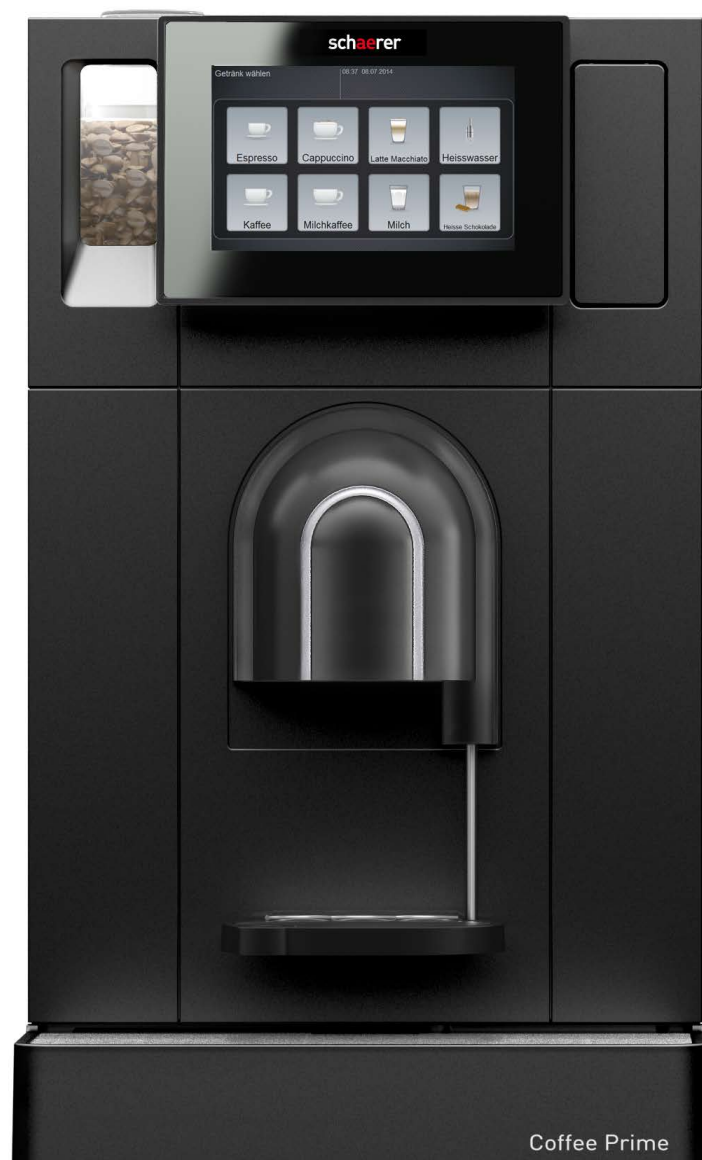


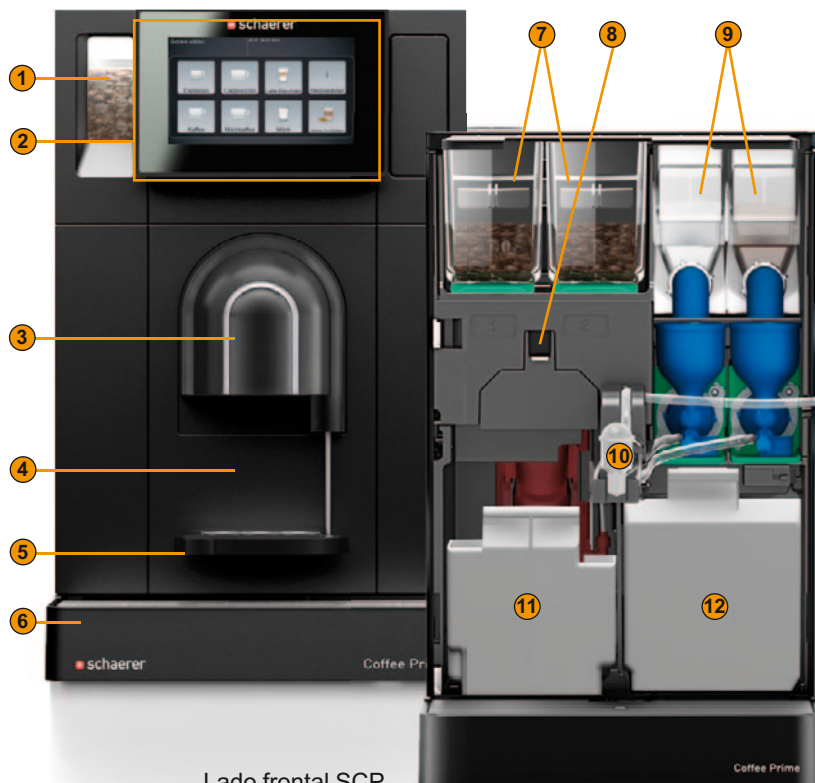
Schaerer Coffee Prime

Manual de instruções

V08 / 08.2018

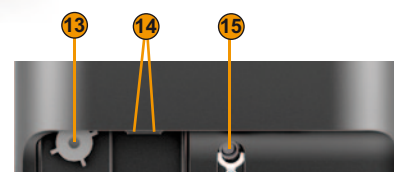


- 1 Janela de visualização recipiente dos grãos
- 2 Painel de comando
- 3 Saída da bebida (com saída de água quente)
- 4 Porta de serviço
- 5 Grelha das xícaras
- 6 Bandeja de pingos com grelha
- 7 Recipiente dos grãos
- 8 Abertura para pastilhas de limpeza
- 9 Recipiente de pó
- 10 Cabeça do espumador descartável
- 11 Gaveta de resíduos
- 12 Tanque de água fresca
- 13 Conexão fixa de água
- 14 Ligar/desligar a conexão de corrente e o interruptor principal
- 15 Saída de água suja



Lado frontal SCP

Lado traseiro SCP



- 1 Linha de estado
- 2 Smart Info (Informações, Instruções de Manejo, Mensagens de Erro)
- 3 Campo [Interromper]
- 4 Campo [Menu de operação]
- 5 Campos de bebidas (programável)
- 6 Indicação do progresso preparação da bebida
- 7 Campo [Enxague de aquecimento]
- 8 Campo de pré-seleção [Barista]
- 9 Campo de pré-seleção [DECAF]
- 10 Registro da bebida (programável)



Schaerer Coffee Prime

Manual de instruções

V08 / 08.2018

Editor

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

Edição

Versão 08 | 08.2018

Software

V2.75

Concepção e redacção

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 pelos direitos de autor. Todos os direitos reservados. A reprodução, a divulgação e a transmissão através de sistemas electrónicos ou a tradução para outra língua não são autorizadas sem o consentimento por escrito da Schae-
rer Ltd. Isto é válido para o documento completo, bem como para partes dele. O conteúdo do documento baseia-se nos dados
mais actuais disponíveis na altura da impressão. A Schae-
rer Ltd. reserva-se o direito de efectuar alterações a qualquer momento
sem a necessidade de o dar a conhecer novamente. Todas as figuras, ilustrações e mensagens de visores neste manual servem
apenas de exemplo! Devido ao espectro alargado de opções, a máquina pode divergir destas aqui ilustradas. A Schae-
rer AG re-
sponsabiliza-se apenas pelos conteúdos do documento original alemão.

Conteúdo

Introdução 6

Bem-vindo 6

Sinais e símbolos 6

Instruções de segurança gerais 7

Perigo para o utilizador 7

Perigo para a máquina 10

Descrição do produto 11

Utilização conforme 11

Tipos de bebidas e potência 11

Material fornecido e acessórios 13

Opções e aparelhos adicionais 14

Dados técnicos 19

Placa de tipo 20

Declaração CE de conformidade 20

Endereço do fabricante 20

Normas aplicadas 21

Instalação e colocação em funcionamento 22

Montagem 22

Localização 22

Clima 22

Alimentação de energia 22

Condições 22

Cabo de ligação à rede 23

Valores de conexão 23

Saída / conexão de água 24

Condições 24

Valores de conexão 24

Instalação 25

Desembalar a máquina 25

Conexão de corrente da rede 25

Programa de colocação em funcionamento automático 25

Desinstalação e eliminação 26

Operação 27

Controle antes de ligar 27

Ligar 27

Janela principal Touchscreen 28

Vista geral 28

Abrir a porta de serviço da máquina 31

Elementos de comando marcados 32

Encher e conectar 32

Grãos de café 32

Água 33

Pó para sistemas automáticos (Opção) 34

Leite (Opção) 34

Servir 37

Ajustar a grelha das xícaras 37

Bebidas 37

Bebidas duplas (Opção) 37

Preparação de café em jarra* (Opção) 37

Água quente 38

Água fria* (Opção) 38

Leite quente (Opção) 38

Espuma de leite (Opção) 38

Opções de saída 39

Modo de fornecimento 39

Parar a saída em curso 39

Pré-seleção 39

Campo [DECAF] 39

Campo [Barista] (selecionar a intensidade do café) 40

Campo [enxague quente] 40

Esvaziar 40

Gaveta de resíduos 40

Água suja 41

Tanque de água suja (Opção) 42

Condições de transporte 43

Standby 43

Desligar 43

Fim de operação 43

Períodos de parada mais longos (a partir de 1 semana) 44

Limpeza 45

Intervalos de limpeza 45

Enxague de ligamento/desligamento automático 46

Antes de cada enchimento 46

Tanque de água potável interno 46

Ativar a limpeza da máquina automática 46

Limpeza a cada 2 dias automaticamente 47

Gaveta de resíduos 47

Bandeja de pingos 47

Cápsula de limpeza do sistema de café 47

Trocar o NcFoamer (Opção) 48

Copo de mistura do sistema de pó (Opção) 48

Limpeza a cada 2 dias manualmente 49

Recipiente de leite (Opção) 49

Tanque de água potável interior na conexão fixa de água 49

Interior da unidade de refrigeração adicional (Opção) 50

Touchscreen 50

Áreas externas da máquina de café 50

Se necessário 50

Unidade de infusão 50

Recipiente dos grãos 51

Recipiente de pó (Opção) 52

Tanque de água suja (Opção) 53

Limpeza obrigatória 53

Conceito de limpeza HACCP 54

Regulamentos de limpeza 54

Detergente 54

Pastilhas de limpeza 54

Descalcificador 55

Serviço e manutenção	56
Descalcificação	56
Filtro de água (Opção)	56
Instalar o filtro de água para o tanque de água potável interno (Opção)	56
Trocar o filtro de água para o tanque de água potável interno (Opção)	57
Filtro de água externo	58
Manutenção	58
Rotina de serviço	58
Programação	59
Vista geral	59
Navegação	59
Acesso USB	60
Perfil Caseiro	61
Sistema	61
Configuração	64
Serviço	68
Informação	71
Perfil Contador	71
Perfil Contador reduzido	72
Perfil Supervisor da máquina	73
Perfil Chef de Service	74
Perfil Gerente de qualidade	75
Eliminação de avarias	77
Janela "Smart Info"	77
Falhas com mensagem no display	77
Precauções	81
Detergente	81
Utilização	81
Armazenagem	81
Eliminação	81
Informação de emergência	81
Regulamentos de higiene	82
Água	82
Café	82
Leite	82
Pó para automático / pó instantâneo	83
Responsabilidade	84
Deveres do proprietário	84
Direitos de garantia e de responsabilidade	84

Introdução

Bem-vindo

Com esta máquina de café, nós desenvolvemos a próxima geração de máquinas de café automáticas. A competência e a experiência de muitos anos da nossa empresa foram fatores importantes na sua construção.

O presente manual de instruções informa sobre o produto, o uso e a limpeza da sua máquina de café. Se a máquina de café não for usada de acordo com as instruções, a garantia será cancelada em caso de danos. Este manual de instruções, entretanto, não pode considerar todos os usos possíveis! Para mais informações, entre em contato com a nossa assistência ao cliente.

O desempenho da máquina de café depende da utilização correta e da manutenção. Leia cuidadosamente o manual de instruções antes da primeira colocação em funcionamento e guarde-o em local acessível.

Nós desejamos muito sucesso com a sua nova máquina de café!

Sinais e símbolos



Consultar também o capítulo "Instruções de segurança"!

Os seguintes sinais e símbolos são usados neste manual de instruções e indicam perigos e particularidades:

PERIGRO!
Choque eléctrico!



Situação de perigo iminente que pode ter como consequência ferimentos graves ou a morte devido a choque eléctrico.

Observar imprerivelmente as medidas descritas para evitar este perigo.

CUIDADO!
Perigo para o utilizador!



Situação de perigo geral que pode ter ferimentos como consequência.

Observar imprerivelmente as medidas descritas para evitar este perigo.

CUIDADO!
Perigo para a máquina!



Há uma situação que pode ter como consequência danos na máquina.

Observar imprerivelmente as medidas descritas para evitar este perigo.

CUIDADO!
Líquido quente!



Situação de perigo geral que pode ter ferimentos como consequência devido à queimadura. Este perigo está presente nos pontos de saída. A seguir, marcado somente pelo símbolo.

Observar imprerivelmente as medidas descritas para evitar este perigo.

CUIDADO!
Vapor quente!



Situação de perigo geral que pode ter ferimentos como consequência devido à queimadura. Este perigo está presente nos pontos de saída. A seguir, marcado somente pelo símbolo.

Observar imprerivelmente as medidas descritas para evitar este perigo.

CUIDADO!
Superfície quente!



Situação de perigo geral que pode ter ferimentos como consequência devido a queimadura. Este perigo está presente nos pontos de saída, bem como nos pontos de aquecimento das xícaras (opcional). A seguir, marcado somente pelo símbolo.

Observar imprerivelmente as medidas descritas para evitar este perigo.

CUIDADO!
Perigo de esmagamento!



Situação de perigo geral que pode ter ferimentos como consequência devido a esmagamento. A seguir, marcado somente pelo símbolo.

Observar imprerivelmente as medidas descritas para evitar este perigo.

Instruções de segurança gerais

Uma das características mais importantes da Schaerer AG é a maior segurança possível. A eficiência dos dispositivos de segurança só é garantida se forem observados o seguinte capítulo para evitar lesões e perigos para a saúde.



As indicações de segurança podem ser pedidas na Schaerer AG ou descarregadas diretamente do site (<http://www.schaerer.com/member>) no MediaCentre.

Perigo para o utilizador

CUIDADO!
Perigo para o
utilizador!



O manuseio inadequado da máquina de café pode levar a ferimentos leves.

Os seguintes pontos devem ser impreterivelmente respeitados:

- Antes do uso, ler cuidadosamente o manual de instruções.
- O acesso à área de serviço da máquina é qualificado apenas Técnicos de serviço permitidos.
- Não usar a máquina de café se esta não funcionar perfeitamente ou se estiver danificada.
- Os dispositivos de segurança montados não devem ser modificados de forma alguma.
- Nunca tocar as peças quentes da máquina.
- Crianças com 8 anos e mais velhas, bem como pessoas com capacidade físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com insuficiente experiência e conhecimentos podem usar este aparelho se supervisionadas e depois de terem recebido suficiente instrução relativamente à utilização segura do aparelho e compreenderem os perigos resultantes da sua utilização. Supervisionar as crianças, para garantir que estas não brinquem com o aparelho. Limpezas e manutenções de usuário não podem ser efetuadas por crianças
- A máquina de café deve ser posicionada de modo que a conservação e a manutenção possam ser feitas sem obstáculos.
- Nas aplicações com auto-serviço, bem como as aplicações com serviço, o pessoal treinado deve supervisionar a máquina, para que a observação das medidas de conservação sejam garantidas e para que o pessoal esteja à disposição para as perguntas dos usuários.
- Encher o recipiente dos grãos somente com grãos de café, o recipiente de pó somente com pó para automático e abertura manual somente com café em pó (ou pastilhas de limpeza durante a limpeza).

PERIGRO!
Choque eléctrico!



O manuseio inadequado dos aparelhos eléctricos pode levar a um choque eléctrico.

Os seguintes pontos devem ser impreterivelmente respeitados:

- os trabalhos nas instalações eléctricas só devem ser executados por um electricista.
- O aparelho deve ser conectado a um circuito eléctrico protegido (nós recomendamos derivar a conexão através de um disjuntor diferencial).
- Observar as respectivas diretivas sobre baixa tensão e/ou as diretivas e os regulamentos de segurança locais ou nacionais.
- A conexão deve ser ligada à terra e protegida contra choque eléctrico de acordo com os regulamentos.
- A tensão deve estar de acordo com as informações na placa de tipo do aparelho.
- Nunca tocar nas peças sob tensão.
- Antes de executar os trabalhos de manutenção, desligar sempre o interruptor principal ou separar o aparelho da rede de corrente.
- Somente um técnico de serviço qualificado pode substituir o cabo da rede.

CUIDADO!
Perigo para o utilizador!



Bebidas com aditivos ou restos das mesmas podem causar alergias.

Os seguintes pontos devem ser impreterivelmente respeitados:

- Nas aplicações com auto-serviço as placas de indicação colocadas na máquina dão-lhe informações quanto a eventuais aditivos que possam causar alergias.
- Nas aplicações de usuário pessoal instruído informa-o quanto a eventuais aditivos que possam causar alergias.

CUIDADO!
Perigo para o utilizador!



Perigo de envenenamento pela absorção do detergente.

Os seguintes pontos devem ser impreterivelmente respeitados:

- Manter os detergentes longe do alcance das crianças e das pessoas não autorizadas.
- Não ingerir detergentes.
- Nunca misturar detergentes com outros químicos ou ácidos.
- Nunca colocar detergente no recipiente de leite.
- Nunca colocar detergente no tanque de água potável (interno/externo).
- Só usar o descalcificador e o detergente para a finalidade prevista (ver a etiqueta).
- Não comer ou beber durante a utilização dos detergentes.
- Manter uma boa ventilação durante a utilização dos detergentes.
- Usar luvas de proteção durante a utilização dos detergentes.
- Lavar bem as mãos imediatamente após a utilização dos detergentes.



Antes da utilização do detergente, ler cuidadosamente as informações na embalagem. A folha de dados de segurança pode ser solicitada ao distribuidor (ver a embalagem do detergente), se esta não estiver disponível.

CUIDADO!
Líquido quente!



No local de saída de bebidas, água quente e vapor existe perigo de queimadura.
Durante o preparo ou a limpeza, nunca tocar em baixo da área de preparo.

CUIDADO!
Superfície quente!



Os pontos de preparo e a câmara de infusão podem estar quentes.
Só tocar a área de preparo nas pegadas previstas. Só limpar a unidade de infusão com a máquina de café fria.

CUIDADO!
Perigo de
esmagamento!



No manuseio de todos os componentes móveis, há o perigo de esmagamento.
Com a máquina de café ligada, nunca tocar no recipiente de pó e de grãos ou na abertura da unidade de infusão.

Perigo para a máquina

CUIDADO!
Perigo para a
máquina!



O manuseio inadequado da máquina de café pode levar a ferimentos, danos ou contaminação.

Os seguintes pontos devem ser impreterivelmente respeitados:

- No caso de água com uma dureza de carbonato de mais de 5°dKH, pré-conectar um filtro anti-calcário, do contrário podem ocorrer danos na máquina de café devido à calcificação.
- Por motivos de contratos de seguro, observar sempre que, após a conclusão da operação, a válvula principal da água (máquina de café cm conexão fixa de água) deve estar fechada e o interruptor principal elétrico deve estar desligado ou a tomada da rede desenchada.
- Observar as respectivas diretivas sobre baixa tensão e/ou as diretivas e os regulamentos de segurança locais ou nacionais.
- Não operar o aparelho se a alimentação da água estiver bloqueada. Do contrário, as caldeiras não são reenchidas e a bomba funciona "a seco".
- A Schaerer AG recomenda que a conexão da água seja derivada através da válvula de fecho de água (no local de instalação) para evitar danos em caso de quebra da mangueira.
- Após um período de parada mais longo (férias anuais) limpar a máquina de café antes de colocá-la novamente em operação.
- Proteger a máquina de café das intempéries (gelo, umidade, etc.).
- Somente um técnico de serviço qualificado pode eliminar as falhas.
- Usar somente peças sobressalentes originais da Schaerer AG.
- Informar o parceiro de serviços imediatamente sobre os danos e fugas visíveis por fora e mandar fazer a substituição ou reparação.
- Nunca respingar o aparelho com água ou limpá-lo com um limpador a vapor.
- Não colocar o aparelho numa superfície em que seja possível a utilização de um raio de água.
- Na utilização de café caramelizado (café aromatizado), limpar a unidade de infusão duas vezes por dia.
- Encher o recipiente dos grãos somente com grãos de café, o recipiente de pó somente com pó para automático e abertura manual somente com café em pó (ou pastilhas de limpeza durante a limpeza).
- Nunca usar café congelado seco, pois isto faz com que a unidade de infusão fique colada.
- Se a máquina de café e/ou os aparelhos adicionais forma transportadas a temperaturas abaixo de 10°C, a máquina de café e/ou os aparelhos adicionais deve ser armazenado sob temperatura ambiente antes que a máquina de café e/ou os aparelhos adicionais sejam conectados à corrente e ligado. Se isto não for respeitado, há o perigo de curto-circuito ou danos nos componentes elétricos devido à água condensada.
- Usar sempre o jogo de mangueiras (mangueira da água suja/potável) fornecido com a máquina. Nunca usar jogos de mangueiras velhos.

