

# Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™

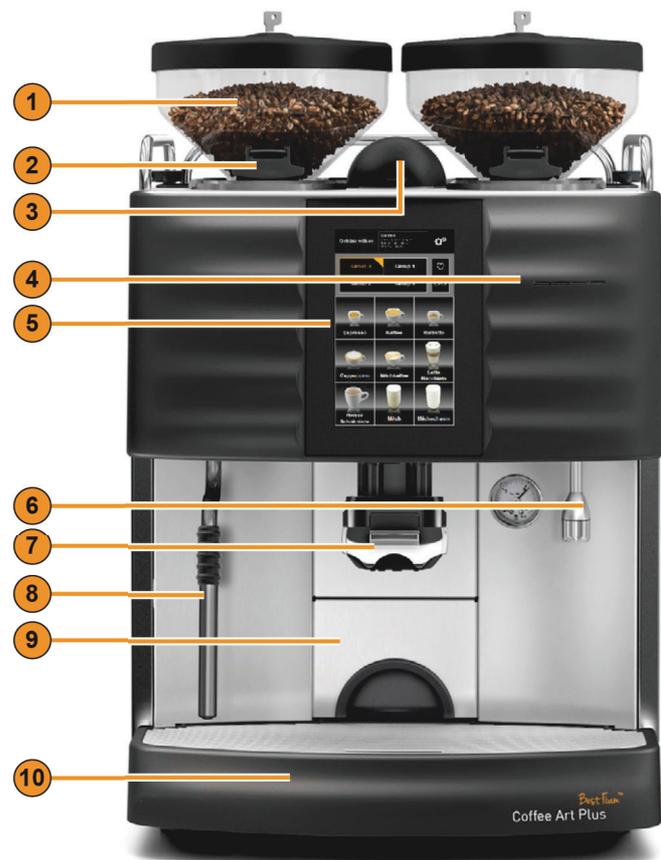
---

## Manual de instrucciones

V04 / 08.2019



- 1 Depósito de granos con tapa
- 2 Bloqueo del depósito de granos
- 3 Entrada de café molido / pastillas de limpieza (programa de limpieza)
- 4 Lector de tarjetas
- 5 Panel de control (véase figura abajo)
- 6 Salida de agua caliente
- 7 Salida de bebida regulable en altura automática
- 8 Barra de vapor Powersteam
- 9 Depósito de posos
- 10 Recogegotas con rejilla de goteo



Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™

- 1 Línea de estado
  - 2 Información rápida
- Lista de selección: Modo de espera
- 3
    - Campo [Menú rápido]
    - Campo [Cancelar]
- Lista de selección: Modo "Servicio"
- 3
    - Campo [Limpieza]
    - Campo [Lavado]
    - Campo [Flavour Point]
    - Campo [Limpieza pantalla táctil]
    - Campo [Info breve]
    - Campo [En espera]
  - 4 Campo de preselección [Descaf]
  - 5 Campo de preselección [2x] / campo barista
  - 6 Grupos de bebidas (programables)
  - 7 Campos de bebidas (programables)



# Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™

---

## Manual de instrucciones

V04 / 08.2019

---

### Editor

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

---

### Edición

Versión 04 | 08.2019

---

### Software

V2.11

---

### Concepto y redacción

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

---

### Copyright ©

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

---

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

# Tabla de contenidos

## Introducción ..... 6

Bienvenido .....	6
Signos y símbolos .....	6

## Indicaciones generales de seguridad ..... 7

Peligro para el usuario .....	7
Peligro para la máquina .....	10

## Descripción de los productos ..... 12

Uso conforme a lo previsto .....	12
Tipos de bebida y capacidad de producción .....	12
Variantes .....	13
Contenido del suministro y accesorios .....	13
Opciones y aparatos independientes .....	14
Datos técnicos .....	17
Placa de características .....	18
Declaración de conformidad CE .....	18
Dirección del fabricante .....	18
Normas aplicadas .....	18

## Instalación y puesta en marcha ..... 20

Instalación .....	20
Emplazamiento .....	20
Clima .....	20
Suministro eléctrico .....	20
Condiciones .....	20
Valores de conexión .....	21
Toma de agua y desagüe .....	22
Condiciones .....	22
Valores de conexión .....	22
Instalación .....	22
Desinstalación y eliminación .....	23

## Manejo ..... 24

Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato .....	24
Encender .....	24
Puesta en marcha del control .....	24
Menú rápido del modo de espera .....	24
Encender la cafetera (pantalla táctil) .....	25
Menú Mantenimiento .....	25
Información breve .....	25
Aparato independiente .....	26
Ventana principal de la pantalla táctil .....	26
[Barista Silber] estándar .....	27
Campos de control .....	29
Selección de bebidas con grupos .....	30
Grupos de bebidas .....	30
Ninguno (todas las bebidas en una página) .....	31
Opciones antes/después de seleccionar la bebida .....	32
Autoservicio .....	34
Llenado y conexión .....	34
Granos de café .....	34
Agua .....	35

Leche .....	35
Polvo para cafetera .....	35
Flavour Point (opción) .....	36
Dispensación de bebida .....	36
Ajuste de la altura de la salida .....	36
Bebidas de café .....	37
Bebidas con café molido .....	37
Agua caliente .....	37
Bebidas de leche .....	38
Bebidas aromatizadas .....	38
Vapor .....	38
Opciones de dispensación .....	39
Parar la dispensación en curso .....	39
Preselección de bebidas .....	39
Bebidas dobles .....	39
Vaciado .....	40
Depósito de posos .....	40
Eliminación bajo mostrador .....	40
Depósito de agua sucia .....	40
Condiciones de transporte .....	40
Solicitudes e indicaciones de pantalla .....	41
Apagado .....	41
Final del servicio .....	41
Paradas prolongadas (más de 1 semana) .....	42

## Limpieza ..... 43

Intervalos de limpieza .....	43
Productos de limpieza .....	44
Polvo de limpieza para el sistema de leche "Milkpure powder" .....	44
Solicitud de limpieza .....	44
Opciones de limpieza .....	45
Enjuague en caliente .....	45
Enjuague automático .....	46
Limpieza diaria .....	46
Programa de limpieza automático .....	46
Pantalla táctil .....	47
Depósito de leche .....	47
Depósito de agua potable .....	47
Depósito de posos .....	47
Depósito de agua sucia externo .....	47
Unidad refrigeradora adosada .....	48
Salida de bebida automática .....	48
Limpieza semanal manual .....	48
Depósito de granos .....	48
Descongelar la unidad refrigeradora (Opción) .....	49
Flavour Point (opción) .....	49
Schaerer Coffee Art Plus con sistema de polvo (opción) .....	50
Según necesidad .....	52
Flavour Point (opción) .....	52
Recogegotas .....	52
Calentador de tazas .....	52
Desmontaje/montaje de la protección antigoteo .....	52
Concepto de limpieza ARPCP .....	54

## Servicio y mantenimiento ..... 55

Mantenimiento .....	55
Filtro de agua externo .....	55

<b>Programación</b> .....	<b>56</b>
Navegación .....	56
Ejemplos de ajuste .....	57
Habilitar y bloquear los parámetros .....	57
Lista de selección .....	57
Adaptación del rango de ajuste .....	57
Parámetros con letras .....	57
Parámetros con números .....	58
Menú rápido del modo de espera .....	58
Acceso al nivel de programación .....	59
Configuración de TouchIT .....	59
Contadores y estadísticas .....	62
Ajustes de bebidas .....	65
Dispensar bebida de prueba .....	66
Configuración del café .....	66
Ajustes de leche .....	67
Ajustes de Choco .....	67
Configuración agua caliente .....	68
Ajustes de vapor .....	68
Ajustes Flavour .....	68
Ajustes del sistema .....	69
Temporizador .....	70
Solicitud de limpieza .....	70
Diseño de la pantalla .....	71
Logotipo/salvapantallas .....	71
Cambiar el logotipo del modo de espera .....	71
Cambiar la imagen del salvapantallas .....	71
Formato de las imágenes y los archivos .....	71
<b>Solución de problemas</b> .....	<b>73</b>
Problemas en el sistema de leche Best Foam™ .....	73
Fallos con mensaje de pantalla .....	74
Fallos sin mensaje de pantalla .....	75
<b>Medidas de precaución</b> .....	<b>76</b>
Productos de limpieza .....	76
Modo de empleo .....	76
Almacenamiento .....	76
Eliminación .....	76
Emergencias .....	76
Normas de higiene .....	77
Agua .....	77
Café .....	77
Leche .....	77
Polvo para cafetera/polvo instantáneo .....	78
Sirope .....	78
<b>Responsabilidades</b> .....	<b>79</b>
Obligaciones del usuario .....	79
Garantía y responsabilidad .....	79

# Introducción

## Bienvenido

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

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

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

¡Esperamos que tenga mucho éxito con su nueva cafetera!

## Signos y símbolos



Véase también el capítulo "Indicaciones de seguridad"

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

**¡PELIGRO!**  
¡Descarga eléctrica!



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

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



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

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



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

**¡ATENCIÓN!**  
¡Líquido caliente!



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

**¡ATENCIÓN!**  
¡Vapor caliente!



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

**¡ATENCIÓN!**  
¡Superficie caliente!



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

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro de aplastamiento!



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

## Indicaciones generales de seguridad

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



Las indicaciones de seguridad se pueden solicitar a Schaerer AG o se pueden descargar directamente desde la página web (<http://www.schaerer.com/member>), a través del MediaPool.

### Peligro para el usuario

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para  
usuarios!



**La manipulación incorrecta de la cafetera puede provocar lesiones leves.**

**Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente:**

- Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de utilizar la máquina.
- El acceso al área de servicio únicamente está permitido a los técnicos de mantenimiento cualificados.
- No utilice la cafetera si no funciona correctamente o si está dañada.
- No está permitido manipular los dispositivos de seguridad bajo ninguna circunstancia.
- No toque las piezas calientes de la máquina.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o intelectuales, o que no posean la experiencia y los conocimientos necesarios, siempre que permanezcan bajo la vigilancia de una persona responsable o que hayan sido instruidas en el uso seguro del aparato y en los peligros que conlleva. No debe permitirse que los niños jueguen con el aparato. Los niños no tienen permitido realizar tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión. Solo personas que posean conocimientos y experiencia práctica con el equipo, en especial en lo que respecta a higiene y seguridad, pueden realizar dichas tareas.
- La cafetera deberá colocarse de tal forma que los trabajos de mantenimiento y cuidado puedan realizarse sin dificultades.
- Tanto en las aplicaciones de autoservicio, como en las de modo personal, la máquina debe estar bajo la vigilancia de personal cualificado para garantizar que se cumplan las medidas de cuidado y para responder a las preguntas sobre el funcionamiento del personal.
- El depósito de granos solo se puede llenar con granos de café, el depósito de polvo con polvo para cafetera y la entrada manual con café molido (o pastillas de limpieza durante la limpieza).

**¡PELIGRO!**  
**¡Descarga eléctrica!**



**La manipulación indebida de aparatos eléctricos puede provocar una descarga eléctrica.**

**Los siguientes puntos deben 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 desconectar la máquina de la red eléctrica.
- La sustitución del cable de alimentación deberá encargarse únicamente a un técnico de mantenimiento cualificado.

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Peligro para usuarios!**



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

**Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente:**

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

**¡ATENCIÓN!****¡Peligro para usuarios!****Peligro de intoxicación por ingestión de producto de limpieza. Cumpla los siguientes puntos obligatoriamente:**

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



*Antes de utilizar el producto de limpieza, lea detenidamente la información del embalaje. En caso de que no disponga de una ficha de datos de seguridad, solicítela a la empresa distribuidora (véase el embalaje del producto de limpieza).*

**¡ATENCIÓN!****¡Líquido caliente!****Existe peligro de quemaduras en la zona de dispensación de bebidas, agua caliente y vapor.**

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

**¡ATENCIÓN!****¡Superficie caliente!****Los puntos de dispensación y la unidad de escaldado pueden calentarse.**

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

**¡ATENCIÓN!****¡Peligro de aplastamiento!****La manipulación de los componentes móviles implica peligro de aplastamiento.**

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

## Peligro para la máquina

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



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

**Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente:**

- En aquellas aguas que presenten una dureza de carbonatos superior a 5°dKH, se deberá montar previamente un filtro antical, ya que de lo contrario podrían producirse daños en la cafetera debido a la cal.
- Por motivos legales de seguridad, cuando termine de utilizar el aparato compruebe siempre que la válvula de agua principal esté cerrada (cafeteras con conexión de agua fija) y que el interruptor eléctrico principal esté desconectado o la clavija de red esté desenchufada.
- Deberán observarse las directivas correspondientes en materia de baja tensión y/o las disposiciones y normativas de seguridad locales y nacionales en vigor.
- No utilice el aparato si la acometida de agua está cerrada. De lo contrario, 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 AG recomienda conectar una válvula de corte de agua (en el lado de obra) a la conexión de agua.
- 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 AG.
- Informe inmediatamente al socio de servicio técnico de cualquier daño externo o fuga para su reparación.
- No rocíe nunca el aparato con agua ni utilice un limpiador de vapor para su limpieza.
- No coloque el aparato sobre una superficie que pueda verse expuesta a chorros de agua.
- Si se utiliza café caramelizado (aromatizado), la unidad de escaldado se deberá limpiar dos veces al día.
- El depósito de granos solo se puede llenar con granos de café, el depósito de polvo con polvo para cafetera y la entrada manual con café molido (o pastillas de limpieza durante la limpieza).
- No utilice nunca café instantáneo, ya que se atascaría la unidad de escaldado.
- Si la cafetera y/o los accesorios se transportan a una temperatura inferior a 10 °C, antes de poder conectar a la corriente y encender la cafetera y/o los accesorios se deberán almacenar a temperatura ambiente durante tres horas. Si no se cumplen estas instrucciones, existirá peligro de cortocircuito debido a la condensación de agua o riesgo de avería en los componentes eléctricos.

- Utilice siempre el set de tubos flexibles (de agua potable/sucia) nuevo que se entrega junto con la máquina. No utilice nunca juegos de tubos viejos.

## Descripción de los productos

### Uso conforme a lo previsto

La Schaerer Coffee Art Plus Best Foam se ha diseñado para servir distintas variantes y combinaciones de bebidas de café, agua caliente, bebidas en polvo (topping y chocolate) y bebidas de leche (también con sirope) en tazas, recipientes, vasos o jarras. La barra de vapor está diseñada exclusivamente para calentar leche.

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

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o intelectuales, o que no posean la experiencia y los conocimientos necesarios, siempre que permanezcan bajo la vigilancia de una persona responsable o que hayan sido instruidas en el uso seguro del aparato y en los peligros que conlleva. No debe permitirse que los niños jueguen con el aparato. Los niños no tienen permitido realizar tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión. Solo personas que posean conocimientos y experiencia práctica con el equipo, en especial en lo que respecta a higiene y seguridad, pueden realizar dichas tareas.



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

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



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

### Tipos de bebida y capacidad de producción

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

Capacidad de producción por hora	
Espresso 50-60 ml	±250 tazas
Café 120 ml	±250 tazas

Bebidas posibles	
Ristretto	Espresso
Café	Americano
White Americano	Café con leche
Capuchino (suave, clásico, Fujiyama(suave))	Leche manchada
Espresso Macchiato	Chociatto
Capuchino australiano	Chocolate caliente
Café espirituoso	Coolmacc
Leche caliente	Leche fría
Espuma de leche caliente	Espuma de leche fría
Bebidas sin cafeína	Jarrita
Bebidas de café y leche aromatizadas	Bebidas en polvo
Vapor	Agua caliente

## Variantes

La Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ está disponible en las variantes siguientes:

- Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ con sistema de leche bajo mostrador
- Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ con Centre Milk
- Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ con sistema de polvo
- Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ con Flavour Point

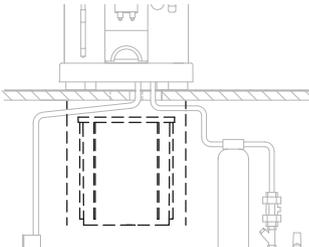
## Contenido del suministro y accesorios

Cantidad	Denominación	Número de artículo
Documentación		
1	Manual de instrucciones	**
*	Manual de limpieza	**
*	Instrucciones adicionales para calentador de tazas + Cup & Cool	**
Tarjeta con chip		
1	Tarjeta CHEF	063930
1	Tarjeta SAVE DATA	063933
Limpieza/accesorios de limpieza		
1	Pincel	067409
1	Juego de limpieza diaria	-
*	Depósito de limpieza (8 litros) (sistema de leche)	070743
Accesorios en general		
*	Depósito de leche (8 litros) (sistema de leche)	070742
1	Cucharilla dosificadora	067111
1	Junta plana	064249
1	Tubo flexible de salida	071770
*	Cable de conexión norma CH	063260
*	Cable de conexión conforme a la normativa EURO	063261
1	Herramienta de ajuste de los molinillos	070907
1 juego	Boquillas de succión de leche (8 uds.)	071246
1	Tubo flexible de 60 cm (transparente)	061108

\* Dependiendo de la versión de la máquina.

