

Schaerer Coffee Art Schaerer Coffee Art Plus

Manual de instrucciones

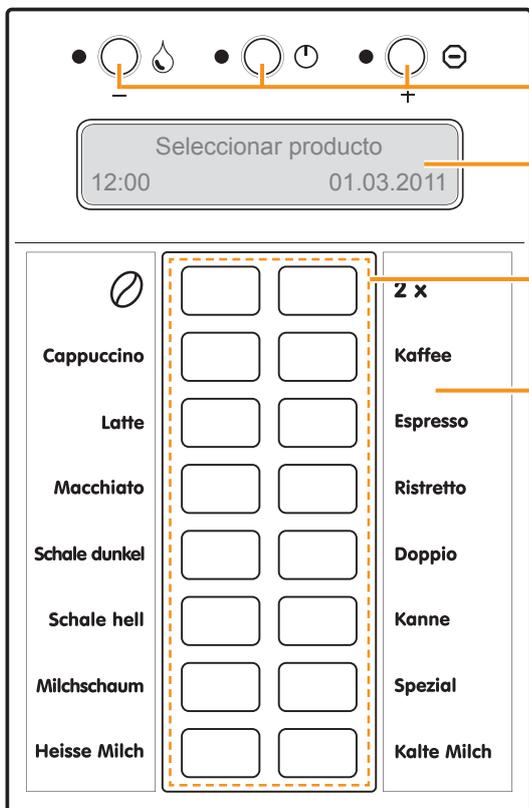
V04 / 01.2012



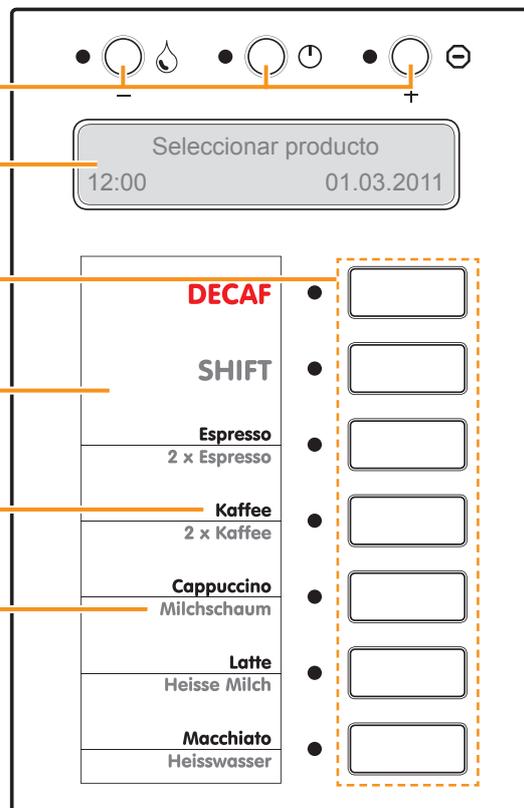
- 1 Depósito de granos con tapa
- 2 Entrada de café molido / pastillas de limpieza (programa de limpieza)
- 3 Lector de tarjetas
- 4 Panel de control (véase figura abajo)
- 5 Botones de vapor
- 6 Botones de agua caliente
- 7 Salida de agua caliente
- 8 Salida de bebida
- 9 Barra de vapor (opcional)
- 10 Depósito de posos
- 11 Recogegotas con rejilla de goteo
- 12
 - Botón de limpieza / Menos (con LED)
 - Botón de encendido y apagado (con LED)
 - Botón de parada / Más (con LED)
- 13 Pantalla
- 14 Botones de bebida programables
- 15 Rotulación de los botones
- 16 Nivel de bebida 1
- 17 Nivel de bebida 2



Schaerer Coffee Art Plus



Schaerer Coffee Art Plus



Schaerer Coffee Art

Schaerer Coffee Art Schaerer Coffee Art Plus

Manual de instrucciones

V04 / 01.2012

Editor:

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

Edición:

Versión 04 / 01.2012

Software:

V5.26

Concepto y redacción:

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

© Copyright:

Schaerer Ltd., CH-4528 Zuchwil

Todos los derechos reservados, incluyendo la traducción a otros idiomas. Queda prohibida la copia, reproducción, distribución o transmisión electrónica de este manual, ya sea total o parcial y por cualquier medio, sin el permiso previo y por escrito del editor. Toda la información, datos técnicos, imágenes e ilustraciones empleados en este manual se basan en los últimos datos disponibles en el momento de la impresión. Schaerer Ltd. se reserva el derecho a realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo. ¡Todas las figuras, ilustraciones y mensajes de visualización del presente manual son únicamente ejemplos! Debido a su gran multitud de opciones, la máquina puede diferir de las representadas aquí. Si se produce algún malentendido, el documento en alemán (DE) será la referencia que utilice Schaerer Ltd..

Introducción

Signos y símbolos

Seguridad

¡PELIGRO!
¡Descarga eléctrica!



¡PRECAUCIÓN!
¡Líquido caliente!



¡PRECAUCIÓN!
¡Superficie caliente!



¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para el usuario y/o la máquina!



¡PRECAUCIÓN!
¡Vapor caliente!



¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro de aplastamiento!



Indicaciones

Referencias cruzadas



Indicación de tiempo



Indicaciones y consejos



Medio ambiente

¡ELIMINACIÓN DE DESECHOS!
La cafetera ha de eliminarse debidamente.



Reciclaje



Bienvenido

Esta cafetera pone a su disposición la próxima generación de cafeteras automáticas. Competencias fundamentales, así como décadas de experiencia en nuestra empresa, han formado parte en la construcción de esta máquina.



El presente manual de instrucciones contiene información acerca del producto, el manejo y la limpieza de la cafetera. No obstante, resulta imposible incluir todos los supuestos en este manual. Para obtener más información, acerca de aquellos puntos que no se traten de manera suficiente, diríjase a nuestro Servicio de Atención al Cliente.

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para la máquina!



Antes de poner en funcionamiento la cafetera, lea atentamente el capítulo "Indicaciones de seguridad". Si el aparato no se utiliza conforme a las instrucciones de este manual, se anularán los derechos de garantía en caso de daños.

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

¡Esperamos que tenga mucho éxito con su nueva cafetera!

Índice

Introducción	4	Apagado	23
Signos y símbolos	4	Final del funcionamiento	23
Seguridad.....	4	Paradas prolongadas (más de 1 semana).....	23
Indicaciones.....	4		
Medio ambiente	4		
Bienvenida	4		
		Limpieza	24
Descripción del producto	7	Producto de limpieza	24
Uso conforme al previsto	7	Pastillas de limpieza Schaerer 24.....	24
Tipos de bebida y capacidad de producción	7	Daypure y Weekpure - Limpiador líquido para sistema de leche.....	24
Variantes	7	Intervalos de limpieza	25
Schaerer Coffee Art.....	7	Opciones de limpieza	25
Schaerer Coffee Art Plus.....	7	Lavado automático.....	25
Contenido del suministro y accesorios	8	Lavado caliente.....	25
Opciones y aparatos independientes	8	Lavado del tubo de leche (sistema de leche fría, leche bajo mostrador) 25	
Calentador de tazas / Cup & Cool.....	8	Limpieza diaria	26
Sistema de polvo.....	9	Coffee Art sin sistema de leche, con Milk Smart.....	26
Unidad refrigeradora adosada.....	9	Coffee Art con Cup & Cool.....	28
Unidad refrigeradora adosada y bajo máquina para sistema de leche fría.....	9	Coffee Art con sistema de polvo 30.....	30
Unidad frigorífica bajo mostrador para sistema de leche fría.....	9	Coffee Art Plus sin sistema de leche.....	32
Datos técnicos	10	Coffee Art Plus con Milk Smart / Milk Smart Cooler.....	34
Schaerer Coffee Art.....	10	Coffee Art Plus con Cup & Cool.....	36
Schaerer Coffee Art Plus.....	10	Coffee Art Plus con sistema de leche fría.....	38
Placa de características	11	Coffee Art Plus con Centre Milk.....	40
Declaración de conformidad	11	Coffee Art Plus con Twin Milk.....	42
Dirección del fabricante.....	11	Coffee Art Plus con sistema de leche bajo mostrador.....	44
Normas aplicadas.....	11	Coffee Art Plus con dosificador de polvo.....	46
		Unidad refrigeradora adosada.....	48
		Depósito de leche.....	48
		Depósito de agua sucia y agua potable (opcional).....	48
		Limpieza semanal	49
Instalación y puesta en marcha	13	Coffee Art y Coffee Art Plus con sistema de polvo.....	49
Primera puesta en marcha	13	Depósito de granos.....	51
Condiciones de instalación	13	Aparatos independientes	51
Lugar de instalación.....	13	Calentador de tazas (opcional).....	51
Clima.....	13	Cup & Cool (opcional).....	51
Suministro eléctrico	14	Descongelar la unidad frigorífica.....	51
Condiciones.....	14	Limpieza obligatoria	52
Valores de conexión.....	14	Concepto de limpieza APPCC	52
Toma de agua y desagüe	15	Normas de limpieza.....	52
Condiciones.....	15	Programa de limpieza.....	53
Desinstalación y eliminación	15		
		Servicio y mantenimiento	54
Operación	16	Mantenimiento	54
Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato	16	Filtro de agua externo	54
Llenado y conexión	16		
Granos de café.....	16	Programación	55
Agua.....	16	Acceso al nivel de programación	55
Leche (opcional).....	16	Navegación en el nivel de programación	55
Polvo para cafetera (opcional).....	17	Visión general del nivel de programación	55
Encendido	17	Ejemplos de ajuste	55
Dispensación de bebida	18	Ajuste de valores numéricos.....	55
Ajuste de la altura de salida.....	18	Selección del rango de ajuste especificado.....	55
Bebidas de café.....	18	Lectura de los contadores	56
Bebidas con café molido.....	19	Contador diario.....	56
Agua caliente.....	19	Contador de la máquina.....	57
Bebidas de leche (opcional).....	19	Contador de mantenimiento.....	58
Vapor (opcional).....	19	Estadística de limpieza.....	59
Opciones de salida	20	Estadística de errores.....	59
Parada de la salida en curso.....	20	Botones de producto	59
Preselección de bebidas.....	20	Bebidas sin leche (p.ej. espresso).....	59
Bebidas dobles.....	20	Bebidas con leche (p.ej. capuchino).....	60
Bebidas con la tarjeta MONEY.....	21	Leche.....	60
Vaciado	21	Espuma de leche.....	60
Depósito de posos.....	21	Chocolate caliente (opción del sistema de polvo).....	61
Eliminación bajo mostrador (opcional).....	21	Mocachino (opción del sistema de polvo) (p.ej. mocachino).....	61
Depósito de agua sucia (opcional).....	21	Agua caliente.....	62
Condiciones de transporte	22	Vapor (opción de vapor normal, Powersteam).....	62
Mensajes de pantalla	22	Vapor (Opción Autosteam, Supersteam y Finesteam).....	62
		Ajustes del sistema	62
		Temporizador de la máquina	63

Programación – Funciones de espera	64
Acceso al nivel de programación	64
Navegación en el nivel de programación	64
Visión general del nivel de programación.....	64
Tiempo de escaldado por bebida.....	64
Estadística de limpieza	64
Ajustar la hora	65
Ajustar la fecha.....	65
Estadística de errores.....	65
Versión del software	65
Número de la máquina y de instalación	65
Programación – Tarjeta PROGRAM (opcional) ...	66
Navegación en el nivel de programación	66
Visión general de los niveles de programación	66
Precio de las bebidas.....	66
Cargar el importe MONEY	67
Borrar el importe MONEY	67
Mostrar los volúmenes de ventas.....	67
Desactivar el sistema de caja.....	68
Solución de problemas	69
Problemas con mensaje en pantalla.....	69
Problemas sin mensaje en pantalla.....	70
Calidad del agua	71
Valores del agua.....	71
Técnicas de filtrado.....	71
Indicaciones de seguridad	72
Peligro para el usuario.....	72
Peligro debido al producto de limpieza.....	72
Aplicación.....	72
Almacenamiento	73
Eliminación.....	73
Emergencias	73
Peligro para la máquina.....	74
Higiene	74
Agua.....	74
Café	75
Leche	75
Aspectos medioambientales y protección del medio ambiente	75
Responsabilidades	76
Obligaciones del usuario.....	76
Garantía y responsabilidad	76

Descripción de los productos

Uso conforme al previsto

La Schaerer Coffee Art / Coffee Art Plus se ha diseñado para servir distintas variantes de bebidas a base de café, leche y/o producto en polvo (recubrimiento y chocolate) en tazas o jarritas. Adicionalmente, este aparato puede expulsar vapor para calentar leche y/o servir agua caliente. Este aparato se ha diseñado para el uso industrial y comercial. Se puede utilizar en tiendas, oficinas, restaurantes, hoteles y otros lugares similares, así como también en el entorno doméstico. Los trabajos de limpieza y cuidado del aparato deben ser realizados por personal debidamente instruido. Puede utilizarse en secciones de auto-servicio si está bajo la supervisión de personal cualificado.



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

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para la máquina!



La Scheerer Coffee Art / Coffee Art Plus no se puede utilizar en ningún caso para calentar o servir un líquido distinto al café, agua caliente (bebidas, limpieza) o leche (refrigerada, pasteurizada, homogeneizada o UHT).

Tipos de bebida y capacidad de producción

Dependiendo de los ajustes y el modelo, la capacidad de producción de bebidas por hora de la máquina es la siguiente:

Bebida	Capacidad / hora		Gran Calidad CCC	
	SCA	SCA Plus	SCA	SCA Plus
Espresso	180 tazas	280 tazas	175 tazas	200 tazas
café	150 tazas	200 tazas	150 tazas	150 tazas
Cappuccino	130 tazas	180 tazas	120 tazas	150 tazas
Latte Macchiato	120 tazas	160 tazas	110 tazas	140 tazas
Leche caliente	120 tazas	160 tazas	-	-
leche fría	-	150 tazas	-	-
Agua caliente	12 litros	20 litros	-	-

Variantes

La Schaerer Coffee Art está disponible en las siguientes variantes:

Schaerer Coffee Art

- Schaerer Coffee Art con Milk Smart / Milk Smart Cooler
- Schaerer Coffee Art con Cup & Cool
- Schaerer Coffee Art con sistema de polvo

Schaerer Coffee Art Plus

- Schaerer Coffee Art Plus sin leche
- Schaerer Coffee Art Plus con Cup & Cool
- Schaerer Coffee Art Plus con Milk Smart / Milk Smart Cooler
- Schaerer Coffee Art Plus con sistema de leche fría
- Schaerer Coffee Art Plus con sistema de leche bajo mostrador
- Schaerer Coffee Art Plus con Centre Milk
- Schaerer Coffee Art Plus con Twin Milk
- Schaerer Coffee Art Plus con sistema de polvo

Contenido del suministro y accesorios

Pieza	Denominación	Número de artículo
Documentación		
1	Manual de instrucciones	²⁾
¹⁾	Manual de limpieza	²⁾
¹⁾	Manual adicional para calentador de tazas + Cup & Cool	²⁾
Tarjetas con chip		
1	Tarjeta CHEF	063930
1	Tarjeta SAVE DATA	063933
Limpieza / accesorios de limpieza		
1	Pincel	067409
1	Kit de limpieza diaria	-
¹⁾	Depósito de limpieza Milk Smart	071726
¹⁾	Depósito de limpieza Milk Smart Cooler (4 litros)	070743
¹⁾	Depósito de limpieza (8 litros) (sistema de leche fría)	061308
¹⁾	Depósito de limpieza Cup & Cool	071735
Accesorios en general		
¹⁾	Depósito de leche (8 litros) (sistema de leche fría)	070742
¹⁾	Depósito de leche Milk Smart Cooler (4 litros)	069039
¹⁾	Depósito de leche Twin (4 litros / 4 litros) (sistema de leche fría)	070744
¹⁾	Tapa para depósito de leche Milk Smart Cooler (4 litros)	069038
¹⁾	Juego de tubos flexibles Cup & Cool y Milk Smart Cooler	069687
¹⁾	Depósito de leche Cup & Cool	33.2388.6000
¹⁾	Tapa para depósito de leche y de limpieza Cup & Cool	33.2388.7000
1	Cucharilla dosificadora	067111
1	Junta plana	064249
1	Tubo flexible de salida	067862
¹⁾	Cable de conexión norma CH	063260
¹⁾	Cable de conexión norma EURO	063261
1	Botón giratorio de ajuste del grado de molienda	061977
1 juego	Boquillas de succión de leche (8 uds.)	071246
1	Tubo flexible de 60 cm (transparente)	061108

¹⁾ Según la variante y la configuración de la máquina.

²⁾ Referencia según el país.

Opciones y aparatos independientes

Calentador de tazas / Cup & Cool



La cafetera puede equiparse opcionalmente con un calentador de tazas o un Cup & Cool. Esta opción se puede reequipar.

Sistema de polvo



La cafetera puede equiparse opcionalmente con un sistema de polvo. Esta opción no se puede reequipar.

Unidad refrigeradora adosada



MyFridge



Unidad frigorífica SCA

La cafetera puede equiparse opcionalmente con una unidad refrigeradora adosada. Esta opción se puede reequipar.

Unidad refrigeradora adosada y bajo máquina para sistema de leche fría



Solo posible para Schaerer Coffee Art Plus.



La cafetera puede equiparse opcionalmente con un sistema de leche fría. Esta opción no se puede reequipar.

Unidad frigorífica bajo mostrador para sistema de leche fría



Solo posible para Schaerer Coffee Art Plus.



La cafetera puede equiparse opcionalmente con un sistema de leche fría bajo el mostrador. Esta opción no se puede reequipar.

Datos técnicos

Schaerer Coffee Art

Potencia nominal ¹⁾	Calentador de vapor ²⁾	Calentador de agua ²⁾
	2000 W / 3000 W	2000 W / 3000 W
Capacidad de agua	Calentador de vapor ²⁾	Calentador de agua ²⁾
	0.8 litros	0.8 litros
Temperatura de funcionamiento	Calentador de vapor ²⁾	Calentador de agua ²⁾
	Temperatura de funcionamiento admisible (T máx.): 192 °C 10 °C Temperatura de funcionamiento mínima (T mín.): 140 °C Temperatura de funcionamiento:	192 °C 10 °C 95 °C
Sobrepresión de trabajo	Calentador de vapor ²⁾	Calentador de agua ²⁾
	Sobrepresión de trabajo: 2.5 bar Sobrepresión de funcionamiento admisible (p máx): 12 bar Sobrepresión de prueba: 24 bar	2.5 bar 12 bar 24 bar
Conexión de red ¹⁾	Véase el capítulo "Instalación y puesta en marcha" - "Suministro eléctrico" - "Valores de conexión"	
Depósito de granos de café	± 1000 g cada uno	
Dimensiones exteriores	Anchura sin aparatos independientes: 420 mm Anchura con unidad frigorífica: 680 mm Anchura con sistema de polvo: 560 mm Altura incl. depósito de granos: 640 mm Profundidad: 534 mm	
	Peso neto ± 40 kg.	
Nivel de ruido permanente (Lpa)	< 70 dB (A)	

¡Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas!

¹⁾ Véanse los equipamientos especiales en la placa de características; los valores indicados se corresponden al equipamiento básico.

²⁾ Según la variante.