Descrição do produto

Utilização conforme

A Schaerer Coffee Prime (SCP) e a Schaerer Coffee Prime Powerpack (SCPP) são destinadas ao preparo de bebidas com café, água quente, bebidas com leite e bebidas em pó (Topping e chocolate) em diversas variações e combinações, em xícaras, copos plásticos e de vidro ou jarras. A vareta de vapor é destinada exclusivamente ao aquecimento de leite.

Este aparelho está previsto para a utilização comercial para a hotelaria, gastronomia ou semelhante. O aparelho pode ser instalado em locais para self service, quando existe uma pessoa responsável durante a operação. O aparelho pode ser usado em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho, hotéis, motéis e pensões "bed and breakfast" e pode ser usado por pessoal não especializado ou por cliente.

Crianças com 8 anos e mais velhas, bem como pessoas com capacidade físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com insuficiente experiência e conhecimentos podem usar este aparelho se supervisionadas ou devidamente instruídas relativamente à utilização segura do aparelho e compreenderem os perigos resultantes da sua utilização. Crianças não devem brincar com o aparelho. Limpezas e manutenções de usuário não podem ser efetuadas por crianças sem supervisão. Tais podem ser efetuadas apenas por pessoas que possuam o conhecimento e a experiência prática com a máquina, especialmente em relação à segurança e a higiene.



A utilização da máquina ainda é submetida às "condições gerais de uso" da Schaerer AG e ao presente manual de instruções. Uma utilização diferente desta ou adicional é considerada como não conforme. O fabricante não se responsabiliza pelos danos daí resultantes.

CUIDADO!
Perigo para a
máquina!



O manuseio inadequado da máquina de café pode levar a danos.

A Schaerer Coffee Prime não deve ser utilizada, em hipótese alguma, para aquecer ou preparar outro líquido que não os mencionados, ou leite refrigerado (pasteurizado, homogeneizado, UHT).

Tipos de bebidas e potência

Consoante a versão da máquina e as respectivas opções, podem ser preparadas as seguintes bebidas:

Preparação de bebida por hora		
Tipo de bebida	SCP 1.35/2.0 kW	Powerpack 2.0/3.0 kW
Café / Espresso	até 60 xícaras	até 100 xícaras

Possíveis preparações de bebida		
Tipo de bebida	SCP 1.35/2.0 kW	Powerpack 2.0/3.0 kW
Espresso	✓	✓
Americano / Café	✓	✓
Cappuccino	Opção	Opção
Latte Macchiato	Opção	Opção
Bebidas em pó (chocolate/leite)	Opção	Opção
Água quente	✓	✓
Jarra pequena 250 ml	✓	✓
Jarra 500 ml	✓	✓

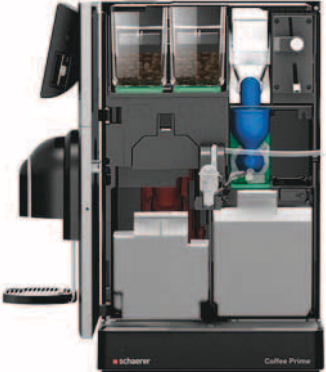
Rendimento do leite		
SCP 1.35 kW	Powerpack 2.0 kW	Powerpack 3.0 kW
		
–	+80% rendimento do leite	+130% rendimento do leite
até 8 oz (aprox. 240 ml)	até 12 oz (aprox. 350 ml)	até 16 oz (aprox. 470 ml)

Material fornecido e acessórios

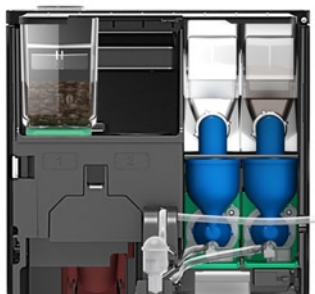
Unidades	Designação	Número de artigo
1	Máquina de café Schaerer Coffee Prime	-
Documentação		
1	Manual de instruções	-
1	Formulário qualidade fornecida	-
Acessórios gerais		
1	Bandeja de pingos com ligação a água suja	072781
1	Grades com grelha para xícaras	072656
1	Grelha de pingos da bandeja de pingos	072655
1	Cartucho sobressalente 200	072617
1	Adaptador cartucho sobressalente 200	33.2327.1000
1	Teste de dureza de carbonato (saco com 2 tiras de teste)	067720
1	Multitool com abridor para a porta de serviço	072816
1	Graxa Molykote 111	33.2179.9000
1*	Kit NcFoamer com bocal de aspiração de leite laranja 1.15 mm (15 unid.) padrão	072926
1*	Kit NcFoamer UM KE com bocal de aspiração de leite laranja 1.15 mm (15 unid.) padrão	073015
1*	Mola de suporte espuma de leite UM KE	072831
1	Mangueira de saída 1500 mm	00.0048.0042
1*	Tampão de fecho da bandeja de pingos	072904
1*	Mangueira blindada 1.5m G3/8" – G3/4"	33.2292.1000
1*	Cabo sensores unidade de refrigeração adicional SCP	072902
1*	Kit válvula água suja	072489
1*	Buffer 20x0.6 elastômero transpar. 4 unid. para BKE	074319
1*	Cabo de rede EU 3x1 mm ²	063260
	Cabo de rede CH 3x1 mm ²	063261
	Cabo de rede UK 3x1 mm ²	071919
	Cabo de rede JP-C13 angular 3x2 mm ²	069087
Limpeza / acessórios de limpeza		
1	Pastilhas de limpeza (lata com 100 unidades)	065221
1	Pincel de limpeza	062951

* Dependendo do modelo da máquina.

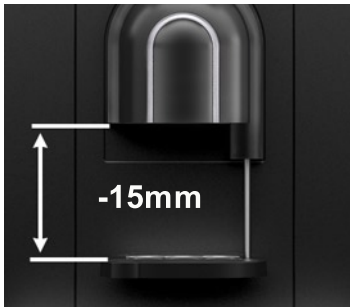
Opções e aparelhos adicionais

Exemplo	Opção	Descrição
	Powerpack	A opção "Powerpack" possui uma potência de caldeira maior para um maior rendimento do leite/café com leite ou café. Potência de caldeira de 2 ou 3 kW. A profundidade de construção aumenta em 80 mm.
	Unidade de refrigeração adicional	Unidade de refrigeração externa para máquinas com Milk Smart. Capacidade: 8 l
	Trocador de moedas externo	Os sistemas de cálculo podem ser instalados através de uma interface MDB (Multi Drop Bus). Um sistema de pagamento externo pode ser reequipado posteriormente.
	Controlador de ficha e moedas interno	Um controlador de moeda interno pode ser montado. Este pode ser instalado no ponto do segundo sistema de pó e pode ser fechado. Um sistema de pagamento interno pode ser reequipado posteriormente.

Exemplo	Opção	Descrição
	Cup & Cool	Aquecedor de xícaras com uma unidade de refrigeração para máquinas com Milk Smart. A temperatura do leite e o aquecimento das xícaras são reguláveis. Capacidade leite: 4l Capacidade xícaras: máx. 60 xícaras
	Interfaces de sistema de pagamento	Um sistema de pagamento comum de mercado segundo o padrão MDB pode ser conectado. Um sistema de pagamento pode ser reequipado posteriormente. Possíveis interfaces: • MDB-S • DIVA2 • DIVA2 Max Conexão aos sistemas de caixa e instalação para servir bebidas: • através de protocolo eletrônico • através de protocolo CSI
	Dispensador de bebidas	Armazenagem para três diferentes tamanhos de xícaras. Os diferentes tamanhos de xícaras podem ser adaptados a qualquer momento. Acima 3 recipientes para açúcar, palitos para mexer ou similares. Tamanhos dos recipientes: • Diâmetro 60 – 74 mm • Diâmetro 75 – 82 mm • Diâmetro 83 – 90 mm
	Unidade de refrigeração inferior	Unidade de refrigeração inferior externa para máquinas com Milk Smart. Capacidade: 9.5 l Utilização com kit NcFoamer UM KE (unidade de refrigeração em baixo da máquina).

Exemplo	Opção	Descrição
	Unidade de base com gaveta e com gaveta de resíduos integrada	A unidade de base contém uma gaveta de resíduos com uma capacidade de volume maior de 100 bolos de café. A unidade de base pode ser reequipada. <i>A gaveta de resíduos não é monitorada.</i> <i>A unidade de base com gaveta e com gaveta de resíduos integrada necessita da opção "abertura para os resíduos na parte inferior".</i>
	Unidade de base para a unidade de refrigeração adicional e o dispensador de bebidas	A unidade de refrigeração adicional ou o dispensador de bebidas estão no mesmo nível com uma unidade de base com uma máquina com unidade de base e gaveta com gaveta de resíduos integrada. As unidades de base podem ser reequipadas.
	Segundo moinho com recipiente dos grãos padrão	Um segundo recipiente dos grãos, incl. moinho, pode ser readaptado. Capacidade de cada recipiente dos grãos: 600 g
	Recipiente de grãos especial	Um grande recipiente dos grãos, ao invés de 2 pequenos, pode ser reequipado como moinho, à esquerda. Capacidade recipiente de grãos especial 1200 g
	Sistema de pó com recipiente de pó twin	Sistema de pó para 1 ou 2 tipos de pó. Capacidade de cada recipiente de pó: 700 g/ 0.95 l

Exemplo	Opção	Descrição
	Sistema de pó com recipiente de pó	Um grande recipiente de pó, ao invés de 2 pequenos, pode ser reequipado como sistema de pó, à esquerda. Capacidade do recipiente de pó grande: 1.4 kg/2 l
	Sistema de leite fresco com bomba de leite *	(*) O sistema "Leite fresco com bomba de leite" não está disponível de momento. A bomba de leite usa as ligações do sistema de pó esquerdo. O sistema de pó então não está disponível. Além da unidade de refrigeração adicional e da unidade de refrigeração inferior é também possível um aparelho adicional para leite na parte inferior.
	Saída lateral de bebidas *	(*) O sistema "Saída lateral de bebidas" não está disponível de momento. A saída lateral de bebidas destina-se a servir uma elevada quantidade de café diretamente para uma jarra.
	Válvula misturadora água fria do sistema de pó	Uma mistura de água fria para as bebidas instantâneas é padrão nas máquinas com sistema de pó. A válvula misturadora pode ser configurada opcionalmente nas máquinas sem sistema de pó. A válvula misturadora pode ser reequipada nas máquinas sem sistema de pó.
	Acelerador de infusão para bebidas grandes	O acelerador de infusão possibilita uma preparação de bebida eficiente de bebidas grandes (p. ex. Americano), com melhor qualidade de bebidas.

Exemplo	Opção	Descrição
	Saída dupla de bebidas (Padrão na opção Powerpack)	Uma preparação de bebidas dupla só é possível para bebidas de café. A saída da bebida dupla não poder reequipada e é selecionada na configuração da máquina.
	Conjunto NcFoamer padrão (A) para temperatura padrão do leite.	Dependendo do equipamento da máquina devem ser usados diferentes bocais de aspiração de leite. As máquinas com unidade de refrigeração inferior necessitam do NcFoamer com mangueira longa. <i>Consultar o capítulo "Operação" – "Encher e ligar" – "Leite" para informações detalhadas relativamente a bocais de aspiração de leite e codificação de cores.</i>
	Conjunto NcFoamer opcional (A) para temperatura aumentada do leite.	As máquinas com unidade de refrigeração inferior necessitam do NcFoamer com mangueira longa. A temperatura do leite e da espuma do leite é aumentada com a utilização destes bocais de aspiração de leite aprox. 10°C. <i>Consultar o capítulo "Operação" – "Encher e ligar" – "Leite" para informações detalhadas relativamente a bocais de aspiração de leite e codificação de cores.</i>
	Grelha das xícaras dobrável com a altura da base da xícara reduzida	2 grelhas das xícaras estão à disposição. A grelha das xícaras padrão oferece uma altura da base da xícara maior em 15 mm. A grelha das xícaras com uma altura da base da xícara reduzida de 15 mm pode ser reequipada. As seguintes alturas da base são possíveis: • sem grelha das xícaras 185 mm • com grelha das xícaras longa 100 mm • com grelha das xícaras curta 85 mm (opcional)
	Abertura para os resíduos na parte inferior	A gaveta de resíduos e o piso da máquina de café tem uma abertura que continua no balcão. Os resíduos de café são coletados num recipiente maior em baixo do balcão. A abertura para os resíduos na parte inferior é possível sem reequipar a máquina. <i>A abertura para os resíduos na parte inferior é também necessária em conjunto com a opção "unidade de base com gaveta e com gaveta de resíduos integrada".</i>

Exemplo	Opção	Descrição
	Saída de água suja	Uma saída de água suja pode ser reequipada.
	Tanque de água suja monitorado	Um tanque de água suja externo monitorado ao invés de uma saída de água suja.



Para informações mais detalhadas, favor contatar o distribuidor.

Dados técnicos

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

Temperatura de serviço	Caldeira de vapor	Caldeira de água quente
Temperatura de serviço mínima (T min.)	115°C	70°C
Temperatura de serviço máxima (T max.)	135°C	98°C

Pressão excessiva	Caldeira de vapor	Caldeira de água quente
Pressão de trabalho	4 bar	16 bar
Pressão excessiva de serviço permitida (p max.)	16 bar	16 bar
Pressão excessiva de controle	24 bar	24 bar

Capacidade	
Tanque de água	5.2 l
Recipiente de grãos 1. Moinho	600 g
Recipiente de grãos 2. Moinho*	600 g
Recipiente de grãos especial para o moinho esquerdo*	1x 1200 g
Recipiente de pó*	1x 1400 g
Capacidade do recipiente de pó Twin*	2x 700 g
Gaveta de resíduos	40 bolos de café

Medida externa	SCP	Powerpack*
Largura	346 mm	346 mm
Altura (incl. altura dos pés)	570 mm	570 mm
Profundidade	518 mm	598 mm

Peso vazio	SCP	Powerpack*
	25 kg	33 kg

Nível contínuo de pressão acústica***	SCP	Powerpack*
	<70 dB (A)	<70 dB (A)

São reservados os direitos a modificações técnicas.

* Opção

** Equipamento adicional, ver a placa de tipo. Os valores indicados são para o equipamento básico.

*** O nível de pressão sonora avaliado em A (slow) e Lpa (impulse) no local de trabalho do pessoal de operação fica baixo de 70 dB (A), em qualquer tipo de operação.

Placa de tipo

A placa de tipo encontra-se:

- no lado traseiro da máquina diretamente por baixo da conexão de rede e do interruptor principal.
- Lado interior da máquina diretamente atrás do depósito de água potável na parede traseira da máquina.
- No caso de um problema técnico ou de prestação de garantia, indicar o número de série, como consta na placa de tipo.



Designation coffee machine
 Manufacturer Schaerer AG, Allmendweg 8
 4528 Zuchwil, Switzerland
 Typ SCP
 Serial No. «1115 FT 003»
 Nominal pressure 1.6 MPa (16 bar)
 main pressure 0 – 1.0 MPa (0 – 10 bar)
 Electrical Ratings 2000-2400W
 220-240V~ 50/60Hz
 Fuse on-site 10-16A
 made in Switzerland

Exemplo de placa de tipo



As primeiras 2 cifras do número de série informa sobre o ano da produção e as segundas 2 cifras sobre a semana do calendário.

Declaração CE de conformidade

Endereço do fabricante

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

Normas aplicadas

O fabricante acima mencionado declara que esta máquina está em conformidade com todos os regulamentos aplicáveis da diretiva mencionada. No caso de modificações das máquinas sem o nosso consentimento, esta declaração perde a sua validade. As seguintes normas harmonizadas foram aplicadas. Para a realização dos pontos exigidos, é utilizado um sistema de gestão de qualidade certificado pelo DEKRA Certification GmbH segundo a SN EN ISO 9001: 2008.

O fabricante é o único responsável pela apresentação desta declaração de conformidade. O objeto da declaração acima descrita está em conformidade com as disposições da Diretiva 2011/65/UE do Parlamento Europeu e do Conselho de 8 de junho de 2011, relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos.

Para a conformidade CE	
Diretiva de máquinas 2006/42/CE	CEM Diretiva 20014/30/CE
- EN 60335-1: 2012 - EN 60335-2-75: 2004 +A1 +A11 +A2 +A12 - EN 62233: 2008	- EN 55014-1: 2006 - EN 55014-2: 1997 +A1 +A2 - EN 61000-3-2: 2014 - EN 61000-3-3: 2013
Diretiva RoHS 2011/65/CE	

Para o cumprimento dos regulamentos europeus
- Regulamento (UE) N° 10/2011 - Regulamento (CE) N° 1935/2004 - Regulamento (CE) N° 2023/2006 - WEEE 2012/19/CE

Internacional (CB)	
Segurança	CEM
- IEC 60335-1: 2010 - IEC 60335-2-75: 2012	- CISPR 14-1: 2005 - CISPR 14-2: 1997 +A1:2001 +A2:2008 - IEC 61000-3-2: 2014 - IEC 61000-3-3: 2013

Instalação e colocação em funcionamento



A máquina deve ser instalada de acordo com os regulamentos de instalações sanitárias e elétricas locais ou estaduais e federais válidos. Isto inclui uma proteção contra o retorno.

Montagem

Localização

CUIDADO!
Perigo para a máquina!



Para a localização da máquina de café, são válidas as condições indicadas a seguir. Se estas não forem garantidas, a máquina pode ser danificada.

As seguintes condições devem ser impreterivelmente respeitadas:

- A área de montagem deve ser firme e plana de modo que não seja deformada com o peso da máquina de café.
- Não colocar perto de superfícies quentes ou na proximidade de fontes de calor.
- Posicionar a máquina de café de modo que ela possa ser sempre supervisionada por pessoal formado.
- Estabelecer as conexões de alimentação necessárias de acordo com os planos de instalação locais até 1 m no local de montagem da máquina.
- Respeitar os espaços livres para os trabalhos de manutenção e a operação:
 - Deixar espaço suficiente em cima para encher com os grãos de café.
 - Deixar uma distância de mín. 5 cm da parte traseira da máquina até à parede (circulação de ar).
- Obedecer os regulamentos válidos para cozinhas.

Clima

CUIDADO!
Perigo para a máquina!



Para a localização da máquina de café, são válidas as condições climáticas indicadas a seguir. Se estas não forem garantidas, a máquina pode ser danificada.

As seguintes condições devem ser impreterivelmente respeitadas:

- Temperatura ambiente de +10°C a +40°C (50°F a 104°F)
- Humidade relativa do ar máxima de 80%
- A máquina de café é concebida exclusivamente para o uso no interior de uma construção. Ela nunca deve ser usada fora, nunca deve ser exposta às influências climáticas (chuva, neve, gelo)!

Se a máquina de café tiver sido exposta a temperaturas negativas:

- Contactar a assistência ao cliente antes da colocação em funcionamento.

Alimentação de energia

Condições

A conexão elétrica deve ser feita de acordo com os regulamentos do respetivo país. A tensão indicada na placa de tipo deve ser igual à tensão da rede no local da instalação.

PERIGRO!
Choque eléctrico!



Perigo de um choque eléctrico!

Os seguintes pontos devem ser impreterivelmente respeitados:

- A fase deve ser protegida com o valor em Amperes indicado na placa de tipo!
- O aparelho deve poder ser separado da rede de corrente em todos os polos.
- A montagem de fábrica deve estar efetuada de acordo com a norma IEC 364 (DIN VDE 0100). Para aumentar a segurança há que pré-conectar ao aparelho um disjuntor diferencial de 30 mA (EN 61008). (Disjuntores diferenciais do tipo B garantem uma resposta mesmo em caso de correntes residuais DC. Dessa forma é atingido um nível de segurança mais elevado.)
- Nunca colocar em operação um aparelho com um cabo de rede defeituoso. Um cabo de rede defeituoso ou uma ficha defeituosa deve ser substituído/substituída por um técnico de serviço qualificado.
- A Schaefer AG não aconselha o uso de uma extensão de cabo! Se, apesar disso, for utilizado um cabo de extensão (secção transversal mínima: 1.5 mm²), os dados do fabricante do cabo (manual de instruções) e os regulamentos válidos locais devem ser respeitados.
- Assentar o cabo de rede de modo que ninguém possa tropeçar sobre ele. Não puxar os cabos sobre cantos e pontas afiadas, não prendê-lo e não deixá-lo solto no chão. Além disso, não depositar os cabos sobre objetos quentes e protegê-los contra óleo e detergentes agressivos.
- Nunca levantar ou puxar o aparelho pelo cabo da rede. Nunca puxar o conector no cabo da rede da ficha. Nunca tocar no cabo ou conector com as mãos molhadas! Não ligar o conector molhado na ficha de modo algum!