\*\* Número de artículo en función del idioma.

## Opciones y aparatos independientes

Ejemplo	Opción	Descripción
	Depósito de granos	<p>Depósito de granos opcional en diseño CoffeeShop. No cerrable.</p> <p>Altura de la máquina: 794 mm</p> <p>Capacidad: 1000 g</p>
	Eliminación bajo mostrador	<p>El depósito de posos y la base de la cafetera poseen un paso que puede conducirse hacia el mostrador. Los posos del café se recogen en un recipiente grande situado debajo del mostrador.</p>
	Calentador de tazas	<p>Para precalentar varias tazas diferentes. La calefacción de las tazas se puede regular.</p> <p>Capacidad de tazas: aprox. 70 – 100</p>
	Centre Milk	<p>Sistema de leche para dos cafeteras.</p> <p>Refrigerante: R134 a</p> <p>Cantidad de refrigerante: 40 g</p> <p>Capacidad de leche de Centre Milk: 8 l o 2 x 4 l</p>
	Unidad refrigeradora bajo mostrador para sistema de leche fría	<p>Sistema de leche fría bajo mostrador con bomba de leche integrada para preparar bebidas de leche y de espuma de leche frías y calientes. La temperatura de la leche se puede regular. Esta opción resulta idónea para situaciones de consumo de leche considerable y poco espacio bajo el mostrador. Este sistema permite, de forma opcional, suministrar leche simultáneamente a dos cafeteras diferentes o suministrar dos tipos de leche a una misma cafetera.</p>

Ejemplo	Opción	Descripción
	<p>Sistema de polvo</p>	<p>Para preparar bebidas con chocolate en polvo. Disponible en las variantes siguientes: Choco y Twin Choco.</p>
	<p>Flavour Point</p>	<p>Sistema de aroma integrado para preparar bebidas de leche y café aromatizadas. La unidad adosada tiene espacio para hasta cuatro tipos diferentes.</p>
	<p>Expendedora de vasos</p>	<p>Expendedora de vasos con capacidad para aprox. 40 recipientes de dos tamaños diferentes. Ø 60-90 mm</p>
	<p>Cambiador de monedas</p>	<p>Cambiador de monedas con interfaz MDB. Se pueden conectar hasta 2 cafeteras. Se pueden configurar hasta 99 precios de venta diferentes. El cambiador de monedas se puede desactivar y el equipo se puede conmutar a la salida de pulsador. Se aceptan monedas desde 5 céntimos hasta 2 euros y desde 0,10 hasta 5 SFr., así como 2 fichas diferentes. El cambiador de monedas tiene tubos para el dinero para el cambio.</p>
	<p>Selector de monedas</p>	<p>El selector de monedas permite el autoservicio de bebidas previa introducción del valor correspondiente en monedas o fichas. El selector de monedas se puede desactivar y el equipo se puede conmutar a la salida de pulsador. Se aceptan monedas desde 5 céntimos hasta 2 euros y desde 0,10 hasta 5 SFr., así como 2 fichas diferentes. El selector de monedas no devuelve cambio.</p>

Ejemplo	Opción	Descripción
	Powersteam	<p>Calentamiento y espumado manual de la leche.</p> <p>Ideal para camareros profesionales.</p>
	Autosteam	<p>Calentamiento automático de la leche a una temperatura programable.</p> <p>Espumado manual de la leche.</p>
	Calentador de tazas por vapor	<p>Permite calentar las tazas individualmente antes de dispensar la bebida.</p> <p><i>Solo para Suiza.</i></p>
	Cuello de cisne	Para dispensar café en jarritas.
	Patas altas	En caso necesario, la cafetera puede asentarse sobre unas patas altas.
	Carro	En combinación con un depósito de agua potable y sucia, el carro permite configurar una cafetera móvil.

Ejemplo	Opción	Descripción
	Depósito de agua sucia y potable externo	Un depósito de agua sucia y potable externo con función de supervisión en lugar de una conexión de agua fija y una salida de agua sucia.



Para obtener información detallada, póngase en contacto con su socio comercial.

### Datos técnicos

Potencia nominal *	Calentador de vapor	Calentador de agua
	2000 W/3000 W	2000 W/3000 W
Temperatura de funcionamiento		
Temperatura de funcionamiento mínima (T mín.)	10 °C	10 °C
Temperatura de funcionamiento máxima (T máx.)	192 °C	192 °C
Temperatura de funcionamiento	140 °C	95 °C
Sobrepresión		
Sobrepresión de trabajo	2,5 bar	2,5 bar
Sobrepresión de funcionamiento admisible (p máx.)	5 bar	12 bar
Sobrepresión de comprobación	24 bar	24 bar
Capacidad del depósito de agua potable	Conexión de agua fija	
Capacidad del recipiente de granos de café	cada ± 1000 g	
Capacidad del depósito de posos	35 tortas de café	
Dimensiones exteriores		
Anchura	420 mm	
Altura	538 mm	
Profundidad	668 mm	
Peso en vacío	±40 kg	
Nivel de presión acústica continuo**	<70 dB (A)	

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

\* Véase el equipamiento especial en la placa de características. Los valores indicados hacen referencia al equipamiento básico.

\*\* El nivel de presión acústica (slow) y Lpa (impulse) clasificado como A del lugar de trabajo de los usuarios del equipo, debe situarse en cualquier caso bajo 70 dB (A).

## Placa de características



**Designation** coffee machine  
**Manufacturer** Schaerer AG, Allmendweg 8  
 4528 Zuchwil, Switzerland  
 SCA P  
**Type**  
**Serial No.** 1137 308545  
**Nominal pressure** 1.2 MPa (12 bar)  
**main pressure** 0.1-0.3 MPa, max 0.6MPa  
**Electrical Ratings** 2000 – 2200W  
 200 - 220V 2~ 50/60Hz  
**Fuse on-site** 2x 15A (cable: 3x 1.5mm<sup>2</sup>)  
*Engineered and assembled in Switzerland*

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 recipiente de posos de café y de la cubierta de encima.

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

## Declaración de conformidad CE

### Dirección del fabricante

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

### Normas aplicadas

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

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

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

### Para el cumplimiento de las normativas europeas

- Reglamento (UE) n.º 10/2011
- Reglamento (CE) n.º 1935/2004
- Reglamento (CE) n.º 2023/2006
- WEEE 2012/19/CE

<b>Internacionales (CB)</b>	
Seguridad <ul style="list-style-type: none"><li>• IEC 60335-1: 2006</li><li>• IEC 60335-2-75: 2009</li></ul>	EMC <ul style="list-style-type: none"><li>• CISPR 14-1: 2009</li><li>• CISPR 14-2: 2008</li><li>• IEC 61000-3-2: 2001</li><li>• IEC 61000-3-3: 2008</li></ul>

# Instalación y puesta en marcha

## Instalación

### Emplazamiento

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Peligro para equipos!**



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

**Las siguientes condiciones deberán cumplirse obligatoriamente:**

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

### Clima

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Peligro para equipos!**



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

**Las siguientes condiciones deberán cumplirse obligatoriamente:**

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

Si la cafetera se ha expuesto a temperaturas negativas:

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

## Suministro eléctrico

### Condiciones

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

**¡PELIGRO!**  
**¡Descarga eléctrica!**



**¡Peligro de descarga eléctrica!**

**Cumpla los siguientes puntos obligatoriamente:**

- ¡La fase debe estar protegida con el amperaje indicado en la placa de características!
- La máquina debe poder desconectarse de la red eléctrica para todos los polos.
- La instalación eléctrica del lado de la obra debe realizarse según IEC 364 (DIN VDE 0100). Para aumentar la seguridad el aparato estará conectado en serie con un interruptor automático con una corriente residual nominal de 30 mA (EN 61008). (Dispositivos de corriente residual del tipo B, garantizan una reacción incluso en corrientes diferenciales continuas. Con ello se consigue un alto grado de seguridad.)
- Nunca ponga en funcionamiento una máquina con un cable de alimentación defectuoso. Los cables de alimentación o clavijas de red defectuosos deberán ser sustituidos inmediatamente por un técnico de mantenimiento cualificado.
- Schaefer AG desaconseja totalmente el uso de cables alargadores. No obstante, si fuera preciso utilizar uno (sección mínima: 1,5 mm<sup>2</sup>), se deberán respetar los datos del fabricante del cable (manual de instrucciones) y las normas locales en vigor.
- Coloque el cable de alimentación de forma que no haya riesgo de que nadie tropiece. No coloque ni fije los cables rozando esquinas o cantos afilados, ni de forma que queden colgando. Asimismo, no tienda los cables sobre objetos calientes ni los ponga en contacto con aceite o productos de limpieza agresivos.
- Nunca levante ni tire de la máquina agarrándola por el cable de alimentación. Nunca retire el conector de la toma de corriente tirando del cable de alimentación. No toque nunca el cable o el conector con las manos húmedas. No introduzca bajo ninguna circunstancia un conector húmedo en una toma de corriente.

**Valores de conexión**

Red				Fusible (edificio)	Sección de conductores del cable de conexión
1L, N, PE	220 – 240 V~	50/60 Hz	2000 - 2400 W	10 A	3 x 1 mm <sup>2</sup>
			3000 -3600 W	16 A	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
			5700 - 6900 W	30 A	3 x 4 mm <sup>2</sup>
3L, N, PE	380 – 415 V 3N~	50/60 Hz	5700 - 6900 W	3 x 16 A	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
			8300 - 10100 W	3 x 16 A	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
2L, PE	200 – 220 V 2~	50/60 Hz	2000 - 2200 W	2 x 15 A	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
			2600 - 3200 W	2 x 15 A	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
			4700 - 5800 W	30 A	3 x 10 AWG
			4700 - 5900 W	2 x 30 A	3 x 10 AWG
			4700 - 5900 W	2 x 25 A	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
3L, PE	200 V 3~	50/60 Hz	7000 W	3 x 20 A	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
3L, PE	200 V 3~	50/60 Hz	6900 - 8500 W	3 x 25 A	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
			7700 W	25 A	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>

## Toma de agua y desagüe

### Condiciones

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



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

**Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:**

- El agua debe estar limpia y el contenido de cloro no ha de ser superior a 50 mg por litro.
- No conecte la máquina a agua pura de ósmosis u otras aguas agresivas.
- La dureza de carbonatos no debe superar los 5 – 6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) o los 8,9 – 10,7 °fKH (dureza de carbonatos francesa) y el valor de la dureza total siempre ha de ser mayor a la dureza de carbonatos.
- La dureza de carbonatos mínima es de 5 °dKH o 8,9 °fKH. El valor de pH debe estar entre 6,5 y 7.
- Utilice siempre el set de tubos flexibles (de agua limpia/sucia) nuevo que se entrega junto con la máquina.

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

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

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



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

### Valores de conexión

Presión del agua	Recomendada:	0,1 – 0,6 MPa (1 – 6 bar)
	Máxima:	0,6 MPa (6 bar)

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

## Instalación



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

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

## Desinstalación y eliminación



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

- ▶ Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.

## Manejo

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



Una manipulación incorrecta puede provocar daños en la pantalla táctil. La pantalla no se debe forzar, presionar excesivamente ni tocar con objetos puntiagudos.

### Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato

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

Requisitos para encender la cafetera:

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

### Encender

#### Puesta en marcha del control

La inicialización del sistema de control tarda en torno a 1 minuto. Durante esta fase, no se muestra nada en la pantalla táctil. Cuando el sistema de control está en marcha, la máquina entra en el modo de espera y se puede encender.

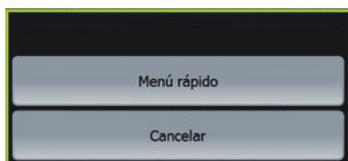


*Tras periodos de parada prolongados, se debe limpiar la cafetera después de encenderla.*

#### Menú rápido del modo de espera

En el modo de espera, pulse el campo  para abrir el menú rápido del modo de espera. Desde el menú rápido se pueden abrir los siguientes submenús:

- Ajustar la hora
- Ajustar la fecha
- Ajustar la zona horaria
- Estadística de errores y de limpieza
- Activar tiempo de escaldado: indicación del tiempo de escaldado tras la dispensación de bebida
- Información
  - Número de máquina (ajuste de fábrica)
  - Número de cliente (ajuste de fábrica)
  - Ver la versión de software de la SCA (ajuste de fábrica)
  - Ver la versión de software de la SCATouchIT (ajuste de fábrica)
  - Botones externos



*Véase el capítulo "Programación" - "Temporizador". Véase el capítulo "Programación" - "Contadores y estadística" - "Estadística de errores y de limpieza".*

### Encender la cafetera (pantalla táctil)



- ▶ Encienda la máquina con el campo [  ].
  - La máquina se pone en marcha y se calienta (véase la información breve en la parte superior derecha).

### Menú Mantenimiento

La máquina debe estar encendida. El menú "Mantenimiento" contiene los submenús y las funciones que se indican a continuación:



- [Limpieza], activa una limpieza. En el modo "Autoservicio", puede activarse la solicitud de un código PIN. Este ajuste se puede configurar con el parámetro "Ajustes del modo Autoservicio".
- [Enjuague], activa un enjuague de la máquina.
- [Flavour Point]
  - [Cambio de botella en el Flavour Point] inicia la rutina de sustitución de botella Flavour.
  - [Limpieza del Flavour Point] inicia el proceso de limpieza del Flavour Point.
- [Limpieza de la pantalla táctil] desactiva la pantalla táctil durante 30 sek.
- [Activar Info breve] muestra la ventana informativa "Info breve" en la esquina superior derecha de la pantalla táctil.
- [En espera], la máquina pasa al modo de espera. Solo en el modo "Autoservicio"
- [Cancelar], vuelve a cerrar el menú "Mantenimiento".

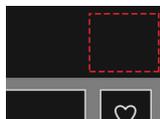
#### Opción: Campo [Mantenimiento] visible



Parámetro "Botón Mantenimiento visible" activado en la [Configuración TouchIT].

- ▶ Pulse el campo [Mantenimiento] de la parte superior derecha.
  - Se abre el menú "Mantenimiento".

#### Opción: Campo [Mantenimiento] oculto



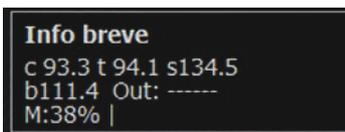
Parámetro "Botón Mantenimiento visible" desactivado en la [Configuración TouchIT].

- ▶ Mantenga pulsada la esquina superior derecha de la pantalla táctil durante ±2 sek.
  - Se abre el menú "Mantenimiento".

### Información breve



- ▶ Pulse el campo [Mantenimiento] de la parte superior derecha.
  - Se abre el menú "Mantenimiento".
- ▶ Seleccione el campo [Activar Info breve].
  - La información breve se muestra en la parte superior de la pantalla táctil.
- ▶ Si mantiene pulsada la ventana de información breve, puede desplazarla al lugar que desee.



La información breve proporciona información sobre las temperaturas siguientes:

- (c) indica la temperatura del calentador de café.
- (t) indica la temperatura del calentador de té (opción).
- (t) indica la temperatura del calentador de vapor (opción).
- (b) indica la temperatura del booster.

## Aparato independiente

### Opción 1: Calentador de tazas



- ▶ Encienda el calentador de tazas con el interruptor principal (1).
  - ☑ El interruptor se iluminará.

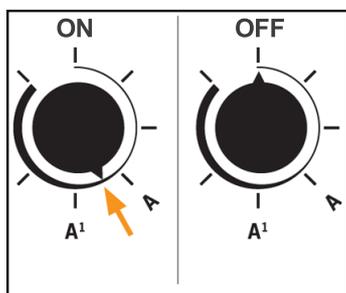
### Opción 2: Unidad refrigeradora del sistema de leche fría



*El frigorífico modelo FG12 es adecuado para una temperatura ambiente máxima de 43 °C. Esto se corresponde con la categoría climática T o 5.*



*No almacene en este aparato sustancias explosivas como, por ejemplo, aerosoles con gas propulsor inflamable.*



- ▶ Extraiga la cubierta de la unidad frigorífica.
- ▶ Ajuste el interruptor de temperatura de la unidad refrigeradora, véase la flecha.
- ▶ Vuelva a montar la cubierta de la unidad frigorífica.
  - ☑ La unidad refrigeradora está encendida.



### Opción 3: Unidad refrigeradora bajo máquina

- ▶ Abra las puertas de la unidad frigorífica bajo máquina.
- ▶ Conecte el interruptor (véase la flecha).
  - ☑ La unidad refrigeradora está encendida.
  - ☑ La temperatura de refrigeración está preajustada en fábrica.
- ▶ Cierre las puertas.

