora adicional

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

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

Poner la unidad refrigeradora en el modo en espera

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

Ajustar la temperatura

1. Mantenga oprimido el botón **(B)** aprox. 3 s.
2. Suba la temperatura 3 – 5 °C (37.4 – 41 °F) con el botón **(B)** o bájela con el botón **(D)**.
3. Confirme el ajuste con el botón **(C)**.
 - ✓ La unidad refrigeradora se conecta en el modo de funcionamiento.
 - ✓ En la pantalla se muestra la temperatura interior actual de la unidad refrigeradora.



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

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



Fig.: Conectar y ajustar la unidad refrigeradora bajo mostrador

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



Fig.: Conectar y ajustar la unidad refrigeradora bajo máquina

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

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



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

8.2.6 Conectar Flavour Point (opcional)



Fig.: Encender Flavour Point

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

8.3 Colocar la salida de bebida



Fig.: Colocar la salida de bebida

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

- Guíe la salida de bebida por el asa hasta la taza.

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

La AHA (salida de bebida con ajuste automático de la altura) adopta automáticamente la altura correcta en función de la bebida seleccionada previamente.

8.4 Modos de funcionamiento

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

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

8.4.1 Funciones de los modos de funcionamiento

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

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

Modo de funcionamiento	Modo de invitado	Modo de personal	Modo de usuario habitual
Indicación del modo de notificación	sencillo	específico	específico
Botón doble visible	0	ON	0
Botón DECAF visible	0	ON	0
Botón Barista visible	0	0	ON
Botón Tamaño de taza visible	0	0	0
Símbolos de bebidas visibles	ON	ON	ON
Set de iconos	Vasos de papel	Predeterminado	Vasos de papel
Salvapantallas	ON	0	ON
Grupos de bebidas	Individual	Individual	Individual
Activar preselección de bebidas	0	ON	0
Activar preselección a través de pantalla táctil	0	ON	0
Número de posiciones en la preselección	0	0 – 8 (8)	0
Activar preselección a través de botones externos	0	0	0
Preselección de bebida apartado izquierdo	0	ON	0

Modo de funcionamiento	Modo de invitado	Modo de personal	Modo de usuario habitual
Preselección de bebidas apartado derecho	0	ON	0
Botón Lavado de precalentamiento visible	0	0	0
Botón Mantenimiento visible	ON	ON	ON
Mostrar selección de grupos	0	0	0
Modificación secuencial de bebidas	ON	0	0
Mostrar Colocar taza	0	0	ON
Mostrar Progreso	ON	0	ON
Mostrar Bebida lista	ON	0	0
Mostrar interrupción Bebida lista	0.5 – 60 s (3 s)	0.5 – 60 s (3 s)	0.5 – 60 s (3 s)
Acceso al menú de mantenimiento	PIN	PIN	PIN

0 (rojo)	Inactivo de forma predeterminada; la activación no es posible.
0 (amarillo)	Inactivo de forma predeterminada; la activación es posible.
ON (verde)	Activo de forma predeterminada; la desactivación es posible.
ON (blanco)	Activo de forma predeterminada; la desactivación no es posible.

8.4.2 Modo de invitado

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

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

En el modo de invitado, no es posible preseleccionar la bebida (bebida doble, café descafeinado, barista).

Las bebidas disponibles se muestran en grupos.

Requisito:

En este modo de funcionamiento, está activada la función **Mostrar selección de grupo**.

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

Estructura de menú de grupos y bebidas:

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

Posibles funciones en el modo de invitado:



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



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

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

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

(C) Acceso al menú de mantenimiento

(D) Selección de grupos de bebidas

Pasos hasta la distribución de bebida:

- Seleccionar bebida deseada
- Determinar el tamaño de taza/vaso
- Seleccionar tueste del café (opcional)
- Confirmar selección
- Paso (con sistema de caja, opción)
- Solicitud de colocar vaso/taza
- Iniciar la distribución
- Rellenar con café molido (con entrada manual separada)
- Confirmar entrada manual
- Se sirve la bebida.
- Indicación del progreso de la distribución de bebida
- Indicación **Bebida lista**

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

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

8.4.3 Modo de personal

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

El modo de personal es el modo de funcionamiento con la mayor cantidad de funciones.

En el modo de personal, es posible preseleccionar la bebida (bebida doble, café descafeinado, barista). La pantalla **Seleccionar grupo** no está disponible.

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

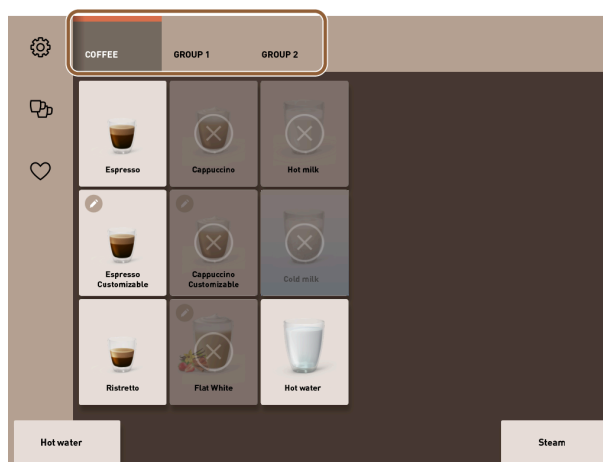


Fig.: Pestañas del modo de personal

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

Estructura de menú de grupos y bebidas:

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



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

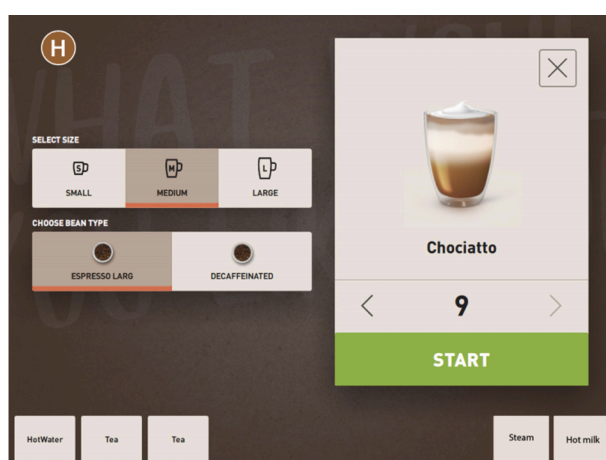


Fig.: Selección de las opciones de bebida en el modo de personal

Posibles funciones en el modo de personal:

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

Pasos hasta la distribución de bebida:

- Preselección (p. ej., bebidas DECAF o dobles)
- Preselección de la intensidad del café (Barista)
- Seleccionar bebida deseada
- Determinar opciones de bebida
- Paso (con sistema de caja, opción)
- Iniciar la distribución
- Rellenar con café molido (con entrada manual separada)
- Confirmar entrada manual
- Se sirve la bebida.
- Indicación del progreso de la distribución de bebida

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

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

8.4.4 Modo de usuario habitual

La interfaz de usuario preconfigurada **modo de usuario habitual** permite el manejo de la máquina por parte de usuarios avanzados (zona de oficinas). El técnico de mantenimiento puede realizar también ajustes individuales.

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

El modo de usuario habitual es un modo de funcionamiento con una cantidad intermedia de funciones. Los técnicos de mantenimiento pueden realizar también ajustes individuales.

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

Las bebidas disponibles se muestran en grupos.

Requisito:

En este modo de funcionamiento, está activada la función **Mostrar selección de grupo**.

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

Estructura de menú de grupos y bebidas:

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



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



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



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

Posibles funciones en el modo de usuario habitual:

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

Pasos hasta la distribución de bebida:

- Seleccionar bebida deseada
- Determinar el tamaño de taza/vaso
- Seleccionar tueste del café (opcional)
- Confirmar selección
- Paso (con sistema de caja, opción)
- Solicitud de colocar vaso/taza
- Iniciar la distribución
- Rellenar con café molido (con entrada manual separada)
- Confirmar entrada manual
- Se sirve la bebida.

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

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

8.5 Servicio de bebida

Selección de bebida limitada

Las máquinas con depósito externo de agua potable tienen limitada la selección de bebida. No es posible servir bebidas frías con el depósito externo de agua potable.

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

Cancelación de la selección de bebida tras inactividad

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

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

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

8.5.1 Seleccionar bebida

Navegar a la bebida

Requisito: La máquina está preparada.



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

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



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

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

Modo de personal: Preseleccionar opciones de bebida

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

Posibles preselecciones en el menú:

- Distribución de bebida doble
- Café descafeinado
- Intensidad del café (Barista)

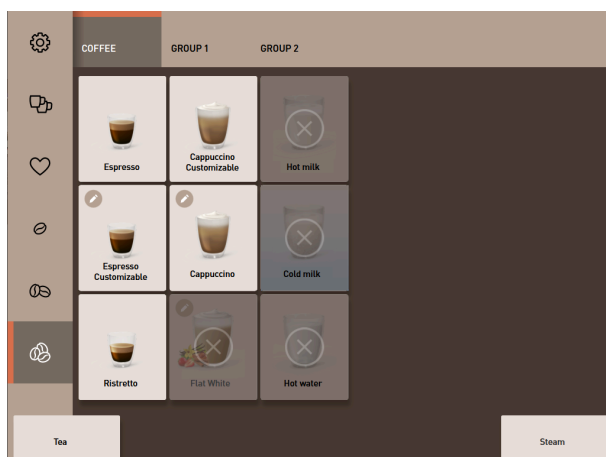


Fig.: Preselección de bebida en el menú de la izquierda

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

Modo de personal: Seleccionar tipo de bebida

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



Fig.: Tipos de bebidas

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

8.5.2 Modificar bebida

Posibles opciones de bebida:

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

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

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

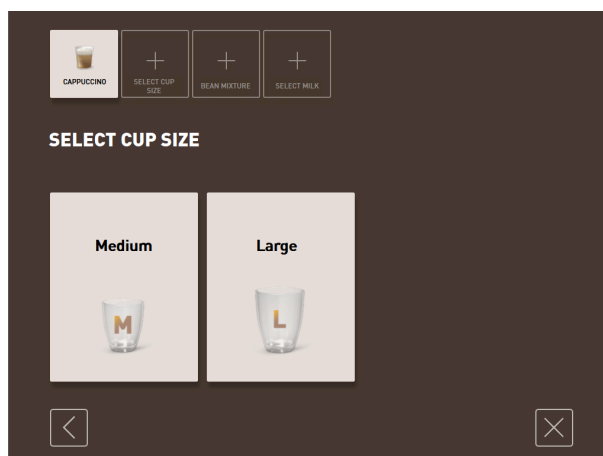


Fig.: Modo de invitado: Determinar la modificación de la bebida de manera secuencial

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

Modificación secuencial de bebidas

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

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

Indicación de progreso de la modificación secuencial de bebidas

Requisito:

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

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

Cada ingrediente seleccionado se indica con un símbolo.

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

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



Fig.: Selección de la bebida

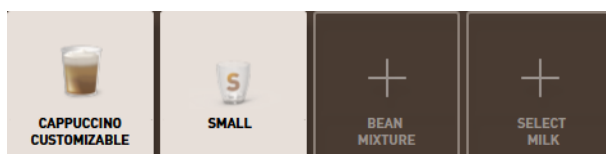


Fig.: Selección del tamaño de bebida

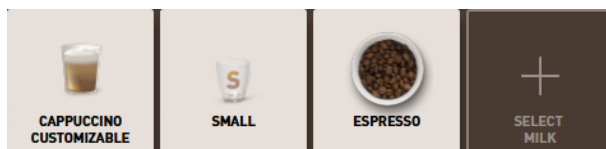


Fig.: Selección del tipo de café

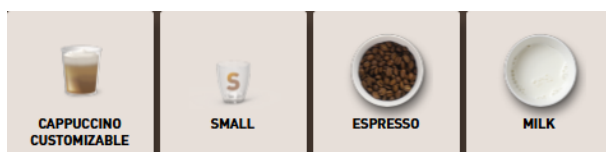


Fig.: Selección de los ingredientes

Modificación directa de bebidas

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

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



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

1. Oprima el botón con la modificación deseada **(1)**.
2. Si procede, conecte la distribución múltiple **(2)** (1 a 9 bebidas).
 - ✓ Las modificaciones seleccionadas están activas.



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

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

8.5.3 Preseleccionar bebida doble

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

Requisito:

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



Fig.: Preselección de bebida doble

Para activar una distribución de bebida doble:

► Oprima el botón **distribución de bebida doble**.

- ✓ Todas las bebidas configuradas para la distribución de bebidas dobles se muestran activamente para su selección en la interfaz de usuario.

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

8.5.4 Servir múltiples veces las bebidas preseleccionadas

La función está disponible si el parámetro del ajuste **Configuración > Modo de funcionamiento > Activar preselección a través de pantalla táctil**.

Distribución múltiple (modo de personal)

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

La preselección de varias bebidas está disponible únicamente en el **modo de personal**.



Fig.: Número de bebidas

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

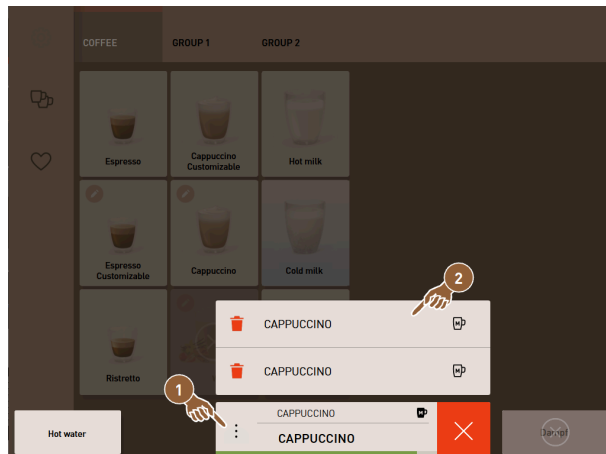


Fig.: Lista con las bebidas preseleccionadas

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

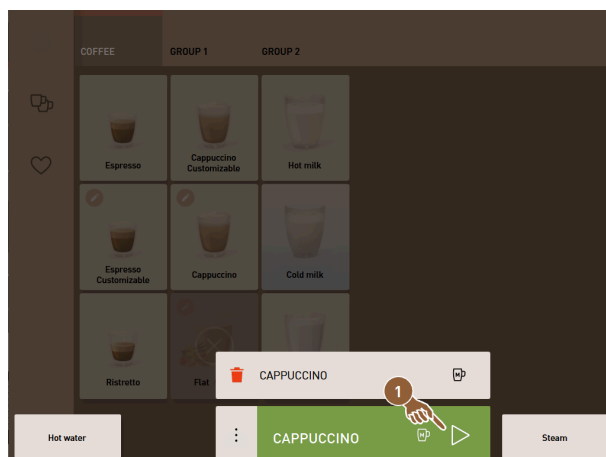


Fig.: Servir otra bebida

6. Oprima el botón **Play (1)**.
 - ✓ Se ha confirmado la primera distribución de bebida.
 - ✓ Se inicia la distribución de la siguiente bebida de la lista.
7. Repita el paso 3 para las siguientes bebidas.

8.5.5 Preseleccionar café descafeinado

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

Requisito:

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



Fig.: Preselección de café descafeinado

Variante con segundo molinillo

► Oprima el botón **sin cafeína**.

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

Variante con café molido y entrada manual

► Oprima el botón **sin cafeína**.

- ✓ Solo se podrán seleccionar las bebidas que se hayan configurado con **DECAF** como fuente.
- ✓ Durante la distribución, se solicita el llenado con café molido descafeinado.



Ver 8.6 "Utilizar la entrada manual"

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

8.5.6 Preselección Barista

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

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

Tras la distribución de la bebida, el campo de Barista regresa al ajuste predeterminado **medio**.

Requisito:

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



Fig.: Preselección Barista

Para modificar la intensidad de la bebida:

► Oprima en el botón con la intensidad de café deseada.

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

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

8.5.7 Colocar taza/vaso

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

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



Fig.: Se muestra la animación **Colocar taza/vaso** en la pantalla.

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

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

8.5.8 Pagar bebida

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

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

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

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

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

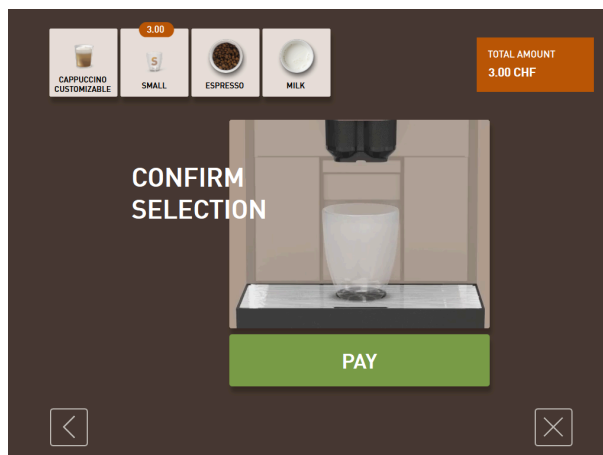


Fig.: Botón para el pago

1. Oprima en el botón **Pagar**.

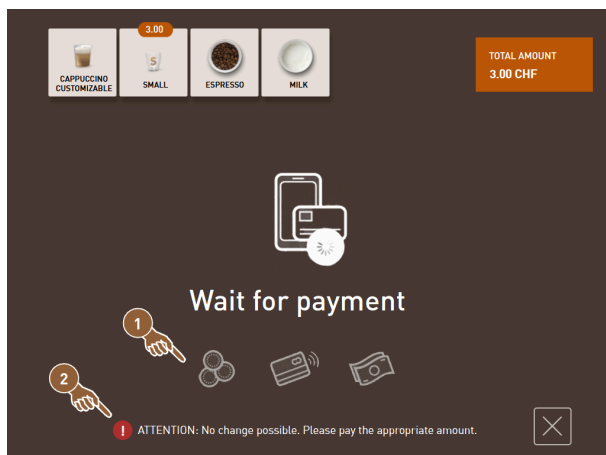


Fig.: Solicitud de pago

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

8.5.9 Servir bebida

Variante: Distribución sin sistema de caja

Requisito: Se ha terminado de modificar la bebida y está lista para la distribución.

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

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

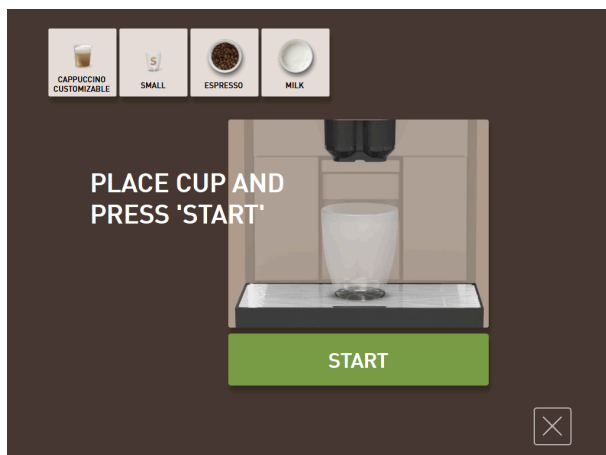


Fig.: Bebida lista para la distribución

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

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

8.5.10 Indicación de progreso durante la distribución de bebida

Requisito: Se ha iniciado la distribución de bebida.

Variante: Modo de invitado/modo de usuario habitual

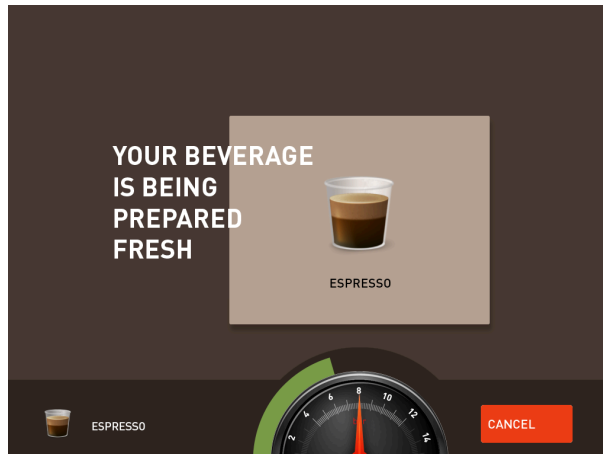


Fig.: Progreso (modo de invitado y modo de usuario habitual)

Modo de invitado y modo de usuario habitual: Mostrar progreso

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

Variante: Modo de personal

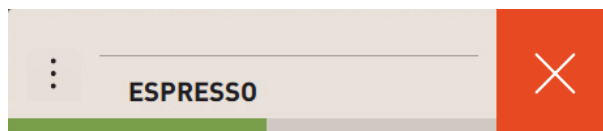


Fig.: Progreso (modo de personal)

Modo de personal: Mostrar progreso

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

8.5.11 Finalización de la bebida

Cuando la distribución finaliza, la pantalla informa.

Requisito: La información aparece, si el parámetro del ajuste **Configuración > Modo de funcionamiento** está activado.

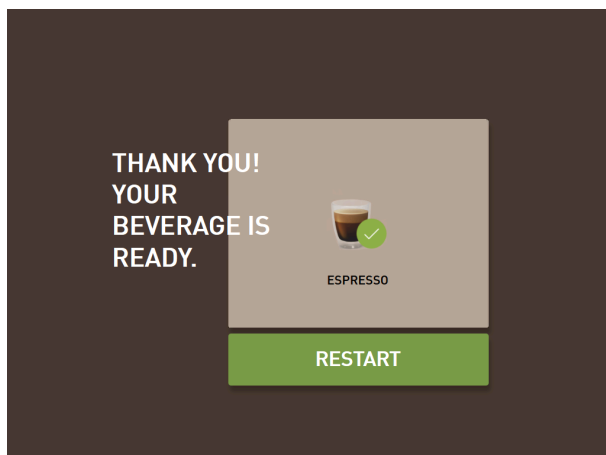


Fig.: Indicación **Distribución de bebida finalizada**

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

8.5.12 Cancelar la distribución de bebida

Cancelar antes de la distribución de bebida



Fig.: Botón **Cancelar**

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

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

Cancelación durante la distribución de bebida

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

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

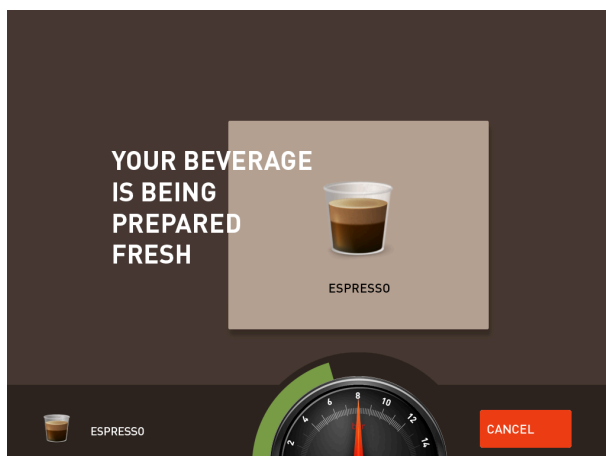


Fig.: Modo de invitado y modo de usuario habitual: Cancelación de la distribución de bebida

Modo de invitado y modo de usuario habitual: Cancelar la distribución de bebida

1. Oprima el botón **CANCELAR**.
 - ✓ Se cancela la distribución de bebida.

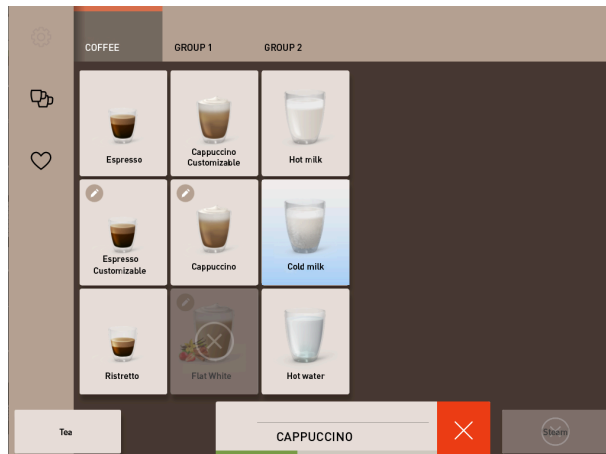


Fig.: Modo de personal: Cancelación de la distribución de bebida

Modo de personal: Cancelar la distribución de bebida

1. Oprima el botón **(X)**.
✓ Se cancela la distribución de bebida.

8.6 Utilizar la entrada manual

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



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

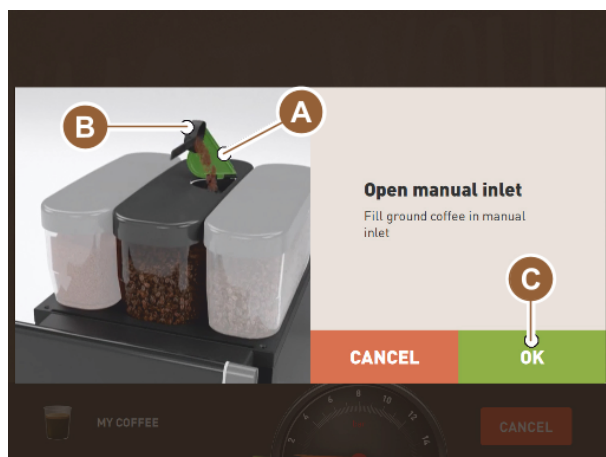


Fig.: Solicitud de rellenar con café molido

1. Seleccione un grupo de bebidas con opciones de bebida en la interfaz de usuario.
2. Seleccione una bebida con la opción para café premolido, p. ej., decaf.
3. Si procede, seleccione el resto de opciones de distribución, p. ej., pequeña, mediana o grande.
4. Inicie la distribución.
✓ Se muestra una animación solicitando que se introduzca café molido.
5. Abra la tapa **(A)** de la entrada manual.
6. Introduzca una porción de café molido con la cucharilla dosificadora suministrada **(B)** por la abertura de la entrada manual.

7. Confirme la introducción con **OK (C)**.
 ✓ Se inicia la distribución de bebida.

8.7 Funciones genéricas de la interfaz de usuario

8.7.1 Navegación en la interfaz

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

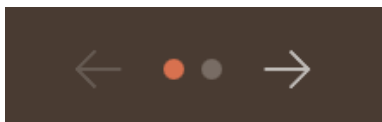


Fig.: Navegación en el modo de invitado con teclas de flechas

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

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

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

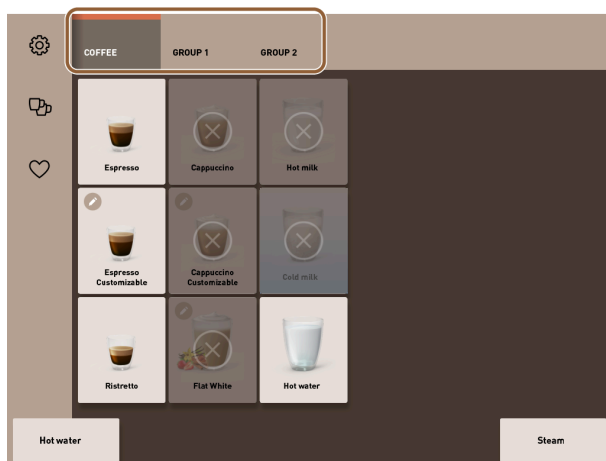


Fig.: Pestañas del modo de personal

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

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



Fig.: Botón **Atrás**



Fig.: Botón **Continuar**

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

8.7.2 Representación de las bebidas

Tipo de representación

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

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

El técnico de mantenimiento se encarga de configurar la representación.



Fig.: Tipos de representación de los botones de bebidas

- A** Predeterminado (representación con vaso de cristal) **B** Vaso (representación con vaso de papel)

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

Tamaño de representación

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



Fig.: Representación de bebida pequeña y extra grande

Tamaños de representación disponibles:

- pequeño
- mediano
- grande
- extragrande
- dinámico

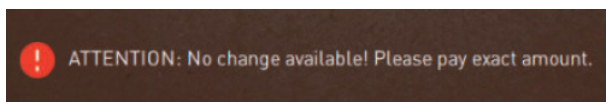
8.7.3 Mensaje de error pendiente y solicitud de acción

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



Fig.: Botón de mantenimiento con indicación de error

1. Oprima en la indicación del mensaje de error.



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

8.7.4 Mensajes de error (sencillos)

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

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

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

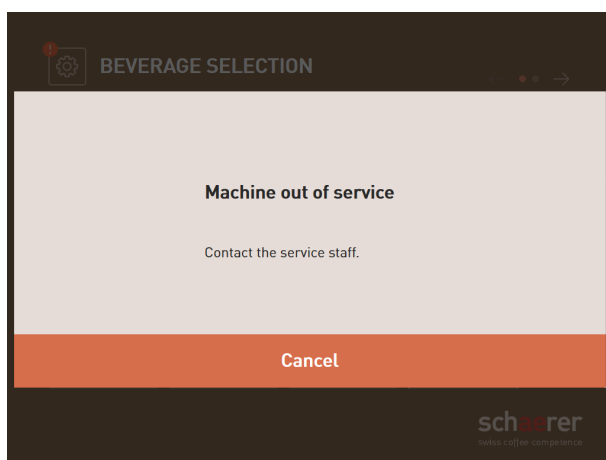


Fig.: Mensaje de error sencillo

Los mensajes de error sencillos muestran la siguiente información:

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

8.7.5 Mensajes de error (específicos)

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

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

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

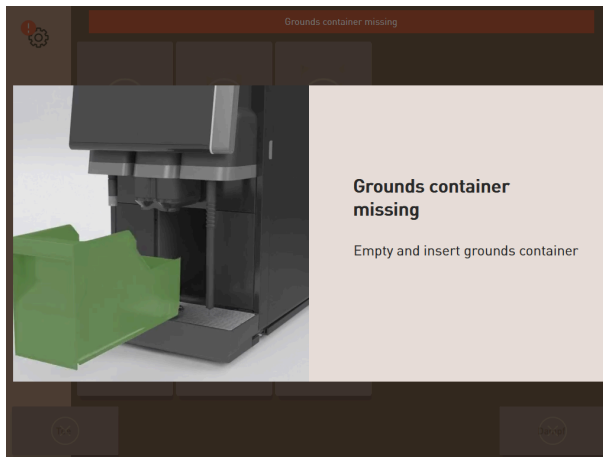


Fig.: Mensaje de error específico

Los mensajes de error específicos muestran la siguiente información:

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

8.8 Menú de mantenimiento

8.8.1 Botón Menú de mantenimiento

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



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



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

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

- Función de control: Con el botón **Menú de mantenimiento**, se abre el menú de mantenimiento.
- Función de notificación:

Función de control para abrir el menú de mantenimiento:

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

Función de notificación: Información adicional mediante marcado por colores

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



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

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

8.8.2 Vista general del menú de mantenimiento

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

Funciones del menú de mantenimiento

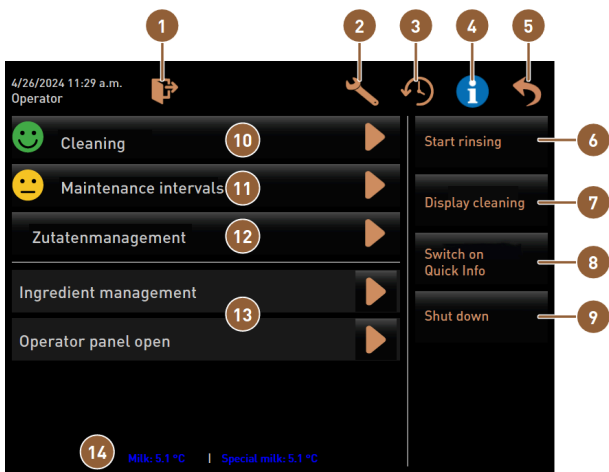


Fig.: Funciones del menú de mantenimiento

- | | |
|--|---|
| <p>❶ Cierra la sesión del perfil conectado actualmente o abre el cuadro de diálogo de inicio de sesión para conectarse con perfiles diferentes.</p> <p>❷ Abre la pantalla con los ajustes de la máquina.</p> <p>❸ Muestra el diálogo con el historial de distribución de bebidas y muestra la lista de bebidas servidas.</p> <p>❹ Muestra el diálogo con información del sistema, incluido el código QR.</p> <p>❺ Cierra la pantalla con el menú de mantenimiento y regresa a la interfaz de usuario.</p> <p>❻ Selección directa: inicia un enjuague.</p> <p>❼ Selección directa: bloquea la pantalla durante 30 s para limpiar la pantalla.</p> | <p>❽ Selección directa: muestra una información rápida.</p> <p>❾ Selección directa: desconecta la máquina.</p> <p>❿ Muestra el estado de limpieza y abre la pantalla para la ejecución de la limpieza.</p> <p>⓫ Muestra el estado de mantenimiento y abre la pantalla para la ejecución del mantenimiento.</p> <p>⓬ Abre la pantalla para la gestión de ingredientes.</p> <p>⓭ Muestra los mensajes pendientes y abre el diálogo con la solicitud de acción correspondiente y su confirmación.</p> <p>⓮ Opcional: muestra la temperatura de la leche.</p> |
|--|---|

Botones generales en el menú de mantenimiento

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



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

8.8.3 Información rápida

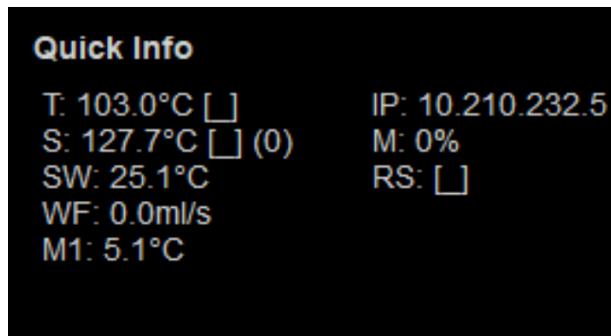


Fig.: Información rápida

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

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

8.8.4 Perfil (inicio / cierre de sesión)

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



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

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

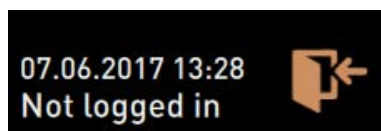


Fig.: No hay ningún perfil abierto.