Cabo de ligação à rede

CUIDADO!
Perigo para o utilizador!



No caso de cabo de ligação à rede defeituoso ou não original, há o perigo de choque eléctrico e incêndio!

Usar cabos de ligação à rede originais.

- O cabo de ligação à rede original e específico para o país em questão está disponível através do parceiro de serviços.
- Os cabos de ligação à rede encaixáveis em ambos os lados podem ser substituídos pelo usuário.
- Os cabos de ligação à rede conectados fixos devem ser substituídos por um técnico de serviço.

Este dispositivo contém uma conexão à terra como uma terra funcional.

Valores de conexão

SCP					
Rede	Valores de conexão			Proteção (na instalação)	Cabo de conexão, corte transversal do condutor
*1L, N, PE (CH)	220 – 240 V ~	50/60 Hz	2000-2400 W	10 – 16 A	3 x 1.0 mm ²
1L, N, PE	100 V ~	50/60 Hz	1350 W	15 A	3 x 1.5 mm ² 3 x 16 AWG
1L, N, PE	110 – 120 V ~	50/60 Hz	1800 W	15 A	3 x 1.5 mm ² 3 x 16 AWG
2L, PE	200 V 2~	50/60 Hz	1800 W	15 A	3 x 1.5 mm ² 3 x 16 AWG
2L, PE	220 – 240 V ~	50/60 Hz	2000-2400 W	10 – 16 A	3 x 1 mm ²

SCP Powerpack (opção)					
Rede	Valores de conexão			Proteção (na instalação)	Cabo de conexão, corte transversal do condutor
*1L, N, PE (CH)	220 – 240 V ~	50/60 Hz	1800-2300 W	10 – 16 A	3 x 1.0 mm ²
			2800-3300 W	16 A	3 x 1.5 mm ²
			5500-6300 W	30 A	3 x 4 mm ²
2L, PE	208 V 2~	60 Hz	5000 W	2x 30 A	3 x 12 AWG
2L, PE	208 – 240 V 2 ~	60 Hz	5000-6200 W	2x 30 A	3 x 12 AWG
São reservados os direitos a modificações técnicas.					
* Os valores indicados são para o equipamento básico.					

Saída / conexão de água

Condições

CUIDADO!
Perigo para a máquina!



Devido a material de má qualidade e valores incorretos da água, a máquina pode sofrer danos.

Os seguintes pontos devem ser impreterivelmente respeitados:

- A água deve ser limpa e o teor de cloro não deve exceder 50 mg por litro.
- Não conectar a máquina em água de osmose ou outra água agressiva.
- A dureza carbonatada não deve exceder 5 – 6 °dKH (dureza carbonatada alemã) ou 8.9 – 10.7 °fKH (dureza carbonatada francesa) e o valor da dureza total deve ser sempre superior ao da dureza carbonatada.
- A dureza de carbonato mínima é de 5 °dKH ou 8.9 °fKH. O valor do pH deve ficar entre 6.5 – 7.
- Usar sempre o jogo de mangueiras (mangueira da água suja/fresca) fornecido com a máquina.

A conexão da água deve ser feita de acordo com os regulamentos válidos e dos regulamentos do respetivo país. Se a máquina for conectada a uma tubagem de água instalada nova, a tubagem e a mangueira de alimentação devem ser bem enxaguadas, para que não haja a penetração de sujidade na máquina.

A máquina de café deve ser conectada a uma tubagem instalada de água fresca com válvula de bloqueio. A montagem é feita através da mangueira de pressão montada e dos parafusos G 3/8" no redutor de pressão que está montado na torneira (ajustar em 0.3 MPa (3 bar)).

Se a máquina for montada numa saída de água, a mangueira de saída fornecida, de temperatura estável, deve ser conectada no coletor de gotas e no sifão. Este é bem fixado na descarga, em posição de descida (para que a água possa sair).



O "Manual adicional qualidade de água" contém informações relativas à determinação de valores de água como também a aplicação de técnicas de filtragem. O manual adicional pode ser pedido na Schaerer AG ou descarregada diretamente do site (<http://www.schaerer.com/member>) no MediaCentre.

Valores de conexão

Pressão da água	Recomendado:	0.1 – 0.6 MPa (1 – 6 bar)
	Máximo:	0.6 MPa (6 bar)
Temperatura de entrada da água	Mínimo:	10 °C
	Máximo:	30 °C

Instalação

Desembalar a máquina



Ler com atenção o capítulo "Montagem" e "Alimentação de energia" antes de iniciar a instalação!

- ▶ Desembalar a máquina.
- ▶ Verificar se há os acessórios no conteúdo que ficou na embalagem.
- ▶ Retirar os acessórios da gaveta de resíduos e do tanque de água.
- ▶ Guardar a embalagem original para uma eventual devolução.

Conexão de corrente da rede

Opção 1: SCP até 3 kW

- ▶ Encaixar o acoplamento do cabo de ligação à rede em baixo na parte traseira da máquina.
- ▶ Encaixar o conector da rede do lado da instalação na tomada.
 - ☑ A Máquina está pronta para ser ligada.



Opção 2: SCP com 6 kW

A Máquina é equipada de fábrica com uma conexão de cabo fixa. No lado da instalação, a conexão de corrente da rede é feita através de um conector da rede comum para o respectivo país ou através de um interruptor principal pré-ligado.

- ▶ No lado da instalação, encaixar o conector da rede na tomada ou ligar o interruptor principal pré-ligado.
 - ☑ A máquina está ligada.
 - ☑ A tela principal aparece e o aquecimento inicia.
 - ☑ A máquina está pronta para a operação assim que a temperatura necessária for alcançada.



Se a máquina for ligada pela primeira vez, é feito um ajuste automático das configurações da máquina mostrado no display.

Programa de colocação em funcionamento automático



O programa de colocação em funcionamento inicia automaticamente na primeira vez que ela é ligada. Todos os pontos da instalação são explicados nele.



Ver o capítulo "Operação" - "Ligar" para a descrição para ligar a máquina de café.

Desinstalação e eliminação



A máquina de café deve ser eliminada de modo adequado, de acordo com os regulamentos locais e legais.

- Contatar o parceiro de serviços.

Operação

Controle antes de ligar

- ▶ Antes de ligar a máquina de café, verificar se as seguintes condições estão presentes.

Condições para ligar a máquina de café:

- A válvula principal da água (com conexão fixa de água) está aberta / o tanque de água portátil está cheio com água fresca.
- A Bandeja de pingos está esvaziada e inserida corretamente / a saída de água suja está colocada corretamente / o tanque de água suja está conectado.
- O/os recipiente(s) de grãos está/estão cheio(s) e o bloqueio está aberto.
- A gaveta de resíduos de café está vazia e encaixada corretamente.
- A máquina de café está conectada na rede de corrente.

Ligar



Figura indica SCP com 2 kW e cabo de rede amovível

Opção 1: SCP com 2 kW

- ▶ Colocar cabo de rede na máquina.
- ▶ Encaixar o conector da rede na tomada.
- ▶ Ligar a máquina de café com o interruptor principal em baixo, no lado traseiro (ao lado da conexão de corrente da rede).

Opção 2: SCP Powerpack com 3 ou 6 kW

Todos os SCP powerpack estão equipados com um cabo de rede fixo.

- ▶ Encaixar o conector da rede na tomada.



Opção 3: Do modo Standby

- ▶ Apertar rapidamente a tecla no lado do painel de operação direito.
 - ☑ A Máquina arranca saindo do modo Standby.
 - ☑ A tela principal aparece e o aquecimento inicia.
 - ☑ A máquina está pronta para a operação assim que a temperatura necessária for alcançada.

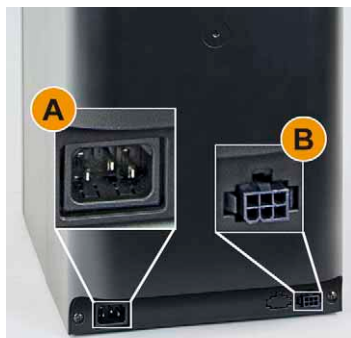


Se a máquina for ligada pela primeira vez, é feito um ajuste automático das configurações da máquina mostrado no display.

Opção 1: Unidade de refrigeração adicional

Conectar:

- ▶ Conectar unidade de refrigeração adicional ao lado traseiro [A] com o cabo de rede separado.
- ▶ Ligar monitoramento de nível ao lado traseiro [B].

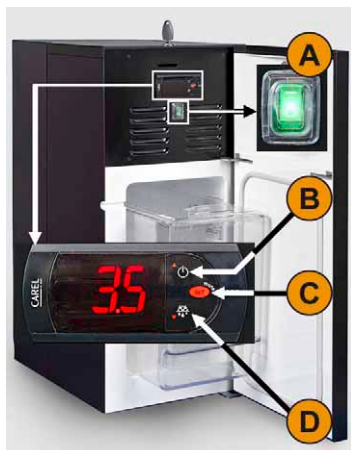


Ligar:

- ▶ Abrir a porta.
- ▶ Colocar interruptor basculante [A] na posição [I].
- ▶ Pressionar e manter tecla [B] ± 3 seg.
 - ☒ O aparelho está ligado.

Ajuste da temperatura:

- ▶ Pressionar tecla [C] e manter até a temperatura atual piscar.
- ▶ Com a tecla [B] aumentar a temperatura nominal ou reduzir o ajuste com a tecla [D].
- ▶ Tecla [C] guarda o ajuste.
- ▶ Fechar a porta.

*Observar o manual de instruções da unidade de refrigeração adicional.**Consultar o capítulo "Operação" - "Encher e conectar" - "Leite" - "Opção: Unidade de refrigeração adicional".***Opção 2: Unidade de refrigeração inferior**

Conectar:

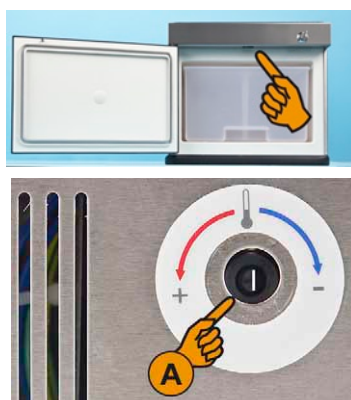
- ▶ conectar unidade de refrigeração inferior ao lado traseiro com o cabo de rede separado

Ligar:

- ▶ Abrir a porta.
- ▶ Ligar o interruptor basculante no lado inferior.
 - ☒ O interruptor acende em verde.

Ajuste da temperatura:

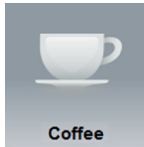
- ☒ A temperatura é ajustada de fábrica.
- ☒ O termostato (A) encontra-se no lado traseiro, para uma eventual adaptação de temperatura.
- ▶ Fechar novamente a porta.

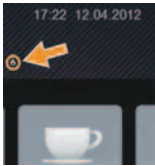
*Observar o manual de instruções da unidade de refrigeração inferior.***Janela principal Touchscreen****Vista geral**

Vista principal no display:



Elementos visíveis no display da vista principal, de acordo com o estado da máquina.

Símbolo	Descrição
Etiqueta de bebida 	Há cinco etiquetas de bebida que podem ser usadas. Em cada etiqueta, podem ser colocadas oito bebidas. <i>As etiquetas de bebida podem ser marcadas e dispostas pelo técnico de serviço conforme o desejado.</i>
Campo de bebida 	Cada campo de bebida pode ser disposto com a bebida desejada e respetivamente programado. Apertando um campo de bebida, a respetiva bebida é preparada. <i>Os campos de bebida podem ser marcadas e dispostas pelo técnico de serviço conforme o desejado.</i>
Parar 	O campo [Stopp] é mostrado então durante a preparação da bebida. A atual preparação, bem como as eventuais bebidas pré-selecionadas, podem então ser apagada.
Menu de serviço 	Pressionar entrada no campo menu de serviço ► [Menu de serviço]. ☒ Abre-se a janela do menu de serviço. No "Menu de serviço" existem as seguintes funções de seleção direta: • ligar/desligar sistema de leite (apenas com sistema de leite ativo) • Ligar/desligar janela de informação rápida. • Ativar modo "Standby". • Abrir portas de serviço. <i>As restantes funções são atribuídas a um perfil de usuário, que o técnico de serviço pode ativar.</i> <i>Consultar o capítulo "Programação" para outras informações respetivas aos perfis disponíveis.</i>
Informação 	O campo [Informação] aparece somente se ocorrer um erro ou se for necessária a intervenção do utilizador ou do técnico de serviço para garantir a operacionalidade da máquina. <i>Consultar o capítulo "Eliminação de avarias".</i>

Símbolo	Descrição
Aquecer 	A pequena chama (seta) em baixo da indicação de data, aparece quando máquina está sendo aquecida. Durante este processo, a preparação da bebida não é possível e uma janela de informação é mostrada.
DECAF 	Para a preparação de bebidas descafeinadas (DECAF), dois moinhos devem estar disponíveis, sendo que um deles é enchido com grãos descafeinados. Através do campo [DECAF], pode ser selecionado o moinho com os grãos sem cafeína. Em seguida, qualquer tipo de café pode ser selecionado, que é preparado então com grãos sem cafeína. <i>O campo [DECAF] só pode ser programado pelo técnico de serviço ou pelo caseiro.</i>
Barista 	Com o campo Barista, a intensidade da bebida a ser preparada pode ser modificada uma vez. Após a preparação da bebida, o campo Barista pula de volta para a posição padrão "médio". <i>O campo [Barista] só pode ser programado pelo técnico de serviço ou pelo caseiro.</i>
Enxague de aquecimento 	Com o campo [enxague de aquecimento], um enxague pode ser ativado manualmente para que o sistema aqueça após uma pausa mais longa. Isto garante uma temperatura ideal para o café. <i>O campo [enxague de aquecimento] só pode ser programado pelo técnico de serviço ou pelo caseiro.</i>
Interromper 	Na janela "Limpeza modo Profi" estão disponíveis os seguintes campos: • O campo [Interromper] interrompe a limpeza a ser executada. Porém a limpeza continua em espera. • O campo [Stopp] interrompe o "Modo Profi" e inicia o Standard Wizard. • O campo [Abrir] permite o desbloqueio da porta de serviço durante as preparações para a limpeza. <i>Para a limpeza iniciar no modo profi, o parâmetro "Limpeza modo Profi" está ativo no menu "Sistema" – "Limpeza".</i>
Parar 	
Abrir 	

Tecla no lado do painel de operação:

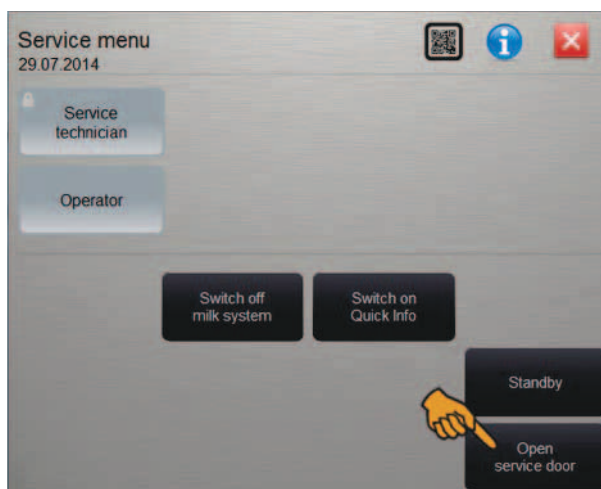
Tecla	Descrição
	A tecla no lado direito do painel de operação tem as seguintes funções: • Abrir a porta de serviço. • Abrir o "Menu de serviço". • Terminar o modo Standby. A máquina encontra-se em estado operacional. ► Pressionar rapidamente a tecla. ☑ A porta de serviço abre-se. ► Pressionar a tecla durante mais algum tempo <6 seg. ☑ O "Menu de serviço" abre-se. <i>Consultar o capítulo "Manutenção de serviço" - "Calibração de visor".</i> A máquina encontra-se no modo Standby. ► Apertar rapidamente a tecla. ☑ A máquina passa para o estado operacional..

Abrir a porta de serviço da máquina

Opção 1: Com "Menu de serviço"



- ▶ Apertar o campo [Menu de serviço] na touchscreen (ver a figura).
 - ☑ O menu de serviço aparece.



- ▶ Apertar o campo [Abrir porta de serviço].
 - ☑ A porta de serviço abre-se.

Opção 2: Com a tecla direita no painel de comando

A máquina está operacional:

- ▶ Apertar rapidamente a tecla (no lado direito do painel de operação).
 - ☑ A porta de serviço abre-se.

Máquina no modo "Standby":

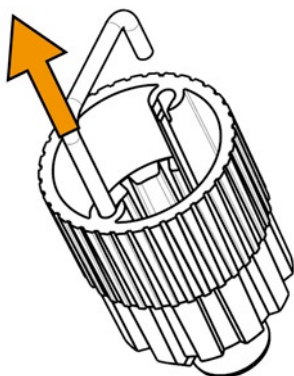
- ▶ Apertar rapidamente a tecla (no lado direito do painel de operação).
 - ☑ A máquina passa para o estado operacional.
- ▶ Apertar novamente rapidamente a tecla (no lado direito do painel de operação).
 - ☑ A porta de serviço abre-se.



Opção 3: Com multitool

A máquina está desligada:

- ▶ Retirar haste do multitool.



- ▶ Introduzir o lado mais comprido da haste na abertura da direita da máquina.
 - ☑ Uma ligeira pressão no bloqueio abre a porta.

Elementos de comando marcados

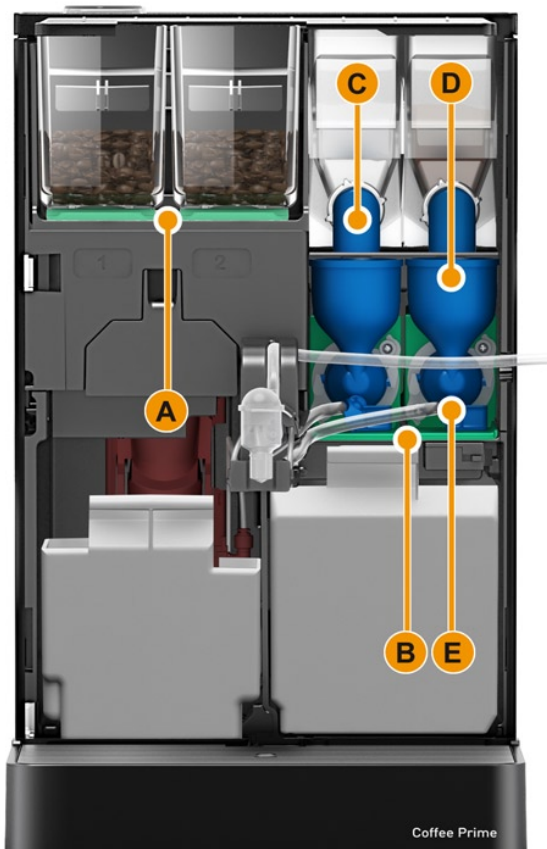
Elementos de máquina que podem ser operados são destacados a cores.

Elementos de comando verdes:

- (A) Arrastador recipiente para grãos incluindo o bloqueio esquerda/direita (opcional).
- (B) Dispositivo de arrasto saída do sistema de pó (opcional)

Elementos da máquina azuis podem ser ajustados para o enchimento e desmontados para a limpeza:

- (C) Ângulo saída de pó esquerda/direita (opcional).
- (D) Copo de mistura esquerda/direita (opcional)
- (E) Ligação de encaixe da mangueira esquerda/direita (opcional)



Encher e conectar



Para encher, deve observar especialmente que a máx. quantidade de enchimento deve ser selecionada de modo que a tampa do recipiente não toque no conteúdo.

Grãos de café

CUIDADO!
Perigo para o
utilizador!



**Perigo de ferimento devido aos discos de trituração giratórios do moinho.
Nunca tocar no recipiente dos grãos com a máquina de café ligada.**

CUIDADO!
Perigo para a
máquina!



**O enchimento de corpos estranhos pode causar o entupimento do moinho ou a destruição do moedor!
Nunca encher outra coisa que não seja grãos de café no recipiente dos grãos.**



Observar que os grãos enchidos não devem tocar na tampa do recipiente de grãos fechada!