## Ventana principal de la pantalla táctil

En el menú "Configuración" – "Disposición de la pantalla" – "Diseño de la pantalla" se pueden seleccionar tres interfaces de usuario:

- [Barista Silber] (estándar)
- [Autoservicio]
- [Explotador]



*Para que la máquina Best Foam™ funcione de forma óptima y se pueda acceder a todas las opciones de manejo, debe utilizarse con la interfaz "Barista Silber". El resto de diseños de pantalla no se describen en este manual de instrucciones. Para utilizar uno de los diseños de pantalla antiguos, consulte el manual de instrucciones de la SCAP estándar.*



*Véase también el capítulo "Configuración" - "Configuración de TouchIT" - "Disposición de la pantalla".*

## [Barista Silber] estándar



En el modo [Barista Silber] pueden configurarse máx. 4 grupos de máx. 9 bebidas. Sin preselección ni grupos de bebidas, pueden configurarse un máximo de 12 bebidas.

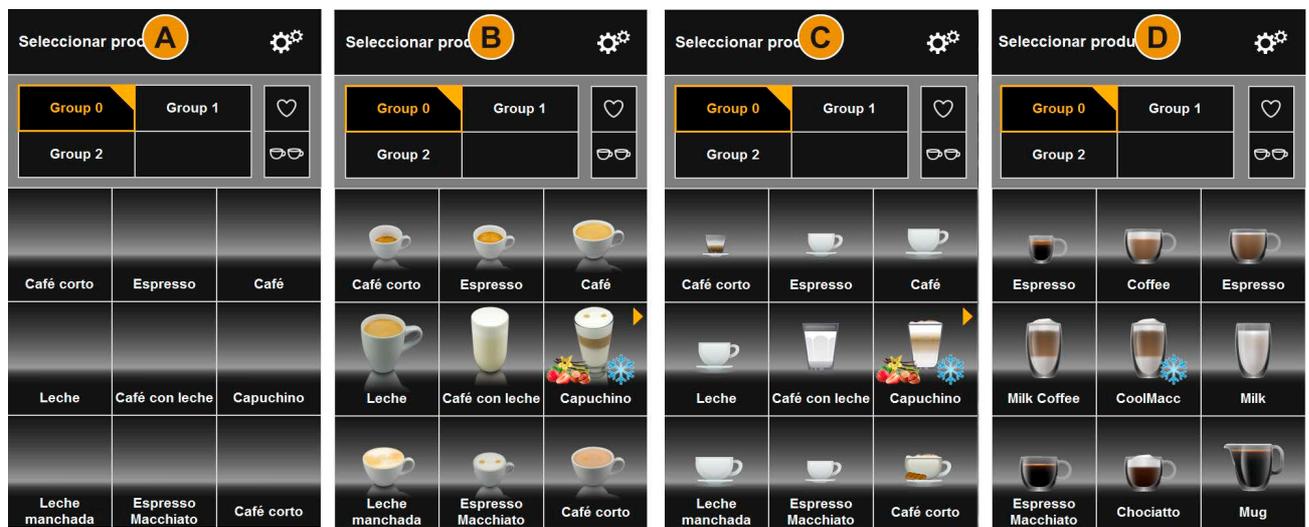
- Seleccione la opción [Barista Silber] en el menú "Configuración" – "Disposición de la pantalla" – "Diseño de la pantalla".

### Opción 1: Variantes de diseño

- Seleccione un símbolo de bebida en el menú "Configuración" – "Configuración TouchIT" – "Símbolos botones de bebida".

Distintos símbolos de los botones de bebida:

- (A) Con la opción [Solo texto]
- (B) Con la opción [Juego 1]
- (C) Con la opción [Juego 2]
- (D) Con la opción [Juego 3]



### Opción 2: Variantes de selección

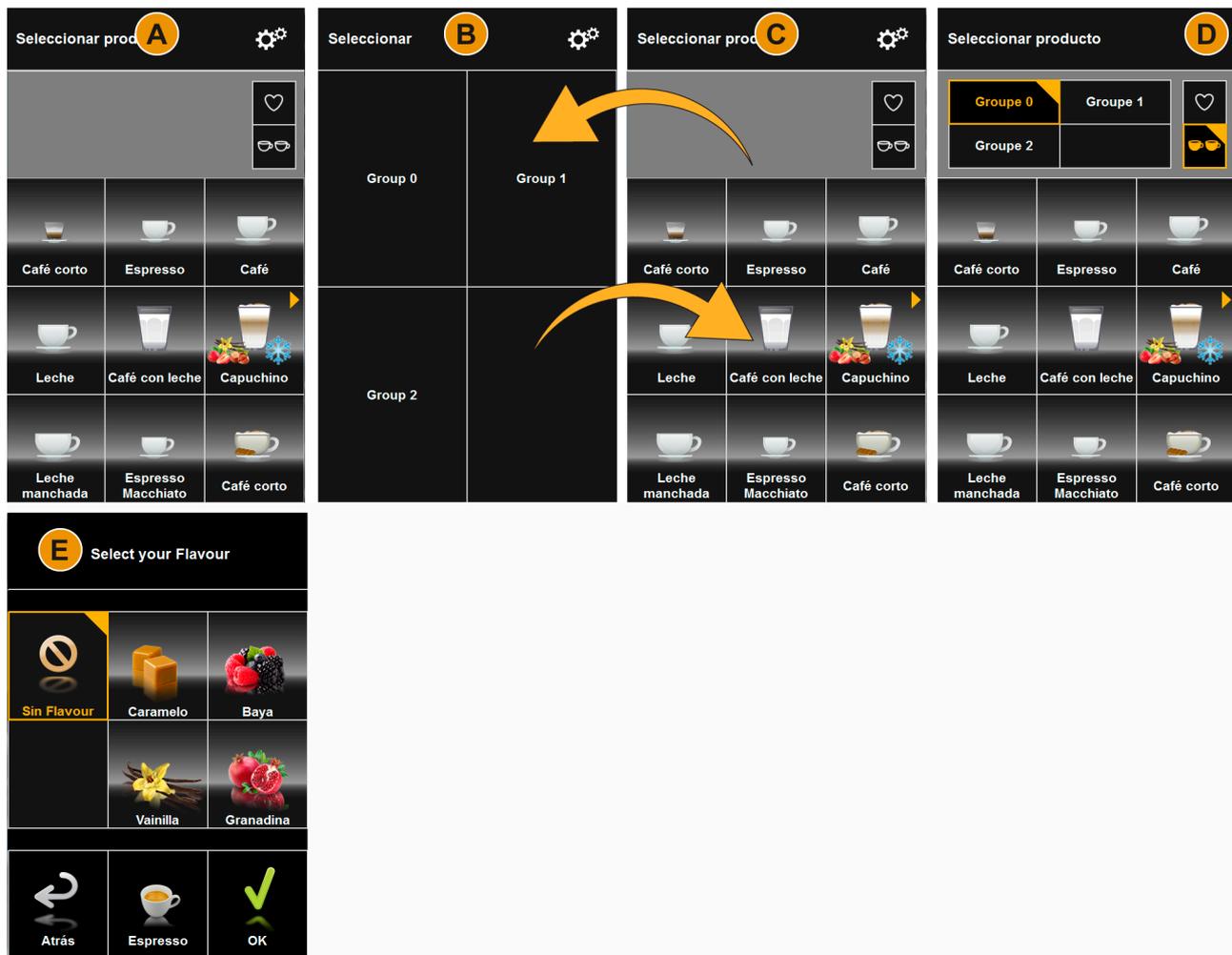


Véase también el capítulo "Funcionamiento básico" – "Selección de bebidas con grupos".

- Escoja la variante de selección de la lista en el menú "Configuración" – "Disposición de la pantalla" – "Selección de grupos".

Lista de selección con grupos:

- (A) [Ninguno (todas las bebidas en una página)].
- (B) Opción [Opciones antes de seleccionar la bebida].
- (B) Opción [Opciones después de seleccionar la bebida]
- (D) Opción [Grupos de bebidas].
- (E) Opción Flavour, cuando esté configurada.



### Opción 3: Autoservicio

Para utilizar la cafetera con diseño "Barista Silber" en modo de autoservicio, solo debe estar desactivada la preselección de bebida.



La preselección se puede desactivar en "Configuración - Parámetros generales - Preselección general". Esta opción solo es accesible con la tarjeta SERVICE.

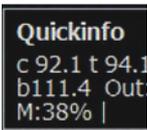
Página de selección sin preselección ni grupos de bebidas:



### Campos de control

Dependiendo del estado de la máquina, en la ventana principal pueden visualizarse los elementos siguientes:

Símbolo	Descripción
<p>Grupos</p> 	<p>Con "Barista Silber" se pueden seleccionar máx. 4 grupos. En cada grupo se pueden guardar máx. 9 bebidas.</p> <p>Cuando se selecciona un grupo de bebidas se muestra la página de bebidas correspondiente con las bebidas que contiene.</p> <p><i>Los grupos de bebidas se pueden configurar en el submenú "Configuración del producto" del menú "Configuración".</i></p> <p><i>Véase también el capítulo "Programación" – "Selección de bebidas con grupos".</i></p>
<p>Botón de bebida</p> 	<p>En cada botón de bebida se puede guardar y programar una única bebida. La representación de los botones de bebida se puede seleccionar en el parámetro [Símbolos botones de bebida] del menú [Configuración].</p> <p>Pulse un botón de bebida para dispensar la bebida correspondiente.</p> <p><i>Las bebidas se pueden configurar en el submenú "Configuración del producto" del menú "Configuración".</i></p> <p><i>Con "Barista Silber" el botón de bebida incluye la información de si la bebida contiene un Flavour o si se puede seleccionar uno adicionalmente.</i></p>
<p>DECAF</p> 	<p>Para poder dispensar bebidas descafeinadas (DECAF) se necesitan dos molinillos, uno de los cuales deberá contener granos descafeinados. Otra posibilidad es la entrada manual de café molido descafeinado.</p> <p>El campo [DECAF] determina la configuración de la bebida con café descafeinado.</p> <p><i>El campo [DECAF] se puede activar en el submenú [Disposición de la pantalla] del menú "Configuración".</i></p>
<p>Doble</p> 	<p>El campo [2x] activa una dispensación de bebida doble. La bebida que se selecciona a continuación se dispensa por duplicado.</p> <p><i>El campo [2x] se puede activar en el submenú "Disposición de la pantalla" del menú "Configuración" y está disponible con los diseños "Explotador" y "Barista Silber".</i></p> <p><i>En "Barista Silber", el campo [2x] se alterna con el campo "Barista".</i></p>
<p>Campo Barista</p> 	<p>Con el campo Barista, se podrá ajustar una vez la intensidad de la bebida que desee preparar. Después de la dispensación de bebida, el campo Barista regresa a la configuración por defecto "Medio". Si no se selecciona ninguna bebida, la preselección se restablece a los 5 sek. Véase la figura de la izquierda.</p> <p>Con cada selección del campo Barista, la intensidad cambia entre uno de los 3 niveles disponibles [suave, medio y fuerte].</p> <p><i>Con "Barista Silber", el campo [Barista] se alterna con el campo "2x".</i></p>
<p>Mantenimiento</p> 	<p>Acceso al "Menú rápido" en el modo de espera o al "Menú de mantenimiento" cuando la máquina está encendida.</p> <p><i>Véase el capítulo "Funcionamiento básico" – "Encendido" – "Menú rápido del modo de espera" para obtener más información.</i></p> <p><i>El campo [Mantenimiento] se encuentra en la parte superior derecha de la pantalla.</i></p>
<p>Parar</p> 	<p>El campo [Parar] solo se visualiza durante la dispensación de bebida. Este botón permite parar la dispensación actual y borrar las bebidas preseleccionadas, si las hay.</p>

Símbolo	Descripción
<p>Atrás</p> 	<p>El campo [Atrás] se encuentra en la parte superior derecha de la pantalla y permite regresar a la página anterior.</p>
<p>Información</p> 	<p>El campo [Info breve] de la parte superior derecha se activa en el campo [Mantenimiento] del menú rápido. La información breve proporciona información sobre la temperatura actual de los calentadores.</p> <p><i>Véase el capítulo "Funcionamiento básico" - "Encendido" - "Información breve" para obtener más información.</i></p>
<p>ON/OFF</p> 	<p>El campo [ON] de la parte inferior derecha permite cambiar la máquina entre los modos de espera y de funcionamiento normal.</p>
<p>Información de dispensación</p> 	<p>Cuando se está dispensando una bebida se muestra este símbolo intermitente de la parte inferior de la pantalla táctil.</p>

## Selección de bebidas con grupos



Los ajustes únicamente deben ser modificados por un técnico de mantenimiento.



Las funciones adicionales [DECAF], [Barista] y [Productos dobles (2x)] se pueden configurar en el submenú "Disposición de la pantalla" del menú "Configuración".



Si no se selecciona ninguna opción de preselección, se pueden mostrar 12 bebidas por grupo. (Esto no es posible con la opción [Grupos de bebidas])

La lista [Selección de grupos] contiene las variantes de selección de bebidas que se indican a continuación:

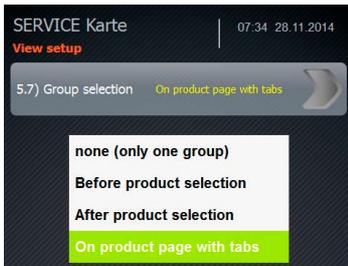
- [Ninguno (todas las bebidas en una página)]
- [Opciones antes de seleccionar la bebida]
- [Opciones después de seleccionar la bebida]
- [Grupos de bebidas]

### Grupos de bebidas

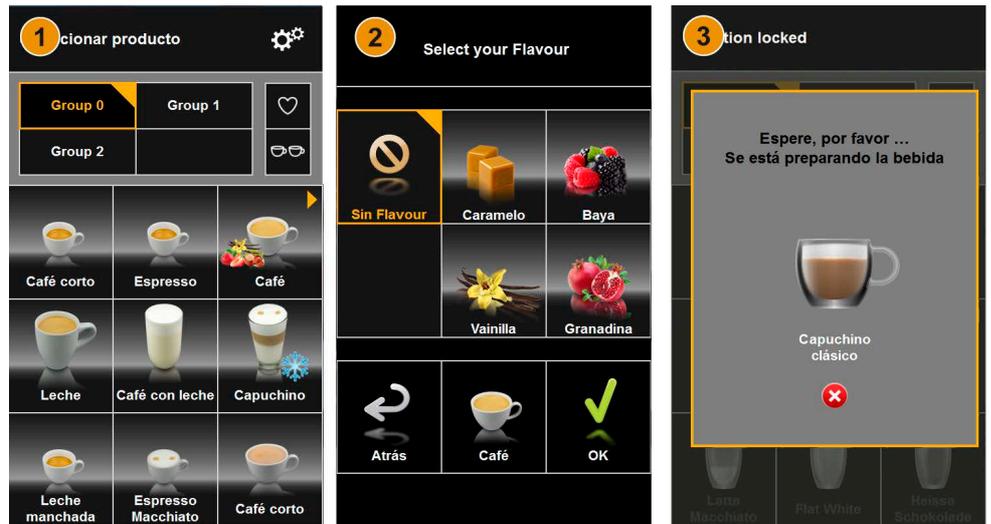
La opción seleccionada [Página de bebidas y grupos] solo está disponible en [Funcionamiento Barista Silber].



Las funciones adicionales [DECAF] y [Productos dobles (2x)] se pueden configurar en el menú "Configuración", submenú "Disposición de la pantalla", conforme al modo operativo seleccionado.



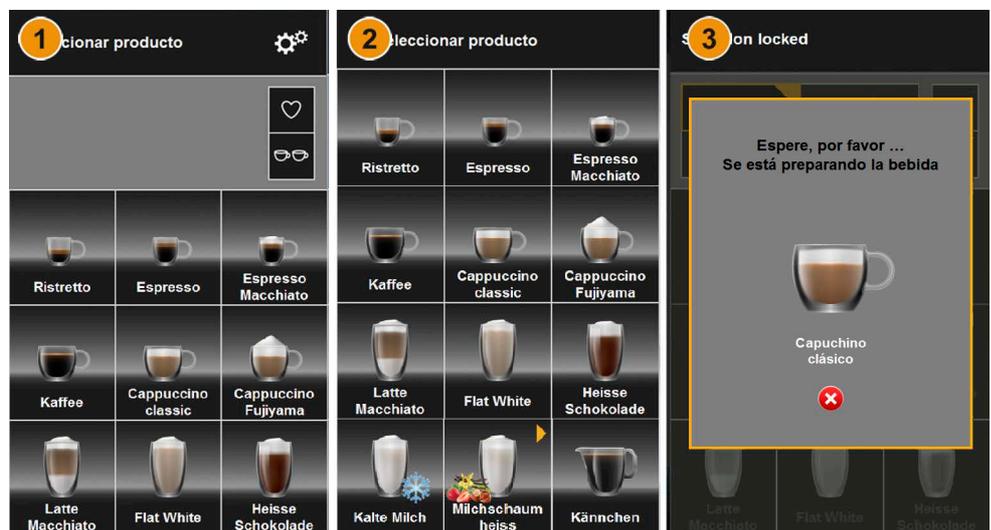
- 1) Selección del grupo y de las bebidas guardadas en el grupo.
- 2) Opcional con la [Selección] Flavour (aroma)
- 3) Dispensación de bebida



- ▶ Configure todas las bebidas en "Configuración del producto".
- ▶ Seleccione [Productos con grupos] en la lista de selección del menú "Disposición de la pantalla".
  - La selección de bebidas se realiza mediante una página de bebidas que se muestra, que puede contener máx. 9 bebidas.