Schaerer Coffee Art Plus

Potencia nominal ¹⁾	Calentador de vapor ²⁾	Calentador de agua ²⁾
	3000 W / 2 x 3000 W	3000 W
Capacidad de agua	Calentador de vapor ²⁾	Calentador de agua ²⁾
	0,8 litros / 1 litro	0,8 litros / 1,2 litros
Temperatura de funcionamiento	Calentador de vapor ²⁾	Calentador de agua ²⁾
	Temperatura de funcionamiento admisible (T máx.): 192 °C 10 °C Temperatura de funcionamiento mínima (T mín.): 140 °C Temperatura de funcionamiento:	192 °C 10 °C 95 °C
Sobrepresión de trabajo	Calentador de vapor ²⁾	Calentador de agua ²⁾
	Sobrepresión de trabajo: 2.5 bar Sobrepresión de funcionamiento admisible (p máx): 12 bar Sobrepresión de prueba: 24 bar	2.5 bar 12 bar 24 bar
Conexión de red ¹⁾	Véase el capítulo "Instalación y puesta en marcha" - "Suministro eléctrico" - "Valores de conexión"	
Depósito de granos de café	± 1000 g cada uno	
Dimensiones exteriores	Anchura sin aparatos independientes: 420 mm Anchura con unidad frigorífica: 680 mm Anchura con sistema de polvo: 560 mm Altura incl. depósito de granos: 640 mm Profundidad: 534 mm	
	Peso neto ± 40 kg.	
Nivel de ruido permanente (Lpa)	< 70 dB (A)	

Peso neto	± 40 kg.
Nivel de ruido permanente (Lpa)	< 70 dB (A)

¡Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas!

¹⁾ Véanse los equipamientos especiales en la placa de características; los valores indicados se corresponden al equipamiento básico.

²⁾ Según la variante.

Placa de características

			
Designation	coffee machine		
Manufacturer	Schaerer AG, Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil		
Typ (SAG)	SCA P		
Serial No.	1000 00000		
Nominal pressure	1.2 MPa (12 bar)		
main pressure	0.1-0.3 Mpa, max 0.6Mpa		
Electrical Ratings	5700-6900W 390-415V 3N~ 50/60Hz		
Fuse on-site	3x16A (cable: 5x 1.5mm ²)		
mains connection plan	4.6.8010		

Los datos específicos de cada máquina se especifican en la placa de características. La placa de características se encuentra en la parte interior de la máquina, y se puede ver previo desmontaje del depósito de posos de café y de la cubierta de encima. En caso de avería o de aplicación de la garantía, copie los datos de la placa de características en el siguiente cuadro:

Nº instalación:	_____
Modelo:	Coffee Art _____
Nº de serie:	_____
Presión nominal:	_____
Datos eléctricos:	
_____ V	_____ NAC _____ Hz _____ W
Fusible:	_____ A

Declaración de conformidad



Dirección del fabricante

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

Normas aplicadas

El fabricante indicado anteriormente declara que esta máquina cumple con todas las disposiciones aplicables de las Directivas mencionadas. Cualquier modificación en el aparato realizada sin nuestro consentimiento invalidará esta declaración. Se han aplicado las siguientes normas armonizadas. A fin de garantizar la correcta ejecución de los requisitos, se ha implementado un sistema de gestión de calidad certificado por el Bureau Veritas de acuerdo con SN EN ISO 9001: 2008.

Para la conformidad CE	
Directiva de máquinas 2006/42/CE	Directiva EMC 2004/108/CE
<ul style="list-style-type: none"> EN 60335-1:2002 +A1 +A11 +A12 +A13 +A14 +A2 EN 60335-2-75:2004 +A1 +A11 +A2 EN 62233:2008-04 	<ul style="list-style-type: none"> EN 55014-1:2006 +A1 EN 55014-2:1997 +A1 +A2 EN 61000-3-2:2006 +A1 +A2 EN 61000-3-3:2008 EN 61000-6-2:2005 EN 61000-6-4:2007 +A1

Internacional (CB) :	
Seguridad <ul style="list-style-type: none">• IEC 60335-1 Ed4.2:2006• IEC 60335-2-14 Ed 5.1:2008• IEC 60335-2-15 Ed 5.2:2008• IEC 60335-2-24:2010• IEC 60335-2-75 Ed 2.2:2009• IEC 62233 Ed1:2005	EMC <ul style="list-style-type: none">• CISPR 14-1 Ed 5.1: 2009• CISPR 14-2 Ed 1.2: 2008• IEC 61000-3-2 Ed 3.2: 2009• IEC 61000-3-2 Ed2.1:2001• IEC 61000-3-3:2008 • IEC 61000-6-2:2005• IEC 61000-6-4:2006 +A1

China (CCC)
Safety <ul style="list-style-type: none">• GB4706.1-2005• GB4706.13-2008• GB4706.19-2008• GB4706.30-2008

Instalación y puesta en marcha

Primera puesta en marcha

Un técnico de servicio cualificado del fabricante se encargará de instalar y poner en funcionamiento la cafetera.

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para la máquina!



- Si la cafetera y/o los accesorios se transportan a una temperatura inferior a 10°C, la cafetera y/o los accesorios deberán almacenarse a temperatura ambiente durante 3 horas, antes de poder conectar a la corriente y encender la cafetera y/o los accesorios. Si no se cumplen estas instrucciones, existirá peligro de cortocircuito debido a la condensación de agua o riesgo de avería en los componentes eléctricos.
- Utilice siempre el juego de tubos nuevo suministrado con la cafetera (tubo de agua fresca y tubo de desagüe).

Condiciones de instalación



Los trabajos previos en el lado de obra son responsabilidad del comprador de la máquina o del distribuidor oficial. Deben encargarse a instaladores autorizados y realizarse en conformidad con las reglamentaciones generales y locales. El técnico de mantenimiento únicamente está autorizado a conectar las conexiones que ya estén preparadas. No tiene permitido realizar instalaciones en el lado de obra ni es responsable de su ejecución.

Lugar de instalación

El lugar de instalación debe reunir las siguientes condiciones:

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para la máquina!



- No coloque la cafetera sobre superficies calientes o en la cercanía de un horno.
- No rocíe nunca el aparato con agua ni utilice un limpiador de vapor para su limpieza.
- Instale la máquina únicamente en lugares supervisados por personal instruido.
- La superficie de instalación debe ser firme y llana y debe aguantar el peso de la cafetera sin que se deforme.
- Las conexiones de suministro deberán colocarse a una distancia de hasta un metro del lugar de instalación, según los planos de instalación.
- Deje espacios libres para el manejo y los trabajos de mantenimiento:
 - Por encima de la máquina para poder introducir los granos de café
 - Deje ± 35 cm de espacio en el lado izquierdo
 - 15 cm de espacio entre el panel posterior de la cafetera y la pared (para permitir la circulación del aire)
- Obsérvense las disposiciones locales en vigor.

Clima

El lugar de instalación ha de reunir las siguientes condiciones climáticas:

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para la máquina!



- No es apropiado usar la cafetera al aire libre. No exponga la cafetera a condiciones meteorológicas adversas, tales como lluvia, nieve o heladas.
- Temperatura ambiente de 10 °C a 40 °C (50 °F a 104 °F)
- Humedad relativa del aire máxima 80 % rF
- La cafetera ha sido concebida únicamente para el uso en espacios interiores.
- Proteja el aparato de las heladas. Antes de poner en funcionamiento la cafetera después de haber estado expuesta a temperaturas bajo cero, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado del fabricante.

Suministro eléctrico

Condiciones

La conexión eléctrica debe realizarse según las disposiciones vigentes (VDE 0100) y las disposiciones del país correspondiente. Modelo del cable de conexión a la red igual o superior a H05 RN-F. La tensión indicada en la placa de características debe coincidir con la tensión de red eléctrica del lugar de instalación.

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para la
máquina!



- ¡La fase debe estar protegida con el amperaje indicado en la placa de características!
- La máquina debe poder desconectarse de la red eléctrica para todos los polos.
- Nunca ponga en funcionamiento una máquina con un cable de alimentación defectuoso. Los cables de alimentación o enchufes defectuosos deberán cambiarse inmediatamente por parte del personal técnico autorizado.
- Schaefer Ltd. desaconseja totalmente el uso de cables alargadores. Si, pese a ello, decide utilizarse un cable alargador (sección mínima: 1,5 mm²), respete en todo momento los datos del fabricante del cable (manual de instrucciones) y las normas locales en vigor.
- Los cables de red deben colocarse de manera que nadie pueda tropezar con ellos. No coloque ni fije los cables rozando esquinas o cantos afilados, ni de forma que queden colgando. No tienda los cables sobre objetos calientes y no los ponga en contacto con aceite o productos de limpieza agresivos.
- Nunca levante ni tire de la máquina agarrándola por el cable de alimentación. Nunca retire el conector de la toma de corriente tirando del cable. Nunca toque el cable ni el conector con las manos húmedas. No introduzca bajo ninguna circunstancia un conector húmedo en una toma de corriente.

Valores de conexión

Tolerancia de tensión de la red	400 V (+10% / -10%), corte en la red < 50 ms no provoca interrupciones en el funcionamiento
Protección	IP 50

SCA

Modelo	Valores de conexión		Fusibles (edificio)	Sección de conductores del cable de conexión	
SCA	220-240V~	50/60 Hz	2000-2400 W	1 x 10 A	3 x 1,0 mm ²
			3000-3600 W	1 x 16 A	3 x 1,5 mm ²
SCA	220-240V~	50/60 Hz	2000-2400 W	10A	3 x 1 mm ²
MSC			100 W		
SCA EE.UU.	200-220V 2~	50/60 Hz	4700-5800 W	1 x 30 A	3 x 10 AWG
SCA Japón	200-220V 2~	50/60 Hz	2000-2200 W	2 x 15 A	3 x 1,5 mm ²
			2600-3200 W		
SCA Corea	220V~	50/60 Hz	3200 W	1 x 16 A	3 x 1,5 mm ²

SCA Plus

Modelo	Valores de conexión		Fusibles (edificio)	Sección de conductores del cable de conexión	
SCA Plus	220-240V~	50/60 Hz	2000-2400 W	10A	3x 1 mm ²
			3000-3600 W	16A	3x 1,5 mm ²
			5700-6900 W	30A	3x 4 mm ²
	380-415V 3N~	50/60 Hz	5700-6900 W	3x 16 A	5x 1,5 mm ²
			8300-10100 W	3x 16 A	5x 1,5 mm ²

SCA Plus Corea	380V 3N~	50/60 Hz	9300 W	3x 16 A	5x 1,5 mm ²
SCA Plus Japón	200-220V 2~	50/60 Hz	4700-5800 W	2 x 25 A	3x 2,5 mm ²
	200V 2~	50/60 Hz	3900 W	2 x 20 A	3x 2,5 mm ²
	200-220V 3~	50/60 Hz	6900-8500 W	3 x 25 A	4x 2,5 mm ²
	200V 3~	50/60 Hz	7000 W	3 x 20 A	4x 2,5 mm ²

Toma de agua y desagüe

Condiciones

La conexión de agua debe cumplir con las disposiciones vigentes en el país de utilización. Cuando se conecte la cafetera a un conducto de agua nuevo, el conducto y el tubo de entrada deben lavarse para que no entren partículas de suciedad en la cafetera. La cafetera ha de conectarse a un conducto de agua potable con válvula de bloqueo. Conecte el tubo de presión disponible y la unión roscada G 3/8" al dispositivo reductor de presión acoplado a la llave de agua (ajustar a 0,3 MPa (3 bar)). Si la cafetera se conecta a un desagüe, deberá conectar el tubo de desagüe suministrado (resistente a una temperatura elevada) con el recogegotas y el sifón. Éste se ajusta bien al desagüe y se despliega en caso de desnivel (para que el agua pueda fluir).

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para la máquina!



- **Utilice siempre el juego de tubos nuevo suministrado con la cafetera (tubo de agua fresca y tubo de desagüe). No utilice juegos de tubos usados.**
- **Schaerer Ltd. recomienda ajustar la válvula reductora de presión a 0,3 MPa (3 bar).**

Acometida de agua	Conexión para tubo G 3/8" (rosca interior) con llave principal y filtro de suciedad en el lado de obra, temperatura máx. del agua 30 °C.	
Velocidad de circulación	Mín. 2 l/min.	
Presión del agua	Recomendada	Máxima
	0,1-0,3 MPa (1-3 bar)	0,6 MPa (6 bar)
Temperatura de entrada del agua	Mínima	Máxima
	10°C	30°C
Calidad del agua	El agua debe estar limpia y el contenido de cloro no ha de ser mayor a 100 mg por litro. No conectar la máquina a agua pura de osmosis u otras aguas agresivas. La dureza de carbonatos no debe superar los 4 – 6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) o los 7 – 10 °fKH (dureza de carbonatos francesa) y el valor de la dureza total siempre ha de ser mayor a la dureza de carbonatos. La dureza de carbonatos mínima asciende a 4°dKH o 7°fKH. El pH debe encontrarse entre 6,5 y 7.	
Desagüe	Tubo flexible de mín. Ø 19 mm, pendiente mínima 2 cm/m	

Desinstalación y eliminación



Póngase en contacto con un centro de Servicio de Atención al Cliente cualificado del fabricante.

Manejo

Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para la máquina!



Compruebe los siguientes puntos antes de preparar la cafetera para ser utilizada:

- La entrada de agua fresca está abierta / el tubo de agua sucia está dispuesto correctamente.
- El/los depósitos de granos de café está/están llenos (ver abajo) y el cierre está abierto.
- El depósito de posos está vacío y correctamente introducido.
- La cafetera está conectada a la red eléctrica.

Llenado y conexión

Granos de café

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Los depósitos de granos de café no se pueden llenar con más de 1000 g de granos de café. No llene los depósitos de granos de café con un producto diferente a los granos de café. No introduzca nunca las manos en los depósitos de granos de café cuando el aparato esté encendido.

- ▶ Abra la tapa del depósito de granos de café.
- ▶ Rellene granos de café.
- ▶ Vuelva a cerrar la tapa del depósito de granos.

Agua

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para la máquina!



Conexión de agua fija

Asegúrese de que la alimentación de agua principal esté abierta. Si la bomba funciona en seco, la máquina podría resultar dañada.

Depósito de agua potable externo (opcional)

- ▶ Conecte el depósito de agua potable correctamente a la máquina.
- ▶ Llene el depósito con agua potable fresca todos los días.

Depósito de agua sucia externo (opcional)

- ▶ Conecte el depósito de agua sucia correctamente a la máquina.
- ▶ Vacíe y lave a fondo el depósito de agua sucia todos los días.

Leche (opcional)

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para la salud!



No rellene nunca la leche. Limpie cuidadosamente el depósito antes de llenarlo.

Cup & Cool, Milk Smart Cooler, sistema de leche fría, sistema de leche bajo mostrador, Twin Milk, Center Milk

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

Uso directo desde el envase de leche

- ▶ Abra la puerta.
- ▶ Extraiga el envase de leche vacío.
- ▶ Coloque un envase de leche fresca y refrigerada en la unidad frigorífica.
- ▶ Cierre la puerta.

Polvo para cafetera (opcional)

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Los depósitos de polvo no se pueden llenar con más de 500 g / 1000 g polvo para cafetera. No llene el depósito de polvo con un producto diferente al polvo para cafetera. No introduzca nunca las manos en los depósitos de polvo cuando el aparato esté encendido.

Chocolate en polvo / leche en polvo:

- ▶ Abra la tapa del depósito de polvo.
- ▶ Rellene el polvo para cafetera (máx. 1000 g).
- ▶ Vuelva a cerrar la tapa del depósito de polvo.

Depósito Twin-Topping



La cámara derecha es para el chocolate en polvo y la izquierda para la leche en polvo.

- ▶ Abra la tapa del depósito de polvo.
- ▶ Rellene el polvo para cafetera (máx. 500 g en cada lado).
- ▶ Vuelva a cerrar la tapa del depósito de polvo.

Encendido

Select the product
12:00 01.01.2011

Cafetera

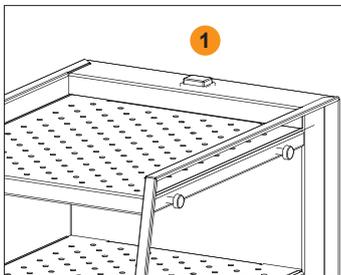
- ▶ Pulse el botón [⏸] para encender la cafetera.
 - La cafetera inicia el proceso de calentamiento.
 - Cuando la máquina esté preparada se mostrará un mensaje en el lado izquierdo de la pantalla.

Encendido y apagado con la tarjeta CHEF activada:

- ▶ Introduzca la tarjeta CHEF.
 - La cafetera se enciende.
 - La cafetera inicia el proceso de calentamiento.

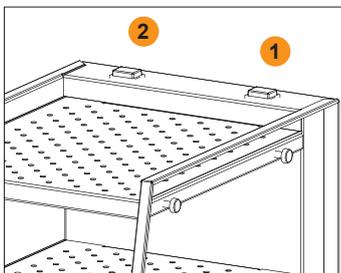
Calentador de tazas

- ▶ Encienda el calentador de tazas con el interruptor 1.



Cup & Cool

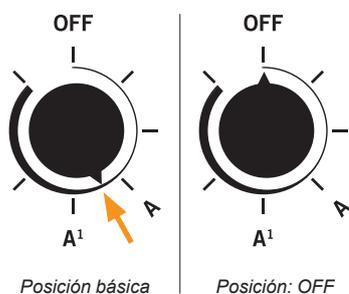
- ▶ Encienda el calentador de tazas con el interruptor 1.
- ▶ Encienda la unidad frigorífica con el interruptor 2.





Unidad frigorífica para sistema Milk Smart

- ▶ Ajuste el interruptor de temperatura en la parte posterior de la unidad frigorífica.



Unidad frigorífica para sistema de leche fría

- ▶ Extraiga la cubierta de la unidad frigorífica
- ▶ Ajuste el interruptor de temperatura de la unidad frigorífica.

Dispensación de bebida

¡PRECAUCIÓN!
¡Líquido caliente!



Todas bebidas que salen de la cafetera están extremadamente calientes. No coloque nunca las manos debajo de la salida ni en el interior de la máquina cuando se estén dispensando bebidas.

Ajuste de la altura de salida

¡PRECAUCIÓN!
¡Superficie caliente!



Seleccione el nivel correcto de salida antes de que se preparen las bebidas. Si ya se ha preparado una bebida, es posible que la salida esté caliente.

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro de aplastamiento!



Al mover la salida existe peligro de aplastamiento.

- ▶ Coja la salida por delante y desplácela a la posición deseada (véase la figura).



Bebidas de café

¡PRECAUCIÓN!
¡Líquido caliente!



- ▶ Coloque la taza bajo la salida.
- ▶ Ponga la salida en la posición correcta.
- ▶ Pulse el botón de bebida deseado.
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.

Bebidas con café molido



La entrada de café molido / pastilla de limpieza se encuentra entre los depósitos de granos.

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para la máquina!



No introduzca nunca café instantáneo en la entrada. En la entrada solo se puede añadir café molido. Introduzca un máximo de dos (2) cucharillas dosificadoras de café molido a ras en la entrada.

- ▶ Coloque la taza bajo la salida.
- ▶ Ponga la salida en la posición correcta.
- ▶ Abra la entrada DECAF o pulse el botón [**DECAF**].
 - En la pantalla se muestran las bebidas que todavía hay disponibles.
- ▶ Pulse el botón de bebida deseado.
- ▶ Introduzca el café molido dentro de los 15 segundos siguientes.
- ▶ Cierre la entrada DECAF.
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.

Agua caliente

¡PRECAUCIÓN!
¡Líquido caliente!



- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de agua caliente.
- ▶ Pulse el botón [**Agua caliente**].
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.

Bebidas de leche (opcional)



Si la máquina está equipada con un sistema de leche, los botones de bebida permiten dispensar directamente bebidas de leche.

¡PRECAUCIÓN!
¡Líquido caliente!



- ▶ Coloque la taza bajo la salida.
- ▶ Ponga la salida en la posición correcta.
- ▶ Pulse el botón de bebida deseado.
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.