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

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



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

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

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

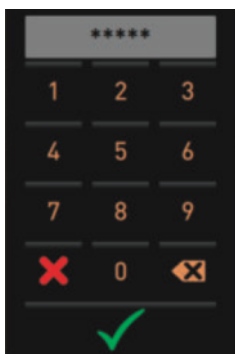


Fig.: Bloque numérico para la introducción del PIN

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

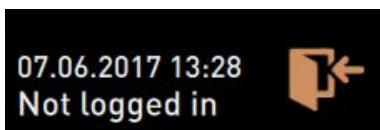


Fig.: No hay ningún perfil abierto.

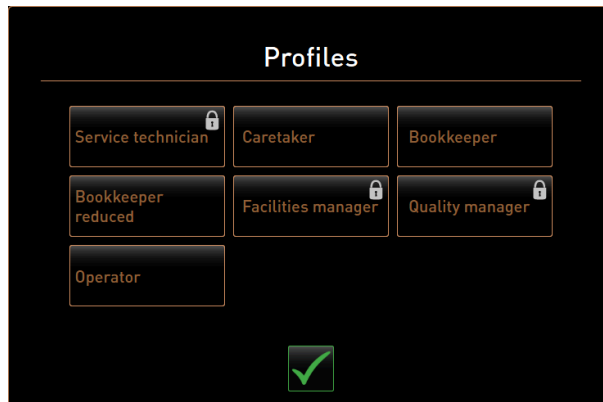
2. Introduzca el PIN configurado y confírmelo.
 - ✓ Se abre la pantalla con el menú de mantenimiento sin un perfil de usuario activo.
 - ✓ Pueden elegirse todas las funciones de selección directa, excepto **Venta gratuita**.
 - ✓ En los ajustes, está disponible **Información – Ver versiones**.

8.8.4.3 Acceso al diálogo Perfiles



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

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

Fig.: Diálogo **Perfiles**

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

El técnico de mantenimiento puede configurar los siguientes perfiles:

- Conserje
- Contable
- Contable reducido
- Jefe de mantenimiento
- Gestor de calidad
- Operador de la máquina

8.8.4.4 Activar la variante Perfil desprotegido

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



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

8.8.4.5 Activar la variante Perfil protegido

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

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

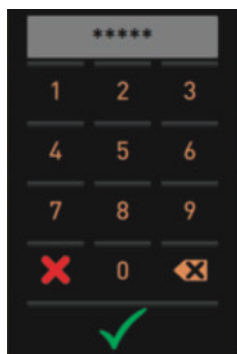


Fig.: Bloque numérico para la introducción del PIN

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



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

8.8.4.6 Cierre de sesión del perfil

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



Fig.: No hay ningún perfil abierto.

- ✓ En el menú de mantenimiento se muestra **sesión no iniciada**.

8.8.5 Funciones

Limpieza

Función protegida con PIN (conserje, operador, técnico de mantenimiento)

- Oprima el botón **Limpieza**.
 - ✓ Comienza automáticamente la limpieza con instrucciones en pantalla.
 - ✓ Es posible interrumpirla oprimiendo el botón .
 - ✓ Se muestra la última limpieza realizada.

Mantenimiento



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



Fig.: Mantenimiento vencido

Función protegida con PIN (conserje, operador, técnico de mantenimiento)

1. Realice el mantenimiento mostrado.

2. Oprima el botón **mantenimiento**.
 - ✓ Es posible interrumpirla oprimiendo el botón .
3. Confirme el mantenimiento.
 - ✓ El mantenimiento confirmado se muestra con fecha y un smiley verde.

Gestión de ingredientes

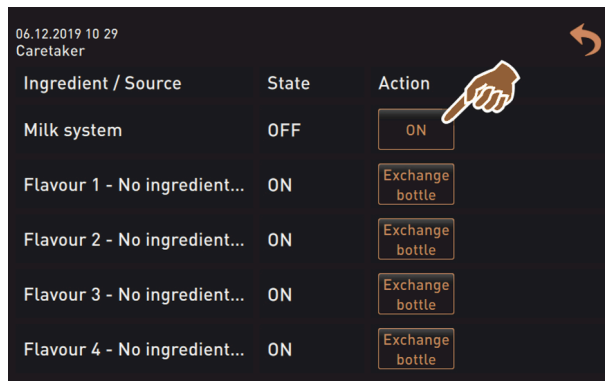


Fig.: Activar ingrediente

Variante: Activar ingrediente

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

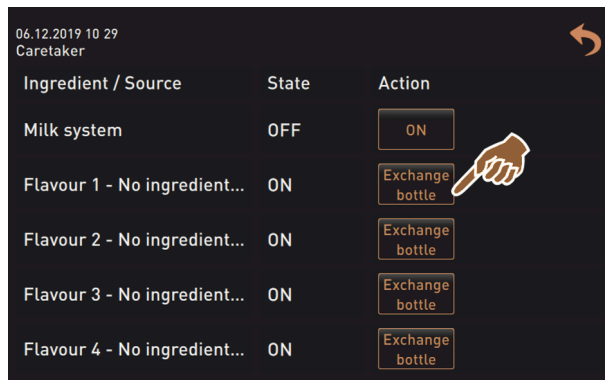


Fig.: Cambio de botella

Variante: Cambio de botella de jarabe

1. Oprima el botón **Gestión de ingredientes**.
 - ✓ Se abre la pantalla con los ingredientes activos.
2. Para los tipos de jarabe 1 a 4 oprima el botón **Cambio de botella** en la columna **Acción**.
 - ✓ La pantalla **Cambio de botella** muestra los pasos con instrucciones en pantalla.
 - ✓ El tubo flexible de jarabe seleccionado previamente se vacía.
3. Retire el cierre de bayoneta de la botella vacía de Flavour Point y limpie bien el tubo flexible con el adaptador de botella.
4. Confirme la limpieza realizada con .
5. Inserte el adaptador de botella con el tubo flexible limpio en la nueva botella de jarabe.
6. Vuelva a conectar el cierre de bayoneta a Flavour Point.

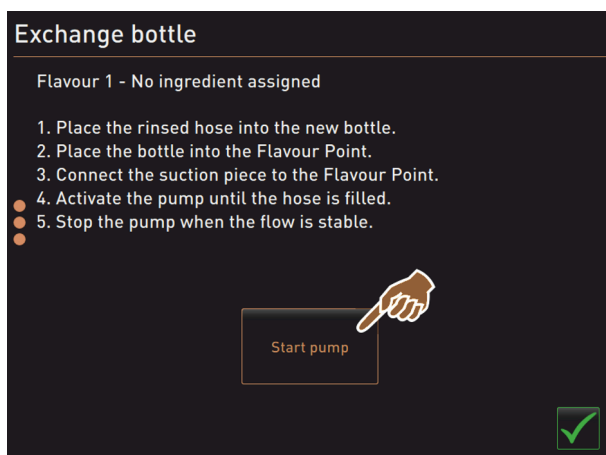


Fig.: Iniciar la bomba

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

Mensaje de error o solicitud de actuación

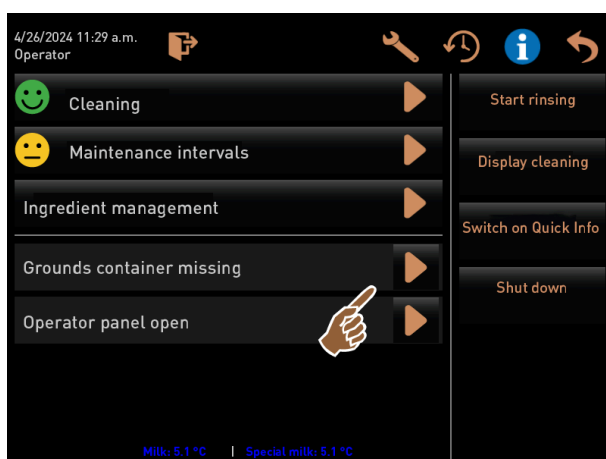


Fig.: Abrir mensaje de error

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

Volver a la interfaz de usuario

El botón regresa a la interfaz de usuario.

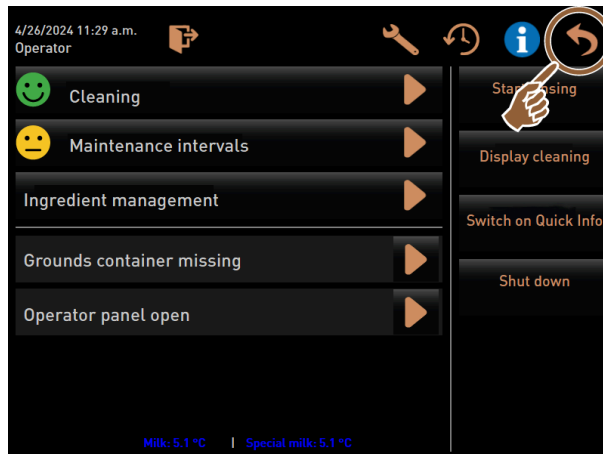


Fig.: Volver a la interfaz de usuario

- ▶ Oprime .
 - ✓ Se muestra la interfaz de usuario.
 - ✓ Se cierra la sesión del perfil activo.

Información del sistema

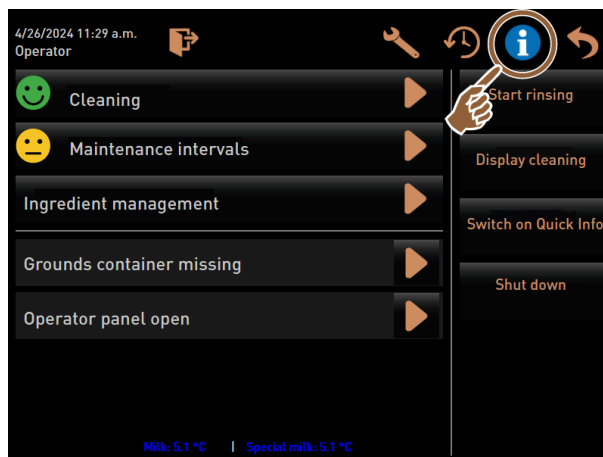


Fig.: Abrir la información del sistema

- ▶ Oprime .
 - ✓ La información del sistema se muestra en una ventana separada.
 - ✓ Adicionalmente, se muestra un código QR con información del sistema.

Proceso de distribución de bebida

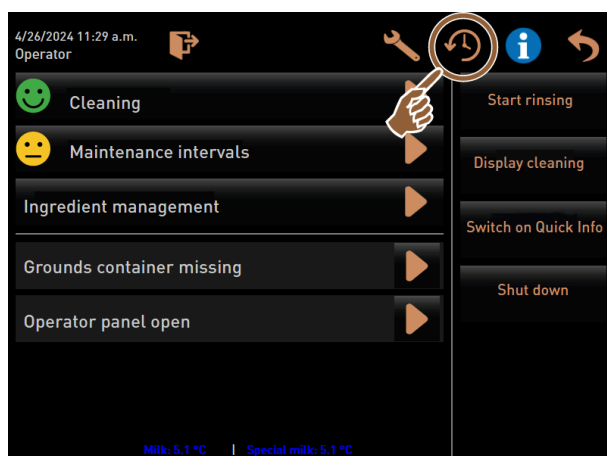


Fig.: Abrir el progreso de dosificación de bebida

► Oprima .

Beverage dispensing history			
			
4/26/24 16:36 a.m. M Tea	4.4s	-	
11/6/20 15:18 a.m. M Espresso	17.6s	-	
11/6/20 15:18 a.m. M Steam	0.0s	-	
11/6/20 15:17 a.m. M Steam	4.5s	-	
11/6/20 15:12 a.m. M Espresso	22.5s	1.9s	

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

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

El tiempo exacto de distribución para bebidas sencilla de café debería ser de entre 10 y 15 s, y entre 20 y 25 s aprox., para bebidas dobles. Sin embargo, se trata solo de un valor indicativo y puede variar en función de factores como la cantidad de molienda, el grado de molienda, la temperatura del agua y el tipo de café.

Ajustes

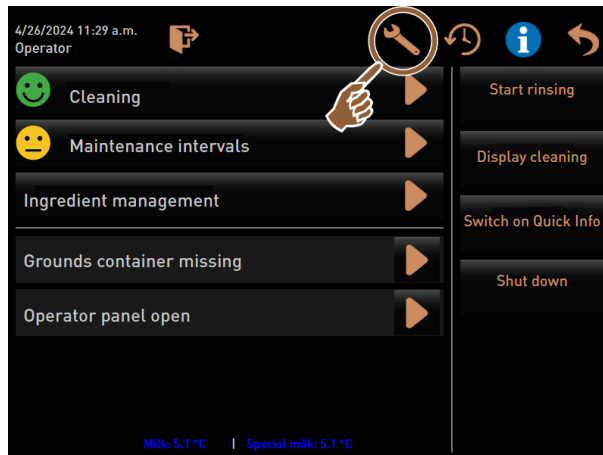


Fig.: Abrir los ajustes

- ▶ Oprima .
 - ✓ Se muestran los ajustes.
 - ✓ Están disponibles los ajustes de parámetros.



La autorización de acceso a los ajustes de los parámetros depende del perfil con el que se ha iniciado sesión.



Ver 11 "Programación" para una descripción detallada.

Inicio/cierre de sesión

La función sirve para iniciar sesión y seleccionar un perfil.

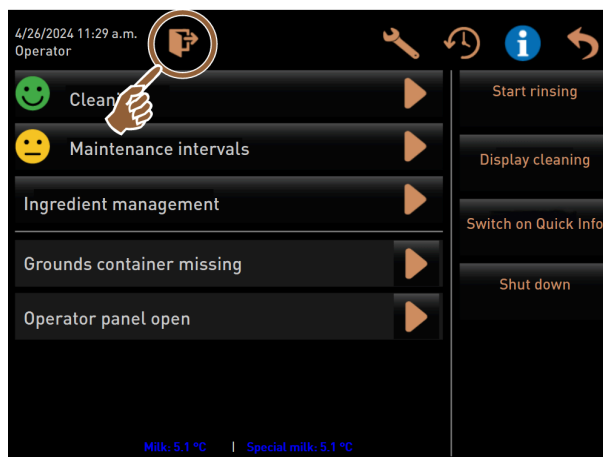


Fig.: Inicio/cierre de sesión

- ▶ Oprima .
 - ✓ Se abre la ventana para seleccionar un perfil.



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

Selección directa "Iniciar enjuague"

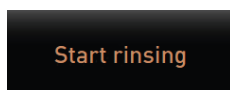


Fig.: Botón **Iniciar enjuague**

► Oprima el botón **Iniciar enjuague**.

- ✓ Se ejecuta un enjuague en caliente de todos los sistemas (sistema de café, sistema de leche y sistema de polvo).
- ✓ El enjuague no se puede interrumpir.



Ver 9 "Limpieza"

Selección directa "Limpieza de la pantalla táctil"

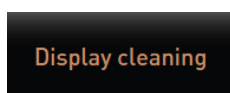


Fig.: Botón **Limpieza de la pantalla táctil**

► Oprima el botón **Limpieza de la pantalla táctil**.

- ✓ La pantalla se mantiene insensible durante un periodo de 30 s y puede limpiarse.

Selección directa "Conectar información rápida"

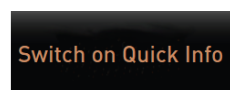


Fig.: Botón **Conectar información rápida**

► Oprima el botón **Conectar información rápida**.

- ✓ La ventana de información rápida sobre los estados de funcionamiento aparece flotando en primer plano.

Selección directa "Activar venta libre" (con sistema de caja)

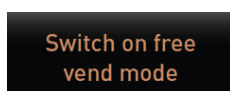


Fig.: Activar venta libre

► Oprima el botón **Activar venta libre**.

- ✓ Las bebidas con costo se ofrecen gratuitamente.
- ✓ El botón **Activar venta libre** es accesible para técnicos de mantenimiento, contables y conserjes.

Selección directa "Apagado"

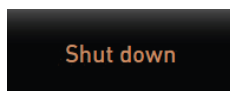


Fig.: Apagado

► Oprima el botón **Apagado**.

- ✓ La máquina se desconecta.
- ✓ La máquina está apagada, pero recibe corriente.
- ✓ En la pantalla no se muestra nada y está inactiva.

8.9 Vaciar

8.9.1 Vaciar depósito de restos de café

NOTA

¡Daños materiales por posible sobrellenado del depósito bajo mostrador!

El depósito bajo mostrador no se supervisa. Existe peligro de sobrellenado. Durante el vaciado, es posible seleccionar una bebida incluso sin depósito bajo mostrador.

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



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

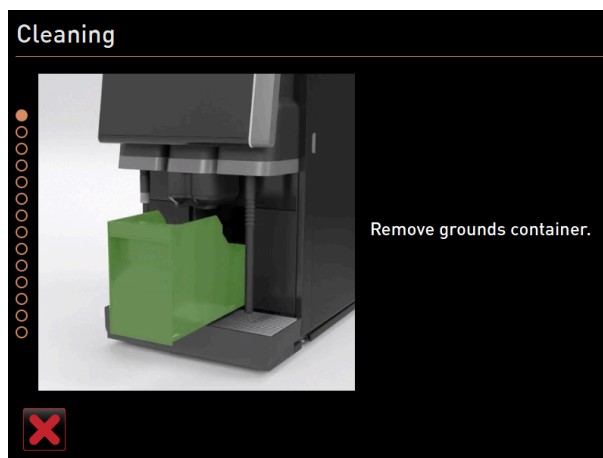


Fig.: Depósito de restos de café estándar

Depósito de restos de café

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

Depósito de restos de café integrado

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

8.9.2 Vaciar el depósito de agua sucia externo



NOTA

Supervisión del nivel

Los depósitos externos de agua potable y agua sucia cuentan con una supervisión del nivel integrada.

- En cada vaciado, revise el funcionamiento mecánico del flotador para la supervisión del nivel.
- Asegúrese de que no puedan servirse bebidas antes de retirar el depósito de agua sucia.



La máquina cuenta con una salida de agua sucia. El recogegotas está montado de forma fija y no se puede retirar.



Ver 6.3.2 "Conectar el suministro de agua"

Requisito: La máquina está preparada para la distribución de bebidas.



Fig.: Depósito externo de agua sucia

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

8.10 Apagado

8.10.1 Poner la máquina en el modo en espera



PELIGRO

¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!



En el modo en espera, la máquina continúa recibiendo corriente.

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

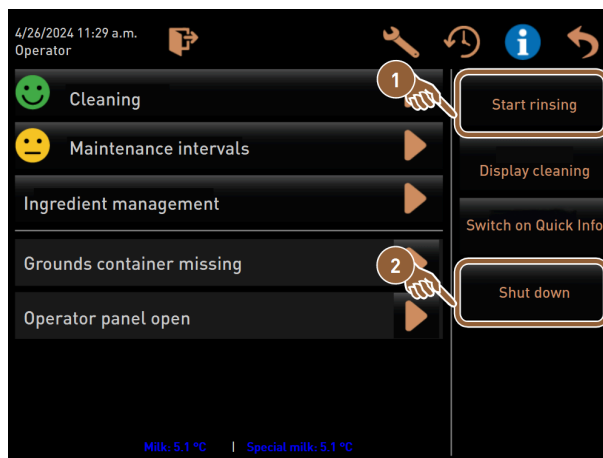


Fig.: Apagado a través de la pantalla táctil

- 1** Iniciar enjuague **2** Apagado

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



Ver 9 "Limpieza"

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

Variante: Apagado con pantalla táctil

- Oprima el botón **Apagado (2)** en el menú de mantenimiento.
 - ✓ La máquina se apaga.
 - ✓ En la pantalla no se muestra nada.
 - ✓ La máquina se encuentra en modo en espera.

Variante: Apagado con botón**PELIGRO****¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!**

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

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

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



En caso de incumplimiento, no se aplicará la garantía por daños.



Ver 8.2.2 "Conectar la máquina"

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

Los calentadores pueden resultar dañados por la congelación del agua.

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



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

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

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

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

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

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

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

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

9 Limpieza

La limpieza es necesaria para un funcionamiento seguro y sin fallas. Por lo tanto, es de suma importancia y debe llevarse a cabo de acuerdo con las normas descritas.

9.1 Instrucciones y condiciones de limpieza

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

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

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

Todos los productos de limpieza están perfectamente coordinados con los programas de limpieza.



ADVERTENCIA

¡Peligro de infecciones bacterianas!



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

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

9.2 Productos de limpieza



PELIGRO

¡Peligro de intoxicación por productos de limpieza!



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

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



NOTA

¡Daños materiales por productos de limpieza inadecuados!

El uso de productos de limpieza inadecuados puede dañar la máquina.

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

Pastilla de limpieza para el sistema de café



Nombre	Coffeepure tabs
Finalidad de uso	Limpieza del sistema de café
Finalidad de limpieza	Retirar los restos de grasa del sistema de café
Intervalo de aplicación	Una vez al día
Aplicación	Solicitud de introducir una pastilla durante la limpieza con instrucciones en pantalla

Polvo de limpieza para el sistema de leche



Nombre	Milkpure powder
Finalidad de uso	Limpieza del sistema de leche
Finalidad de limpieza	Retire la grasa de la leche y las bacterias del sistema de leche
Intervalo de aplicación	Una vez al día División de las bolsas de limpieza: • 4 alcalinas = verde = Cleaner 1 • 1 ácida = rojo = Cleaner 2 Para la limpieza diaria, realizar cuatro intervalos con Cleaner 1 y el quinto con Cleaner 2 .
Aplicación	Solicitud de introducir el polvo de limpieza durante la limpieza con instrucciones en pantalla

Pedido de producto de limpieza

	Nombre	Set para pedido
	Finalidad de uso	Limpieza del sistema de café y de leche
	Número de artículo	075350
	Contenido	- Un paquete de pastilla de limpieza para el sistema de café Coffeepure tabs - Dos paquetes de polvo de limpieza para el sistema de leche Milkpure powder
	Cantidad	Producto de limpieza para 100 limpiezas diarias: 100 pastillas de limpieza 80x polvo de limpieza Cleaner 1 (verde) 20x polvo de limpieza Cleaner 2 (rojo)

9.3 Niveles de limpieza

Son posibles los siguientes niveles de limpieza:

- Ninguna
- Solicitud
- Obligatoria
- Automático (con ProCare)



NOTA

Ajuste del nivel de limpieza

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

Variante: Ninguna

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

Variante: Solicitud



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

Variante: Obligatoria

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

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

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

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

Variante: Automático (con ProCare)

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

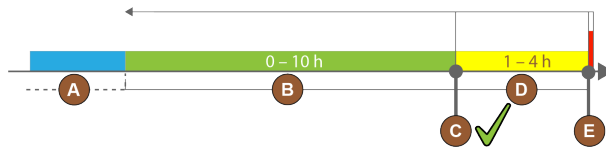
Periodo de limpieza

Fig.: Periodo para limpiezas

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

9.4 Intervalos de limpieza

En los siguientes apartados se describen los intervalos de limpieza necesarios para un funcionamiento óptimo y sin fallas. Si las revisiones periódicas revelan un aumento de la contaminación, es esencial acortar los intervalos de limpieza requeridos en función de los signos reales de contaminación.



NOTA

Limpieza para grandes volúmenes de bebidas

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

A día- rio	Sema- nal- mente	Si es neces- sario	Opcio- nal	
Limpieza automática				
x				Enjuague automático (si está programado)
x		x		Enjuague caliente
x		x		Enjuague del tubo flexible de leche
Programa de limpieza				
x		x	0	Limpieza del sistema de leche (tras solicitud)
x		x		Limpieza del sistema de café (tras solicitud)
		x	0	Flavour Point (sistema de jarabe)
x		x	0	Enjuagar el vaso de mezcla con limpieza manual
x	x		0	Enjuague del calentador de vapor
Trabajos de limpieza manual				
x				Vaciado y limpieza depósito de restos de café
x				Cámara de escaldado
x				Limpiar la bandeja de goteo y la rejilla de goteo
x			0	Enjuagar el depósito de leche
x			0	Interior de la unidad refrigeradora
x				Limpieza pantalla táctil
x		x	0	Barra de vapor
x			0	Enjuagar el depósito de agua potable externo
x			0	Enjuagar el depósito de agua sucia externo
			0	Limpiar aparatos independientes
	x	x		Limpiar el depósito de granos

A diario	Semanalmente	Si es necesario	Opcional
	x		Pieza inferior salida de bebida
	x	0	Enjuagar el depósito de polvo
	x	0	Descongelar la unidad refrigeradora
	x		Limpiar las superficies exteriores
	x	0	Superficies exteriores de la unidad refrigeradora

Leyenda de intervalos de limpieza

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

9.5 Enjuague de la máquina



ATENCIÓN

¡Peligro de quemaduras por agua caliente!

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

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

9.5.1 Enjuagues automáticos de conexión/desconexión



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

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

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

9.5.2 Enjuagues configurados



En la configuración predeterminada se activarán los enjuagues configurados cada hora.

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

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

9.5.3 Enjuagues manuales (menú de mantenimiento)

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

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

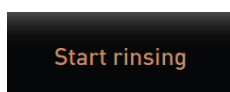


Fig.: Botón **Iniciar enjuague**

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



Ver 9.5.1 "Enjuagues automáticos de conexión/desconexión"

9.6 Limpieza con instrucciones en pantalla

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

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



ADVERTENCIA

¡Peligros para la salud por contaminación!



La contaminación de componentes de máquinas ya limpias con productos de limpieza puede provocar problemas de salud.

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

**ATENCIÓN****¡Peligro de quemaduras por líquidos calientes!**

Durante el programa de limpieza se sirve líquido caliente.

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

NOTA**Daños materiales por desbordamiento del recogegotas.**

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

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

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

Limpieza planificada	Limpieza adicional
- Los programas se almacenan en el control de la cafetera. - El tipo y la frecuencia de los programas de limpieza que deben realizarse se definen en el menú de mantenimiento mediante un programa de limpieza. - Los técnicos de mantenimiento pueden adaptar el plan de limpieza (p. ej., modificar el nivel de limpieza).	- En el menú de mantenimiento pueden iniciarse en cualquier momento limpiezas adicionales con instrucciones en pantalla de manera manual. - El tipo y el alcance de la limpieza pueden activarse o desactivarse individualmente. - Los procesos para el tipo de limpieza activada se llevan a cabo de la misma manera que para la limpieza planificada.

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

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

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

9.6.1 Utensilios requeridos

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

- Schaerer > Pastilla de limpieza **Coffeepure tabs** sistema de café (1 pastilla)
- Schaerer > Polvo de limpieza **Milkpure powder** sistema de leche (1 bolsa)
- Schaerer > Depósito de limpieza (sistema de leche) (1 recipiente azul)
- Detergente convencional
- Paños de limpieza convencionales
- Recipiente recolector para restos de leche (si es necesario)
- Recipiente recolector para restos de polvo de chocolate o cubiertas (si es necesario)
- Con equipamiento con sistema de polvo, es necesario el acceso detrás del panel de operación. Facilitar la llave para el panel de operación cerrable opcional o abrir la cerradura con antelación.

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



1. Oprima el botón **Limpieza**.
✓ Se abre la pantalla **Limpieza**.

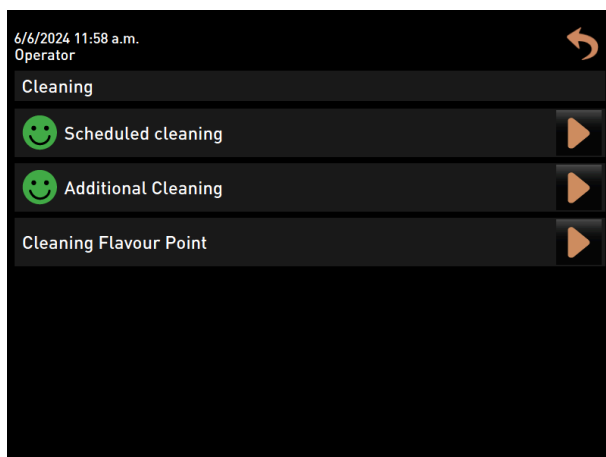


Fig.: Pantalla con selección de los tipos de limpieza

Son posibles los siguientes tipos de limpieza:

- Limpieza planificada
- Limpieza adicional
- Limpieza de Flavour Point (opcional)

9.6.2 Iniciar limpieza planificada

El programa de limpieza se inicia en el menú de mantenimiento. Todas las acciones necesarias por parte del usuario se indican en la pantalla táctil.

Requisito: En el botón **Menú de mantenimiento** se muestran las limpiezas pendientes.



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

1. Retire la rejilla de goteo para una limpieza por separado.
2. Oprima el botón **Menú de mantenimiento** .
✓ Se abre el menú de mantenimiento.
3. Si el proceso de limpieza está protegido con PIN, introduzca el PIN configurado para ello.
✓ Se ha otorgado permiso.
✓ El botón **Limpieza** está ahora activo.



4. Oprima el botón **Limpieza**.
✓ Se abre la pantalla **Limpieza** con las opciones de menú para los distintos tipos de limpieza.
5. Oprima el botón **Limpieza planificada** .

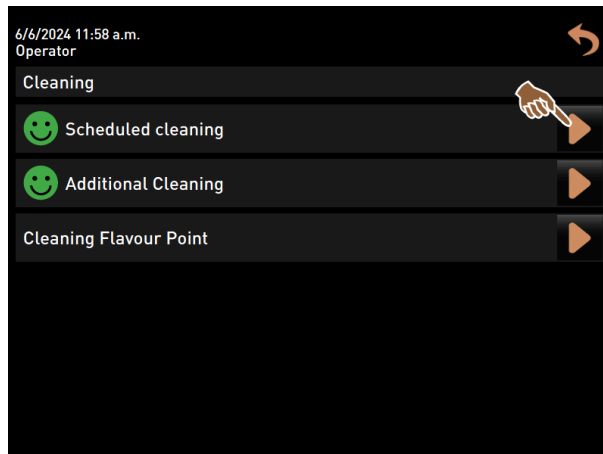


Fig.: Abrir limpieza planificada

- ✓ Se abre el diálogo **Limpieza según el plan.**

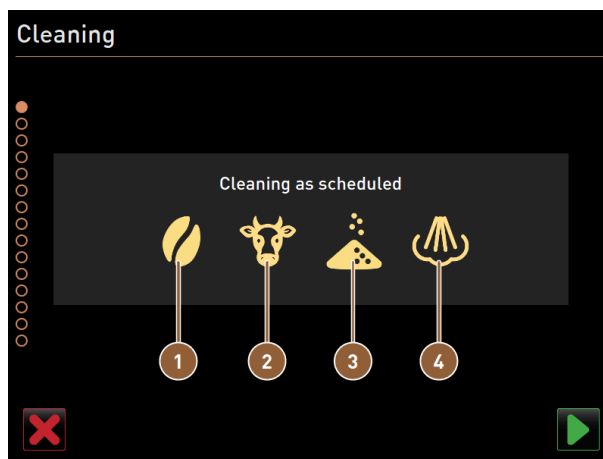


Fig.: Diálogo para la limpieza según el plan de limpieza

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Limpieza del sistema de café | 3 Limpieza del sistema de polvo |
| 2 Limpieza del sistema de leche | 4 Limpieza del sistema de calentador |
6. Inicie la limpieza planificada con .
- ✓ La limpieza se inicia de acuerdo con el plan de limpieza ajustado.
 - ✓ Los sistemas a limpiar se destacan en el diálogo con su símbolo iluminado.

Pasos de limpieza manual con instrucciones en pantalla

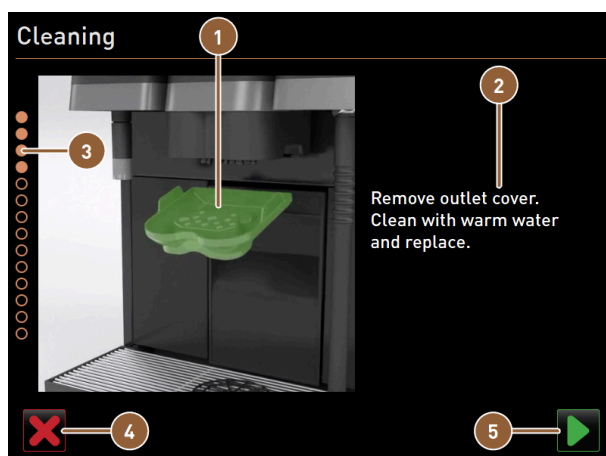


Fig.: Diálogo de inicio para el programa de limpieza

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

1. Siga las instrucciones de la pantalla.
2. Tras la ejecución, oprima en  en la tarea mostrada en la pantalla para pasar al siguiente paso de limpieza.