### Ninguno (todas las bebidas en una página)

- 1) Selección desde la página de bebidas
- 2) Selección desde la página de bebidas sin preselección de opciones
- 3) Dispensación de bebida



- ▶ Configure todas las bebidas en "Configuración del producto".
- ▶ Seleccione [Ninguno (todas las bebidas en una página)] en la lista de selección del menú "Disposición de la pantalla".
  - La selección de bebidas se realiza mediante una página de bebidas mostrada que contiene hasta 12 bebidas.

## Opciones antes/después de seleccionar la bebida

Antes de configurar bebidas para una selección de grupo, se recomienda definir los requisitos que se indican a continuación:

- La función de los grupos (p. ej. PEQUEÑO – MEDIANO - GRANDE).
- El número de botones de bebidas que deben mostrarse por grupo.
- Debe considerarse el número total de bebidas.
- ▶ En el menú "Configuración", seleccione el submenú [Disposición de la pantalla].
- ▶ En el parámetro "Diseño de la pantalla", seleccione [Barista Silber].
- ▶ En el parámetro "Selección de grupos", seleccione [Opciones antes de seleccionar la bebida] u [Opciones después de seleccionar la bebida].
- ▶ En el parámetro "Bebidas por grupo", ajuste la cantidad de bebidas que se deben mostrar.
  - 1-9 productos,
  - 1-12 productos sin preselección de opciones [DECAF], [2x], [Barista]
- ▶ Introduzca el nombre en el parámetro "Nombre del grupo".
- ▶ Si fuera necesario, seleccione una imagen de la lista de selección en el parámetro "Imagen del botón del grupo".
- ▶ Extraiga la tarjeta SERVICE para realizar un "Reinicio".
- ▶ Después de reiniciar, vuelva a seleccionar el menú "Configuración" con la tarjeta SERVICE.
- ▶ Abra el submenú "Configuración del producto".
- ▶ Defina las bebidas en los grupos de bebidas correspondientes.



Véase también el capítulo "Configuración" – "Configuración del producto".

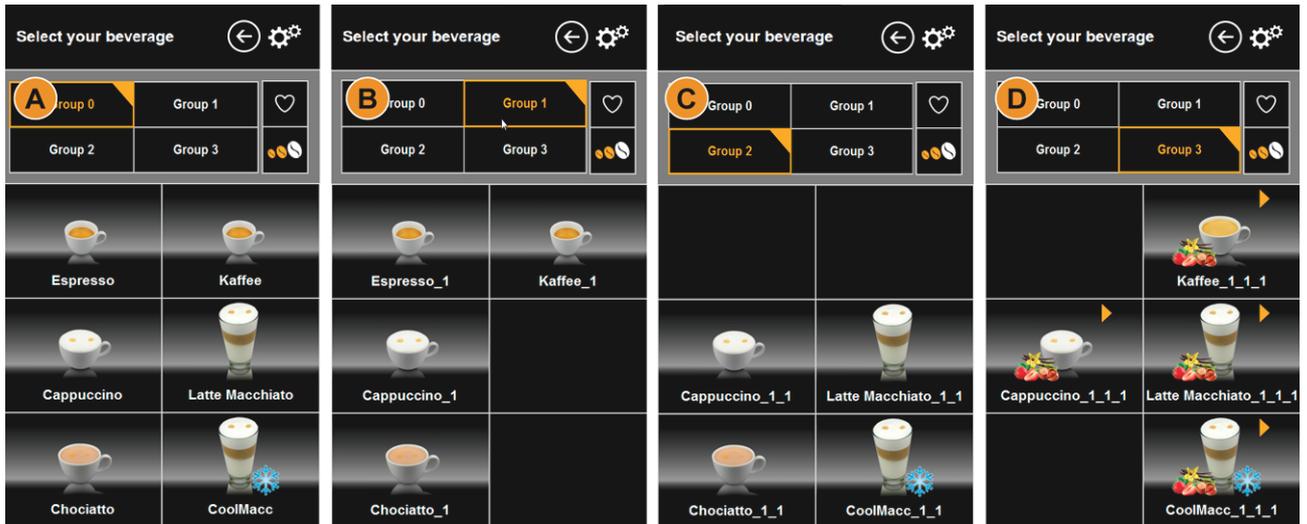


La definición del 1.er grupo (A) debe contener todas las bebidas básicas disponibles, si es posible.

Ejemplo de configuración de 4 grupos con 6 bebidas por grupo:

Grupo A [Pequeño]	Grupo B [Mediano]	Grupo C [Grande]	Grupo D [+Flavour]
Espresso	Espresso-1	–	–
Café	Café-1	–	Café 1.1.1
Capuchino	Capuchino-1	Capuchino-1.1	Capuchino 1.1.1
Leche manchada	–	Leche manchada-1.1	Leche manchada-1.1.1
Chocciato	Chocciato-1	Chocciato-1.1	–
CoolMacc	–	CoolMacc-1.1	CoolMacc- 1.1.1

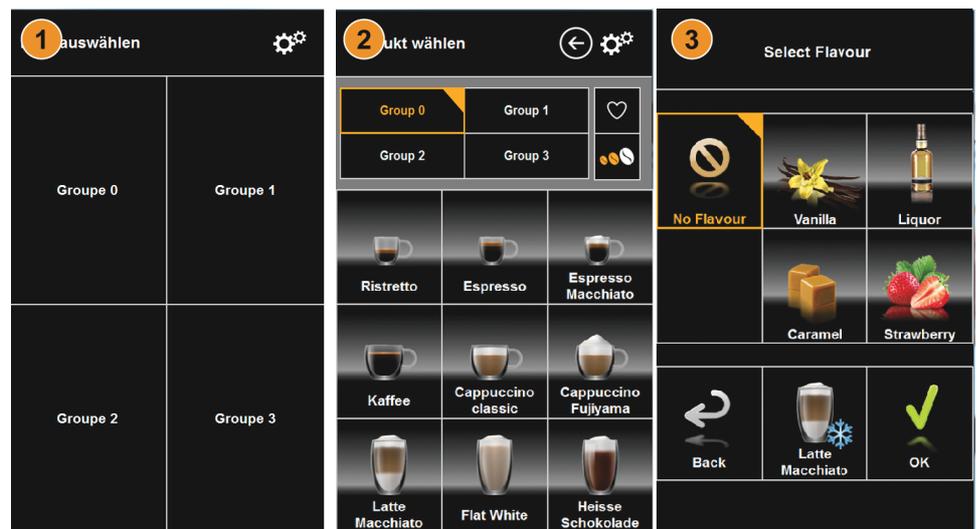
- Este ejemplo de configuración permite realizar una selección de bebidas en ambas direcciones (Grupo > Producto o Producto > Grupo).



**Opción 1: Opciones antes de seleccionar la bebida**

Ahora, la selección de bebidas se realiza a través de los 4 grupos definidos:

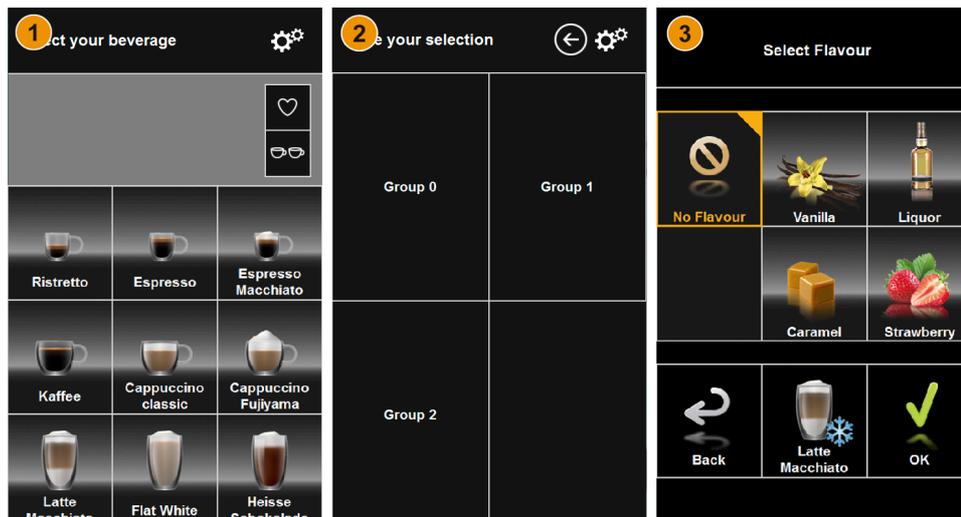
- Selección (1) de los grupos de bebidas, p. ej. Pequeño - Mediano - Grande + Flavour.
- Selección (2) de la página de bebidas.
- Selección (3) de las clases de Flavour.



**Opción 2: Opciones después de seleccionar la bebida**

La selección de bebidas se realiza a través de la página de bebidas - En el siguiente paso se selecciona el grupo (p. ej. Pequeño - Mediano - Grande + Flavour)

- 1) Selección desde la página de bebidas
- 2) Selección de grupos
- 3) Opcional con la [Selección] Flavour (aroma)



- ▶ Configure todas las bebidas en "Configuración del producto".
- ▶ Seleccione [Opciones después de seleccionar la bebida] en la lista de selección del menú "Disposición de la pantalla".
  - La selección de bebidas se realiza mediante una página de bebidas que se muestra.

## Autoservicio

Para utilizar la cafetera con diseño "Barista Silber" en modo de autoservicio, solo debe estar desactivada la preselección de bebida.



La preselección se puede desactivar en "Configuración - Parámetros generales - Preselección general". Esta opción solo es accesible con la tarjeta SERVICE.

## Llenado y conexión

### Granos de café

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

**Si se introduce algún cuerpo extraño, podría obstruirse o destruirse el molinillo. No introduzca nunca en el depósito de granos nada que no sean granos de café.**

- ▶ Cierre la tapa del depósito de granos y bloquéela con el botón giratorio.
- ▶ Llene los granos de café (máx. 1000 g).
- ▶ Vuelva a colocar la tapa, bloquéela con el botón giratorio y ciérrela con la llave.



**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



## Agua

### Opción 1: Conexión de agua fija

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



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

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



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

### Opción 2: Conexión de agua fija

- ▶ Quite la tapa del depósito de agua potable.
- ▶ Extraiga el depósito de agua potable todos los días y lávelo a fondo con agua limpia.
- ▶ Antes de volver a utilizar el depósito de agua potable, llénelo con agua potable.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de agua potable.
- ▶ Vuelva a colocar la tapa.

## Leche

### Opción: Unidad refrigeradora adosada

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

### Opción: Leche bajo mostrador

- ▶ 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 refrigeradora.
- ▶ Enganche el tubo flexible del depósito.
  - El extremo del tubo flexible debe tocar el fondo del depósito.
- ▶ Cierre la puerta.

## Polvo para cafetera

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



Una manipulación incorrecta podría ocasionar daños en la máquina. No llene el depósito de polvo con un producto diferente al polvo para cafetera. Los depósitos de polvo no deben llenarse con más de 500 g (recipiente Twin) o 1000 g (recipiente estándar) de polvo para cafetera.

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



Las piezas giratorias del depósito de polvo son muy peligrosas. No introduzca nunca las manos en el/los depósito/s de polvo cuando el aparato esté encendido.

### Opción 1: Choco

- ▶ Añada el polvo Choco que desee.

## Opción 2: Twin Choco

El depósito de polvo para Twin Choco está partido por la mitad, con lo que tiene dos compartimentos para distintos tipos de chocolate en polvo.

- ▶ Añada el chocolate en polvo que desee en los compartimentos 1 y 2.

## Flavour Point (opción)

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



**Una manipulación incorrecta podría ocasionar daños en la máquina. No utilice nunca el Flavour Point para dispensar un producto que no sea sirope o alcohol.**



*Para evitar que se desborde la botella si está llena, el tubo flexible primero debe introducirse en la botella y luego conectarse al Flavour Point.*



- ▶ Pulse el campo [  ].
  - Se abre el menú "Mantenimiento".
- ▶ Seleccione el campo [Flavour Point].
  - Se muestra el submenú Flavour Point.
- ▶ Seleccione el campo [Cambiar botella Flavour Point].
  - Se inicia la rutina de sustitución.
- ▶ Siga las instrucciones de la pantalla.

## Dispensación de bebida

**¡ATENCIÓN!**  
¡Líquido caliente!



**Todas bebidas que salen de la cafetera están extremadamente calientes. No ponga nunca la mano debajo de la salida de bebida ni la introduzca en la máquina durante la dispensación.**

## Ajuste de la altura de la salida

**Las superficies calientes constituyen peligro de quemadura. No toque la salida de bebida durante el funcionamiento.**

**Al ajustar la salida de bebida automática y manual existe peligro de aplastamiento. Durante el ajuste, mantenga las manos a resguardo.**

**¡ATENCIÓN!**  
¡Superficie caliente!



**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro de aplastamiento!



*La altura de la salida únicamente puede ser ajustada por un técnico de mantenimiento.*

Cuando se pulsa el botón de bebida, la salida de bebida automática se desplaza a una posición predefinida.

- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de bebida automática.
- ▶ Pulse el botón de bebida.
  - La salida de bebida automática se desplaza a la posición pertinente.
  - Se dispensa la bebida.
  - La salida de bebida automática regresa a la posición original.
- ▶ A continuación, extraiga la taza.



**¡ATENCIÓN!**  
¡Líquido caliente!



- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de bebida.
- ▶ Pulse el botón de bebida deseado.
  - El botón de bebida parpadea, la bebida comienza a dispensarse.
  - La pantalla muestra el nombre de la bebida y el progreso de la dispensación.
- ▶ Retire la taza una vez finalizada la dispensación.

## Bebidas con café molido



La entrada manual de café molido se encuentra entre los depósitos de granos de café.

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



Una manipulación incorrecta puede provocar daños en la máquina.  
No introduzca nunca café instantáneo en la entrada manual. Únicamente debe introducirse café molido y pastillas de limpieza.



### Opción 1: con supervisión de entrada manual

- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de bebida.
- ▶ Abra la entrada de café molido.
  - En la línea de estado se indica que está abierta la "Entrada DESCAF".
  - En la pantalla se muestran las bebidas que todavía hay disponibles.
- ▶ Pulse el botón de bebida deseado.
  - En la pantalla se muestra "Añadir café en polvo descafeinado".
- ▶ Introduzca el café molido dentro de los 15 segundos siguientes.
- ▶ Cierre la entrada de café molido.
  - Se dispensa la bebida.
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.

### Opción 2: sin supervisión de entrada manual

- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de bebida.
- ▶ Pulse el campo DESCAF.
  - En la pantalla se muestran las bebidas que todavía hay disponibles.
- ▶ Pulse el botón de bebida deseado.
  - En la pantalla se muestra "Añadir café molido descafeinado".
- ▶ Abra la entrada manual de café molido.
- ▶ Introduzca el café molido dentro de los 15 segundos siguientes.
- ▶ Cierre la entrada manual de café molido.
  - Se dispensa la bebida.
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.



## Agua caliente

**¡ATENCIÓN!**  
¡Líquido caliente!



La dispensación de agua caliente se puede preconfigurar con la tarjeta SERVICE de la manera siguiente:

- Botón [Agua caliente] con función "Inicio y parada".
- Botón [Agua caliente] con función "Mantener pulsado".
- Botón [Agua caliente] con función "Bebida doble".
- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de agua caliente.
- ▶ Pulse o mantenga pulsado el botón [Agua caliente].
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.

**¡ATENCIÓN!**  
¡Superficie caliente!



Durante la dispensación de agua caliente existe peligro de quemaduras en la salida de agua caliente.  
No se debe tocar la salida de agua caliente.

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Líquido caliente!**



- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de bebida.
- ▶ Pulse el botón de bebida deseado.
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.

## Bebidas aromatizadas

**Una manipulación incorrecta podría ocasionar daños en la máquina.**

**No utilice nunca el Flavour Point para dispensar un producto que no sea sirope o alcohol.**

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Peligro para equipos!**



**¡ATENCIÓN!**  
**¡Líquido caliente!**



### Opción 1: Seleccionar el aroma

- ▶ Coloque una taza en el tope de tazas debajo de la salida de bebida.
- ▶ Pulse el botón de bebida deseado.
  - Se mostrará la pantalla de selección.
- ▶ Seleccione el aroma.
- ▶ Seleccione café normal o DECAF.
- ▶ Pulse el campo [¡Sirve la bebida!].
  - Se dispensará la combinación seleccionada.
  - Se volverá a mostrar la visión general de bebidas.
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.