Vapor (opcional)

¡PRECAUCIÓN!
¡Líquido caliente!



¡Al alcanzar el punto de ebullición, la bebida puede salpicar! ¡No extraiga el tubo de vapor del líquido durante la dispensación!

¡PRECAUCIÓN!
¡Vapor caliente!



Vapor normal

- ▶ Coloque la taza / el recipiente debajo de la barra de vapor.
 - La punta de la barra de vapor debe estar sumergida completamente en la leche.
- ▶ Pulse el botón [**Vapor**].
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza / el recipiente.
- ▶ Limpie el exterior de la barra de vapor con un paño de papel húmedo.
- ▶ Oriente la barra de vapor hacia rejilla de goteo y pulse brevemente el botón [**Vapor**].
 - Se eliminarán los restos de leche y bebida de la barra de vapor.

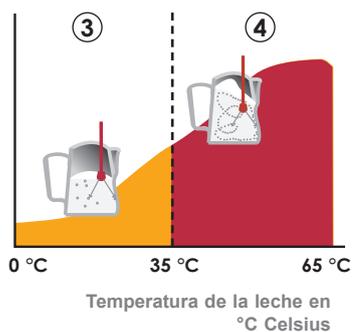
Powersteam / Autosteam



Solo posible para *Schaerer Coffee Art Plus*.

- ▶ Coloque la taza / el recipiente debajo de la barra de vapor.
 - La punta de la barra de vapor debe estar sumergida completamente en la leche.
- ▶ Pulse el botón [**Vapor**].
- ▶ Añada aire inyectando vapor bajo la superficie de la leche.
 - La leche se calienta de 5 °C a 37 °C.

Volumen de leche



- ▶ La inyección de vapor a la altura del tercio inferior del contenido de leche genera una rotación en sentido horario que crea una espuma de leche compacta.
 - ☑ La leche se calienta de 37 °C a 65 °C.
- ▶ Una vez finalizada la dispensación de vapor, retire la taza / el recipiente.
- ▶ Limpie el exterior de la barra de vapor con un paño de papel húmedo.
- ▶ Oriente la barra de vapor hacia rejilla de goteo y pulse brevemente el botón [Vapor].
 - ☑ Se eliminarán los restos de leche y bebida de la barra de vapor.



Supersteam / Finesteam

Solo posible para Schaerer Coffee Art Plus.



- ▶ Coloque la taza / el recipiente debajo de la salida.
 - ☑ La punta de la barra de vapor debe estar sumergida completamente en la leche.
- ▶ Pulse el botón [Vapor].
- ▶ Espere a que se detenga la salida de vapor (temperatura programada).
- ▶ Una vez finalizada la dispensación de vapor, retire la taza / el recipiente.
- ▶ Limpie el exterior de la barra de vapor con un paño de papel húmedo.
- ▶ Oriente la barra de vapor hacia rejilla de goteo y pulse brevemente el botón [Vapor].
 - ☑ Se eliminarán los restos de leche y bebida de la barra de vapor.

Opciones de salida

Parada de la salida en curso



La salida en curso se puede detener, por ejemplo, si se ha seleccionado una bebida incorrecta.

Parar la salida en curso (opcional)

- ▶ Pulse el botón [⊖].
 - ☑ Se para la salida en curso.

Borrar bebidas de la preselección (opcional)

- ▶ Pulse el botón [⊖].
 - ☑ Se borran las bebidas preseleccionadas.
 - ☑ Se dispensa la bebida actual.

Seleccionar producto
Preselección 1

Preselección de bebidas



Mediante los ajustes pertinentes se pueden seleccionar distintas bebidas de manera consecutiva. La cafetera preparará las bebidas seleccionadas en dicho orden.

Bebidas dobles



Mediante los ajustes pertinentes se pueden dispensar simultáneamente dos bebidas con el botón [2x].

- ▶ Coloque las tazas bajo la salida.
- ▶ Ponga la salida en la posición correcta.
- ▶ Pulse el botón [2x].
- ▶ Pulse el botón de bebida deseado.
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire las tazas.

Bebidas con la tarjeta MONEY



Si la facturación interna está habilitada, solo se pueden preparar bebidas con la tarjeta MONEY.

- ▶ Coloque la taza bajo la salida.
- ▶ Ponga la salida en la posición correcta.
- ▶ Inserte la tarjeta MONEY.
 - En la pantalla se muestra el importe disponible.
- ▶ Pulse el botón de bebida deseado.
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.
- ▶ Retire la tarjeta MONEY.

Vaciado

Depósito de posos



Los posos del café caen al depósito de posos de café. La dispensación de bebidas permanece bloqueada hasta que el depósito de posos de café esté colocado en su lugar.

- ▶ Ponga la salida en la posición superior.
- ▶ Retire el depósito de posos.
- ▶ Vacíe el depósito de posos y vuelva a introducirlo.
 - La dispensación de bebidas se activa de nuevo.

Eliminación bajo mostrador (opcional)



En la pantalla no se muestra ninguna petición de vaciado del contenedor de posos bajo mostrador. Debe revisarse de forma regular.

- ▶ Abra la puerta del mostrador.
- ▶ Extraiga y vacíe el contenedor de posos.
- ▶ Vuelva a colocar el contenedor de posos.
- ▶ Cierre la puerta del mostrador.

Depósito de agua sucia (opcional)

- ▶ Extraiga el depósito de agua sucia.
- ▶ Vacíe el depósito de agua sucia y lávelo a fondo con agua limpia.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de agua sucia.

Condiciones de transporte

Antes y durante el cambio de emplazamiento deben tenerse en cuenta y respetarse los siguientes puntos:

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



- Antes de cambiar el emplazamiento de la máquina es obligatorio separar las alimentaciones de agua potable y de corriente y la salida de agua sucia.
- Antes de realizar el cambio de emplazamiento, compruebe que no haya obstáculos ni irregularidades en el suelo.
- Durante el cambio de emplazamiento, el carro no debe empujarse sino que, por motivos de seguridad, debe llevarse tirando. ¡Tire solo del carro! ¡No tire de la máquina!
- ¡El carro no está diseñado para transportar mercancías! El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso indebido del carro o del incumplimiento del manual de instrucciones.

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para la máquina!



Mensajes de pantalla

Mensaje	Causa	Solución
Falta depósito posos	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha extraído el depósito de posos (programa de limpieza, vaciado, etc.). • El final de carrera está averiado. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Coloque el depósito de posos. ▶ Si el mensaje persiste: contacte con servicio técnico.
Vaciar depósito de posos	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de posos está lleno. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vaciar depósito de posos
Programa de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Se muestra cuando se ha dispensado una cantidad programada de bebidas sin que se haya limpiado la máquina. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Realice la limpieza diaria (véase el capítulo Limpieza).
Dep. granos izq./der. vacío	<ul style="list-style-type: none"> • Se muestra cuando el depósito de granos izquierdo está vacío o si se ha atascado un grano de café. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Llene granos de café en el depósito de granos (máx. 1000 g. por depósito) y confírmelo.
Molinillo izq./der. bloqueado	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha atascado un objeto en el molinillo (p. ej., una piedra). 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe si el molinillo está obstruido y, si procede, extraiga los granos restantes con el aspirador.
Calentamiento café/agua/vapor	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura está 10 °C por debajo de la ajustada. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Espere a que se haya alcanzado la temperatura nominal. ▶ Si el mensaje persiste: contacte con servicio técnico.
Cambio filtro	<ul style="list-style-type: none"> • Por el filtro ha circulado el volumen de agua programado (litros / mes). 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Póngase en contacto con su distribuidor local.
Solicitar mantenimiento	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha alcanzado la cantidad de bebidas programada (tazas / mes). Es necesario realizar el mantenimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Póngase en contacto con su distribuidor local.
Depósito agua potable vacío	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de agua potable está vacío. • El interruptor de flotador está averiado. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rellene el depósito de agua potable y colóquelo bajo el mostrador. ▶ Si el mensaje persiste: contacte con servicio técnico.
Depósito agua sucia lleno	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de agua sucia está lleno. • El interruptor de flotador está averiado. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vacíe el depósito de agua sucia y colóquelo bajo el mostrador. ▶ Si el mensaje persiste: contacte con servicio técnico.
Añadir café molido	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha pulsado el botón [DECAF] para dispensar una bebida descafeinada. • Se ha abierto la entrada de descafeinado / pastillas de limpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Añada café molido para dispensar una bebida descafeinada. ▶ Cierre la entrada de descafeinado / pastillas de limpieza. ▶ Si el mensaje persiste: contacte con servicio técnico.

Apagado



Si no utiliza la cafetera durante un tiempo (por ejemplo, por la noche), es posible poner la cafetera en modo standby. En este modo, los calentadores no se mantienen a la temperatura de servicio y no se pueden preparar bebidas. Si la máquina dispone de una unidad frigorífica, ésta se continuará refrigerando.

Final del funcionamiento

Cuando termine de utilizar la máquina, proceda del siguiente modo:

- ▶ Realice la limpieza diaria (véase el capítulo "Limpieza").
- ▶ Pulse el botón [⏻].
 - La máquina activa el modo "En espera".

<< Stand by >>

Depósito de agua sucia y agua potable (opcional)

- ▶ Vacíe y lave el depósito de agua potable.
- ▶ Vacíe y limpie a fondo el depósito de agua sucia.

Sistema de leche (opcional)

- ▶ Extraiga el depósito de leche.
- ▶ Vacíe y limpie el depósito de leche.



Véase también el capítulo "Limpieza" - "Limpieza diaria".

Paradas prolongadas (más de 1 semana)

Si la máquina va a permanecer parada durante más de una semana, proceda de la siguiente manera:

- ▶ Realice la limpieza diaria (véase el capítulo "Limpieza").
- ▶ Pulse el botón [⏻].
 - La máquina activa el modo "En espera".

<< Stand by >>

Toma de agua fija

- ▶ Cierre la llave de cierre de la acometida de agua potable.

Depósito de agua sucia y agua potable (opcional)

- ▶ Vacíe y lave el depósito de agua potable.
- ▶ Vacíe y limpie a fondo el depósito de agua sucia.

Sistema de leche (opcional)

- ▶ Extraiga el depósito de leche.
- ▶ Vacíe y limpie el depósito de leche.

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para la máquina!



Al volver a poner en funcionamiento del aparato, antes de encenderlo es necesario abrir la alimentación de agua fresca.



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

Limpieza

Productos de limpieza

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para la
máquina!



Para la limpieza diaria y semanal únicamente se deben utilizar los productos de limpieza recomendados por Schaerer Ltd..

Antes de utilizar el producto de limpieza, lea detenidamente la información facilitada en el envase.

Daypure y Weekpure - Limpiador líquido para sistema de leche - Pastillas de limpieza

Información	
Número de artículo	075110
Daypure	
Finalidad de uso	Limpieza diaria del sistema de leche
Finalidad de la limpieza	Eliminar la grasa de la leche y las bacterias del sistema de leche
Intervalo de aplicación	6 veces por semana
Weekpure	
Finalidad de uso	Limpieza semanal del sistema de leche
Finalidad de la limpieza	Eliminar los depósitos de cal y leche del sistema de leche y de la boquilla de vapor.
Intervalo de aplicación	1 vez por semana
Pastillas de limpieza Schaere	
Finalidad de uso	Limpieza diaria del sistema de café
Finalidad de la limpieza	Eliminar los residuos de grasa del sistema de café
Intervalo de aplicación	7 veces por semana

Intervalos de limpieza

Diaria	Semanal	Según necesidad	Requerida	Opcional	
x					Programa de limpieza
x					Limpieza del cabezal del espumador
x	x				Limpieza del mezclador
x					Limpieza del depósito de posos
x					Limpieza del recogegotas
x					Limpieza del exterior
x					Limpieza de la cámara de escaldado
	x	x			Limpieza del depósito de granos / polvo
x				O	Unidad frigorífica
x				O	Depósito de agua potable (interno / externo)
x				O	Depósito de agua sucia

Opciones de limpieza

Lavado automático



El lavado automático se activa automáticamente (está programado).

Lavado caliente

¡PRECAUCIÓN!
¡Líquido caliente!

- ▶ Pulse 1 vez el botón [].
- Duración del lavado ±10 segundos.

Lavado del tubo de leche (sistema de leche fría, leche bajo mostrador)

¡PRECAUCIÓN!
¡Líquido caliente!

- ▶ Pulse 2 veces el botón [].
- Empieza la limpieza del tubo de leche (véase la duración en la pantalla).

Limpieza diaria

Coffee Art sin sistema de leche, con Milk Smart



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

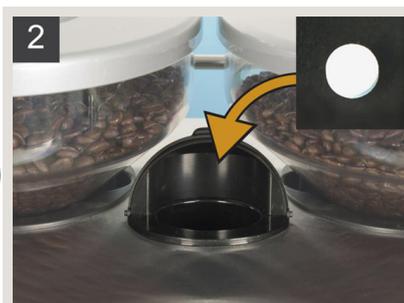
¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Existe peligro de quemaduras en la zona de dispensación de bebidas, agua caliente y vapor. No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.



- 1**
- ▶ Pulse el botón  durante aprox. 4 sek.
 - ☑ Pantalla: "Programa de limpieza / Vaciar depós. posos".
 - ▶ Extraiga el depósito de posos dentro de los 5 segundos siguientes y límpielo.
 - ▶ Limpie la cámara de escaldado con un pincel.
 - ▶ Coloque el depósito de posos.
 - ☑ Pantalla: "Programa de limpieza / Insertar pastilla".



- 2**
- Opción 1: Con vigilancia de la tapa**
- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza dentro de los 15 sek siguientes.
- Opción 2: Sin vigilancia de la tapa**
- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza.
 - ▶ Cierre la entrada.
 - ▶ Pulse el botón .



- 3**
- Opción 1: Sin vapor; o lavado del calentador de vapor desactivado**
- ☑ Vaya al paso 4.
- Opción 2: Con vapor y el lavado del calentador de vapor activado**
- ☑ Pantalla: "Programa de limpieza / Lavado caliente".
 - ▶ Coloque un recipiente (aprox. 1 l de capacidad) debajo de la barra de vapor.
 - ▶ Pulse el botón .



- ☑ Limpieza / lavado caliente en marcha (véase la duración en la pantalla).
- Sin leche o sistema de leche desactivado: vaya al paso 8.*

Pantalla: "Programa de limpieza / Producto de limpieza".

- ▶ Introduzca una mezcla de 100 ml de producto de limpieza Schaerer y 1000 ml de agua en el depósito de limpieza.



- 5**
- Opción 1: Milk Smart**
- ▶ Coloque los tubos flexibles en el depósito de limpieza (1).
- El extremo del tubo debe llegar hasta el fondo del recipiente.*
- ▶ Pulse el botón .
- Opción 2: MilkSmart Cooler**
- ▶ Separe el tubo flexible de la tapa (2).
 - ▶ Extraiga y limpie el depósito de leche y la tapa.
 - ▶ Coloque la tapa en el depósito de limpieza.
 - ▶ Conecte el tubo flexible a la tapa.
 - ▶ Coloque el depósito de limpieza limpio.
 - ▶ Deje las puertas abiertas.
 - ▶ Pulse el botón .



- ☑ Limpieza en marcha (véase la duración en la pantalla).
- Pantalla: "Programa de limpieza / Agua de lavado".

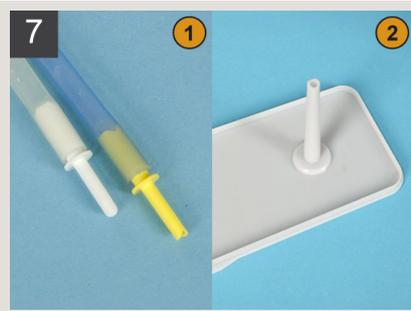
- ▶ Extraiga el depósito de limpieza, lávelo y llénelo con 1000 ml de agua fresca.

Opción 1: Milk Smart

- ▶ Repita el paso 5.

Opción 2: Milk Smart Cooler

- ▶ Monte la tapa y el tubo flexible en el depósito de limpieza.
- ▶ Coloque el depósito. Deje las puertas abiertas.
- ▶ Pulse el botón .
 - ☑ Limpieza / lavado en marcha (véase la duración en la pantalla).



Pantalla: "Retirar agua de lavado".

- ▶ Extraiga y lave el depósito de limpieza.

Opción 1: Milk Smart

- ▶ Limpie el exterior de los tubos flexibles de leche con un paño húmedo (1).

Opción 2: Milk Smart Cooler

- ▶ Limpie a fondo la tapa y el tubo con un paño húmedo.
- ▶ Monte el tubo flexible y la tapa en el depósito de leche.
- ▶ Coloque el depósito de leche limpio.
- ▶ Pulse el botón .



Después de adquirir bebidas de leche o con el sistema de leche desactivado:

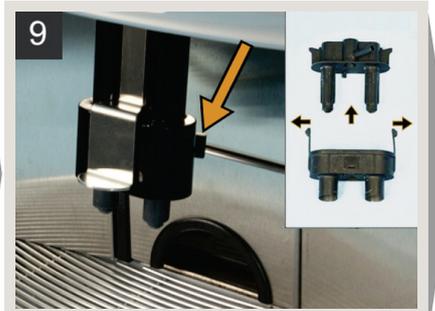
- Pantalla: Sistema de leche activado / desactivado.

Opción 1: Sistema de leche activado

- ▶ Pulse el botón .

Opción 2: Sistema de leche desactivado

- ▶ Pulse el botón .
- Limpieza automática finalizada.
- ▶ Suelte el cabezal del espumador del soporte (presione el desbloqueo trasero derecho).
- ▶ Extraiga el tubo flexible del cabezal del espumador.



- ▶ Desarme el cabezal del espumador y límpielo bajo un chorro de agua caliente.

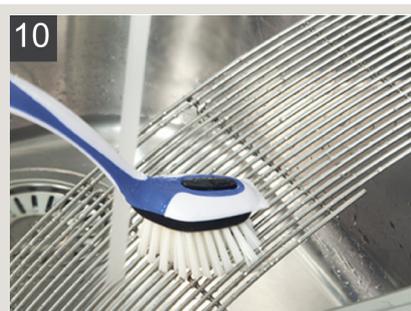
- ▶ Elimine los restos de suciedad con un cepillo.
- ▶ Vuelva a montar y coloque correctamente el cabezal del espumador (cuando se enclava se escuchará un chasquido).
- ▶ Vuelva a colocar el tubo flexible en el cabezal del espumador (no olvide el muelle).

Opción 1: Máquina sin vapor

- ▶ Vaya al paso 10.

Opción 2: Máquina con vapor

- ▶ Limpie la salida de vapor con un paño limpio húmedo.



- ▶ Limpie la rejilla de goteo bajo un chorro de agua caliente.
- ▶ Limpie el recogegotas con un paño húmedo.
- ▶ Vuelva a colocar la rejilla de goteo.
- ▶ Limpie las superficies exteriores de la máquina con un paño húmedo.



Si está programado "Espera tras la limpieza":

- La máquina activa automáticamente el modo "En espera".

Al reiniciar:

- Pantalla: "Retirar agua de lavado".
- ▶ Realice la limpieza posterior a partir del paso 7.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



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



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

Coffee Art con Cup & Cool



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

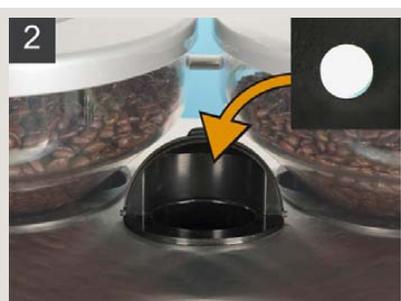
¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Existe peligro de quemaduras en la zona de dispensación de bebidas, agua caliente y vapor. No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.