- ▶ Abrir a porta de serviço da máquina.



Consultar o capítulo "Janela principal touchscreen" - "Abrir a porta de serviço".

- ▶ Abrir a tampa da máquina virando para cima.



Opção 1: Pequeno recipiente dos grãos

- ▶ Retirar o arrastador de bloqueio (A) do recipiente para os grãos até este atingir o batente.
 - ☒ O recipiente para os grãos é desbloqueado e simultaneamente fechado pelo arrastador.
- ▶ Retirar o recipiente dos grãos desbloqueado da máquina.
- ▶ Encher com grãos de café (máx. 600 g) por recipiente.
- ▶ Colocar novamente o recipiente dos grãos.
- ▶ Pressionar o arrastador de bloqueio.
 - ☒ O recipiente dos grãos está novamente bloqueado e aberto.

Opção 2: Recipiente dos grãos grande

- ▶ Encher com grãos de café (máx. 1200 g).
- ▶ Fechar novamente a tampa da máquina.
- ▶ Fechar a porta de serviço.



Água

- ▶ Abrir a porta de serviço da máquina.



Consultar o capítulo "Janela principal touchscreen" - "Abrir a porta de serviço".

Opção 1: Tanque de água potável interno/externo

- ▶ Lavar bem o tanque de água potável diariamente com água fresca.
- ▶ Limpar a tampa do tanque de água potável com água fresca.
- ▶ Antes da utilização, encher o tanque de água potável com água potável fresca.
- ▶ Colocar novamente o tanque de água potável.



Observar que a água potável enchida não deve tocar na tampa do tanque de água potável fechado!

Opção 2: Conexão fixa de água

A máquina pode ser danificada se a bomba funcionar a seco.

Antes de ligar a máquina, garantir que a válvula principal da água está aberta.

- ▶ Abrir a válvula de bloqueio na válvula principal da água.

CUIDADO!
Perigo para a
máquina!



Por motivos de contratos de seguro, é recomendável fechar a válvula principal da água no final do dia.

CUIDADO!
Perigo para o
utilizador!



Pó para sistemas automáticos (Opção)

Perigo de ferimento devido ao parafuso de dosagem giratório!
Nunca tocar no recipiente de pó com o aparelho ligado.

CUIDADO!
Perigo para a
máquina!



Perigo de entupimento se um pó não autorizado for usado!
Nunca encher com um pó diferente do pó para a operação automática no recipiente de pó.



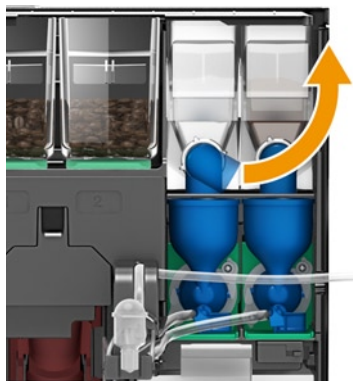
Observar que o pó de chocolate enchido não deve tocar na tampa do recipiente de pó fechado!

► Abrir a porta de serviço da máquina.



Consultar o capítulo "Janela principal touchscreen" - "Abrir a porta de serviço".

- Abrir a tampa da máquina virando para cima.
- Dobrar o ângulo de saída do pó para cima em 90°.
 - ☑ Impede a vibração do pó na máquina.
- Levantar ligeiramente o recipiente de pó na frente e retirá-lo da máquina.



Opção 1: Choco

- Encher com o pó de chocolate desejado.
 - ☑ Recipiente de pó pequeno máx. 700 g.
 - ☑ Recipiente de pó grande máx. 1400 g.
- Inserir o recipiente de pó novamente na máquina.
- Girar o ângulo de saída do pó de volta para a posição de saída.

Opção 2: Topping

- Encher com o leite em pó desejado.
 - ☑ Recipiente de pó pequeno máx. 700 g.
 - ☑ Recipiente de pó grande máx. 1400 g.
- Inserir o recipiente de pó novamente na máquina.
- Girar o ângulo de saída do pó de volta para a posição de saída.
- Fechar novamente a tampa da máquina.
- Fechar a porta de serviço.

Leite (Opção)

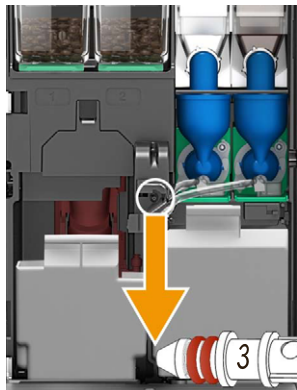
Um conjunto de NcFoamer (cabeça do espumador descartável completa) é composto das seguintes peças:

- Cabeça do espumador descartável
- Mangueira do leite
- Bocal de aspiração de leite (tampa) com codificação de cores



A temperatura de leite atingida durante uma preparação de bebida ocorre pela utilização de diferentes conjuntos NsFoamer. A temperatura nominal da caldeira do vapor é 130 °C. Se necessário deixar ajustar pelo técnico de serviço.

Dependendo do equipamento da máquina como também do bocal de vapor estão disponíveis os seguintes conjuntos NcFoamer listados.

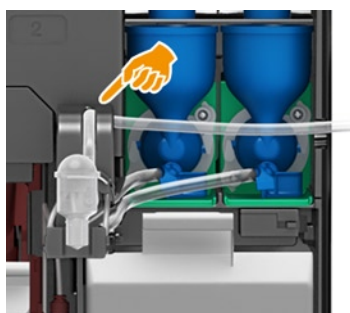
Vista geral códigos de cores NcFoamer		Potência da caldeira do vapor		
		SCP 1.35 kW	SCPP 2 kW	SCPP 3 kW
	Código numérico bocal do vapor	1	2	3
	Bocal do vapor diâmetro do bocal	Ø 1.38 mm	Ø 2.00 mm	Ø 2.32 mm
	Número de artigo bocal do vapor	072611	073083	073084
Equipamento para temperatura padrão do leite (*)				
	Kit NcFoamer padrão 575 mm (embalagem de peças sobressalentes 50 unidades)	Lilás Ø 1.15 mm 072708	Violeta Ø 1.35 mm 072467	Azul Ø 1.45 mm 072469
	Kit NcFoamee UC*** 750 mm (embalagem de peças sobressalentes 50 unidades)	Lilás Ø 1.15 mm 073014	Violeta Ø 1.35 mm 072466	Azul Ø 1.45 mm 072468
Equipamento para temperatura aumentada do leite (*)				
	Kit NcFoamer padrão 575 mm (embalagem de peças sobressalentes 50 unidades)	Amarelo Ø 1.05 mm 072998	Vermelho Ø 1.25 mm 072465	Violeta Ø 1.35 mm 072467
	Kit NcFoamee UC*** 750 mm (embalagem de peças sobressalentes 50 unidades)	Amarelo Ø 1.05 mm 073047	Vermelho Ø 1.25 mm 072464	Violeta Ø 1.35 mm 072466
(*) Indicações de temperatura com aprox. 5°C previamente arrefecido.				
• Temperatura de saída de leite de aprox. 49°C • Temperatura de saída de espuma de leite aprox. 59°C				
(**) Indicações de temperatura com aprox. 5°C previamente arrefecido.				
• Temperatura de saída de leite de aprox. 59°C • Temperatura de saída de espuma de leite aprox. 69°C				
(***) UC = Under Counter Milk				

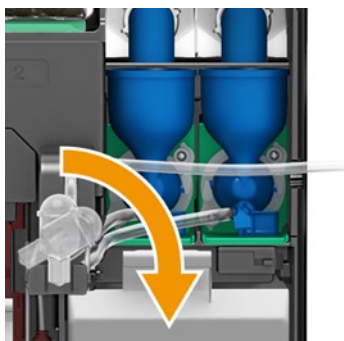
- Abrir a porta de serviço



Consultar o capítulo "Janela principal touchscreen" - "Abrir a porta de serviço".

- Retirar espuma de leite da guia.





- ▶ Rodar o NcFoamer para a direita, em 90° graus e retirar para a frente pelo bocal de vapor.
- ▶ Colocar novo NcFoamer no bocal de vapor. Respeitar código de cores (ver descrição em cima).
- ▶ Rodar o novo NcFoamer 90° para a direita e engatar.
- ▶ Purgar a mangueira de leite para a direita para fora da máquina, usando o bocal de aspiração de leite.
- ▶ Fechar a porta de serviço

Opção 1: Milk Smart



A diferença de altura entre a embalagem do leite e a saída da bebida não deve exceder 40 cm.

- ▶ Preparar o leite fresco, pré-refrigerado (3 - 5°C).
- ▶ Engatar a mangueira ou as mangueiras no recipiente do leite.
 - ☒ O final da mangueira deve tocar o piso do recipiente.



Consultar também o capítulo "Instruções de segurança" - "Higiene" - "Leite".

Opção 2: Unidade de refrigeração adicional



Controlar regularmente a temperatura de refrigeração de 3 – 5°C.



Consultar também o capítulo "Instruções de segurança" - "Regulamentos de higiene" - "Leite".



- ▶ Abrir a porta.
- ▶ Controlar a temperatura de refrigeração indicada no display.
- ▶ Remover e enxaguar o recipiente de leite.
- ▶ Encher com leite fresco, pré-refrigerado (3 – 5°C).



Observar que o leite enchido não deve tocar na tampa do recipiente do leite fechado!

- ▶ Colocar o recipiente de leite na unidade de refrigeração.
- ▶ Engatar a mangueira ou as mangueiras no recipiente.
 - ☒ O final da mangueira deve tocar o piso do recipiente.
- ▶ Fechar a porta.

Opção 3: Unidade de refrigeração inferior

- ▶ Abrir a porta.
- ▶ Remover e enxaguar o recipiente de leite.
- ▶ Encher com leite fresco, pré-refrigerado (3 – 5°C).



Observar que o leite enchido não deve tocar na tampa do recipiente do leite fechado!

- ▶ Colocar o recipiente de leite na unidade de refrigeração.
- ▶ Engatar a mangueira no recipiente.
 - ☒ O final da mangueira deve tocar o piso do recipiente.

- Fechar a porta.

Servir

Ajustar a grelha das xícaras



No caso de um recipiente maior, p. ex. um copo de latte macchiato, a grelha das xícaras ajustável deve ser dobrada para a direita:

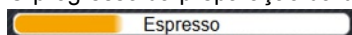
- Pegar a grelha das xícaras, dobrá-la para a direita e deixá-la encaixar.
- Colocar a xícara sobre a grelha das xícaras da bandeja de pingos.

CUIDADO!
Líquido quente!



Bebidas

- Colocar a xícara em baixo da saída da bebida.
- Apertar o campo da bebida desejada.
 - ☒ O progresso da preparação da bebida é mostrada na tela principal.
- Após a conclusão, remover a xícara.



Consultar o capítulo "Opções de saída" - "Parar a saída" para parar a preparação da bebida.

Bebidas duplas (Opção)

Uma preparação de bebidas dupla só para bebidas de café. para a preparação de bebida dupla, alinhar as xícaras ou copos na saída da bebida:



- Dobrar para dentro a grelha das xícaras.
- Colocar as xícaras sobre a grelha e alinhá-las à saída da bebida.
- Apertar o campo da bebida desejada.
 - ☒ O progresso da preparação da bebida é mostrada no display.
- Após a conclusão, remover as xícaras.

Preparação de café em jarra* (Opção)

(*) Esta função não está disponível de momento.

Saída de uma elevada quantidade de café diretamente para uma jarra:

- Rodar a saída lateral de bebidas.
 - ☒ É ativado o campo de bebida configurado.
- Colocar a jarra em baixo da saída lateral de bebida.
- Selecionar o campo de bebida.
 - ☒ A saída ocorre correspondendo à configuração de bebida.



Correspondendo à configuração de bebidas e à quantidade desejada de café, ocorre uma possível variante de saída pela repetida seleção do campo de bebida.

- Retirar a jarra e voltar a rodar a saída de bebida lateralmente para a máquina.

- ☒ O campo de bebida na máquina é novamente desativado.

Água quente

CUIDADO!
Líquido quente!



- ▶ Colocar a xícara em baixo da saída da bebida.
- ▶ Apertar o campo de bebida [água quente] (ver a figura).
 - ☒ O progresso da preparação da bebida é mostrada no display.
- ▶ Após a conclusão, remover a xícara.



Consultar o capítulo "Opções de saída" - "Parar a saída" para parar a preparação da bebida e capítulo "Opções de saída" - "Modo de saída", para possíveis variantes de preparação.

Água fria* (Opção)

(*) Esta função não está disponível de momento.

CUIDADO!
Líquido quente!



- ▶ Colocar a xícara em baixo da saída da bebida.
- ▶ Apertar o campo de bebida [Água fria] (ver a figura).
 - ☒ O progresso da preparação da bebida é mostrada no display.
- ▶ Após a conclusão, remover a xícara.



Consultar o capítulo "Opções de saída" - "Parar a saída" para parar a preparação da bebida e capítulo "Opções de saída" - "Modo de saída", para possíveis variantes de preparação.

Leite quente (Opção)

CUIDADO!
Líquido quente!



- ▶ Colocar a xícara em baixo da saída da bebida.
- ▶ Apertar o campo de bebida [leite quente] (ver a figura).
 - ☒ O progresso da preparação da bebida é mostrada no display.
- ▶ Após a conclusão, remover a xícara.



Consultar o capítulo "Opções de saída" - "Parar a saída" para parar a preparação da bebida e capítulo "Opções de saída" - "Modo de saída", para possíveis variantes de preparação.

Espuma de leite (Opção)

CUIDADO!
Líquido quente!



- ▶ Colocar a xícara em baixo da saída da bebida.
- ▶ Apertar o campo de bebida [espuma de leite] (ver a figura).
 - ☒ O progresso da preparação da bebida é mostrada no display.
- ▶ Após a conclusão, remover a xícara.



Consultar o capítulo "Opções de saída" - "Parar a saída" para parar a preparação da bebida e capítulo "Opções de saída" - "Modo de saída", para possíveis variantes de preparação.

Opções de saída

Modo de fornecimento

O modo de uma preparação de bebida pode ser configurado e é possível para bebidas sem receita.

Dependendo da configuração de bebida são possíveis os seguintes modos de preparação:

- Doseado = Saída ocorre em quantidade previamente definida.
- Pressionar e manter pressionado = Saída ocorre enquanto o campo de bebida é pressionado.
- Start/Stop = Saída ocorre por curta pressão do campo de bebida. A saída termina depois de o campo de bebida ser novamente pressionado.

Parar a saída em curso

A preparação de bebidas e de água quente pode ser interrompida a qualquer momento.

- ▶ Premir o campo .
 - ☒ A preparação atual é parada.

Se, além disso, bebidas tiverem sido pré-selecionadas, estas são eliminadas pressionando antes o campo . Para interromper a atual preparação, o campo deve então ser apertada duas vezes.

Pré-seleção

Durante uma preparação, outras bebidas podem ser selecionadas que devem ser preparadas posteriormente. Até quatro bebidas podem ser pré-selecionadas.

- ▶ Colocar a xícara em baixo da saída da bebida.
- ▶ Apertar os campos de bebida desejados.
 - ☒ As bebidas pré-selecionadas são mostradas na tela principal na sequência de preparação.

As bebidas pré-selecionadas podem ser apagadas a qualquer momento:

- ▶ pressionar  campo.
 - ☒ Todas as bebidas da pré-seleção são apagadas.

Campo [DECAF]

Para a preparação de bebidas DECAF (bebidas descafeinadas), dois moinhos devem estar disponíveis, sendo que um deles é enchido com grãos descafeinados. O campo [DECAF] deve ser programado pelo técnico de serviço ou pelo caseiro.

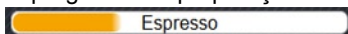
- ▶ Colocar a xícara em baixo da saída da bebida.
- ▶ Apertar o campo [DECAF].



CUIDADO!
Líquido quente!



- ▶ Apertar o campo da bebida desejada.
 - ☒ O progresso da preparação da bebida é mostrada na tela principal.



- ▶ Após a conclusão, remover a xícara.



Consultar o capítulo "Opções de saída" - "Parar a saída" para parar a preparação da bebida.

Campo [Barista] (selecionar a intensidade do café)

Com o campo Barista, a intensidade da bebida a ser preparada pode ser modificada uma vez. Após a preparação da bebida, o campo Barista pula de volta para a posição padrão "médio". O campo [Barista] deve ser programado pelo técnico de serviço ou pelo caseiro.

		
leve - 15 %	normal	forte + 15 %

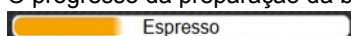


- ▶ Apertar o campo [Barista] até que o grau de intensidade desejado seja alcançado (ver a tabela).

CUIDADO!
Líquido quente!



- ▶ Apertar o campo da bebida desejada.
 - ☒ O progresso da preparação da bebida é mostrada na tela principal.



- ▶ Após a conclusão, remover a xícara.



Consultar o capítulo "Opções de saída" - "Parar a saída" para parar a preparação da bebida.

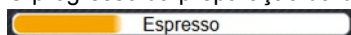
Campo [enxague quente]

Com o campo [enxague quente], um enxague pode ser ativado manualmente para que o sistema aqueça após uma pausa mais longa.

CUIDADO!
Líquido quente!



- ▶ Apertar o campo [enxague quente].
 - ☒ O sistema é enxaguado e pré-aquecido com água quente.
- ▶ Após o enxague, colocar a xícara em baixo da saída da bebida.
- ▶ Apertar o campo da bebida desejada.
 - ☒ O progresso da preparação da bebida é mostrada na tela principal.



- ▶ Após a conclusão, remover a xícara.



Consultar o capítulo "Opções de saída" - "Parar a saída" para parar a preparação da bebida.

Esvaziar

Gaveta de resíduos

- ▶ Abrir a porta de serviço da máquina.

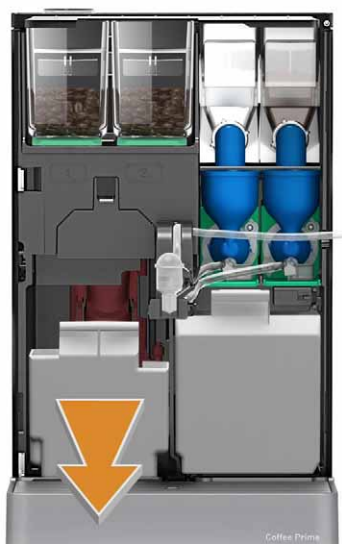


Consultar o capítulo "Janela principal touchscreen" - "Abrir a porta de serviço".

CUIDADO!
Perigo para a máquina!



Temperaturas elevadas podem levar a danos.
Não lavar a gaveta de resíduos na máquina de lavar.



Opção 1: Gaveta de resíduos

A gaveta de resíduos deve ser periodicamente esvaziada, assim que aparecer a solicitação no display, mas no mínimo uma vez por ano.

- ▶ Remover e esvaziar a gaveta de resíduos.
 - ☒ Enquanto a gaveta de resíduos estiver removida, a preparação de bebidas fica bloqueada.
- ▶ Colocar novamente a gaveta de resíduos.
- ▶ Fechar a porta de serviço.

Opção 2: Unidade de base com gaveta de resíduos (opção)

CUIDADO!
Perigo para a máquina!



A gaveta opcional com gaveta de resíduos integrada da unidade de base não é monitorizada. Existe o perigo de enchimento excessivo. Controlar a gaveta de resíduos correspondendo ao desgaste da máquina.

CUIDADO!
Perigo para a máquina!



A gaveta opcional com gaveta de resíduos integrada não é monitorizada. A seleção de bebidas é também possível sem gaveta de resíduos. Assegurar que não é possível preparar bebidas durante o esvaziamento da gaveta de resíduos.



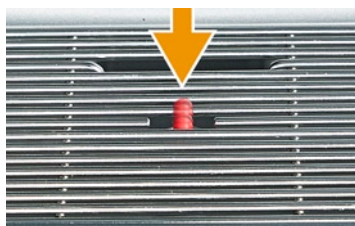
- ▶ Abrir a gaveta da unidade de base.
- ▶ Remover e esvaziar a gaveta de resíduos.
- ▶ Colocar novamente a gaveta de resíduos.
- ▶ Fechar novamente a gaveta

CUIDADO!
Perigo para a máquina!



Água suja

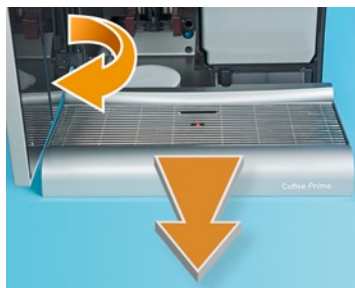
Temperaturas elevadas podem levar a danos.
Não lavar a bandeja de pingos na máquina de lavar.