### Opción 2: Bebidas predefinidas

- ▶ Coloque una taza en el tope de tazas debajo de la salida de bebida.
- ▶ Pulse el botón de bebida deseado.
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.

## Vapor

- ▶ 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 salida 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 lavarán los restos de leche y bebida de la barra de vapor.

### Opción 1: Powersteam

- ▶ Añada aire inyectando vapor bajo la superficie de la leche.
  - La leche se calienta de 5 °C a 37 °C.
- ▶ 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.

### Opción 2: Autosteam

- ▶ Añada aire inyectando vapor bajo la superficie de la leche.
  - La leche se calienta a la temperatura ajustada
  - Una vez que se ha alcanzado la temperatura ajustada, Autosteam se apaga.

- ▶ 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.

## Opciones de dispensación

### Parar la dispensación en curso



*Si se selecciona por error una bebida incorrecta, se puede detener la dispensación en curso.*

#### Opción 1: Parar la dispensación en curso

- ▶ Pulse el botón [❌].
  - Se para la dispensación en curso.

#### Opción 2: Borrar las bebidas de la preselección

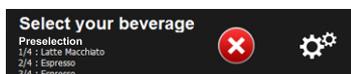
- ▶ Pulse el botón [❌].
  - Se borran las bebidas preseleccionadas.
  - Se dispensa la bebida actual.

### Preselección de bebidas



*Si está debidamente configurado, se pueden seleccionar y dispensar varias bebidas diferentes de manera consecutiva. La cafetera sirve las bebidas en el orden seleccionado.*

Mientras se está dispensando una bebida, pueden seleccionarse otras para dispensarlas una tras otra. Se muestran en la parte superior derecha.



- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de bebida.
- ▶ Pulse el(los) botón(es) de bebida que desee.
- ▶ Cuando termine de dispensarse la primera bebida, extraiga la taza y coloque la siguiente taza debajo de la salida de bebida.

Borre las bebidas en la preselección.

- ▶ Pulse el botón [❌].
  - Se borran las bebidas preseleccionadas.
  - Se dispensa la bebida actual.
- ▶ Vuelva a pulsar el botón [❌] para finalizar la dispensación en curso antes de que termine.

### Bebidas dobles



*Si se ha configurado previamente, pueden dispensarse dos bebidas al mismo tiempo pulsando el botón [2x].*



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

## Vaciado

### Depósito de posos



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

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



**El manejo manual ocasionará daños en la salida de bebida automática. Extraiga el depósito de posos sin tocar la salida de bebida automática.**

- ▶ Desplace la salida de bebida manual a la posición superior.
- ▶ Extraiga el depósito de posos.
- ▶ Vacíe el depósito de posos y vuelva a introducirlo.
  - ☑ La cafetera vuelve a estar preparada.

### Eliminación bajo mostrador

Las tortas de café que salen de la unidad de escaldado llegan al contenedor de posos que hay debajo a través de la eliminación bajo mostrador.

- ▶ Abra la puerta del mostrador y extraiga el contenedor de posos.
- ▶ Vacíe el contenedor de posos.
- ▶ Vuelva a colocar el contenedor de posos y cierre la puerta del mostrador.



Cuando el depósito está lleno, en la pantalla de la máquina no se muestra ningún aviso solicitando que se vacíe. Por este motivo, el contenedor de posos bajo mostrador debe revisarse de manera regular.

### Depósito de agua sucia

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

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

## Condiciones de transporte

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



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

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

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



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

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



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

## Solicitudes e indicaciones de pantalla

Indicación en la pantalla	Causa	Solución
Falta depósito de posos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se ha extraído el depósito de posos (programa de limpieza, vaciado, etc.).</li> <li>El final de carrera está averiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque el depósito de posos.</li> <li>Si el mensaje persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Vaciar depósito de posos	El depósito de posos está lleno	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vaciar depósito de posos.</li> </ul>
Programa de limpieza	Se muestra cuando se ha dispensado una cantidad programada de bebidas sin que se haya limpiado la máquina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realice la limpieza diaria (véase el capítulo Limpieza).</li> </ul>
Dep. granos izq./der. vacío	Se muestra cuando el depósito de granos está vacío o si se ha atascado un grano de café	<ul style="list-style-type: none"> <li>Añada granos de café al depósito de granos (máx. 1000 g por recipiente) y confirme.</li> </ul>
Molinillo izq./der. bloqueado	Se ha atascado un objeto (p.ej. una piedra) en el molinillo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compruebe si el molinillo está obstruido y, si procede, extraiga los granos restantes con el aspirador.</li> </ul>
Calentamiento café/agua/vapor	La temperatura está 10 °C por debajo del valor ajustado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Espere a que se haya alcanzado la temperatura nominal.</li> <li>Si el mensaje persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Cambio de filtro	Ya ha pasado el volumen de agua programado (litros/mes) por el filtro	<ul style="list-style-type: none"> <li>Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Solicitar mantenimiento	Se ha alcanzado la cantidad de bebidas programada (tazas/mes). Debe realizarse el mantenimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Depósito agua potable vacío	<ul style="list-style-type: none"> <li>El depósito de agua potable está vacío.</li> <li>El interruptor de flotador está averiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rellene el depósito de agua potable y colóquelo bajo el mostrador.</li> <li>Si el mensaje persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Depósito de agua sucia lleno	<ul style="list-style-type: none"> <li>El depósito de agua sucia está lleno.</li> <li>El interruptor de flotador está averiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vacíe el depósito de agua sucia y colóquelo bajo el mostrador.</li> <li>Si el mensaje persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Añada café molido	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se ha pulsado el campo [DESCAF] para servir una bebida descafeinada.</li> <li>Se ha abierto la entrada de café molido y pastillas de limpieza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Añada café molido para dispensar una bebida descafeinada.</li> <li>Cierre la entrada de café molido y pastillas de limpieza.</li> <li>Si el mensaje persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Flavour 1 vacío Flavour 2 vacío Flavour 3 vacío Flavour 4 vacío	<ul style="list-style-type: none"> <li>La botella correspondiente está vacía.</li> <li>El sensor está averiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ponga una botella llena en el Flavour Point y conéctela.</li> <li>Si el mensaje persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>

## Apagado

### Final del servicio

#### Opción 1: Modo de manejo



- Llevar a cabo una limpieza diaria.
    - Cuando termina la limpieza, la máquina pasa al modo de espera.

**Opción 2: Depósito de agua sucia y potable externo**

- ▶ Vacíe el depósito de agua potable y lávelo con agua limpia.
- ▶ Vacíe el depósito de agua sucia y límpielo a fondo con agua limpia.

**Opción 3: Sistema de leche**

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

**Paradas prolongadas (más de 1 semana)**

Proceda de la misma manera que al final del servicio. Pasos adicionales:

- ▶ Desenchufe la clavija de red de la máquina de la toma de corriente.
  - La cafetera no recibe corriente.
- ▶ Cierre la llave de cierre de la acometida de agua potable.



*Tras periodos de parada prolongados, se debe limpiar la cafetera después de encenderla.*



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

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Peligro para equipos!**



**Existe el riesgo de que la bomba de agua funcione en seco.  
Para volver a poner en marcha la cafetera, antes de encenderla debe abrirse la llave de cierre de la acometida de agua potable.**

# Limpieza

## Intervalos de limpieza

Intervalos de limpieza					
A diario	Semanalmente	Según necesidad	Solicitud	Opcional	
Limpieza automática					
x					Programa de limpieza
x					Enjuague automático (si está programado)
x		x			Enjuague en caliente
x		x		O	Enjuague del tubo flexible de leche
x		x		O	Limpieza del sistema de leche
Limpieza manual					
x		x			Salida automática
x		x		O	Barra de vapor
x					Depósito de posos
x					Recogegotas y rejilla de goteo
x					Limpieza del exterior
x					Cámara de escaldado
	x	x			Depósito de granos/polvo
x				O	Mezclador
x				O	Depósito de leche
x				O	Unidad refrigeradora
	x	x		O	Flavour Point
x				O	Depósito de agua potable (externo)
x				O	Depósito de agua sucia (externo)

### Leyenda

- Diaria: Al menos una vez al día, y con mayor frecuencia si fuera necesario.
- Semanal: Al menos una vez por semana, y con mayor frecuencia si fuera necesario.
- Según necesidad: Según necesidad (si hay suciedad).
- Solicitud: Cuando se solicite en la pantalla.
- Opcional: Dependiendo del equipamiento de la máquina.



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

## Productos de limpieza

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Peligro para equipos!**



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



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



### Pastillas de limpieza para el sistema de café

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	1 vez al día

## Polvo de limpieza para el sistema de leche "Milkpure powder"



Información	
Finalidad de uso	Limpieza del sistema de leche
Finalidad de la limpieza	Eliminar la grasa de la leche y las bacterias del sistema de leche
Intervalo de aplicación	Utilizar una bolsa de 10 g una vez al día

## Solicitud de limpieza

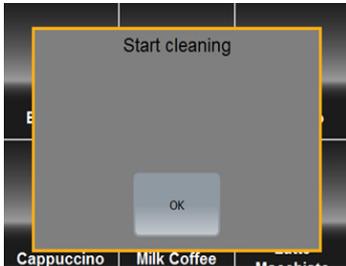
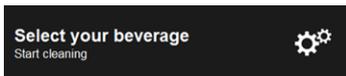


Con excepción de la hora, los parámetros de la solicitud de limpieza únicamente pueden ser programados y configurados por un técnico de mantenimiento.



Ajuste la hora de la solicitud de limpieza con la tarjeta CHEF, véase el capítulo "Programación" - "Solicitud de limpieza".

La solicitud de limpieza dispone de varias opciones:



### Opción 1: Sin solicitud de limpieza

La solicitud de limpieza está desactivada.

### Opción 2: Solicitud de limpieza con mensaje

A la hora ajustada se muestra la solicitud de limpieza. El servicio de bebidas todavía es posible. No es necesario confirmar el mensaje.

### Opción 3: Solicitud de limpieza con mensaje y confirmación

A la hora ajustada se muestra la solicitud de limpieza. Para poder continuar sirviendo bebidas, es necesario confirmarlo. Sin embargo, se pueden continuar con el servicio de bebidas sin realizar la limpieza.

- ▶ Confirme el mensaje.
  - El mensaje desaparece y se puede continuar utilizando la máquina.
  - El mensaje se volverá a mostrar cada minuto.

Si la máquina se limpia hasta una hora antes de la hora ajustada, la solicitud de limpieza no se visualizará.

### Opción 4: Solicitud de limpieza obligatoria

A la hora ajustada se muestra la solicitud de limpieza. Si la máquina no se limpia pese a haber aparecido la solicitud en pantalla, después de un tiempo determinado se activará la limpieza obligatoria si se ha servido una bebida tras la última limpieza. Cuando se activa la limpieza obligatoria, se bloquea el servicio de bebidas y se inicia el programa de limpieza, el cual únicamente puede volver a finalizarse después de limpiar la máquina.

- ▶ Confirme el mensaje.
- ▶ Realice la limpieza.
  - La máquina volverá a estar preparada.

## Opciones de limpieza

### Enjuague en caliente

**¡ATENCIÓN!**  
¡Líquido caliente!



**Riesgo de escaldadura con el agua caliente.**

**No ponga la mano debajo de la salida de bebida ni la introduzca en la máquina durante la dispensación.**

#### Opción 1: Campo [Mantenimiento] visible

El parámetro "Botón Mantenimiento visible" de [Configuración TouchIT] está activado.

- ▶ Pulse el campo [Mantenimiento] abajo a la izquierda.
  - Se abre el menú "Mantenimiento".
- ▶ Pulse el campo [Enjuague]. Se activará el enjuague de la máquina.



#### Opción 2: Campo [Mantenimiento] oculto

El parámetro "Botón Mantenimiento visible" de [Configuración TouchIT] está desactivado.

- ▶ Mantenga pulsada la esquina superior derecha de la pantalla táctil durante  $\pm 2$  sek.
  - Se abre el menú "Mantenimiento".
- ▶ Pulse el campo [Enjuague]. Se activará el enjuague de la máquina.



*En el modo "Autoservicio", puede activarse la solicitud de un código PIN. Este ajuste se puede configurar con el parámetro "Ajustes del modo Autoservicio".*

## Enjuague automático

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Líquido caliente!**



**Riesgo de escaldadura con el agua caliente.**

**No ponga la mano debajo de la salida de bebida ni la introduzca en la máquina durante la dispensación.**



*Las operaciones de enjuague son necesarias para que el sistema de leche Best Foam™ funcione correctamente.*

### Opción 1: Enjuague de encendido (no se puede desactivar)

El enjuague en caliente se activa cuando la máquina alcanza la temperatura de funcionamiento después de encenderse. En la pantalla se muestra un mensaje de aviso.



### Opción 2: Enjuague de apagado (no se puede desactivar)

Antes de apagar la máquina se activa un enjuague en caliente. Previamente, en la pantalla se muestra un mensaje de aviso.

### Opción 3: Café de lavado



*Este ajuste es muy útil en los regímenes de funcionamiento de 24 h. Evita que se produzcan "errores de caudal de agua" durante la primera dispensación de café después de una limpieza. Se basa en la receta de espresso.*



Inmediatamente después de terminar la limpieza, se dispensa un café de lavado. Este café de lavado no es apto para el consumo.

## Limpieza diaria

### Programa de limpieza automático



*Al finalizar la limpieza, la máquina pasa automáticamente al modo de espera. Este proceso no se puede desactivar y es un requisito indispensable para que el sistema de leche funcione correctamente después de la limpieza.*



#### Opción 1: Sin solicitud de PIN

- ▶ Pulse el campo .
  - Se muestra la lista de selección.
- ▶ Pulse el campo [Limpieza].
  - Empieza el programa de limpieza.
- ▶ Siga las indicaciones de la pantalla.
  - Se realizará la limpieza.

#### Opción 2: Con solicitud de PIN

- ▶ Pulse el campo .
  - Se muestra la lista de selección.
- ▶ Pulse el campo [Limpieza].
  - Se mostrará el campo de entrada del PIN.
- ▶ Introduzca el PIN.
  - Empieza el programa de limpieza.
- ▶ Siga las indicaciones de la pantalla.
  - Se realizará la limpieza.



**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



## Pantalla táctil

**Riesgo de daños en la pantalla táctil durante la limpieza.**

**No utilice productos abrasivos. La pantalla no se debe forzar, presionar excesivamente ni tocar con objetos puntiagudos.**

- ▶ Pulse el campo .
  - Se muestra la lista de selección.
- ▶ Pulse el campo [Limpiar pantalla táctil].
  - La pantalla táctil se desactiva durante 30 sek.
  - La pantalla no reacciona a las operaciones realizadas.
- ▶ Limpie la pantalla táctil utilizando una servilleta de papel y limpiacristales.
  - La pantalla táctil se activa cuando termina la cuenta atrás.

## Depósito de leche

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



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

**El depósito de leche y la tapa deben limpiarse siempre antes de rellenar.**

- ▶ Lave a fondo el depósito de leche varias veces con agua limpia.
- ▶ Limpie a fondo la tapa del depósito de leche con agua fresca.
- ▶ Séquelo con un paño limpio.

## Depósito de agua potable

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



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

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

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

## Depósito de posos

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



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

**Por este motivo, el depósito de posos debe limpiarse a diario.**

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

## Depósito de agua sucia externo

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



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

**Limpie y enjuague a diario el depósito de agua sucia y la tapa.**

- ▶ Lave a fondo el depósito de agua sucia varias veces con agua limpia.
- ▶ Limpie a fondo la tapa del depósito de agua sucia con agua limpia.
- ▶ Séquelo con un paño limpio.

## Unidad refrigeradora adosada

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



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

Limpie la unidad refrigeradora a diario.

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



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

## Salida de bebida automática

**¡ATENCIÓN!**  
¡Líquido caliente!



Durante la limpieza de la salida automática de bebida y la protección antigoteo existe riesgo de escaldaduras.

No entre en contacto con el agua caliente. Utilice únicamente un cepillo de limpieza de mango largo. Limpie la protección antigoteo todos los días.

Limpieza

- ▶ Limpie la protección antigoteo con agua corriente y cepillo al limpiar la cafetera.



## Limpieza semanal manual

### Depósito de granos

Los restos de grasa de los granos de café antiguos pueden afectar negativamente al sabor del café.

**Riesgo de lesiones con las cuchillas de molienda giratorias del molinillo.**

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

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



**Riesgo de rayar el depósito de granos.**

**No utilice productos abrasivos.**

- ▶ Bloquee el depósito de granos con el botón giratorio.
- ▶ Empuje la corredera hacia delante.
  - Se bloqueará la abertura de la máquina.
- ▶ Desmonte el depósito de granos.
- ▶ Extraiga los granos de café que quedan en la cafetera y en el depósito de granos.
- ▶ Lave el depósito de granos a fondo con agua corriente y luego séquelo con un paño suave.
- ▶ Seque la tapa y el recipiente con un paño limpio.
- ▶ Vuelva a montar el depósito de granos.
- ▶ Empuje la corredera hacia atrás.
  - Se desbloqueará la abertura de la máquina.
- ▶ Añada granos.