- ▶ Pulse el botón  durante aprox. 4 sek.
 - Pantalla: "Programa de limpieza / Vaciar depós. posos".
- ▶ Extraiga el depósito de posos dentro de los 5 segundos siguientes y límpielo.
- ▶ Limpie la cámara de escaldado con un pincel.
- ▶ Coloque el depósito de posos.
 - Pantalla: "Programa de limpieza / Insertar pastilla".
- ▶ Abra la entrada de café molido.



Opción 1: Con vigilancia de la tapa

- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza dentro de los 15 sek siguientes.

Opción 2: Sin vigilancia de la tapa

- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza.
- ▶ Cierre la entrada.
- ▶ Pulse el botón .



Opción 1: Sin vapor; o lavado del calentador de vapor desactivado

- Vaya al paso 4.

Opción 2: Con vapor y el lavado del calentador de vapor activado

- Pantalla: "Programa de limpieza / Lavado caliente".
- ▶ Coloque un recipiente (aprox. 1 l de capacidad) debajo de la barra de vapor.
- ▶ Pulse el botón .

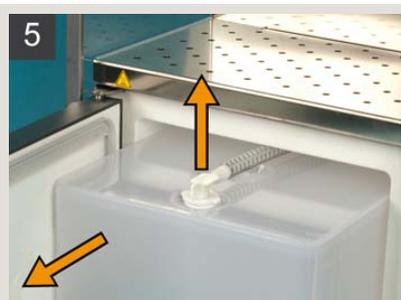


- Limpieza / lavado caliente en marcha (véase la duración en la pantalla).

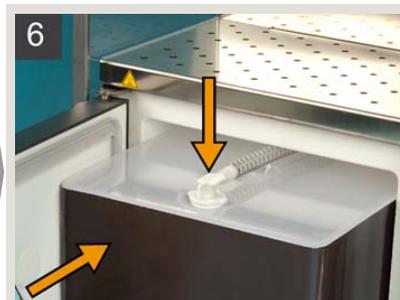
Sin leche o sistema de leche desactivado: vaya al paso 8.

Pantalla: "Programa de limpieza / Producto de limpieza".

- ▶ Introduzca una mezcla de 100 ml de producto de limpieza Schaefer y 1000 ml de agua en el depósito de limpieza.



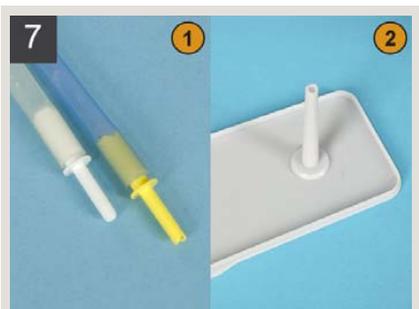
- ▶ Abra las puertas.
- ▶ Separe el tubo flexible de la tapa.
- ▶ Extraiga y limpie el depósito de leche y la tapa.
- ▶ Coloque la tapa en el depósito de limpieza.
- ▶ Conecte el tubo flexible a la tapa.
- ▶ Coloque el depósito de limpieza limpio.
- ▶ Deje las puertas abiertas.
- ▶ Pulse el botón .



- Limpieza en marcha (véase la duración en la pantalla).

Pantalla: "Programa de limpieza / Agua de lavado".

- ▶ Extraiga el depósito de limpieza, lávelo y llénelo con 1000 ml de agua fresca.
- ▶ Monte la tapa y el tubo flexible en el depósito de limpieza.
- ▶ Coloque el depósito. Deje las puertas abiertas.
- ▶ Pulse el botón .
 - Limpieza / lavado en marcha (véase la duración en la pantalla).



Pantalla: "Retirar agua de lavado".

- ▶ Extraiga y lave el depósito de limpieza.
- ▶ Limpie a fondo la tapa y el tubo con un paño húmedo.
- ▶ Monte el tubo flexible y la tapa en el depósito de leche.
- ▶ Coloque el depósito de leche limpio.
- ▶ Pulse el botón



Después de adquirir bebidas de leche o con el sistema de leche desactivado:

- Pantalla: Sistema de leche activado / desactivado.

Opción 1: Sistema de leche activado

- ▶ Pulse el botón

Opción 2: Sistema de leche desactivado

- ▶ Pulse el botón
- Limpieza automática finalizada.
- ▶ Suelte el cabezal del espumador del soporte (presione el desbloqueo trasero derecho).
- ▶ Extraiga el tubo flexible del cabezal del espumador.



- ▶ Desarme el cabezal del espumador y límpielo bajo un chorro de agua caliente.

- ▶ Elimine los restos de suciedad con un cepillo.
- ▶ Vuelva a montar y coloque correctamente el cabezal del espumador (cuando se enclava se escuchará un chasquido).
- ▶ Vuelva a colocar el tubo flexible en el cabezal del espumador (no olvide el muelle).

Opción 1: Máquina sin vapor

- ▶ Vaya al paso 10.

Opción 2: Máquina con vapor

- ▶ Limpie la salida de vapor con un paño limpio húmedo.



- ▶ Limpie la rejilla de goteo bajo un chorro de agua caliente.
- ▶ Limpie el recogegotas con un paño húmedo.
- ▶ Vuelva a colocar la rejilla de goteo.
- ▶ Limpie las superficies exteriores de la máquina con un paño húmedo.



Si está programado "Espera tras la limpieza":

- La máquina activa automáticamente el modo "En espera".

Al reiniciar:

- Pantalla: "Retirar agua de lavado".
- ▶ Realice la limpieza posterior a partir del paso 7.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!

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



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

Coffee Art con sistema de polvo



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

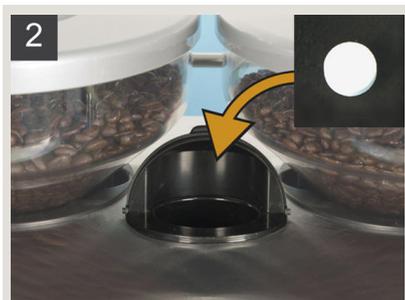
¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Existe peligro de quemaduras en la zona de dispensación de bebidas, agua caliente y vapor. No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.



- ▶ Pulse el botón  durante aprox. 4 sek.
 - ☑ Pantalla: "Programa de limpieza / Vaciar depós. posos".
- ▶ Extraiga el depósito de posos dentro de los 5 sek siguientes y límpielo.
- ▶ Limpie la cámara de escaldado con un pincel.
- ▶ Coloque el depósito de posos.
 - ☑ Pantalla: "Asegurar que la batid. esté colocada".
- ▶ Pulse el botón .
 - ☑ Pantalla: "Programa de limpieza / Insertar pastilla".



- ▶ Abra la entrada de café molido.
- Opción 1: Con vigilancia de la tapa**
- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza dentro de los 15 sek siguientes.
- Opción 2: Sin vigilancia de la tapa**
- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza.
 - ▶ Cierre la entrada.
 - ▶ Pulse el botón .



Opción 1: Sin vapor; o lavado del calentador de vapor desactivado

- ☑ Vaya al paso 4.

Opción 2: Con vapor y el lavado del calentador de vapor activado

- ☑ Pantalla: "Programa de limpieza / Lavado caliente".
- ▶ Coloque un recipiente (aprox. 1 l de capacidad) debajo de la barra de vapor.
- ▶ Pulse el botón .

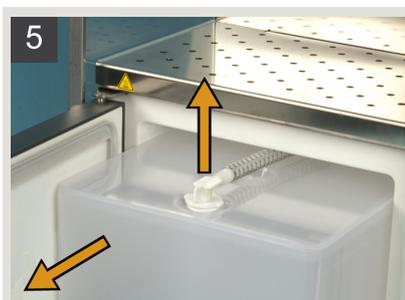


- ☑ Limpieza / lavado caliente en marcha (véase la duración en la pantalla).

Sin leche o sistema de leche desactivado: vaya al paso 8.

Pantalla: "Programa de limpieza / Producto de limpieza".

- ▶ Introduzca una mezcla de 100 ml de producto de limpieza Schaerer y 1000 ml de agua en el depósito de limpieza.



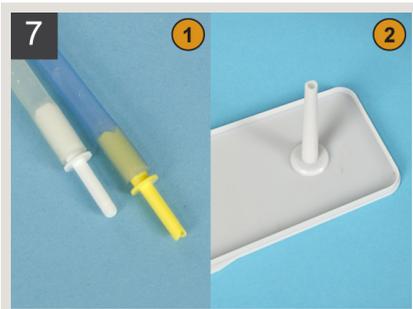
- ▶ Abra las puertas.
- ▶ Separe el tubo flexible de la tapa.
- ▶ Extraiga y limpie el depósito de leche y la tapa.
- ▶ Coloque la tapa en el depósito de limpieza.
- ▶ Conecte el tubo flexible a la tapa.
- ▶ Coloque el depósito de limpieza limpio.
- ▶ Deje las puertas abiertas.
- ▶ Pulse el botón .



- ☑ Limpieza en marcha (véase la duración en la pantalla).

Pantalla: "Programa de limpieza / Agua de lavado".

- ▶ Extraiga el depósito de limpieza, lávelo y llénelo con 1000 ml de agua fresca.
- ▶ Monte la tapa y el tubo flexible en el depósito de limpieza.
- ▶ Coloque el depósito. Deje las puertas abiertas.
- ▶ Pulse el botón .
 - ☑ Limpieza / lavado en marcha (véase la duración en la pantalla).



Pantalla: "Retirar agua de lavado".

- ▶ Extraiga y lave el depósito de limpieza.
- ▶ Limpie a fondo la tapa y el tubo con un paño húmedo.
- ▶ Monte el tubo flexible y la tapa en el depósito de leche.
- ▶ Coloque el depósito de leche limpio.
- ▶ Pulse el botón .



Después de adquirir bebidas de leche o con el sistema de leche desactivado:

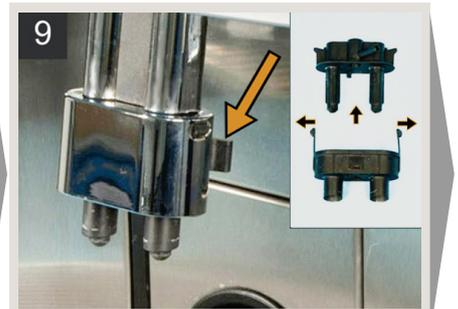
- Pantalla: Sistema de leche activado / desactivado.

Opción 1: Sistema de leche activado

- ▶ Pulse el botón .

Opción 2: Sistema de leche desactivado

- ▶ Pulse el botón .
- Limpieza automática finalizada.
- ▶ Suelte el cabezal del espumador del soporte (presione el desbloqueo trasero derecho).
- ▶ Extraiga el tubo flexible del cabezal del espumador.



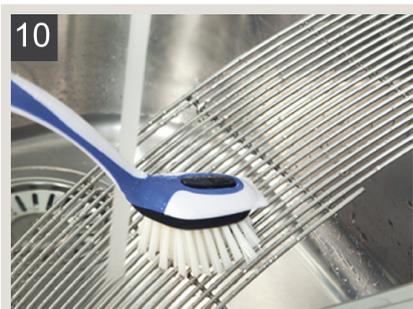
- ▶ Desarme el cabezal del espumador y límpielo bajo un chorro de agua caliente.
- ▶ Elimine los restos de suciedad con un cepillo.
- ▶ Vuelva a montar y coloque correctamente el cabezal del espumador (cuando se enclava se escuchará un chasquido).
- ▶ Vuelva a colocar el tubo flexible en el cabezal del espumador (no olvide el muelle).

Opción 1: Máquina sin vapor

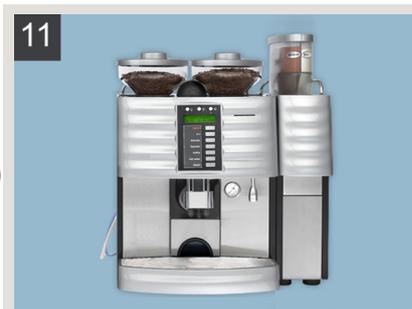
- ▶ Vaya al paso 10.

Opción 2: Máquina con vapor

- ▶ Limpie la salida de vapor con un paño limpio húmedo.



- ▶ Limpie la rejilla de goteo bajo un chorro de agua caliente.
- ▶ Limpie el recogegotas con un paño húmedo.
- ▶ Vuelva a colocar la rejilla de goteo.
- ▶ Limpie las superficies exteriores de la máquina con un paño húmedo.



Si está programado "Espera tras la limpieza":

- La máquina activa automáticamente el modo "En espera".

Al reiniciar:

- Pantalla: "Retirar agua de lavado".
- ▶ Realice la limpieza posterior a partir del paso 7.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



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



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

Coffee Art Plus sin sistema de leche



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

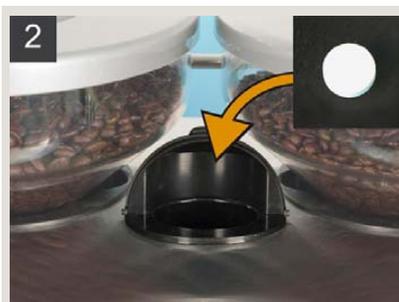
¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Existe peligro de quemaduras en la zona de dispensación de bebidas, agua caliente y vapor. No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.



- ▶ Pulse el botón  durante aprox. 4 sek.
 - ☑ Pantalla: "Programa de limpieza / Vaciar depós. posos".
- ▶ Extraiga el depósito de posos dentro de los 5 segundos siguientes y límpielo.
- ▶ Limpie la cámara de escaldado con un pincel.
- ▶ Coloque el depósito de posos.
 - ☑ Pantalla: "Programa de limpieza / Insertar pastilla".



- ▶ Abra la entrada de café molido.
- Opción 1: Sin vigilancia de la tapa**
- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza.
 - ▶ Cierre la entrada.
 - ▶ Pulse el botón .
- Opción 2: Con vigilancia de la tapa**
- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza dentro de los 15 sek siguientes.
 - ▶ Cierre la entrada.



Opción 1: Sin vapor; o lavado del calentador de vapor desactivado

- ▶ Vaya al paso 4.

Opción 2: Con vapor y el lavado del calentador de vapor activado

- ☑ Pantalla: "Programa de limpieza / Lavado caliente".
- ▶ Coloque un recipiente (aprox. 1 l de capacidad) debajo de la barra de vapor.
- ▶ Pulse el botón .



- ☑ Limpieza / lavado en marcha (véase la duración en la pantalla).
- Pantalla: "Seleccionar producto".
- ▶ Suelte el cabezal del espumador del soporte (presione el botón).
 - ▶ Extraiga el tubo flexible del cabezal del espumador.



- ▶ Desarme el cabezal del espumador y límpielo bajo un chorro de agua caliente.
- ▶ Elimine los restos de suciedad con un cepillo.
- ▶ Vuelva a montar y coloque correctamente el cabezal del espumador (cuando se enclava se escuchará un chasquido).
- ▶ Vuelva a colocar el tubo flexible en el cabezal del espumador (no olvide el muelle).



Opción 1: Sin vapor

- ▶ Vaya al paso 8.

Opción 2: Con vapor

- ▶ echar en un recipiente 50 ml del producto de limpieza Schaerer y 500 ml de agua.
- ▶ Desenrosque la barra de vapor, desármela e introdúzcala en la mezcla durante 10 min.
- ▶ Lave las piezas de la barra de vapor con agua limpia y ensámblelas.
- ▶ Enrosque la barra de vapor.
- ▶ Pulse el botón de vapor \pm brevemente 5 veces para eliminar los restos de producto de limpieza.

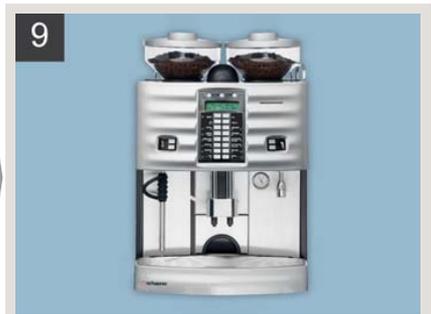


Opción 1: Autosteam, Supersteam o Finesteam

- ▶ Limpie el sensor de temperatura con un paño húmedo.



- ▶ Limpie la rejilla de goteo bajo un chorro de agua caliente.
- ▶ Limpie el recogegotas con un paño húmedo.
- ▶ Vuelva a colocar la rejilla de goteo.



- ▶ Limpie las superficies exteriores de la máquina con un paño húmedo.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



¡La manipulación inadecuada de los granos, el agua, la leche, el polvo u otros componentes del café puede provocar daños en la salud!

¡Deberán cumplirse las normas de higiene en conformidad con ARCPC!



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

Coffee Art Plus con Milk Smart / Milk Smart Cooler



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

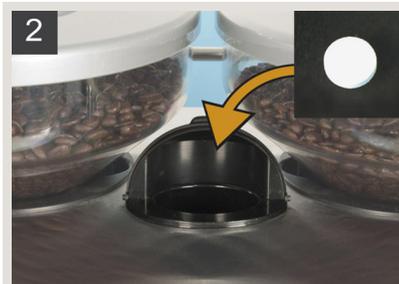
¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Existe peligro de quemaduras en la zona de dispensación de bebidas, agua caliente y vapor. No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.



- 1
- ▶ Pulse el botón  durante aprox. 4 sek.
 - Pantalla: "Programa de limpieza / Vaciar depós. posos".
 - ▶ Extraiga el depósito de posos dentro de los 5 segundos siguientes y límpielo.
 - ▶ Limpie la cámara de escaldado con un pincel.
 - ▶ Coloque el depósito de posos.
 - Pantalla: "Programa de limpieza / Insertar pastilla".



- 2
- ▶ Abra la entrada de café molido.
- Opción 1: Sin vigilancia de la tapa**
- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza.
 - ▶ Cierre la entrada.
 - ▶ Pulse el botón .
- Opción 2: Con vigilancia de la tapa**
- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza dentro de los 15 sek siguientes.
 - ▶ Cierre la entrada.



3

Opción 1: Sin suministro de leche / sistema de leche desactivado

- ▶ Vaya al paso 6.

Opción 2: Con suministro de leche

- Pantalla: "Programa de limpieza / Producto de limpieza".
- ▶ Introduzca una mezcla de 100 ml de producto de limpieza Schaefer y 1000 ml de agua en el depósito de limpieza.



4

Opción 1: Milk Smart

- ▶ Coloque los tubos flexibles en el depósito de limpieza (1). El extremo del tubo debe llegar hasta el fondo del recipiente.
- ▶ Pulse el botón .

Opción 2: MilkSmart Cooler

- ▶ Abra las puertas (2).
- ▶ Separe el tubo flexible de la tapa.
- ▶ Limpie el depósito de leche y la tapa.
- ▶ Coloque la tapa en el depósito de limpieza.
- ▶ Conecte el tubo flexible a la tapa.
- ▶ Coloque el depósito de limpieza limpio.
- ▶ Deje las puertas abiertas.
- ▶ Pulse el botón .



- 5
- Limpieza en marcha (véase la duración en la pantalla).
- Pantalla: "Programa de limpieza / Agua de lavado".
- ▶ Lave el depósito de limpieza y llénelo con 1000 ml de agua fresca.

Opción 1: Milk Smart

- ▶ Repita el paso 4.

Opción 2: Milk Smart Cooler

- ▶ Monte la tapa y el tubo flexible en el depósito de limpieza.
- ▶ Coloque el depósito. Deje las puertas abiertas.
- ▶ Pulse el botón 
 - Limpieza / lavado en marcha (véase la duración en la pantalla).



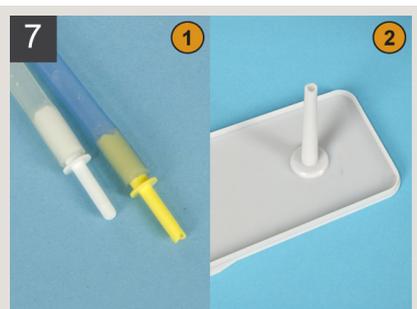
6

Opción 1: Sin vapor; o lavado del calentador de vapor desactivado

- Limpieza / lavado en marcha (véase la duración en la pantalla).
- ▶ Vaya al paso 7.