Opção 1: Com bandeja de pingos "integrada"

A bandeja de pingos deve ser esvaziada quando o flutuador aparece, pelo menos uma vez por dia.

- ▶ Abrir a porta de serviço da máquina.



Consultar o capítulo "Janela principal touchscreen" - "Abrir a porta de serviço".

- ▶ Remover a gaveta de resíduos.
- ▶ Remover a bandeja de pingos.
- ▶ Esvaziar a bandeja de pingos e inserí-la novamente.
- ▶ Colocar novamente a gaveta de resíduos.
- ▶ Fechar a porta de serviço.

Opção 2: Monitorar bandeja de pingos.

No display aparece a mensagem "Esvaziar bandeja de pingos?".

- ▶ Remover a bandeja de pingos.
- ▶ Esvaziar a bandeja de pingos e inserí-la novamente.



Tanque de água suja (Opção)

Nas máquinas de café com tanque de água suja externo, este deve ser regularmente esvaziado, no máximo até que a solicitação para esvaziar apareça no display.

- ▶ Remover e esvaziar o tanque de água suja.
- ▶ Lavar bem o tanque de água suja com detergente de uso doméstico e enxaguar com água fresca.
- ▶ Colocar novamente o tanque de água suja.

Condições de transporte

CUIDADO!
Perigo para o
utilizador!



O transporte inadequado da máquina de café pode levar a ferimentos. Respeitar prescrições gerais para a saúde e segurança.

- ▶ Antes de uma mudança de local, a alimentação de água potável e de corrente, bem como a saída de água suja devem ser obrigatoriamente separadas.
- ▶ Antes de uma mudança de local, verificar se há desníveis e obstáculos no piso.

CUIDADO!
Perigo para a
máquina!



O transporte inadequado pode causar danos à máquina.

No caso de uma mudança de local de máquinas sobre carros, os seguintes pontos devem ser observados:

- No caso de uma mudança de local, o carro não pode sofrer impactos, mas deve ser puxado, por motivos de segurança.
- Só o carro deve ser puxado, não a máquina.
- O carro não é destinado ao transporte de mercadorias.



O fabricante rejeita qualquer tipo de garantia por danos resultantes de uso indevido do carro ou pela não observação do manual de instruções.

Standby



A máquina de café pode ser mudada para o estado standby para economizar energia:

- ▶ Apertar o campo [Menu de serviço] (ver a figura) na touchscreen.
 - ☑ O "menu de serviço" aparece.
- ▶ Apertar o campo [Standby].
 - ☑ A máquina liga-se em standby.

Colocar a máquina de café no standby:

- ▶ Pressionar interruptor  à direita no painel de comando.
 - ☑ É efetuada uma limpeza de sistema automática depois de a caldeira de vapor ter atingido as suas temperaturas de operação (apenas com o parâmetro de sistema "Lavagem inicial").
 - ☑ A tela principal aparece, a máquina está operacional.

Desligar

Fim de operação

- ▶ Limpeza da máquina.
- ▶ Esvaziar, limpar e recolocar o recipiente de água potável.
- ▶ Esvaziar, limpar e recolocar a gaveta de resíduos.



Se o parâmetro "Desligar após a limpeza" estiver ativo, a máquina desliga-se automaticamente após a limpeza concluída.

- ▶ Desligar a máquina de café com o interruptor principal em baixo, no lado traseiro.
 - ☑ A máquina está desenergizada.



Em caso de não observação, nenhuma garantia é oferecida se houver danos.

Períodos de parada mais longos (a partir de 1 semana)



No caso de períodos de parada mais longos, p. ex. férias da empresa, a máquina de café deve ser imobilizada.

- ▶ Executar todos os passos do capítulo "Fim de operação".

Se a máquina for exposta a temperaturas negativas, as caldeiras devem ser esvaziadas antes:

- ▶ Por favor, entre em contato com o parceiro de serviços.

CUIDADO!
Perigo para a
máquina!



As caldeiras podem ser destruídas pela água gelada e dilatada.

Em salas nas quais a temperatura cair abaixo do ponto de congelamento, as caldeiras devem ser esvaziadas.



No caso de nova colocação em funcionamento, primeiramente a limpeza diária deve ser feita.

Limpeza

Intervalos de limpeza

Intervalos de limpeza						
Autom. a cada 2 dias exibido no display	A cada 2 dias manualmente	Antes de cada enchimento	Antes de ligar	Antes de desligar	Após a solicitação	Se necessário
Limpeza automática						
x					x	Limpeza da máquina automática
			x			Enxágue inicial
				x		Enxague de desligamento
Limpeza manual						
x					x	Esvaziar e limpar a gaveta de resíduos
		x				Enxaguar o tanque de água potável
x					x	Esvaziar e limpar a bandeja de pingos
					x	Limpar o recipiente dos grãos
					x	Enxaguar a unidade de infusão
	x				x	Limpar a touchscreen
	x				x	Limpar as áreas externas da máquina de café
Aparelhos adicionais / opções						
	x					Trocar o NcFoamer (cabeça do espumador descartável completa)
					x	Enxaguar o recipiente de pó
x	x					Enxaguar o copo de mistura
	x					Enxaguar o recipiente de leite (limpeza sempre em conjunto com a substituição de Nc-Foamer)
	x					Limpar a área interna da unidade de refrigeração adicional
	x				x	Limpar as áreas externas da unidade de refrigeração adicional
					x	Tanque Lavar tanque de água suja
Legendas						
A cada 2 dias. Autom. exibido no display					a cada 2 dias. Limpeza de máquina exibida no display com passos de limpeza manuais.	
A cada 2 dias manualmente					a cada 2 dias. Limpeza manual de máquina sem mensagem no display.	
Antes de cada enchimento:					Antes de cada novo enchimento do recipiente.	
Antes de desligar:					Automaticamente ao desligar a máquina de café.	
Após a solicitação:					As respectivas solicitações aparecem no display.	

Se necessário:

Se uma limpeza for visivelmente necessária.

CUIDADO!
Perigo para o
utilizador!



Não cumprimento dos intervalos de limpeza recomendados e as indicações de limpeza leva a resíduos de leite e bactérias. Podendo representar um perigo de contaminação para o leite e o NcFoamer.

A limpeza da máquina deve ser efetuada pelo menos uma vez a cada 2 dias.

Enxague de ligamento/desligamento automático

CUIDADO!
Líquido quente!



O ponto de ativação ou desativação deve ser ativado pelo técnico de serviço. Se este for o caso é efetuada automaticamente uma lavagem inicial, depois da ligação da máquina e uma lavagem de desativação antes da desativação da máquina.



A lavagem inicial automática e a lavagem de desligamento automática tem uma duração de aprox. 20 seg.

Antes de cada enchimento

Tanque de água potável interno

CUIDADO!
Perigo para o
utilizador!



Os acúmulos e as bactérias podem representar um perigo de contaminação para o tanque de água potável.

Limpar o tanque de água potável antes de cada enchimento.

CUIDADO!
Perigo para a
máquina!



Temperaturas elevadas podem levar a danos.

Não lavar o tanque de água potável na máquina de lavar.

- ▶ Lavar bem e enxaguar várias vezes o tanque de água potável.
- ▶ Limpar bem a tampa do tanque de água potável com água fresca.
- ▶ Limpar com um pano limpo e não usado.
- ▶ Encher novamente o tanque de água potável com água fresca.
- ▶ Colocar o tanque de água potável na máquina.



Consultar o capítulo "Limpeza" – Limpeza manual semanal, para máquinas com uma conexão fixa de água opcional.

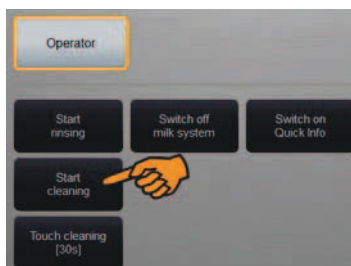
Ativar a limpeza da máquina automática

O programa de limpeza é iniciado na touchscreen. Todos os passos necessários pelo utilizador são iniciados na touchscreen.



- ▶ Apertar o campo [Menu de serviço] na touchscreen (ver a figura).
 - ☒ O "menu de serviço" aparece.

- ▶ Apertar o campo [Iniciar a limpeza] (ver a figura).
 - ☒ A limpeza inicia.
 - ☒ Todos os passos necessários são iniciados na touchscreen.





- ▶ Apertar rapidamente a tecla no lado direito do painel de operação.
 - ☒ A porta de serviço abre-se.
- ▶ Selecionar o campo  para prosseguir.

Limpeza a cada 2 dias automaticamente

Gaveta de resíduos

CUIDADO!
Perigo para o
utilizador!



Os resíduos de café na gaveta de resíduos podem levar rapidamente à formação de mofo. Se os esporos de mofo espalharem-se na máquina, há o perigo de contaminação para o café.

Limpar então a gaveta de resíduos quando necessário ou a cada 2 dias.

CUIDADO!
Perigo para a
máquina!



Temperaturas elevadas podem levar a danos.
Não lavar a gaveta de resíduos na máquina de lavar.

- ▶ Remover a gaveta de resíduos da máquina e esvaziar.
- ▶ Limpar bem com água.
- ▶ Limpar o interior da máquina com um pincel.
- ▶ Colocar novamente a gaveta de resíduos.



No programa de limpeza esperar pela solicitação de resíduos no visor para colocar a gaveta de resíduos na máquina.

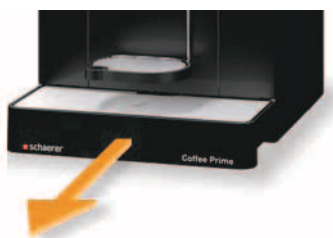
Bandeja de pingos

CUIDADO!
Perigo para a
máquina!



Temperaturas elevadas podem levar a danos.
Não lavar a bandeja de pingos na máquina de lavar.

- ▶ Remover a bandeja de pingos da máquina.
- ▶ Limpar bem a bandeja de pingos, bem como a grelha, com água e detergente de uso doméstico.
- ▶ Enxaguar com água limpa e secar com um pano seco.
- ▶ Recolocar a bandeja de pingos.



Cápsula de limpeza do sistema de café



Cápsula de limpeza para o sistema de café é colocada durante o programa de limpeza.

- ☒ No programa de limpeza é exibida a solicitação para a colocação da cápsula de limpeza



- ▶ Colocar a cápsula de limpeza para o sistema de café na abertura.
- ▶ Selecionar o campo  no programa de limpeza.
- ▶ Considerar outras mensagens no display no programa de limpeza.

Trocar o NcFoamer (Opção)



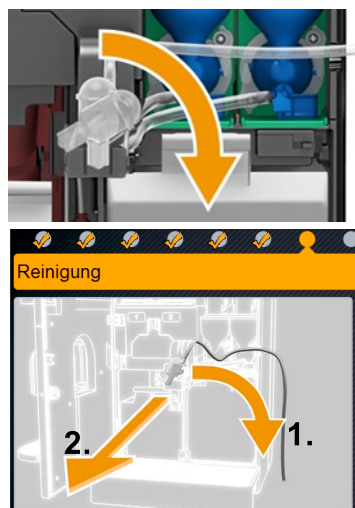
Consultar também o capítulo "Indicações de segurança" - "Regulamentos de higiene" - "Leite" e no capítulo "Operação" - "Encher e conectar" - "Leite" para mais informações sobre o NcFoamer.

O "NcFoamer" é um kit descartável de cabeça de espumador, mangueira de leite e bocal de aspiração de leite.

- ▶ Abrir a porta de serviço da máquina, se esta não estiver já aberta.



Consultar o capítulo "Janela principal touchscreen" - "Abrir a porta de serviço".



- ▶ Girar a cabeça do espumador descartável em 90° para a direita (1) e puxá-la completamente com a mangueira e o bocal de aspiração de leite para frente (2).
 - ☒ No programa de limpeza ocorre a solicitação para a desmontagem do copo de mistura (se montado no sistema de pó).
 - ☒ A solicitação para colocar o novo NcFoamers é exibida no Display.



Neste passo de limpeza é exibida a seguinte substituição de NcFoamer com data.

CUIDADO!
Perigo para o
utilizador!



Os acúmulos de leite e as bactérias podem representar um perigo de contaminação para o leite e o NcFoamer. Um NcFoamer usado não pode ser usado suficientemente. Usar sempre um NcFoamer acabado de retirar da embalagem.

- ▶ Colocar o NcFoamer novo com mangueira de leite e bocal de aspiração de leite.
- ▶ Rodar a cabeça do espumador descartável 90° para a esquerda até engatar.
 - ☒ Durante o programa de limpeza é exibido no Display a perguntas se o NcFoamer foi substituído.
- ▶ Confirmar  pergunta se for colocado um NcFoamer acabado de retirar da embalagem.
 - ☒ No programa de limpeza considerar a solicitação no display.



Copo de mistura do sistema de pó (Opção)

Temperaturas elevadas podem levar a danos.
Não lavar peças do sistema de pó na máquina de lavar.

CUIDADO!
Perigo para a
máquina!

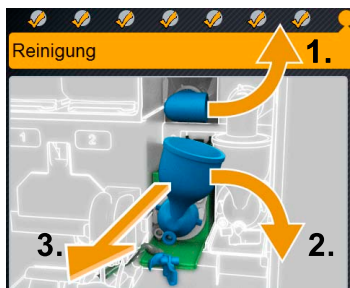




Consultar também o capítulo "Instruções de segurança" - "Regulamentos de higiene" - "Pó para automático / pó instantâneo (opcional)".

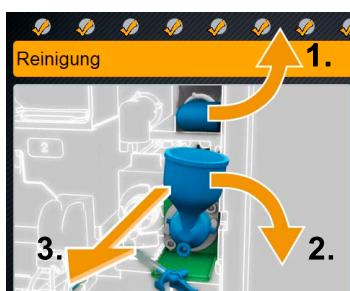


Se não estiver montado um sistema de pólvora, são saltados os seguintes passos de limpeza no programa de limpeza.



Opção 1: Sistema de pó esquerdo

- ▶ Retirar a mangueira do sistema de saída de pó para a saída de bebida.
- ▶ Rodar o ângulo de saída do pó (1) para cima em 90°.
- ▶ Puxar a saída do sistema de pó com dispositivo de arrasto verde.
- ▶ Rodar o copo de mistura (2) para a direita em 90° e retirar por cima.
- ▶ Desmontar e limpar copo de mistura.
- ▶ Selecionar o campo  no programa de limpeza.
- ▶ Voltar a montar o copo de mistura na ordem inversa.
- ▶ Selecionar o campo  no programa de limpeza.



Opção 2: Sistema de pó direito

- ▶ Retirar a mangueira do sistema de saída de pó para a saída de bebida.
- ▶ Rodar o ângulo de saída do pó (1) para cima em 90°.
- ▶ Puxar a saída do sistema de pó com dispositivo de arrasto verde.
- ▶ Rodar o copo de mistura (2) para a direita em 90° e retirar por cima.
- ▶ Desmontar e limpar copo de mistura.
- ▶ Selecionar o campo  no programa de limpeza.
- ▶ Voltar a montar o copo de mistura na ordem inversa.
- ▶ Selecionar o campo  no programa de limpeza.

Limpeza a cada 2 dias manualmente

Recipiente de leite (Opção)

CUIDADO!
Perigo para o
utilizador!



Os acúmulos de leite e as bactérias podem representar um perigo de contaminação para o leite e o recipiente de leite.

Limpar o recipiente de leite e a tampa juntamente com a substituição do NcFoamer.

CUIDADO!
Perigo para a
máquina!



Temperaturas elevadas podem levar a danos.

Não lavar o recipiente de leite na máquina de lavar.

- ▶ Eliminar o leite restante do recipiente de leite.
- ▶ Limpar o recipiente de leite com água limpa e detergente comum.
- ▶ Limpar o recipiente do leite com um pano limpo.
- ▶ Colocar novamente o recipiente de leite na unidade de refrigeração.

Tanque de água potável interior na conexão fixa de água

Os acúmulos e as bactérias podem representar um perigo de contaminação para o tanque de água potável.

Limpar a cada 2 dias também o tanque de água potável na conexão fixa de água.

CUIDADO!
Perigo para o
utilizador!



Temperaturas elevadas podem levar a danos.

Não lavar o tanque de água potável na máquina de lavar.

- ▶ Lavar bem e enxaguar várias vezes o tanque de água potável.
- ▶ Limpar bem a tampa do tanque de água potável com água fresca.

- ▶ Limpar com um pano limpo e não usado.
- ▶ Colocar o tanque de água fresca na máquina.

Interior da unidade de refrigeração adicional (Opção)

CUIDADO!
Perigo para o
utilizador!



Os acúmulos de leite e as bactérias podem representar um perigo de contaminação para o leite e a unidade de refrigeração.

Limpar a unidade de refrigeração a cada 2 dias.

- ▶ Pegar o recipiente de leite da unidade de refrigeração.
- ▶ Limpar bem a área interna da unidade de refrigeração com água limpa e um pano limpo.
- ▶ Colocar novamente o recipiente de leite de volta na unidade de refrigeração.



Consultar também o capítulo "Instruções de segurança" - "Regulamentos de higiene" - "Leite".

Touchscreen

CUIDADO!
Perigo para a
máquina!



O manuseio inadequado da touchscreen pode levar a danos.

Nunca apertar a touchscreen com força, pressão forte ou objetos pontiagudos. Não usar detergentes abrasivos. Nunca pulverizar detergente para limpar vidros diretamente na touchscreen.

- ▶ Apertar o campo [Menu de serviço] (ver a figura) na touchscreen.
 - ☑ O "menu de serviço" aparece.
- ▶ Apertar o campo [Standby].
 - ☑ A máquina liga-se em standby.
- ▶ Pulverizar o detergente para limpar vidros primeiramente num lenço de papel.
- ▶ Limpar a touchscreen.
- ▶ Pressionar interruptor  à direita no painel de comando.
 - ☑ A tela principal aparece, a máquina está operacional.

Áreas externas da máquina de café

- ▶ Apertar o campo [Menu de serviço] (ver a figura) na touchscreen.
 - ☑ O "menu de serviço" aparece.
- ▶ Apertar o campo [Standby].
 - ☑ A máquina liga-se em standby.
- ▶ Limpar as áreas externas da máquina de café com um pano úmido.
- ▶ Interruptor  à direita no painel de comando.
 - ☑ A tela principal aparece, a máquina está operacional.

Se necessário

Unidade de infusão

CUIDADO!
Perigo para o
utilizador!



Os restos de café na unidade de infusão podem levar a uma formação de mofo. Se os esporos de mofo espalharem-se na máquina, há o perigo de contaminação para o café. Unidade de infusão depende dos tempos de funcionamento, esporadicamente controlar e se necessário limpar como descrito.

CUIDADO!
Perigo para a
máquina!

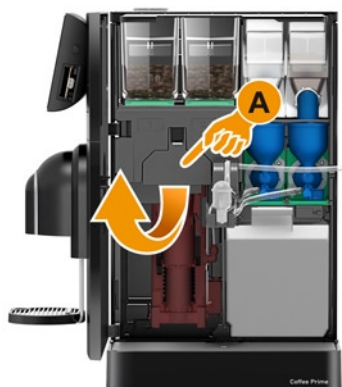


Temperaturas elevadas podem levar a danos. Não lavar a unidade de infusão na máquina de lavar.

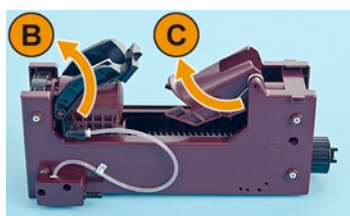
- ▶ Abrir a porta de serviço



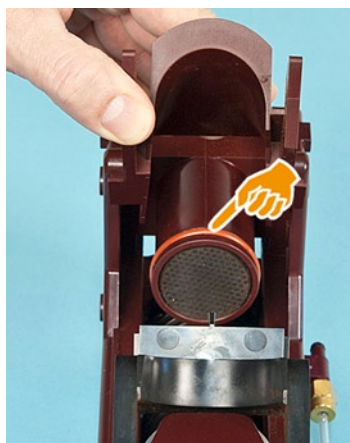
Consultar o capítulo "Janela principal touchscreen" - "Abrir a porta de serviço".



- ▶ Remover a gaveta de resíduos.
- ▶ Remover a bandeja de pingos.
- ▶ Retirar o bloqueio (A) pela frente e segurar.
 - ☑ A unidade de infusão é então desbloqueada.
- ▶ Rodar para baixo a unidade de infusão e, simultaneamente, abrir para a frente da máquina.



- ▶ Girar o fuso da unidade de infusão com a multitool no sentido anti-horário até o batente.
 - ☑ O raspador (B) está na posição de raspar.



