

Schaerer Coffee Skye

Manual de instrucciones

2.3 / 03.2023



Traducción del manual de instrucciones
2.3-es
N.º de documento: 020478

Declaración de propiedad y autoría

Editor

Schaerer AG, apartado de correos 336, Niedermattstrasse 3,
CH-4528 Zuchwil

Edición

Versión 2.3 | 03.2023

Software

SW4.38.x

Diseño y redacción

Schaerer AG, apartado de correos 336, Niedermattstrasse 3,
CH-4528 Zuchwil

Copyright ©

Schaerer AG, apartado de correos 336, Niedermattstrasse 3,
CH-4528 Zuchwil

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

Tabla de contenidos

1	Seguridad.....	7
1.1	Signos y símbolos.....	7
1.2	Uso conforme a lo previsto.....	8
1.3	Uso incorrecto previsible.....	9
1.4	Obligaciones del usuario.....	9
1.5	Riesgos residuales.....	9
1.6	Peligro de daños materiales.....	14
2	Datos técnicos.....	15
2.1	Tipos de bebida y capacidad de producción.....	15
2.2	Datos de la máquina.....	16
2.3	Conexión de red en el lugar de la instalación.....	17
2.4	Valores de conexión de agua.....	17
2.5	Condiciones del entorno.....	18
2.6	Placa de características.....	18
2.7	Declaración de conformidad CE.....	18
2.7.1	Dirección del fabricante.....	18
2.7.2	Normas aplicadas.....	18
3	Descripción de los productos.....	21
3.1	Vista general de la cafetera.....	21
3.1.1	Depósito de polvo y de granos.....	22
3.1.2	Depósito de posos.....	23
3.1.3	Barra de vapor externa.....	23
3.1.4	Patas de la máquina.....	23
3.1.5	Recogegotas con pieza auxiliar para posicionamiento de tazas.....	24
3.1.6	Depósito de agua potable interno.....	24
3.1.7	Salida de bebida manual.....	24
3.1.8	Dispensación de agua caliente externa.....	25
3.1.9	Molinillo.....	25
3.1.10	Iluminación funcional.....	25
3.1.11	Elementos de decoración.....	26
3.2	Mandos.....	26
3.2.1	Vista general.....	26
3.2.2	Entrada manual.....	28
3.2.3	Panel de operación con pantalla táctil.....	28
3.2.4	Dispositivo de cierre del panel de operación.....	28
3.2.5	Dispositivos de cierre de los depósitos de granos y de polvo (opcional).....	28
3.2.6	Vaso de mezcla.....	28
3.2.7	Botón de conexión/desconexión de la cafetera.....	28
3.3	Conexiones e interfaces de la cafetera.....	29
3.4	Opciones.....	30
3.5	Aparatos independientes.....	31
3.5.1	Unidad refrigeradora.....	31
3.5.2	Cup & Cool.....	32
3.5.3	Calentador de tazas.....	32
3.6	Contenido del suministro y accesorios.....	32
4	Instalación y puesta en marcha.....	35
4.1	Condiciones de transporte.....	35

4.2	Embalaje/desembalaje.....	35
4.2.1	Desembalar la cafetera.....	35
4.2.2	Desembalar los accesorios.....	35
4.3	Colocación.....	36
4.4	Instalar la cafetera.....	36
4.4.1	Conectar la corriente.....	36
4.4.2	Conectar el suministro de agua.....	37
4.5	Conectar aparatos independientes.....	39
4.5.1	Conectar aparatos independientes a la red eléctrica.....	39
4.5.2	Establecer la conexión de comunicación (bus CAN).....	39
4.5.3	Conectar el sistema de leche.....	40
4.6	Puesta en marcha con instrucciones en pantalla.....	41
5	Manejo.....	43
5.1	Modos de usuario.....	43
5.2	Interfaz de usuario.....	43
5.2.1	Página "Seleccionar grupo".....	43
5.2.2	Página "Seleccionar bebida".....	45
5.2.3	Pestañas y barra lateral.....	46
5.2.4	Página "Dispensar bebida".....	47
5.3	Menú de mantenimiento.....	48
5.3.1	Campo [Menú de mantenimiento].....	48
5.3.2	Vista general.....	48
5.3.3	Inicio y cierre de sesión.....	50
5.3.4	Ajustes.....	50
5.3.5	Proceso de dispensación de bebida.....	51
5.3.6	Información del sistema.....	51
5.3.7	Atrás.....	51
5.3.8	Limpieza.....	51
5.3.9	Intervalos de mantenimiento.....	51
5.3.10	Gestión de ingredientes.....	52
5.3.11	Área Mensajes de error.....	52
5.3.12	Área Selección directa.....	52
5.3.13	Información rápida.....	52
5.4	Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato.....	53
5.5	Abrir y cerrar el panel de operación.....	53
5.5.1	Abrir el panel de operación.....	53
5.5.2	Cerrar el panel de operación.....	54
5.6	Conectar.....	54
5.6.1	Encender la cafetera.....	54
5.6.2	Encender la unidad refrigeradora adosada.....	55
5.6.3	Encender la unidad frigorífica bajo mostrador.....	55
5.6.4	Encender el calentador de tazas Cup&Cool.....	55
5.7	Llenado y conexión.....	56
5.7.1	Llenado del depósito de granos.....	56
5.7.2	Rellenar agua.....	57
5.7.3	Llenar el depósito de polvo.....	57
5.7.4	Llenar el sistema de leche PureFoam™.....	58
5.8	Selección de bebida.....	59
5.8.1	Seleccionar bebida.....	59
5.8.2	Modificar bebida (opción).....	60

5.8.3	Dispensar bebida.....	60
5.9	Vaciado.....	61
5.9.1	Vaciar depósito de posos.....	61
5.9.2	Vaciar el depósito de agua sucia externo.....	62
5.10	Apagado.....	62
5.10.1	Poner la cafetera en el modo en espera.....	62
5.10.2	Paradas prolongadas (más de 1 semana).....	63
5.10.3	Apagar aparatos independientes.....	64
6	Limpieza.....	65
6.1	Normas y condiciones para la limpieza.....	65
6.1.1	Productos de limpieza.....	65
6.1.2	Concepto de limpieza APPCC.....	67
6.1.3	Niveles de limpieza.....	67
6.2	Intervalos de limpieza.....	68
6.3	Limpiezas automáticas.....	70
6.3.1	Lavados de encendido/apagado automáticos.....	70
6.3.2	Lavados configurados.....	70
6.4	Programas de limpieza con instrucciones en pantalla.....	70
6.4.1	Página "Limpieza".....	71
6.4.2	Página "Programa de limpieza".....	73
6.4.3	Utensilios requeridos.....	73
6.4.4	Iniciar limpieza con instrucciones en pantalla.....	74
6.4.5	Limpiar el sistema de café.....	74
6.4.6	Limpiar el sistema de leche.....	75
6.4.7	Limpiar el sistema de polvo.....	77
6.5	Actividades de limpieza manuales.....	78
6.5.1	Vaciar y limpiar el depósito de posos.....	78
6.5.2	Limpiar la cámara de escaldado.....	78
6.5.3	Limpiar el recogegotas y la rejilla de goteo.....	78
6.5.4	Limpiar el depósito de leche.....	79
6.5.5	Limpiar los aparatos independientes.....	79
6.5.6	Limpiar la pantalla táctil.....	80
6.5.7	Limpiar el depósito de agua potable interno.....	80
6.5.8	Limpiar el depósito de agua potable externo.....	81
6.5.9	Limpiar el depósito de agua sucia externo.....	81
6.5.10	Limpiar el depósito de granos.....	82
6.5.11	Limpiar el depósito de polvo.....	82
6.5.12	Limpiar las superficies exteriores.....	83
6.5.13	Activar lavado manual.....	84
7	Mantenimiento.....	85
7.1	Trabajos de mantenimiento.....	85
7.1.1	Intervalos de mantenimiento.....	85
7.1.2	Página "Intervalos de mantenimiento".....	86
7.1.3	Encargar la realización de los mantenimientos y restablecer el contador.....	86
7.2	Descalcificación.....	87
7.2.1	Descalcificador.....	88
7.2.2	Página "Descalcificación".....	89
7.2.3	Material de descalcificación necesario.....	90
7.2.4	Variante: Realizar la descalcificación con conexión de agua fija.....	90
7.2.5	Variante: Realizar descalcificación con depósito de agua interno.....	94

7.2.6	Desechar el cartucho de descalcificación.....	99
8	Programación.....	101
8.1	Elementos de navegación.....	101
8.2	Perfiles y permisos.....	102
8.2.1	Perfil Conserje.....	102
8.2.2	Perfil Chef de Service.....	103
8.2.3	Perfil Gestor de calidad.....	103
8.2.4	Perfil Responsable de la máquina.....	103
8.2.5	Visión general de los permisos de los perfiles.....	104
8.3	Configuración de la máquina.....	104
8.3.1	Página "Ajustes".....	105
8.3.2	Ajustes "Sistema".....	106
8.3.3	Ajuste "Configuración".....	108
8.3.4	Ajuste "Mantenimiento".....	109
8.3.5	Ajuste "Información".....	114
8.3.6	Guardar los cambios y cargarlos en la cafetera.....	118
9	Solución de problemas.....	119
9.1	Indicaciones de fallos.....	119
9.1.1	Iluminación funcional.....	119
9.1.2	Mensajes en pantalla.....	119
9.2	Fallos de funcionamiento.....	120
9.3	Fallos con mensaje de pantalla.....	120
9.3.1	Mensaje de pantalla "Indicación".....	120
9.3.2	Mensaje de pantalla "Solicitud".....	121
9.3.3	Mensaje de pantalla "Error".....	122
9.3.4	Mensaje de pantalla "Fallo".....	123
9.4	Fallos sin mensaje de pantalla.....	126
10	Desinstalación y eliminación.....	127
10.1	Desinstalación.....	127
10.2	Eliminación.....	127

1 Seguridad

1.1 Signos y símbolos

Indicaciones de seguridad



PELIGRO

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

Es obligatorio respetar las medidas que se describen para evitar el peligro.