Opción 2: Con vapor y el lavado del calentador de vapor activado

- Pantalla: "Programa de limpieza / Lavado caliente".
- ▶ Coloque un recipiente (aprox. 1 l de capacidad) debajo de la barra de vapor.
- ▶ Pulse el botón .
- Lavado caliente en marcha.



Pantalla: "Retirar agua de lavado".

- ▶ Extraiga y lave el depósito de limpieza.

Opción 1: Milk Smart

- ▶ Limpie el exterior de los tubos flexibles de leche con un paño húmedo (1).

Opción 2: Milk Smart Cooler

- ▶ Limpie a fondo la tapa y el tubo con un paño húmedo.
- ▶ Monte el tubo flexible y la tapa en el depósito de leche.
- ▶ Coloque el depósito de leche limpio.
- ▶ Pulse el botón



Después de adquirir bebidas de leche o con el sistema de leche desactivado:

- Pantalla: Sistema de leche activado / desactivado.

Opción 1: Sistema de leche activado

- ▶ Pulse el botón

Opción 2: Sistema de leche desactivado

- ▶ Pulse el botón
- Limpieza automática finalizada.
- ▶ Suelte el cabezal del espumador del soporte (presione el desbloqueo trasero derecho).
- ▶ Extraiga el tubo flexible del cabezal del espumador.



- ▶ Desarme el cabezal del espumador y límpielo bajo un chorro de agua cal..

- ▶ Elimine los restos de suciedad con un cepillo.

- ▶ Vuelva a montar y coloque correctamente el cabezal del espumador (cuando se enclave se escuchará un chasquido).

- ▶ Vuelva a colocar el tubo flexible en el cabezal del espumador (no olvide el muelle).

Opción 1: Máquina sin vapor

- ▶ Vaya al paso 11.

Opción 2: Máquina con vapor

- ▶ echar en un recipiente 50 ml del producto de limpieza Schaefer y 500 ml de agua .



- ▶ Desenrosque la barra de vapor, desármela e introdúzcala en la mezcla durante 10 min.
- ▶ Lave las piezas de la barra de vapor con agua limpia y ensámblelas.
- ▶ Enrosque la barra de vapor.
- ▶ Pulse el botón de vapor ± brevemente 5 veces para eliminar los restos de producto de limpieza.

Opción 1: Auto-, Super- o Finesteam

- ▶ Limpie el sensor de temperatura con un paño húmedo.



- ▶ Limpie la rejilla de goteo bajo un chorro de agua caliente.
- ▶ Limpie el recogegotas con un paño húmedo.
- ▶ Vuelva a colocar la rejilla de goteo.
- ▶ Limpie las superficies exteriores de la máquina con un paño húmedo.



Opción 1: Si está programado "Espera tras la limpieza"

- La máquina activa automáticamente el modo "En espera".

Al reiniciar, después de servir bebidas de leche y de limpiar luego el sistema de leche:

- Pantalla: "Retirar agua de lavado".
- ▶ Realice manualmente la limpieza posterior a partir del paso 7.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!

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



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

Coffee Art Plus con Cup & Cool



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

¡ATENCIÓN!

¡Peligro para usuarios!



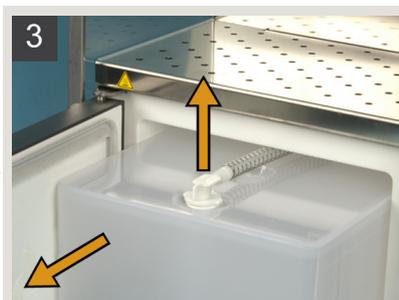
Existe peligro de quemaduras en la zona de dispensación de bebidas, agua caliente y vapor. No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.



- ▶ Pulse el botón  durante aprox. 4 sek.
 - Pantalla: "Programa de limpieza / Vaciar depós. posos".
- ▶ Extraiga el depósito de posos dentro de los 5 segundos siguientes y límpielo.
- ▶ Limpie la cámara de escaldado con un pincel.
- ▶ Coloque el depósito de posos.
 - Pantalla: "Programa de limpieza / Insertar pastilla".



- ▶ Abra la entrada de café molido.
- Opción 1: Sin vigilancia de la tapa**
- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza.
 - ▶ Cierre la entrada.
 - ▶ Pulse el botón .
- Opción 2: Con vigilancia de la tapa**
- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza dentro de los 15 sek siguientes.
 - ▶ Cierre la entrada.

**Opción 1: Sin suministro de leche / sistema de leche desactivado**

- ▶ Vaya al paso 6.

Opción 2: Con suministro de leche

- Pantalla: "Programa de limpieza / Producto de limpieza".
- ▶ Abra las puertas de la unidad frigorífica.
- ▶ Separe el tubo flexible de la tapa.
- ▶ Lave el depósito de leche y la tapa.
- ▶ Introduzca una mezcla de 100 ml de producto de limpieza Schaerer y 1000 ml de agua en el depósito de limpieza.



- ▶ Monte la tapa y el tubo flexible en el depósito de limpieza.
- ▶ Coloque el depósito de limpieza limpio.
- ▶ Deje las puertas abiertas.
- ▶ Pulse el botón .
 - Limpieza en marcha (véase la duración en la pantalla).

Pantalla: "Programa de limpieza / Agua de lavado".

- ▶ Lave el depósito de limpieza y la tapa y llénelo con 1000 ml de agua fresca.



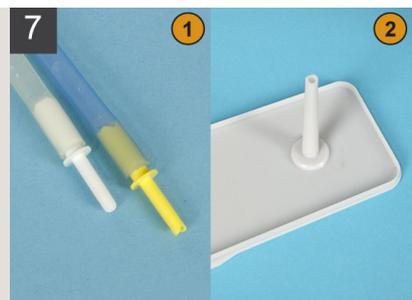
- ▶ Monte la tapa y el tubo flexible en el depósito de limpieza.
- ▶ Coloque el depósito de limpieza limpio.
- ▶ Deje las puertas abiertas.
- ▶ Pulse el botón .
 - Limpieza / lavado en marcha (véase la duración en la pantalla).

**Opción 1: Sin vapor; o lavado del calentador de vapor desactivado**

- Limpieza / lavado en marcha (véase la duración en la pantalla).
- ▶ Vaya al paso 7.

Opción 2: Con vapor y el lavado del calentador de vapor activado

- Pantalla: "Programa de limpieza / Lavado caliente".
- ▶ Coloque un recipiente (aprox. 1 l de capacidad) debajo de la barra de vapor.
- ▶ Pulse el botón .
 - Lavado caliente en marcha.



Opción 1: Con el sistema de leche activado.

- ▶ Vaya al paso 8.

Opción 2: Con el sistema de leche desactivado.

Pantalla: "Retirar agua de lavado".

- ▶ Extraiga y lave el depósito de limpieza.
- ▶ Limpie a fondo la tapa y el tubo con un paño húmedo.
- ▶ Monte el tubo flexible y la tapa en el depósito de leche.
- ▶ Coloque el depósito de leche limpio.
- ▶ Pulse el botón .



Después de adquirir bebidas de leche o con el sistema de leche desactivado:

- Pantalla: Sistema de leche activado / desactivado.

Opción 1: Sistema de leche activado

- ▶ Pulse el botón .

Opción 2: Sistema de leche desactivado

- ▶ Pulse el botón .
- Limpieza automática finalizada.
- ▶ Suelte el cabezal del espumador del soporte (presione el desbloqueo derecho).
- ▶ Extraiga el tubo flexible del cabezal del espumador.
- ▶ Desarme el cabezal del espumador y límpielo bajo un chorro de agua caliente.



- ▶ Elimine los restos de suciedad con un cepillo.

- ▶ Ensamble y monte correctamente el cabezal del espumador (cuando se enclava se escuchará un chasquido).

- ▶ Vuelva a colocar el tubo flexible en el cabezal del espumador (no olvide el muelle).

Opción 1: Máquina sin vapor

- ▶ Vaya al paso 11.

Opción 2: Máquina con vapor

- ▶ echar en un recipiente 50 ml del producto de limpieza Schaefer y 500 ml de agua .
- ▶ Desenrosque la barra de vapor, desármela e introdúzcala en la mezcla durante 10 min.



- ▶ Lave las piezas de la barra de vapor con agua limpia y ensámblelas.
- ▶ Enrosque la barra de vapor.
- ▶ Pulse el botón de vapor ± brevemente 5 veces para eliminar los restos de producto de limpieza.

Opción 3: Autosteam, Supersteam o Finesteam

- ▶ Limpie el sensor de temperatura con un paño húmedo.



- ▶ Limpie la rejilla de goteo bajo un chorro de agua caliente.
- ▶ Limpie el recogegotas con un paño húmedo.
- ▶ Vuelva a colocar la rejilla de goteo.
- ▶ Limpie las superficies exteriores de la máquina con un paño húmedo.



Si está programado "Espera tras la limpieza":

- La máquina activa automáticamente el modo "En espera".

Al reiniciar:

- Pantalla: "Retirar agua de lavado".
- ▶ Realice la limpieza posterior a partir del paso 7.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!

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



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

Coffee Art Plus con sistema de leche fría



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

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Existe peligro de quemaduras en la zona de dispensación de bebidas, agua caliente y vapor. No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.



- 1
- ▶ Pulse el botón durante aprox. 4 sek.
 - ☑ Pantalla: "Programa de limpieza / Vaciar depós. posos".
 - ▶ Extraiga el depósito de posos dentro de los 5 segundos siguientes y límpielo.
 - ▶ Limpie la cámara de escaldado con un pincel.
 - ▶ Coloque el depósito de posos.
 - ☑ Pantalla: "Programa de limpieza / Insertar pastilla".



- 2
- ▶ Abra la entrada de café molido.
- Opción 1: Sin vigilancia de la tapa**
- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza.
 - ▶ Cierre la entrada.
 - ▶ Pulse el botón .
- Opción 2: Con vigilancia de la tapa**
- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza dentro de los 15 sek siguientes.
 - ▶ Cierre la entrada.



3

Opción 1: Sin vapor; sin lavado del calentador de vapor

- ▶ Vaya al paso 4.

Opción 2: Con vapor; con lavado del calentador de vapor

- ☑ Pantalla: "Programa de limpieza / Lavado caliente".
- ▶ Coloque un recipiente (con aprox. 1 l de capacidad) debajo de la barra de vapor.
- ▶ Pulse el botón .
- ☑ Lavado caliente en marcha (véase la duración en la pantalla).



4

Opción 1: Con el sistema de leche desactivado

- ☑ Empieza la limpieza del sistema de café (véase la duración en la pantalla).
- ▶ Vaya al paso 6.

Opción 2: Con el sistema de leche activado

- ☑ Pantalla: "Programa de limpieza / Producto de limpieza".
- ▶ Extraiga el depósito de leche.
- ▶ Introduzca 100 ml de producto de limpieza Schaefer en el depósito de limpieza.
- ▶ Coloque el depósito de limpieza limpio.



- 5
- ▶ Coloque un tubo flexible en el recipiente y deje las puertas abiertas (2).
 - ▶ Pulse el botón .
 - ☑ Limpieza en marcha (véase la duración en la pantalla).

Pantalla: "Retirar producto de limpieza".

- ▶ Extraiga y lave el depósito de limpieza.
- ▶ Limpie el exterior del tubo flexible con un paño húmedo.
- ▶ Pulse el botón .



6

Después de adquirir bebidas de leche o con el sistema de leche desactivado:

- ☑ Pantalla: Sistema de leche activado / desactivado.

Opción 1: Sistema de leche activado

- ▶ Pulse el botón .

Opción 2: Sistema de leche desactivado

- ▶ Pulse el botón .
- ☑ Limpieza automática finalizada.



- ▶ Suelte el cabezal del espumador del soporte (presione el desbloqueo trasero derecho).
- ▶ Extraiga el tubo flexible del cabezal del espumador.
- ▶ Desarme el cabezal del espumador y límpielo bajo un chorro de agua caliente.
- ▶ Elimine los restos de suciedad con un cepillo.
- ▶ Vuelva a montar y coloque correctamente el cabezal del espumador (cuando se enclave se escuchará un chasquido).
- ▶ Vuelva a colocar el tubo flexible en el cabezal del espumador (no olvide el muelle).



Opción 1: Máquina sin vapor

- ▶ Vaya al paso 10.

Opción 2: Máquina con vapor

- ▶ echar en un recipiente 50 ml del producto de limpieza Schaefer y 500 ml de agua.
- ▶ Desenrosque la barra de vapor, desármela e introdúzcala en la mezcla durante 10 min.
- ▶ Lave las piezas de la barra de vapor con agua limpia y ensámblas.
- ▶ Enrosque la barra de vapor.
- ▶ Pulse el botón de vapor ± brevemente 5 veces para eliminar los restos de producto de limpieza.



Opción 1: Autosteam, Supersteam o Finesteam

- ▶ Limpie el sensor de temperatura con un paño húmedo.



- ▶ Limpie la rejilla de goteo bajo un chorro de agua caliente.
- ▶ Limpie el recogegotas con un paño húmedo.
- ▶ Vuelva a colocar la rejilla de goteo.
- ▶ Limpie las superficies exteriores de la máquina con un paño húmedo.



Si está programado "Espera tras la limpieza":

- La máquina activa automáticamente el modo "En espera".

Al reiniciar:

- Pantalla: "Retirar agua de lavado".

- ▶ Realice la limpieza posterior a partir del paso 7.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!

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



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

Coffee Art Plus con Centre Milk



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

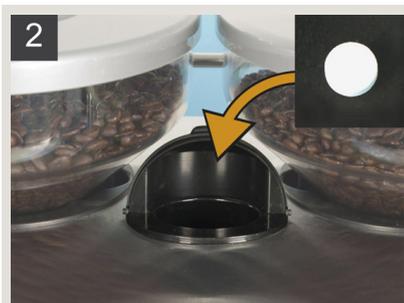
¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Existe peligro de quemaduras en la zona de dispensación de bebidas, agua caliente y vapor. No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.



- 1
- ▶ Pulse el botón durante aprox. 3 sek.
 - ☑ Pantalla: "Programa de limpieza / Vaciar depós. posos".
 - ▶ Extraiga el depósito de posos dentro de los 5 segundos siguientes y límpielo.
 - ▶ Limpie la cámara de escaldado con un pincel.
 - ▶ Coloque el depósito de posos.
 - ☑ Pantalla: "Programa de limpieza / Insertar pastilla".



- 2
- ▶ Abra la entrada de café molido.
- Opción 1: Sin vigilancia de la tapa**
- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza.
 - ▶ Cierre la entrada.
 - ▶ Pulse el botón .
- Opción 2: Con vigilancia de la tapa**
- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza dentro de los 15 sek siguientes.
 - ▶ Cierre la entrada.



Opción 1: Sin vapor; sin lavado del calentador de vapor

- ▶ Vaya al paso 4.

Opción 2: Con vapor; con lavado del calentador de vapor

- ☑ Pantalla: "Programa de limpieza / Lavado caliente".
- ▶ Coloque un recipiente (con aprox. 1 l de capacidad) debajo de la barra de vapor.
- ▶ Pulse el botón .



Opción 1: Con el sistema de leche desactivado

- ☑ Empieza la limpieza del sistema de café (véase la duración en la pantalla).
- ▶ Vaya al paso 6.

Opción 2: Con el sistema de leche activado

- ☑ Pantalla: "Programa de limpieza / Producto de limpieza".
- ▶ Abra la unidad frigorífica.
- ▶ Extraiga el depósito de leche.
- ▶ Introduzca 100 ml de producto de limpieza Schaefer en el depósito de limpieza.
- ▶ Coloque el depósito de limpieza (1) limpio.



- 5
- ▶ Coloque un tubo flexible (2) en cada cámara y deje las puertas abiertas.
 - ▶ Pulse el botón .
 - ☑ Limpieza en marcha (véase la duración en la pantalla).

Pantalla: "Retirar producto de limpieza".

- ▶ Extraiga y lave el depósito de limpieza.
- ▶ Limpie el exterior del tubo flexible con un paño húmedo.
- ▶ Pulse el botón .



6

Después de adquirir bebidas de leche o con el sistema de leche desactivado:

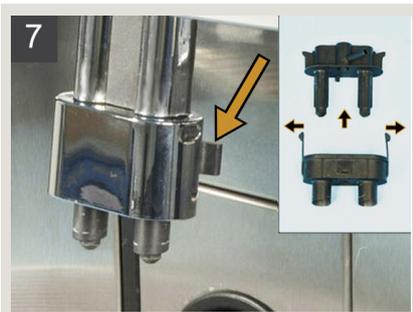
- ☑ Pantalla: Sistema de leche activado / desactivado.

Opción 1: Sistema de leche activado

- ▶ Pulse el botón .

Opción 2: Sistema de leche desactivado

- ▶ Pulse el botón .
- ☑ Limpieza automática finalizada.



- ▶ Suelte el cabezal del espumador del soporte (presione el desbloqueo trasero derecho).
- ▶ Extraiga el tubo flexible del cabezal del espumador.
- ▶ Desarme el cabezal del espumador y límpielo bajo un chorro de agua caliente.
- ▶ Elimine los restos de suciedad con un cepillo.
- ▶ Vuelva a montar y coloque correctamente el cabezal del espumador (cuando se enclava se escuchará un chasquido).
- ▶ Vuelva a colocar el tubo flexible en el cabezal del espumador (no olvide el muelle).



Opción 1: Máquina sin vapor

- ▶ Vaya al paso 10.

Opción 2: Máquina con vapor

- ▶ echar en un recipiente 50 ml del producto de limpieza Schaeerer y 500 ml de agua .
- ▶ Desenrosque la barra de vapor, desármela e introdúzcala en la mezcla durante 10 min.
- ▶ Lave las piezas de la barra de vapor con agua limpia y ensámblelas.
- ▶ Enrosque la barra de vapor.
- ▶ Pulse el botón de vapor ± brevemente 5 veces para eliminar los restos de producto de limpieza.



Opción 1: Autosteam, Supersteam o Finesteam

- ▶ Limpie el sensor de temperatura con un paño húmedo.



- ▶ Limpie la rejilla de goteo bajo un chorro de agua caliente.
- ▶ Limpie el recogegotas con un paño húmedo.
- ▶ Vuelva a colocar la rejilla de goteo.
- ▶ Limpie las superficies exteriores de la máquina con un paño húmedo.



Si está programado "Espera tras la limpieza":

- La máquina activa automáticamente el modo "En espera".

Al reiniciar:

- Pantalla: "Retirar agua de lavado".
- ▶ Realice la limpieza posterior a partir del paso 7.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



¡La manipulación inadecuada de los granos, el agua, la leche, el polvo u otros componentes del café puede provocar daños en la salud!

¡Deberán cumplirse las normas de higiene en conformidad con ARCPC!



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

Coffee Art Plus con Twin Milk



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

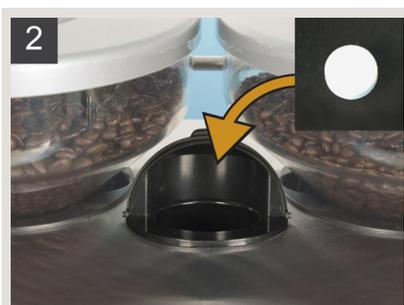
¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Existe peligro de quemaduras en la zona de dispensación de bebidas, agua caliente y vapor. No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.