Limpieza manual: Depósito de restos de café

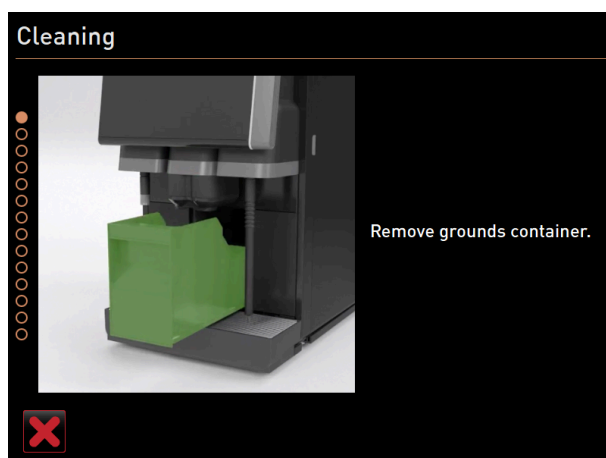


Fig.: Retirar depósito de restos de café

1. Deslice la salida de bebida hacia arriba.
2. Extraiga el depósito de restos de café de la máquina.

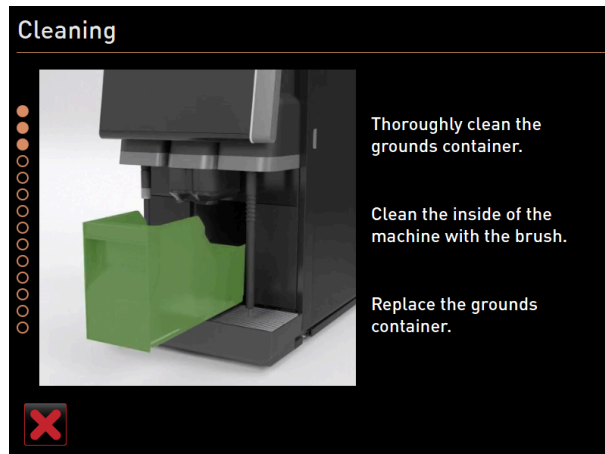


Fig.: Volver a colocar el depósito de restos de café

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

Limpieza manual: Cubierta de la salida de bebida



Fig.: Retirar la cubierta de la salida de bebida

- ✓ Se muestra la solicitud **Retirar la cubierta de la salida de bebida**.
- 1. Suelte la cubierta de la salida de bebida presionándola por el centro y jalando de ella hacia abajo al mismo tiempo.
- 2. Limpie la cubierta de la salida de bebida con agua corriente templada y un cepillo.
- 3. Vuelva a colocar la cubierta limpia encajándola en su sitio por la parte trasera y por la parte delantera.
- Atención** Una cubierta colocada incorrectamente puede provocar salpicaduras durante la distribución de bebida.
- 4. Revise que la cubierta de la salida de bebida esté bien colocada.
- 5. Confirme con el botón  para ir al paso siguiente.

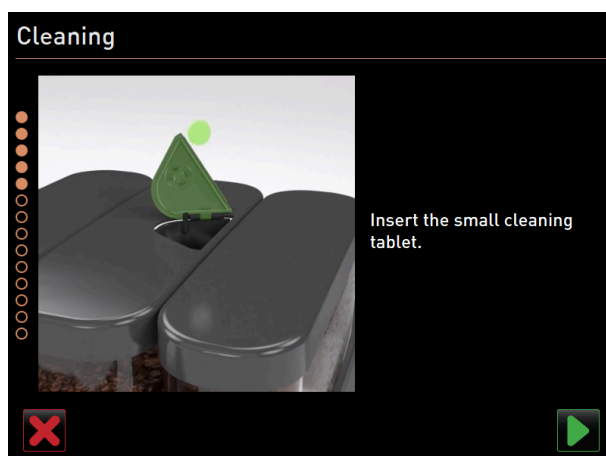
Introducir pastilla de limpieza Coffeepure tab

Fig.: Introducir pastilla de limpieza

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

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

Limpiar el depósito de leche (opcional)

Fig.: Limpiar el depósito de leche (opcional)

✓ Aparece la solicitud **Retirar depósito de leche**.

1. Abra la puerta de la unidad refrigeradora.
2. Retire el o los depósitos de leche de la unidad refrigeradora.
3. Si es necesario, vierta la leche sobrante en otros recipientes.
4. Limpie el depósito de leche, la tapa y el tubo ascendente con agua fresca y detergente, y enjuáguelos bien.
5. Confirme con el botón  para ir al paso siguiente.

✓ Aparece la solicitud para que introduzca polvo de limpieza en el depósito de limpieza azul.

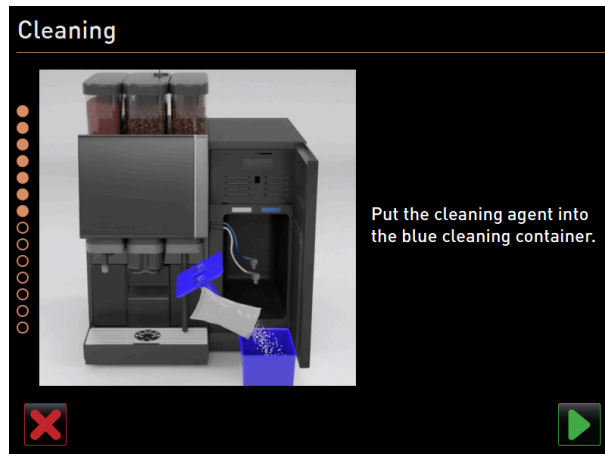


Fig.: Introducir el producto de limpieza en el depósito de limpieza
Producto de limpieza necesario: **Milkpure powder**



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

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

Limpieza manual: Vaso de mezcla (opcional)



Fig.: Levantar el panel de control

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

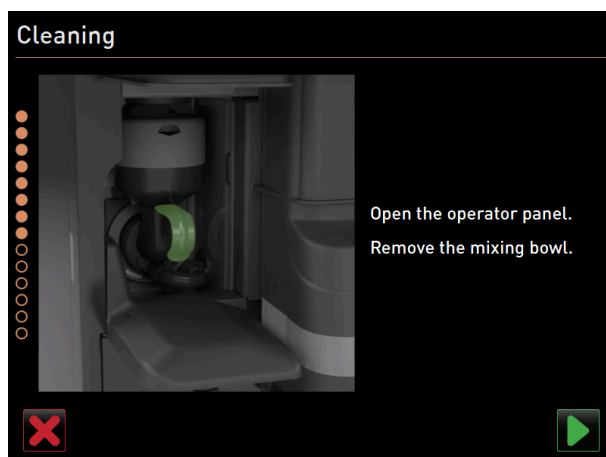


Fig.: Extraer el vaso de mezcla

- 3. Extraiga el vaso de mezcla de la máquina por la empuñadura.
- 4. Confirme la extracción del vaso de mezcla con



Fig.: Limpiar el vaso de mezcla

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

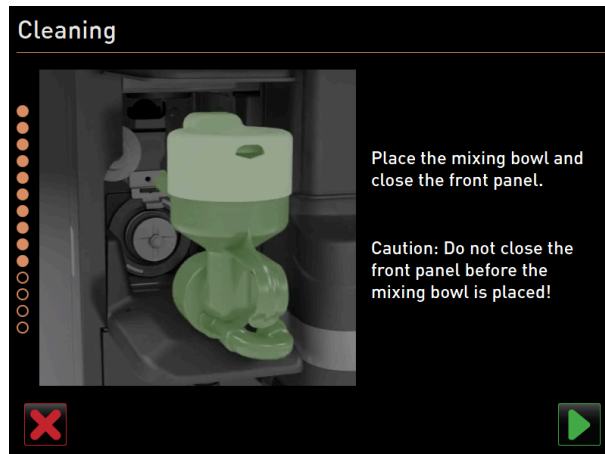


Fig.: Colocar el vaso de mezcla

8. Vuelva a colocar el vaso de mezcla.
9. Revise que el vaso de mezcla esté bien colocado.
- Atención** Un vaso de mezcla mal colocado puede provocar una inundación.
10. Vuelva a cerrar el panel de control.
11. Confirme que se ha limpiado y colocado el vaso de mezcla con .
 - ✓ Se inicia el proceso de limpieza.

Indicación de progreso de la limpieza automática

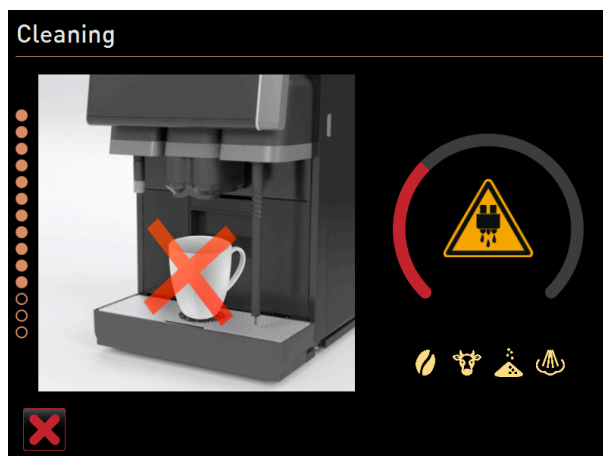


Fig.: Indicación de progreso de la limpieza

Durante la limpieza, la pantalla muestra lo siguiente:

- La taza tachada simboliza que no hay bebidas disponibles en ese momento.
- El arco de progreso indica el proceso de limpieza completado y restante.
- La advertencia de escape de líquidos calientes se señala mediante un símbolo de advertencia.
- Los sistemas que deben limpiarse aparecen resaltados con su símbolo.

Retirar depósito de limpieza



Fig.: Retirar depósito de limpieza

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

Activar el sistema de leche



Fig.: Activar el sistema de leche

1. Active el sistema de leche y confirme con .

Volver a colocar el depósito de leche



ADVERTENCIA

¡Peligro de intoxicación!



Los restos de productos de limpieza son peligrosos para la salud.
► Tras la limpieza, lávese las manos con un jabón convencional.



Fig.: Colocar el depósito de leche

- ✓ Se muestra el diálogo que solicita que se coloque el o los depósitos de leche.
- 1. Coloque el o los depósitos de leche recién limpiados en la unidad refrigeradora.
- 2. Vuelva a insertar el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de leche correspondiente.
- 3. Si es necesario, rellene con leche fresca y refrigerada previamente [3 °C – 5 °C o 37.4 °F – 41 °F].
- NOTA** Las máquinas con equipamiento **Twin Milk** contienen 2 depósitos de leche.
- 4. Confirme la conexión del depósito o depósitos de leche con .

Finalización de la limpieza planificada



Fig.: El sistema de leche se conecta.

- ✓ Se muestra la pantalla de estado **Conectar sistema de leche**.
- ✓ Se realiza un lavado de los sistemas.
- ✓ Se reinicia la máquina.
- ✓ En el menú de mantenimiento, se muestra la siguiente limpieza planificada en horas [h].
- 1. Limpie la rejilla de goteo debajo de agua corriente con un cepillo.
- 2. Vuelva a colocar la rejilla de goteo limpia.
- ✓ La máquina está limpia y lista para funcionar.

9.6.3 Iniciar limpieza planificada con ProCare



Si el proceso de limpieza de ProCare no se ha finalizado completa y correctamente por diversas razones, deberá repetirse. La máquina únicamente puede estar lista para funcionar tras haber finalizado correctamente el proceso de limpieza.

El programa de limpieza se inicia en el menú de mantenimiento. Todas las acciones necesarias por parte del usuario se indican en la pantalla táctil.

Requisito: En el botón **Menú de mantenimiento** se muestran las limpiezas pendientes.



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

1. Retire la rejilla de goteo para una limpieza por separado.
2. Oprima el botón **Menú de mantenimiento** .
 - ✓ Se abre el menú de mantenimiento.
3. Si el proceso de limpieza está protegido con PIN, introduzca el PIN configurado para ello.
 - ✓ Se ha otorgado permiso.
 - ✓ El botón **Limpieza** está ahora activo.



4. Oprima el botón **Limpieza**.
 - ✓ Se abre la pantalla **Limpieza** con las opciones de menú para los distintos tipos de limpieza.
5. Oprima el botón **Limpieza planificada** .

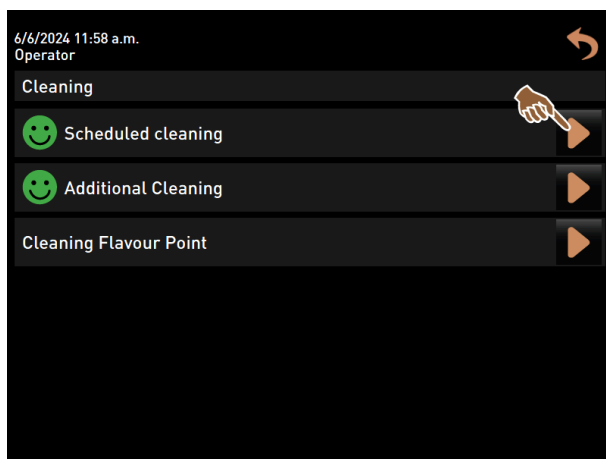


Fig.: Abrir limpieza planificada

- ✓ Se abre el diálogo **Limpieza según el plan**.

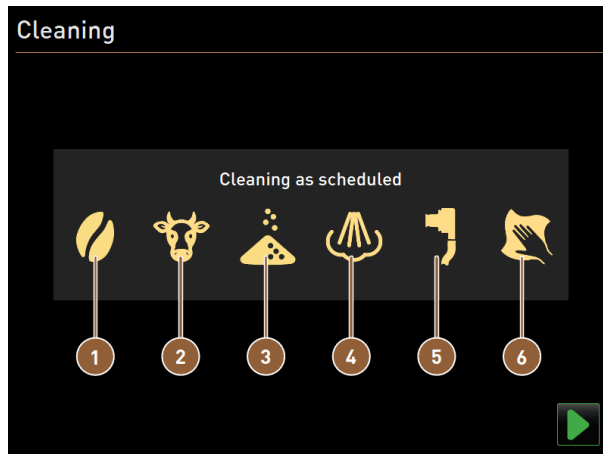


Fig.: Diálogo para la limpieza según el plan de limpieza

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

6. Inicie la limpieza planificada con .
- ✓ La limpieza se inicia de acuerdo con el plan de limpieza ajustado.
 - ✓ Los sistemas a limpiar se destacan en el diálogo con su símbolo iluminado.

1 Conectar la conexión Plug&Clean



Fig.: Conectar los tubos flexibles de leche a la conexión **Plug&Clean**

1. Abra la puerta de la unidad refrigeradora.
2. Retire el o los tubos flexibles de leche del depósito de leche.
3. Conecte el o los tubos flexibles a la conexión **Plug&Clean** correspondiente de la unidad **ProCare**.

Pasos de limpieza manual con instrucciones en pantalla

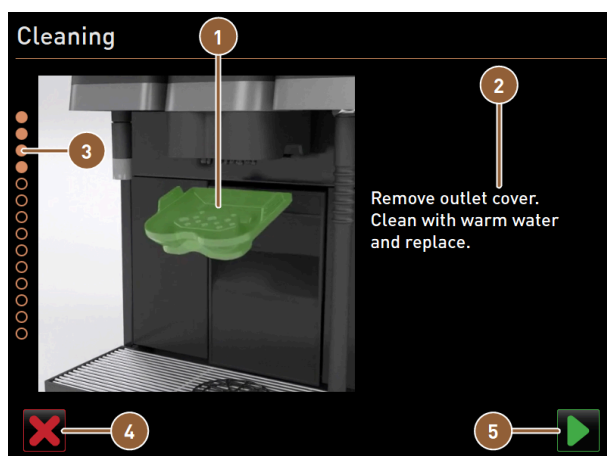


Fig.: Diálogo de inicio para el programa de limpieza

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

1. Siga las instrucciones de la pantalla.
2. Tras la ejecución, oprima en  en la tarea mostrada en la pantalla para pasar al siguiente paso de limpieza.

Limpieza manual: Depósito de restos de café

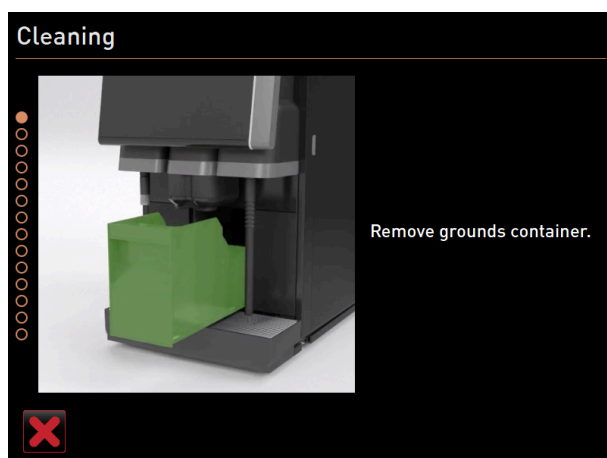


Fig.: Retirar depósito de restos de café

1. Deslice la salida de bebida hacia arriba.
2. Extraiga el depósito de restos de café de la máquina.

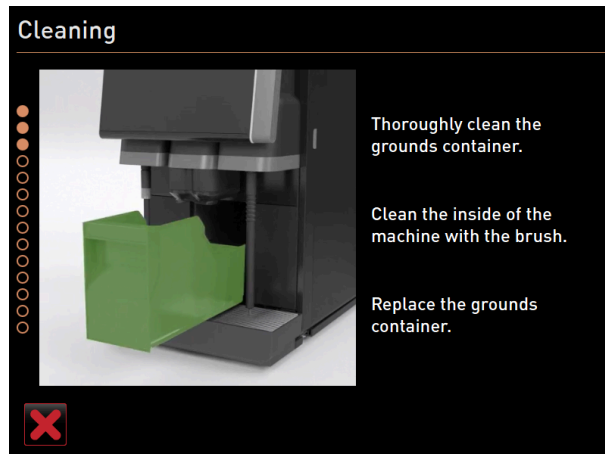


Fig.: Volver a colocar el depósito de restos de café

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

Limpieza manual: Cubierta de la salida de bebida

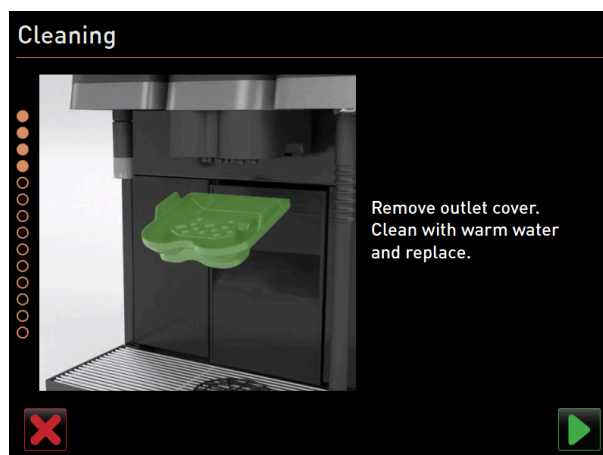


Fig.: Retirar la cubierta de la salida de bebida

1. Suelte la cubierta de la salida de bebida presionándola por el centro y jalando de ella hacia abajo al mismo tiempo.
2. Limpie la cubierta de la salida de bebida con agua corriente templada y un cepillo.
3. Vuelva a colocar la cubierta limpia encajándola en su sitio por la parte trasera y por la parte delantera.

Atención Una cubierta colocada incorrectamente puede provocar salpicaduras durante la distribución de bebida.
4. Revise que la cubierta de la salida de bebida esté bien colocada.
5. Confirme con el botón ▶ para ir al paso siguiente.

Limpieza manual: Vaso de mezcla

Fig.: Levantar el panel de control

1. Desbloquee el panel de control jalando con fuerza hacia usted.
 - ✓ El panel de control se desbloquea.
2. Empuje el panel de control hacia arriba desde abajo hasta el tope utilizando las dos manos.
 - ✓ El panel de control se mantiene automáticamente en la posición superior.
 - ✓ El vaso de mezcla está accesible.

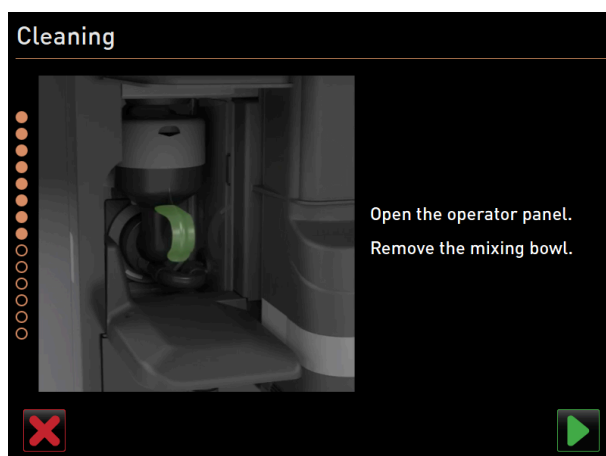


Fig.: Extraer el vaso de mezcla

3. Extraiga el vaso de mezcla de la máquina por la empuñadura.
4. Confirme la extracción del vaso de mezcla con .

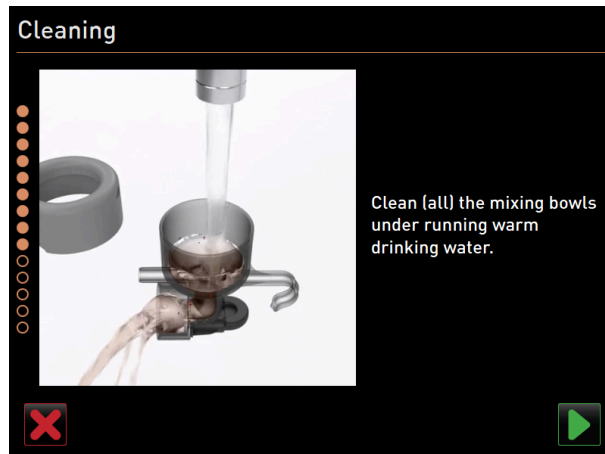


Fig.: Limpiar el vaso de mezcla

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

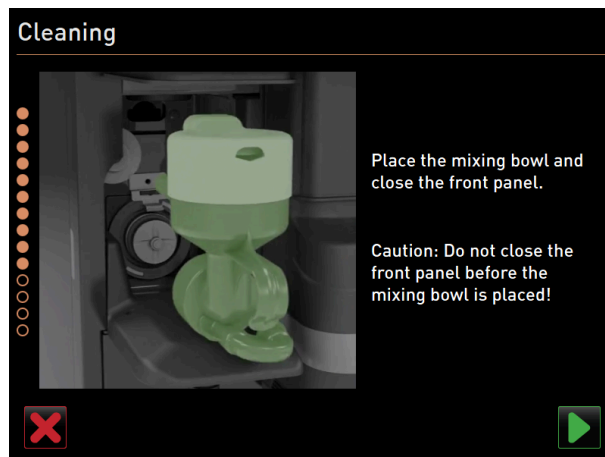


Fig.: Colocar el vaso de mezcla

8. Vuelva a colocar el vaso de mezcla.
9. Revise que el vaso de mezcla esté bien colocado.
Atención Un vaso de mezcla mal colocado puede provocar una inundación.
10. Vuelva a cerrar el panel de control.
11. Confirme que se ha limpiado y colocado el vaso de mezcla con .
- ✓ Se inicia el proceso de limpieza.

Indicación de progreso de la limpieza automática



Fig.: Indicación de progreso de la limpieza

Durante la limpieza, la pantalla muestra lo siguiente:

- La taza tachada simboliza que no hay bebidas disponibles en ese momento.
- El arco de progreso indica el proceso de limpieza completado y restante.
- La advertencia de escape de líquidos calientes se señala mediante un símbolo de advertencia.
- Los sistemas que deben limpiarse aparecen resaltados con su símbolo.

Retirar la conexión Plug&Clean



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

1. Retire el adaptador o adaptadores del tubo flexible de leche de la conexión **Plug&Clean** correspondiente de la unidad **ProCare** y limpie el o los adaptadores.

Volver a colocar el depósito de leche



Fig.: Colocar el depósito de leche

1. Coloque el o los depósitos de leche recién limpiados en la unidad refrigeradora.
2. Vuelva a insertar el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de leche correspondiente.
3. Si es necesario, rellene con leche fresca y refrigerada previamente (3 °C – 5 °C o 37.4 °F – 41 °F).
4. Confirme la conexión del depósito o depósitos de leche con .

NOTA Las máquinas con equipamiento **Twin Milk** contienen 2 depósitos de leche.

Finalización de la limpieza planificada



Fig.: El sistema de leche se conecta.

- ✓ El sistema de leche se conecta.
 - ✓ Se realiza un lavado de los sistemas.
 - ✓ Se reinicia la máquina.
 - ✓ En el menú de mantenimiento, se muestra la siguiente limpieza planificada en horas [h].
1. Limpie la rejilla de goteo debajo de agua corriente con un cepillo.
 2. Vuelva a colocar la rejilla de goteo limpia.
 - ✓ La máquina está limpia y lista para funcionar.

9.6.4 Limpieza adicional

Puede ejecutarse una limpieza adicional en cualquier momento.

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



Iniciar limpieza adicional

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

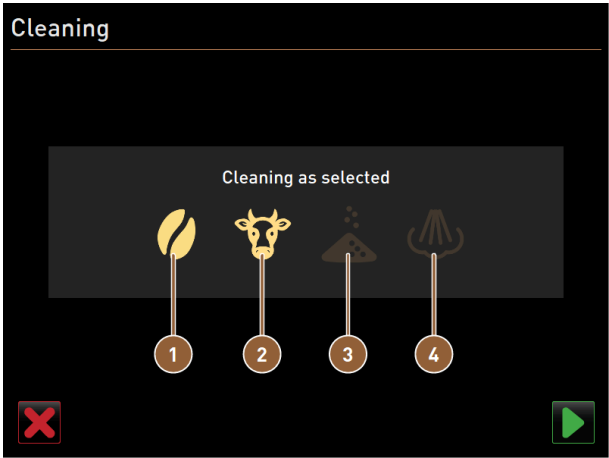


Fig.: Diálogo para la limpieza adicional sin ProCare

- | | |
|---|--|
|  Limpieza del sistema de café |  Limpieza del sistema de polvo |
|  Limpieza del sistema de leche |  Limpieza del sistema de calentador |

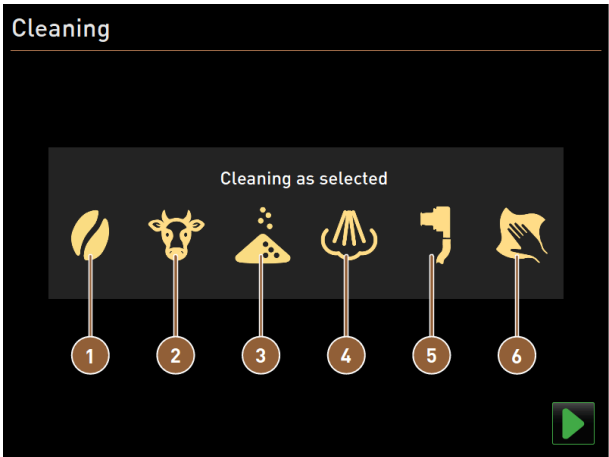


Fig.: Diálogo para la limpieza adicional con ProCare

- | | |
|---|--|
|  Limpieza del sistema de café |  Limpieza del sistema de calentador |
|  Limpieza del sistema de leche |  Limpieza Plug&Clean |
|  Limpieza del sistema de polvo |  Pasos de limpieza manual con instrucciones en pantalla |

2. Seleccione los sistemas que desea limpiar.
3. Confirme la selección con .
4. Siga las instrucciones de la pantalla de la máquina.
 - ✓ Se limpian los sistemas seleccionados.

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

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

Puede activar manualmente el paso de limpieza **Plug&Clean** en cualquier momento.

1. Para ello, conecte los tubos flexibles de leche a la conexión de leche de ProCare (**Plug&Clean**).
 - ✓ Se abre el siguiente diálogo:

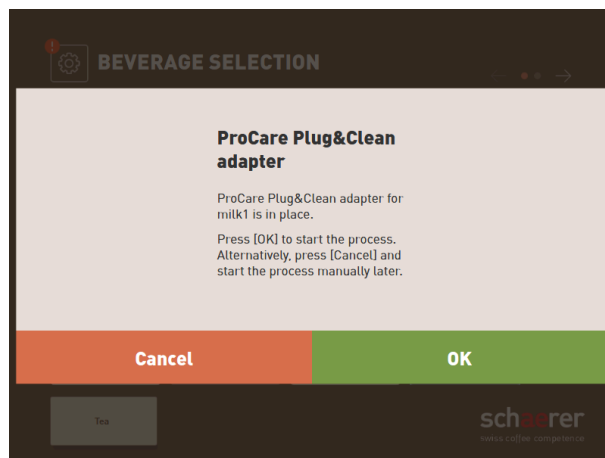


Fig.: Diálogo **Plug&Clean**

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



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

3. Una vez finalizada la limpieza, retire el adaptador o adaptadores del tubo flexible de leche de la conexión **Plug&Clean** correspondiente de la unidad **ProCare** y limpie el o los adaptadores.



Fig.: Colocar el depósito de leche

4. Se muestra el diálogo que solicita que se coloque el o los depósitos de leche.
5. Coloque el o los depósitos de leche recién limpiados en la unidad refrigeradora.
6. Vuelva a insertar el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de leche correspondiente.
7. Si es necesario, rellene con leche fresca y refrigerada previamente (3 °C – 5 °C o 37.4 °F – 41 °F).
8. Confirme la conexión del depósito o depósitos de leche con .

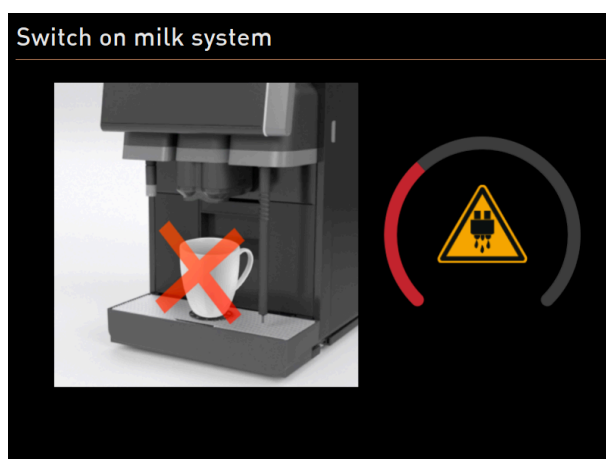


Fig.: El sistema de leche se conecta.

- ✓ Se muestra la pantalla de estado **Conectar sistema de leche**.
- ✓ Se reinicia la máquina.
- ✓ La máquina está limpia y lista para funcionar.

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



ATENCIÓN

¡Peligro de escaldaduras!

Hay peligro de quemaduras en los puntos de distribución de agua caliente.
Antes de la limpieza, se realiza una distribución de agua caliente en el depósito de limpieza.

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

Tenga preparados los siguientes utensilios antes del programa de limpieza:

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



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

Iniciar secuencia de limpieza

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

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



Fig.: Pantalla **menú de mantenimiento**

1. Oprima el botón  **Limpieza**.
- ✓ Se abre la ventana para seleccionar una limpieza.

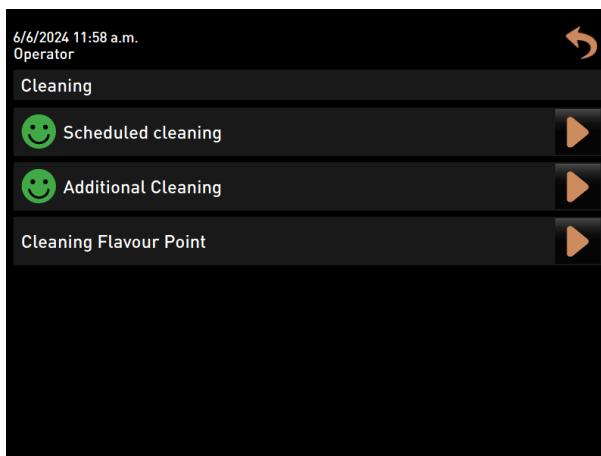


Fig.: Pantalla con selección de los tipos de limpieza

2. Oprima el botón  **Limpieza Flavour Point**.
- ✓ Se abre el diálogo **Limpieza Flavour Point**.

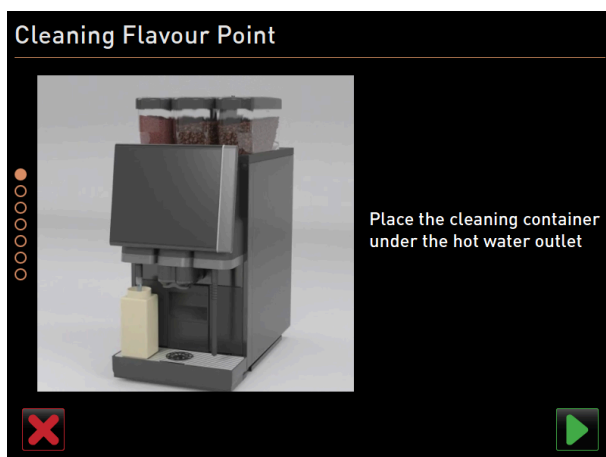


Fig.: Diálogo **Colocar depósito de limpieza debajo de la salida de agua caliente**

- ✓ Se muestra la solicitud **Colocar depósito de limpieza debajo de la salida de agua caliente**.
- 3. Coloque el depósito de limpieza debajo de la salida de agua caliente o la salida de bebida (en máquinas sin salida de agua caliente separada).
- 4. Confirme con el botón  para ir al paso siguiente.