ADVERTENCIA

Situación peligrosa de carácter general que podría provocar lesiones graves.

Es obligatorio respetar las medidas que se describen para evitar el peligro.



ATENCIÓN

Situación peligrosa de carácter general que podría provocar lesiones leves.

Es obligatorio respetar las medidas que se describen para evitar el peligro.



NOTA

Situación que puede provocar daños materiales en la cafetera.

Es obligatorio respetar las medidas que se describen para evitar el peligro.

Señales de advertencia utilizadas

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

Señal	Tipo de peligro	Señal	Tipo de peligro
	Advertencia de líquidos calientes		Advertencia de superficies calientes
	Advertencia de vapor caliente		Advertencia de tensión eléctrica peligrosa
	Advertencia de sustancias tóxicas		Advertencia de lesiones en las manos

Señales de obligación utilizadas

Señal	Significado	Señal	Significado
	Leer el documento		Utilizar guantes
	Utilizar gafas de protección		Lavarse las manos

Señal	Significado	Señal	Significado
	Desenchufar el conector de red		

Señalizaciones de este manual

Señalización	Significado	Señalización	Significado
▶	Listado sin orden fijo	✓	Resultados de acciones
(1)	Leyendas de figuras, números de posición en figuras	[Pulsador]	Mandos y visualización
1.	Instrucciones paso a paso	"Menú"	Menús en las pantallas

1.2 Uso conforme a lo previsto

La cafetera SKYE se ha diseñado para servir distintas variantes y combinaciones de bebidas de café, agua caliente, bebidas de leche, bebidas en polvo (topping y chocolate) en tazas, vasos o jarritas.

Los depósitos de granos solo se deben llenar con granos de café, en el depósito de polvo solo debe introducirse polvo de chocolate, el depósito de leche solo debe llenarse de leche y la entrada manual con café molido.

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

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



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

1.3 Uso incorrecto previsible



ADVERTENCIA

Peligro por uso incorrecto.

Cualquier uso que vaya más allá del uso previsto o utilice la cafetera de forma diferente se considera uso incorrecto y puede generar situaciones peligrosas.

La manipulación incorrecta de la cafetera puede provocar lesiones.

- ▶ Leer detenidamente el manual de instrucciones antes del uso.
- ▶ El acceso al área de servicio de la cafetera solo está permitido a los técnicos de mantenimiento cualificados.
- ▶ La limpieza y el mantenimiento solo pueden ser desempeñados por personas con conocimientos y experiencia práctica con el aparato, en especial en lo que respecta a la seguridad y la higiene.
- ▶ En el modo de autoservicio y en el servicio con manejo, deberá contarse con personal cualificado que supervise la cafetera, que estén a disposición del usuario para consultas y se asegure del cumplimiento de las medidas de mantenimiento.
- ▶ Utilizar únicamente leche suficientemente refrigerada.
- ▶ No modificar los dispositivos de seguridad de la cafetera.
- ▶ No utilizar la cafetera si no funciona correctamente o si está dañada.
- ▶ Utilizar únicamente granos de café para llenar el depósito de granos.
- ▶ Utilizar únicamente polvo para cafetera para llenar el depósito de polvo.
- ▶ Utilizar únicamente leche para llenar el depósito de leche.
- ▶ La entrada manual solo debe llenarse con café molido (o pastillas de limpieza durante la limpieza).

1.4 Obligaciones del usuario

El usuario debe asegurarse de que el socio de servicio técnico de Schaerer AG, u otra persona autorizada, lleve a cabo el mantenimiento regular y la comprobación de los dispositivos de seguridad. Los desperfectos materiales deben notificarse por escrito a Schaerer AG en un plazo de 30 días. En el caso de daños no visibles, este plazo se alarga hasta 12 meses a partir de la fecha de instalación (informes de instalación y entrega), pero como máximo hasta 18 meses a partir de la fecha de salida de la fábrica de Zuchwil. Si las piezas que forman parte de los dispositivos de seguridad, como válvulas de seguridad, termostatos de seguridad, calentadores, etc. presentan daños o están averiadas, deberá encargarse su sustitución. Los componentes de seguridad no deben repararse bajo ningún concepto.



Véase el capítulo "Mantenimiento" para consultar información sobre los intervalos de mantenimiento.

1.5 Riesgos residuales

Schaerer AG da mucha importancia a la seguridad de sus productos. La eficacia de los dispositivos de seguridad sólo se garantiza siempre que se observen las indicaciones siguientes para evitar lesiones y otros peligros para la salud:



Estas indicaciones de seguridad pueden solicitarse a Schaerer AG o descargarse directamente a través del Media Pool del portal <Schaerer Coffee Link> (<https://login.coffeelink.schaerer.com/>).

Peligro de descarga eléctrica**PELIGRO****Peligro de muerte por descarga eléctrica.**

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

- ▶ Los trabajos en las instalaciones eléctricas sólo pueden ser realizados por electricistas.
- ▶ Conectar el aparato a un circuito eléctrico protegido con fusibles. (Recomendación: realizar la conexión a través de un interruptor diferencial).
- ▶ Se deberán tener en cuenta las Directivas correspondientes en materia de baja tensión y las disposiciones y normativas de seguridad locales y nacionales en vigor.
- ▶ Conectar a tierra conforme a las normativas y asegurar contra descargas eléctricas.
- ▶ Asegurarse de que la tensión coincida con los datos de la placa de características del aparato.
- ▶ Nunca tocar las piezas que estén bajo tensión.
- ▶ Antes de iniciar trabajos de mantenimiento, apagar el interruptor principal y desconectar la máquina de la red eléctrica.
- ▶ Asegurarse de que el aparato se pueda desconectar de la red eléctrica en todos los polos. Las conexiones desconectadas deben ser visibles desde el emplazamiento del aparato, y se deberá asegurar la desconexión con un dispositivo de bloqueo.
- ▶ El cable de conexión solo deberá ser sustituido por un técnico de mantenimiento cualificado.

Peligro debido al producto de limpieza

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

**ADVERTENCIA****Peligro de intoxicación por el producto de limpieza.**

Existe peligro de intoxicación si se ingieren productos de limpieza.

- ▶ Mantener alejados los productos de limpieza de los niños y de personas no autorizadas.
- ▶ No ingerir el producto de limpieza.
- ▶ No mezclar nunca el producto de limpieza con otras sustancias químicas o ácidos.
- ▶ No introducir nunca producto de limpieza en los depósitos de leche.
- ▶ No introducir nunca producto de limpieza en el depósito de agua potable.
- ▶ Utilizar los productos de limpieza y descalcificación únicamente para su finalidad prevista (véanse las etiquetas).
- ▶ No comer ni beber nada mientras se utilizan productos de limpieza.
- ▶ Asegurarse de que exista una buena ventilación mientras utilice productos de limpieza.
- ▶ Utilizar guantes de protección para manejar productos de limpieza.
- ▶ Ponerse gafas protectoras mientras se utilizan productos de descalcificación.
- ▶ Tras terminar de utilizar los productos de limpieza, lavarse las manos inmediatamente con abundante agua.

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

Centro de Información Toxicológica Suizo

Llamadas desde el extranjero	+41 44251 51 51
Llamadas desde Suiza	145
Internet	www.toxi.ch

Peligro por alergias



ATENCIÓN

Peligros para la salud por ingredientes.

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

- ▶ En el modo de autoservicio: debe tenerse en cuenta la señal de aviso colocada en la cafetera (contiene información sobre ingredientes que pueden causar alergias).
- ▶ En el uso con operador: debe tenerse en cuenta la información proporcionada por el personal sobre los ingredientes utilizados que causan alergias.

Peligro por bacterias



ATENCIÓN

Perjuicios para la salud por agua contaminada.

La manipulación indebida del agua puede provocar perjuicios para la salud.

- ▶ Asegurarse de que el agua esté limpia y libre de bacterias.
- ▶ No conectar la cafetera a agua de ósmosis pura u otras aguas agresivas.
- ▶ Asegurarse de que la dureza de carbonato esté entre 4 y 6 °dKH o entre 8 y 12 °fKH.
- ▶ Asegurarse de que la dureza total sea superior a la dureza de carbonatos.
- ▶ No superar un contenido de cloro máximo de 50 mg por litro.
- ▶ Asegurarse de que el valor de pH se encuentre entre 6,5 y 7 (pH neutro).