- ▶ Pulse el botón durante aprox. 4 sek.
- ☑ Pantalla: "Programa de limpieza / Vaciar depós. posos".
- ▶ Extraiga el depósito de posos dentro de los 5 segundos siguientes y límpielo.
- ▶ Limpie la cámara de escaldado con un pincel.
- ▶ Coloque el depósito de posos.
 - ☑ Pantalla: "Programa de limpieza / Insertar pastilla".



- ▶ Abra la entrada de café molido.
- Opción 1: Sin vigilancia de la tapa**
 - ▶ Introduzca una pastilla de limpieza.
 - ▶ Cierre la entrada.
 - ▶ Pulse el botón .
- Opción 2: Con vigilancia de la tapa**
 - ▶ Introduzca una pastilla de limpieza dentro de los 15 sek siguientes.
 - ▶ Cierre la entrada.



Opción 1: Sin vapor; sin lavado del calentador de vapor

- ▶ Vaya al paso 4.

Opción 2: Con vapor; con lavado del calentador de vapor

- ☑ Pantalla: "Programa de limpieza / Lavado caliente".
- ▶ Coloque un recipiente (con aprox. 1 l de cap.) debajo de la barra de vapor.
- ▶ Pulse el botón .
- ☑ Lavado caliente en marcha (véase la duración en la pantalla).



Opción 1: Con el sistema de leche desactivado

- ☑ Empieza la limpieza del sistema de café (véase la duración en la pantalla).
- ▶ Vaya al paso 6.

Opción 2: Con el sistema de leche activado

- ☑ Pantalla: "Programa de limpieza / Producto de limpieza".
- ▶ Extraiga el depósito de leche.
- ▶ Introduzca 100 ml de producto de limpieza Schaefer en el depósito de limpieza.
- ▶ Coloque el depósito de limpieza (1) limpio.



- ▶ Coloque un tubo flexible en cada cámara (2) y deje las puertas abiertas.
- ▶ Pulse el botón .
 - ☑ Limpieza en marcha (véase la duración en la pantalla).

Pantalla: "Retirar producto de limpieza".

- ▶ Extraiga y lave el depósito de limpieza.
- ▶ Limpie el exterior del tubo flexible con un paño húmedo.
- ▶ Pulse el botón .



Después de adquirir bebidas de leche o con el sistema de leche desactivado:

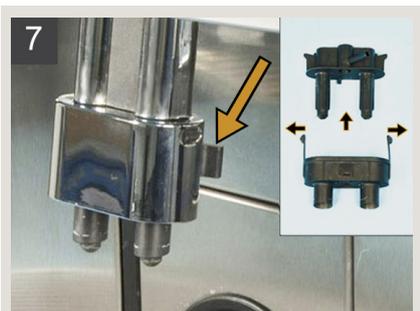
- ☑ Pantalla: Sistema de leche activado / desactivado.

Opción 1: Sistema de leche activado

- ▶ Pulse el botón .

Opción 2: Sistema de leche desactivado

- ▶ Pulse el botón .
- ☑ Limpieza automática finalizada.



- ▶ Suelte el cabezal del espumador del soporte (presione el desbloqueo trasero derecho).
- ▶ Extraiga el tubo flexible del cabezal del espumador.
- ▶ Desarme el cabezal del espumador y límpielo bajo un chorro de agua caliente.
- ▶ Elimine los restos de suciedad con un cepillo.
- ▶ Vuelva a montar y coloque correctamente el cabezal del espumador (cuando se enclave se escuchará un chasquido).
- ▶ Vuelva a colocar el tubo flexible en el cabezal del espumador (no olvide el muelle).



Opción 1: Máquina sin vapor

- ▶ Vaya al paso 10.

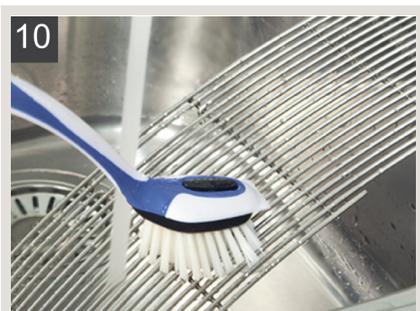
Opción 2: Máquina con vapor

- ▶ echar en un recipiente 50 ml del producto de limpieza Schaerer y 500 ml de agua.
- ▶ Desenrosque la barra de vapor, desármela e introdúzcala en la mezcla durante 10 min.
- ▶ Lave las piezas de la barra de vapor con agua limpia y ensámblas.
- ▶ Enrosque la barra de vapor.
- ▶ Pulse el botón de vapor ± brevemente 5 veces para eliminar los restos de producto de limpieza.



Opción 1: Autosteam, Supersteam o Finesteam

- ▶ Limpie el sensor de temperatura con un paño húmedo.



- ▶ Limpie la rejilla de goteo bajo un chorro de agua caliente.
- ▶ Limpie el recogegotas con un paño húmedo.
- ▶ Vuelva a colocar la rejilla de goteo.
- ▶ Limpie las superficies exteriores de la máquina con un paño húmedo.



Si está programado "Espera tras la limpieza":

- La máquina activa automáticamente el modo "En espera".

Al reiniciar, con el sistema de leche activado y después de limpiar el sistema de leche:

- Pantalla: "Retirar agua de lavado".
- ▶ Realice la limpieza posterior a partir del paso 7.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!

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



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

Coffee Art Plus con sistema de leche bajo mostrador



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

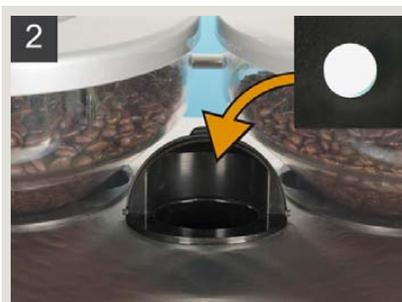
¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Existe peligro de quemaduras en la zona de dispensación de bebidas, agua caliente y vapor. No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.



- 1**
- ▶ Pulse el botón durante aprox. 4 sek.
 - Pantalla: "Programa de limpieza / Vaciar depós. posos".
 - ▶ Extraiga el depósito de posos dentro de los 5 segundos siguientes y límpielo.
 - ▶ Limpie la cámara de escaldado con un pincel.
 - ▶ Coloque el depósito de posos.
 - Pantalla: "Programa de limpieza / Insertar pastilla".



- 2**
- ▶ Abra la entrada de café molido.
- Opción 1: Sin vigilancia de la tapa**
- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza.
 - ▶ Cierre la entrada.
 - ▶ Pulse el botón .
- Opción 2: Con vigilancia de la tapa**
- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza dentro de los 15 sek siguientes.
 - ▶ Cierre la entrada.



Opción 1: Sin vapor; sin lavado del calentador de vapor

- ▶ Vaya al paso 4.

Opción 2: Con vapor; con lavado del calentador de vapor

- Pantalla: "Programa de limpieza / Lavado caliente".
- ▶ Coloque un recipiente (con aprox. 1 l de capacidad) debajo de la barra de vapor.
- ▶ Pulse el botón .
 - Lavado caliente en marcha (véase la duración en la pantalla).



Opción 1: Con el sistema de leche desactivado

- Empieza la limpieza del sistema de café (véase la duración en la pantalla).
- ▶ Vaya al paso 6.

Opción 2: Con el sistema de leche activado

- Pantalla: "Programa de limpieza / Producto de limpieza".
- ▶ Extraiga el depósito de leche.
- ▶ Introduzca 100 ml de producto de limpieza Schaeferer en el depósito de limpieza.
- ▶ Coloque el depósito de limpieza limpio.



- ▶ Coloque un tubo flexible en el recipiente y deje las puertas abiertas (2).
- ▶ Pulse el botón .
 - Limpieza en marcha (véase la duración en la pantalla).

Pantalla: "Retirar producto de limpieza".

- ▶ Extraiga y lave el depósito de limpieza.
- ▶ Limpie el exterior del tubo flexible con un paño húmedo.
- ▶ Pulse el botón .



Después de adquirir bebidas de leche o con el sistema de leche desactivado:

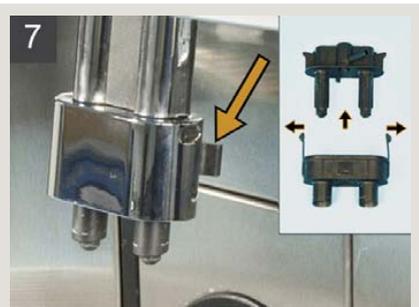
- Pantalla: Sistema de leche activado / desactivado.

Opción 1: Sistema de leche activado

- ▶ Pulse el botón .

Opción 2: Sistema de leche desactivado

- ▶ Pulse el botón .
 - Limpieza automática finalizada.



- ▶ Suelte el cabezal del espumador del soporte (presione el desbloqueo trasero derecho).
- ▶ Extraiga el tubo flexible del cabezal del espumador.
- ▶ Desarme el cabezal del espumador y límpielo bajo un chorro de agua cal..
- ▶ Elimine los restos de suciedad con un cepillo.
- ▶ Vuelva a montar y coloque correctamente el cabezal del espumador (cuando se enclava se escuchará un chasquido).
- ▶ Vuelva a colocar el tubo flexible en el cabezal del espumador (no olvide el muelle).



Opción 1: Máquina sin vapor

- ▶ Vaya al paso 10.

Opción 2: Máquina con vapor

- ▶ echar en un recipiente 50 ml del producto de limpieza Schaefer y 500 ml de agua.
- ▶ Desenrosque la barra de vapor, desármela e introdúzcala en la mezcla durante 10 min.
- ▶ Lave las piezas de la barra de vapor con agua limpia y ensámblelas.
- ▶ Enrosque la barra de vapor.
- ▶ Pulse el botón de vapor ± brevemente 5 veces para eliminar los restos de producto de limpieza.



Opción 1: Autosteam, Supersteam o Finesteam

- ▶ Limpie el sensor de temperatura con un paño húmedo.



- ▶ Limpie la rejilla de goteo bajo un chorro de agua caliente.
- ▶ Limpie el recogegotas con un paño húmedo.
- ▶ Vuelva a colocar la rejilla de goteo.
- ▶ Limpie las superficies exteriores de la máquina con un paño húmedo.



Si está programado "Espera tras la limpieza":

- La máquina activa automáticamente el modo "En espera".

Al reiniciar, con el sistema de leche activado y después de limpiar el sistema de leche:

- Pantalla: "Retirar agua de lavado".
- ▶ Realice la limpieza posterior a partir del paso 7.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!

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



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

Coffe Art Plus con dosificador de polvo



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

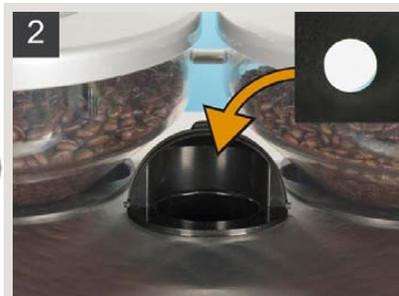
¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Existe peligro de quemaduras en la zona de dispensación de bebidas, agua caliente y vapor. No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.



- ▶ Pulse el botón durante aprox. 4 sek.
 - Pantalla: "Programa de limpieza / Vaciar depós. posos".
- ▶ Extraiga el depósito de posos dentro de los 5 sek siguientes y límpielo.
- ▶ Limpie la cámara de escaldado con un pincel.
- ▶ Coloque el depósito de posos.
 - Pantalla: "Asegurar que la batid. esté colocada".
- ▶ Pulse el botón .
 - Pantalla: "Programa de limpieza / Insertar pastilla".



- ▶ Abra la entrada de café molido (DES-CAF).

Opción 1: Sin supervisión

- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza.
- ▶ Cierre la entrada.
- ▶ Pulse el botón .

Opción 2: Con supervisión

- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza dentro de los 15 sek siguientes.
- ▶ Cierre la entrada.

**Opción 1: Sin vapor; sin lavado del calentador de vapor**

- ▶ Vaya al paso 4.

Opción 2: Con vapor; con lavado del calentador de vapor

- Pantalla: "Programa de limpieza / Lavado caliente".
- ▶ Coloque un recipiente (con aprox. 1 l de capacidad) debajo de la barra de vapor.
- ▶ Pulse el botón .
 - Lavado caliente en marcha (véase la duración en la pantalla).

**Opción 1: Con el sistema de leche desactivado**

- Empieza la limpieza del sistema de café (véase la duración en la pantalla).
- ▶ Vaya al paso 6.

Opción 2: Con el sistema de leche activado

- Pantalla: "Programa de limpieza / Producto de limpieza".
- ▶ Abra la unidad frigorífica.
- ▶ Extraiga el depósito de leche.
- ▶ Introduzca 100 ml de prod. de limpieza Schaefer en el depósito de limpieza.
- ▶ Coloque el depósito de limpieza limpio.



- ▶ Coloque un tubo flexible en el recipiente y deje las puertas abiertas (2).
- ▶ Pulse el botón .
 - Limpieza en marcha (véase la duración en la pantalla).

Pantalla: "Retirar producto de limpieza".

- ▶ Extraiga y lave el depósito de limpieza.
- ▶ Limpie el exterior del tubo flexible con un paño húmedo.
- ▶ Pulse el botón .



Después de adquirir bebidas de leche o con el sistema de leche desactivado:

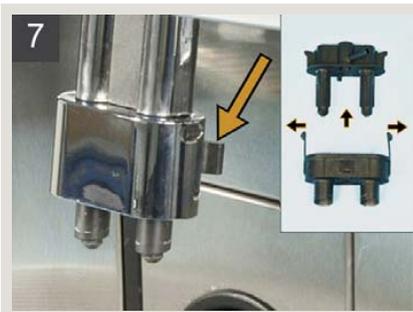
- Pantalla: Sistema de leche activado / desactivado.

Opción 1: Sistema de leche activado

- ▶ Pulse el botón .

Opción 2: Sistema de leche desactivado

- ▶ Pulse el botón .
 - Limpieza automática finalizada.



- ▶ Vabastage vahustuspea hoidikust (suruge selle tagant lukustust paremale).
- ▶ Eemaldage vahustuspealt voolik.
- ▶ Võtke vahustuspea lahti ja puhastage sooja voolava vee all.
- ▶ Eemaldage jäägid harja abil.
- ▶ Seadke vahustuspea uuesti kokku ja asetage oma kohale (lukustumisel kostub klõpsatus).
- ▶ Paigaldage voolik uuesti vahustuspeale (ärge unustage vedru!).



Võimalus 1: Ilma auruta masin

- ▶ Jätkake sammuga 10.

Võimalus 2: Auruga masin

- ▶ Valage anumasse 50 ml Schaereri puhastusvahendit ja 500 ml vett.
- ▶ Keerake aurudüüs seadme küljest lahti, võtke osadeks ja asetage 10 min puhastusvette.
- ▶ Loputage aurudüüsi osad puhta veega üle ja pange kokku.
- ▶ Keerake aurudüüs oma kohale tagasi.
- ▶ Hoidke auruklahvi ± 5 korda lühidalt all, et eemaldada puhastusvahendi jäägid.



Võimalus 1: Auto-, Super- või Fine-steam

- ▶ Puhastage temperatuuriandur niiske lapiga.



- ▶ Puhastage tilgarest sooja voolava vee all.
- ▶ Puhastage tilgaalus niiske lapiga.
- ▶ Paigaldage tilgarest tagasi kohale.
- ▶ Puhastage masina välispindu niiske lapiga.



Kui eelnevalt on seadistatud programm „Pärast puhastamist ooterežiimil“:

- Masin lülitub automaatselt ooterežiimile „Stand by“.

Sisselülitatud piimasüsteemi ja sellele järgneva piimasüsteemi puhastuse korral uuesti käivitades:

- Ekraani näit: „Loputusvee eemaldamine“.

- ▶ Viige läbi järelpuhastus, vt alates samast 7.

ETTEVAATUST!
Oht kasutajale!



Kohviubade, vee, piima, pulbri või muude kohvi koostisosade asjatundmatu kasutamisega võib kaasneda kahju tervisele!

Järgige HACCP hügieenieeskirju!



Vt ka peatükki Vt kasutusjuhendi peatükke „Ohutusjuhised“ ja „HACCP hügieenieeskirjad“.

Unidad refrigeradora adosada

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para la máquina!



No utilizar productos abrasivos.

- ▶ Abra la puerta y extraiga el depósito de leche.
- ▶ echar en un recipiente 50 ml del producto de limpieza Schaefer y 500 ml de agua.
- ▶ Limpie el interior de la unidad frigorífica con la solución de limpieza.
- ▶ Enjuague con agua limpia.
- ▶ Seque con un paño suave.
- ▶ Vuelva a montar el depósito de leche.
- ▶ Cierre la puerta.

Depósito de leche

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para la máquina!



No utilizar productos abrasivos.

- ▶ Abra la puerta y extraiga el depósito de leche.
- ▶ echar en un recipiente 50 ml del producto de limpieza Schaefer y 500 ml de agua.
- ▶ Limpie el depósito de leche con la solución de limpieza.
- ▶ Enjuague con agua limpia.
- ▶ Seque con un paño suave.
- ▶ Vuelva a montar el depósito de leche.
- ▶ Cierre la puerta.

Depósito de agua sucia y agua potable (opcional)

Depósito de agua potable externo

- ▶ Lave a fondo del depósito de agua potable todos los días.



No lo vuelva a llenar con agua potable fresca hasta el día siguiente.

Depósito de agua sucia

- ▶ Vacíe y lave a fondo el depósito de agua sucia todos los días.

Limpieza semanal

Coffee Art y Coffee Art Plus con sistema de polvo



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

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



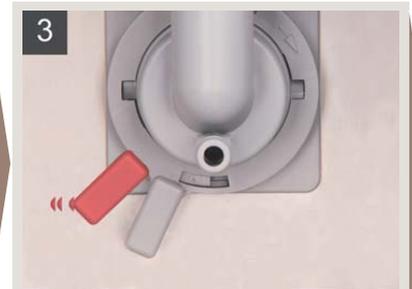
Existe peligro de quemaduras en la zona de dispensación de bebidas, agua caliente y vapor. No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.



- ▶ Presione el botón para poner la máquina en espera.
- ▶ Suelte el cabezal del espumador del soporte (pres. trasero derecho).
- ▶ Extraiga el tubo flexible del cabezal del espumador.
- ▶ Desarme el cabezal del espumador y límpielo bajo un chorro de agua cal.
- ▶ Elimine los restos de suciedad con un cepillo.
- ▶ Vuelva a montar y coloque correctamente el cabezal del espumador
- ▶ Vuelva a colocar el tubo flexible en el cabezal del espumador (no olvide el muelle).



- ▶ Mueva la cubierta hacia arriba y retírela.
- ▶ Extraiga el tubo flexible de bebida del recipiente de mezcla.



- ▶ Gire la palanca que hay debajo del recipiente de mezcla en sentido antihorario (véase la figura 3).
- ▶ Extraiga el recipiente de mezcla hacia delante.
- ▶ Extraiga el tubo flexible de bebida de la máquina.



- ▶ Separe el recipiente de mezcla en 2 piezas (véase la figura).
- ▶ Limpie las piezas y el tubo de bebida con agua corriente caliente.

¡No monte las piezas hasta que estén secas!



- ▶ Vuelva a montar el recipiente de mezcla en orden inverso. Vuelva a montar los tubos flexibles (¡no olvide los muelles!).
- ▶ Vuelva a colocar la bandeja recogedora debajo del mezclador.
- ▶ Vuelva a montar la cubierta.



Solo para las máquinas con sistema de leche.

- ▶ Lleve a cabo los pasos 1 a 11 de la limpieza diaria con el producto de limpieza semanal.

Opción 1: Dosificación para SCA

- ▶ Introduzca una mezcla de 100 ml de producto de limpieza Schaefer y 1000 ml de agua en el depósito de limpieza.