## Descongelar la unidad refrigeradora (Opción)

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Peligro para equipos!**



**Riesgo de deterioro de la superficie frigorífica interior.**

**Nunca retire la capa de hielo con un objeto puntiagudo, deje que se descongele.**

- ▶ Apague la unidad refrigeradora adosada o extraiga la clavija de red.
- ▶ Deje la puerta frontal abierta.
- ▶ Seque el agua de la descongelación con un paño absorbente.
- ▶ Vuelva a repetir el proceso, hasta que la capa de hielo se haya descongelado por completo.
- ▶ Cierre la puerta frontal y vuelva a encender el aparato o a conectar la clavija de red.

## Flavour Point (opción)

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Peligro para usuarios!**



**La suciedad acumulada y las bacterias pueden provocar suciedad.**

**Limpie el Flavour Point semanalmente o siempre que sea necesario.**

- ▶ Extraiga las botellas del Flavour Point.
- ▶ Limpie el interior del Flavour Point con agua caliente y detergente.
- ▶ Vuelva a colocar las botellas en el Flavour Point.



*Véase también el capítulo "Indicaciones de seguridad" - "Normas de higiene" - "Sirope". Véase también el capítulo "Limpieza" - "Según necesidad" - "Schaerer Coffee Art Plus con Flavour Point".*

## Schaerer Coffee Art Plus con sistema de polvo (opción)



Véase también el capítulo Véanse los capítulos "Medidas de precaución" y "Limpieza" del manual de instrucciones.

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



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

**¡ATENCIÓN!**  
¡Líquido caliente!



Si el tubo flexible está desconectado del mezclador y se dispensa una bebida en polvo, podría sufrir quemaduras. Antes de desconectar el tubo flexible del mezclador, extraiga el cajón de posos.

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



Si los productos de limpieza no se utilizan correctamente, la máquina podría resultar dañada. No introduzca el polvo "Milkpure powder" en la entrada manual bajo ningún concepto.

### Limpieza del sistema de polvo

1



El sistema de polvo debe limpiarse una vez por semana como mínimo.

2



- ▶ Mueva la cubierta hacia arriba y retirela.
- ▶ Extraiga el tubo flexible de bebida del recipiente de mezcla.
- ▶ Extraiga el cajón de posos.
  - Se bloquea la salida de bebida.

3



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

4



- ▶ 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.*

5



- ▶ 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.
- ▶ Se puede volver a introducir el cajón de posos.

6



- ▶ Inicie la limpieza automática.
- ▶ Siga las instrucciones de la pantalla.

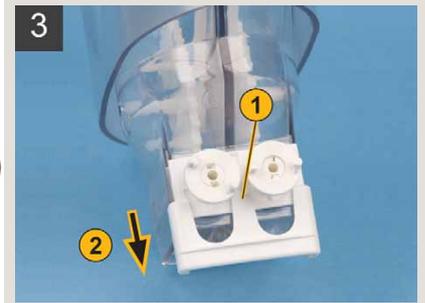
## Limpieza del sistema de leche según necesidad



- ▶ 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!**  
**¡Respete las normas de higiene de la ARPC!**



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

## Según necesidad

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



### Flavour Point (opción)

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 campo .
  - Se abre el menú "Mantenimiento".
- ▶ Seleccione el campo [Flavour Point].
  - Se muestra el submenú Flavour Point.
- ▶ Seleccione el campo [Limpiar Flavour Point].
  - Empieza el programa de limpieza.
- ▶ Siga las indicaciones de la pantalla.
  - Se realiza la limpieza.

### Recogegotas

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

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



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

### Calentador de tazas



La limpieza del calentador de tazas se describe en el manual de instrucciones separado del "Calentador de tazas/ Cup & Cool".

### Desmontaje/montaje de la protección antigoteo

Desmontaje

- ▶ Fije la salida automática de bebida con la mano (imagen 1).
- ▶ Coja la protección antigoteo por la parte posterior (imagen 2).
- ▶ Saque la protección antigoteo hacia abajo (imagen 3).
  - La protección antigoteo está desmontada.



#### Limpieza

- ▶ Inspección visual de la salida de bebida sin protección.
- ▶ En casos excepcionales, limpie la salida de bebida sin protección con un cepillo y agua limpia.
- ▶ Lave aparte a fondo la protección antigoteo con agua limpia.

#### Montaje

- ▶ Coloque la protección antigoteo en la parte posterior de la salida de bebida (imagen 1).



*Preste atención a no comprimir el tubo de chocolate al presionar hacia arriba la protección antigoteo.*

- ▶ Coloque en su sitio la protección antigoteo (imagen 2).
- ▶ Presione hacia arriba toda la superficie de la protección antigoteo (imagen 3).



*Los puntos de dispensación deben sobresalir (imagen 4).*





## Concepto de limpieza ARCPC

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

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



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

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

## Servicio y mantenimiento

### Mantenimiento

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

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

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

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



**Si un mantenimiento pendiente no se lleva a cabo pronto, podrían producirse síntomas de desgaste y la máquina podría dejar de funcionar correctamente.**

**Contacte con un socio de servicio técnico lo antes posible tras mostrarse el mensaje de mantenimiento.**

#### **Opción 1: Schaefer Coffee Art Plus TouchIT:**

Después de 55.000 dispensaciones de bebida.

#### **Opción 2: Otros intervalos de mantenimiento de carácter general:**

Válvulas de seguridad cada 12 meses.

Calentadores (generador de vapor, calentador de paso) cada 72 meses.

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



**El fabricante únicamente se hará cargo de sus responsabilidades si se respetan los intervalos de mantenimiento especificados.**

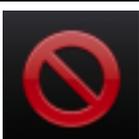
### Filtro de agua externo



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

# Programación

## Navegación

Símbolo	Descripción
	Parar/cancelar la dispensación de una bebida
	Regresar a la ventana anterior
	Guardar los cambios realizados
	Eliminar/poner a cero un valor
	Dispensar una bebida de prueba en el modo de ajuste de bebidas. El campo activa la dispensación de una bebida de prueba. Al finalizar la dispensación se muestra el tiempo de dispensación y el tiempo de escaldado.
	Toque este campo para abrir la rueda de ajuste: <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mueva la rueda hacia arriba y hacia abajo para ajustar el valor que desee.</li> <li>▶ Pulse el símbolo de verificación para confirmar el valor ajustado. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> El valor ajustado se aplica y se visualiza en el campo.</li> </ul> </li> </ul>
	Activa/desactiva una función
	Abre un campo de selección.

## Ejemplos de ajuste

### Habilitar y bloquear los parámetros



- ▶ Pulse el campo junto al parámetro correspondiente.
  - El campo está a la derecha y es de color verde = Parámetro habilitado.
  - El campo está a la izquierda y es de color gris = Parámetro bloqueado.

### Lista de selección



- ▶ Pulse la flecha del parámetro correspondiente.
  - Se mostrará la lista de selección.
- ▶ Si hay una barra de desplazamiento, utilícela para ir hasta el valor que desee.

### Adaptación del rango de ajuste



- ▶ Pulse el campo [🔍] junto al parámetro correspondiente.
  - Se muestra la rueda de selección.
- ▶ Gire la rueda de selección hacia arriba o hacia abajo para ajustar el valor.
  - Hacia arriba: aumentar el valor.
  - Hacia abajo: reducir el valor.
  - El valor actual se visualiza encima de la rueda de ajuste.
- ▶ Confirme el valor deseado con [👇].
  - Se aplica el valor.

### Parámetros con letras



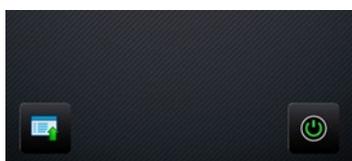
- ▶ Mantenga pulsado el campo de texto durante varios segundos.
  - Se mostrará el teclado.
- ▶ Escriba el texto con el teclado.
- ▶ Confirme con [✅].
  - Se cerrará el teclado.

## Parámetros con números



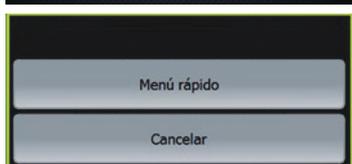
- ▶ Pulse el campo de texto correspondiente.
  - Se mostrará el campo de entrada numérico
- ▶ Introduzca los números con el campo de entrada.
- ▶ Confirme con el valor introducido con .
  - Se cerrará el campo de entrada.

## Menú rápido del modo de espera



Visualización de información, los ajustes predefinidos y las estadísticas en el modo de espera:

- ▶ Pulse el campo .
- ▶ Seleccione el punto de menú [Menú rápido].
  - Se abrirá el "Menú rápido"



Se muestra la siguiente información:

- Número de máquina
- Número de cliente
- Versión del software de la SCA
- Versión del software de la TouchIT
- Disponibilidad de botones externos
- Estadísticas de errores y de limpieza (véase "Contadores y estadísticas" en la página 65)



Se pueden ajustar los parámetros siguientes: Hora

- ▶ Seleccione el campo [Ajustar hora].
- ▶ Seleccione las horas o los minutos y ajústelos con las flechas.

Fecha

- ▶ Seleccione el campo [Ajustar fecha].
- ▶ Seleccione el día, el mes o el año y ajústelos con las flechas.



## Acceso al nivel de programación

Para poder acceder al nivel de programación se necesita una tarjeta CHEF (o SERVICE).



*Los parámetros inactivos únicamente son accesibles con la tarjeta SERVICE.*



- ▶ Ponga en marcha la máquina.
- ▶ Introduzca la tarjeta CHEF en el lector de tarjetas.
  - Se abrirá el menú de las tarjetas CHEF.
- ▶ Ajuste los parámetros y guarde los cambios realizados.
- ▶ Extraiga la tarjeta CHEF.
  - El equipo se reiniciará.

Si las activa el técnico de mantenimiento, con la tarjeta CHEF están disponibles las opciones que se indican a continuación:

- Configuración de TouchIT
- Contadores y estadísticas
- Ajustes de bebidas
- Configuración del sistema
- Temporizador
- Solicitud de limpieza
- Diseño de la pantalla

## Configuración de TouchIT

El menú "Configuración TouchIT" contiene los puntos siguientes:

- Calibración de la pantalla
- Idioma
- Símbolos de los botones de bebida
- Logotipo
- PIN de limpieza
- PIN de mantenimiento
- Tiempo de espera para preselección (grupo de bebidas predeterminada)
- Tiempo de espera del salvapantallas
- Selección de la imagen del salvapantallas
- Teclas externas
- Nombre bomba Flavour 1-4
- Símbolo bomba Flavour 1-4

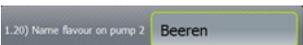


*El contenido de las distintas opciones se explica más adelante en este capítulo.*



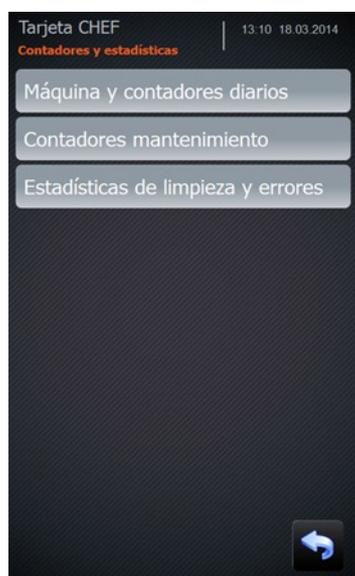
*Los cambios realizados se activan después de: 1) Pulsar el botón de guardado, 2) Extraer la tarjeta CHEF y 3) Reiniciar el software automáticamente.*

Parámetros de Configuración de TouchIT		
Texto de visualización	Rango de ajuste	Descripción
Calibrar pantalla	–	<p>Calibrar pantalla:</p> <p>Durante la calibración se visualiza una cruz en distintos puntos de la pantalla.</p> <p>► Pulse la cruz que se muestra en la pantalla hasta que la calibración haya finalizado.</p>  <p><i>Pulse la pantalla táctil desde abajo (véase la figura). Si se pulsa con la parte de la mano izquierda o derecha situada a la altura del dedo, o si se utiliza la punta del dedo para pulsar, los resultados serán notablemente inferiores.</i></p> <p><i>Por motivos de seguridad, el cristal de la pantalla táctil mide 3 mm de grosor, por lo que no puede esperarse el mismo nivel de sensibilidad que, por ejemplo, con un teléfono inteligente.</i></p> <p>Calibrar la pantalla puede ayudar a solucionar problemas de navegación por la pantalla táctil. P. ej. si los botones no reaccionan al pulsarlos.</p>
Idioma	Todos los idiomas almacenados	Cambio del idioma de la pantalla.
Símbolos de los botones de bebida	(A) Solo texto (B) Juego 1 (C) Juego 2 (D) Juego 3	<p>Hay disponibles cuatro juegos de símbolos diferentes.</p> <p>► Seleccione el conjunto de símbolos que desee.</p> 
Logotipo (en el modo "En espera")	Todas las imágenes guardadas	Selección de las imágenes guardadas en el sistema. <i>Véase el capítulo "Imágenes de la pantalla táctil".</i>
PIN de limpieza	0-9999	<p>Activa la solicitud de un código PIN para la limpieza.</p> <p>► Introduzca el número PIN en el campo.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Solicitar el PIN antes de la limpieza.</p> <p>► Campo de entrada con (0000).</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No solicitar el PIN antes de la limpieza. (0000) La solicitud del PIN está desactivada.</p>
PIN de mantenimiento	0-9999	<p>Asignación de un número PIN al menú de mantenimiento.</p> <p>► Introduzca el número PIN en el campo y confírmelo.</p>
Tiempo de espera para preselección 	0-999 sek	<p>Ajuste del tiempo que tarda en visualizarse el nivel de una ficha predeterminada en la pantalla táctil.</p> <p>► Ajuste el tiempo.</p> <p>Para desactivar esta función, ajuste "0 sek".</p> <p>El técnico de mantenimiento determina la ficha predeterminada.</p>

Parámetros de Configuración de TouchIT		
Texto de visualización	Rango de ajuste	Descripción
Tiempo de espera del salvapantallas 	0-999 sek	Ajuste del tiempo que tarda en visualizarse la imagen de salvapantallas seleccionada en la pantalla táctil. ► Ajuste el tiempo. <input checked="" type="checkbox"/> Se muestra el parámetro "Imagen salvapantallas". <i>Véase el capítulo "Logotipo/salvapantallas" para obtener más información.</i> Para desactivar esta función, ajuste "0 sek".
Imagen salvapantallas 	Todas las imágenes guardadas	Se abre la lista de selección de las imágenes guardadas para el salvapantallas. ► Seleccione una imagen de la lista de selección para utilizarla como salvapantallas. <input checked="" type="checkbox"/> Cuando transcurre el tiempo configurado, en la pantalla táctil se visualiza la imagen seleccionada. <i>Véase el capítulo "Logotipo/salvapantallas" para obtener más información.</i>
Teclas externas 	-	Activación de los botones adicionales del panel de operación. Permite dispensar directamente vapor o agua caliente. Ajuste "Desactivar": <input checked="" type="checkbox"/> No se realiza ninguna búsqueda, la función "Botones adicionales" no está activada. Ajuste "Encender": <input checked="" type="checkbox"/> Activa los botones adicionales sin ninguna búsqueda. Ajuste "Detección automática": <input checked="" type="checkbox"/> La búsqueda se inicia cada vez que se enciende la máquina. Esta función se activa cuando están activados los botones adicionales. Esta función requiere botones adicionales en el panel de operación y una rotulación adicional. La búsqueda durante el arranque de la máquina dura ±4 sek.
Nombre del Flavour de la bomba 1 Nombre del Flavour de la bomba 2 Nombre del Flavour de la bomba 3 Nombre del Flavour de la bomba 4 	Entrada de texto	Si la SCAP TouchIT está equipada con un Flavour Point, en este parámetro puede definirse el nombre del sabor. Si se modifica el símbolo, se muestra el nombre predeterminado. Solo se activa en las cafeteras con Flavour Point.