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

- ▶ Llenar el depósito de agua potable con agua fresca todos los días.
- ▶ Antes de llenar el depósito de agua potable, lavarlo a fondo.



ATENCIÓN

Perjuicios para la salud por café contaminado.

La manipulación indebida del café puede provocar problemas de salud.

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

**ATENCIÓN****Perjuicios para la salud por leche contaminada/incorrecta.**

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

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

**ATENCIÓN****Perjuicios para la salud por polvo para cafetera contaminado.**

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

- ▶ Antes de abrir el embalaje, comprobar que no presente ningún daño.
- ▶ No rellenar más cantidad de polvo para cafetera de la necesaria para un día.
- ▶ Cerrar la tapa del depósito de polvo inmediatamente después de llenar el depósito.
- ▶ Guardar el polvo para cafetera en un lugar seco, frío y oscuro.
- ▶ Guardar el polvo para cafetera separado de los productos de limpieza.
- ▶ Consumir primero los productos más antiguos ("first in – first out").
- ▶ Consumir el polvo para cafetera antes de la fecha de caducidad.
- ▶ Asegurarse de cerrar bien los paquetes abiertos, para que el contenido se mantenga fresco y para que no entre suciedad.

Peligro por calor**ATENCIÓN****Peligro de quemaduras por líquido caliente.**

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

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

**ATENCIÓN****Peligro de lesiones por líquidos calientes.**

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

- ▶ No tocar nunca las piezas calientes de la cafetera.
- ▶ Para tocar la salida de bebida deben utilizarse siempre los mangos previstos para tal fin.
- ▶ Limpiar la unidad de escaldado únicamente cuando la cafetera se haya enfriado.

Peligro por el sistema mecánico**ATENCIÓN****Peligro de aplastamiento por componentes móviles.**

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

- ▶ Para tocar la salida de bebida deben utilizarse siempre los mangos previstos para tal fin.
- ▶ Empujar el panel de operación desde abajo hacia arriba siempre con ambas manos.
- ▶ No introducir nunca la mano en los depósitos de granos y de polvo, ni tampoco en la abertura de la unidad de escaldado mientras la cafetera esté encendida.

1.6 Peligro de daños materiales



NOTA

Daños materiales por manipulación indebida de la cafetera.

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

- ▶ En las aguas con una dureza de carbonatos superior a 6°dKH, se deberá montar previamente un filtro antical, ya que de lo contrario podrían producirse daños debido a la cal.
- ▶ No utilizar el aparato si la acometida de agua está cerrada. De lo contrario, los calentadores no se llenarían y la bomba funcionaría "en seco".
- ▶ A fin de evitar derrames de agua en caso de que se rompa un tubo, Schaerer AG recomienda conectar una válvula de corte de agua (en el lado de obra) a la conexión de agua.
- ▶ Tras periodos de parada prolongados (p. ej., en vacaciones), debe llevarse a cabo una limpieza antes de comenzar a utilizar la cafetera.
- ▶ Proteger la cafetera de influencias meteorológicas (heladas, humedad, etc.).
- ▶ En caso de fallos, tener en cuenta la tabla del capítulo "Resolución de fallos" y póngase en contacto con un técnico de servicio cualificado si es necesario.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales de Schaerer AG.
- ▶ Informar inmediatamente al socio de servicio técnico de cualquier daño externo o fuga para la reparación o sustitución de las piezas afectadas.
- ▶ No rociar nunca el aparato con agua ni utilizar un limpiador de vapor para su limpieza.
- ▶ No colocar el aparato sobre superficies que puedan verse expuestas a chorros de agua.
- ▶ Si se utiliza café caramelizado (aromatizado), la unidad de escaldado se deberá limpiar dos veces al día.
- ▶ El depósito de granos solo se puede llenar con granos de café, el depósito de polvo con polvo para cafetera, el depósito de leche con leche y la entrada manual con café molido (o pastillas de limpieza durante la limpieza).
- ▶ No utilizar nunca café liofilizado, pues provoca obstrucciones en la unidad de escaldado.
- ▶ Si la cafetera y/o los accesorios se transportan a una temperatura inferior a 10°C, antes de poder conectar a la corriente y encender la cafetera y/o los accesorios se deberán almacenar a temperatura ambiente durante tres horas. De lo contrario, existirá peligro de cortocircuito debido a la condensación de agua o riesgo de avería en los componentes eléctricos.
- ▶ Utilizar siempre el set de tubos flexibles (de agua potable/sucia) nuevo que se entrega junto con la cafetera. No utilizar nunca juegos de tubos viejos.

2 Datos técnicos

2.1 Tipos de bebida y capacidad de producción



Véase también el capítulo "Selección de bebida".

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

Capacidad de producción por hora		
Espresso 35 - 60 ml		aprox. 120 tazas
Café 120 ml		aprox. 120 tazas
Rendimiento diario recomendado		
Espresso 50 - 60 ml		aprox. 180 tazas
Café 120 ml		aprox. 180 tazas
Bebidas disponibles	Estándar	Opción
Espresso	x	
Café	x	
Café / café crème	x	
Jarritas (250 ml)/ZW	x	
Jarra (500 ml)/ZW	x	
Americano ^{AC/ZW}		x
White Americano ^{*/**/AC/ZW}		x
Café con leche (café con leche claro/oscuero) ^{*/**}		x
Capuchino ^{*/**}		x
Leche manchada ^{*/**}		x
Espresso Macchiato ^{*/**}		x
Chociatto ^{***}		x
Chocolate caliente ^{***}		x
Capuchino australiano [*]		x
Leche caliente [*]		x
Leche fría [*]		x
Espuma de leche Pure Foam™ (caliente) [*]		x
Agua caliente / agua caliente externa		x
Vapor		x

Bebidas disponibles	Estándar	Opción
Bebidas en polvo / bebidas instantáneas		x

Equipamiento de la máquina recomendado:

- * con leche fresca
- ** con leche fresca y/o topping (leche en polvo)
- *** con choco

AC Acelerador de escaldado
 ZW Agua adicional

2.2 Datos de la máquina

Potencia nominal* del calentador	Calentador de vapor	Calentador de agua
	2000 W	2000 W

Temperatura de funcionamiento	Calentador de vapor	Calentador de agua
Temperatura de funcionamiento mínima (T mín.)	10 °C	10 °C
Temperatura de funcionamiento máxima (T máx.)	192 °C	192 °C
Temperatura de funcionamiento	127 °C	95 °C

Sobrepresión	Calentador de vapor	Calentador de agua
Presión de trabajo	2.5 bar	aprox. 0,8 MPa
Sobrepresión operativa admisible (p máx.)	0,5 MPa	1,2 MPa
Sobrepresión de comprobación	2,4 MPa	2,4 MPa

Capacidades	
Capacidad de agua potable	Conexión de agua fija
Capacidad del recipiente de granos de café	750 g cada uno
Capacidad del depósito de posos	550 g

Dimensiones exteriores	
Ancho de la cafetera	330 mm
Anchura con unidad refrigeradora adosada	582 mm
Altura con el depósito de granos y la llave	666 mm
Profundidad	576 mm

Peso	
Peso en vacío	aprox. 40 kg

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

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

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

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

2.3 Conexión de red en el lugar de la instalación

Red	Valores de conexión			Fusibles del edificio	Sección de conductores del cable de conexión
1L, N, PE	220 – 240 V CA	50/60 Hz	2000 – 2400 W	10 – 13 A*	3 x 1 mm ²
2L, PE	200 V	50/60 Hz	1800 W	15 – 20 A*	3 x 1 mm ²
2L, PE	208 – 240 V	60 Hz	1900 – 2400 W	15 – 20 A*	3 x 1 mm ² 3 x 16 AWG

* El fusible del edificio no debe ser superior a 32 A.

2.4 Valores de conexión de agua

Presión del agua	Mínimo: 0,1 MPa (1 bar) Máxima: 1,0 MPa (10 bar)
Temperatura de entrada del agua	Mínimo: 10 °C Máxima: 30 °C
Contenido de cloro	Máxima: 50 mg por litro
Valor de pH	Mínimo: 6,5 Máxima: 7
Dureza de carbonatos (Alemania)	Mínimo: 4 °dKH Máxima: 6 °dKH
Dureza de carbonatos (Francia)	Mínimo: 8 °fKH Máxima: 12 °fKH
Dureza total	> Dureza de carbonatos

2.5 Condiciones del entorno

Temperatura ambiente	Mínimo: +10 °C Máxima: +40 °C
Humedad ambiente relativa	Máxima: 80 %rF

2.6 Placa de características

Modelo	Modelo
Schaerer Coffee Skye	No existen variantes de modelo



Figura: Placa de características

La placa de características se encuentra en el interior de la cafetera.

- ▶ Extraer el cajón de posos de la máquina para un mejor acceso.
- ▶ Abrir la cubierta derecha junto al cajón de posos.
- ▶ En caso de avería o para aplicar la garantía, facilitar los datos de la placa de características; véase el listado.