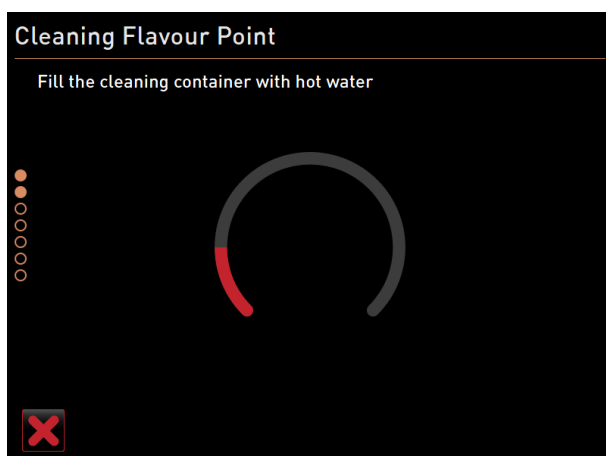


Fig.: Diálogo **Llenar el depósito de limpieza con agua caliente**

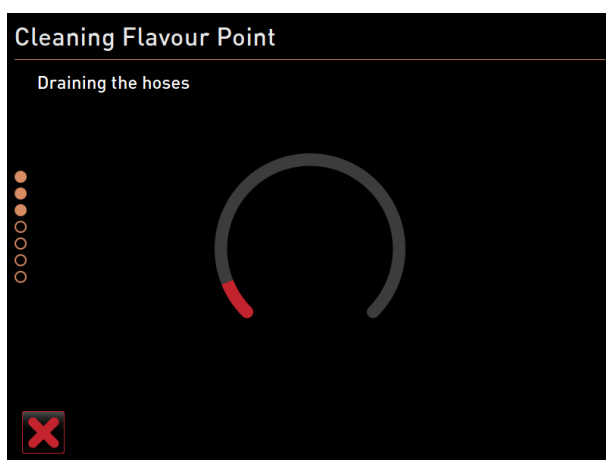


Fig.: Diálogo **Vaciar tubos flexibles**

- ✓ El depósito de limpieza se llena con agua caliente.
- ✓ Después, los tubos flexibles de jarabe se vacían automáticamente.

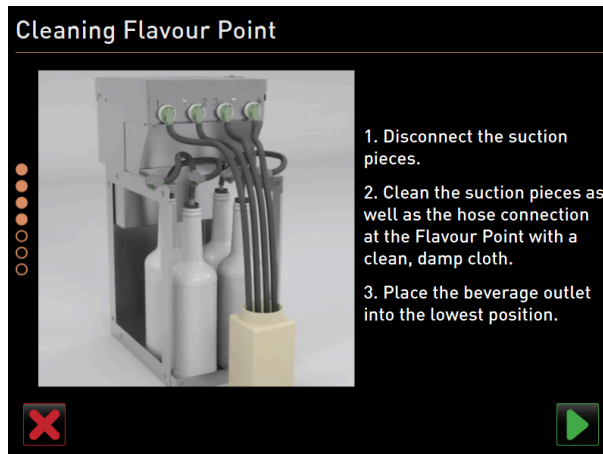


Fig.: Conectar el depósito de limpieza a Flavour Point

Conectar el depósito de limpieza a Flavour Point

1. Retire los cierres de bayoneta de Flavour Point.
2. Limpie los cierres de bayoneta y las conexiones de Flavour Point con un paño limpio y húmedo.
3. Conecte los tubos flexibles del depósito de limpieza a Flavour Point.
4. Ponga la salida de bebida en la posición inferior. En máquinas con salida de bebida automática, la posición inferior se ajusta automáticamente.
5. Inicie el proceso de limpieza con el botón .

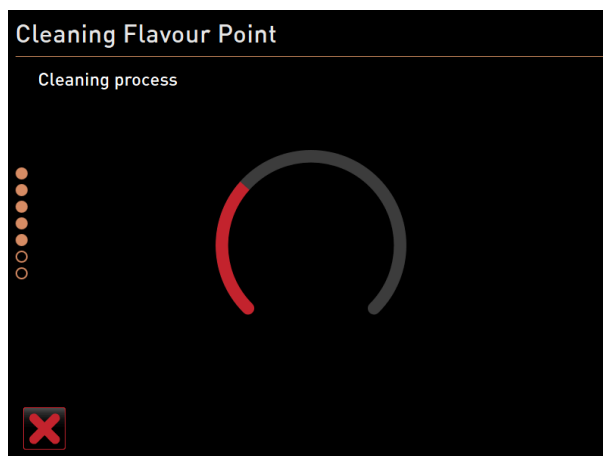


Fig.: Proceso de limpieza Flavour Point en marcha.

Proceso de limpieza

- ✓ Se inicia el proceso de limpieza.
- ✓ El proceso de limpieza dura aprox. 5 - 10 min en este paso.

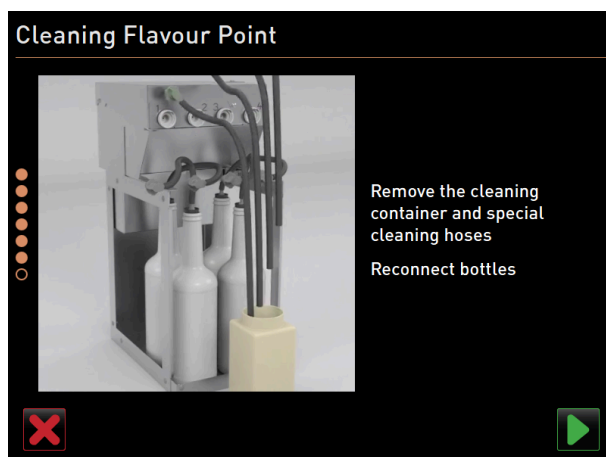


Fig.: Volver a retirar el depósito de limpieza

Volver a retirar el depósito de limpieza

1. Vuelva a retirar el depósito de limpieza y los tubos flexibles de limpieza.
2. Vuelva a conectar las botellas de jarabe a Flavour Point.
3. Confirme la conexión de las botellas de jarabe con el botón .
 - ✓ El proceso de limpieza cambia al modo **Rellenar con Flavour**.



Fig.: Llenado de los tubos flexibles de jarabe

Llenar los tubos flexibles de jarabe

1. Oprima el botón **Iniciar bomba** de jarabe 1.
 - ✓ Se llena el tubo flexible de jarabe 1.
 - ✓ El título del botón cambia a **Parar bomba**.
 - ✓ Después de unos segundos, el título vuelve a cambiar a **Iniciar bomba** y se activa el botón para la siguiente bomba.
2. Repita el proceso con los jarabes 2 a 4.
 - ✓ Se han vuelto a llenar todos los tubos flexibles de jarabe.
 - ✓ La limpieza de Flavour Point ha finalizado.
3. Finalice el proceso de limpieza con el botón .
 - ✓ El diálogo **Limpieza de Flavour Point** se cierra.
 - ✓ La máquina se reinicia.
 - ✓ Tras el reinicio, la máquina vuelve a estar lista para el funcionamiento con Flavour Point.

9.7 Plan de limpieza

9.7.1 Abrir el plan de limpieza

En la máquina hay guardado un plan de limpieza estándar. Además, los técnicos de mantenimiento pueden adaptar individualmente el plan de limpieza.

- ▶ Oprima el botón **Menú de mantenimiento** .
 - ✓ Se abre el menú de mantenimiento.
- 1. Oprima el botón **Log out**  y de nuevo **Log in** .
- 2. Inicie sesión como técnico de mantenimiento con el PIN correspondiente.
- 3. Oprima el botón **Ajustes** .
 - ✓ Se abre directamente la pantalla **Ajustes** con los ajustes del sistema.

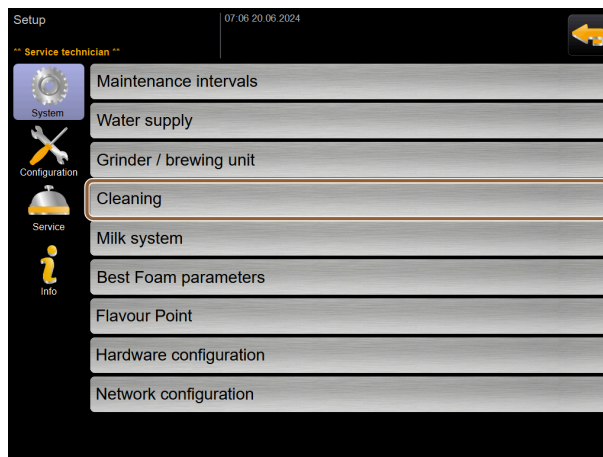


Fig.: Acceso a los ajustes de limpieza

- 4. Haga clic en el botón **Limpieza**.
 - ✓ Se muestra la pantalla con los ajustes para la limpieza.

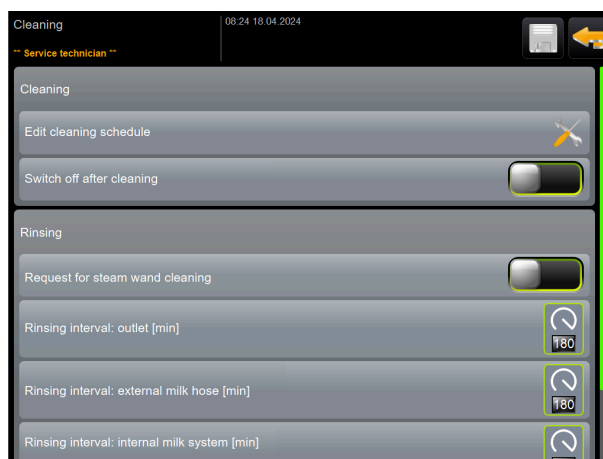


Fig.: Pantalla con los ajustes de limpieza

- 5. Haga clic en el botón **Editar el plan de limpieza**.
 - ✓ Se muestra el horario de las tareas de limpieza.

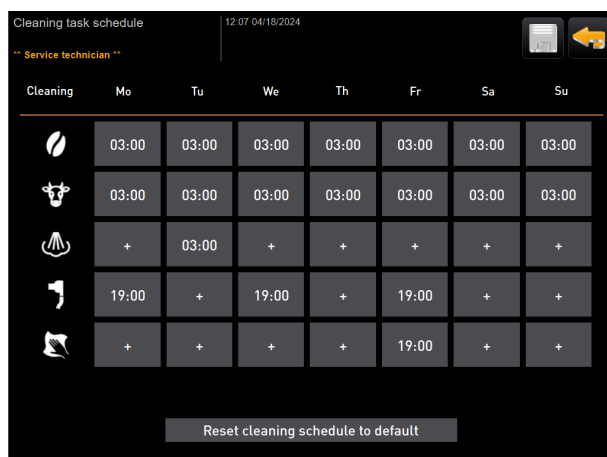


Fig.: Horario de tareas de limpieza

9.7.2 Ajustar los horarios de limpieza

Los horarios predeterminados del plan de tareas de limpieza están predefinidos. Si se ha creado un plan de limpieza propio, este puede restablecerse al predeterminado en cualquier momento. Si un plan de limpieza personalizado se restablece al *predeterminado*, la acción no se podrá deshacer.



En la pantalla **Horario para las tareas de limpieza** (ajustes globales) se ajustan los planes de limpieza para distintos sistemas.

Los planes de limpieza pueden definirse diariamente o en distintos días de la semana a diferentes intervalos de tiempo.

Los siguientes sistemas no pueden limpiarse:

- Sistema de café
- Sistema de leche
- Sistema de polvo
- Sistema de calentador
- Sistema Plug&Clean (con ProCare)

Para añadir una tarea de limpieza:

1. En la tabla con las tareas de limpieza, oprima en el símbolo Más del campo vacío que desee.
✓ Se abre el diálogo para añadir una tarea de limpieza.

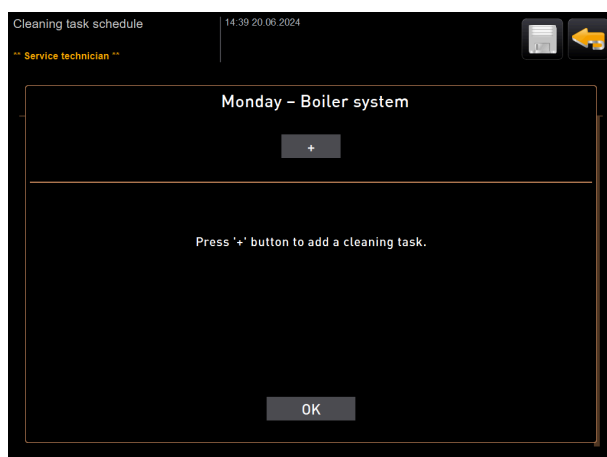


Fig.: Diálogo para añadir una tarea de limpieza

2. Oprima en el símbolo Más y continúe como se describe a continuación.

Para editar una tarea de limpieza existente:

- En la pantalla **Horario para las tareas de limpieza**, seleccione un sistema y el día de la semana en el que deben realizarse las limpiezas.
 - ✓ Se muestra el diálogo con los ajustes.

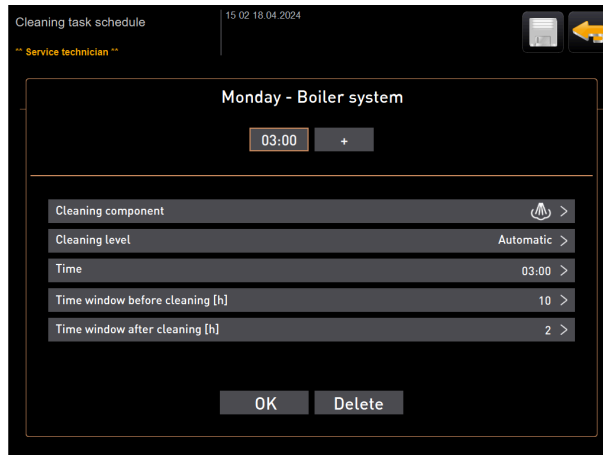


Fig.: Horario para tareas de limpieza del sistema del calentador

Definir nivel de limpieza

1. Oprima en la línea **nivel de limpieza**.
Son posibles tres niveles de limpieza:
 - **Solicitud** = La cafetera vuelve a estar lista para el funcionamiento.
 - **Obligatorio** = La cafetera está bloqueada.
 - **Automático** = La limpieza comienza automáticamente. (Solo con ProCare)
2. Confirme la selección con el botón **OK**.
✓ El nivel de limpieza se ha guardado.

Definir hora

Puede definir hasta cuatro horarios.

1. Para ello, oprima en el signo más junto a la hora.
2. Oprima en la línea **Hora**.
✓ Se muestra el diálogo con la hora.

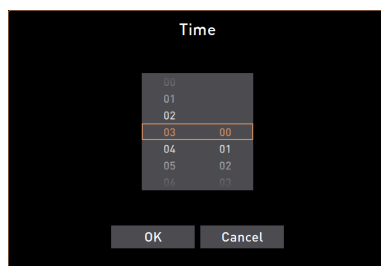


Fig.: Seleccionar la hora para la limpieza

3. Desplácese para seleccionar la hora.
4. Confirme la selección con el botón **OK**.
✓ La hora seleccionada se muestra en el diálogo.
5. Confirme la selección con el botón **OK**.
✓ Se ha guardado la hora.
6. Con el botón **Cancelar**, se cancela la entrada correspondiente.

Definir periodo previo y posterior a la limpieza

El **periodo previo a la limpieza [h]** define el tiempo anterior a una limpieza planificada en el que puede adelantarse la limpieza planificada.

El **periodo posterior a la limpieza [h]** define el tiempo posterior a una limpieza planificada durante el que puede ponerse al día con dicha limpieza planificada antes de que la máquina se bloquee (periodo de gracia).

1. Oprima en la línea **Periodo previo a la limpieza [h]** o **Periodo posterior a la limpieza [h]**.
 - ✓ Se muestra el diálogo con la selección de las horas, similar al de la hora.
2. Desplácese para definir el periodo de tiempo.
3. Proceda del mismo modo que para ajustar la hora.
 - ✓ Se muestran las horas para el periodo de tiempo correspondiente en la ventana diálogo.



Los ajustes de tiempo **periodo previo a la limpieza (h)** y **periodo posterior a la limpieza (h)** se pueden utilizar para posponer un ciclo de limpieza programado.

Ejemplo: Se espera un gran número de clientes en el momento previsto para la limpieza. Esto puede evitarse con el periodo previo a y posterior a la limpieza.

9.8 Limpieza manual

Varios componentes deben limpiarse manualmente.

9.8.1 Limpiar el depósito de restos de café



ATENCIÓN

Peligro para la salud debido a la formación de moho en el depósito de restos de café.

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

- Limpie el depósito de restos de café diariamente.



NOTA

¡Daños materiales por altas temperaturas!

Una temperatura demasiado alta puede ocasionar daños.

- No limpie el depósito de restos de café en el lavavajillas.

Intervalo de limpieza: diariamente

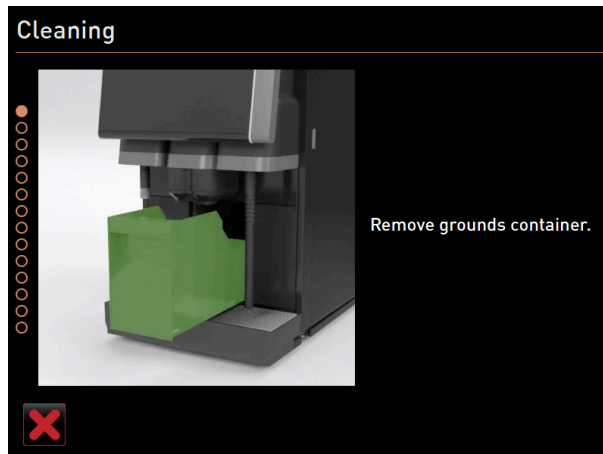


Fig.: Retirar depósito de restos de café

1. Deslice la salida de bebida hacia arriba (salida de bebida manual).
 2. Extraiga el depósito de restos de café de la máquina.
 3. Vacíe el depósito de restos de café.
 4. Limpie el depósito de restos de café exhaustivamente con agua y detergente.
 5. Enjuague el depósito de restos de café con agua limpia.
 6. Seque el depósito de restos de café con un paño limpio.
 7. Vuelva a colocar el depósito de restos de café en la máquina.
- ✓ Se ha vaciado y limpiado el depósito de restos de café.

9.8.2 Limpiar la cámara de escaldado

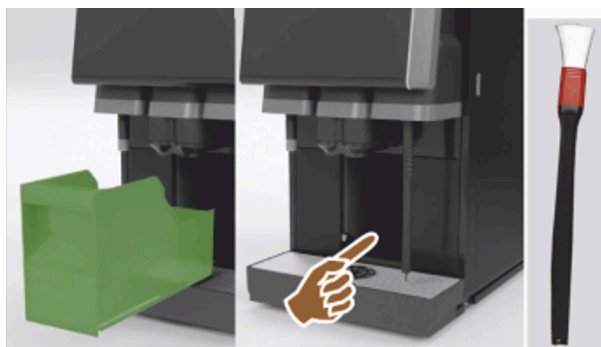


Fig.: Limpiar la cámara de escaldado

Intervalo de limpieza: diariamente

1. Deslice la salida de bebida hacia arriba (con salida de bebida manual).
 2. Extraiga el depósito de restos de café de la máquina.
 3. Retire de la máquina los restos de café molido de la cámara de escaldado con el cepillo de limpieza suministrado.
 4. Limpie la cámara de escaldado con un paño limpio y húmedo y séquela.
 5. Vuelva a colocar el depósito de restos de café.
- ✓ Se ha limpiado la cámara de escaldado.

9.8.3 Limpiar la bandeja de goteo y la rejilla de goteo



ATENCIÓN

¡Peligro de escaldaduras!

Durante los enjuagues automáticos, saldrá agua caliente por la salida de bebida.

- ▶ Si la limpieza se realiza fuera del programa de limpieza guiado por pantalla: Apague la máquina antes de extraer la rejilla de goteo para una limpieza.
- ▶ Si la limpieza se realiza fuera del programa de limpieza guiado por pantalla: Apague la máquina antes de limpiar el recogegotas.



NOTA

¡Peligro de inundación!

Una salida de agua sucia obstruida produce un desbordamiento en la bandeja de goteo.

- ▶ Antes de la descalcificación, revise que la salida de agua sucia está libre.

Intervalo de limpieza: diariamente

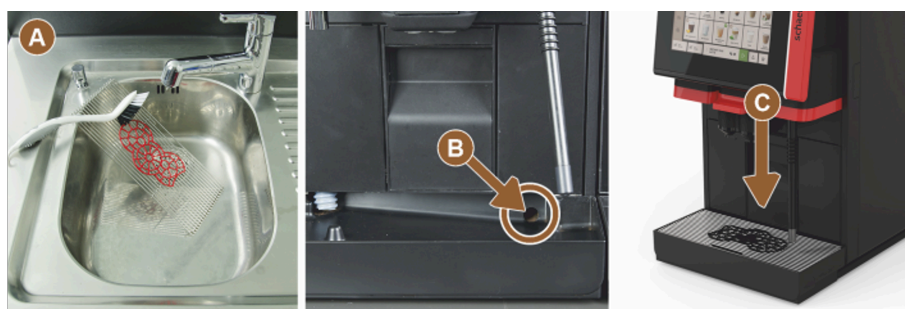


Fig.: Limpiar el recogegotas y la rejilla de goteo

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

9.8.4 Limpiar el depósito de leche



ADVERTENCIA

¡Peligro de infección!



Existe riesgo de infección debido a contaminación, acumulaciones de leche y bacterias.

- ▶ Limpie el depósito de leche y la tapa antes de cada llenado.
- ▶ Utilice guantes de protección durante la limpieza.

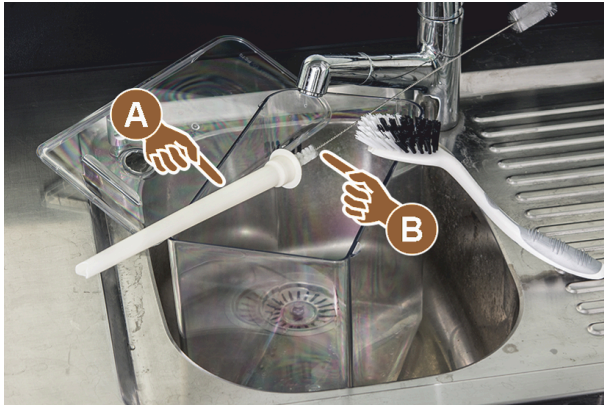


Fig.: Limpiar el depósito de leche

Intervalo de limpieza: diariamente

1. Retire el depósito de leche de la unidad refrigeradora.
2. Deseche la leche restante del depósito de leche.
Tenga en cuenta las instrucciones de limpieza detalladas del manual de instrucciones separado para los **aparatos independientes**.
3. Limpie el depósito de leche con agua fresca, detergente y un paño limpio y sin usar.
4. Limpie el tubo ascendente **(A)** con el cepillo suministrado **(B)**.
5. Vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad refrigeradora.
✓ Se ha limpiado el depósito de leche.

9.8.5 Limpiar la unidad refrigeradora (opcional)



Fig.: Limpiar la unidad refrigeradora

Intervalo de limpieza: diariamente

1. Retire el depósito de leche de la unidad refrigeradora.
2. Limpie el interior de la unidad refrigeradora con agua fresca y un paño limpio y sin usar.

3. Vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad refrigeradora.
 - ✓ Se ha limpiado la unidad refrigeradora.

9.8.6 Descongelar la unidad refrigeradora (opcional)



NOTA

Daños materiales por objetos afilados

La superficie del interior de la unidad refrigeradora puede resultar dañada.

- ▶ No utilice nunca objetos puntiagudos o afilados para retirar la capa de hielo.
- ▶ Deje siempre que la capa de hielo se descongele.



Fig.: Descongelar la unidad refrigeradora

1. Desconecte la unidad refrigeradora adicional o desconecte el enchufe de red.
2. Abra la puerta frontal y déjela abierta.
3. Limpie la condensación con un paño absorbente.
4. Espere hasta que la capa de hielo se haya descongelado por completo.
5. Cierre la puerta frontal y reencienda el aparato o conecte de nuevo el enchufe a la red.



Ver 8.2 "Conectar"

9.8.7 Limpieza pantalla táctil



ATENCIÓN

¡Peligro de escaldaduras!

Una distribución de bebida involuntaria pueden provocar quemaduras durante una limpieza.

- ▶ Desactive la pantalla táctil en el menú de mantenimiento antes de limpiar o apagar la máquina.



NOTA

Daños en la pantalla táctil durante el proceso de limpieza

Una limpieza inadecuada puede rayar o dañar la superficie de la pantalla táctil.

- ▶ No utilice limpiadores abrasivos.
- ▶ No presione nunca la pantalla con fuerza, ni con objetos punzantes o cortantes.

Intervalo de limpieza: diariamente

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

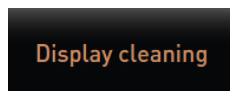


Fig.: Botón **Limpieza de la pantalla táctil**

1. Oprima el botón **Limpieza de la pantalla táctil**.
 - ✓ La pantalla táctil se desactiva durante 30 segundos y deja de reaccionar al tacto.
 - ✓ Se muestra una cuenta atrás.
2. Limpie la pantalla táctil con una servilleta de papel y limpiacristales convencional durante los 30 s disponibles.
 - ✓ Una vez finalizada la cuenta atrás, la pantalla táctil se vuelve a activar.
 - ✓ Se ha limpiado la pantalla táctil.

9.8.8 Limpiar la barra de vapor (opcional)



ADVERTENCIA

¡Peligro de infección!

Existe riesgo de infección por contaminación, acumulaciones y bacterias en la barra de vapor.

- ▶ Limpie la barra de vapor después de cada uso con un paño limpio y húmedo.
- ▶ Utilice guantes de protección durante la limpieza.



Fig.: Limpiar la barra de vapor

1. Oprima el botón de distribución de vapor **(A)** varias veces para eliminar los restos de leche de la barra de vapor.
2. Limpie los restos de leche de la barra de vapor con un paño limpio y húmedo.

La posición del botón opcional **(A)** para una distribución de vapor depende de la interfaz de usuario seleccionada.

9.8.9 Limpiar el depósito de agua potable externo



PELIGRO

¡Peligro de intoxicación por productos de limpieza!

Los restos de producto de limpieza en el depósito de agua potable pueden provocar intoxicaciones.

- No introduzca nunca producto de limpieza en el depósito de agua potable.



ADVERTENCIA

¡Peligro de infecciones bacterianas!

Existe riesgo de infección debido a contaminación, acumulaciones y bacterias. La contaminación puede provocar problemas de salud.

- Utilice guantes de protección durante la limpieza.



Fig.: Depósito externo de agua potable

Intervalo: diariamente

1. Desenrosque la tapa del depósito de agua potable externo.
 2. Extraiga el tubo flexible de agua potable de la máquina del depósito externo de agua potable y de la tapa.
 3. Coloque el extremo del tubo flexible de agua potable sobre un paño limpio.
 4. Enjuague bien el depósito de agua potable externo con agua fresca varias veces. No utilice productos de limpieza.
 5. Limpie bien la tapa del depósito de agua potable externo con agua fresca.
 6. Séquela con un paño limpio.
 7. Llenar el depósito de agua potable externo con agua fresca.
 8. Revisar el libre movimiento del flotador (supervisión del nivel de llenado).
 9. Vuelva a introducir el tubo flexible de agua potable a través de la tapa en el depósito externo de agua potable.
 10. Cierre el depósito de agua potable externo con la tapa.
- ✓ Se ha limpiado el depósito de agua potable externo.

9.8.10 Limpiar el depósito de agua sucia externo



ADVERTENCIA

¡Peligro de infecciones bacterianas!

Existe riesgo de infección debido a contaminación, acumulaciones y bacterias. La contaminación puede provocar problemas de salud.

- Utilice guantes de protección durante la limpieza.





Fig.: Depósito externo de agua sucia

Intervalo: diariamente

1. Desenrosque la tapa del depósito de agua sucia.
2. Saque el tubo flexible de agua sucia del depósito de agua sucia y de la tapa de la máquina.
3. Coloque el extremo del tubo flexible de agua sucia sobre un paño limpio.
4. Enjuague bien el depósito de agua sucia con agua fresca varias veces. No utilice productos de limpieza.
5. Limpie bien la tapa del depósito de agua sucia con agua fresca.
6. Seque la tapa del depósito de agua sucia con un paño limpio.
7. Revise el libre movimiento del flotador (supervisión de nivel de llenado).
8. Pase el tubo flexible de agua sucia por la tapa para volver a introducirlo en el depósito de agua sucia.
9. Cierre el depósito de agua sucia con la tapa.
 - ✓ Se ha limpiado el depósito de agua sucia.

9.8.11 Limpiar aparatos independientes

El cuidado y la limpieza de los aparatos independientes se describe en el manual de instrucciones separado 020888.

9.8.12 Limpiar el depósito de granos**ATENCIÓN****¡Peligro de lesiones por los discos de molienda giratorios!**

Los discos de molienda giratorios del molinillo implican peligro de cortes.

- No introduzca nunca las manos en el depósito de granos con la máquina encendida.
- Realice la limpieza con guantes.

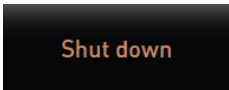
**NOTA****¡Daños en la superficie de la máquina!**

La superficie de la máquina puede sufrir arañazos con limpiadores abrasivos.

- No utilice productos abrasivos para la limpieza.

Intervalo de limpieza: semanalmente

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


Fig.: Botón **Apagado**

1. Oprima el botón **Apagado**.
✓ La máquina está en el modo en espera.

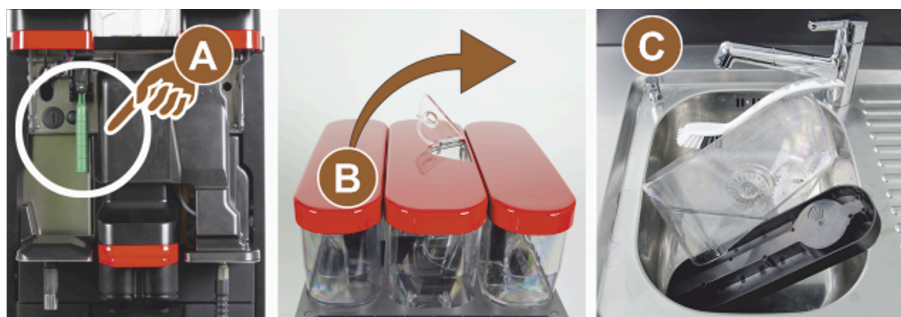


Fig.: Limpiar el depósito de granos

2. Desbloquee los depósitos de granos con el cierre central ubicado detrás del panel de operación **(A)**.



Ver 4.3.2 "Controles de la máquina"

3. Levante los depósitos de granos para sacarlos de la máquina **(B)**.
4. Retire los restos de granos de café de la máquina y de los depósitos de granos.
5. Enjuague bien los depósitos de granos con agua corriente **(C)**.
6. Limpie bien los depósitos de granos y las tapas con un paño limpio.
7. Vuelva a colocar los depósitos de granos en la máquina.
8. Bloquee los depósitos de granos con el cierre central.
9. Llene los depósitos de granos y coloque las tapas, cierre el dispositivo de cierre **(1)** si cuenta con uno.
✓ Se han limpiado los depósitos de granos.

9.8.13 Limpiar la parte inferior de la salida de bebida



ATENCIÓN

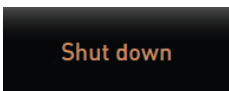
¡Peligro de escaldaduras!

Durante los enjuagues automáticos, saldrá agua caliente por la salida de bebida.

- Si la limpieza se realiza fuera del programa de limpieza guiado por pantalla: Apague la máquina antes de extraer la rejilla de goteo para una limpieza.
- Si la limpieza se realiza fuera del programa de limpieza guiado por pantalla: Apague la máquina antes de limpiar el recogegotas.