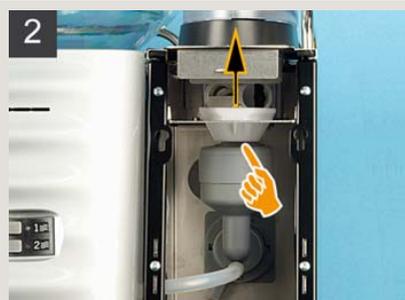
Opción 2: Dosificación para SCAplus

- ▶ Introduzca 100 ml de producto de limpieza Schaefer en el depósito de limpieza. La máquina añadirá el agua automáticamente.

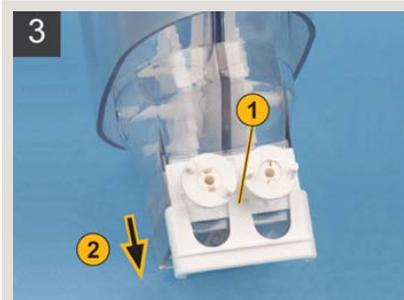
Limpieza según necesidad



- ▶ Abra el cierre.
- ▶ Extraiga el depósito de polvo.
- ▶ Sacúdalo para vaciar los restos de polvo.



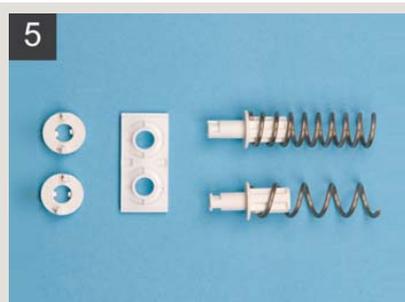
- ▶ Extraiga el embudo que hay encima del mezclador y límpielo.
- ▶ Elimine los restos incrustados con un cepillo.
- ▶ Vuelva a montar el embudo.



- ▶ Levante la cubierta por el centro (1) y apártela hacia abajo (2).



- ▶ Extraiga los sinfines transportadores.



- ▶ Limpie el depósito de polvo y las piezas con agua corriente.
- ▶ *¡No monte las piezas hasta que estén secas!*
- ▶ Vuelva a montar los sinfines transportadores en orden inverso.
- ▶ Introduzca los sinfines transportadores en el depósito de polvo.
- ▶ Vuelva a montar la cubierta.



- ▶ Vuelva a montar el depósito de polvo.
- ▶ Cierre el cierre.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



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



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

Depósito de granos

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para la máquina!



¡No utilice productos de limpieza abrasivos!

- ▶ Cierre el cierre del depósito de granos.
- ▶ Extraiga los granos de café restantes con el aspirador.
- ▶ Extraiga el depósito de granos.
- ▶ Lave a fondo el depósito de granos con agua corriente (y jabón, si procede) y límpielo con un paño suave. Elimine los restos incrustados con el cepillo.
- ▶ Vuelva a montar el depósito de granos.

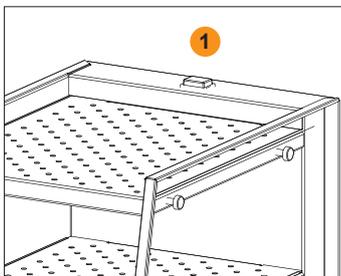
Aparato independiente

Calentador de tazas (opcional)

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para la máquina!



¡No utilice productos de limpieza abrasivos!



- ▶ Apague el calentador de tazas con el interruptor **1**.
 - Espere a que el calentador de tazas se haya enfriado.
- ▶ Limpie los niveles de tazas semanalmente o según necesidad con un paño húmedo.

Cup & Cool (opcional)



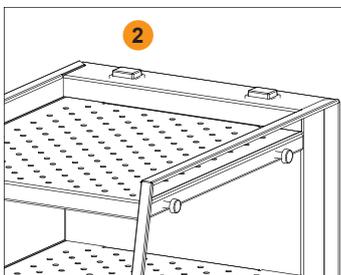
Véase "Limpiar la unidad refrigeradora adosada y el depósito de leche", página 47.

Descongelar la unidad frigorífica

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para la máquina!

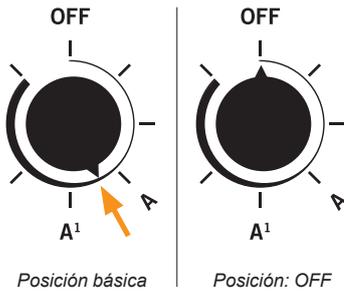


La unidad frigorífica debe descongelarse semanalmente o cuando la capa de hielo supere los 3 mm. No intente eliminar la capa de hielo con un objeto puntiagudo o afilado. Las superficies interiores de la unidad frigorífica podrían resultar dañadas.



Cup & Cool

- ▶ Apague la unidad frigorífica con el interruptor de encendido y apagado **2**.
- ▶ Deje la puerta abierta.
- ▶ Seque el agua de la descongelación con un paño suave.
- ▶ Antes de encender la unidad, cierre la puerta.

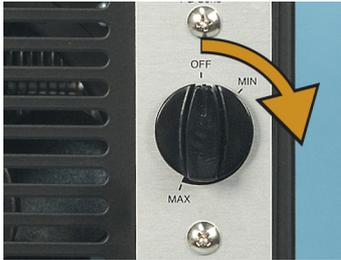


Unidad frigorífica para sistema de leche fría

- ▶ Extraiga la cubierta de la unidad frigorífica.
- ▶ Coloque el interruptor de temperatura de la unidad frigorífica a la posición "OFF".
 - ☑ Espere 4 minutos como mínimo hasta que se vuelva a encender la unidad frigorífica.
 - ☑ Atención: recuerde la posición básica del interruptor (si fuera necesario, márquela).
- ▶ Abra la puerta.
- ▶ Seque el agua de la descongelación con un paño suave.
- ▶ Antes de encender la unidad, cierre la puerta.
- ▶ Devuelva el interruptor de temperatura de la unidad frigorífica a la posición básica.
- ▶ Monte la cubierta de la unidad frigorífica.

Unidad frigorífica para sistema Milk Smart

- ▶ Desconecte el interruptor de temperatura en la parte posterior de la unidad frigorífica.
 - ☑ Espere 4 minutos como mínimo hasta que se vuelva a encender la unidad frigorífica.
 - ☑ Atención: recuerde la posición básica del interruptor (si fuera necesario, márquela).
- ▶ Abra la puerta.
- ▶ Seque el agua de la descongelación con un paño suave.
- ▶ Antes de encender la unidad, cierre la puerta.
- ▶ Devuelva el interruptor de temperatura de la unidad frigorífica a la posición básica.



Limpieza obligatoria



Quando está activada la limpieza obligatoria la máquina se bloquea automáticamente cuando se alcanza el tiempo de limpieza ajustado.

Concepto de limpieza APPCC

Normas de limpieza

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

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



En caso de que el cuidado y limpieza de la cafetera no se realice correctamente, la dispensación de bebidas de leche tendrá que ser considerada un punto crítico en cuanto a higiene alimentaria.

Observe y cumpla los siguientes puntos:

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



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

Programa de limpieza

Año: _____

Enero

Febrero

Marzo

Abril

Mayo

Junio

Julio

Agosto

Septiembre

Octubre

Noviembre

Diciembre

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

Servicio y mantenimiento

Mantenimiento

El mantenimiento de la máquina debe ser realizado por el servicio técnico / un técnico de mantenimiento autorizado de acuerdo con los siguientes intervalos:

Schaerer Coffee Art:

- Después de 40.000 dispensaciones de bebida.

Schaerer Coffee Art Plus:

- Después de 55.000 dispensaciones de bebida.

Otros intervalos de mantenimiento de carácter general:

- Válvulas de seguridad cada 12 meses.
- Calentadores (generador de vapor, calentador de paso) cada 72 meses..

¡ATENCIÓN!
¡Pérdida de las prestaciones de garantía!



¡El incumplimiento de estos intervalos de mantenimiento anulará la garantía de fábrica de Schae-

rer Ltd.!

Filtro de agua externo



El filtro de agua externo debe ser sustituido por el servicio técnico / un técnico de mantenimiento autorizado cuando se alcance la cantidad programada de líquidos.

Programación

Acceso al nivel de programación



Para acceder a un nivel de programación, proceda de la siguiente manera:

- ▶ Introduzca la tarjeta CHEF en el lector de tarjetas.
- En la pantalla se muestra el nivel de programación.

Navegación en el nivel de programación

= y = Avanzar y retroceder por el menú / ajustar parámetros

Acceder, confirmar o siguiente en el menú

Botón de bebida

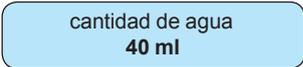
Visión general de los niveles de programación

Están disponibles los siguientes menús:

- Leer contador
- Botones de producto
- Ajustes del sistema
- Temporizador de la máquina

Ejemplos de ajuste

Ajuste de valores numéricos



▶ Pulse el botón para acceder al rango de ajuste

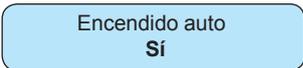


▶ Pulse los botones / para ajustar el valor

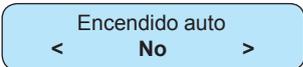


▶ Pulse el botón para confirmar

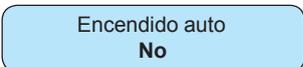
Selección del rango de ajuste especificado



▶ Pulse el botón para acceder al rango de ajuste



▶ Pulse los botones / para ajustar la opción



▶ Pulse el botón para confirmar

Lectura de los contadores

Contador diario

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
Salida prod. (todos) XXX	Se muestran todos los productos	-	-	-
Productos de café XXX	Se muestran los productos de café	-	-	-
Cappu. / café c. leche XXX	Se muestran los productos de capuchino y café con leche	-	-	-
Leche / espuma XXX	Se muestran la leche y los productos de espuma	-	-	-
Descafeinado XXX	Se muestran los productos descafeinados (DECAF)	-	-	-
Producto doble (2x) XXX	Se muestran los productos dobles	-	-	-
Agua caliente XXX	Se muestran los productos de agua caliente	-	-	-
Productos de vapor XXX	Se muestran los productos de vapor	-	-	-
Chocolate caliente XXX	Se muestran los productos de chocolate caliente	-	-	<i>¡Solo se muestra si la máquina está equipada con un sistema de polvo!</i>
Moccaccino XXX	Se muestran los productos de moccachino	-	-	<i>¡Solo se muestra si la máquina está equipada con un sistema de polvo!</i>
Cal. tazas vapor XXX	Se muestran las activaciones del calentador de tazas por vapor	-	-	-
Productos (teclas) XXX	Se muestran los productos del botón seleccionado	-	-	-
Estadística crédito XXX	Se muestra la estadística de crédito	-	-	-
Estad. fichas XXX	Se muestra la estadística de fichas	-	-	-
Borrar contador diario Ejecutar con "ON"	Borrar el contador: - Pulse el botón [⏸]. No borrar el contador: - Pulse el botón [⏪].	-	-	<i>El proceso de borrado no se puede deshacer.</i>

Contador de la máquina



El contador de la máquina no se puede borrar.

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
Salida prod. (todos) XXX	Se muestran todos los productos de bebidas	-	-	-
Productos de café XXX	Se muestran los productos de café	-	-	-
Cappu. / café c. leche XXX	Se muestran los productos de capuchino y café con leche	-	-	-
Leche / espuma XXX	Se muestran la leche y los productos de espuma	-	-	-
Descafeinado XXX	Se muestran los productos descafeinados (DECAF)	-	-	-
Producto doble (2x) XXX	Se muestran los productos dobles	-	-	-
Agua caliente XXX	Se muestran los productos de agua caliente	-	-	-
Productos de vapor XXX	Se muestran los productos de vapor	-	-	-
Chocolate caliente XXX	Se muestran los productos de chocolate caliente	-	-	<i>¡Solo se muestra si la máquina está equipada con un sistema de polvo!</i>
Moccacino XXX	Se muestran los productos de moccacino	-	-	<i>¡Solo se muestra si la máquina está equipada con un sistema de polvo!</i>
Calentador de tazas XXX	Se muestran las activaciones del calentador de tazas por vapor	-	-	-
Número de limpiezas XXX	Se muestra el número de limpiezas realizadas	-	-	-
Número de lavados XXX	Se muestra el número de lavados realizados	-	-	-
N° limpiezas leche XXX	Se muestra el número de limpiezas del sistema de leche realizadas	-	-	-
Ciclos pistón XXX	Se muestra el número de carreras del pistón de escaldado	-	-	-
Moliendas (total) XXX.X g.	Se muestra la cantidad de molienda (de ambos molinillos)	-	-	-
Dur. bomb. agua [h] XX.X	Se muestra el tiempo de funcionamiento de la bomba de agua en horas	-	-	-
Volumen de agua XX litros.	Se muestra el volumen de agua	-	-	-

Contador de mantenimiento



El contador de mantenimiento no se puede borrar.
cic. equip. escald.

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
Cic. equip. escald. XXX	Se muestran todas las carreras del pistón de escaldado	-	-	-
Ciclos motor XXX	Se muestran todos los movimientos del motor de escaldado	-	-	-
Tiempo molin. I [h] X.XX	Se muestran los tiempos de molienda del molinillo izquierdo	-	-	-
Tiempo molin. D [h] X.XX	Se muestran los tiempos de molienda del molinillo derecho	-	-	-
Tpo func. bomba aire X.XX	Se muestra el tiempo de funcionamiento de la bomba neumática	-	-	-
Relé café XXXX	Se muestran todas las conmutaciones del relé de café	-	-	-
Relé agua caliente 1 XXXX	Se muestran todas las conmutaciones del relé 1 de agua caliente	-	-	-
Relé agua caliente 2 XXXX	Se muestran todas las conmutaciones del relé 2 de agua caliente	-	-	-
Relé vapor 1 XXXX	Se muestran todas las conmutaciones del relé 1 de vapor	-	-	-
Relé vapor 2 XXXX	Se muestran todas las conmutaciones del relé 2 de vapor	-	-	-
Moliendas molin. D XXX.X g.	Se muestra la cantidad de molienda del molinillo derecho	-	-	-
Moliendas molin. I XXX.X g.	Se muestra la cantidad de molienda del molinillo izquierdo	-	-	-
Dur. bomb. agua [h] XXX	Se muestra el tiempo de funcionamiento de la bomba de agua en horas	-	-	-
Últim. cambio filtro 01.11.2011	Se muestra la fecha del último cambio de filtro	-	-	-
Último servicio 01.11.2011	Se muestra la fecha del último mantenimiento	-	-	-

Estadística de limpieza



La estadística de limpieza no se puede borrar.

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
Limpieza X/X > 01.03.2011 15:07 <	Se muestran todas las limpiezas realizadas en la máquina.	-	-	-

Estadística de errores



La estadística de errores no se puede borrar.

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
Calentam. agua cal.> 01.03.2011 18:07 <	Se muestran todos los errores registrados por la máquina (con fecha y hora)	-	-	-

Botones de producto

Bebidas sin leche (p.ej. espresso)

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
Seleccionar producto > Pulsar tecla <	Seleccione el botón de bebida que desee	-	-	-
Cantidad de molienda 9,0 g	Cantidad de café en polvo	4,0 – 16,0 g	9,0 g	(Máx.: 14,0 g.; según el grado de molienda).
Volumen de agua 40 ml	Cantidad de agua para café	10 – 600 ml	Espresso: 40 ml Café: 60 ml	-
Agua bypass 0,0 s	Cantidad de agua de derivación	0,0 – 30,0 seg.	0,0 seg.	Solo se muestra si la máquina está equipada con la opción acelerador de escaldado.
2 x cant. molienda 14,0 g	Cantidad de café en polvo	4,0 – 16,0 g	14,0 g	(Máx.: 14,0 g.; según el grado de molienda). Solo se muestra si en el menú está programada la variante de dispensación "Producto doble".

Bebidas con leche (p.ej. capuchino)

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
Seleccionar producto > Pulsar tecla <	Seleccione el botón de bebida que desee	-	-	-
Tiempo leche fría 0,0 s	Duración de la dispensación de leche fría	0,0 – 40,0 seg.	0,0 seg.	Solo posible para la Coffee Art Plus con sistema de leche fría o sistema de leche bajo mostrador.
Tiempo leche cal. 0,0 s	Duración de la dispensación de leche caliente	0,0 – 40,0 seg.	0,0 seg.	Solo posible para las máquinas con sistema de leche.
Tiempo espuma 10,0 s	Duración de la dispensación de espuma de leche	0,0 – 40,0 seg.	10,0 seg.	Solo posible para las máquinas con sistema de leche.
Cantidad de molienda 9,0 g	Cantidad de café en polvo	4,0 – 16,0 g.	9,0 g	(Máx.: 14,0 g.; según el grado de molienda).
Volumen de agua 40 ml	Cantidad de agua para café	10 – 600 ml	40 ml	-
Agua bypass 0,0 s	Duración del agua de derivación	0,0 – 30,0 seg.	0,0 seg.	Solo se muestra si la máquina está equipada con la opción acelerador de escaldado.
2 x cant. molienda 14,0 g	Cantidad de café en polvo	4,0 – 16,0 g	14,0 g	(Máx.: 14,0 g.; según el grado de molienda) Solo se muestra si en el menú está programada la variante de dispensación "Producto doble".