Datos recomendados:

- Modelo de máquina > (SKYE)
- Potencia nominal > p. ej., 2000 – 2400 W
- Tensión nominal > p. ej., 220 – 240 V
- Valor de fusible en el lugar de la instalación > p. ej., 30 A
- Número de serie > [AASS XXXXXX] > p. ej., 1935 XXXXXX

2.7 Declaración de conformidad CE

2.7.1 Dirección del fabricante

Fabricante	Responsable de documentación
Schaerer AG Aptdo. de correos 336 Niedermattstrasse 3 CH-4528 Zuchwil T +41 32 681 62 00 F +41 32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer AG Cuidado del producto y sistema de gestión Aptdo. de correos 336 Niedermattstrasse 3 CH-4528 Zuchwil

2.7.2 Normas aplicadas

El fabricante indicado anteriormente declara que esta máquina cumple con todas las disposiciones aplicables de las Directivas mencionadas. Cualquier modificación en el aparato realizada sin nuestro consentimiento invalidará esta declaración. Se han aplicado las siguientes normas armonizadas. A fin de garantizar la correcta ejecución de los requisitos, se ha implementado un sistema de gestión de calidad de DNV GL - Business Assurance certificado según las normas ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 y ISO 45001:2018. El fabricante es el único responsable de la emisión de esta declaración de conformidad. El objeto de la declaración arriba descrito cumple los requisitos establecidos en la Directiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo y del Consejo del 8 de junio de 2011 sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

Para la Conformidad CE

MD 2006/42/EC

- ▶ EN 60335-1:2020-08 +A11 +AC
- ▶ EN 60335-2-75:2010-11 +A1 +A11 +A12 +A2
- ▶ EN 62233:2008

Directiva CEM 2014/30/UE

- ▶ EN 55014-1:2018-08 +A1 +A2
- ▶ EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC
- ▶ EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC
- ▶ EN 61000-3-11:2021-03

Directiva RoHS 2011/65/UE

- ▶ EN IEC 63000:2019-05

RED 2014/53/EU

- ▶ EN 301 489-1 V2.1.1:2017
- ▶ EN 301 489-7 V1.3.1:2005
- ▶ EN 301 489-24 V1.5.1:2010

Para el cumplimiento de las Directivas y normativas europeas

Directiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos 2012/19/UE

Reglamento sobre contaminantes orgánicos persistentes 2019/1021

Para el Reglamento de la UE sobre productos químicos

Reglamento REACH 1907/2006/CE

Internacionales (CB)**Seguridad**

- ▶ IEC 60335-1:2020-08
- ▶ IEC 60335-2-75
- ▶ BS EN 62233:2008

EMC

- ▶ CISPR 14-1
- ▶ CISPR 14-2
- ▶ IEC 61000-3-2
- ▶ IEC 61000-3-11

CB	Scheme > Sistema internacional para la aceptación mutua de informes de pruebas y certificados
CE	Requisitos de la legislación de armonización de la Comunidad Europea
CISPR	Comité especial internacional sobre interferencias de radio
CE/UE	La Comunidad Europea es una parte de la Unión Europea formada por CE/PESC/CPJ
EMC	Compatibilidad electromagnética
IEC	Sistema nacional de evaluación de la conformidad de maquinaria y componentes electrónicos
MD	Directiva de máquinas (Parlamento y Consejo europeos)
POP	Reglamento (EU) sobre contaminantes orgánicos persistentes
REACH	Reglamento de la UE sobre para el registro, evaluación, homologación y limitación de productos químicos
RED	Directiva europea de homologación para dispositivos radioeléctricos y receptores (comunicación por radio)
RoHS	Restricción de sustancias peligrosas
WEEE	Prevención y reducción de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (Waste of Electrical and Electronic Equipment)

3 Descripción de los productos

3.1 Vista general de la cafetera

La versión estándar de la Schaerer Coffee Skye incluye elementos de decoración en función de la configuración y una pantalla táctil de 8".



Al realizar un pedido, se ofrecen diversas opciones de configuración.

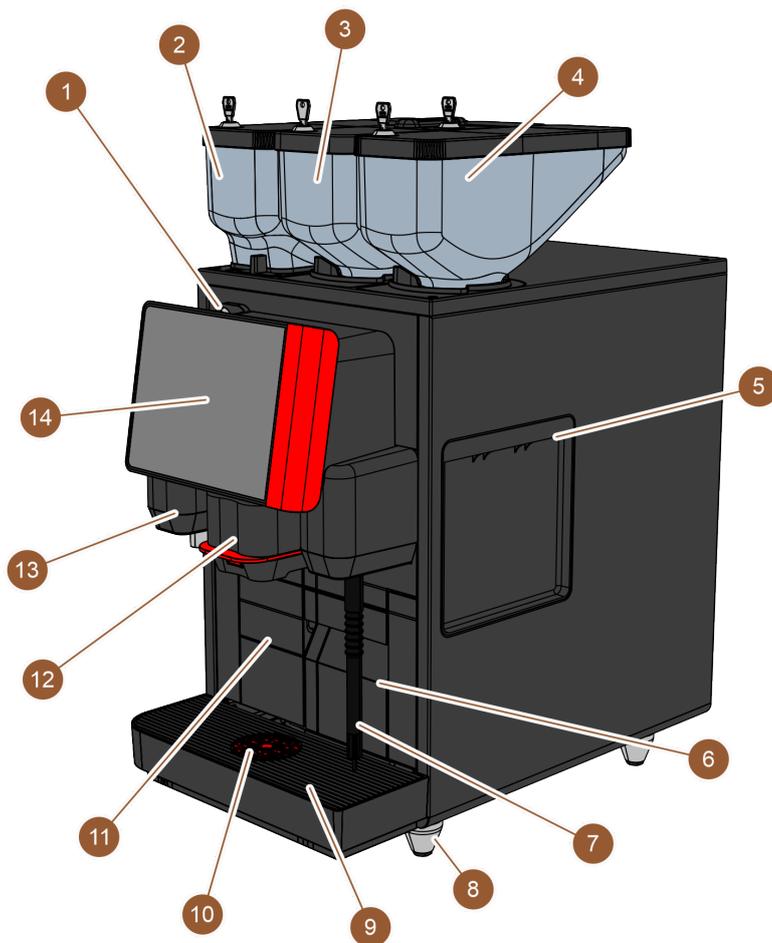


Figura: Vista general de la cafetera

N.º	Nombre	Explicación
1	Dispositivo de cierre del panel de operación	Véase el capítulo "Dispositivo de cierre del panel de operación"
2 - 4	Depósito de polvo y de granos	Los depósitos de granos y de polvo suministran granos de café y polvo para cafetera a la cafetera.
5	Abertura del revestimiento lateral	Las aberturas de los dos revestimientos laterales proporcionan acceso al interior de la cafetera, por ejemplo, para pasar el tubo flexible de leche por el otro lado.
6	Depósito de posos	En el depósito de posos se recogen las tortas de café.

N.º	Nombre	Explicación
7	Barra de vapor	La barra de vapor permite calentar y espumar la leche por separado.
8	Patas de la cafetera (opcionales)	Las patas de la máquina aumentan la distancia con respecto a la superficie de apoyo en 40 mm.
9	Recogegotas	En el recogegotas, se acumula el agua de limpieza y gotas de café.
10	Pieza auxiliar para el posicionamiento de tazas (opcional)	La pieza auxiliar para el posicionamiento de tazas indica la posición de colocación correcta de la taza.
11	Depósito de agua potable interno (variante)	El depósito de agua potable interno proporciona el agua potable para la preparación de las bebidas.
12	Salida de bebida manual	La salida de bebida manual dispensa las bebidas y debe desplazarse manualmente hacia arriba o hacia abajo en función de la bebida seleccionada.
13	Dispensación de agua caliente externa	La dispensación de agua caliente externa permite una dispensación manual separada.
14	Panel de operación con pantalla táctil	Véase el capítulo "Panel de operación con pantalla táctil"

3.1.1 Depósito de polvo y de granos

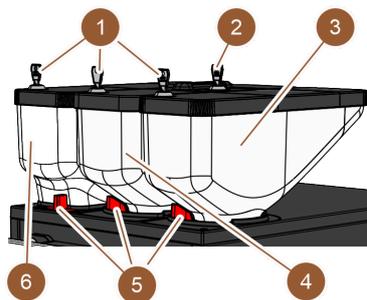


Figura: Depósito de polvo y de granos

Los depósitos de granos y de polvo (3, 4, 6) se encuentran en la parte superior de la cafetera. De forma predeterminada se proporciona únicamente el depósito de granos central (4).

Los depósitos se deben extraer de la cafetera, para lo que deben soltarse los bloqueos (5).

Dispositivos de cierre: Opcionalmente, los depósitos pueden ser cerrables (1). De forma opcional, también puede equiparse la entrada manual con una cerradura (2).

Segundo molinillo con depósito de granos: Como opción, se puede instalar un segundo molinillo con depósito de granos (3) a la derecha del molinillo central estándar.

El segundo molinillo permite disponer de granos de espresso o de café descafeinado.

El depósito de granos estándar cuenta con un volumen de 750 g.

La opción "Segundo molinillo" no se puede equipar a posteriori.

Sistema de polvo: Como opción, se puede instalar un sistema de polvo con depósito de polvo (2000 g; 6) a la izquierda del molinillo central estándar.

El sistema de polvo permite disponer de polvo de choco y/o de topping.