Si realiza este paso de limpieza fuera del programa de limpieza con instrucciones en pantalla:

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


Fig.: Botón **Apagado**

1. Oprima el botón **Apagado**.
✓ La máquina está en el modo en espera.

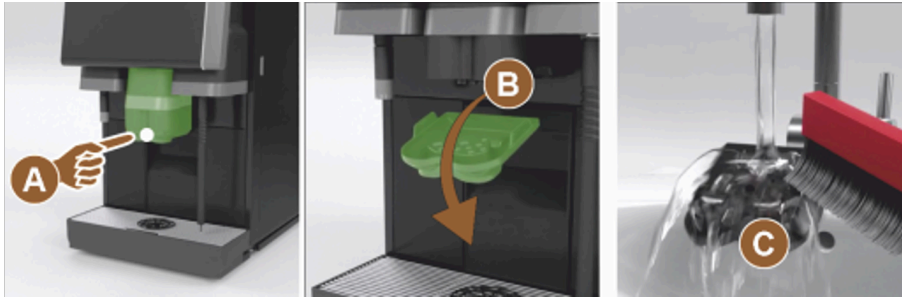


Fig.: Extracción de la cubierta de la parte inferior de la salida de bebida

1. Desmonte la cubierta de la salida de bebida delantera **A** desenganchándola (presionando y jalando hacia abajo).
2. Limpie la salida de bebida **B** con el cepillo y agua.
3. Limpie la salida de bebida inferior **C** con agua corriente y un cepillo.
4. Monte la cubierta introduciéndola en la parte trasera y enganchándola de nuevo en la salida de bebida en la parte delantera.
✓ Se ha limpiado la parte inferior de la salida de bebida.

Estos pasos se aplican solo para una limpieza fuera del programa de limpieza con instrucciones en pantalla:

1. Desbloquee el panel de control y deslícelo hacia arriba.
2. Conecte la máquina.
3. Cierre el panel de control levantándolo ligeramente hasta que se desenganche y presionándolo hacia abajo hasta que encaje.

9.8.14 Limpiar el depósito de polvo (opcional)

El sistema de polvo puede equiparse con un depósito de polvo estándar para un tipo de polvo o con un depósito de polvo Twin para dos tipos de polvo.

La estructura de estos depósitos de polvo se diferencia en las piezas. Los pasos de montaje y desmontaje difieren ligeramente entre sí.

Intervalo de limpieza: según necesidad

Preparación

1. Desconecte la máquina.
Ver 8.10 "Apagado"
2. Desbloquee el depósito de polvo con el cierre central ubicado detrás del panel de control.
3. Levante el depósito de polvo para sacarlo de la máquina.
4. Retire la tapa; abra el dispositivo de cierre, si cuenta con uno.
5. Retire los restos de polvo.
6. Desmonte el depósito de polvo según las instrucciones siguientes.



NOTA

Daños en el depósito de polvo

Los depósitos de polvo pueden resultar rayados por productos abrasivos.

- No utilice productos abrasivos para la limpieza.

Limpiar el depósito de polvo

1. Enjuague bien el depósito de polvo y las piezas individuales del dispositivo de dosificación con agua corriente.
2. Deje secar bien todas las piezas antes de volver a montarlas.

9.8.14.1 Desmontar el depósito de polvo estándar

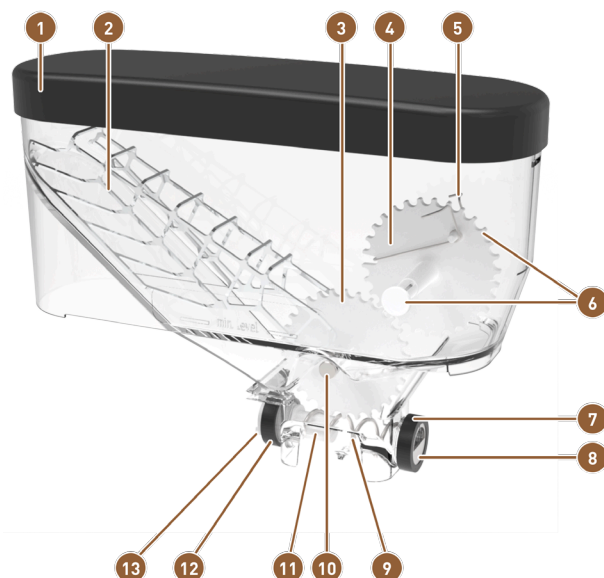


Fig.: Piezas del depósito de polvo estándar (2 kg)

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 Tapa | 8 Tapa de salida |
| 2 Paleta de polvo | 9 Sinfín de dosificación |
| 3 Rueda dentada inferior | 10 Eje para rueda dentada inferior |
| 4 Rueda dentada superior | 11 Soporte de sinfín de dosificación |
| 5 Liberación de polvo | 12 Tuerca de unión para accionamiento |
| 6 Pernos para la rueda dentada superior (eje trasero no visible) | 13 Arrastrador para accionamiento |
| 7 Tuerca de unión para tapa de salida | |

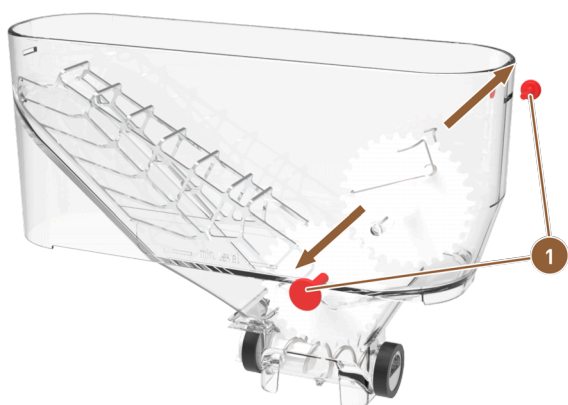


Fig.: Depósito de polvo estándar: retirar pernos

- 1 Pernos para rueda dentada superior

1. Saque los dos pasadores **1** derecho e izquierdo para la rueda dentada superior.
✓ La rueda dentada con el muelle para dejar salir el polvo está libre.



Fig.: Depósito de polvo estándar: Retirar la liberación de polvo

- 1 Rueda dentada superior para liberación de polvo 2 Resorte para liberación de polvo

2. Levante la rueda dentada **(1)** con el muelle para dejar salir el polvo **(2)** para sacarla del depósito de polvo.
 3. Separe ligeramente las lengüetas del muelle y extráigalo del soporte de la rueda dentada.
- ✓ Se han separado la rueda dentada y el muelle.

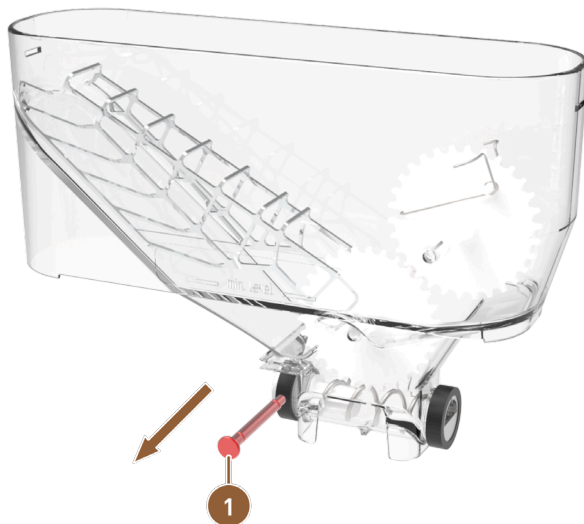


Fig.: Depósito de polvo estándar: retirar el eje inferior

- 1 Eje para rueda dentada inferior

4. Presione el eje **(1)** de la rueda dentada inferior para sacarlo del depósito de polvo.
- ✓ Se ha liberado rueda dentada inferior con la paleta de polvo.

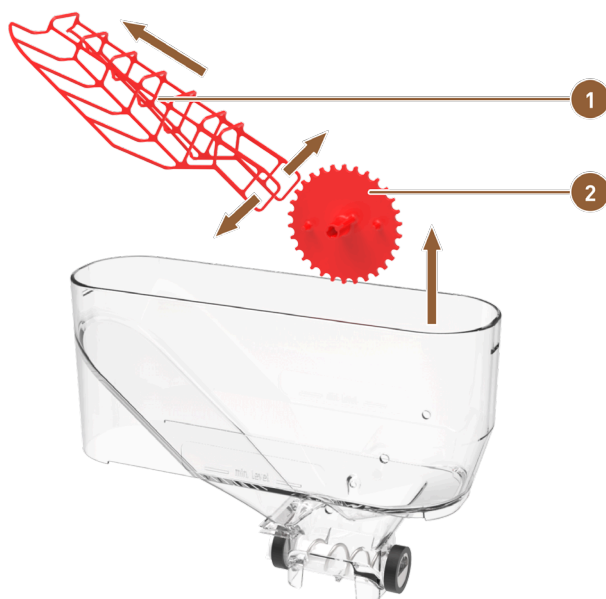


Fig.: Depósito de polvo estándar: Retirar la paleta de polvo

- 1 Paleta de polvo 2 Rueda dentada inferior para paleta de polvo

5. Levante la rueda dentada (2) con la paleta de polvo (1) para sacarla del depósito de polvo.
6. Tire ligeramente de las lengüetas de la paleta de polvo y retírela del cojinete del eje de la rueda dentada.
 - ✓ Se han separado la rueda dentada y la paleta de polvo.

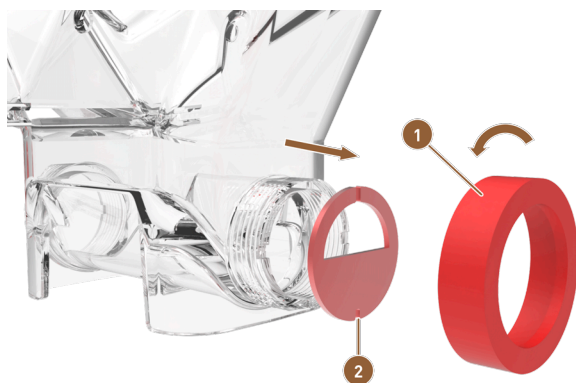


Fig.: Depósito de polvo estándar: Retirar elementos dosificadores

- 1 Tuerca de unión para tapa de salida 2 Tapa de salida

7. Suelte la tuerca de unión (1) girando a la izquierda y extráigala.
8. Retire la tapa de salida (2) del depósito de polvo.
 - ✓ Se han retirado los elementos de dosificación.

NOTA Durante el montaje, asegúrese de que la placa dosificadora está correctamente alineada y asentada en los salientes del lado de distribución.



Fig.: Depósito de polvo estándar: Retirar tuerca de unión en lado de transporte

- 1 Tuerca de unión en lado de transporte

9. Suelte la tuerca de unión **(1)** girando a la izquierda y extráigala.
✓ Se puede extraer la unidad transportadora.



Fig.: Depósito de polvo estándar: Retirar unidad transportadora

- 1 Unidad transportadora con sinfín de dosificación y accionamiento

10. Extraiga la unidad transportadora **(1)** del depósito de polvo.
✓ La carcasa del depósito de polvo está vacía.



Fig.: Depósito de polvo estándar: Desmontar la unidad transportadora

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1 Arrastrador | 3 Soporte de sinfín |
| 2 Brida de accionamiento | 4 Sinfín de dosificación |

11. Gire el arrastrador **(1)** 90° a la izquierda y sáquelo de la brida de accionamiento **(2)**.

12. Extraiga la brida de accionamiento **(2)** del soporte del tornillo sinfín **(3)**.

13. Extraiga el tornillo dosificador **(4)** del soporte del tornillo sinfín **(3)**.

✓ Se ha desmontado el depósito de polvo completo y se puede limpiar.

9.8.14.2

Desmontar el depósito de polvo Twin

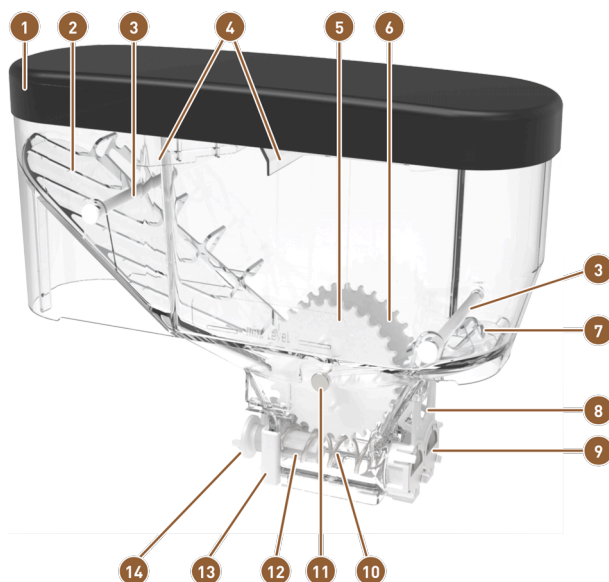


Fig.: Piezas del depósito de polvo Twin (2 x 1 kg)

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1 Tapa | 8 Tapa para depósito de polvo Twin |
| 2 Paleta de polvo | 9 Tapa de salida del depósito de polvo |
| 3 Listón transversal o pasador | 10 Sinfín de dosificación Twin |
| 4 Ayuda de llenado de polvo | 11 Eje de rueda dentada |
| 5 Rueda dentada para polvo 1 | 12 Soporte de sinfín de dosificación |
| 6 Rueda dentada para polvo 2 | 13 Soporte de accionamiento para sinfines de dosificación |
| 7 Liberación de polvo | 14 Arrastrador para accionamiento |

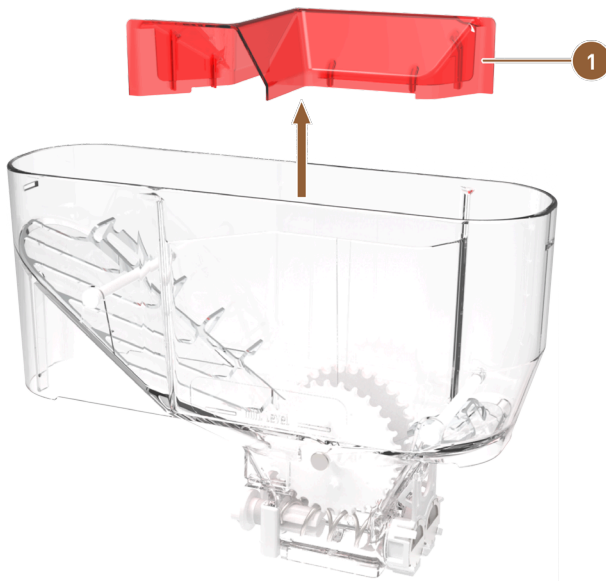


Fig.: Depósito de polvo Twin

1 Ayuda de llenado para separar el polvo

1. Extraiga la ayuda de llenado **(1)** del depósito de polvo jalando hacia arriba.

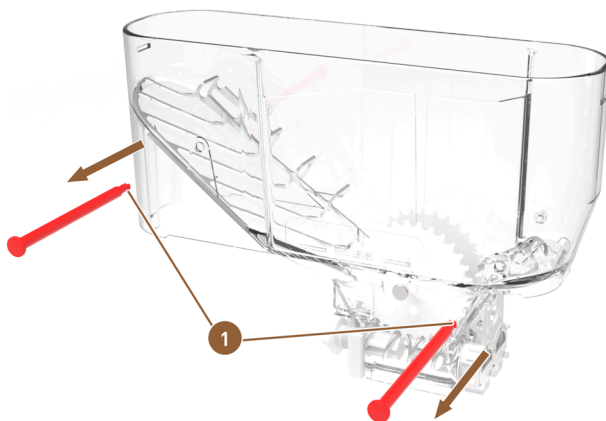


Fig.: Depósito de polvo Twin: retirar listones transversales

1 Listones transversales con lengüetas de cierre

2. Presione las lengüetas de cierre de los listones transversales **(1)** y presione ambos listones transversales para sacarlos del depósito de polvo.
✓ Las paletas de polvo están accesibles.

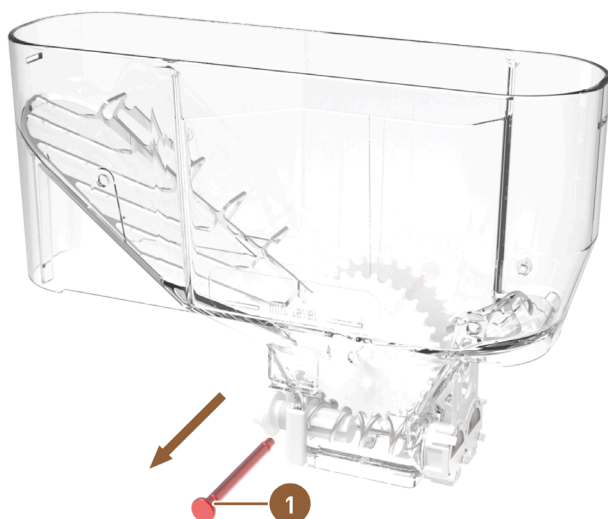


Fig.: Depósito de polvo Twin: Retirar eje de rueda dentada

1 Eje para ambas ruedas dentadas

3. Presione el eje común **(1)** para las dos ruedas dentadas para sacarlo del depósito de polvo.
 - ✓ Se han liberado las ruedas dentadas inferiores con las paletas de polvo.

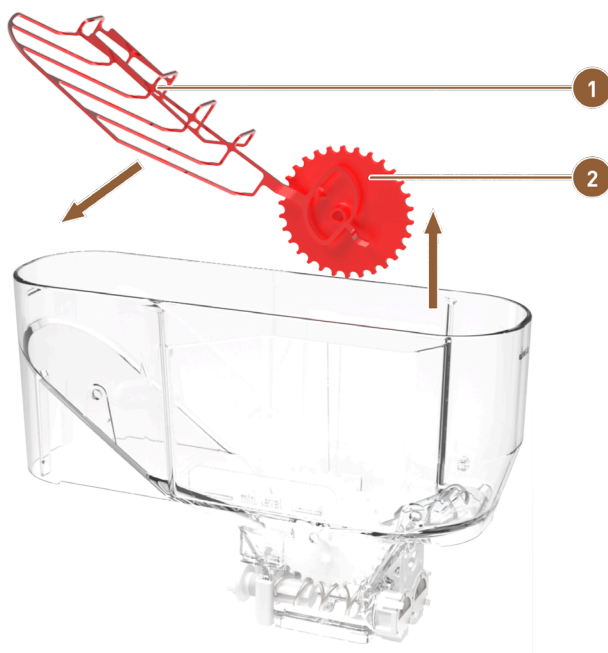


Fig.: Depósito de polvo Twin: Retirar la paleta de polvo

1 Paleta de polvo

2 Rueda dentada derecha para paleta de polvo

4. Levante la rueda dentada derecha **(2)** con la paleta de polvo larga **(1)** para sacarla del depósito de polvo.
5. Extraiga la paleta de polvo del eje de la rueda dentada.
 - ✓ Se han separado la rueda dentada y la paleta de polvo.



Fig.: Depósito de polvo Twin: Retirar la liberación de polvo

- 1 Rueda dentada izquierda para liberación de polvo 2 Rejilla metálica para liberación de polvo

6. Levante la rueda dentada izquierda **(1)** con la rejilla metálica corta para soltar el polvo **(2)** para sacarla del depósito de polvo.
7. Extraiga la rejilla metálica para soltar el polvo del eje de la rueda dentada.
 - ✓ Se han separado la rueda dentada y la rejilla metálica.



Fig.: Depósito de polvo Twin: Retirar elementos dosificadores

- 1 Tapa con lengüetas 4 Lengüetas de cierre inferiores para tapa de salida
- 2 Ranura guía del depósito de polvo 5 Tapa de salida
- 3 Lengüetas de cierre superiores para tapa de salida

8. Presione las lengüetas de la unidad de dosificación **(1)** y extraígalas del depósito de polvo.
9. Extraiga la unidad de dosificación horizontalmente de la ranura guía **(2)** del depósito de polvo.
 - ✓ Se ha soltado la unidad de dosificación completa del depósito de polvo.
10. Presione las lengüetas de cierre superiores **(3)** de la tapa de salida **(5)** para extraerlas.

11. Presione las lengüetas de cierre inferiores **(4)** de la tapa de salida y retírela.

✓ Se ha separado la unidad de dosificación del depósito de polvo y se ha desmontado.

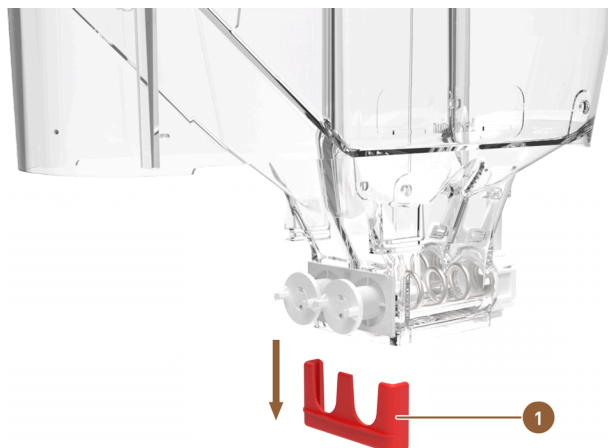


Fig.: Depósito de polvo Twin: Retirar soporte de accionamiento

1 Soporte para la unidad transportadora

12. Presione el soporte de la unidad transportadora **(1)** hacia abajo para extraerlo del depósito de polvo.

13. Se puede extraer la unidad transportadora.



Fig.: Depósito de polvo Twin: Retirar unidad transportadora

1 Unidad transportadora con sinfines de dosificación y accionamientos

14. Extraiga la unidad transportadora **(1)** del depósito de polvo.

✓ La carcasa del depósito de polvo está vacía.

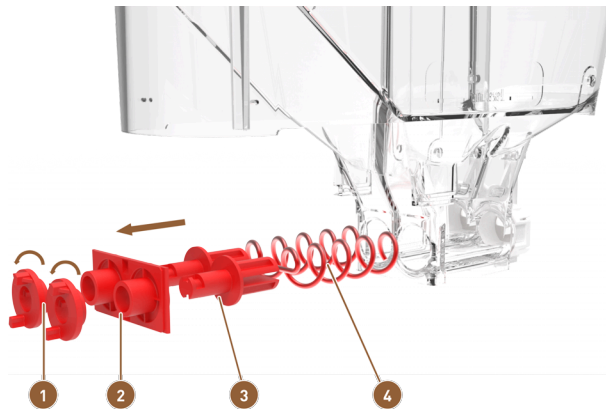


Fig.: Depósito de polvo Twin: Desmontar la unidad transportadora

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1 Arrastrador | 3 Soporte de sinfín de dosificación |
| 2 Brida de accionamiento | 4 Sinfín de dosificación |

15. Gire los dos arrastradores **(1)** 90° a la izquierda y sáquelos de la brida de accionamiento **(2)**.
 16. Extraiga la brida de accionamiento **(2)** de los soportes de tornillos sinfín **(3)**.
 17. Extraiga los tornillos dosificadores **(4)** de los soportes de tornillos sinfín **(3)**.
- ✓ Se ha desmontado el depósito de polvo completo y se puede limpiar.

9.8.14.3 Montar el depósito de polvo

1. Vuelva a montar el depósito de polvo en el orden inverso.
 2. Coloque el depósito de polvo en la máquina.
 3. Ponga la tapa y cierre el dispositivo de cierre si cuenta con uno.
 4. Bloquee el depósito de polvo con el cierre central ubicado detrás del panel de control.
- ✓ Se ha limpiado el depósito de polvo y se ha vuelto a colocar en la máquina.

9.8.15 Limpiar las superficies exteriores



NOTA

¡Daños en la superficie de la máquina!

La superficie de la máquina puede sufrir arañazos con limpiadores abrasivos.

- No utilice productos abrasivos para la limpieza.

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

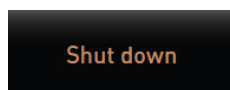


Fig.: Botón **Apagado**

1. Oprima el botón **Apagado**.
- ✓ La máquina está en el modo en espera.
2. Limpie las superficies exteriores de la máquina y los aparatos independientes con un paño húmedo y limpio.
 3. Desbloquee el panel de control y deslícelo hacia arriba para encajarlo.
 4. Vuelva a conectar la máquina con el botón de encendido.

5. Levante ligeramente el panel de control y presiónelo hacia abajo para encajarlo de nuevo.
 - ✓ La máquina está encendida y está lista para funcionar.



Ver 9.8.7 "Limpieza pantalla táctil"

10 Mantenimiento

El mantenimiento se divide en las siguientes categorías:

- **Trabajos de mantenimiento:** El operador no debe realizar trabajos de mantenimiento independientemente. Si hay algún trabajo de mantenimiento pendiente, se debe informar al socio de servicio técnico, que las llevará a cabo.
- **Descalcificación con conexión de agua fija:** La descalcificación puede ser realizada independientemente por el operario. Para la descalcificación, se necesita un cartucho de descalcificación **079293**.

10.1 Trabajos de mantenimiento

La máquina requiere un mantenimiento periódico. El momento en que se realiza el mantenimiento depende de varios factores, pero sobre todo de la utilización de la máquina y de la vida útil de las válvulas de seguridad.

Cuando sea necesario realizar un mantenimiento, la máquina lo indicará en la pantalla. La máquina se puede seguir utilizando con normalidad.

10.1.1 Intervalos de mantenimiento

NOTA

Daños materiales por incumplimiento de intervalos de mantenimiento.

Si se pospone el mantenimiento, puede producirse desgaste prematuro.

- Encargar al socio de servicio técnico la realización de los mantenimientos pendientes cuanto antes.

Los intervalos de mantenimiento están definidos en las normas de mantenimiento independientes.

Componentes relevantes para la seguridad	24 meses	48 meses	72 meses
Calentador de agua	Revisión (sustituir solo si es necesario)	(sustituir)	Revisión (sustituir solo si es necesario)
Calentador de vapor	Revisión (sustituir solo si es necesario)	(sustituir)	Revisión (sustituir solo si es necesario)
Válvula de seguridad 12 bar	(sustituir)	(sustituir)	(sustituir)
Válvula de seguridad 5 bar	(sustituir)	(sustituir)	(sustituir)

Requisito para el mantenimiento:

1. Si hay un mantenimiento pendiente, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
2. Realice todos los intervalos de descalcificación siguiendo las indicaciones de la máquina.
3. Realice una descalcificación un día antes de los trabajos de mantenimiento.



Ver 10.2 "Descalcificación"

10.1.2 Encargar la realización de los mantenimientos y restablecer el contador

La función **Intervalos de mantenimiento** está protegida con PIN (conserje, encargado de la máquina, técnico de mantenimiento).

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

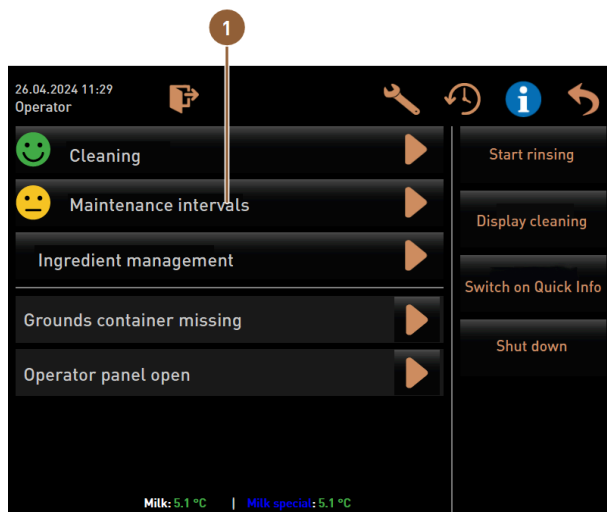


Fig.: Acceso a los intervalos de mantenimiento

El botón **Intervalos de mantenimiento (1)** muestra el estado de mantenimiento de la máquina con un smiley.

- Smiley verde: no debe realizarse un mantenimiento de la máquina.
- Smiley amarillo: pronto deberá realizarse un mantenimiento de la máquina.
- Smiley rojo: debe realizarse un mantenimiento de la máquina.

1. Oprima el botón **Intervalos de mantenimiento** en el menú de mantenimiento.
- ✓ Se abre la pantalla **Intervalos de mantenimiento**.



Fig.: Pantalla **Intervalos de mantenimiento**

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 Descalcificación | 4 Último mantenimiento realizado |
| 2 Mantenimiento 2 por parte del técnico de mantenimiento | 5 Mantenimiento pendiente |
| 3 Mantenimiento de 24 meses por parte del técnico de mantenimiento | 6 Botón Atrás |

Con el botón  se inicia la **Descalcificación (1)** pendiente.

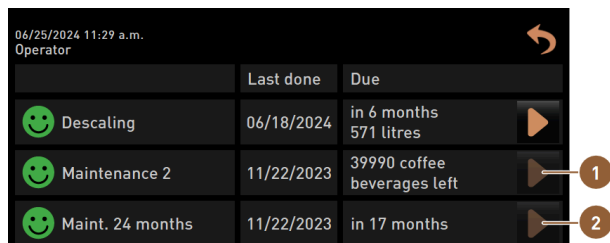
Con el botón  se muestra una consulta para el **Mantenimiento 2 (2)** y el **mantenimiento de 24 meses (3)**. El mantenimiento de la máquina debe ser realizado por un integrante de servicio técnico de acuerdo con las instrucciones

de mantenimiento separadas. Tras finalizar el mantenimiento, se puede confirmar la consulta. Se restablece el contador.

En la columna **Última vez (4)** se muestra la fecha en que se realizó el mantenimiento correspondiente por última vez.

En la columna **Vencimiento (5)** se muestra el momento, o el número de meses, bebidas o litros tras los que se deberá realizar el mantenimiento correspondiente.

El botón **Atrás (6)** dirige de nuevo al menú de mantenimiento.



	Last done	Due	
Descaling	06/18/2024	in 6 months 571 litres	
Maintenance 2	11/22/2023	39990 coffee beverages left	1
Maint. 24 months	11/22/2023	in 17 months	2

Fig.: Confirmar mantenimientos

Encargar la realización del trabajo de mantenimiento y confirmar

- Encargue a un técnico de mantenimiento el trabajo de mantenimiento pendiente.
- Después, oprima **(1)** o **(2)** en el mantenimiento mostrado para confirmarlo.
 - ✓ Se abre el diálogo para el mantenimiento correspondiente.



Fig.: Diálogo de confirmación para el mantenimiento realizado (ejemplo)

- Asegúrese de que el mantenimiento se ha realizado y finalizado de acuerdo con el plan de mantenimiento y la lista de comprobación de mantenimiento.
- Confirme la consulta con .
 - ✓ El trabajo de mantenimiento se muestra como realizado en la pantalla **Intervalos de mantenimiento** (smiley verde).
 - ✓ La fecha de la columna **Última vez** cambia a la fecha actual.
 - ✓ La fecha de la columna **Vencimiento** se actualiza de acuerdo con los intervalos ajustados.

10.1.3 Sustituir el filtro de agua externo (opcional)



El filtro de agua externo debe ser sustituido por parte de un socio de servicio técnico autorizado/técnico de mantenimiento tras alcanzarse el número programado de litros.



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

10.2 Descalcificación



ADVERTENCIA

¡Peligro de lesiones por ácidos!



Durante el proceso de descalcificación, sale ácido. Peligro de irritación cutánea e irritación ocular grave



- No toque el descalcificador con las manos desnudas y lea la ficha de datos de seguridad adjunta.
- No retire el cartucho de descalcificación durante el proceso de descalcificación. Espere a que se le indique en la pantalla.



ATENCIÓN

¡Peligro de quemaduras por agua caliente!

Durante la descalcificación sale agua caliente por la salida de agua caliente y por la salida de bebida. Esto supone peligro de quemaduras.

- Deslice la salida de bebida hasta la posición de distribución más baja.
- No introduzca la mano debajo de la salida de agua caliente durante el proceso de descalcificación.



ATENCIÓN

¡Peligro de quemaduras por vapor caliente!

La barra de vapor emite vapor caliente durante la limpieza y la descalcificación. Existe peligro de quemaduras.

- Dirija la salida de la barra de vapor hacia el recogegotas.
- No introduzca la mano debajo de la salida de agua caliente durante el proceso de limpieza y descalcificación.

Duración de la descalcificación

Un proceso de descalcificación dura al menos **85 minutos**. La máquina no está lista para funcionar durante este periodo de tiempo.

- Si la máquina no está preparada para el funcionamiento, informe de ello con la debida antelación.

Descalcificación cancelada

La máquina únicamente puede estar lista para funcionar tras haber finalizado correctamente el proceso de descalcificación.

Si el proceso de descalcificación no se finaliza por completo y de forma correcta, deberá repetirse.

10.2.1 Material de descalcificación requerido

- 1 cartucho de descalcificación Schaerer SCSoul **Uptime!**
- 1 depósito de limpieza Schaerer de 1 l azul
- 1 tapa para el depósito de limpieza
- Guantes
- Gafas protectoras

10.2.2 Cartucho de descalcificación “Uptime!”



NOTA

¡Daños materiales por cartucho de descalcificación inadecuado!

El uso de cartuchos de descalcificación distintos de los recomendados por Schaerer AG puede dañar la cafetera.

- Utilice únicamente cartuchos de descalcificación recomendados por Schaerer AG.
- Utilice únicamente cartuchos que hayan sido extraídos directamente del embalaje.
- Lea atentamente la información del embalaje y la ficha de datos de seguridad antes de descalcificar. Si no dispone de ficha de datos de seguridad, solicítela al distribuidor.