- ▶ Remover os restos de farinha de café com um pincel seco.
- ▶ Levantar um pouco a rampa de entrada (C) para a limpeza da peneira de infusão.
- ▶ Limpar a peneira de infusão, se necessário, debaixo de água quente corrente.
- ▶ Limpar a unidade de infusão, se necessário, debaixo de água quente corrente.
- ▶ Deixar secar totalmente a unidade de infusão.
- ▶ Lubrificar um pouco o anel tórico da peneira de infusão com lubrificante Molykote 111 (33.2179.9000).
- ▶ Girar o fuso com a multitool no sentido horário até ao batente.
- ▶ Girar o fuso em 1/4 de rotação para a esquerda do batente.
- ▶ Colocar a unidade de infusão na máquina na sequência inversa.
- ▶ Colocar novamente a gaveta de resíduos.
- ▶ Recolocar a bandeja de pingos.

Recipiente dos grãos



A gordura dos grãos de café no recipiente dos grãos pode influenciar negativamente o sabor do café.

CUIDADO!
Perigo para o
utilizador!



Perigo de ferimento devido às lâminas de trituração giratórios do moinho.
Nunca tocar no recipiente dos grãos com a máquina de café ligada.

CUIDADO!
Perigo para a
máquina!



Temperaturas elevadas podem levar a danos.
Não lavar o recipiente dos grãos na máquina de lavar.

- ▶ Limpar o recipiente dos grãos com um pano úmido.
- ▶ Limpar a tampa do recipiente de grãos com um pano úmido
- ▶ Secar a tampa e o recipiente com um pano limpo.

Recipiente de pó (Opção)

CUIDADO!
Perigo para a
máquina!



Nunca limpar os recipientes de pó na máquina lava-louças. Temperaturas elevadas podem levar a danos.

Limpar os recipientes de pó somente com um pano úmido.



Consultar também o capítulo "Instruções de segurança" - "Regulamentos de higiene" - "Pó para automático / pó instantâneo (opcional)".

► Abrir a porta de serviço da máquina.

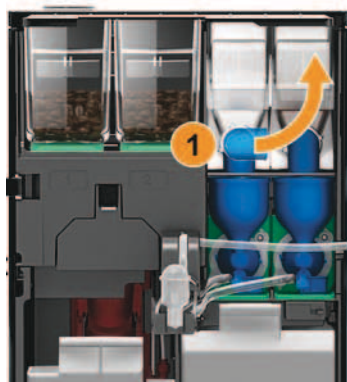


Consultar o capítulo "Janela principal touchscreen" - "Abrir a porta de serviço".

► Abrir a tampa da máquina.

► Rodar o ângulo de saída do pó (1) para cima em 90°.

► Remover as mangueiras dos recipientes de pó.



► Retirar as mangueiras (2) do sistema de saída de pó para a saída de bebida.

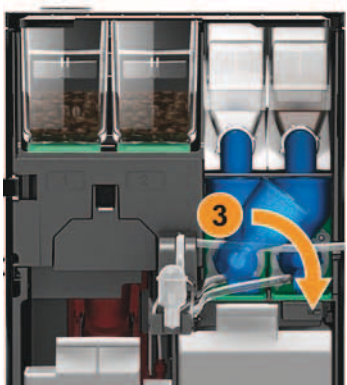
► Puxar a saída do sistema de pó com dispositivo de arrasto verde.

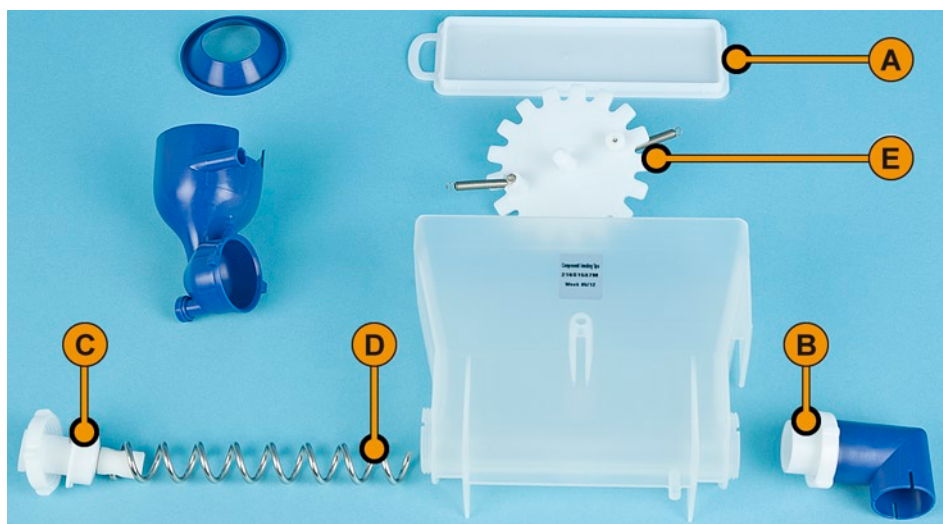


► Rodar o copo de mistura (3) para a direita em 90° e retirar por cima.

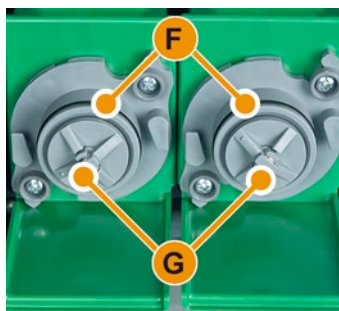
► Levantar e remover levemente o recipiente de pó no lado frontal.

► Desmontar e limpar a saída do sistema de pó e os recipientes de pó.





- ▶ Remover a tampa (A) e esvaziar o recipiente de pó.
- ▶ Soltar a porca de capa à direita (B) e removê-la com o ângulo de saída do pó.
- ▶ Soltar a porca de capa à esquerda (C) e puxá-la inclusive o parafuso de dosagem (D).
- ▶ Apertar separando ambas as paredes laterais cuidadosamente com o polegar e puxar a roda de soltar (E) das guias.
- ▶ Limpar bem todas as peças individuais com água fresca.
- ▶ Limpar os anéis tóricos (F) e o impulsor (G) com um pano úmido.
- ▶ Deixar secar totalmente todas as peças.
- ▶ Montar novamente o recipiente de pó e a saída do sistema de pó na ordem inversa e colocá-los na máquina.
- ▶ Fechar a tampa da máquina.
- ▶ Fechar novamente a porta de serviço.



Tanque de água suja (Opção)

Quando necessário lavar o tanque de água potável com água quente.

- ▶ Desligar a máquina.
- ▶ Remover a mangueira de água residual do tanque de água suja.
- ▶ Esvaziar o tanque de água suja e limpar com água limpa e detergente comum.
- ▶ Voltar a colocar a mangueira de água residual no tanque de água suja.
- ▶ Voltar a colocar a máquina em modo operacional.

Limpeza obrigatória

A limpeza obrigatória está ligada diretamente à hora introduzida para a solicitação de limpeza. Uma limpeza obrigatória ocorre 2 horas depois de uma solicitação de limpeza indicada no visor. Assim que a limpeza obrigatória for introduzida, a preparação de bebidas é bloqueada.

Somente após a execução da limpeza, a preparação de bebidas é liberada novamente.



A limpeza obrigatória, bem como a duração até à sua introdução, só pode ser configurada pelo técnico de serviço.

Conceito de limpeza HACCP

Regulamentos de limpeza

Se a instalação, a manutenção, a conservação e a limpeza forem feitas adequadamente, as máquinas de café Schaefer AG cumprem com os requisitos da HACCP.

CUIDADO!
Perigo para a máquina!



Com uma conservação e uma limpeza não adequadas da máquina de café, a preparação de bebidas de leite representa um perigo em relação à higiene dos alimentos. Os seguintes pontos devem observados e respeitados:

- Durante a limpeza, usar luvas de proteção.
- Lavar bem as mãos antes e após a limpeza.
- Limpar a máquina de café diariamente após a conclusão da preparação de bebidas.
- Limpar o recipiente de leite antes de cada enchimento e após a conclusão da preparação de bebidas.
- Nunca colocar detergente no recipiente de leite.
- Nunca colocar detergente no tanque de água potável (interno/externo).
- Nunca misturar detergentes.
- Armazenar os detergentes separadamente de café, leite e pó para automático.
- Nunca usar detergentes abrasivos, escovas ou instrumentos de limpeza de metal.
- Após a limpeza, não tocar mais nas peças que entram em contato com as bebidas.
- Observar e respeitar as instruções de segurança e de dosagem no detergente.
- Para a limpeza diária e semanal, proceder conforme o manual de instruções e os cartões de limpeza.



Para uma melhor vista geral sobre as limpezas anteriores e futuras, usar o plano de limpeza neste capítulo.

Detergente

CUIDADO!
Perigo para a máquina!



Devido à utilização de detergentes incorretos, a máquina pode sofrer danos! Para a limpeza diária e semanal, só usar detergentes recomendados pela Schaefer AG.



Antes da utilização do detergente, ler cuidadosamente as informações indicadas na embalagem, bem como a folha de dados de segurança. Se uma folha de dados de segurança não estiver disponível, esta deve ser solicitada ao distribuidor.

Pastilhas de limpeza



Informações	
Finalidade	Limpeza do sistema de café
Fins de limpeza	Remoção dos restos de gordura no sistema de café
Intervalo de utilização	a cada 2 dias

Descalcificador



Informações	
Finalidade	Descalcificação do sistema de tubulações e das caldeiras
Fins de limpeza	Remoção dos acúmulo de calcário da máquina de café
Intervalo de utilização	De acordo com a solicitação da máquina de café

Serviço e manutenção

Descalcificação

Antes de uma descalcificação, providenciar o seguinte:

- 2 garrafas (0.75 l) de descalcificador líquido
- Recipiente para colocar em baixo (5 l)

Uma descalcificação é executada nos seguintes 3 níveis e é mostrada no display.

- Resfriamento
- Descalcificação
- Enxague
- ▶ Selecionar menu de serviço [Caseiro] (introdução de PIN).
- ▶ Selecionar o menu [Ajustes].
- ▶ No menu [Serviço], selecionar o campo [Iniciar a descalcificação].
 - ☑ Os próximos passos para uma descalcificação são mostradas agora no display.
 - ☑ A descalcificação aqui pode ser iniciada ou interrompida.

Filtro de água (Opção)

Instalar o filtro de água para o tanque de água potável interno (Opção)



O filtro de água é adequado exclusivamente para a instalação com o tanque de água potável interno da máquina.

Antes da instalação do filtro de água fornecido no tanque de água potável interno, deve ser feito um teste de água para determinar se a utilização do filtro de água é necessário. Além disso, o valor da água deve ser inserido na colocação em funcionamento da máquina.



Ver o capítulo "Determinar a dureza da água" neste capítulo.



- ▶ Remover a peneira da saída de água montada no tanque de água.
- ▶ Abrir a caixa do filtro de água.
 - ☑ Na parte superior, encontra-se o adaptador do filtro de água; o cartucho do filtro encontra-se em baixo, embalado separadamente.
- ▶ Puxar para cima o bloqueio no adaptador.
- ▶ Encaixar o adaptador por cima nos tubos de saída de água e premir o bloqueio para baixo.



- ▶ Desembalar o cartucho do filtro e colocá-lo na água (durante aprox. 15 min).
 - ☑ As bolhas sobem.
- ▶ Quando nenhuma bolha mais subir, retirar o cartucho do filtro da água.



- ▶ Encaixar o cartucho do filtro no adaptador.

Trocar o filtro de água para o tanque de água potável interno (Opção)

Se tiver que ser feita uma troca de filtro, a respectiva solicitação aparece no display.

- ▶ Remover o tanque de água potável da máquina.
- ▶ Remover o cartucho do filtro velho do adaptador.



- ▶ Desembalar o novo cartucho do filtro e colocá-lo na água (durante aprox. 15 min).
 - ☑ As bolhas sobem.
- ▶ Quando nenhuma bolha mais subir, retirar o cartucho do filtro da água e encaixá-lo no adaptador.
- ▶ Inserir de volta o tanque de água potável na máquina.



Os cartuchos de reposição podem ser encomendados à Schaerer AG. O número de artigo necessário está listado no catálogo de peças de substituição específico da máquina.



A troca deve ser realizada por meio do guia operado no display. Do contrário, a máquina não reconhecerá a troca.



Para que o momento da descalcificação possa ser calculado corretamente, o grau de dureza da água (determinado pelo teste da dureza da água), bem como a utilização de um filtro na programação da máquina de café devem ser indicados.



Consultar também o capítulo "Perfil Caseiro" - "Sistema" - "Manutenção" para o ajuste da dureza da água que é feito pelo técnico de serviço.



Consultar o capítulo "Perfil Caseiro" - "Sistema" - "Alimentação de água" para um ajuste com filtro de água.

Filtro de água externo



O filtro de água externo deve ser substituído por um parceiro de serviços/técnico de serviço autorizado após o número programado de litros ter sido alcançado.



As "Instruções adicionais Qualidade da Água" contêm informações para se alcançar os valores de água assim como o emprego de técnicas de filtragem. As instruções adicionais podem ser solicitadas à Schaefer AG ou baixadas diretamente da página da Web (<http://www.schaerer.com/member>) no MediaCentre.

Manutenção

A máquina de café necessita de uma manutenção regular. O momento da manutenção depende de diferentes fatores, mas principalmente da carga da máquina.

Assim que chegar o momento para uma manutenção, a máquina indica-o no display. Contactar o parceiro de serviços e informar sobre a manutenção.

- Contactar o parceiro de serviços e informar sobre a manutenção.

CUIDADO!
Perigo para a
máquina!



Se uma manutenção não puder ser executada dentro em breve, podem ocorrer sinais de desgaste e uma operação perfeita não é mais garantida. Informar o parceiro de serviços o mais rápido possível após a indicação da manutenção.

Rotina de serviço

O prazo de uma rotina de serviço depende do número de ciclos (número de preparações de bebidas) ou a duração (meses) na qual a máquina estava em operação.

Rotina de serviço SCP		
	Número de ciclos	Meses
Serviço 1	15'000	12
Serviço 2	30'000	24

Rotina de serviço SCP Powerpack		
	Número de ciclos	Meses
Serviço 1	30'000	24

Programação

Vista geral

No "menu de serviço", estão à disposição os seguintes perfis pré-definidos para o utilizador final.

- Perfil Caseiro
- Perfil Contador
- Perfil Contador reduzido
- Perfil Supervisor da máquina
- Perfil Chef de Service
- Perfil Gerente de qualidade

Os perfis podem ser ativados pelo técnico de serviço. Além disso, ele atribui um código de acesso para cada perfil.



Os perfis e funções são descritos a seguir neste capítulo.

Navegação

Símbolo	Descrição
	Tocando este campo, abre-se o "menu de serviço".
	Parar / interromper um processo
	Confirmar
	Continuar / Iniciar
	De volta para a janela anterior
	Salvar ajustes executados

Símbolo	Descrição
	Apagar / zerar um valor Interromper a preparação de bebida
	Tocando este campo, abre-se a roda de ajuste: ► Ajustar o valor desejado deslocando a roda para baixo e para cima. ► Confirmar o valor ajustado apertando o sinal de verificação.
	Ativa / desativa uma função Ligar / desligar
	Abre um campo de seleção.
	Campos de seta para o ajuste de valores. ► Marcar o valor. ► Com o campo seta para cima/baixo ajustar o valor marcado para o valor desejado.
	Abre a pasta para os dados media. Carregar imagens e ícones para campos de bebidas a partir da pen drive.
	Fecha a janela para a seleção de dados de media.

Acesso USB

A atualização ou o backup do software são executados na Schaefer Coffee Prime através de um pen drive. O acesso USB encontra-se lateralmente, à direita, no painel de comando e é protegido por uma tampa.

- Desligar a máquina.



- Com uma pequena chave de fendas, apertar no furo ao lado da tampa do USB (ver a figura).
- ☑ A tampa pode ser, então, removida.

Perfil Caseiro

O "porteiro" é a primeira pessoa de contato em caso de falhas técnicas. Ele tem um conhecimento técnico básico e trabalha frequentemente com a máquina de café.

No perfil [Caseiro], são contidos os seguintes menus principais no "menu de serviço" [Ajustes]:

- Sistema
- Configuração
- Serviço
- Informação

No perfil [Caseiro], no "menu de serviço", as seguintes funções estão diretamente à disposição:

- Ligar/desligar o sistema de leite
- Ligar a operação de auto-atendimento
- Ligar a informação rápida. (atuais temperaturas da caldeira, em baixo, à direita no display)
- Ajustes
- Standby
- Abrir a porta de serviço



O conteúdo dos menus principais é descrito a seguir neste capítulo.

Sistema

Ponto de menu "Manutenção"			
Texto do display	Descrição	Área de ajuste	Notas
Último serviço	Depois de efetuar um serviço é necessário que seja definida a data no parâmetro atual: ► Pressionar o campo de data. ☑ A data atual é definida automaticamente. ► Gravar ajuste. ☑ A solicitação de serviço no visor é apagada. ☑ O contador serviço é repostado.	Data para o último serviço / data atual	—

Ponto de menu "Alimentação de água"			
Texto do display	Descrição	Área de ajuste	Notas
Alimentação de água	Comutação Aquachange Opção 1: Tanque de água potável na conexão fixa de água ▶ Abrir a porta de serviço e retirar o tanque de água potável. ▶ Parafusar o parafuso Aquachange com uma chave de fenda (tamanho 3). ▶ Introduzir novamente o tanque de água potável e fechar a porta de serviço. ▶ Ajustar a fonte de alimentação de água na "conexão fixa de água". Opção 2: Conexão fixa de água no tanque de água potável ▶ Abrir a porta de serviço e retirar o tanque de água potável. ▶ Desparafusar o parafuso Aquachange com uma chave de fenda (tamanho 3). ▶ Introduzir novamente o tanque de água potável e fechar a porta de serviço. ▶ Ajustar a fonte de alimentação de água em "tanque de água potável int.".	Conexão fixa de água / tanque de água potável int.	 Parafuso Aquachange
Sistema de água residual	É definido durante a colocação em funcionamento pela primeira vez. ▶ No caso de modificação, este parâmetro deve ser adaptado. ▶ Na saída de água suja ou no tanque de água suja, remover o tampão de fecho na bandeja de pingos. <i>Consultar também o capítulo "Opções e aparelhos adicionais"</i>	Saída de água suja /	(opcional) A máquina necessita de uma saída de água suja opcional.
		Tanque de água suja /	(opcional) A máquina necessita de um tanque de água suja externo opcional.
		Bandeja de pingos	(padrão) A bandeja de pingos é fechada com um pino de fecho.
Filtro de água	Definir o filtro de água colocado. A conexão da água selecionada define a possibilidade de seleção do filtro de água.	Sem filtro Filtro externo Filtro interno	A diferenciação é feita por conexão fixa de água ou tanque de água potável.

Ponto de menu "Moinho/unidade de infusão"			
Texto do display	Descrição	Área de ajuste	Notas
Nome recipiente dos grãos esquerdo	O nome pode ser livremente definido. Podem ser inseridos máx. 24 caracteres. Se um dos recipientes dos grãos estiver vazio, na mensagem de vazio é indicado tanto o lado (esquerdo/direito) quanto o nome atribuído.	A – Z 0 – 9	Ajuste recomendado: nomear de acordo com o tipo de café, p. ex. Espresso, Decaf, etc.
Nome recipiente dos grãos direito			
Fonte DECAF	Este parâmetro indica qual é o moinho que deve ser selecionado na preparação de uma bebida DECAF (seleção por um campo de pré-seleção [DECAF] + campo de bebida desejado).	Nenhum Moinho esquerdo Moinho direito	–

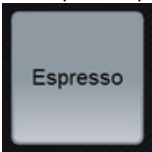
Ponto de menu "Moinho/unidade de infusão"			
Texto do display	Descrição	Área de ajuste	Notas
Trocar de moinho quando estiver vazio ou bloqueado	EM caso de uma mensagem em vazio ou de um bloqueio de um moinho afetado um parâmetro ativo muda automaticamente para o segundo moinho. <i>Se for mudado para o segundo moinho este permanece atribuído à receita de bebidas, até à próxima mensagem ou bloqueio.</i>	inativo / ativo	O parâmetro é ativado automaticamente, quando foi selecionado o ajuste [igual] no parâmetro "Mistura de café em ambos os recipientes de grãos".
Capacidade da gaveta de resíduos	Aqui é possível ajustar quantos bolos de café podem ser coletados pela gaveta de resíduos antes que a solicitação para esvaziar a gaveta de resíduos apareça. ▶ Apertar o campo de ajuste. ☒ A roda de rolagem aparece. ▶ Ajustar o valor desejado. ▶ Confirmar apertando o sinal de verificação. <i>Com o ajuste "0" não ocorre monitoramento e é ajustado em máquinas com abertura para os resíduos na parte inferior ou em unidade de base com gaveta e gaveta de resíduos integrada.</i>	0 – 40	Ajuste recomendado: 36 Com o ajuste "0" ocorre um monitoramento. A gaveta de resíduos integrada na unidade de base deve então ser controlada de vez em quando.