Si hay un sistema de polvo instalado en la cafetera, dispondrá de un vaso de mezcla en el que se mezcla el polvo para cafetera y el agua antes de dispensar la bebida.

sistema de polvo Twin: De forma opcional, el sistema de polvo se puede obtener en la versión Twin, lo que quiere decir que el depósito se subdivide en dos mitades.

3.1.2 Depósito de posos

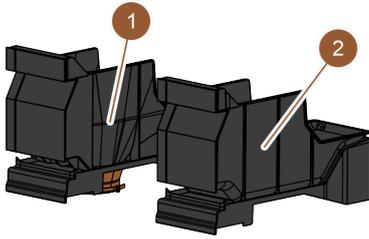


Figura: Depósito de posos

La opción "Sistema de polvo" no se puede equipar a posteriori.

El depósito de posos está disponible en dos variantes:

- Estándar (2)
- Con abertura en la parte inferior para la eliminación de posos bajo el mostrador (1)

Depósito de posos estándar: En el depósito de posos estándar (2) se recogen las tortas de café.

El depósito de posos se puede sacar de la cafetera hacia delante para vaciarlo.

Para extraer el depósito de posos, debe moverse la salida de bebida manual hasta el borde superior.

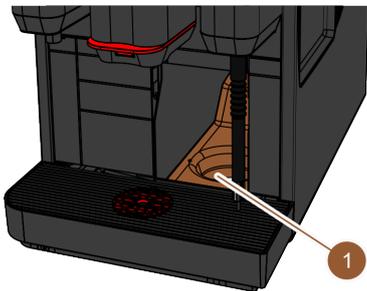


Figura: Eliminación de posos bajo mostrador

Eliminación de posos bajo mostrador: De forma opcional, el depósito de posos y la base de la cafetera se pueden equipar con una abertura en el fondo (1) para que las tortas de café caigan directamente en un depósito debajo del mostrador (no incluido en el suministro). Para ello, el mostrador deberá contar también con una abertura.

Con una eliminación de posos bajo mostrador, se aumenta la capacidad para tortas de café expulsadas.

La opción "Eliminación de posos bajo mostrador" se puede incorporar a posteriori.

3.1.3 Barra de vapor externa

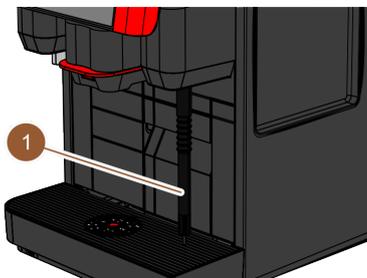


Figura: Barra de vapor externa

Opcionalmente, la cafetera puede estar equipada con una barra de vapor externa (1).

La barra de vapor externa permite calentar leche de forma manual por separado y espumar leche del tipo Barista.

La barra de vapor está montada a la derecha de la salida de bebida y el lugar de montaje cuenta con iluminación funcional.

La barra de vapor se puede adquirir en la versión Powersteam.

La opción "Barra de vapor" no se puede equipar a posteriori.

3.1.4 Patas de la máquina

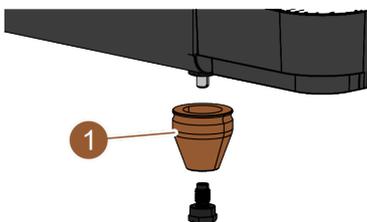


Figura: Pata de la máquina - 40 mm

Si se utilizan aparatos independientes bajo mostrador, deben colocarse patas de la máquina (1).

La opción "Patas de la máquina" se puede incorporar a posteriori. No se incluyen tornillos.

3.1.5 Recogegotas con pieza auxiliar para posicionamiento de tazas

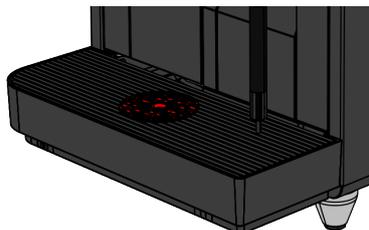


Figura: Recogegotas

El recogegotas acumula las bebidas derramadas, las gotas y el agua de limpieza. El recogegotas está equipado con un sensor que indica cuándo debe vaciarse el recogegotas. El recogegotas está disponible en las siguientes variantes:

- Sin abertura para la salida de agua sucia
- Con abertura para la salida de agua sucia

Con abertura: Durante la instalación, el recogegotas debe conectarse con un tubo flexible de agua sucia que lleve hasta el depósito de agua sucia externo o bien directamente a la conexión de agua sucia.

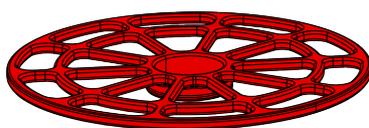


Figura: Pieza auxiliar para posicionamiento de tazas

Pieza auxiliar para posicionamiento de tazas: En la rejilla para tazas del recogegotas, es posible instalar de forma opcional una pieza auxiliar para posicionamiento de tazas. Se trata de un primer soporte de posicionamiento para la dispensación de bebidas individuales.

3.1.6 Depósito de agua potable interno

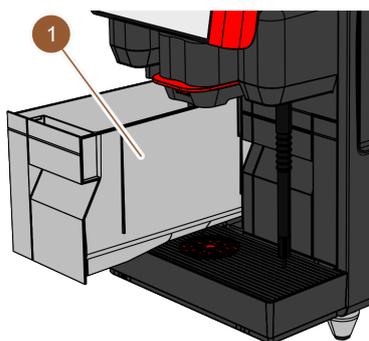


Figura: Depósito de agua potable interno

De forma estándar, la cafetera está equipada con un depósito de agua potable interno (1). El depósito de agua potable interno hace posible el uso móvil de la cafetera. El depósito de agua potable interno no se puede incorporar a posteriori.

Otras variantes para el suministro de agua potable son el depósito de agua potable externo opcional y la conexión de agua fija opcional.

3.1.7 Salida de bebida manual

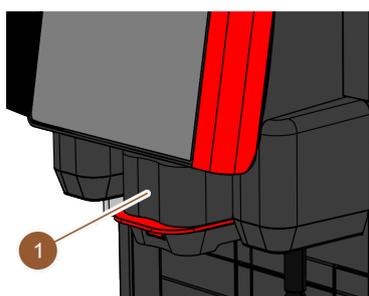


Figura: Salida de bebida manual

La altura de la salida de bebida manual (1) debe ajustarse a la bebida correspondiente y al tamaño de la taza. Con la salida de bebida, la cafetera dispensa bebidas.

El mango de la salida de bebida puede ser rojo o negro. La salida de bebida debe limpiarse regularmente.



Figura: Agua adicional

Agua adicional: Además de dispensarse café, puede dispensarse también agua caliente en la taza a través de una salida de agua caliente en la salida de bebida. Esta opción es idónea para la preparación de "Americanos". La opción "Agua adicional" no se puede equipar a posteriori.

3.1.8 Dispensación de agua caliente externa

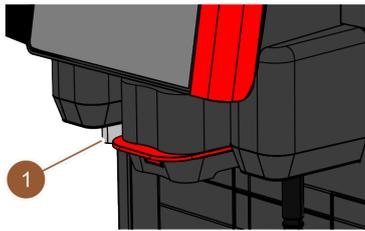


Figura: Dispensación de agua caliente externa

Opcionalmente, la cafetera puede estar equipada con dispensación de agua caliente (1). La dispensación de agua caliente externa permite dispensar agua caliente por separado.

La dispensación de agua caliente externa está montada a la izquierda de la salida de bebida y el lugar de montaje cuenta con iluminación funcional.

La opción "Dispensación de agua caliente externa" no se puede incorporar a posteriori.

3.1.9 Molinillo

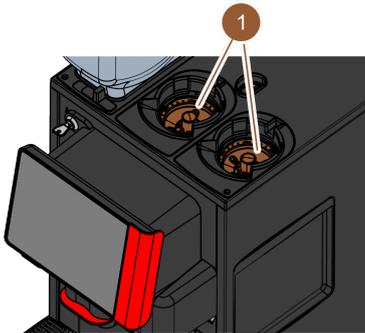


Figura: Molinillo

La cafetera está equipada con un molinillo (1) por depósito de granos.

El molinillo muele los granos justo antes de preparar cada bebida y transporta el polvo molido a la salida de bebida de la cafetera.

El grado de molienda del molinillo se puede ajustar eléctricamente.

3.1.10 Iluminación funcional

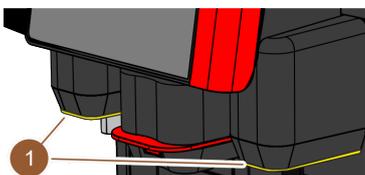
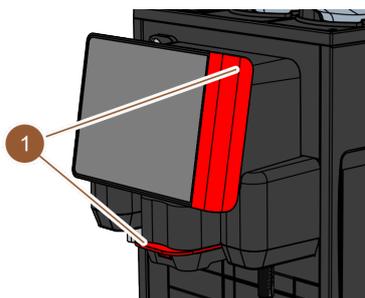


Figura: Iluminación funcional

La cafetera está equipada con iluminación funcional (1). El color de la iluminación funcional a la derecha y a la izquierda de la salida de bebida cambia de color e indica el estado de funcionamiento de la cafetera.