Parámetros de Configuración de TouchIT		
Texto de visualización	Rango de ajuste	Descripción
Símbolo del Flavour de la bomba 1	Entrada de texto	Selección del símbolo para el sabor en las posiciones 1-4. Si se modifica el símbolo, se muestra el nombre predeterminado. Solo se activa en las cafeteras con Flavour Point.
Símbolo del Flavour de la bomba 2		
Símbolo del Flavour de la bomba 3		
Símbolo del Flavour de la bomba 4		
		

## Contadores y estadísticas



El menú "Contadores y estadísticas" contiene los puntos e informaciones siguientes:

- Contador diario y de la máquina
- Contador de bebidas
- Contador de mantenimiento
- Estadísticas de errores y de limpieza

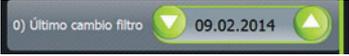


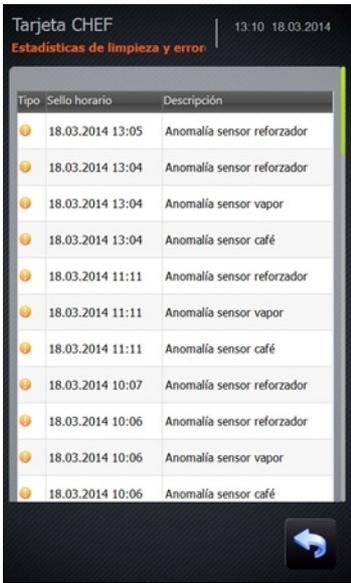
*El contenido del submenú se explica más adelante en este capítulo.*



*Los cambios realizados se activan después de: 1) Pulsar el botón de guardado, 2) Extraer la tarjeta CHEF y 3) Reiniciar el software automáticamente.*

Parámetros de Contadores y estadísticas																																																														
Texto de visualización	Rango de ajuste	Descripción																																																												
<p>Contador diario y de la máquina</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Producto</th> <th>A diario</th> <th>Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Productos dosificados (todos)</td><td>767</td><td>767</td></tr> <tr><td>Bebidas con escalado</td><td>289</td><td>289</td></tr> <tr><td>Productos de café</td><td>180</td><td>180</td></tr> <tr><td>Capuchino / café con leche</td><td>109</td><td>109</td></tr> <tr><td>Leche / espuma de leche</td><td>10</td><td>10</td></tr> <tr><td>Descafeinado</td><td>4</td><td>4</td></tr> <tr><td>Productos dobles (2x)</td><td>2</td><td>2</td></tr> <tr><td>Agua caliente</td><td>468</td><td>468</td></tr> <tr><td>Productos de vapor</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Chocolate caliente</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Chodiatto</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Calent. tazas vapor</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Espresso (Contador por botón)</td><td>159</td><td>---</td></tr> <tr><td>Espresso (Contador de crédito)</td><td>0</td><td>---</td></tr> <tr><td>Espresso (Contador de fichas)</td><td>0</td><td>---</td></tr> <tr><td>Leche manchada (Contador por b...</td><td>45</td><td>---</td></tr> <tr><td>Leche manchada (Contador de cré...</td><td>0</td><td>---</td></tr> <tr><td>Leche manchada (Contador de fic...</td><td>0</td><td>---</td></tr> </tbody> </table>	Producto	A diario	Total	Productos dosificados (todos)	767	767	Bebidas con escalado	289	289	Productos de café	180	180	Capuchino / café con leche	109	109	Leche / espuma de leche	10	10	Descafeinado	4	4	Productos dobles (2x)	2	2	Agua caliente	468	468	Productos de vapor	0	0	Chocolate caliente	0	0	Chodiatto	0	0	Calent. tazas vapor	0	0	Espresso (Contador por botón)	159	---	Espresso (Contador de crédito)	0	---	Espresso (Contador de fichas)	0	---	Leche manchada (Contador por b...	45	---	Leche manchada (Contador de cré...	0	---	Leche manchada (Contador de fic...	0	---	-	<p>Visualización del contador de la máquina y el contador diario.</p> <p>La visualización está dividida en 3 columnas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción de la función o la bebida que se va a seleccionar.</li> <li>• Contador diario.</li> <li>• Contador total.</li> </ul> <p>Los contadores diario y de la máquina solo se pueden borrar con la tarjeta SERVICE.</p> <p>Los contadores diario y de la máquina se pueden consultar con las tarjetas SERVICE y CHEF.</p>			
Producto	A diario	Total																																																												
Productos dosificados (todos)	767	767																																																												
Bebidas con escalado	289	289																																																												
Productos de café	180	180																																																												
Capuchino / café con leche	109	109																																																												
Leche / espuma de leche	10	10																																																												
Descafeinado	4	4																																																												
Productos dobles (2x)	2	2																																																												
Agua caliente	468	468																																																												
Productos de vapor	0	0																																																												
Chocolate caliente	0	0																																																												
Chodiatto	0	0																																																												
Calent. tazas vapor	0	0																																																												
Espresso (Contador por botón)	159	---																																																												
Espresso (Contador de crédito)	0	---																																																												
Espresso (Contador de fichas)	0	---																																																												
Leche manchada (Contador por b...	45	---																																																												
Leche manchada (Contador de cré...	0	---																																																												
Leche manchada (Contador de fic...	0	---																																																												
<p>Contador de bebidas</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Beverage</th> <th>Daily</th> <th>Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1 - Coffee (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>1 - Coffee (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>2 - Ristretto (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>2 - Ristretto (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>3 - Espresso (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>3 - Espresso (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>4 - Milk Coffee (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>4 - Milk Coffee (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>5 - Latte Macchiato (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>5 - Latte Macchiato (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>6 - Hot Chocolate (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>6 - Hot Chocolate (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>7 - Cappuccino classic (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>7 - Cappuccino classic (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>8 - Hot Milk (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>8 - Hot Milk (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>9 - Hot Water (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>9 - Hot Water (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>12 - Cappuccino classic (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> </tbody> </table>	Beverage	Daily	Total	1 - Coffee (Free vend)	0	0	1 - Coffee (Test vend)	0	0	2 - Ristretto (Free vend)	0	0	2 - Ristretto (Test vend)	0	0	3 - Espresso (Free vend)	0	0	3 - Espresso (Test vend)	0	0	4 - Milk Coffee (Free vend)	0	0	4 - Milk Coffee (Test vend)	0	0	5 - Latte Macchiato (Free vend)	0	0	5 - Latte Macchiato (Test vend)	0	0	6 - Hot Chocolate (Free vend)	0	0	6 - Hot Chocolate (Test vend)	0	0	7 - Cappuccino classic (Free vend)	0	0	7 - Cappuccino classic (Test vend)	0	0	8 - Hot Milk (Free vend)	0	0	8 - Hot Milk (Test vend)	0	0	9 - Hot Water (Free vend)	0	0	9 - Hot Water (Test vend)	0	0	12 - Cappuccino classic (Free vend)	0	0	-	<p>Lista de todos los contadores de bebidas.</p> <p>Están disponibles los siguientes contadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas diarias</li> <li>• Bebidas totales</li> </ul> <p>Los contadores de bebidas solo se pueden borrar con la tarjeta SERVICE.</p> <p>El contador de bebidas se puede consultar con las tarjetas SERVICE y CHEF.</p>
Beverage	Daily	Total																																																												
1 - Coffee (Free vend)	0	0																																																												
1 - Coffee (Test vend)	0	0																																																												
2 - Ristretto (Free vend)	0	0																																																												
2 - Ristretto (Test vend)	0	0																																																												
3 - Espresso (Free vend)	0	0																																																												
3 - Espresso (Test vend)	0	0																																																												
4 - Milk Coffee (Free vend)	0	0																																																												
4 - Milk Coffee (Test vend)	0	0																																																												
5 - Latte Macchiato (Free vend)	0	0																																																												
5 - Latte Macchiato (Test vend)	0	0																																																												
6 - Hot Chocolate (Free vend)	0	0																																																												
6 - Hot Chocolate (Test vend)	0	0																																																												
7 - Cappuccino classic (Free vend)	0	0																																																												
7 - Cappuccino classic (Test vend)	0	0																																																												
8 - Hot Milk (Free vend)	0	0																																																												
8 - Hot Milk (Test vend)	0	0																																																												
9 - Hot Water (Free vend)	0	0																																																												
9 - Hot Water (Test vend)	0	0																																																												
12 - Cappuccino classic (Free vend)	0	0																																																												

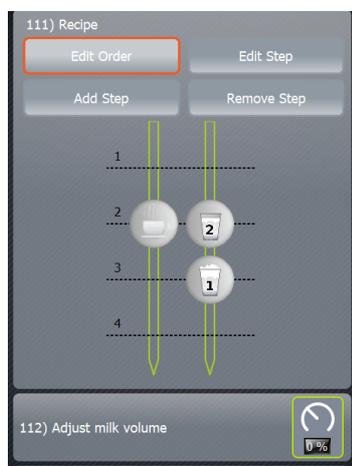
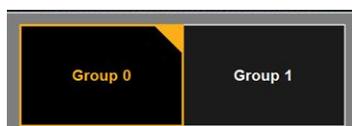
Parámetros de Contadores y estadísticas		
Texto de visualización	Rango de ajuste	Descripción
Contador de mantenimiento 	-	<p>Lista con todos los contadores de mantenimiento.</p> <p>Están disponibles los siguientes contadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Número de ciclos del pistón de la unidad de escaldado.</li> <li>• Tiempo de funcionamiento de los molinillos y de la bomba de agua.</li> <li>• Tiempo de funcionamiento de la bomba neumática y del mezclador.</li> <li>• Operaciones de conmutación de los relés de café, agua caliente y vapor.</li> <li>• Cantidad de molienda de los molinillos.</li> </ul> <p>Los contadores diario y de la máquina solo se pueden borrar con la tarjeta SERVICE.</p> <p>Los contadores de mantenimiento se pueden consultar con las tarjetas SERVICE y CHEF.</p>
Contador de mantenimiento (cambio de filtro) 	-	<p>Entrada de la fecha del último cambio de filtro.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Seleccione la parte del día, el mes o el año de la fecha.</li> <li>▶ Introduzca la fecha con las flechas (arriba/abajo).</li> <li>▶ Guarde los datos con el campo que se muestra [  ].</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Se mostrará la última fecha de cambio de filtro.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Se desactivará el campo de entrada (gris).</li> </ul> <p>Véase el capítulo "Sistema" - "Restaurar backup" para obtener más información sobre la restauración de los contadores y las estadísticas.</p> <p>El parámetro permanecerá desactivado hasta que la fecha actual y la fecha ajustada dejen de ser iguales.</p> <p>Este parámetro únicamente puede configurarse con la tarjeta SERVICE.</p> <p>Véase el capítulo "Configuración" - "Fecha / hora / alarma" para obtener información sobre el parámetro Cambio de filtro.</p>
Contador de mantenimiento (último mantenimiento) 	-	<p>Entrada de la fecha del último mantenimiento realizado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Seleccione la parte del día, el mes o el año de la fecha.</li> <li>▶ Introduzca la fecha con las flechas (arriba/abajo).</li> <li>▶ Guarde los datos con el campo que se muestra [  ].</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Se mostrará la fecha de la última solicitud de mantenimiento.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Se desactivará el campo de entrada (gris).</li> </ul> <p>Véase el capítulo "Sistema" - "Restaurar backup" para obtener más información sobre la restauración de los contadores y las estadísticas.</p> <p>El parámetro permanecerá desactivado hasta que la fecha actual y la fecha ajustada dejen de ser iguales.</p> <p>Este parámetro únicamente puede configurarse con la tarjeta SERVICE.</p> <p>Véase el capítulo "Configuración" - "Fecha / hora / alarma" para obtener información sobre el parámetro Solicitud de mantenimiento.</p>

Parámetros de Contadores y estadísticas		
Texto de visualización	Rango de ajuste	Descripción
<p>Estadística de errores y de limpieza</p> 	-	<p>Visualización de la estadística de errores y de limpieza.</p> <p>La visualización está dividida en 3 columnas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Símbolo correspondiente al mensaje.</li> <li>• Indicación de la fecha y la hora del mensaje de error.</li> <li>• Descripción del mensaje de error.</li> </ul> <p>Esta estadística no se puede borrar.</p> <p>La estadística se puede consultar con las tarjetas SERVICE y CHEF.</p>

## Ajustes de bebidas



Los parámetros inactivos únicamente son accesibles con la tarjeta SERVICE.



- ▶ Abra el menú "Ajustes de bebidas".
- ▶ Seleccione el grupo correspondiente.
  
- ▶ Seleccione la bebida correspondiente del grupo.
  
- Se muestran los ajustes de la bebida seleccionada.
- ▶ Realice los ajustes.
- ▶ Guarde el ajuste.

Los ajustes de bebidas contienen los siguientes puntos:

- Configuración del café
- Ajustes de mezcla de leche
- Ajustes de leche
- Ajustes de espuma
- Ajustes de polvo de leche
- Ajustes de Choco
- Configuración agua caliente
- Ajustes del calentador de tazas
- Ajustes de vapor
- Ajustes Flavour



El contenido de las distintas opciones se explica más adelante en este capítulo.



Los cambios realizados se activan después de: 1) Pulsar el botón de guardado, 2) Extraer la tarjeta CHEF y 3) Reiniciar el software automáticamente.

## Dispensar bebida de prueba



Para revisar los ajustes de una bebida, puede dispensarse bajo los ajustes para las bebidas individuales un producto de prueba.



- ▶ Coloque un recipiente adecuado debajo de la salida de bebida.
- ▶ Pulse el campo.
- ▶ Dependiendo de la bebida, es posible que pueda seleccionarse el tamaño.
  - La bebida se dispensará utilizando los parámetros ajustados seleccionados previamente.
  - Al finalizar la dispensación, se mostrará el tiempo de dispensación y de escaldado.

## Configuración del café

Parámetros de Configuración de café		
Texto de visualización	Rango de ajuste	Descripción
Cantidad de molienda 	4-16 g  Valores predeterminados: 9,5 g (Ristretto) 9,5 g (Espresso) 9,0 g (Café) 9,0 g (Capuchino) 9,0 g (Café con leche) 8,5 g (Leche manchada) 9,0 g (Chociatto) 9,0 g (White Americano) 9,0 g (Americano)	Límite inferior 4 g: Cuando se elaboran bebidas con menos de 4 g de café, la unidad de escaldado se ensucia muy rápido.  Límite superior 16 g: Cantidad máxima posible de café que cabe en la cámara de escaldado.
Volumen de agua 	1-600 ml  Valores predeterminados: 25 ml (Ristretto) 35 ml (Espresso) 110 ml (Café) 35 ml (Capuchino) 35 ml (Café con leche) 35 ml (Leche manchada) 35 ml (Chociatto) 35 ml (White Americano) 35 ml (Americano)	Define el volumen de agua para la bebida seleccionada.
Agua bypass 	"Con el café"  "Después/antes del café":  0-30 sek	Ajuste "Con el café", "Antes del café" o "Después del café".  El agua de bypass se ajusta siempre en sek.  Consulte la información del parámetro "Bypass acelerador de escaldado/agua adicional".  El parámetro del sistema "Bypass disponible" está activado y se ha seleccionado una función de bypass en el parámetro "Bypass acelerador de escaldado/agua adicional".
2 x cantidad de molienda 	0-9,9 sek	Véase el parámetro "Cantidad de molienda".  En el parámetro "Modo de dispensado" de los "Ajustes generales", está seleccionada la opción "Producto doble".

## Ajustes de leche



Para ajustar el volumen de la leche o de la espuma de leche, se deben modificar los parámetros "Ajustar el volumen de leche".



Véase también el capítulo "Configuración común".



Los ajustes de volumen de leche específicos de las bebidas están disponibles en la "Configuración sencilla de producto".

- ▶ Seleccione el menú principal "Configuración" y el menú "Configuración del producto".
- ▶ Seleccione el campo de bebida que quiere modificar.
  - Se abre la ventana de selección para ajustar las bebidas.
- ▶ En la ventana de selección, seleccione el submenú "Modificar configuración del producto".
  - Se abre "Configuración común" en la "Configuración sencilla de producto".
- ▶ En el parámetro "Ajustar el volumen de leche", ajuste el volumen de leche al valor deseado, entre -50% y 100%, utilizando la rueda de ajuste.
  - Si se ajusta un valor de, por ejemplo, -10%, el volumen dispensado se reduce de, por ejemplo, de 250 ml a 225 ml.



Si se modifican los pasos de la leche, para lograr el resultado deseado, en algunos casos en el último paso se deberá modificar manualmente la bomba neumática. Para ello, debe modificarse el parámetro "Offset de la bomba neumática".

## Ajustes de Choco

Parámetros de ajustes de Choco		
Texto de visualización	Rango de ajuste	Descripción
Cantidad choco 	40-999 ml	Este ajuste define la cantidad de Choco para la bebida. La configuración por defecto es 100 ml. En "Parámetros del sistema" "Sistema de polvo" está seleccionada la opción "Choco + leche".
Cant. agua de enjuague 	20-50 ml	Cantidad de agua de enjuague después de dispensar chocolate: Después de dispensar una bebida con Choco, se dispensa la cantidad ajustada de agua de enjuague para limpiar los componentes de dispensación de chocolate. La configuración por defecto es 20 ml. El agua de enjuague forma parte de la cantidad de agua configurada en el parámetro "Cantidad de Choco".
Dispensador de Choco 	izquierda derecha	Menú de selección del dispensador de chocolate. En "Parámetros del sistema" - "Sistema de polvo" está seleccionada la opción "2 x choco".
Cantidad de polvo (izquierda, derecha, 2 x choco) 	20-100%	El valor introducido en % controla la relación entre la cantidad de polvo y la cantidad de agua. Un porcentaje más alto incrementa la proporción de polvo. E intensifica el sabor. La configuración por defecto es 50%.