Ponto de menu "Limpeza"			
Texto do display	Descrição	Área de ajuste	Notas
Limpeza modo Profi	A limpeza Profi inicia automaticamente quando é acionada uma limpeza. São listados todos os passos de preparação. Opcionalmente é possível confirmar estes passos. Depois de todos os passos terem sido efetuados e a porta de serviço ter sido novamente fechada é possível que a limpeza seja iniciada agora  pelo campo ativo.	inativo / ativo	Se uma limpeza for interrompida com  o campo então a solicitação de limpeza permanece. <i>Também é possível interromper limpezas desligando ou interrompendo a corrente.</i> Uma limpeza interrompida pode ser concluída então por uma nova ativação da limpeza.

Ponto de menu "Configuração do hardware"			
Texto do display	Descrição	Área de ajuste	Notas
Número de volts conexão de rede	Com este parâmetro, é indicado se trata-se de uma máquina de 100 V, 120 V ou 230 V (padrão). Isto é necessário para parametrizar a regulação do aquecimento às diferentes caldeiras de água quente. O ajuste deve ser feito pelo técnico de serviço.	230 V (216..244) 100 V (95..105) 120 V (114..126)	–
Moinho direito	–	inativo / ativo	Deteção autom. de hardware
Mixer esquerdo	Ativa o mixer esquerdo, quando não está ativo nenhum sistema de leite com bomba de leite.	inativo / ativo	O parâmetro está desativado em máquinas com bomba de leite.
Motor pó instantâneo esquerdo	Ativa o motor do pó instantâneo esquerdo, quando não está ativo nenhum sistema de leite com bomba de leite.	inativo / ativo	O parâmetro está desativado em máquinas com bomba de leite.

Ponto de menu "Configuração do hardware"			
Texto do display	Descrição	Área de ajuste	Notas
Bomba de leite *	Ativa a bomba de leite quando o sistema de pó esquerdo está ativo. <i>Configurações de bebidas com o sistema de pó esquerdo são representadas no parâmetro ativo "Bomba de leite" com uma mensagem de erro nas configurações de bebidas.</i>	inativo / ativo	(*) De momento a função não está disponível. Os componentes para "Mixer esquerdo" estão todos desativados.
Válvula de aperto sistema de leite *	Ativa a válvula de aperto quando o sistema de pó esquerdo está ativo.	inativo / ativo	(*) De momento a função não está disponível. <i>Ver indicação "Bomba de leite".</i>
Válvula de lavagem sistema de leite *	Ativa a válvula de aperto quando nenhum sistema de pó esquerdo está ativo.	inativo / ativo	(*) De momento a função não está disponível. <i>Ver indicação "Bomba de leite".</i>
Válvula de mistura de água fria	A válvula de mistura de água fria é ativada automaticamente na utilização de um sistema de pó. A temperatura de bebida é regulada pela válvula de mistura de água fria.	inativo / ativo	Deteção autom. de hardware

Configuração

Ponto de menu "Geral"			
Texto do display	Descrição	Área de ajuste	Notas
Língua principal	Mudar idioma do display. ► Abrir menu de seleção com o campo [>]. ☑ É exibido o menu de seleção. ► Selecionar idioma desejado.	todas as línguas disponíveis	—
Campos de bebida só texto	Se este ajuste estiver ativado, nos campos de bebida aparece só texto, não aparecem símbolos. Exemplo campos de bebida só texto 	Desligar / ligar	—
Símbolo campo de bebida	Estão disponíveis dois conjuntos diferentes de símbolos. ► Abrir menu de seleção com o campo [>]. ☑ É exibido o menu de seleção. ► Selecionar idioma desejado. Figura exemplo kit 1  Figura exemplo kit 2 	Kit 1 (preto / branco) Kit 2 (colorido)	Ajuste padrão = kit 2

Ponto de menu "Geral"			
Texto do display	Descrição	Área de ajuste	Notas
Unidade de temperatura	Aqui é possível mudar a unidade de temperatura. ▶ Abrir menu de seleção com o campo [>]. ☒ É exibido o menu de seleção. ▶ Selecionar unidade desejado.	Celsius Fahrenheit	–
Tempo de espera do protetor de tela [min.]	O protetor de tela aparece após o tempo selecionado. Seleção 0 = sem protetor de tela. ▶ Ajustar valor desejado. <i>Em "Serviço" - "Carregar imagem", podem ser carregadas as imagens a serem mostradas como protetor de tela.</i>	0 – 60	Condição para as imagens: Tamanho = 250 kB Formato = jpg, png, gif Pixel = 800 x 480
Cor etiqueta de bebida 1-5	Cor de fundo do nível da etiqueta. Os níveis da etiqueta recebem a cor selecionada como fundo. Com a seleção "Padrão", o fundo do nível da etiqueta é preto.	Padrão vermelho, verde, azul, amarelo	
Sensibilidade mais alta campos de bebida	Tempo de reação quando o campo de bebida é tocado.	inativo / ativo	–
Visualizar o indicador do mouse	Quando ativo o toque no touchscreen a posição é indicada com uma pequena cruz Suíça como cursos do mouse. Figura de exemplo etiquetas com cor 	inativo / ativo	-

Ponto de menu "Parâmetros das bebidas"			
Possibilidades de ajuste	Descrição	Área de ajuste	Notas
Etiquetas 1 a 5	Mudar o nome de etiquetas de bebidas: carregar no separador durante ▶ 5 seg. ☒ O teclado é exibido. ▶ Introduzir o nome desejado e confirmar com .	todas as letras e números	–

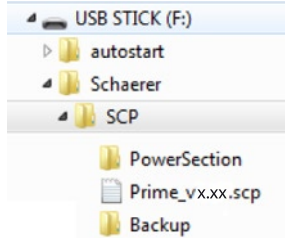
Ponto de menu "Parâmetros das bebidas"			
Possibilidades de ajuste	Descrição	Área de ajuste	Notas
Modificar as bebidas programadas	Os diferentes parâmetros das bebidas pré-ajustadas podem ser modificados neste ponto de menu. Dependendo da bebida, há diferentes parâmetros. Nestes parâmetros, há somente uma área de ajuste reduzida. Somente o técnico de serviço tem acesso à área de ajuste completa.	todas as letras e números	Níveis de pré-tratamento: 1: Passagem rápida de café, abertura máxima da câmara, pressão de aperto baixa 2: Abertura média da câmara, pressão de aperto média 3: Pressão de aperto baixa 4 (para padrão): Pressão de aperto média 5: Pressão de aperto alta 6: Pré-infusão (1 ml/1 g), tempo de pré-infusão 2 seg, pressão de aperto alta 7: Pré-infusão (1 ml/1 g), tempo de pré-infusão 2 seg, pressão de aperto alta, prensar a úmido (*) Possível com o "sistema de leite fresco com bomba de leite"..
	Só bebida de café - Quantidade de café moído no moinho - Cursos por tecla - Nível de pré-tratamento - Quantidade de água - Água de derivação (técnico de serviço) - Sequência da água do acelerador da infusão (técnico de serviço)	dependendo da bebida	
	Com leite (pó ou leite fresco) - Tempo de dosagem [s] leite quente - Tempo de dosagem [s] leite frio * (técnico de serviço) - Tempo de dosagem [s] espuma de leite - Volume de água pó de leite - Quantidade de pó do pó de leite - Volume de água espuma de pó - Volume de água de enxaguar espuma de pó - Quantidade de pó da espuma de pó	dependendo da bebida	
	Com pó - Volume de água [ml] - Quantidade de pó [%] - Temperatura (água)	dependendo da bebida	
	Com água fria Tempo de dosagem [s]	dependendo da bebida	
	Os ajustes ocorrem pelo regulador deslizante ou pela roda de ajuste: ► Ajustar o regulador deslizante/roda de ajuste no valor desejado.	—	Regulador deslizante  Roda de ajuste 

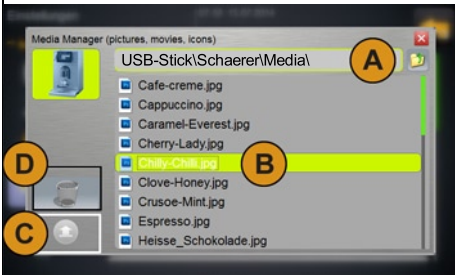
Ponto de menu "Operação de auto-atendimento"			
Texto do display	Descrição	Área de ajuste	Notas
Operação de auto-atendimento ativa	▶ Ativar/desativar Operação de auto-atendimento. ▶ Gravar alterações com o campo . ☒ O sistema é reiniciado.	inativo / ativo	A preparação da bebida através do campo DECAF está desligada na operação de auto-atendimento.

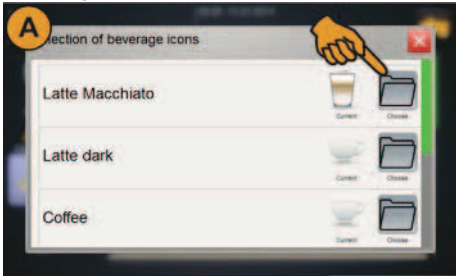
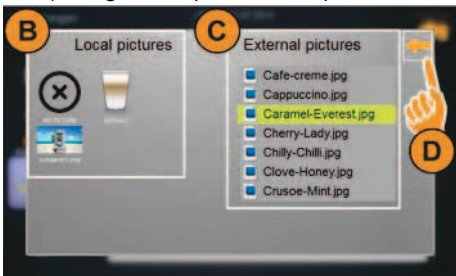
Ponto de menu "Hora / data / operação do timer"			
Texto do display	Descrição	Área de ajuste	Notas
Data	Ajuste da data: ▶ Apertar nos dias. ▶ Ajustar o número com os campos da seta. ▶ Apertar nos meses. ▶ Ajustar o número com os campos da seta. ▶ Apertar nos anos. ▶ Ajustar o número com os campos da seta.	DD/MM/AAAA	—
Tempo	Ajuste do tempo: ▶ Apertar nas horas. ▶ Ajustar o número com os campos da seta. ▶ Apertar nos minutos. ▶ Ajustar o número com os campos da seta.	hh:mm	—
Formato data / hora	Ajuste do formato para data e hora. ▶ Abrir menu de seleção com o campo [>]. ☒ É exibido o menu de seleção. ▶ Selecionar formato desejado.	12 h / 24 h	—
Horário de verão	Ajuste para considerar a mudança de tempo com o horário de verão: ▶ Abrir menu de seleção com o campo [>]. ☒ É exibido o menu de seleção. ▶ Selecionar formato desejado.	Sem horário de verão Horário de verão europeu Horário de verão USA	—
Interruptor temporizador Power Save (0 significa desativado) [horas]	A máquina desliga se para o tempo ajustado estiver ajustada sem preparação de bebida. ▶ Ajustar espaço de tempo desejado.	0.0 - 24.0 h	Ajuste do espaço de tempo em espaços de meia hora. Ajuste "0" = sem desativação
Interruptor temporizador segunda-feira a domingo	Aqui é possível definir para cada dia da semana quando a máquina é ligada e desligada automaticamente: ▶ Ativar o ligar e o desligar do temporizador diário com a correção. ▶ Ajustar o tempo de ligar e desligar com os campos da seta.	Ligar / desligar hh:mm	—

Ponto de menu "Faturamento"			
Texto do display	Descrição	Área de ajuste	Notas
Ligar / desligar o faturamento	► Ativar ou desativar o faturamento. Assim que o faturamento estiver ligado, as bebidas só podem ser preparadas através de um sistema de cálculo. Os preços são programados pelo técnico de serviço nos parâmetros das bebidas.	inativo / ativo	—

Serviço

Texto do display	Descrição	Área de ajuste	Notas
Calibrar o display	Calibrar o display: Durante a calibragem, aparece uma cruz em diferentes pontos do display. ► Clicar na cruz quando ela aparece no display até que a calibragem esteja concluída.	—	Uma calibragem do display é recomendável se o utilizador tiver problemas na navegação na touchscreen. P. ex. se ao tocar nos campos não ocorrer uma reação.
Calibrar o moinho	A calibragem do moinho é mostrada no display. ► Seguir instruções no touchscreen.	—	—
Criar o backup	Com esta função, o atual estado dos ajustes pode ser salvo num pen drive. ► Colocar pen drive. ► Pressionar campo [Criar Backup]. ☒ O atual estado é salvo no stick.	Configuração e estados de contagens	A seguinte estrutura de pastas padrão é criada na pen, se ainda não existir: 

Texto do display	Descrição	Área de ajuste	Notas
Media manager (imagens, filmes, ícones)	As imagens ou vídeos devem ser gravados numa pen drive com a estrutura de pastas padrão. Para tal definir na pasta "Schaerer" outro separador "Media". ▶ Gravar as imagens ou vídeos desejados na pen drive no separador "Media". ▶ Colocar a pen drive no painel. ▶ Pressionar campo[Mediamanager]. ☒ A pasta "Media" é chamada automaticamente (A) (ou navegar manualmente). ▶ Selecionar a imagem ou vídeo (B) com o campo [Upload] (C) e confirmar. ☒ A imagem ou o vídeo é gravado no SCP.  ▶ O campo (D) elimina o arquivo selecionado.	—	Condição para as imagens: Tamanho = máx. 250 KB Formato = jpg, png, gif Pixel = 800 x 480 Condição para vídeo: Tamanho = máx. 20 MB Formato = MPG2 <i>Para mais informações relativas à conversão de vídeo e requisitos detalhados entre em contacto com a Schaerer.</i>

Texto do display	Descrição	Área de ajuste	Notas
Símbolo de seleção de bebida	Além da seleção de conjunto no menu "Configuração" – "Geral" – "Símbolo campos de bebidas" é possível atribuir a alguns ícones próprios como campos de bebida. ▶ Gravar imagens desejadas na pen drive na pasta "Media". ▶ Colocar a pen drive no separador. ▶ Selecionar campo [Seleção de ícone de bebida] . ☒ Abrir a janela (A) com bebidas configuradas.  ▶ Selecionar pasta correspondente para a bebida. ☒ Abrir a janela para a seleção de ícone. Gestão de imagens: • B) Imagens carregadas para a bebida. • C) Imagens disponíveis da pen drive.  ▶ Selecionar a nova imagem da pen drive. ☒ A janela fecha-se e leva e volta para a janela (A). ☒ O campo de bebida é representado apenas pela nova imagem. ▶ Selecionar campo [X] na janela (A). ☒ Fechar a janela (A). ☒ A Imagem/Ícone está atribuída ao campo de bebida. ▶ O campo (D)  leva de volta à janela com a bebida configurada.	–	–

Texto do display	Descrição	Área de ajuste	Notas
Iniciar a descalcificação	O processo de descalcificação é guiado pelo visor. ▶ 2 garrafas (0.75 l) manter disponível o descalcificador líquido. ▶ manter disponível o recipiente para colocar por baixo (5 l). Uma descalcificação é feita em 3 passos: • Resfriamento • Descalcificação • Enxague	–	O progresso da descalcificação nos passos individuais é informado em %. <i>Consultar também o capítulo "Serviço e manutenção" - "Descalcificação".</i>
Trocar o filtro de água	Inicia o wizard para a substituição de filtro de água. ▶ Seguir instruções no touchscreen.	–	–
Criar arquivo EVA DTS	▶ Colocar a Pen drive no painel. ▶ Pressionar campo [Criar arquivo EVA DTS]. ☒ O atual arquivo EVA DTS é criado e gravado na pen.	–	leitura de dados Audit (jornais de venda e fluxo de dinheiro). EVA = European Vending Association DTS = Data Transfer Protokoll

Informação

Texto do display	Descrição	Área de ajuste	Notas
Visualizar as versões	Pode ler aqui as seguintes informações: • Versão Software Touchpanel • Versão Software fonte de alimentação • Versão base de dados • Versão cálculo • Versão Qt • Versão Qt license	–	Ao informar sobre um erro, fornecer estas informações ao técnico de serviço.
Contador de serviço	Aqui os estados de contagem de todos os componentes da máquina podem ser lidos.	–	–
Contador temporário / da máquina	Aqui podem ser lidos os estados de contagem das bebidas, bem como dos processos de preparação de bebidas.	–	–
Estatística de limpeza	Aqui pode ser lida a data e a hora das diferentes limpezas.	–	–
Informação de serviço, descalcificação e troca de filtro	Aqui pode ser lida a data do último ou próximo serviço, descalcificação ou troca de filtro. Como próxima prestação de serviço, pode ser indicado também o número de bebidas preparadas.	–	–

Perfil Contador

O "Contador" pode configurar os preços e ler as vendas, os estados dos contadores e as estatísticas.

No perfil [Contador], são contidos os seguintes menus principais no "menu de serviço" [Ajustes]:

- Configuração
- Informação

No perfil [Contador], no "menu de serviço", as seguintes funções estão diretamente à disposição:

- Ligar/desligar o sistema de leite
- Ligar a informação rápida. (atuais temperaturas da caldeira, em baixo, à direita no display)
- Ajustes
- Standby
- Abrir a porta de serviço



O conteúdo dos menus principais é descrito a seguir neste capítulo.

Menu principal "Configuração"			
Menu "Faturamento"	Descrição	Área de ajuste	Notas
Ligar / desligar o faturamento	► Ativar ou desativar o faturamento. Assim que o faturamento estiver ligado, as bebidas só podem ser preparadas através de um sistema de cálculo. Os preços são programados pelo técnico de serviço nos parâmetros das bebidas.	inativo / ativo	–

Menu principal "Informação"			
Parâmetro	Descrição	Área de ajuste	Notas
Contador temporário / da máquina	Vista geral de todos os estados de contagem de bebidas, bem como processos da preparação de bebidas. Contador temporário / da máquina só podem ser eliminados em conjunto: ► Premir o campo .	–	Diferença entre contador de usuário e contador total. Contadores de usuário podem ser eliminados, assim existe a possibilidade de deixar os contadores funcionar além de um certo tempo. Não é possível eliminar os contadores totais!

Perfil Contador reduzido

O "Contador reduzido" pode ler estados dos contadores e estatísticas.

No perfil [Contador reduzido], é contido o menu principal "Informação" no "menu de serviço" [Ajustes]:

No perfil [Contador reduzido], no "menu de serviço", as seguintes funções estão diretamente à disposição:

- Ligar/desligar o sistema de leite
- Ligar a informação rápida. (atuais temperaturas da caldeira, em baixo, à direita no display)
- Ajustes
- Standby
- Abrir a porta de serviço



O conteúdo dos menus principais é descrito a seguir neste capítulo.

Menu principal "Informação"			
Parâmetro	Descrição	Área de ajuste	Notas
Contador temporário / da máquina	Vista geral de todos os estados de contagem de bebidas, bem como processos da preparação de bebidas. Contador temporário / da máquina só podem ser eliminados em conjunto: ► Premir o campo .	–	Diferença entre contador de usuário e contador total. Contadores de usuário podem ser eliminados, assim existe a possibilidade de deixar os contadores funcionar além de um certo tempo. Não é possível eliminar os contadores totais!

Perfil Supervisor da máquina

O "Supervisor da máquina" tem funções de serviço limitadas.

No perfil [Supervisor da máquina], são contidos os seguintes menus principais no "menu de serviço" [Ajustes]:

- Sistema
- Serviço

No perfil [Supervisor da máquina], no "menu de serviço", as seguintes funções estão diretamente à disposição:

- Iniciar o enxágue
- Iniciar a limpeza
- Limpeza da touchscreen (30 seg)
- Ligar/desligar o sistema de leite
- Ligar a informação rápida. (atuais temperaturas da caldeira, em baixo, à direita no display)
- Estatística de limpeza
- Ajustes
- Standby
- Abrir a porta de serviço



O conteúdo dos menus principais é descrito a seguir neste capítulo.