- ▶ Blanco: la cafetera está preparada
- ▶ Naranja: pronto habrá que realizar una acción (rellenado, limpieza, etc.)
- ▶ Rojo: fallo de la máquina (leche vacía, molinillo bloqueado, fallo de flujo de agua, etc.)

3.1.11 Elementos de decoración



La cafetera está equipada con elementos de decoración (1) (negros o rojos). Los elementos de decoración permiten combinar la cafetera con el entorno. La opción "Elementos de decoración" no se puede incorporar a posteriori ni se puede cambiar el color.

Figura: Elementos de decoración

3.2 Mandos

3.2.1 Vista general

En el exterior de la cafetera

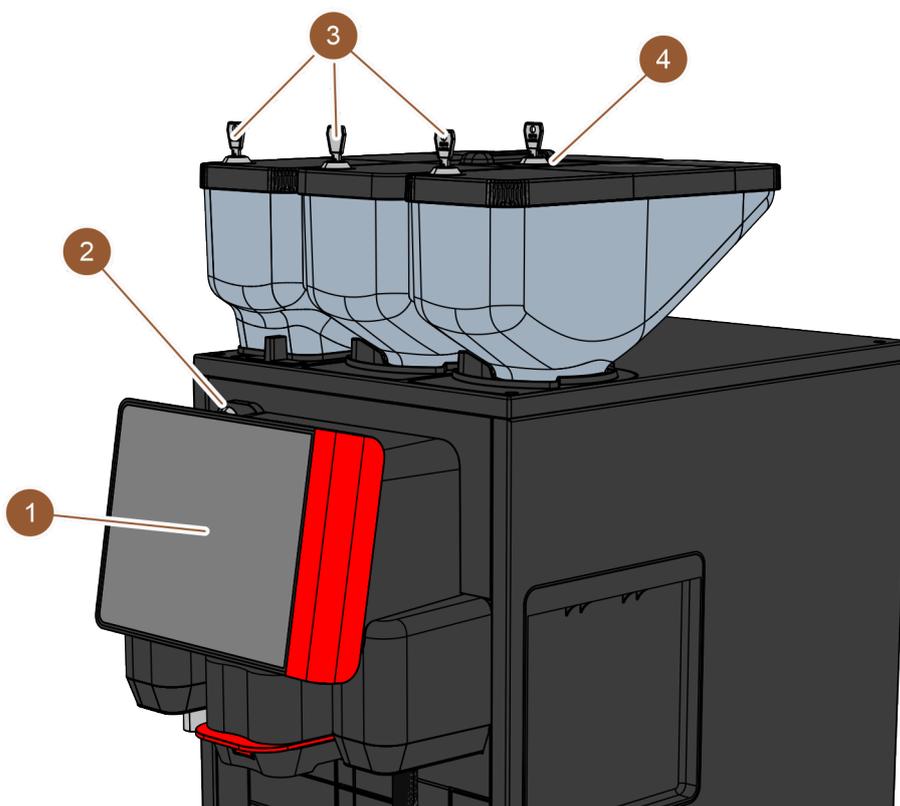


Figura: Vista general de los mandos del exterior de la máquina

En el exterior de la máquina se encuentran los siguientes mandos:

N.º	Nombre	Explicación
1	Panel de operación con pantalla	Pantalla táctil (pantalla sensible al tacto de 8") para el manejo de la cafetera
2	Dispositivo de cierre del panel de operación	El panel de operación se puede cerrar y bloquear para evitar el acceso no autorizado.

N.º	Nombre	Explicación
3	Dispositivos de cierre de los depósitos de granos y de polvo	Los depósitos de granos y de polvo pueden equiparse opcionalmente con dispositivos de cierre para evitar el acceso no autorizado.
4	Entrada manual	La entrada manual está prevista para café molido/pastillas de limpieza. De forma opcional, la entrada manual se puede equipar con un dispositivo de cierre.

Mandos detrás del panel de operación

Para acceder a los mandos ubicados detrás del panel de operación, debe abrirse el panel de operación.



Véase también el capítulo "Abrir el panel de operación"

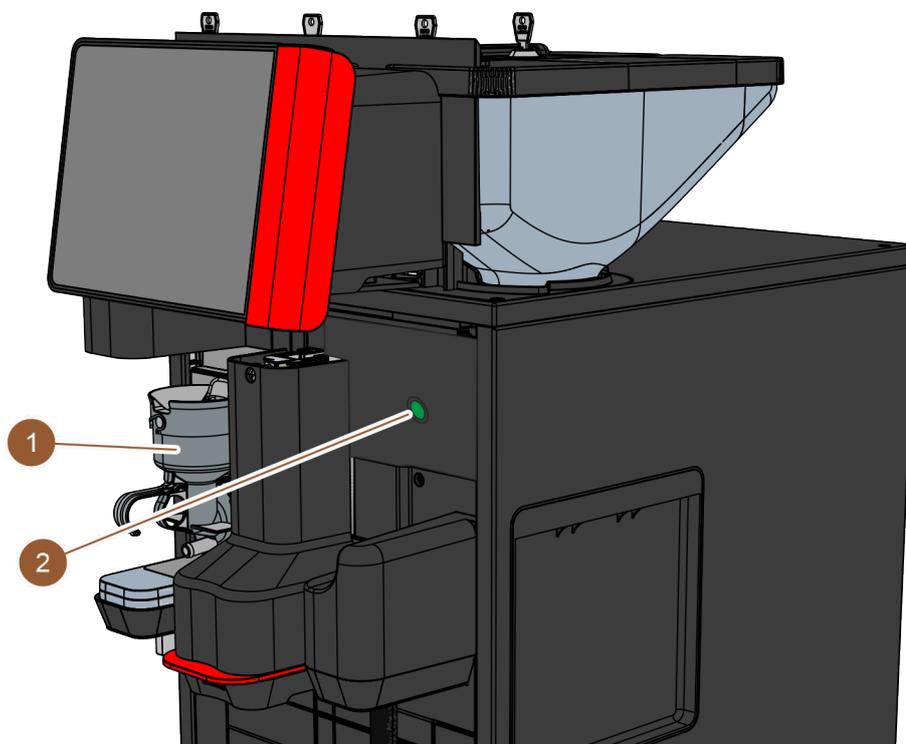


Figura: Vista general de los mandos detrás del panel de operación

Los siguientes mandos se encuentran detrás del panel de operación:

- 1 Vaso de mezcla para sistema de polvo de choco o topping (opcional)
- 2 Botón de conexión/desconexión de la cafetera

3.2.2 Entrada manual

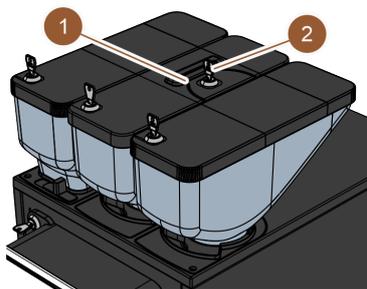


Figura: Entrada manual

En el depósito de granos central (750 g) hay una entrada manual integrada (1) de serie. La entrada manual se utiliza para añadir café molido (p. ej., café descafeinado). La máquina procesa directamente el café molido (no llega al depósito de granos, sino al directamente al interior de la cafetera a través de una abertura independiente).

La entrada manual se utiliza también para introducir las pastillas de limpieza (Coffee pure tab).



De forma opcional, la entrada manual está disponible con un dispositivo de cierre (2).

3.2.3 Panel de operación con pantalla táctil

El panel de operación está equipado con una pantalla táctil (pantalla de 8" sensible al tacto). El panel de operación permite manejar la cafetera.



Véase el capítulo "Interfaz de usuario" y el capítulo "Programación"

3.2.4 Dispositivo de cierre del panel de operación

El dispositivo de cierre sirve para fijar el panel de operación en posición cerrada y protegerlo de la apertura no autorizada.

- Llave hacia la izquierda: abrir el dispositivo de cierre
- Llave hacia la derecha: cerrar el dispositivo de cierre

3.2.5 Dispositivos de cierre de los depósitos de granos y de polvo (opcional)

Opcionalmente, los depósitos de granos y de polvo pueden equiparse con dispositivos de cierre para evitar que sean rellenados por personas no autorizadas.

- Llave hacia la izquierda: abrir el dispositivo de cierre
- Llave hacia la derecha: cerrar el dispositivo de cierre

3.2.6 Vaso de mezcla

El vaso de mezcla de suministra cuando la cafetera cuenta con un sistema de polvo opcional (sistema de polvo de choco o topping). El vaso de mezcla se encuentra detrás del panel de operación y mezcla una cantidad determinada de polvo para cafetera con agua caliente antes de dispensar la bebida.

3.2.7 Botón de conexión/desconexión de la cafetera

El botón de conexión/desconexión de la cafetera se encuentra detrás del panel de operación. Pulsando brevemente el botón de conexión/desconexión, se enciende la cafetera. Con una pulsación de 4 segundos, se apaga la cafetera.