Finalidad de uso:

Descalcificación de la cafetera con conexión de agua fija

Alcance de la descalcificación:

Descalcificación de calentador incl. sistema de agua caliente/vapor

Intervalo de aplicación:

cuando se solicite

Preparación: Revisar la salida de agua sucia



NOTA

¡Peligro de inundación!

Una salida de agua sucia obstruida produce un desbordamiento en la bandeja de goteo.

- Antes de la descalcificación, revise que la salida de agua sucia está libre.

Para verificar la salida de agua sucia, se necesitan los siguientes utensilios:

- 1 l de agua
 - Hora con indicación de segundos
1. Retire la rejilla de goteo del recogegotas.
 2. Llene 1 l de agua en el recogegotas y revise el reloj.
 - ✓ Si la salida de agua sucia está libre, 1 l de agua sale completamente en 30 s.



Si no sale 1 l de agua en el tiempo requerido de 30 s, la salida de agua sucia está obstruida. No debe realizarse una descalcificación. Antes de ello, un técnico de mantenimiento deberá reparar la salida de agua sucia.

Iniciar programa de descalcificación

Requisito:

- Si hay una descalcificación pendiente, se muestra en el menú de mantenimiento con un smiley rojo.

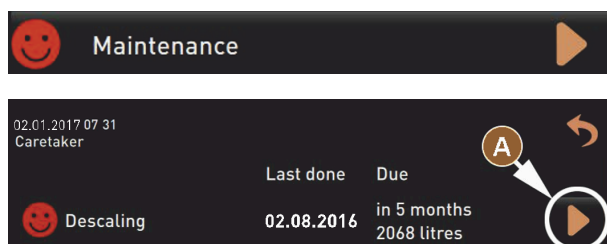


Fig.: Abrir Descalcificación - Mantenimiento

1. Oprima el botón .
 - ✓ Se muestra el menú de mantenimiento.
2. Oprima el botón **mantenimiento**.
 - ✓ Se muestran todos los mantenimientos realizados y pendientes.
3. Oprima el botón **(A)** en la pantalla **Mantenimiento**.
 - ✓ Se abre la pantalla con el programa de descalcificación.
 - ✓ Se muestra la solicitud **Revisar si la salida de agua sucia está obstruida**.



Fig.: Desembalar el cartucho de descalcificación

4. Saque el cartucho de descalcificación Schaerer **Uptime!** del embalaje.
5. Oprima el botón para el paso siguiente.
 - ✓ Se muestra la solicitud **Retirar depósito de restos de café**.



Fig.: Revisar la salida de agua sucia

6. Revisar el paso libre de la salida de agua sucia en el recogegotas
„Preparación: Revisar la salida de agua sucia“.

INFORMACIÓN: El botón de la pantalla lleva a la siguiente descripción paso a paso para la comprobación de la salida de agua sucia.

7. Oprima el botón  para el paso siguiente.
✓ Se muestra la solicitud **Retirar depósito de restos de café**.

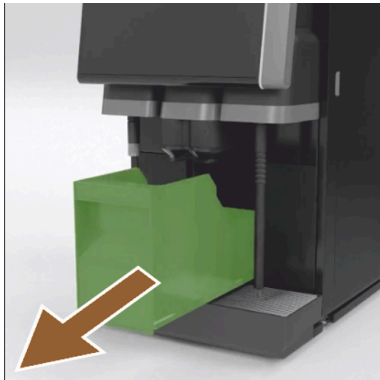


Fig.: Retirar el depósito de restos de café

8. Saque el depósito de restos de café de la máquina.
9. Vacíe y limpie el depósito de restos de café.
✓ Se muestra la solicitud **Colocar cartucho**.

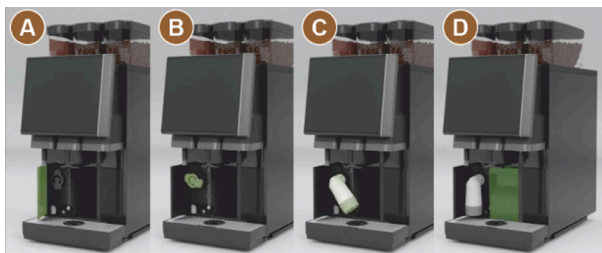


Fig.: Abrir la cubierta

10. Abra la cubierta de la parte delantera izquierda **(A)**.
11. Retire el tapón verde girando a la izquierda **(B)**.
12. Coloque el cartucho recién desembalado y gírelo hacia la derecha **(C)**.
✓ Se ha colocado el cartucho **(D)**.
✓ Se muestra la solicitud **Colocar depósito de restos de café**.

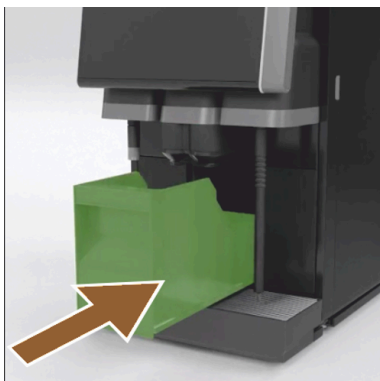


Fig.: Introducir el depósito de restos de café

13. Introduzca el depósito de restos de café limpio en la máquina.
✓ Se muestra la solicitud **Retirar depósito de leche** (opcional).

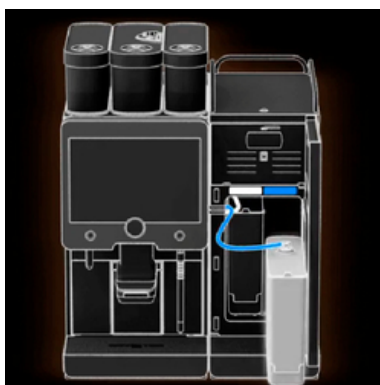


Fig.: Retirar el depósito de leche

14. Retirar el depósito de leche de la unidad refrigeradora. Si es necesario, vaciar y limpiar el depósito de leche.

NOTA Guarde el depósito de leche en un lugar refrigerado durante la descalcificación.

15. Oprima el botón  para el paso siguiente.

✓ Se muestra la solicitud **Colocar el depósito de limpieza en la unidad refrigeradora**.



Fig.: Colocar el depósito de limpieza en la unidad refrigeradora

16. Coloque el depósito de limpieza vacío en la unidad refrigeradora.

17. Introduzca el tubo flexible de leche en la tapa del depósito de limpieza.

18. Cierre la puerta de la unidad refrigeradora.

19. Oprima el botón  para el paso siguiente.

✓ Se muestra la solicitud **Colocar la salida de bebida y la barra de vapor** (opcional).

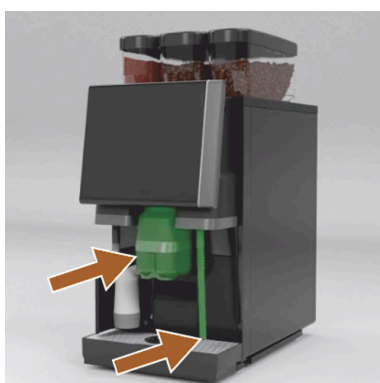


Fig.: Retirar la rejilla para tazas

20. Retire la rejilla para tazas del recogegotas.

21. Deslice la salida de bebida manual hasta la posición de la salida de bebida.

22. Dirija la barra de vapor (opcional) hacia el recogegotas.

23. Oprima el botón  para el paso siguiente.

- ✓ Se muestra la solicitud **Leer las indicaciones de seguridad del manual de instrucciones.**



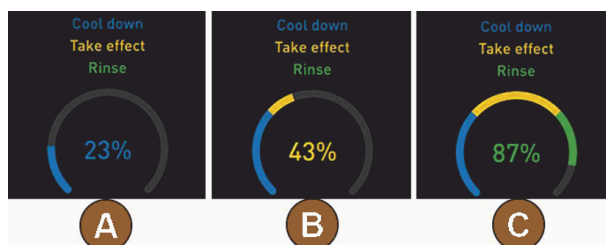
El proceso de descalcificación dura al menos 85 min. El botón **Pausa [II]** interrumpe la descalcificación. El programa de descalcificación puede interrumpirse hasta el paso 8 con el **botón [X]**.



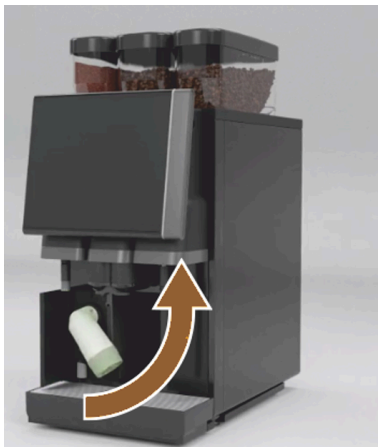
Fig.: Iniciar descalcificación

24. Inicie el proceso de descalcificación con el botón **(A)** .

- ✓ Se muestra el progreso de descalcificación en **(%)**.
- ✓ El proceso de descalcificación finaliza tras 85 min aprox.
- ✓ **(A)** Se inicia el enfriamiento (azul) de la máquina.
- ✓ **(B)** La descalcificación (amarillo) está activa.
- ✓ El enjuague (verde) está activo.



El proceso de descalcificación se puede interrumpir con el botón **[II]** y reanudar con el botón .



Advertencia Esperar a que aparezca en pantalla la solicitud antes de retirar el cartucho de descalcificación.

Requisito:

- Ha finalizado el proceso de descalcificación.
- Aparece la solicitud **Retirar cartucho de descalcificación**.

25. Retire el cartucho de descalcificación de la máquina.

✓ Se muestra la solicitud **Volver a colocar la tapa protectora**.

26. Vuelva a colocar la tapa protectora verde.

27. Vuelva a cerrar la cubierta delantera izquierda.

28. Oprima el botón  para el paso siguiente.

✓ Aparece la solicitud **Retirar depósito de limpieza**.



Fig.: Colocar el depósito de limpieza en la unidad refrigeradora

29. Extraiga el tubo flexible de leche de la tapa del depósito de limpieza.

30. Retire el depósito de limpieza de la unidad refrigeradora.

NOTA Las máquinas con equipamiento Twin Milk contienen 2 tubos flexibles de leche.

31. Oprima el botón  para el paso siguiente.

✓ Aparece la solicitud **Colocar depósito de leche**.

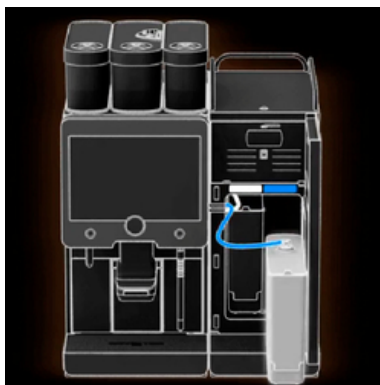


Fig.: Retirar el depósito de leche

32. Retire el depósito de limpieza de la unidad refrigeradora.

33. Coloque el depósito de leche con leche refrigerada en la unidad refrigeradora.

34. Oprima el botón  para el paso siguiente.

✓ Se muestra la solicitud **Pedir cartucho de descalcificación**.

Requisito:

- El número de artículo se muestra en la interfaz de usuario.

35. Para la siguiente descalcificación, encargue un cartucho al socio de servicio técnico.

36. Oprima el botón  para el paso siguiente.

- ✓ Se muestra la solicitud **Pedir cartucho de descalcificación**.

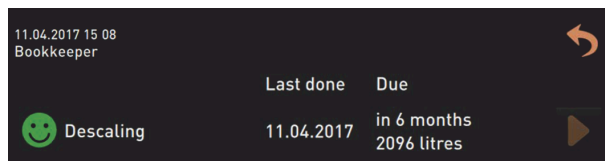


Fig.: Descalcificación realizada

- ✓ El programa de descalcificación finaliza.
- ✓ La máquina se reinicia.
- ✓ Se muestra la disponibilidad operativa y la interfaz de usuario.
- ✓ En el menú de mantenimiento, se muestra la última descalcificación realizada en **Mantenimiento**.

10.2.3 Desechar el cartucho de descalcificación

El cartucho de descalcificación es de plástico y se vacía completamente, y se enjuaga con agua después de la descalcificación.

- Después de una descalcificación adecuada, el cartucho de descalcificación debe desecharse como residuo de plástico o junto con la basura doméstica.
- Si se ha interrumpido la descalcificación, el cartucho de descalcificación debe desecharse como residuo peligroso de acuerdo con la normativa local.

10.2.4 Descalcificación con ProCare



NOTA

Sistema de limpieza ProCare

Encontrará información detallada sobre este tema en el manual de instrucciones de **ProCare**.

11 Programación

11.1 Elementos de navegación

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

Interfaces de usuario

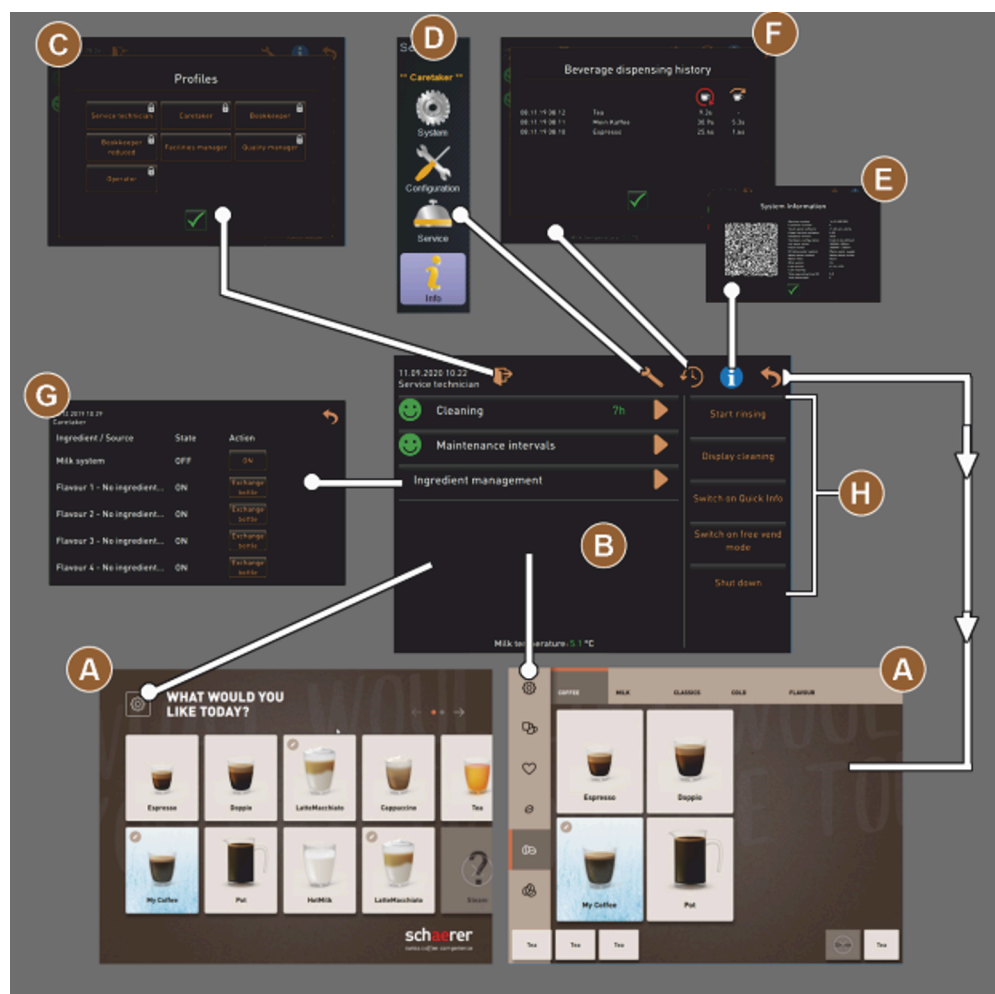


Fig.: Navegación de las interfaces de usuario

- | | |
|---|---|
| A Interfaz gráfica de usuario (GUI) de selección de bebida | D Ajustes de configuración de la máquina |
| B Elementos de navegación del menú de mantenimiento | E Información del sistema |
| C Selección del perfil activo | F Proceso de distribución de bebida |

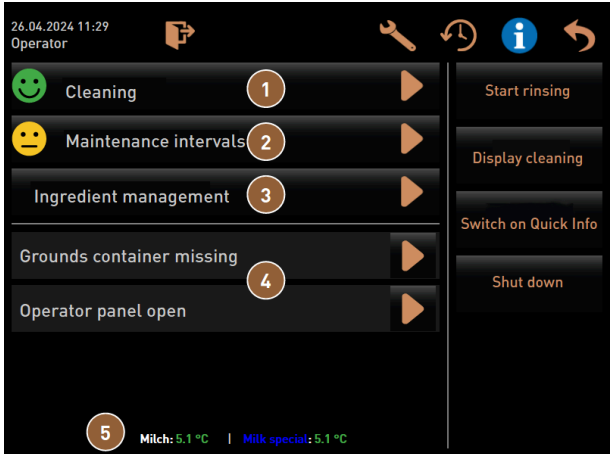


Fig.: Menú de mantenimiento con estado de mantenimiento y errores

- 1

Estado e inicio de la limpieza
- 2

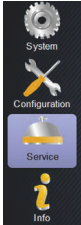
Estado y estado de mantenimiento (descalcificación)
- 3

Estado y activación/desactivación del gestor de ingredientes
- 4

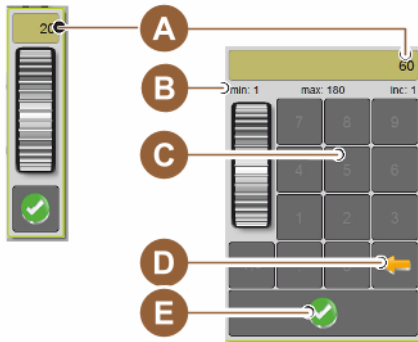
Mensajes de error pendientes
- 5

Temperatura de la leche actual

Símbolo	Denominación	Descripción
	Acceso al menú de mantenimiento	El botón Menú de mantenimiento de la interfaz de usuario abre la pantalla Menú de mantenimiento . Ver 8.8 "Menú de mantenimiento"
	Volver a la interfaz de usuario Selección de bebida	El botón Atrás regresa a la interfaz de usuario con la selección de bebidas.
	Información del sistema	El botón Información abre la ventana de información del sistema.
	Proceso de distribución de bebida	El botón Proceso de distribución de bebida muestra todas las bebidas ya servidas. Se muestra la siguiente información sobre cada bebida: • Duración de la distribución de las bebidas • Tiempo de salida de las bebidas
	Ajustes Menú principal	El botón Ajustes del Menú de mantenimiento , arriba a la derecha abre la ventana con el parámetro para la configuración de máquina.

Símbolo	Denominación	Descripción
	Inicio de sesión de perfil de usuario	El botón Inicio de sesión abre el diálogo de selección de los perfiles disponibles. Los perfiles tienen distintos derechos de acceso. ▶ Oprima Inicio de sesión. ✓ Se abre el diálogo de selección de un perfil. ▶ Seleccione un perfil e introduzca un PIN, si está configurado. ✓ Volverá a mostrarse el menú de mantenimiento. ✓ El botón Inicio de sesión cambia a Cierre de sesión. Si se inicia sesión con un perfil con los permisos correspondientes, se muestra el botón Ajustes.
	Cierre de sesión Perfil de usuario	El botón Cierre de sesión cierra el perfil abierto actualmente. El botón Ajustes deja de estar disponible.
	Ajustes de configuración de la máquina	Las configuraciones de la máquina se dividen en los siguientes ajustes: • Sistema • Configuración • Mantenimiento • Información Los parámetros mostrados aquí dependen de los permisos del perfil seleccionado. En el perfil Técnico de mantenimiento están disponibles todos los ajustes y las configuraciones de máquina. ▶ Oprima el botón para un ajuste, por ejemplo, Sistema. ✓ El ajuste activo actualmente, p. ej., Sistema, aparece resaltado en color. ✓ Los ajustes disponibles se muestran en una lista en el lado derecho de la pantalla.
	Reinicio	El botón Reinicio activa un reinicio de la cafetera. Tras realizar configuraciones en la máquina, es necesario reiniciar.
	Configuración	El botón Configuración abre la ventana de configuración para: • Fuentes de ingredientes • Bebidas • Paso de bebida para ajustes específicos
	Activación / confirmación	El botón Activación/Confirmación confirma la selección, por ejemplo, un tipo de café asignado o un ajuste de temperatura.
	Cancelar/borrar	El botón Cancelar/borrar tiene las siguientes funciones: • Restablecer contador • Cancelar la distribución de bebida • Cerrar ventana/página
	Confirmación de solicitud de acción	Con el botón Confirmación, pueden confirmarse las solicitudes de acción mostradas.
	Siguiente	El botón Siguiente abre una lista de selección o lleva al siguiente paso de programa.

Símbolo	Denominación	Descripción
	Atrás	El botón Atrás retrocede a la ventana/página anterior.
	Guardar	El botón Guardar almacena los ajustes de parámetros realizados.
	Copiar	El botón Copiar copia una bebida ya configurada como base para otras configuraciones de bebidas.
	Añadir	El botón Añadir añade bebidas o pasos de bebida. Las bebidas se extraerán de la lista de bebidas disponibles. La bebida adicional se añadirá automáticamente a la lista de las bebidas configuradas.
	Configuración Paso de bebida	El botón Configuración paso de bebida lleva a los ajustes de la configuración de la bebida con pasos de bebida individuales.
	Abrir/cerrar el árbol de estructura	(+) amplía el árbol de estructura en las estadísticas. (-) reduce el árbol de estructura en las estadísticas.
	Campo de entrada	En el Campo de entrada , puede introducirse, mediante el teclado, un nombre para la denominación de la bebida, el grupo de bebidas, ingredientes o para los menús. Al oprimir en el campo de entrada, se abre el teclado.
	Teclado	Teclado para la introducción de texto o numeración en el campo de entrada

Símbolo	Denominación	Descripción
	Valor del parámetro	El campo de entrada Valor de parámetro registra el valor de un parámetro. Variante: Ajuste con rueda de ajuste - Oprima en el valor de parámetro. ✓ Se abre la rueda de ajuste. - Ajuste el valor deseado girando la rueda hacia arriba o hacia abajo. - Confirme el valor ajustado con . Variante: Ajuste con el teclado - Oprima el campo del valor ajustado actualmente (A). ✓ Se abre el teclado. ✓ Se muestran los valores mín. y máx. de los ajustes posibles (B). - Borre el ajuste actual con el botón (D). ✓ Se activa el teclado numérico. - Introduzca el nuevo valor con el teclado (C). - Confirme el valor con el botón (E).
		
Fig.: Introducción del valor de parámetro con el teclado		
	Función Activar/Desactivar	El conmutador On/Off activa o desactiva una función. Verde brillante = Activada Gris mate = Desactivada
	Ajuste de fábrica flecha hacia abajo, flecha hacia arriba	Los valores de la fecha y las horas se ajustan con los botones Flecha hacia abajo o Flecha hacia arriba. - Oprima en el valor que desea ajustar. ✓ El valor está marcado. - Modifique el valor marcado con el botón Flecha hacia abajo/arriba. ✓ Se ha ajustado la fecha o la hora. - Oprima el botón Guardar. ✓ Los ajustes están guardados.

11.2 Puerto USB

En la máquina, se utiliza una memoria USB para realizar actualizaciones de software, almacenar datos o intercambiar datos. La conexión USB se encuentra tras el panel de control.

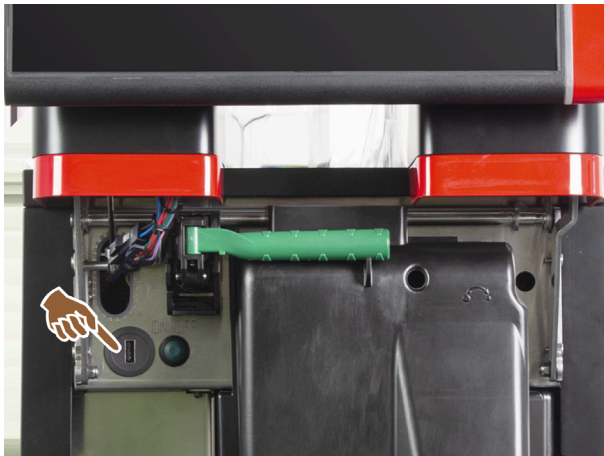


Fig.: Posición del puerto USB

- Desbloquee el panel de control y deslícelo hacia arriba para encajarlo automáticamente.
 - ✓ La conexión USB está a la izquierda, junto al botón de encendido y apagado.

Ver 8.1.6 "Abrir y cerrar el panel de control".

11.3 Perfiles y permisos

Los perfiles se utilizan para gestionar diferentes actividades con la máquina y las autorizaciones necesarias para ellas.

11.3.1 Perfil Conserje

El "Conserje" es la primera persona de contacto cuando se produce un problema técnico. Posee conocimientos técnicos básicos y utiliza la máquina con regularidad.

El conserje tiene acceso a la mayoría de funciones de mantenimiento (además del técnico de mantenimiento).



En el menú de mantenimiento del perfil **Conserje** se pueden seleccionar directamente las siguientes funciones:

- Iniciar enjuague
- Limpieza pantalla táctil
- Activar/desactivar información rápida
- Apagado
- Limpieza
- Intervalos de mantenimiento
- Gestión de ingredientes



En el perfil **Conserje** pueden modificarse los siguientes ajustes:

- Sistema
- Configuración
- Mantenimiento
- Información

11.3.2 Perfil Contable

El Contable y el Contable reducido tienen funciones de mantenimiento limitadas.



En el menú de mantenimiento del perfil **Contable** se pueden seleccionar directamente las siguientes funciones:

- Iniciar enjuague
- Limpieza pantalla táctil
- Activar/desactivar información rápida
- Activar venta gratuita si hay sistema de pago (Contable)
- Apagado
- Iniciar mantenimiento (descalcificación)
- Gestión de ingredientes

Ver 8.8 "Menú de mantenimiento"



El perfil **Contable** contiene los siguientes ajustes:

- Configuración
- Información



Ver 8.8.4.3 "Acceso al diálogo Perfiles"

11.3.3 Perfil Jefe de mantenimiento

El jefe de mantenimiento es un responsable de departamento o del restaurante y su área de responsabilidad incluye también actividades administrativas.

El jefe de mantenimiento tiene acceso a algunas estadísticas de la máquina para hacerse una idea general del tipo y la cantidad de bebidas servidas.

El jefe de mantenimiento tiene acceso limitado a las funciones de mantenimiento. Tiene más estadísticas a su disposición que el gestor de calidad y el responsable de la máquina.



En el menú de mantenimiento del perfil **jefe de mantenimiento** se pueden seleccionar directamente las siguientes funciones:

- Iniciar enjuague
- Limpieza pantalla táctil
- Activar/desactivar información rápida
- Apagado
- Intervalos de mantenimiento
- Gestión de ingredientes



En el perfil **jefe de mantenimiento** pueden modificarse los siguientes ajustes:

- Configuración
- Información

11.3.4 Perfil Gestor de calidad

El gestor de calidad es responsable de la calidad de las bebidas de la máquina. Para garantizar la calidad, lo más importante es el control de los intervalos de limpieza.

El Gestor de calidad tiene acceso limitado a las funciones de mantenimiento. El Gestor de calidad tiene más estadísticas a su disposición que el responsable de la máquina.



En el menú de mantenimiento del perfil **gestor de calidad** se pueden seleccionar directamente las siguientes funciones:

- Iniciar enjuague
- Limpieza pantalla táctil
- Activar/desactivar información rápida
- Apagado
- Intervalos de mantenimiento
- Gestión de ingredientes



En el perfil **gestor de calidad** pueden modificarse los siguientes ajustes:

- Configuración
- Información

11.3.5 Perfil Operador de la máquina

El responsable de la máquina es el usuario normal de la máquina y, por tanto, dispone de menos funciones de mantenimiento. Además de ajustar el idioma, puede consultar la versión de la máquina para facilitar la información a un técnico de mantenimiento si se producen errores.



En el menú de mantenimiento del perfil **responsable de la máquina** se pueden seleccionar directamente las siguientes funciones:

- Iniciar enjuague
- Limpieza pantalla táctil
- Activar/desactivar información rápida
- Apagado
- Limpieza
- Intervalos de mantenimiento
- Gestión de ingredientes



En el perfil **responsable de la máquina** pueden modificarse los siguientes ajustes:

- Configuración
- Información

11.4 Configuración de la máquina

11.4.1 Ajustes del sistema

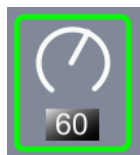
Molinillo/unidad de escaldado

Perfiles autorizados: Conserje



Ajuste > Sistema – Molinillo/unidad de escaldado

Depósito de restos de café:
capacidad



Permite ajustar la cantidad de ciclos (tortas de café) que deben transcurrir hasta que se muestre el mensaje "Vaciar depósito de restos de café"

Rango de ajuste: 0 – 100

Estándar: 60 (tortas de café)

NOTA No se debe sobrepasar la configuración predeterminada de 60 tortas de café.

- ▶ Estándar: Ajustar el valor a 50 ciclos.
- ▶ Opción "Eliminación de restos de café": Ajustar el valor a 0 ciclos.
 - ✓ Se ignora el número de ciclos (tortas de café).

La cafetera bloquea la distribución de bebidas de café después de 65 ciclos de preparación (+ 5), hasta que se haya vaciado el depósito de restos de café.

Depósito de restos de café:
tiempo para el vaciado [s]



Ajuste del periodo hasta que el "Contador actual del depósito de restos de café" vuelva a ponerse a 0 tras una descarga.

Rango de ajuste: 0 – 30 s

Estándar: 5 s

- ▶ Ajustar el valor a 5 s.
- ▶ Vaciar el depósito de restos de café cuando se solicite en la pantalla.

Si el depósito de restos de café se extrae solo brevemente y se vuelve a colocar inmediatamente, el contador no se reiniciará.
- ▶ Volver a colocar el depósito de restos de café vaciado, como muy pronto, tras 5 s.
 - ✓ El **Contador actual del depósito de restos de café** se restablece a 0.

Depósito de restos de café:
contador actual



Información sobre los ciclos de escaldado realizados desde la última vez que se vació el depósito de restos de café

Rango de ajuste: No se puede ajustar

Estándar: Recuento continuo de los ciclos de escaldado

Cuando se alcanza el valor preestablecido de 60, aparece la indicación de vaciar el depósito de restos de café.

Véase también el parámetro "Capacidad del depósito de restos de café".

Valor de calibración del molinillo central (10 s) [g]



Información sobre el valor de calibración en gramos determinado durante una calibración del molinillo central.

Rango de ajuste: 1.0 – 50.0 g

Estándar: Según la calibración realizada

- ▶ Iniciar calibración en el ajuste **Mantenimiento – Mantenimiento del molinillo**.
- ▶ Realizar la calibración mediante el asistente.
- ▶ Ajustar el valor determinado en este parámetro.
 - ✓ Se ha completado la calibración del molinillo central.
 - ✓ La cantidad de molienda servida corresponde a la cantidad de molienda ajustada en la receta de café.

NOTA El técnico de mantenimiento puede modificar el valor de calibración en gramos mostrado en este parámetro para un ajuste general de las bebidas de café del molinillo central sin haber realizado una calibración del molinillo.

El ajuste del valor de calibración influye en todas las recetas de café asignadas al molinillo central.



Ajuste > Sistema – Molinillo/unidad de escaldado

Valor de calibración del molinillo derecho (10 s) [g]



Información sobre el valor de calibración en gramos determinado durante una calibración del molinillo derecho.

Rango de ajuste: 1.0 – 50.0 g

Estándar: Según la calibración realizada

- ▶ Iniciar calibración en el ajuste **Mantenimiento – Mantenimiento del molinillo**.
- ▶ Realizar la calibración mediante el asistente.
- ▶ Ajustar el valor determinado en este parámetro.
 - ✓ Se ha completado la calibración del molinillo derecho.
 - ✓ La cantidad de molienda servida corresponde a la cantidad de molienda ajustada en la receta de café.

NOTA El técnico de mantenimiento puede modificar el valor de calibración en gramos mostrado en este parámetro para un ajuste general de las bebidas de café del molinillo derecho sin haber realizado una calibración del molinillo.

El ajuste del valor de calibración influye en todas las recetas de café asignadas al molinillo derecho.

Valor de calibración del molinillo izquierdo (10 s) [g]



Información sobre el valor de calibración en gramos determinado durante una calibración del molinillo izquierdo.

Rango de ajuste: 1.0 – 50.0 g

Estándar: Según la calibración realizada

- ▶ Iniciar calibración en el ajuste **Mantenimiento – Mantenimiento del molinillo**.
- ▶ Realizar la calibración mediante el asistente.
- ▶ Ajustar el valor determinado en este parámetro.
 - ✓ Se ha completado la calibración del molinillo izquierdo.
 - ✓ La cantidad de molienda servida corresponde a la cantidad de molienda ajustada en la receta de café.

NOTA El técnico de mantenimiento puede modificar el valor de calibración en gramos mostrado en este parámetro para un ajuste general de las bebidas de café del molinillo derecho sin haber realizado una calibración del molinillo.

El ajuste del valor de calibración influye en todas las recetas de café asignadas al molinillo izquierdo.