Menu principal "Sistema"			
Parâmetro	Descrição	Área de ajuste	Notas
Manutenção	Última troca de filtro. Entrada de data da última troca de filtro ► Marcar dia, mês ou ano em ordem. ► Com o campo seta para cima/baixo ajustar o valor desejado.	–	–

Menu principal "Serviço"			
Parâmetro	Descrição	Área de ajuste	Notas
Símbolo de seleção de bebida	Consultar o capítulo "Programação" – "Perfil caseiro" – "Seleção ícones de bebidas"	–	–

Menu principal "Serviço"			
Parâmetro	Descrição	Área de ajuste	Notas
Trocar o filtro de água (interno)	A troca de filtro é mostrada no display. ▶ Preparar o cartucho do filtro. ▶ Colocar o cartucho do filtro 15 min na água. ▶ Seguir as instruções no display.	–	–
Iniciar a descalcificação	O processo de descalcificação é mostrado no display. ▶ Providenciar 2 garrafas (0.75 l) de descalcificador líquido. ▶ Providenciar o recipiente para colocar em baixo (5 l). Uma descalcificação é feita em 3 passos: • Arrefecimento • Descalcificação • Lavagem	–	O progresso da descalcificação nos passos individuais é informado em %. <i>Consultar também o capítulo "Serviço e manutenção" - "Descalcificação".</i>

Perfil Chef de Service

O Chef de Service tem acesso aos parâmetros das bebidas, ao modo de auto-atendimento e aos ajustes no menu "Faturamento".

No perfil [Chef de Service], há os seguintes menus principais:

- Configuração
- Informação

No perfil [Chef de Service], no "menu de serviço", as seguintes funções estão diretamente à disposição:

- Ligar o sistema de leite
- Ligar a operação de auto-atendimento
- Ligar a informação rápida
- Ajustes
- Standby
- Abrir a porta de serviço



O conteúdo dos menus principais é descrito a seguir neste capítulo.

Menu principal "Configuração"			
Menu "Parâmetros das bebidas"	Descrição	Área de ajuste	Notas
Etiquetas 1 a 5	<i>Consultar o capítulo "Programação" – "Perfil caseiro" – "Alterar bebidas programadas".</i>	todas as letras e números	Podem ser inseridos no máximo 24 caracteres.
Modificar as bebidas programadas	<i>Consultar o capítulo "Programação" – "Perfil caseiro" – "Alterar bebidas programadas".</i>	todas as bebidas disponíveis	Os tipos de bebida dependem das opções disponíveis.

Menu principal "Configuração"			
Menu "Operação de auto-atendimento"	Descrição	Área de ajuste	Notas
Operação de auto-atendimento ativa	▶ Desativar/ativar a operação de auto-atendimento. ▶ Salvar a modificação com o campo . ☒ O sistema é reiniciado.	inativo / ativo	A preparação da bebida através do campo DECAF está desligada na operação de auto-atendimento.

Menu principal "Configuração"			
Menu "Faturamento"	Descrição	Área de ajuste	Notas
Ligar / desligar o faturamento	<i>Consultar o capítulo "Programação" – "Perfil Contador".</i>	inativo / ativo	–

Menu principal "Informação"			
Parâmetro	Descrição	Área de ajuste	Notas
Contador temporário / da máquina	Vista geral de todos os estados de contagem de bebidas, bem como processos da preparação de bebidas. Contador temporário / da máquina só podem ser eliminados em conjunto: ▶ Premir o campo .	–	Diferença entre contador de usuário e contador total. Contadores de usuário podem ser eliminados, assim existe a possibilidade de deixar os contadores funcionar além de um certo tempo. Não é possível eliminar os contadores totais!
Estatística de limpeza	Aqui pode ser lida a data e a hora das diferentes limpezas.	–	–

Perfil Gerente de qualidade

O "Gerente de qualidade" pode ler estados dos contadores e estatísticas.

No perfil [Gerente de qualidade], é contido o menu principal "Informação" no "menu de serviço" [Ajustes]:.

No perfil [Gerente de qualidade], há os seguintes menus principais:

- Sistema
- Informação

No perfil [Gerente de qualidade], no "menu de serviço", as seguintes funções estão diretamente à disposição:

- Ligar/desligar o sistema de leite
- Ligar a informação rápida. (atuais temperaturas da caldeira, em baixo, à direita no display)
- Ajustes
- Standby
- Abrir a porta de serviço



O conteúdo dos menus principais é descrito a seguir neste capítulo.

Menu principal "Sistema"			
Menu "Limpeza"	Descrição	Área de ajuste	Notas
Limpeza modo Profi	A limpeza Profi inicia automaticamente quando é acionada uma limpeza. São listados todos os passos de preparação. Opcionalmente é possível confirmar estes passos. Depois de todos os passos terem sido efetuados e a porta de serviço ter sido novamente fechada é possível que a limpeza seja iniciada agora no campo ativo .	inativo / ativo	Se uma limpeza for interrompida com o campo , permanece um requisito de limpeza. <i>Também é possível interromper limpezas desligando ou interrompendo a corrente.</i> Uma limpeza interrompida pode ser concluída então por uma nova ativação da limpeza.

Menu principal "Informação"			
Parâmetro	Descrição	Área de ajuste	Notas
Contador temporário / da máquina	Vista geral de todos os estados de contagem de bebidas, bem como processos da preparação de bebidas. Contador temporário / da máquina só podem ser eliminados em conjunto: ► Premir o campo .	—	Diferença entre contador de usuário e contador total. Contadores de usuário podem ser eliminados, assim existe a possibilidade de deixar os contadores funcionar além de um certo tempo. Não é possível eliminar os contadores totais!
Estatística de limpeza	Aqui pode ser lida a data e a hora das diferentes limpezas.	—	—

Eliminação de avarias

Janela "Smart Info"

O campo [Informação] aparece se ocorrer um erro ou se for necessária a intervenção do utilizador ou do técnico de serviço para garantir a operacionalidade da máquina. Por exemplo, quando o tanque de água potável tiver que ser reenchido.

Se ocorrer tal caso, na tela principal aparece o campo [Informação].



Dependendo da causa, a preparação da bebida é bloqueada até que a medida solicitada tenha sido executada.

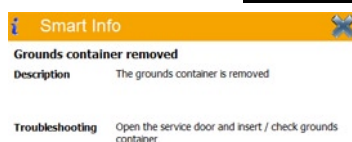


- ▶ Apertar o campo [Informação] (ver a figura).
- ☑ A janela "Smart Info" abre-se (ver a figura).

- ▶ Executar as medidas descritas.

Se a mensagem ainda continuar no display, provavelmente há uma falha.

- ▶ Contatar o parceiro de serviços (ver www.schaerer.com).



1/1



Consultar também o capítulo "Eliminação de falhas" - "Falhas com mensagem no display".

Falhas com mensagem no display

Em seguida, são descritas as principais mensagens de avaria. Contatar o parceiro de serviços (ver www.schaerer.com) se o erro ainda permanecer após a execução de todas as possibilidades de eliminação.

Mensagem no display	Causa	Eliminação
Nível de leite baixo (quantidade restante ainda disponível)	O recipiente para o leite fresco está quase vazio.	▶ Quando possível voltar a encher o recipiente para o leite fresco.
Leite vazio	O recipiente para o leite fresco está vazio.	▶ Retirar o recipiente para o leite fresco. ▶ Limpar bem o recipiente. ▶ Encher o recipiente com leite fresco $\pm 5^{\circ}\text{C}$ previamente arrefecido e voltar a colocar na máquina.
Esvaziar a bandeja de pingos	A bandeja de pingos está cheia.	▶ Esvaziar a bandeja de pingos ▶ Limpar a bandeja de pingos e colocá-la novamente.
Falta a bandeja de pingos	A bandeja de pingos não está colocada corretamente ou está em falta.	▶ Colocar a bandeja de pingos ou verificar se está corretamente posicionada.

Mensagem no display	Causa	Eliminação
Moinho esquerdo sobrecarregado / bloqueado Moinho direito sobrecarregado/ bloqueado	Um valor de corrente alto demais (>8 A) foi medida por um período de tempo definido. A máquina tenta iniciar 5 vezes a moagem, depois aparece a mensagem "Moinho à esquerda ou à direita sobrecarregado". Se neste estado uma bebida for novamente solicitada e os problemas continuarem, a mensagem muda para "Moinho à esquerda ou à direita sobrecarregado/bloqueado". A saída de bebidas está bloqueada.	▶ Desligar a máquina. ▶ Verificar se há bloqueios no moinho e remover os corpos estranhos. ▶ Reiniciar a máquina. ▶ Se o erro for novamente mostrado, contatar o parceiro de serviços.
Sobretensão da caldeira de água quente	A alimentação de água é interrompida.	▶ Verificar o nível do tanque de água potável ou o estado da conexão fixa de água.
	A unidade de infusão está bloqueada.	▶ Controlar e limpar a unidade de infusão.
	A máquina está sobreaquecida.	▶ Desligar a máquina da rede de corrente e deixá-la esfriar.
	O SSR está defeituoso.	▶ Contatar o parceiro de serviços.
	O Klixon disparou.	
Sobretensão da caldeira de vapor	A alimentação de água é interrompida.	▶ Verificar o nível do tanque de água potável ou o estado da conexão fixa de água.
	Entupimento no sistema de vapor.	▶ Verificar e limpar a saída da bebida e o sistema de vapor.
	A máquina está sobreaquecida.	▶ Desligar a máquina da rede de corrente e deixá-la esfriar.
	O SSR está defeituoso.	▶ Contatar o parceiro de serviços.
	O Klixon disparou.	
Temperatura muito baixa da água quente Temperatura do vapor baixa demais	Erro no aquecimento.	▶ Desligar a máquina da rede de corrente. ▶ Conectar novamente e ligar.
Caldeira de água quente aquecimento intervalo Caldeira de vapor aquecimento intervalo	Embora o aquecimento esteja ligado, a temperatura nominal não foi alcançada dentro de 5 minutos.	▶ Contatar o parceiro de serviços.
Caldeira de água quente NTC curto-circuito Caldeira de vapor NTC curto-circuito	A platina principal não detecta uma resistência. Uma temperatura máxima (aprox. 150°C) é medida. A saída de bebidas está bloqueada.	▶ Contatar o parceiro de serviços.
Caldeira de água quente NTC aberto Caldeira de vapor NTC aberta	O sensor de temperatura não está conectado. Uma temperatura mínima é medida.	▶ Contatar o parceiro de serviços.
Sobrecorrente da unidade de infusão	No motor da unidade de infusão foi detectada uma sobrecorrente.	▶ Contatar o parceiro de serviços.
Corrente de repouso da unidade de infusão	Mesmo quando a unidade de infusão não "funciona", ela deve consumir uma corrente mínima. Se este não for o caso, há um erro. As causas podem ser a unidade de infusão, a platina de potência ou a cablagem.	▶ Verificar se há bloqueios na unidade de infusão. ▶ Se o erro continuar, contatar o parceiro de serviços.

Mensagem no display	Causa	Eliminação
Intervalo da unidade de infusão	A unidade de infusão não possui um interruptor para o "ajuste básico". A posição do cilindro de infusão é detectada pela medição do valor da corrente. Os seguintes valores de ponta são detetados: posição superior e inferior O seguinte intervalo é definido: se dentro de 10 segundos após um movimento do infusor nenhum pico de corrente for detetada, o "intervalo da unidade de infusão" é mostrado.	► Contatar o parceiro de serviços.
Erro do fluxo de água	Durante a saída de um produto de café, o medidor de fluxo executa um número menor do que o número definido de giros mínimos. Um bloqueio ou bloqueio parcial em algum lugar no sistema de água é provável.	► Verificar o nível do tanque de água potável ou o estado da conexão fixa de água. ► Controlar o tanque de água potável interno ou externo (uma saturação do filtro reduz o fluxo de água).
		► Verificar se o pistão superior está bloqueado ou parcialmente entupido.
		► Verificar o nível de moagem. Se o ajuste de moagem estiver fino demais, isto pode reduzir ou bloquear completamente o fluxo de água.
		► Se o erro continuar, contatar o parceiro de serviços.
Falha no fornecimento de vapor	O sensor de nível detecta um nível baixo na caldeira de vapor. Houve uma tentativa de encher a caldeira. Da sonda de nível, no entanto, não foi detectada água dentro de 60 seg. O processo de enchimento é interrompido. A saída de bebidas, que necessitam de vapor, é bloqueada.	► Contatar o parceiro de serviços.
Modbus erro de processamento Modbus erro de comunicação	Erro de comunicação entre a peça de potência e o TouchPanel.	► Contatar o parceiro de serviços.
Inicialização de faturamento	Só mensagem de estado.	—
Faturamento online	Só mensagem de estado.	—
Faturamento offline	Só mensagem de estado.	—

Mensagem no display	Causa	Eliminação
Não é possível iniciar o banco de dados Versão incorreta do banco de dados Não é possível iniciar a interface do usuário Mensagem de erro geral no processo de controle Não é possível iniciar o processo de controle O processo de controle foi inesperadamente desligado Não é possível inicializar o processo de controle Não é possível estabelecer a comunicação com o processo de controle Comunicação interrompida pelo processo de controle	Serious error / erro interno Erro ao iniciar o software.	► Desligar a máquina da rede de corrente. ► Conectar novamente e ligar. ► Reiniciar o software. ► Contatar a assistência técnica da Schaefer.

Precauções

Detergente

Utilização

CUIDADO!
Perigo para o
utilizador!



Perigo de envenenamento pela absorção do detergente.

Os seguintes pontos devem ser impreterivelmente respeitados:

- Manter os detergentes longe do alcance das crianças e das pessoas não autorizadas.
- Não ingerir detergentes.
- Nunca misturar detergentes com outros químicos ou ácidos.
- Nunca colocar detergente no recipiente de leite.
- Nunca colocar detergente no tanque de água potável (interno/externo).
- Só usar o descalcificador e o detergente para a finalidade prevista (ver a etiqueta).
- Não comer ou beber durante a utilização dos detergentes.
- Manter uma boa ventilação durante a utilização dos detergentes.
- Usar luvas de proteção durante a utilização dos detergentes.
- Lavar bem as mãos imediatamente após a utilização dos detergentes..



Antes da utilização do detergente, ler cuidadosamente as informações na embalagem. A folha de dados de segurança pode ser solicitada ao distribuidor (ver a embalagem do detergente), se esta não estiver disponível.

Armazenagem

Os seguintes pontos devem ser impreterivelmente respeitados:

- Armazenar os produtos fora do alcance de crianças e de pessoas não autorizadas.
- Armazenar os produtos protegidos contra o calor, a luz e a humidade.
- Armazenar os produtos separadamente nos ácidos.
- Só armazenar os produtos na embalagem original.
- Armazenar os detergentes em locais diferentes uns dos outros.
- Não armazenar os produtos juntos com alimentos.
- São válidas as diretivas legais e locais sobre o armazenamento de químicos (detergentes).

Eliminação

Se uma reciclagem não for possível, os detergentes e as suas embalagens devem ser eliminados de acordo com as informações dos regulamentos legais e locais.

Informação de emergência

Perguntar ao fabricantes do detergente (ver a etiqueta do detergente) o número do telefone da informação de emergência (centro de informação toxicológica). Se o seu país não possuir este tipo de instituição, observar a seguinte tabela:

Centro de Informação Toxicológica da Suíça	
Telefonemas do exterior	+41 44 251 51 51
Telefonemas da Suíça	145
Internet	www.toxi.ch

Regulamentos de higiene

Água

CUIDADO!
Perigo para o
utilizador!



O manuseio inadequado da água pode causar danos à saúde!
Os seguintes pontos devem ser impreterivelmente respeitados:

- A água deve ser livre de sujidades.
- Não conectar a máquina em água de osmose ou outra água agressiva.
- A dureza de carbonato não deve exceder 5-6 °dKH (dureza de carbonato alemã) ou 8.9-10.7 °fKH (dureza de carbonato francesa).
- A dureza total deve ser sempre mais alta do que a dureza de carbonato.
- A dureza de carbonato mínima é de 5 °dKH ou 8.9 °fKH.
- Teor máximo de cloro de 100 mg por litro.
- Valor de pH entre 6.5-7 (pH neutro).

Máquinas com tanque de água potável (interno & externo):

- Encher o tanque de água potável diariamente com água fresca.
- Antes do enchimento, enxaguar bem o tanque de água potável.

Café

CUIDADO!
Perigo para o
utilizador!



O manuseio inadequado do café pode causar danos à saúde!
Os seguintes pontos devem ser impreterivelmente respeitados:

- Verificar se há danos na embalagem antes de abri-la.
- Não encher mais com grãos de café do que o necessário para um dia.
- Fechar imediatamente a tampa do recipiente de grãos após o enchimento.
- Armazenar o café num local seco, fresco e escuro.
- Armazenar o café separadamente dos detergentes.
- Consumir primeiramente os produtos mais velhos ("first-in-first-out").
- Consumir os produtos dentro da data de validade.
- Fechar sempre bem as embalagens abertas para que o conteúdo permaneça fresco e protegido contra impurezas.

Leite

CUIDADO!
Perigo para o
utilizador!



O manuseio inadequado do leite pode causar danos à saúde!
Os seguintes pontos devem ser impreterivelmente respeitados:

- Não usar leite cru.
- Só usar leite pasteurizado ou aquecido com um processo UHT.
- Só usar leite homogeneizado.
- Usar leite pré-resfriado com uma temperatura entre 3-5°C.
- Nos trabalhos com leite, usar luvas de proteção.
- Usar leite diretamente da embalagem original.
- Nunca reencher com leite. Limpar bem o recipiente antes do enchimento.
- Verificar se há danos na embalagem antes de abri-la.
- Não encher mais com leite do que o necessário para um dia.
- Fechar a tampa do recipiente do leite e a unidade de refrigeração (interna/externa) imediatamente após o enchimento.
- Armazenar o café num local seco, fresco (máx. 7°C) e escuro.
- Armazenar o leite separadamente dos detergentes.
- Consumir primeiramente os produtos mais velhos ("first-in-first-out").
- Consumir os produtos dentro da data de validade.
- Fechar sempre bem as embalagens abertas para que o conteúdo permaneça fresco e protegido contra impurezas.

Pó para automático / pó instantâneo

CUIDADO!
Perigo para o
utilizador!



**O manuseio inadequado do pó para automático pode levar a danos à saúde!
Os seguintes pontos devem ser impreterivelmente respeitados:**

- Verificar se há danos na embalagem antes de abrí-la.
- Não adicionar mais pó para sistemas automáticos do que o necessário para um dia.
- Fechar imediatamente a tampa do recipiente de pó após o enchimento.
- Armazenar o pó para sistemas automáticos num local seco, fresco e escuro.
- Armazenar o pó para sistemas automáticos separadamente dos detergentes.
- Consumir primeiramente os produtos mais velhos ("first-in-first-out").
- Consumir os produtos dentro da data de validade.
- Sempre fechar bem as embalagens abertas para que o conteúdo permaneça fresco e protegido contra impurezas.

Responsabilidade

Deveres do proprietário

O proprietário deve providenciar a manutenção e o controle periódico dos dispositivos de segurança por um parceiro de serviços da Schaerer AG, seus contratados ou outras pessoas autorizadas.

Os danos materiais devem ser reclamados à Schaerer AG dentro de 30 dias por escrito! Para os defeitos ocultos, o prazo é de 12 meses a partir da instalação (relatório de trabalho, protocolo de transferência), mas um máximo de 18 meses da data na qual o aparelho deixou a fábrica em Zuchwil.

As peças relativas à segurança, como válvulas de segurança, termóstatos de segurança, caldeira, etc. não devem de forma alguma ser reparadas. Elas devem ser substituídas!

São válidos os seguintes intervalos:

- Válvulas de segurança a cada 24 meses.
- Caldeira (gerador de vapor, aquecedor contínuo) a cada 72 meses.

Estas medidas são executadas dentro da manutenção pelo técnico de serviço da Schaerer AG ou o seu parceiro de serviços.

Direitos de garantia e de responsabilidade

Ficam excluídos os direitos de garantia e de responsabilidade por danos pessoais e materiais se estes danos forem resultado de uma ou várias das seguintes causas:

- Utilização não adequada do aparelho.
- Montagem, colocação em funcionamento, operação limpeza e manutenção inadequada do aparelho e dos respectivos aparelhos opcionais.
- Não observação dos intervalos de manutenção.
- Operação do aparelho em caso de dispositivos de segurança defeituoso ou dispositivos de proteção e de segurança não montados adequadamente ou não operacionais.
- Não observação das instruções de segurança no manual de instruções em relação à armazenagem, a montagem, a colocação em funcionamento, a operação e a manutenção da máquina.
- Operação do aparelho com problemas.
- Reparações executadas inadequadamente.
- Utilização de peças sobressalentes diferentes das peças originais da Schaerer AG.
- Utilização de produtos de limpeza não recomendados pela Schaerer AG.
- Casos de catástrofe devido ao efeito de corpos estranhos, acidente e vandalismo, bem como força maior.
- Penetração no aparelho com quaisquer objetos, bem como abertura do aparelho.

O fabricante oferece garantia pelas respectivas possíveis solicitações de responsabilidade somente e exclusivamente se os intervalos de conservação e de manutenção indicados forem respeitados e se as peças sobressalentes originais dos fornecedores autorizados por ele forem usadas.



São válidas as "condições gerais de uso" da Schaerer AG.