3.3 Conexiones e interfaces de la cafetera

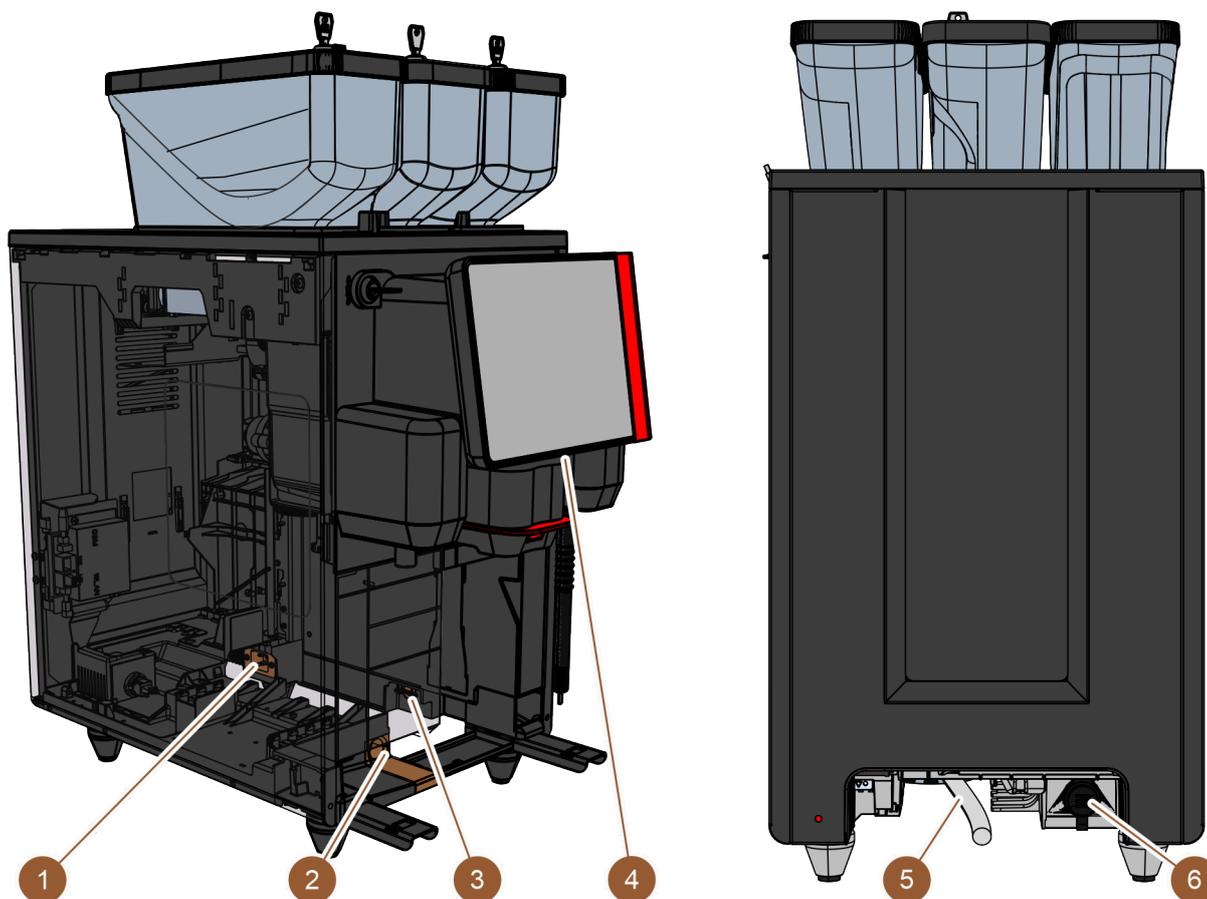


Figura: Conexiones e interfaces de la cafetera

N.º	Nombre	Explicación
1	Conexión de red	La conexión de red se encuentra en el la parte trasera del interior de la cafetera y suministra corriente a la cafetera.
2	Conexión de agua sucia	A la conexión de agua sucia puede conectarse un tubo flexible para evacuar el agua sucia de la cafetera.
3	Interfaz de comunicación	La conexión para la interfaz de comunicación se encuentra en el interior de la cafetera, en la parte inferior de la pared exterior derecha. Para obtener acceso a la conexión de la interfaz de comunicación, el depósito de posos debe estar desmontado. La interfaz de comunicación sirve para conectar la cafetera con los aparatos independientes.
4	Conexión USB	En la parte inferior del panel de operación hay una conexión USB tipo A. Para acceder a la conexión USB, debe abrirse la cubierta.
5	Conexión de agua limpia	La conexión de agua limpia suministra agua potable a la cafetera. Esto es posible a través de una conexión de agua fija o un depósito de agua externo (en función de la configuración de la máquina). La cafetera está equipada de forma estándar con un depósito de agua interno que no requiere conexión de agua limpia.

N.º	Nombre	Explicación
6	Conexión universal	La conexión universal se puede equipar con las siguientes interfaces: <ul style="list-style-type: none"> • Ninguna • Ethernet • MDB • RS-232

3.4 Opciones



Figura: Depósito de agua sucia y potable externo

Depósito de agua sucia y potable externo

Para hacer un uso móvil de la cafetera, se puede utilizar los depósitos externos de agua potable y agua sucia opcionales.

Si se va a utilizar un depósito de agua potable, la cafetera deberá equiparse con conexión de agua fija (no con el depósito de agua potable interno).

Si se va a utilizar el depósito de agua sucia externo, el recogegotas deberá contar con abertura. El nivel de llenado del depósito está supervisado y puede incorporarse a posteriori.



Figura: Intercambio de datos

Intercambio de datos Schaerer Coffee Link

La solución digital "Schaerer Coffee Link" proporciona información detallada sobre la garantía de calidad y la supervisión y optimización de los procesos empresariales individuales. A través del portal web de Schaerer "Coffee Link", se pueden consultar diversos datos de la cafetera. La opción "Schaerer Coffee Link" se puede equipar a posteriori.



Figura: Sistema de leche fresca

Sistema de leche fresca Pure Foam™

La opción Pure Foam™ permite un calentamiento de leche integrado y la formación de espuma de leche del tipo Barista.

Es posible dispensar leche fría.

Si se utiliza la opción "Pure Foam™", se deberá disponer de una unidad refrigeradora.

La opción "Pure Foam™" no se puede incorporar a posteriori.



Figura: Acelerador de escaldado

Acelerador de escaldado

El acelerador de escaldado permite mejorar la eficiencia de dispensación de bebidas grandes (p. ej., americano) manteniendo una mejor calidad. Se dirige una cantidad adicional de agua caliente hacia la salida de café de la unidad de escaldado. La opción "Acelerador de escaldado" se puede incorporar a posteriori.

3.5 Aparatos independientes

3.5.1 Unidad refrigeradora

Si la cafetera está equipada con la opción "Pure Foam™", como aparato independiente se deberá utilizar una unidad refrigeradora. Para la cafetera, se puede elegir entre las siguientes opciones de unidades refrigeradoras:

- Unidad refrigeradora adosada
- Unidad refrigeradora bajo mostrador (UC)



Figura: Unidad refrigeradora adosada

Unidad refrigeradora adosada

La unidad refrigeradora tiene un depósito de leche de 10 l. La unidad refrigeradora adosada se puede colocar a la izquierda, a la derecha, entre dos cafeteras (Centre Milk) y como unidad refrigeradora bajo mostrador. De serie, la cafetera se proporciona con una conexión de leche a la izquierda.

La colocación a la derecha de la cafetera requiere una modificación. La descripción de la modificación y los componentes necesarios se proporcionan junto con la unidad refrigeradora adosada.



Figura: Unidad refrigeradora bajo mostrador

Unidad refrigeradora bajo mostrador (UC)

La unidad refrigeradora bajo mostrador se ubica en un mostrador debajo de la cafetera.

La unidad refrigeradora tiene un depósito de leche de 9,5 l.

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

3.5.2 Cup & Cool



Figura: Cup & Cool

El aparato independiente Cup & Cool se puede colocar a la izquierda de la cafetera y está disponible en las versiones ancha y estrecha.

En la versión Centre Milk, el aparato independiente Cup & Cool se puede colocar también entre dos cafeteras.

El aparato independiente en versión ancha cuenta con un depósito de leche de 9,5 l y ofrece capacidad para aprox. 44 – 160 tazas de café.

La versión estrecha ofrece capacidad para un depósito de leche de 4 l y aprox. 45 – 198 tazas de café.

El uso de Cup & Cool a la derecha de la cafetera requiere una modificación. La descripción de la modificación y los componentes necesarios se adjuntan al aparato independiente.