Depósito de leche

Perfiles autorizados: Conserje



Ajuste > Sistema – Sistema de leche – Depósito de leche

Depósito de leche



Registro del largo del tubo flexible de leche hasta el depósito de leche
Rango de ajuste: ninguno, Técnico de mantenimiento > [personalizado / valor predeterminado de Schaerer]

Estándar: Valor predeterminado de Schaerer

Ajuste del largo efectivo del tubo flexible de leche con o sin tubo ascendente en el depósito de leche.

Variante: Personalizado

1. Seleccionar [personalizado].
 - ✓ El largo del tubo flexible de leche no se registra automáticamente.
2. Mida el largo exacto del tubo flexible de leche desde el depósito de leche hasta la válvula peristáltica de la máquina y ajuste el valor determinado en el parámetro "Leche 1 largo del tubo flexible válvula peristáltica → celda de refrigeración".

Véase a continuación la descripción del parámetro "Leche 1 largo del tubo flexible válvula peristáltica → celda de refrigeración".

Variante: Valor predeterminado de Schaerer

- Seleccionar [Valor predeterminado de Schaerer].
 - ✓ De este modo el largo del tubo flexible de leche se registra automáticamente.
 - ✓ La configuración por defecto [37 cm] del parámetro siguiente no requiere ningún ajuste.

Véase a continuación la descripción del parámetro "Leche 1 largo del tubo flexible válvula peristáltica celda de refrigeración".

Leche 1 largo del tubo flexible válvula peristáltica → celda de refrigeración [cm]



Información sobre las dimensiones del tubo flexible de leche desde la válvula peristáltica hasta la celda de refrigeración para el tubo flexible de leche externo

Rango de ajuste: ninguno, Técnico de mantenimiento [0 – 200 cm]

Estándar: 37 cm [seleccionando "Valor predeterminado de Schaerer"]

Si se selecciona "Personalizado" en el parámetro anterior "Depósito de leche", se determina el largo exacto del tubo flexible de leche.

- Mida el largo del tubo flexible de leche desde la válvula peristáltica de la máquina hasta el depósito de leche de la celda de refrigeración.
- Ajustar el valor determinado en el parámetro.
 - ✓ El sistema conoce ahora el largo del tubo flexible de leche.
 - ✓ Ahora se cambia periódicamente la cantidad correcta de leche para el "Intervalo de enjuague: tubo flexible de leche externo".

INFORMACIÓN: Con el equipamiento estándar **Unidad refrigeradora adicional izquierda**, en el parámetro anterior **Depósito de leche**, se ajusta la selección "**Valor predeterminado de Schaerer**". Con este ajuste, el valor preajustado de 37 cm contiene el largo correcto del tubo flexible de leche.

Sistemas de leche con equipamientos "no estándar":

- Unidad refrigeradora a la izquierda de la cafetera
- Unidad refrigeradora con equipamiento "Twin Milk"
- Unidad refrigeradora bajo mostrador
- Todos los aparatos independientes, p. ej., Cup & Cool y Centre Milk
- Unidad refrigeradora bajo máquina



Ajuste > Sistema – Sistema de leche – Depósito de leche

Leche 2 largo del tubo flexible
válvula peristáltica → celda de
refrigeración [cm]



Ajuste de las dimensiones del tubo flexible de leche desde la válvula peristáltica hasta la celda de refrigeración para el 2.º tubo flexible de leche de **Twin Milk**.

Rango de ajuste: ninguno, Técnico de mantenimiento [0 – 200 cm]

Estándar: 37 cm (seleccionando “Valor predeterminado de Schaerer”)

Para la descripción del parámetro, véase el parámetro “Leche 1 largo del tubo flexible” más arriba.



El técnico de mantenimiento puede realizar ajustes del parámetro **Depósito de leche**.

Supervisión del nivel de llenado de leche

Perfiles autorizados: Conserje



Ajuste > Sistema – Sistema de leche – Configuración de la supervisión del nivel de llenado de leche

Supervisión del nivel de llenado de leche



Ajustes para la supervisión del nivel del depósito de leche

Rango de ajuste: Sin supervisión/advertencia/bloquear distribución de bebida

Estándar: sin supervisión

Variante: sin supervisión

La supervisión de la leche está configurada, pero no se utiliza.

Variante: Advertencia

Si se detecta un nivel bajo de leche, aparece un mensaje en la pantalla. Es posible continuar sirviendo bebidas de leche.

Variante: bloquear distribución de bebidas

Si se detecta un nivel bajo de leche, aparece un mensaje en la pantalla. La distribución de bebidas de leche se bloquea.

Supervisión del nivel de llenado de Flavour Point

Perfiles autorizados: Conserje



Ajuste > Sistema – Flavour Point – Supervisión del nivel de llenado de Flavour

Supervisión del nivel de llenado de leche



Ajuste del método de supervisión del nivel de las botellas de jarabe.
Rango de ajuste: Sin supervisión/advertencia/bloquear distribución de bebida

Estándar: sin supervisión

Variante: sin supervisión

La supervisión del nivel de jarabe está configurada, pero no se utiliza.

Variante: advertencia

Si se detecta un nivel bajo en la botella de jarabe, aparece un mensaje en la pantalla. Es posible continuar sirviendo bebidas de con aroma.

Variante: bloquear distribución de bebidas

Si se detecta un nivel bajo en la botella de jarabe, aparece un mensaje en la pantalla táctil. La distribución de bebidas aromatizadas se bloquea.

11.4.2 Ajustes "Configuración"

Perfiles autorizados: conserje, Jefe de mantenimiento, Contable, Contable reducido, Operador de la máquina y Gestor de calidad



Ajustes > Configuración – General

Idioma principal



Fig.: Idioma de pantalla

Cambiar el idioma de pantalla.

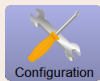
Rango de ajustes: Todos los idiomas almacenados

Predeterminado: selección libre

- Abra los ajustes del idioma con el botón .
- ✓ Aparece el menú de selección.
- Seleccione el idioma deseado.
- ✓ Todos los mensajes de pantalla y las denominaciones de los parámetros aparecen en el idioma activado.

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

Perfiles autorizados: Conserje



Ajustes > Configuración – Hora/fecha/temporizador

Fecha

Hora

Zona horaria

Muestra información sobre la zona horaria predeterminada con fecha y hora.

Rango de ajustes: no es posible ningún ajuste

Predeterminado: específico del país/usuario

La zona horaria se selecciona durante el programa de puesta en funcionamiento. Con los ajustes de la zona horaria, se aplicarán la hora y la fecha de la zona seleccionada.

Zonas horarias disponibles:

- Asia
- África
- Australia
- Europa
- Norteamérica
- Sudamérica

Cada zona horaria contiene otras subdivisiones, p. ej., *hora central europea (CET)*.

Lunes activado/desactivado hasta

Domingo activado/desactivado

Muestra información sobre las horas de conexión y desconexión automáticas.

Rango de ajustes: Día/hora de conexión/hora de desconexión/hora

Predeterminado: específico del usuario

► Active la hora de conexión para el día de la semana deseado con el conmutador

✓ Se activa la ventana de ajustes para la hora.

► Ajuste la hora con los botones , por ejemplo, 07:00 h (07:00 AM).

► Active la hora de desconexión para el día de la semana deseado con el conmutador

✓ Se activa la ventana de ajustes para la hora.

► Ajuste la hora con los botones , por ejemplo, 22:30 h (10:30 PM).

De acuerdo con la zona horaria seleccionada, el formato de hora correspondiente (24 h o 12 h AM/PM) se cambia automáticamente.

Perfiles autorizados: contable, jefe de mantenimiento



Ajustes > Configuración – Ajuste del precio de la bebida por parte del contable (modo de funcionamiento Estándar)

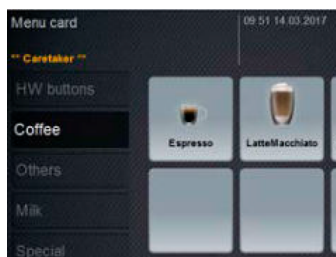


Fig.: Bebida en el menú

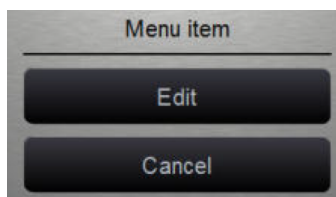


Fig.: Entrada de menú



Fig.: Entrada de menú de precio de bebida

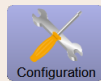
Ajustes del precio de la bebida sin sistema de caja

Requisito: Ajustes **Configuración – Modo de funcionamiento – Menú** contiene los ajustes **Estándar**.

- ▶ Abra el menú de mantenimiento.
 - ▶ Inicie sesión con el perfil **Contable** o **Técnico de mantenimiento**.
 - ▶ Abra los ajustes con
 - ▶ Seleccione los ajustes **Configuración – Menú**.
 - ✓ Se abre el menú **Estándar**.
 - ▶ Seleccione la bebida deseada.
 - ✓ Se abre el menú contextual **Entrada de menú**.
6. Oprima el botón **Editar**.
 - ✓ Se abre la pantalla **Entrada de menú**.
 - ✓ Los tamaños individuales de las bebidas se muestran por separado según la configuración de bebidas.
 7. Oprima el botón **Editar** en el tamaño de bebida deseado.
 8. Registre el precio de la bebida requerido en las listas de precios **(0)**, **(1)**, **(2)** y/o **(3)** en el campo de entrada.

Ver más adelante en **Ajustes del precio con la rueda de ajuste**.

Perfiles autorizados: contable, jefe de mantenimiento



Ajustes > Configuración – Ajustes del precio de la bebida por parte del contable (modo de funcionamiento Personalizado)

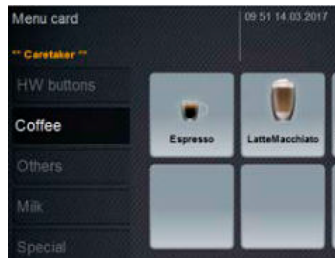


Fig.: Bebida en el menú

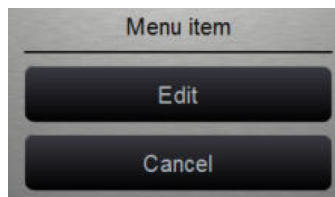


Fig.: Entrada de menú



Fig.: Entrada de menú de precio de bebida



Fig.: Campo de entrada de precio de bebida con rueda de ajuste

Ajustes del precio de la bebida sin sistema de caja

Requisito: Ajustes **Configuración – Modo de funcionamiento – Menú** contiene los ajustes **Personalizado**.

- ▶ Abra el menú de mantenimiento.
 - ▶ Inicie sesión con el perfil **Contable** o **Técnico de mantenimiento**.
 - ▶ Abra los ajustes con .
 - ▶ Seleccione los ajustes **Configuración – Menú**.
 - ✓ Se abre el menú **Personalizado**.
 - ▶ Abra el menú deseado de la lista.
 - ✓ Se abre el menú.
6. Oprima el botón **Editar**.
- ✓ Se abre la pantalla **Entrada de menú**.
 - ✓ Los tamaños individuales de las bebidas se muestran por separado según la configuración de bebidas.
7. Oprima el botón **Editar**  en el tamaño de bebida deseado.
- ✓ Se abre la pantalla **Editar entrada de menú**.
8. Registre el precio de la bebida requerido en las listas de precios **(0)**, **(1)**, **(2)** y/o **(3)** en el campo de entrada.

Ajuste del precio con la rueda de ajuste

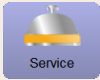
- ▶ Oprima en el campo de entrada.
 - ✓ Se abre el diálogo con la rueda de ajuste.
- ▶ Registre el valor requerido con la rueda de ajuste o el teclado.
- ▶ Guarde los ajustes con  y navegue con  para regresar al menú o a la interfaz de usuario.
 - ✓ La bebida aparece ahora en la interfaz de usuario con el precio establecido.
 - ✓ El precio de la bebida cambia si se cambia el tamaño de la taza o del vaso durante la selección de la bebida.

Durante la selección de bebida, el precio de la bebida se actualiza siempre en función de las opciones seleccionadas posteriormente.



La selección de la bebida puede cancelarse en cualquier momento antes del pago con el botón [X]. Si la bebida ya se ha pagado, ya no será posible cancelar el pedido.

11.4.3 Ajustes de mantenimiento



Ajuste > Mantenimiento – Mantenimiento del molinillo (ajuste manual del grado de molienda)

Tras la confirmación, el ajuste **Mantenimiento de molinillo** inicia en el molinillo las siguientes funciones de mantenimiento mostradas en la pantalla:

- Cambiar cuchilla de molienda
- Ajustar molinillo
- Calibrar molinillo

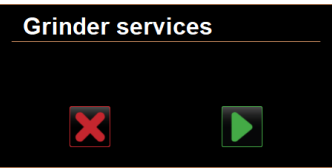
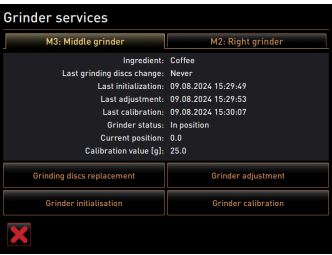


Fig.: Iniciar el mantenimiento de molinillo

1. Oprima en el ajuste “Mantenimiento” – “Mantenimiento de molinillo”.
✓ Se abre la ventana de confirmación.
2. Confirme el mantenimiento del molinillo con el botón .
3. Seleccione el registro del molinillo deseado (izquierda, derecha, central).

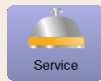


Variante: Cambiar cuchilla de molienda [A]

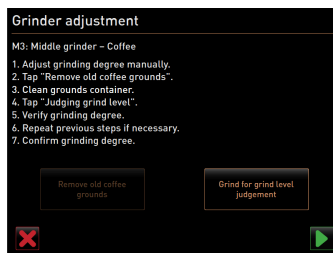
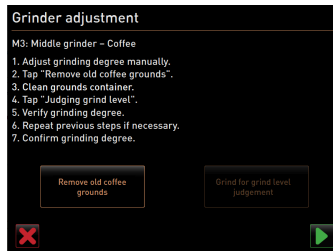
- Seleccione el campo **[A]** [Cambiar cuchilla de molienda].
✓ Se muestra la solicitud para cambiar la cuchilla de molienda.

Para sustituir la cuchilla de molienda, realice los siguientes pasos de montaje:

- [A]** Retire el ajuste manual del grado de molienda e instale nueva cuchilla de molienda.
- [B]** Cierre el molinillo vacío con la mano hasta notar resistencia (cuchilla de molienda a cuchilla de molienda).
- [C]** Abra el molinillo en 45° (en sentido antihorario).
- [D]** Monte de nuevo el ajuste manual del grado de molienda.
- [E]** Finalizar el paso de ajuste “Cambiar cuchilla de molienda” con el botón .
- ✓ Se muestran los pasos de preparación “Preparar el ajuste del grado de molienda”.

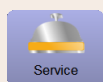


Ajuste > Mantenimiento – Mantenimiento del molinillo (ajuste manual del grado de molienda)



Variante: Ajustar molinillo [B+C]

- ▶ Continúe con el paso de ajuste "Cambio de cuchilla de molienda" o seleccione directamente el campo [Ajustar molinillo].
 - ✓ Se muestran los pasos de preparación "Preparar el ajuste del grado de molienda".
- ▶ Vacíe el depósito de restos de café, límpielo y vuelva a colocarlo.
- ▶ Confirme con el botón que se ha colocado el depósito de restos de café .
- ▶ Ajustar manualmente el grado de molienda.
- ▶ Retire el café molido antiguo, seleccione el campo [B].
 - ✓ Se retirará el café molido antiguo.
 - ✓ Se activa el campo [Molienda para evaluación del grado de molienda] [C].
- ▶ Limpiar de nuevo el depósito de restos de café.
- ▶ Seleccionar el campo [C] [Molienda para evaluación del grado de molienda].
- ▶ Revise el grado de molienda y, si es necesario, repita los pasos de ajuste del grado de molienda, o confirme el grado de molienda ajustado con el botón .
 - ✓ Se muestra la preparación para la calibración del molinillo.



Ajuste > Mantenimiento – Mantenimiento del molinillo (ajuste manual del grado de molienda)

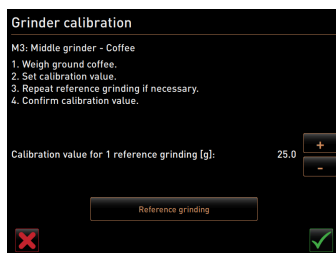


Fig.: Calibrar molinillo

Variante: Calibrar molinillo [D+E]

- ▶ Continúe con el paso de ajuste "Ajustar molinillo" o seleccione directamente el campo [Calibrar molinillo].
 - ✓ Se muestran los pasos de preparación para la "Calibración".
- ▶ Vacíe el depósito de restos de café, límpielo y vuelva a colocarlo.
- ▶ Confirme con el botón que se ha colocado el depósito de restos de café .
 - ✓ Se inicia la molienda de referencia.
- ▶ En caso necesario, active otra molienda de referencia con el campo [Molienda de referencia]

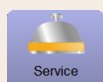
Si se realizan varias moliendas de referencia, pese siempre la cantidad total de café molido resultante e introdúzcala como valor de referencia. La máquina reconoce automáticamente todas las moliendas que se han activado y calcula por sí misma la cantidad de molienda correcta.
- ▶ Pesar el café molido de la molienda de referencia.
- ▶ Ajustar el valor de calibración (peso determinado del café molido) con los campos [E] [+/-].
- ▶ Finalizar la calibración del molinillo con el botón .
 - ✓ Se abre la página "Mantenimiento del molinillo".
 - ✓ El molinillo ajustado está preparado.

Realizar una calibración en los siguientes casos:

- ▶ La máquina es nueva.
- ▶ El tiempo de funcionamiento es superior a un año.
- ▶ El nivel de molienda ha cambiado.
- ▶ Se ha abierto el molinillo.
- ▶ Se va a cambiar la cuchilla de molienda.
- ▶ Se cambia el tipo de café.



El mantenimiento de molinillo para su ajuste automático requiere iniciar el molinillo adicionalmente y realizar una adaptación del mismo mediante los motores de grado de molienda.



Ajuste > Mantenimiento – Mantenimiento del molinillo (ajuste automático del grado de molienda)

Tras la confirmación, el ajuste "Mantenimiento de molinillo" inicia en el molinillo las siguientes funciones de mantenimiento mostradas en la pantalla:

- ▶ Cambiar cuchilla de molienda
- ▶ Ajustar molinillo
- ▶ Iniciar molinillo
- ▶ Calibrar molinillo



Ajuste > Mantenimiento – Mantenimiento del molinillo (ajuste automático del grado de molienda)

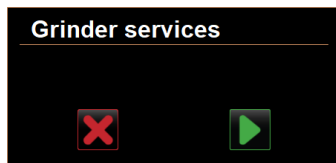
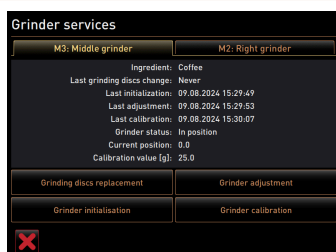


Fig.: Iniciar el mantenimiento de molinillo



Requisito:

- La máquina está equipada con un ajuste automático del molinillo.
- Oprima en el ajuste "Mantenimiento" – "Mantenimiento de molinillo".
✓ Se abre la ventana de confirmación.
- Confirme el mantenimiento del molinillo con el botón .
- ✓ Las funciones de mantenimiento para los molinillos están disponibles.
- Seleccione el registro del molinillo deseado (izquierda, derecha, central).

Variante: Cambiar cuchilla de molienda [A]

- Seleccione el campo [A] [Cambiar cuchilla de molienda].
✓ Se muestra la solicitud para cambiar la cuchilla de molienda.

Para sustituir la cuchilla de molienda, realice los siguientes pasos de montaje:

[A] Retire el motor de grado de molienda e instale nueva cuchilla de molienda.

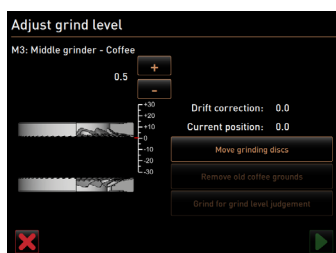
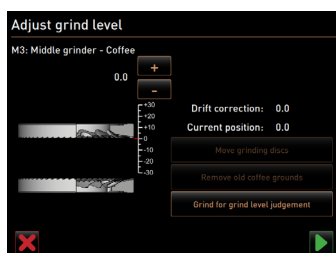
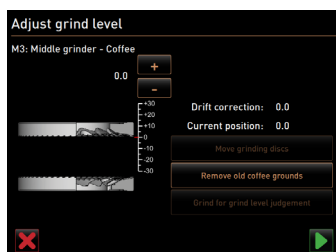
[B] Cierre el molinillo vacío con la mano hasta notar resistencia (cuchilla de molienda a cuchilla de molienda).

[C] Abra el molinillo en 45° (en sentido antihorario).

[D] Monte de nuevo el motor de grado de molienda.

[E] Confirmar los pasos de montaje "Cambiar cuchilla de molienda" e "Inicialización del molinillo" con el botón .

- ✓ Se muestran los pasos de preparación "Preparar el ajuste del grado de molienda".



Variante: Ajustar molinillo [B+C]

- Continúe con el paso de ajuste "Cambiar cuchilla de molienda" o seleccione directamente el campo [Ajustar molinillo].
✓ Se muestran los pasos de preparación "Preparar el ajuste del grado de molienda".

- Vacíe el depósito de restos de café, límpielo y vuelva a colocarlo.

- Confirme con el botón que se ha colocado el depósito de restos de café .

- Retire el café molido antiguo, seleccione el campo [B].
✓ Se retirará el café molido antiguo.

- Seleccione el campo [Molienda para evaluar el grado de molienda] [C].
✓ Se realiza una molienda.

- Ajuste el resultado del grado de molienda mediante los botones [+] = más grueso, o [-] = más fino.

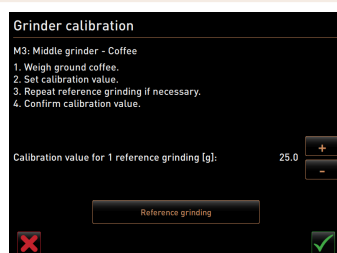
NOTA Realice ajustes del grado de molienda en pasos pequeños (± 1). Con el campo "Mover cuchilla de molienda" [C1], se desplaza la cuchilla a la posición ajustada previamente.

- Revise el grado de molienda y, si es necesario, repita los pasos de ajuste del grado de molienda, o confirme el grado de molienda ajustado con el botón .

- ✓ Se muestra la preparación para la calibración del molinillo.



Ajuste > Mantenimiento – Mantenimiento del molinillo (ajuste automático del grado de molienda)



Variante: Calibrar molinillo [D+E]

- ▶ Continúe con el paso de ajuste "Ajustar molinillo" o seleccione directamente el campo [Calibrar molinillo].
 - ✓ Se muestran los pasos de preparación para la "Calibración".
- ▶ Vacíe el depósito de restos de café, límpielo y vuelva a colocarlo.
- ▶ Confirme con el botón que se ha colocado el depósito de restos de café .
 - ✓ Se inicia la molienda de referencia.
- ▶ En caso necesario, active otra molienda de referencia con el campo [Molienda de referencia].

Si se realizan varias moliendas de referencia, pese siempre la cantidad total de café molido resultante e introdúzcala como valor de referencia. La máquina reconoce automáticamente todas las moliendas que se han activado y calcula por sí misma la cantidad de molienda correcta.
- ▶ Pesar el café molido de la molienda de referencia.
- ▶ Ajustar el valor de calibración (peso determinado del café molido) con los campos [E] [+/-].
- ▶ Finalizar la calibración del molinillo con el botón .
 - ✓ Se abre la página "Mantenimiento del molinillo".
 - ✓ El molinillo ajustado está preparado.

Realizar una calibración en los siguientes casos:

- La máquina es nueva.
- El tiempo de funcionamiento es superior a un año.
- El nivel de molienda ha cambiado.
- Se ha abierto el molinillo.
- Se va a cambiar la cuchilla de molienda.
- Se cambia el tipo de café.

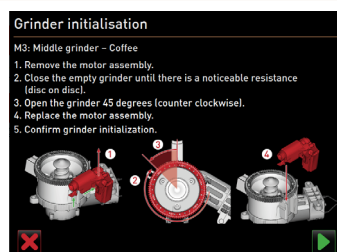


Fig.: Iniciar molinillo

Variante: Iniciar molinillo

Tras una falla o después de cambiar las cuchillas de molienda, debe realizarse el ajuste automático del grado de molienda.

- ▶ Lleve a cabo las instrucciones mostradas en pantalla.

Para la inicialización son necesarios los siguientes pasos:

[A] Retire el motor de grado de molienda e instale nueva cuchilla de molienda.

[B] Cierre el molinillo vacío con la mano hasta notar resistencia (cuchilla de molienda a cuchilla de molienda).

[C] Abra el molinillo en 45° (en sentido antihorario).

[D] Monte de nuevo el motor de grado de molienda.

[E] Confirme el paso de montaje "Inicialización del molinillo" con el botón .

Copia seguridad base datos

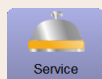


NOTA

Daños materiales por pérdida de datos

La pantalla táctil contiene una tarjeta de - almacenamiento SD para guardar los datos de la máquina.

- Antes de sustituir una pantalla táctil, la base de datos se deberá guardar en una memoria USB.
- En una pantalla táctil nueva puede instalarse la tarjeta de almacenamiento SD utilizada previamente. De esta forma se garantiza que la máquina está lista para funcionar de inmediato.



Ajuste Mantenimiento – Copia de seguridad de la base de datos



Fig.: Puerto USB

1. Levantar el panel de control.
2. Introducir la memoria USB en el puerto USB **(1)**.
3. Seleccione el ajuste "Mantenimiento" – "Copia de seguridad de la base de datos".
 - ✓ La base de datos de la máquina se guarda en la memoria USB.
 - ✓ La versión guardada de la base de datos no es compatible con la versión del software instalado en la máquina.
4. La información "Copia de seguridad finalizada" se mostrará en la pantalla. Volver a extraer la memoria USB.
5. Cerrar el panel de control.

La base de datos se guarda en la memoria USB con la estructura de directorios "Schaerer" – "SCA3" – "backup" – "database" – "sca3db.db3_20170623_112422".

NOTA Cada 5 min se realiza un guardado automático de la base de datos en la tarjeta de - almacenamiento SD introducida en la pantalla táctil. Simultáneamente se lleva a cabo un proceso de guardado directamente en la placa base. Por lo general, debe realizarse un guardado manual de la base de datos en una memoria USB antes de una actualización. En caso de instalación de una versión anterior, la versión guardada de la base de datos será compatible con el antiguo software de la máquina.

Los siguientes datos se guardan en la memoria USB:

- Número de máquina
- Recetas de bebidas
- Configuración del hardware
- Todos los contadores

Restablecer contador de descalcificación



NOTA

¡Daños materiales por no realizar la descalcificación!

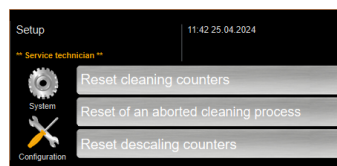
Si no se realiza la descalcificación, pueden producirse daños y fallas.

- La descalcificación que no se haya efectuado automáticamente mediante la puesta a cero del contador deberá efectuarse rápidamente e iniciarse manualmente.



Ajuste Mantenimiento – Restablecer contador de descalcificación

Restablecer contador de descalcificación



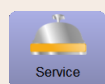
El parámetro desactiva una descalcificación pendiente.

1. Seleccione el ajuste "Mantenimiento".
2. Seleccione el ajuste "Mantenimiento" – "Restablecer contador de descalcificación".
3. Confirme la operación "Restablecer contador de descalcificación" con el botón .
 - ✓ El contador de descalcificación se ha restablecido y se elimina la descalcificación pendiente.
 - ✓ La siguiente descalcificación automática se realizará de acuerdo con la configuración del ajuste "Sistema" – "Mantenimiento".



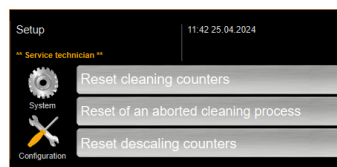
Después de un proceso de limpieza o descalcificación cancelado, el estado de la máquina permanece en modo de limpieza o descalcificación. Para salir de este modo, es necesario restablecer el marcador de limpieza o descalcificación. Un programa de limpieza o descalcificación puede cancelarse con el botón . Un corte de electricidad también interrumpirá cualquier limpieza o descalcificación en curso.

Restablecer descalcificación/limpieza



Ajuste > Mantenimiento – Restablecer descalcificación / limpieza

Restablecer descalcificación/limpieza



Borrar marcador de limpieza o descalcificación. Se restablece una limpieza o descalcificación interrumpida.

1. Seleccione el ajuste "Mantenimiento".
2. Seleccione el ajuste "Mantenimiento" – "Restablecer descalcificación/limpieza".
3. Confirme la operación "Restablecer descalcificación/limpieza" con el botón .
 - ✓ Se ha restablecido el marcador de limpieza y descalcificación, y se elimina una descalcificación pendiente.
 - ✓ La siguiente limpieza o descalcificación automática se realizará de acuerdo con la configuración del ajuste "Sistema" – "Limpieza" y "Sistema" – "Mantenimiento".
4. Reinicie la limpieza o la descalcificación lo antes posible.

11.4.4 Ajuste "Información"



Esta información debe transmitirse al técnico de mantenimiento cuando se notifique una falla.



Ajuste > Información – Mostrar versiones

Perfiles autorizados:	Conserje Jefe de mantenimiento, gestor de calidad Operador de la máquina Contable Contable reducido
Función:	Muestra información sobre las versiones instaladas del software de la máquina.
Rango de ajuste:	No se puede ajustar
Estándar:	–

Versions
12.34.00.08.2024

** Caretaker **

Name	Version
Touch panel software	SOUL_5.24.7.a39d44b_Sim (Created: 2024-03-27 16:19)
Power section software	0.0
Database version	2116
BSP version	N/A
MAC address	02:50:41:00:00:01
Qt version	5.6.3
SQLite version	3.8.10.2
Software SCA3	Copyright 2017 Schaefer Ltd., Switzerland. All rights reserved.
Show Licensing Information	Show license information
Export Licensing Information	Export license information to USB

Fig.: Versiones

Se puede consultar la siguiente información:

- Versión del software del panel táctil
- Versión del software de la sección de potencia
- Versión de la base de datos
- Versión de caja BSP
- Versión de Mac adress
- Versión Qt (código fuente)
- Versión de la licencia de Qt
- Versión SQLite
- Copyright software de SCS



Ajuste > Información – Contador de la máquina

Perfiles autorizados:	Conserje Jefe de mantenimiento
Función:	Muestra un resumen de los contadores de bebidas según el ingrediente que contengan.



Ajuste > Información – Contador de la máquina

Rango de ajuste:	No se puede ajustar
Estándar:	-

Machine counters 12.30 09.08.2024

← Caretaker →

Beverage	Total
Total coffee beverages	10
Total milk beverages	3
Total powder beverages	1
Total sirup beverages	0
Total hot water	4
Total steam	2

Fig.: Contador de la máquina

Ejemplo de ingredientes con la bebida Chociatto:

- 1. Ingrediente = café
- 2. Ingrediente = leche fresca o cubiertas
- 3. Ingrediente = choco

Se puede consultar la siguiente información:

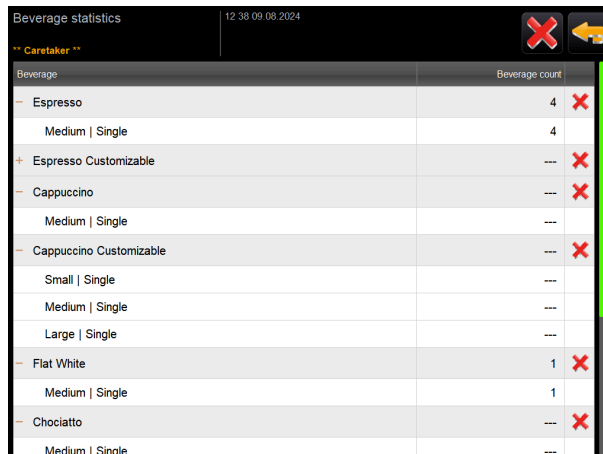
- Total de bebidas de café
- Total de bebidas de leche
- Total de bebidas de polvo
- Total de agua caliente
- Total de distribuciones de vapor

Se muestran en una lista todas las bebidas añadidas a los menús.



Ajuste > Información – Estadísticas de bebidas

Perfiles autorizados:	Conserje Jefe de mantenimiento Contable Contable reducido
Función:	Muestra información sobre las distribuciones de bebida realizadas.
Rango de ajuste:	restablecer los contadores (uno o todos)
Estándar:	Personalizado



Beverage	Beverage count
Espresso	4
Medium Single	4
Espresso Customizable	---
Cappuccino	---
Medium Single	---
Cappuccino Customizable	---
Small Single	---
Medium Single	---
Large Single	---
Flat White	1
Medium Single	1
Chociatto	---
Medium Single	---

Fig.: Contador de bebidas

Restablecer contadores individuales

- ▶ Oprima el botón  de la bebida correspondiente en la columna derecha.
 - ✓ El contador de la bebida seleccionada se pone a cero.