Leche

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
Seleccionar producto > Pulsar tecla <	Seleccione el botón de bebida que desee	-	-	-
Tiempo leche fría 0,0 s	Duración de la dispensación de leche fría	0,0 – 40,0 seg.	-	Solo posible para la Coffee Art Plus con sistema de leche fría o sistema de leche bajo mostrador.
Tiempo leche cal. 15,0 s	Duración de la dispensación de leche caliente	0,0 – 40,0 seg.	15,0 seg.	-

Espuma de leche

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
Seleccionar producto > Pulsar tecla <	Seleccione el botón de bebida que desee	-	-	-
Tiempo espuma 10,0 s	Duración de la dispensación de espuma de leche	0,0 – 40,0 seg.	10,0 seg.	-

Chocolate caliente (opción del sistema de polvo)

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
Seleccionar producto > Pulsar tecla <	Seleccione el botón de bebida que desee	-	-	-
Cantidad choco. cal. 100 ml	Cantidad de agua para chocolate	40 – 999 ml	100 ml	-
Cant. agua lavado 20 ml	Cantidad de agua de lavado	40 – 999 ml	20 ml	-
Cantidad polvo 50%	Cantidad de polvo	50 – 100%	50%	-
Tiempo leche fría 0,0 s	Duración de la dispensación de leche fría	0,0 – 40,0 seg.	0,0 seg.	<i>Solo posible para la Coffee Art Plus con sistema de leche fría o sistema de leche bajo mostrador.</i>
Tiempo leche cal. 0,0 s	Duración de la dispensación de leche caliente	0,0 – 40,0 seg.	0,0 seg.	<i>Solo posible para las máquinas con sistema de leche.</i>
Tiempo espuma 0,0 s	Duración de la dispensación de espuma de leche	0,0 – 40,0 seg.	0,0 seg.	<i>Solo posible para las máquinas con sistema de leche.</i>

Mocachino (opción del sistema de polvo) (p.ej. mocachino)

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
Seleccionar producto > Pulsar tecla <	Seleccione el botón de bebida que desee	-	-	-
Tiempo leche fría 4,0 s	Duración de la dispensación de leche fría	0,0 – 40,0 seg.	4,0 seg.	<i>Solo posible para la Coffee Art Plus con sistema de leche fría o sistema de leche bajo mostrador.</i>
Tiempo leche cal. 0,0 s	Duración de la dispensación de leche caliente	0,0 – 40,0 seg.	0,0 seg.	-
Tiempo espuma 8,0 s	Duración de la dispensación de espuma de leche	0,0 – 40,0 seg.	8,0 seg.	<i>Solo posible para las máquinas con sistema de leche.</i>
Cantidad choco. cal. 100 ml	Cantidad de agua para chocolate	40 – 999 ml	100 ml	-
Cant. agua lavado 20 ml	Cantidad de agua de lavado	40 – 999 ml	20 ml	-
Cantidad polvo 50%	Cantidad de polvo	50 – 100%	50%	-
Cantidad de molienda 9,0 g	Cantidad de café en polvo (máx.: 14,0 g.; según el grado de molienda)	4,0 – 16,0 g	9,0 g	-
Volumen de agua 40 ml	Cantidad de agua para café	10 – 600 ml	40 ml	-
Agua bypass 0,0 s	Duración del agua de derivación	0,0 – 30,0 seg.	0,0 seg.	<i>Solo se muestra si la máquina está equipada con la opción acelerador de calentamiento.</i>

Agua caliente

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
Seleccionar producto > Pulsar tecla <	Seleccione el botón de bebida que desee	-	-	-
Volumen de agua 15,0 s	Duración de la dispensación de agua caliente	0,0 – 99,9 seg.	15,0 seg.	-

Vapor (opción de vapor normal, Powersteam)

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
Seleccionar producto > Pulsar tecla <	Seleccione el botón de bebida que desee	-	-	-
Tiempo de dosific. 30,0 s	Duración de la dispensación de vapor	0,0 – 99,9 seg.	30 seg.	-

Vapor (Opción Autosteam, Supersteam y Finesteam)

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
Seleccionar producto > Pulsar tecla <	Seleccione el botón de bebida que desee	-	-	-
Tiempo de dosific. 30,0 s	Duración de la dispensación de vapor	0,0 – 99,9 seg.	30,0 seg.	-

Ajustes del sistema

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
Idioma english	Ajustar ma de la pantalla	Alemán / inglés / francés / polaco / español / japonés / danés	-	-
Format de 24h Sí	Ajustar el formato de la hora	Sí / no	Sí	-
Ajustar la hora 12:00	Ajustar la hora	-	-	-
Ajustar la fecha 01.01.2011	Ajustar la fecha	-	-	-
Horario verano/invierno No	Ajustar el cambio de horario automático	Europa (UE) América del Norte / no	No	-

Temporizador de la máquina

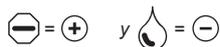
Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> Temporizador de la máquina > Lunes < </div>	Seleccionar el día que se quiere ajustar	Lunes – Domingo	-	-
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> Encendido auto Sí </div>	Habilitar o bloquear el encendido automático.	Sí / no	-	-
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> Encendido auto a las > 00:00 < </div>	Ajustar la hora de encendido deseada	-	-	<i>Atención: solo se muestra si "Encendido automático" está ajustado a "Sí".</i>
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> Apagado auto Sí </div>	Habilitar o bloquear el apagado automático.	Sí / no	-	-
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> Apagado auto a las > 00:00 < </div>	Ajustar la hora de apagado deseada	-	-	<i>Atención: solo se muestra si "Apagado automático" está ajustado a "Sí".</i>

Programación – Funciones de espera

Acceso al nivel de programación

- ▶ Pulse el botón [].
 - La máquina activa el modo "En espera".
- ▶ Mantenga pulsado  durante ± 4 segundos.
 - En la pantalla se muestra el nivel de programación.

Navegación en el nivel de programación



Avanzar y retroceder por el menú / ajustar parámetros



Acceder, confirmar o siguiente en el menú



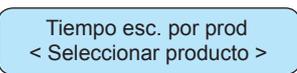
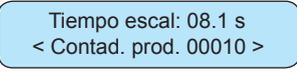
Botón de bebida

Visión general de los niveles de programación

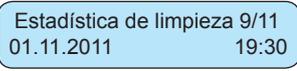
Están disponibles los siguientes menús:

- Tiempo de escaldado por bebida
- Estadística de limpieza
- Ajustar la hora
- Ajustar la fecha
- Estadística de errores
- Versión del software
- Número de la máquina y de instalación
- Mostrar el tiempo de escaldado

Tiempo de escaldado por bebida

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
	Seleccione el botón de bebida que desee	-	-	-
	Se muestra el tiempo de escaldado de las bebidas	-	-	-

Estadística de limpieza

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
	-	-	-	Véase el capítulo "Lectura de los contadores"- "Estadística de limpieza"

Ajustar la hora

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> Ajustar la hora < 09:30 > </div>	Ajustar al hora actual	-	-	Véase "Ejemplos de ajuste" - "Ajuste de valores numéricos".

Ajustar la fecha

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> Ajustar la fecha < 00.00.2011 > </div>	Ajustar la fecha actual	-	-	Véase "Ejemplos de ajuste" - "Ajuste de valores numéricos".

Estadística de errores

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> Tiempo unidad escaldado agotado <31.10.2011 14:47> </div>	-	-	-	Véase el capítulo "Lectura de los contadores: estadística de errores"

Versión del software

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> Coffee art 5:xxx </div>	Se muestra la versión del software de la máquina	-	-	-

Número de la máquina y de instalación

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> Máquina. 0.00.000'000 Install. 2 </div>	Se muestran el número de la máquina y el número de instalación	-	-	-

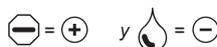
Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> Mostrar el tiempo de escaldado < No/sí > </div>	Seleccionar si el tiempo de escaldado de la bebida debe mostrarse en la pantalla o no.	Sí / No	No	Véase "Ejemplos de ajuste" - "Selección del rango de ajuste especificado"

Programación – Tarjeta PROGRAM (opcional)



La facturación mediante tarjeta MONEY debe ser habilitada y programada por un técnico de mantenimiento cualificado.

Navegación en el nivel de programación



Avanzar y retroceder por el menú / ajustar parámetros



Acceder, confirmar o siguiente en el menú



Botón de bebida

Visión general de los niveles de programación

Están disponibles los siguientes menús:

- Precio de las bebidas
- Cargar el importe Money
- Borrar la tarjeta Money
- Mostrar los volúmenes de ventas
- Desactivar el sistema de facturación

Precio de las bebidas



El procedimiento es el mismo para todas las bebidas.

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
Seleccionar producto Pulse el botón	Seleccione el botón de bebida que desee	-	-	-
Número de artículo 0	Definir la referencia del producto seleccionado	-	-	-
Núm. art. descaf. 0	Definir la referencia de los productos dobles DECAF del producto seleccionado	-	-	Solo para CCI / CSI
Número de art. 2x 0	Definir la referencia de los productos dobles del producto seleccionado	-	-	Solo para CCI / CSI
Nº artículo 2x/café 0	Definir la referencia de los productos dobles DECAF del producto seleccionado	-	-	Solo para CCI / CSI
Ficha 0.00	Ajustar la cantidad de fichas necesarias para preparar el producto seleccionado	-	-	Solo si "Canal EMP 6 monedas" está programado a "SI".
Precio 0.00	Definir el precio del producto seleccionado	-	-	¡Solo para el comprobador de monedas! Este importe se deduce de la tarjeta MONEY insertada.

Cargar el importe Money

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
Retirar tarjeta	Extraer la tarjeta PROGRAM	-	-	-
Insertar MONEY PROGRAM terminado	Introducir la tarjeta MONEY A o MONEY B	-	-	-
Cargar el importe Money < XXX.XX >	Ajustar y cargar el importe	-	-	-
Tarjeta cargada / retira crédito: XXX	Cuando en la pantalla se muestre "Retirar tarjeta", vuelva a extraer la tarjeta MONEY	-	-	-
Insertar MONEY PROGRAM terminado	Repita el procedimiento anterior para todas las tarjetas MONEY que desee. Finalice con la tarjeta PROGRAM	-	-	-

Borrar el importe MONEY

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
Retirar tarjeta	Extraer la tarjeta PROGRAM	-	-	-
Insertar MONEY PROGRAM terminado	Introducir la tarjeta MONEY A o MONEY B	-	-	Se borra el importe de la tarjeta MONEY.
Tarjeta borrada Extraer	Cuando en la pantalla se muestre "Tarjeta borrada", vuelva a extraer la tarjeta MONEY	-	-	-
Insertar MONEY PROGRAM terminado	Repita el procedimiento anterior para todas las tarjetas MONEY que desee. Finalice con la tarjeta PROGRAM	-	-	-

Mostrar los volúmenes de ventas

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
Monedero (total) XXXX.XX	Se muestra el total del contador de dinero	-	-	-
Monedero (borrable) XXXX.XX	Borrar el contador o continuar sin borrar el contador	-	-	-
Ficha (total) XXXX.XX	Se muestra el total del contador de fichas	-	-	-
Ficha (borrable) XXXX.XX	Borrar el contador o continuar sin borrar el contador	-	-	-
CCI / CSI (total) XXXX.XX	Se muestra el total del contador CCI / CSI	-	-	-
CCI / CSI (borrable) XXXX.XX	Borrar el contador o continuar sin borrar el contador	-	-	-

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
MONEY (total) XXXX.XX	Se muestra el total del contador MONEY	-	-	-
MONEY (borrable) XXXX.XX	Borrar el contador o continuar sin borrar el contador	-	-	-
MASTER (total) XXXX.XX	Se muestra el total del contador MASTER	-	-	-
MASTER (borrable) XXXX.XX	Borrar el contador o continuar sin borrar el contador	-	-	-

Desactivar el sistema de caja

Parámetro	Descripción de los parámetros	Rango de ajuste		Indicaciones
		Rango	Estándar	
Desac. sist. cuentas No	Habilitar o bloquear el sistema de caja	Sí / no	-	-

Solución de problemas

Problemas con mensaje en pantalla

Mensaje	Causa	Solución
Molinillo izq. sobrecargado	<ul style="list-style-type: none"> • Molinillo izquierdo sobrecargado. • Molinillo izquierdo obstruido. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe si hay cuerpos extraños en el molinillo. Pulse el botón [⊖]. ▶ Si el mensaje persiste: contacte con servicio técnico.
Molinillo der. sobrecargado	<ul style="list-style-type: none"> • Molinillo derecho sobrecargado. • Molinillo derecho obstruido. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe si hay cuerpos extraños en el molinillo. Pulse el botón [⊖]. ▶ Si el mensaje persiste: contacte con servicio técnico.
Fallo corriente molinillo	<ul style="list-style-type: none"> • Control averiado. • Sistema electrónico averiado. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Póngase en contacto con su distribuidor local.
Fallo corriente unidad escaaldado	<ul style="list-style-type: none"> • Control averiado. • Sistema electrónico averiado. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Póngase en contacto con su distribuidor local.
Sobrecorriente motor escaaldado	<ul style="list-style-type: none"> • La unidad de escaaldado consume demasiada corriente (más de 4 A). • La unidad de escaaldado está obstruida. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Póngase en contacto con su distribuidor local.
Fallo circulación agua	<ul style="list-style-type: none"> • No hay circulación de agua. • Bomba averiada (presión de la bomba < 7,5 bar). • La unidad de escaaldado está bloqueada. • Sistema de agua obstruido. • Grado de molienda demasiado fino. • Control y caudalímetro mal conectados. • Problema eléctrico (control, ...). 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Abra la llave de cierre y vuelva a pulsar el campo de bebida. ▶ Revise la unidad de escaaldado. ▶ Compruebe la mezcla de molienda. ▶ Si el mensaje persiste: contacte con servicio técnico.
Temp. crítica café	<ul style="list-style-type: none"> • Problema eléctrico entre el sensor y el control. • Sensor de temperatura averiado. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Póngase en contacto con su distribuidor local.
Temp. crítica agua caliente	<ul style="list-style-type: none"> • Problema eléctrico entre el sensor y el control. • Sensor de temperatura averiado. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Póngase en contacto con su distribuidor local.
Temp. crítica vapor	<ul style="list-style-type: none"> • Problema eléctrico entre el sensor y el control. • Sensor de temperatura averiado. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Póngase en contacto con su distribuidor local.
Tiempo calent. café agotado	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura del calentador de café no ha alcanzado el valor ajustado en los 4 minutos siguientes al encendido. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Apague y vuelva a encender la máquina. ▶ Si el mensaje persiste: contacte con servicio técnico.
Tiempo calent. agua agotado	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura del calentador de agua no ha alcanzado el valor ajustado en los 4 minutos siguientes al encendido. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Apague y vuelva a encender la máquina. ▶ Si el mensaje persiste: contacte con servicio técnico.
Tiempo calent. vapor agotado	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura del calentador de vapor no ha alcanzado el valor ajustado en los 4 minutos siguientes al encendido. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Apague y vuelva a encender la máquina. ▶ Si el mensaje persiste: contacte con servicio técnico.
Sensor café averiado	<ul style="list-style-type: none"> • Problema eléctrico entre el sensor y el control. • Sensor de temperatura averiado. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Póngase en contacto con su distribuidor local.
Sensor agua caliente averiado	<ul style="list-style-type: none"> • Problema eléctrico entre el sensor y el control. • Sensor de temperatura averiado. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Póngase en contacto con su distribuidor local.
Sensor vapor averiado	<ul style="list-style-type: none"> • Problema eléctrico entre el sensor y el control. • Sensor de temperatura averiado. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Póngase en contacto con su distribuidor local.
Tiempo unidad escaaldado agotado	<ul style="list-style-type: none"> • El motor de la unidad de escaaldado no gira. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Póngase en contacto con su distribuidor local.
Tiempo suministro vapor agotado	<ul style="list-style-type: none"> • No se ha alcanzado el nivel en el calentador de vapor. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Póngase en contacto con su distribuidor local.
Sistema leche bloqueado	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura del vapor ha bajado de 115 °C. • El sistema de leche se ha desactivado incorrectamente. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Espere a que se vuelva a alcanzar la temperatura nominal. ▶ Apague y vuelva a encender la máquina. ▶ Póngase en contacto con su distribuidor local.

Mensaje	Causa	Solución
Inicializando...	<ul style="list-style-type: none"> • Se están reiniciando el software y el procesador. • El calentador se desplaza a la posición inicial. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Apague y vuelva a encender la máquina. ▶ Póngase en contacto con su distribuidor local.

Problemas sin mensaje en pantalla

No hay leche	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de leche está vacío. • El sistema de leche está obstruido. • El sistema de leche se ha desactivado incorrectamente. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe si el depósito de leche está lleno. ▶ Lleve a cabo una limpieza diaria. ▶ Si el problema persiste: contacte con servicio técnico.
No hay espuma de leche	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de leche está vacío. • El sistema de leche está obstruido. • El sistema de leche se ha desactivado incorrectamente. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe si el depósito de leche está lleno. ▶ Lleve a cabo una limpieza diaria. ▶ Si el problema persiste: contacte con servicio técnico.

Indicaciones de seguridad



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

- No toque las piezas calientes de la máquina.
- No utilice la cafetera si no funciona correctamente o si está dañada.
- No está permitido manipular los dispositivos de seguridad bajo ninguna circunstancia.

Peligro para el usuario

¡PELIGRO!
¡Descarga eléctrica!



La manipulación incorrecta de aparatos eléctricos puede provocar una descarga eléctrica. Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

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

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



La manipulación incorrecta de la cafetera puede provocar lesiones leves. Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

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

¡PRECAUCIÓN!
¡Líquido caliente!



¡Existe peligro de quemaduras en la zona de dispensación de café, 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.

¡PRECAUCIÓN!
¡Superficie caliente!



Los puntos de dispensación y la unidad de escaldado alcanzan temperaturas muy elevadas. Toque la dispensación únicamente por los mangos previstos para ello. Limpie la unidad de escaldado únicamente cuando la cafetera esté fría.

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro de aplastamiento!



La manipulación de los componentes móviles implica peligro de aplastamiento. No introduzca nunca la mano en los depósitos de granos y de polvo, ni tampoco en la abertura de la unidad de escaldado mientras la cafetera esté encendida.

Peligro debido al producto de limpieza

Aplicación

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



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

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

Almacenamiento

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

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

Emergencias

Solicite los números de teléfono de emergencia (centro de información toxicológica) al distribuidor o al servicio de atención al cliente cualificado del distribuidor. Si en su país no existe ninguna institución de este tipo, consulte la siguiente tabla:

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

Peligro para la máquina

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para la máquina!



La manipulación incorrecta de la cafetera puede provocar daños materiales y contaminación. Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

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

Higiene

Agua

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



¡La manipulación incorrecta del agua puede provocar problemas de salud y daños en la máquina! Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

- El agua debe estar completamente limpia.
- No conecte la máquina a agua pura de osmosis u otras aguas agresivas.
- La dureza de carbonatos no puede ser superior a 4 - 6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) ó 7 - 10 °fKH (dureza de carbonatos francesa).
- La dureza total siempre debe ser superior a la dureza de carbonatos.
- La dureza de carbonatos mínima es de 4 °dKH ó 7 °fKH.
- Contenido de cloro máx. 100 mg por litro.
- Valor de Ph entre 6,5 y 7 (Ph neutro).

Máquinas con depósito de agua potable (interno y externo)

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

Café

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



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

- Antes de abrir el envase, compruebe que no presente ningún daño.
- No rellene más cantidad de granos de café de la necesaria para un día.
- Cierre la tapa del depósito de granos inmediatamente después de llenar el depósito.

- Guarde el café en un lugar seco, frío y oscuro.
- Guarde el café aparte de los productos de limpieza.
- Consuma primero los productos más antiguos ("first-in-first-out").
- Consuma los productos antes de la fecha de caducidad.
- Asegúrese de cerrar bien los envases abiertos para que el contenido se mantenga fresco y para que no entre suciedad.

Leche

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



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

- No utilizar leche cruda.
- ¡Utilice únicamente leche pasteurizada o calentada con un proceso UHT!
- Utilice únicamente leche homogeneizada.
- Utilice únicamente leche refrigerada que esté a una temperatura de entre 3 y 5 °C.
- Utilice leche extraída directamente del envase original.
- No rellene nunca la leche. Limpie cuidadosamente el depósito antes de llenarlo.
- Antes de abrir el envase, compruebe que no presente ningún daño.
- No rellene más cantidad de leche de la necesaria para un día.
- Cierre la tapa del depósito de leche y la unidad frigorífica (interna/externa) inmediatamente después de llenarlos.
- Guarde la leche en un lugar seco, frío y oscuro.
- Guarde la leche aparte de los productos de limpieza.
- Consuma primero los productos más antiguos ("first-in-first-out").
- Consuma los productos antes de la fecha de caducidad.
- Asegúrese de cerrar bien los envases abiertos para que el contenido se mantenga fresco y para que no entre suciedad.

Aspectos medioambientales y protección del medio ambiente



- Cuando seleccione los productos de limpieza, tenga en cuenta su compatibilidad con el medio ambiente, los riesgos para la salud, la normativa de eliminación y las posibilidades locales para eliminarlos en conformidad con la normativa.
- Los aparatos se envían en cajas y palés reciclables.
- Las piezas que se cambian durante el servicio técnico son reprocesadas y reutilizadas en la medida de lo posible.
- Si no pueden reciclarse, los productos de limpieza y sus envases deben eliminarse según la ficha de datos de seguridad, así como según las disposiciones legales vigentes del país respectivo.
- El consumo de energía se corresponde con el estado más actual de la técnica durante el desarrollo del aparato.
- Los aparatos deben eliminarse de forma adecuada de acuerdo con las disposiciones legales vigentes en el país respectivo. ¡No está permitido tirar al contenedor de basura doméstica el aparato ni sus componentes!

Responsabilidades

Obligaciones del usuario

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

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

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

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



Véase también "Servicio y mantenimiento", página 53.

Garantía y responsabilidad

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

¡ATENCIÓN!
¡Pérdida de las prestaciones de garantía!



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

El fabricante sólo asumirá los derechos de garantía y responsabilidades eventuales siempre y cuando se respeten los periodos de mantenimiento y conservación prescritos, y se utilicen las piezas de repuesto originales encargadas al fabricante o a los proveedores autorizados.