## Configuración agua caliente

Parámetros de Ajustes de agua caliente		
Texto de visualización	Rango de ajuste	Descripción
Volumen de agua 	1-99 sek	Ajuste del tiempo de dispensación del agua caliente. El parámetro "Agua caliente" de "Parámetros del sistema" está activado. <i>Las opciones de salida se describen en el parámetro "Modo de dispensado" de "Ajustes generales".</i>

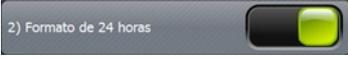
## Ajustes de vapor

Parámetros de Configuración vapor		
Texto de visualización	Rango de ajuste	Descripción
Tiempo de dosificación 	1-99,9 sek	Ajuste de la duración de la salida de vapor El valor predeterminado es 90,0 sek. En el parámetro del sistema "Salida de vapor" está seleccionado un sistema de vapor. <i>Las opciones de salida se describen en el parámetro "Modo de dispensado" de "Ajustes generales".</i>

## Ajustes Flavour

Parámetros de Ajustes de Flavour		
Texto de visualización	Rango de ajuste	Descripción
Tiempo de dosificación Flavour 1 Tiempo de dosificación Flavour 2 Tiempo de dosificación Flavour 3 Tiempo de dosificación Flavour 4 	0-60,0 sek	Defina el tiempo de dosificación de Flavour para las bombas 1, 2, 3 y 4. La configuración por defecto es 0,0 sek. En los parámetros del sistema debe haberse seleccionado Flavour Point.
Flavour 	Sin Flavour / sabores ajustados / Selección	Activar el suministro de aroma y definir el aroma. Sin sabor <input checked="" type="checkbox"/> No suministrar aroma. Selección <input checked="" type="checkbox"/> Seleccionar los aromas al seleccionar la bebida. Aromas definidos, p.ej., fresa. <input checked="" type="checkbox"/> Está definido un aroma fijo. Se pueden seleccionar los aromas ajustados en [Configuración TouchIT]. En los parámetros del sistema debe haberse seleccionado Flavour Point.

## Ajustes del sistema

Parámetros de Ajustes del sistema		
Texto de visualización	Rango de ajuste	Descripción
Número de máquina 	-	Campo de entrada del número de máquina. ▶ Seleccione el campo. <input checked="" type="checkbox"/> Se muestra el teclado. ▶ Introduzca el número de máquina y confirme con el campo  . Véase el "Número de serie" en la placa de características.
Número de cliente 	-	Campo de entrada del número de cliente. ▶ Seleccione el campo. <input checked="" type="checkbox"/> Se muestra el teclado. ▶ Introduzca el número de cliente y confirme con el campo  . La configuración por defecto es (2). Con el número de cliente puede definirse la ubicación de la cafetera. El número de cliente se comprueba en las tarjetas CHEF, MONEY, MASTER y PROGRAM y debe coincidir con el que está registrado en la máquina. <i>Véase el capítulo "Caja" - "Config. sistemas de caja" para obtener más información.</i>
Formato de 24h 	Activar / desactivar	Activar y desactivar el formato de 24 h.
Ajustar la hora 	-	▶ Seleccione el campo [Ajustar hora]. ▶ Seleccione las horas o los minutos y ajústelos con las flechas.
Ajustar la fecha 	-	▶ Seleccione el campo [Ajustar fecha]. ▶ Seleccione el día, el mes o el año y ajústelos con las flechas.

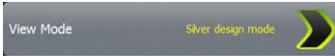
## Temporizador

Parámetros de Temporizador		
Texto de visualización	Rango de ajuste	Descripción
Temporizador lunes 	24 h: 00:00-23:59 12 h: 00:00 AM - 11:59 PM	Ajuste del temporizador. Hora de conexión: <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Active la hora de conexión de la cafetera con el campo [Activar/Desactivar].               <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> El campo se iluminará en verde.</li> </ul> </li> <li>▶ Seleccione el campo de horas o los minutos con el dedo.</li> <li>▶ La flecha izquierda permite reducir el valor.</li> <li>▶ La flecha derecha permite aumentar el valor.</li> </ul> Hora de desconexión: <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Active la hora de desconexión de la cafetera con el campo [Activar/Desactivar].               <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> El campo se iluminará en verde.</li> </ul> </li> <li>▶ Seleccione el campo de horas o los minutos con el dedo.</li> </ul> Flechas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• La flecha izquierda permite reducir el valor.</li> <li>• La flecha derecha permite aumentar el valor.</li> </ul> 00:00 es un ajuste válido. Seleccione el formato de hora en el parámetro "Formato de 24 h" de "Ajustes del sistema".
Temporizador martes Temporizador miércoles Temporizador jueves Temporizador viernes Temporizador sábado Temporizador domingo	24 h: 00:00-23:59 12 h: 00:00 AM - 11:59 PM	Véase el parámetro "Operac. temporizador lunes". 00:00 es un ajuste válido.

## Solicitud de limpieza

Parámetros de Solicitud de limpieza		
Texto de visualización	Rango de ajuste	Descripción
Solicitud de limpieza 	00:00 – 23:59	Defina la hora de la solicitud de limpieza.

## Diseño de la pantalla

Parámetros de Diseño de la pantalla		
Texto de visualización	Rango de ajuste	Descripción
Diseño de la pantalla 	Barista Silber / Explotador / Autoservicio	► Seleccione el diseño que desee y confírmelo. <input checked="" type="checkbox"/> El diseño seleccionado se activa después de reiniciar la máquina.

## Logotipo/salvapantallas



La pantalla táctil permite cargar imágenes para el logotipo y el salvapantallas. Un técnico de mantenimiento debe encargarse de configurar las funciones y las imágenes. Las imágenes también se pueden cambiar, activar y desactivar con la tarjeta CHEF.



### Cambiar el logotipo del modo de espera

- Seleccione el parámetro [Logotipo] en [Configuración TouchIT].
  - Se mostrará una lista de selección con las imágenes guardadas.
- Seleccione una imagen de la lista de selección.
- Guarde los cambios y extraiga la tarjeta CHEF.
  - La máquina se reiniciará y en el modo de espera se visualizará el nuevo logotipo.



*Un técnico de mantenimiento debe encargarse de cargar las imágenes a la cafetera.*

### Cambiar la imagen del salvapantallas



- Seleccione el parámetro [Tiempo de espera del salvapantallas] en [Configuración TouchIT].
  - Si el tiempo ajustado es > 0, se mostrará el parámetro [Imagen salvapantallas].
- Seleccione el tiempo que desee.
- Seleccione el parámetro [Imagen salvapantallas].
  - Se mostrará una lista de selección con las imágenes guardadas.
- Seleccione una imagen de la lista de selección.
- Guarde los cambios y extraiga la tarjeta CHEF.
  - La cafetera se reiniciará y, a partir de entonces, el salvapantallas visualizará la imagen seleccionada cuando transcurra el tiempo configurado.



*Un técnico de mantenimiento debe encargarse de cargar las imágenes a la cafetera.*

## Formato de las imágenes y los archivos

Los archivos de imagen deben cumplir las siguientes dimensiones en píxeles:

- Imágenes para el logotipo en formato de máx. 400 x 400 píxeles y un tamaño <100 kB.
- Imágenes para la presentación de diapositivas en formato de máx. 430 x 460 píxeles y un tamaño <100 kB.
- Imágenes para el salvapantallas en formato de máx. 480 x 800 píxeles y un tamaño <100 kB.

Se admiten los siguientes formatos de archivo:

- JPEG (.jpg) con compresión de imágenes.
- BMP (.bmp) intensidad de color máx. 8 bits.
- PNG (.png) para imágenes con áreas translúcidas.
- GIF (.gif) para una buena compresión con poca pérdida de calidad.
- MPEG-2 (.mpeg) para compresión de vídeo.

## Solución de problemas

Operaciones básicas en caso de fallo:

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

Si se vuelve a producir el mismo problema:

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

Si el problema persiste:

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



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

### Problemas en el sistema de leche Best Foam™

Fallo	Causa	Solución
0) La espuma de leche no tiene el mismo aspecto que la referencia.	La temperatura de la leche no coincide con la temperatura utilizada durante la instalación (> +3 °C)	▶ Mida la temperatura. Si fuera necesario, corrija la desviación.
1) Problemas con la espuma de leche	La temperatura de la leche no coincide con la temperatura utilizada durante la instalación.	▶ Mida la temperatura. Si fuera necesario, corrija la desviación.
2) Espuma demasiado consistente	La temperatura de la leche no es correcta	▶ Mida la temperatura. Si fuera necesario, corrija la desviación.
	Demasiado aire	▶ Reduzca la cantidad de aire.
3) Bebidas frías o frescas	Se ha interrumpido la conexión entre la placa combi y el conector.	▶ Revise la conexión.
4) El sistema Best Foam™ no tiene potencia	Tubos flexibles de silicona doblados antes o después del emulsionador de leche	▶ Revise los tubos flexibles de silicona. Si fuera necesario, corrija el problema.
5) La leche sale torcida.	Salida de bebida sucia.	▶ Reduzca el intervalo de enjuague (ajuste predefinido = 60 min)
6) Obstrucción parcial en la salida de bebida.	La máquina está expuesta a una corriente de aire. Salida de bebida sucia.	▶ Reduzca el intervalo de enjuague (ajuste predefinido = 60 min)
7) La leche salpica durante la salida de la bebida.	Leche vacía. ¿Está activada la función de supervisión del depósito de leche? Salida de bebida sucia.	▶ Apague y vuelva a encender el sistema Best Foam™. Se vuelve a llenar el sistema de leche. (No basta con realizar un enjuague)
8) La salida de bebida se mueve bruscamente.	La máquina es anterior a 38/2015	▶ Modificación con 066368 (esquema 072390).

## Fallos con mensaje de pantalla

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Molinillo izq./der. sobrecargado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Molinillo izquierdo/derecho sobrecargado.</li> <li>Molinillo izquierdo/derecho obstruido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Compruebe si hay cuerpos extraños en el molinillo.</li> <li>► Si el mensaje persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Fallo corriente molinillo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Control averiado.</li> <li>Sistema electrónico averiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Fallo corriente unidad de escaldado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Control averiado.</li> <li>Sistema electrónico averiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Sobrecorriente motor de escaldado	<ul style="list-style-type: none"> <li>La unidad de escaldado consume demasiada corriente (más de 4 A).</li> <li>La unidad de escaldado está obstruida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Fallo circulación agua	<ul style="list-style-type: none"> <li>No hay circulación de agua.</li> <li>Bomba averiada. (Presión de la bomba &lt; 7,5 bar)</li> <li>La unidad de escaldado está bloqueada.</li> <li>Sistema de agua obstruido.</li> <li>Grado de molienda demasiado fino.</li> <li>Control y caudalímetro mal conectados.</li> <li>Problema eléctrico (p.ej. del sistema de control).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Abra la llave de cierre y vuelva a pulsar el campo de bebida.</li> <li>► Revise la unidad de escaldado.</li> <li>► Compruebe la mezcla de molienda.</li> <li>► Si el mensaje persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Temp. crítica café	<ul style="list-style-type: none"> <li>Problema eléctrico entre el sensor y el control.</li> <li>Sensor de temperatura averiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Temp. crítica agua caliente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Problema eléctrico entre el sensor y el control.</li> <li>Sensor de temperatura averiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Temp. crítica vapor	<ul style="list-style-type: none"> <li>Problema eléctrico entre el sensor y el control.</li> <li>Sensor de temperatura averiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Tiempo calent. café agotado	El calentador de café no ha alcanzado la temperatura ajustada en un plazo de 4 minutos tras el encendido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Apague y vuelva a encender la máquina.</li> <li>► Si el mensaje persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Tiempo calent. agua agotado	El calentador de agua caliente no ha alcanzado la temperatura ajustada en un plazo de 4 minutos tras el encendido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Apague y vuelva a encender la máquina.</li> <li>► Si el mensaje persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Tiempo calent. vapor agotado	El calentador de vapor no ha alcanzado la temperatura ajustada en un plazo de 4 minutos tras el encendido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Apague y vuelva a encender la máquina.</li> <li>► Si el mensaje persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Sensor café averiado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Problema eléctrico entre el sensor y el control.</li> <li>Sensor de temperatura averiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Sensor agua caliente averiado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Problema eléctrico entre el sensor y el control.</li> <li>Sensor de temperatura averiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Sensor vapor averiado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problema eléctrico entre el sensor y el control.</li> <li>• Sensor de temperatura averiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Tiempo unidad de escaldado agotado	El motor de la unidad de escaldado no gira.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Tiempo suministro vapor agotado	No se ha alcanzado el nivel en el calentador de vapor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Sistema de leche bloqueado	La temperatura del vapor ha bajado a 115 °C.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Espere a que se vuelva a alcanzar la temperatura nominal.</li> <li>▶ Apague y vuelva a encender la máquina.</li> <li>▶ Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Inicialización	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se están reiniciando el software y el procesador.</li> <li>• La unidad de escaldado se desplaza a la posición inicial.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Apague y vuelva a encender la máquina.</li> <li>▶ Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>

### Fallos sin mensaje de pantalla

Fallo	Causa	Solución
Pantalla negra	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La máquina no está conectada a la red eléctrica.</li> <li>• Máquina apagada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Compruebe si la máquina está conectada a la red eléctrica.</li> <li>▶ Compruebe si la máquina está encendida.</li> <li>▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
Sin leche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El depósito de leche está vacío.</li> <li>• El sistema de leche está obstruido.</li> <li>• El sistema de leche se ha desactivado incorrectamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Compruebe si el depósito de leche está lleno.</li> <li>▶ Llevar a cabo una limpieza diaria.</li> <li>▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>
No hay espuma de leche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El depósito de leche está vacío.</li> <li>• El sistema de leche está obstruido.</li> <li>• El sistema de leche se ha desactivado incorrectamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Compruebe si el depósito de leche está lleno.</li> <li>▶ Llevar a cabo una limpieza diaria.</li> <li>▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.</li> </ul>

## Medidas de precaución

### Productos de limpieza

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para  
usuarios!



#### Modo de empleo

**Peligro de intoxicación por ingestión de producto de limpieza.**  
**Cumpla los siguientes puntos obligatoriamente:**

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



*Antes de utilizar el producto de limpieza, lea detenidamente la información del embalaje. En caso de que no disponga de una ficha de datos de seguridad, solicítela a la empresa distribuidora (véase el embalaje del producto de limpieza).*

#### Almacenamiento

Cumpla los siguientes puntos obligatoriamente:

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

#### Eliminación

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

#### Emergencias

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

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

## Normas de higiene

### Agua

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para  
usuarios!



**La manipulación indebida del agua puede provocar problemas de salud. Cumpla los siguientes puntos obligatoriamente:**

- El agua debe estar completamente limpia.
- No conectar la máquina a agua pura de ósmosis u otras aguas agresivas.
- La dureza de carbonatos no puede ser superior a 5-6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) o 8,9-10,7 °fKH (dureza de carbonatos francesa).
- La dureza total siempre debe ser superior a la dureza de carbonatos.
- La dureza de carbonatos mínima es de 5 °dKH o 8,9 °fKH.
- Contenido de cloro máximo de 50 mg por litro.
- Valor de pH entre 6,5 y 7 (pH neutro).

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

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

### Café

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para  
usuarios!



**La manipulación indebida del café puede provocar problemas de salud. Cumpla los siguientes puntos obligatoriamente:**

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

### Leche

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para  
usuarios!



**La manipulación indebida de la leche puede provocar problemas de salud. Cumpla los siguientes puntos obligatoriamente:**

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

## Polvo para cafetera/polvo instantáneo

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Peligro para usuarios!**



**La manipulación indebida del polvo para cafetera puede provocar problemas de salud. Cumpla los siguientes puntos obligatoriamente:**

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

## Sirope

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Peligro para usuarios!**



**La manipulación indebida del sirope puede provocar problemas de salud. Cumpla los siguientes puntos obligatoriamente:**

- Utilice sirope extraído directamente del envase original.
- Antes de abrir el embalaje, compruebe que no presente ningún daño.
- Cierre el Flavour Point inmediatamente después de llenar el depósito.
- Guarde el sirope en un lugar seco, frío y oscuro.
- Guarde el sirope aparte de los productos de limpieza.
- Consuma primero los productos más antiguos ("first-in-first-out").
- Consuma los productos antes de la fecha de caducidad.
- Asegúrese de cerrar bien los paquetes abiertos para que el contenido se mantenga fresco y para que no entre suciedad.

## Responsabilidades

### Obligaciones del usuario

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

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

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

Rigen los siguientes intervalos:

- Válvulas de seguridad cada 12 meses.
- Calentadores (generador de vapor, calentador de paso) cada 60 meses.

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

### Garantía y responsabilidad

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

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

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



*Se aplican las "Condiciones generales" de Schaerer AG.*