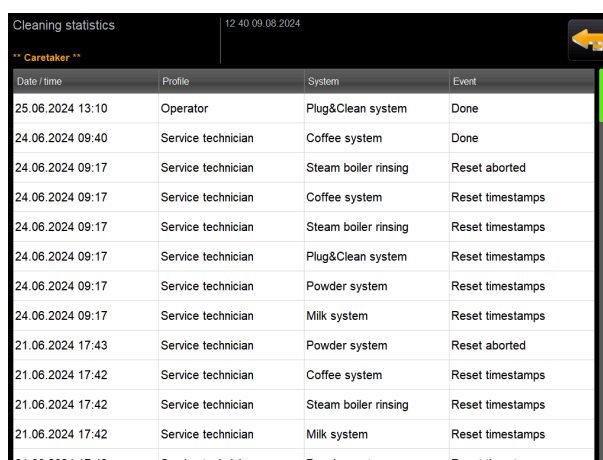
Restablecer todos los contadores

- ▶ Oprima el botón grande  de la parte superior de la pantalla.
 - ✓ Todos los contadores de bebidas mostrados se ponen a cero.



Ajuste > Información – Estadística de limpieza

Perfiles autorizados:	Conserje Jefe de mantenimiento Gestor de calidad
Función:	Muestra información sobre las limpiezas realizadas.
Rango de ajuste:	No se puede ajustar
Estándar:	—



Date / time	Profile	System	Event
25.06.2024 13:10	Operator	Plug&Clean system	Done
24.06.2024 09:40	Service technician	Coffee system	Done
24.06.2024 09:17	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset aborted
24.06.2024 09:17	Service technician	Coffee system	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service technician	Plug&Clean system	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service technician	Powder system	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service technician	Milk system	Reset timestamps
21.06.2024 17:43	Service technician	Powder system	Reset aborted
21.06.2024 17:42	Service technician	Coffee system	Reset timestamps
21.06.2024 17:42	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps
21.06.2024 17:42	Service technician	Milk system	Reset timestamps

Fig.: Estadística de limpieza

Se puede consultar la siguiente información:

- Fecha y hora
- Perfil
- Sistema
- Evento

En la columna **Evento**, se muestran las limpiezas realizadas, canceladas y restablecidas.



Ajuste > Información – Estadísticas de mantenimiento

Perfiles autorizados:	Conserje
Función:	Muestra información sobre los mantenimientos realizados (descalcificaciones).
Rango de ajuste:	No se puede ajustar
Estándar:	-

Maintenance statistics12:44 09.08.2024

Caretaker

Date / time	Profile	Maintenance intervals	Event
18.06.2024 07:22	Service technician	Descaling	Reset counters
07.06.2024 13:06	Service technician	Descaling	Reset counters
07.06.2024 10:49	Service technician	Descaling	Reset aborted
06.06.2024 11:53	Service technician	Descaling	Reset aborted
06.06.2024 11:53	Service technician	Descaling	Reset counters
06.11.2020 15:03	Developer	Descaling	Reset counters

Fig.: Estadísticas de mantenimiento

Se muestran los siguientes datos:

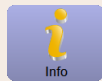
- Fecha y hora
- Perfil
- Sistema
- Evento

En la columna **Evento** se muestran las descalcificaciones realizadas, canceladas y restablecidas.



Ajuste > Información – Estadística de distribución de bebidas

Perfiles autorizados:	Conserje Jefe de mantenimiento Contable Contable reducido
-----------------------	--



Ajuste > Información – Estadística de distribución de bebidas

Función:

Muestra información sobre todas las distribuciones de bebida realizadas con los datos de bebida contenidos.

Rango de ajuste:

El botón borra todos los contadores.

Estándar:

–

Dispensing statistics		12:50 09.08.2024		
** Caretaker **				
Beverage		Date / time		
Espresso (5028)		25.06.2024 10:13:49		
Cup sizes		Medium Single		
Aborted		Yes		
Duration		23.0s		
Extraction time		0.0s		
Beverage modified		No		
Milch heiss (5112)		24.06.2024 09:19:12		
Espresso (5028)		06.11.2020 15:18:40		
Cup sizes		Medium Single		
Aborted		Yes		
Duration		17.6s		
Extraction time		0.0s		
Beverage modified		No		
Dampf (5115)		06.11.2020 15:18:36		

Fig.: Estadísticas de dosificación de bebidas

Se puede consultar la siguiente información sobre cada tipo de bebida:

- Tamaños de tazas
- Distribuciones canceladas
- Duración de la distribución
- Tiempo de extracción
- Bebida ajustada

En la columna **Fecha/hora**, se registra la fecha de la distribución de bebida incluyendo la hora. Además, se indican valores como, por ejemplo, los tamaños de las tazas sobre las distintas opciones de bebidas servidas.



Ajuste > Información – Estadística de dureza del agua

Perfiles autorizados:

Conserje

Función:

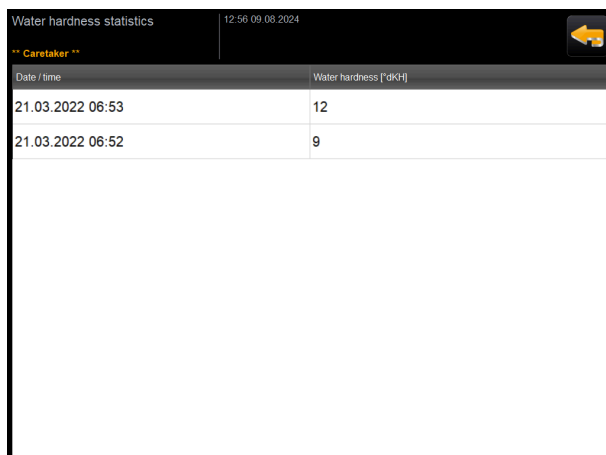
Muestra información sobre las durezas del agua ajustadas hasta el momento.

Rango de ajuste:

No se puede ajustar

Estándar:

–



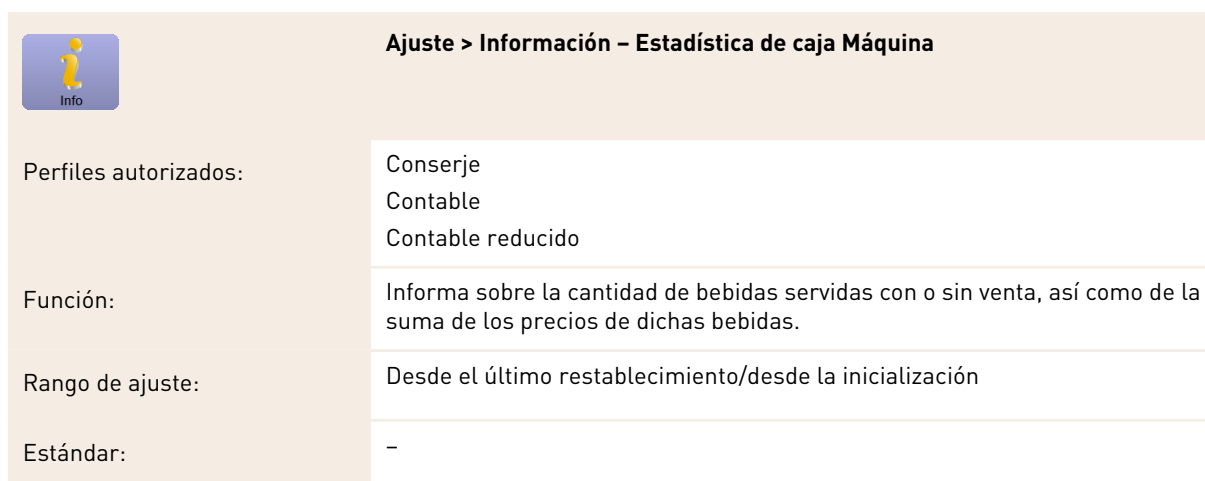
Date / time	Water hardness [°dKH]
21.03.2022 06:53	12
21.03.2022 06:52	9

Fig.: Estadísticas de dureza del agua

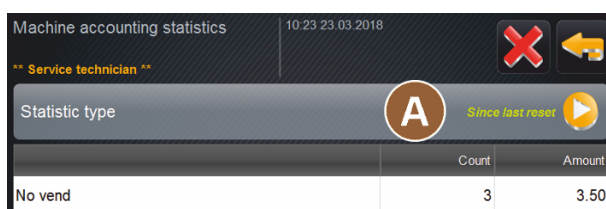
Se puede consultar la siguiente información:

- Fecha y hora
- Dureza del agua

Cada adaptación de la dureza del agua se registra en una nueva entrada.



Perfiles autorizados:	Función:	Rango de ajuste:	Estándar:
Conserje Contable Contable reducido	Informa sobre la cantidad de bebidas servidas con o sin venta, así como de la suma de los precios de dichas bebidas.	Desde el último restablecimiento/desde la inicialización	-



Statistic type	Count	Amount
No vend	3	3.50

Fig.: Estadística de caja Máquina

Desde el último restablecimiento

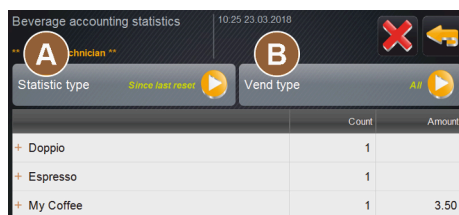
La estadística **Desde el último restablecimiento** se puede borrar. Esto permite registrar los datos durante un tiempo determinado.

- ▶ Abra la lista de selección **(A)** con el botón .
- ▶ Seleccione la estadística **Desde el último restablecimiento**.
- ▶ Oprima .
 - ✓ Se muestra una solicitud de confirmación.
- ▶ Confirme con .
 - ✓ La estadística **Desde el último restablecimiento** se borra.

Desde la inicialización

La estadística con el ajuste **Desde la inicialización** no se puede borrar. **Inicialización** quiere decir **Desde la puesta en funcionamiento**.

Ajuste > Información – Estadística de caja Bebida	
	
Perfiles autorizados:	Conserje Contable Contable reducido
Función:	Informa sobre la cantidad de bebidas servidas y su configuración, así como el número de bebidas y su precio. En función del ajuste predeterminado, la estadística de usuario muestra las entradas Desde el último restablecimiento o como estadística general Desde la inicialización (puesta en funcionamiento).
Rango de ajuste:	Desde el último restablecimiento/desde la inicialización
Estándar:	–



Beverage accounting statistics		10.25.23.03.2018
A Statistic type	B Vend type	
	Count	Amount
+	Doppio	1
+	Espresso	1
+	My Coffee	1 3.50

Fig.: Estadística de caja Bebida

Están disponibles los siguientes tipos de venta:

- Todos
- Ninguna venta (muestra una se lista con todas las bebidas sin pago).

Desde el último restablecimiento

La estadística **Desde el último restablecimiento** se puede borrar. Esto permite registrar los datos durante un tiempo determinado.

- ▶ Abra la lista de selección **(A)** con el botón .
- ▶ Seleccione la estadística deseada y el tipo de venta.
- ▶ Seleccione la estadística **Desde el último restablecimiento**.
 - ✓ Se muestra la estadística deseada con el tipo de venta.
- ▶ Oprima .
 - ✓ Se muestra una solicitud de confirmación.
- ▶ Confirme con .
 - ✓ La estadística **Desde el último restablecimiento** se borra.

Desde la inicialización

La estadística con el ajuste **Desde la inicialización** no se puede borrar. **Inicialización** quiere decir **Desde la puesta en funcionamiento**.

11.4.5 Guardar los cambios y cargarlos en la máquina

Para guardar y cargar cambios en los ajustes:

1. Guarde la selección con .
 2. Salga del parámetro y de los ajustes con .
 3. Cargue en la máquina los cambios de los ajustes/parámetros con .
- ✓ La máquina se reinicia.

12 Solución de problemas

Se puede diferenciar entre las siguientes indicaciones de fallas:

- Indicación a través de la iluminación funcional
- Mensajes en pantalla

12.1 Significado de la iluminación funcional

La máquina está equipada con iluminación funcional de serie. Además de los mensajes en la pantalla, los mensajes de error pendientes se señalan mediante franjas de LED de colores brillantes en la máquina.

Los distintos colores tienen los siguientes significados:

- **Blanco:** La máquina está preparada.
- **Naranja:** pronto habrá que realizar una acción (por ejemplo, rellenado, limpieza, etc.)
- **Rojo:** Fala de la máquina (por ejemplo, leche vacía, molinillo bloqueado, falla de flujo de agua)

12.2 Mensajes en pantalla

Se puede diferenciar entre los siguientes mensajes en la pantalla:

- Mensaje de error sencillo
- Mensaje de error específico
- Mensaje de error en el menú de mantenimiento

Mensaje de error sencillo

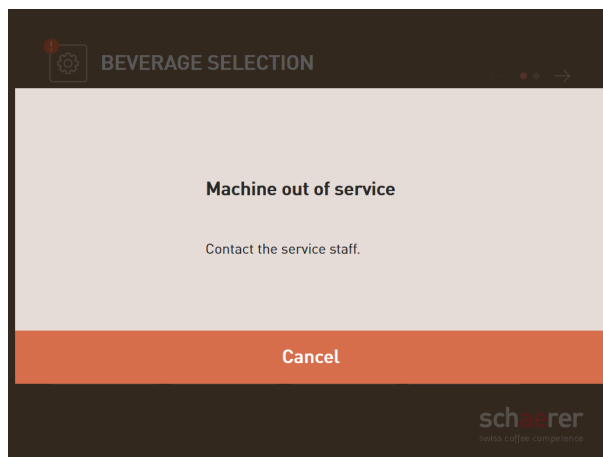


Fig.: Mensaje de error sencillo

Requisito:

- En la interfaz de usuario está activado el **mensaje de error sencillo** en **Indicación del modo de notificación**.
 - ✓ Si se produce un mensaje de error, la máquina permanece fuera de servicio hasta que el personal de mantenimiento confirma el mensaje.
 - ✓ Se muestra la solicitud **Informar al personal de mantenimiento**.
 - ✓ El mensaje de error no se puede confirmar.
- Informe al personal de mantenimiento.

Mensaje de error específico

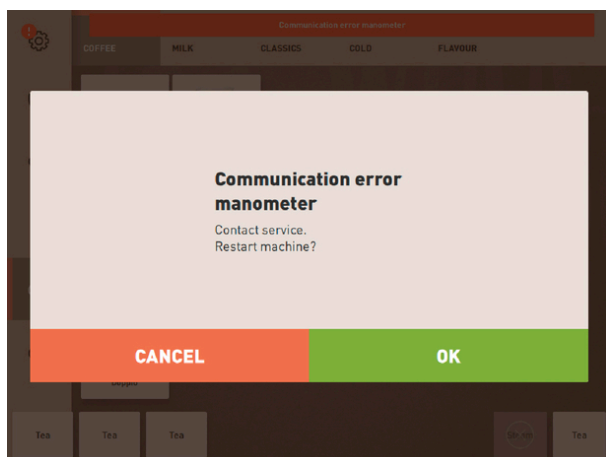


Fig.: mensaje de error específico

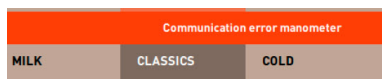


Fig.: mensaje de error específico

Requisito: En la interfaz de usuario está activado el **mensaje de error específico** en **Indicación del modo de notificación**.

- ✓ Si se produce un mensaje de error, la máquina estará brevemente fuera de servicio.
 - ✓ Se muestra la solicitud **Reiniciar** o **Informar al técnico de mantenimiento**.
 - ✓ Los mensajes de error no se puede confirmar parcialmente.
1. Según el tipo de error, realice una de las siguientes acciones:
 2. a) Siga la solicitud de actuación y confirme el mensaje de error.
 3. b) Oprima **OK** para reiniciar.
 - ✓ El error pendiente se confirma o la máquina se reinicia.
 - ✓ La máquina vuelve a estar lista para funcionar.
 4. Si no se puede confirmar el mensaje de error, informe al técnico de mantenimiento.

Mensaje de error en el menú de mantenimiento

Además de los mensajes de error en la interfaz de usuario, los mensajes de error se muestran en el menú de mantenimiento.

Botón **Menú de mantenimiento**

Con el botón **Menú de mantenimiento**, se abre el menú de mantenimiento.



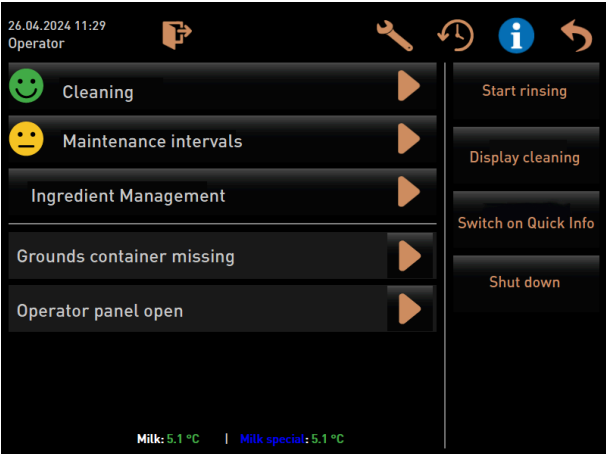
Fig.: Botón **Menú de mantenimiento** con mensajes

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

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

Pantalla **menú de mantenimiento**

1. Oprima el botón **Menú de mantenimiento**.



- Fig.: Pantalla **Menú de mantenimiento** con mensaje de error
- ✓ Se abrirá el menú de mantenimiento y una lista con todos los mensajes de error pendientes.
 - 2. Abra el mensaje de error con el botón .
 - 3. Siga la solicitud de actuación mostrada y confirme el error con **OK**.
 - 4. Si no se puede confirmar el mensaje de error, informe al técnico de mantenimiento.

12.3 Fallas con mensaje de pantalla

En cuanto a las fallas con mensaje de pantalla, se diferencia entre las siguientes categorías:

- Falla
- Error
- Solicitud
- Indicación

12.3.1 Mensaje de pantalla "Falla"

■ Los siguientes mensajes de pantalla aparecen con el fondo rojo en el control.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Leche vacía	El depósito de leche está vacío o el nivel de leche es demasiado bajo.	1. Llene inmediatamente el depósito de leche. 2. Retire el depósito para la leche fresca. 3. Limpie bien el depósito. 4. Llene el depósito con leche fresca refrigerada $\pm 5^{\circ}\text{C}$ (41 °F) y vuelva a colocarlo en la máquina.
Flavour Point (sistema de jarabe) 1 – 4 vacío	El nivel de jarabe de la botella 1 – 4 es demasiado bajo o está vacío.	1. Inicie el proceso Flavour 1 – 4 en el menú de mantenimiento. 2. Siga los pasos mostrados en la pantalla. 3. Retire y limpie el tubo flexible. 4. Vuelva a conectar el tubo flexible y active la bomba de jarabe con el botón Iniciar la bomba.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Depósito de restos de café lleno	El depósito de restos de café contiene aprox. 60 – 70 tortas de café.	1. Vacíe el depósito de restos de café. 2. Enjuague el depósito de restos de café y séquelo. 3. Vuelva a colocar el depósito de restos de café.
Coloque el depósito de restos de café	Falta el depósito de restos de café.	► Vuelva a colocar el depósito de restos de café correctamente en la máquina.
	El depósito de restos de café no se ha introducido completamente en la máquina.	► Vuelva a colocar el depósito de restos de café correctamente en la máquina.
Llene el depósito de agua potable externo (opcional)	El nivel de llenado del depósito de agua potable externo (opcional) es demasiado bajo.	1. Retire el sensor de nivel de llenado del depósito de agua potable. 2. Enjuague el depósito de agua potable con agua fresca y llénelo. 3. Vuelva a colocar el sensor de nivel de llenado.
Vacíe el depósito de agua sucia (opcional)	Se ha alcanzado la cantidad de llenado del depósito de agua sucia externo.	1. Retire el sensor de nivel de llenado del depósito de agua sucia. 2. Vacíe el depósito de agua sucia. 3. Enjuague el depósito de agua sucia. 4. Vuelva a colocar el sensor de nivel de llenado.
Molinillo central (estándar), molinillo derecho (opcional) sobrecargado o bloqueado	Se ha medido un valor de corriente demasiado alto (> 8 A) durante un periodo definido. La máquina intenta iniciar la molienda cinco veces más y, después de esto, se muestra el mensaje Molinillo izquierdo o derecho sobrecargado . Si se solicita nuevamente una bebida con la máquina en este estado y no se soluciona el problema, el mensaje cambia a Molinillo central o derecho bloqueado . La distribución de bebidas está bloqueada.	1. Desconecte la máquina. 2. Revise si el molinillo presenta obstrucciones y retire los posibles objetos extraños. 3. Reinicie la máquina. 4. Si el error se muestra de nuevo, quedará visible permanentemente: Póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Llenar con granos (molinillo central vacío)	El depósito de granos central está vacío.	► Rellene con granos.
Llenar con granos (molinillo derecho vacío)	El depósito de granos derecho está vacío.	► Rellene con granos.
Rellenar con café molido en la entrada manual	No se ha introducido café molido en la entrada manual.	1. Abra la tapa de la entrada manual del depósito de granos central. 2. Rellene con café molido. 3. Cierre la tapa de la entrada manual.
Rellenar con polvo de chocolate o leche en el 1.er depósito (1.er depósito de polvo vacío)	El primer depósito de polvo está vacío.	► Llene el primer depósito de polvo.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Rellenar con polvo de chocolate o leche en el 2.º depósito (2.º depósito de polvo vacío)	El segundo depósito de polvo está vacío.	► Llene el segundo depósito de polvo.
Sobret temperatura del calentador de agua de té o café	El suministro de agua se ha interrumpido.	► Revise el nivel del depósito de agua potable externo/interno (opcional) y el estado de la conexión de agua fija.
	La máquina se ha sobrecalentado.	► Desenchufe la máquina de la alimentación eléctrica y déjela enfriar.
	La SSR tiene fallas.	► Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
	Se ha activado el interruptor de sobret temperatura.	
Sobret temperatura del calentador de vapor	El suministro de agua se ha interrumpido.	► Revise el nivel del depósito de agua potable externo/interno (opcional) y el estado de la conexión de agua fija.
	El sistema de vapor está obstruido.	► Revise y limpie la salida de bebida y el sistema de vapor.
	La máquina se ha sobrecalentado.	► Desenchufe la máquina de la alimentación eléctrica y déjela enfriar.
	La SSR tiene fallas.	► Póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
	Se ha activado el interruptor de sobret temperatura.	
Temperatura de agua caliente demasiado baja, temperatura del calentador de vapor demasiado baja	La fase de calentamiento todavía está en curso.	► Espere hasta que la máquina se haya calentado.
	Se ha producido una falla durante el calentamiento.	1. Desconecte la máquina de la red eléctrica. 2. Conéctela de nuevo y enciéndala.
Tiempo de espera del calentamiento del calentador de agua y del calentador de vapor agotado	Aunque el calentamiento está encendido, la temperatura nominal no se ha alcanzado en un plazo de 5 min.	► Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Calentador de agua NTC cortocircuitado calentador de vapor NTC cortocircuitado	La placa de circuitos principal no detecta ninguna resistencia. Se mide una temperatura máxima (aprox. 150 °C o 302 °F). La distribución de bebidas está bloqueada.	► Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Calentador de agua NTC interrumpido calentador de vapor NTC interrumpido	El sensor de temperatura se ha interrumpido. Se mide una temperatura mínima.	► Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Sobrecorriente unidad de escaldado	Se ha detectado una sobrecorriente en el motor de la unidad de escaldado.	► Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Corriente de reposo unidad de escaldado	La unidad de escaldado debe consumir una cantidad mínima de corriente, aunque no esté funcionando. En caso contrario, hay un error. La causa puede estar en la unidad de escaldado, la placa de potencia o los cables.	1. Revise si la unidad de escaldado presenta bloqueos. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Coloque el cartucho de descalcificación	Falta el producto descalcificador requerido para el proceso de descalcificación.	1. Coloque el cartucho de descalcificación. 2. Retire el cartucho después de la descalcificación y después de la solicitud en pantalla.
Tiempo de espera de la unidad de escaldado agotado	La unidad de escaldado no dispone de interruptor para la posición básica. La posición del cilindro de escaldado se determina midiendo el valor de la corriente. Se detectan los siguientes valores máximos: posición superior e inferior. Está definido el siguiente tiempo de espera: si no se detecta ningún pico de corriente en un plazo de 10 s después de moverse la unidad de escaldado, se muestra Tiempo de espera unidad de escaldado agotado.	► Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Falla circulación agua	Durante la distribución de un producto de café, el caudalímetro realiza una cantidad de vueltas inferior al mínimo definido. Es probable que haya un bloqueo total o parcial en alguna parte del sistema de agua.	1. Revise el nivel del depósito de agua potable y el estado de la conexión de agua fija. 2. Revise el depósito de agua potable interno o externo. (La saturación del filtro reduce el flujo de agua). 3. Revise si el émbolo superior está bloqueado u obstruido parcialmente. 4. Revise el grado de molienda. Si la posición de molienda es demasiado fija, podría obstruir o bloquear completamente el flujo de agua. 5. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Error de alimentación de vapor	El sensor de nivel detecta un nivel bajo en el calentador de vapor. Se ha intentado llenar el calentador. Sin embargo, la sonda de nivel no ha detectado agua en 60 s. El proceso de llenado se interrumpe. Se bloquee la distribución de bebidas que requieren vapor.	► Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Error de procesamiento Modbus BP	Error de comunicación entre la sección de potencia y la pantalla táctil	► Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Error de procesamiento Modbus MV	Error de comunicación entre el manómetro y la pantalla táctil	► Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Error de procesamiento Modbus MR	Error de comunicación entre la unidad refrigeradora y la pantalla táctil	1. Revise el cableado de la unidad refrigeradora y la máquina. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Error del sistema de caja	Error de comunicación entre el sistema de caja y la pantalla táctil	1. Reinicie la máquina. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Máquina fuera de servicio	Ajustar en el modo autoservicio cuando no deben servirse bebidas por diferentes motivos.	1. Ajuste el parámetro Configuración – Modo temporizador correspondientemente. 2. Revise productos como granos de café, leche, polvo de choco o leche en polvo. 3. Revise la temperatura de la unidad refrigeradora. 4. Realice la limpieza o la descalcificación pendiente. 5. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Error de comunicación (diversos)	Error de comunicación entre el software y diversos módulos como, p. ej., la sección de potencia HCU, Flavour Point, la unidad de escaldado, el manómetro, etc.	1. Reinicie la máquina. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

12.3.2 Mensaje de pantalla "Error"

■ Los siguientes mensajes de pantalla aparecen con el fondo amarillo en el control.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Error en el codificador de la unidad de escaldado	No se ha detectado el codificador en el motor de la unidad de escaldado durante la inicialización de la máquina.	1. Reinicie la máquina. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Error en la corrección automática del grado de molienda central, izquierdo o derecho	El motor del ajuste automático del grado de molienda no funciona correctamente.	1. Interrumpa el ajuste del grado de molienda. 2. Reinicie la máquina. 3. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Error de configuración de máquina	Hay una discrepancia entre el software y el hardware de la máquina.	1. Inicie de nuevo la detección de hardware. 2. Reinicie la máquina. 3. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Interrupción del sensor de temperatura de la barra de vapor	El sensor de temperatura de la barra de vapor no está conectado.	1. Reinicie la máquina. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Cortocircuito del sensor de temperatura de la barra de vapor	El sensor de temperatura de la barra de vapor tiene fallas.	1. Reinicie la máquina. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Restablecer descalcificación/limpieza	Se ha cancelado o no se ha finalizado correctamente una limpieza/descalcificación.	1. Ejecute la limpieza/descalcificación en el menú de mantenimiento. 2. Confirme la limpieza/descalcificación en el menú de mantenimiento.
La leche se vaciará pronto	El nivel de leche del depósito de leche es demasiado bajo.	1. Retire el depósito de leche. 2. Limpie bien el depósito de leche. 3. Llene el depósito de leche con leche fresca refrigerada (3 – 5 °C o 37.4 – 41 °F) y vuelva a colocarlo en la máquina.
Depósito de restos de café casi lleno	El depósito de restos de café contendrá pronto aprox. 60 – 70 tortas de café.	► Vacíe el depósito de restos de café regularmente.
Cerrar el panel de control	El panel de control está abierto o no se ha cerrado completamente.	► Presione hacia abajo el panel de control hasta que encaje.
Pronto se vaciará el depósito externo de agua potable (opcional)	El nivel de llenado del depósito de agua potable externo (opcional) es bajo.	► Llene el depósito de agua potable regularmente.

12.3.3 Mensaje de pantalla "Solicitud"

Los siguientes mensajes de pantalla aparecen con el fondo blanco en el control.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Coloque el depósito de restos de café	Falta el depósito de restos de café o no se ha introducido completamente en la máquina.	► Vuelva a colocar el depósito de restos de café correctamente en la máquina.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Cerrar el panel de control	El panel de control está abierto o no se ha cerrado completamente.	► Presione hacia abajo el panel de control hasta que encaje.
Llene el depósito de agua potable externo (opcional)	El nivel de llenado del depósito de agua potable externo es demasiado bajo.	1. Retire la supervisión de nivel de llenado del depósito de agua potable externo. 2. Enjuague el depósito de agua potable externo con agua fresca y llénelo. 3. Vuelva a colocar la supervisión de nivel de llenado.
Vacíe el depósito de agua sucia (opcional)	Se ha alcanzado la cantidad de llenado del depósito de agua sucia externo.	1. Retire la supervisión de nivel de llenado del depósito de agua sucia externo. 2. Enjuague el depósito de agua sucia externo con agua fresca y llénelo. 3. Vuelva a colocar la supervisión de nivel de llenado.
Llenar con granos (molinillo central vacío)	El depósito de granos central está vacío.	► Llene el depósito de granos.
Llenar con granos (molinillo derecho vacío)	El depósito de granos derecho está vacío.	► Llene el depósito de granos.
Rellenar con café molido en la entrada manual	No se ha introducido café molido en la entrada manual.	1. Abra la entrada manual del depósito de granos central. 2. Rellene con café molido. 3. Cierre la entrada manual.
Rellenar con polvo de chocolate o leche en el 1.er depósito (1.er depósito de polvo vacío)	El 1.er depósito de polvo está vacío.	► Rellene con el primer depósito de polvo.
Coloque el cartucho de descalcificación	El proceso de descalcificación requiere producto descalcificador del cartucho de descalcificación.	1. Coloque el cartucho de descalcificación. 2. Retire el cartucho de descalcificación después de la descalcificación y después de la solicitud en pantalla.

12.3.4 Mensaje de pantalla "Indicación"

■ Los siguientes mensajes de pantalla aparecen con el fondo azul en el control.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Atención: una salida de agua sucia obstruida puede provocar inundaciones.	Hay restos de café en el agua sucia.	► Revise si la salida de agua sucia y el recoge gotas presentan obstrucciones y límpielos.
Espere a que el sistema de pago se haya inicializado por completo.	La inicialización está en curso.	► Espere a que finalice la inicialización del sistema de pago.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Esperar la conexión de telemetría o contactar con el servicio técnico.	Se muestra la indicación Coffee Link .	1. Reinicie la telemetría. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

Falla	Causa	Solución
La pantalla está oscura.	La máquina no está conectada a la toma de corriente.	1. Conecte la máquina a la red eléctrica. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
	La máquina no está conectada.	1. Conecte la máquina. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
No hay disponibles bebidas con leche.	El depósito de leche está vacío.	1. Llene el depósito de leche. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
	El sistema de leche está obstruido.	1. Realice una limpieza diaria. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
	El sistema de leche está desactivado por error.	1. Revise la conexión del cable de control de la máquina a la unidad refrigeradora. 2. Active el sistema de leche. 3. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
No hay disponibles bebidas con espuma de leche.	El depósito de leche está vacío.	1. Llene el depósito de leche. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
	El sistema de leche está obstruido.	1. Realice una limpieza diaria. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
	El sistema de leche está desactivado por error.	1. Revise la conexión del cable de control de la máquina a la unidad refrigeradora. 2. Activar el sistema de leche. 3. Realice una limpieza diaria. 4. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

No hay disponibles bebidas con jarabe (Flavour Point).	La botella de jarabe está vacía.	1. Llene la botella de jarabe. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
	El sistema Flavour Point está obstruido.	1. Realice una limpieza diaria. 2. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
	El sistema Flavour Point está desactivado por error.	1. Revise la conexión del cable de control de la máquina a Flavour Point. 2. Realice una limpieza diaria. 3. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

13 Desinstalación

Tras finalizar el uso

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

1. Desmante la máquina.
2. Deseche la máquina de manera respetuosa con el medioambiente.

14 Eliminación



La máquina debe eliminarse adecuadamente de acuerdo con las disposiciones legales vigentes en el país respectivo.

► Póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

Si no se ha llegado a un acuerdo de recolección o eliminación, los componentes desmontados deben reciclarse.

1. Desguace los metales.
2. Recicle los elementos de plástico.
3. Deseche el resto de componentes según las propiedades de los materiales.
4. Deseche los materiales de servicio y los productos de limpieza de acuerdo con la normativa local y las instrucciones del fabricante correspondiente.