3.5.3 Calentador de tazas



Figura: Calentador de tazas

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

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

3.6 Contenido del suministro y accesorios

Cantidad	Denominación	Número de artículo
Documentación		
1	Manual de instrucciones (BA)	3
1 ¹	Instrucciones adicionales de aparatos independientes (Calentador de tazas + Cup & Cool)	3
1 ¹	Manual de instrucciones de la unidad refrigeradora	3
Contenido del suministro de la cafetera		
1	Recogegotas SKYE	100686

Cantidad	Denominación	Número de artículo
1 ^{1 2}	Cable de conexión 230V 10A CH-C13W 2m	063261
	Cable de conexión 250V 16A EU-C13W 2m	063260
	Cable de conexión 250V 13A UK-C13W 2,5m	071919
	Cable de conexión C13 acodado 3x1mm ² 2,5m ne	072239
Contenido del suministro general		
1	Cucharilla dosificadora de café ma	067111
1	Cámara de freno sencilla	100613
Contenido del suministro limpieza / mantenimiento		
1	Pincel 75-40 (cámara de escaldado)	067409
1	Pincel de limpieza (salida de bebida)	062951
Sistema de leche ¹		
1	Depósito de limpieza 1 l	33.2593.6000
1	Tapa depósito de limpieza 1 l	33.2593.7000
1 ^{1 2}	Juego Milkpure Powder y Coffeepure tabs	075350
	Pastillas de limpieza 100 uds. Coffeepure tabs (equipamiento sin leche)	065221
Recogegotas con desagüe ¹		
1	Abrazadera para tubo 29 abierta	066794
1	Tubo flexible espiral 20 PVC gris	074043
Patas de la máquina ¹		
4	Pie roscado M10x15 con goma	060408
4	Pata 40x40	100649
Depósito de agua potable interno ¹		
1	Cartucho de repuesto 200	072617
1	Adaptador para cartucho de repuesto 200	33.2327.1000
1	Depósito de limpieza 4 l Milk Smart	069041
Conexión de agua fija		
1	Tubo flexible reforzado diámetro según norma 8X1500 tuerca de unión 3/8-tuerca de unión 3/4 90°	33.2292.1000
Eliminación de posos ¹		
1	Sujetacables 4.8x368 PA negro	33.2273.2000
1	Opcional en función de la versión de la máquina	
2	Solo uno de los artículos	
3	Número de artículo en función del idioma	

4 Instalación y puesta en marcha

4.1 Condiciones de transporte



ATENCIÓN

Peligro de lesiones durante el transporte.

Si la cafetera no se transporta correctamente, pueden sufrirse lesiones.

- ▶ Respete las prescripciones generales sobre seguridad y sanidad de acuerdo con las disposiciones locales.



NOTA

Daños materiales por transporte inadecuado.

Un transporte inadecuado de para trasladar la cafetera puede provocar daños en la misma. Deben cumplirse los siguientes puntos:

- ▶ Transportar la cafetera con carros con ruedas. Fijar la cafetera al carro y empujarlo.
- ▶ Antes de trasladar la máquina, es obligatorio separar las alimentaciones de agua potable y de corriente y la salida de agua sucia.
- ▶ Antes de trasladar la máquina, compruebe que no haya obstáculos ni irregularidades en el suelo.

4.2 Embalaje/desembalaje



ATENCIÓN

Lesiones por corte y lesiones oculares por el material de embalaje.



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

- ▶ Utilizar guantes y gafas protectoras para desempaquetar la máquina.



4.2.1 Desembalar la cafetera

1. Desembalar la cafetera.
2. Extraer los os accesorios suministrados de la caja de accesorios.
3. Comprobar si hay algún accesorio en el resto del embalaje.
4. Comprobar que la entrega esté completa.
Véase también el capítulo ""Descripción del producto" – "Contenido del suministro y accesorios"".
5. Guardar el embalaje original por si fuera necesario devolver la máquina.

4.2.2 Desembalar los accesorios

Se suministran los siguientes accesorios:

- Manual de instrucciones y hoja adjunta del Certificado de Conformidad
- Producto de limpieza (en función del equipamiento de la máquina)
- Cuchara para café molido (para la entrada manual)
- Pincel para la limpieza del interior del depósito de posos
- Pincel de limpieza pequeño

4.3 Colocación

Condiciones de colocación

Para el emplazamiento de la cafetera, se aplican las siguientes condiciones:

- Asegurarse de que la superficie de instalación sea estable, horizontal y plana para que no se deforme por el peso de la cafetera.
- No debe colocarse encima de superficies calientes ni cerca de fuentes de calor.
- Colocar la cafetera de manera que esté a la vista del personal cualificado en todo momento.
- Llevar las conexiones de suministro necesarias de acuerdo con los planos de instalación del lado de obra hasta 1 m de la ubicación de la cafetera.
- Deben cumplirse las disposiciones vigentes relativas a la instalación de cocinas.

Dejar espacios libres para el manejo y los trabajos de mantenimiento:

- Dejar suficiente espacio en la parte superior para poder añadir granos de café o polvo (se recomiendan 20 cm).
- Dejar una distancia de mín. 5 cm entre la parte trasera de la cafetera y la pared (circulación de aire).

Condiciones ambientales

El emplazamiento de la cafetera debe cumplir las condiciones ambientales siguientes:

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

4.4 Instalar la cafetera

La cafetera debe instalarse de conformidad con las normativas sanitarias y electrotécnicas locales, nacionales y estatales en vigor. Esto incluye una protección adecuada contra el flujo de retorno.



Leer detenidamente el capítulo "Colocación" y "Conexión de red en el lugar de la instalación" antes de comenzar la instalación.

Se requieren las siguientes conexiones en el lugar de instalación:

- Toma de corriente para conector de red (230 V CA o 400 V CA) o conexión fija con interruptor principal
 - La placa de características informa sobre los fusibles máx. necesarios.
 - La placa de características informa sobre el calibre de cable mín. requerido.
- Conexión de agua fija de 3/8" o conexión al depósito de agua potable externo
- Sifón o depósito de agua sucia externo para el tubo flexible de agua sucia de Ø20 mm
- Interfaz opcional para la comunicación de la cafetera con los aparatos independientes



La máquina se suministra con todas las conexiones preparadas.

4.4.1 Conectar la corriente

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

Descarga eléctrica



PELIGRO

Peligro de muerte por descarga eléctrica.

Al conectar la cafetera existe peligro mortal por descarga eléctrica.

- ▶ Asegurarse de que la fase esté protegida con un fusible con el valor de amperaje indicado en la placa de características.
- ▶ Asegurarse de que el aparato se pueda desconectar de la red eléctrica en todos los polos.
- ▶ Asegurarse de que la instalación eléctrica cumpla con la norma IEC 364 (DIN VDE 0100). Para aumentar la seguridad, el aparato estará conectado en serie con un interruptor automático con una corriente residual nominal de 30 mA (EN 61008). (Los dispositivos de corriente residual del tipo B garantizan una respuesta incluso con corrientes diferenciales continuas, lo que proporciona un alto grado de seguridad).
- ▶ No poner nunca en funcionamiento una aparatos con un cable de conexión defectuoso. Los cables de conexión o conectores de red defectuosos deberán ser sustituidos inmediatamente por un técnico de mantenimiento cualificado.
- ▶ Schaerer AG desaconseja totalmente el uso de cables alargadores. Si, a pesar de ello, se utiliza un cable alargador (calibre mínimo: 1,5 mm²), deberán respetarse los datos del fabricante del cable (manual de instrucciones) y cumplirse las disposiciones vigentes a nivel local.
- ▶ Colocar el cable de conexión de forma que no haya riesgo de que nadie tropiece. No colocar ni fijar los cables rozando esquinas o cantos afilados, ni de forma que queden colgando. Asimismo, no deben tenderse los cables sobre objetos calientes ni ponerse en contacto con aceite o productos de limpieza agresivos.
- ▶ No elevar el aparato tirando del cable de conexión. No desenchufar el conector tirando del cable de conexión. No tocar nunca el cable ni el conector con las manos húmedas. No introducir bajo ninguna circunstancia un conector húmedo en una toma de corriente.

Cable de conexión



PELIGRO

Peligro mortal por cables de conexión dañados o no originales.

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

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

- ▶ Conectar la cafetera a la red.



Véase también el capítulo ""Descripción del producto" – "Datos técnicos" – "Valores de conexión del sistema electrónico"".

4.4.2 Conectar el suministro de agua

La conexión de agua potable está disponible en las siguientes variantes:

- Conexión de agua fija
- Depósito de agua potable externo
- Depósito de agua potable interno

La conexión de agua sucia está disponible en las siguientes variantes:

- Salida de agua sucia estándar
- Depósito de agua sucia externo
- Recogegotas cerrado (no hay conexión)

Variante con conexión de agua fija



NOTA

Daños materiales por mala calidad del agua.

Un material de mala calidad y unos parámetros del agua incorrectos pueden dañar la cafetera.

- ▶ Utilizar agua limpia cuyo contenido de cloro no supere los 50 mg por litro.
- ▶ No conectar la cafetera a agua de ósmosis pura u otras aguas agresivas.
- ▶ La dureza de carbonatos mínima asciende a 4 °dKH o 8 °fKH. El valor de pH debe estar entre 6,5 y 7.
- ▶ La dureza de carbonatos máxima es de 6 °dKH o 12 °fKH y el valor de la dureza total siempre ha de ser mayor que la dureza de carbonatos.
- ▶ Utilizar siempre el set de tubos flexibles (de agua limpia/sucia) nuevo que se entrega junto con la cafetera.



Cuando se conecte la cafetera a un conducto de agua nuevo, el conducto y el tubo de entrada deben lavarse para que no entre suciedad en la cafetera.

1. La conexión de agua debe disponerse de conformidad con las disposiciones en vigor y la legislación del país correspondiente.
2. Conectar la cafetera a un conducto de agua potable instalado con válvula de bloqueo. Para ello, fijar el tubo de presión montado y la unión roscada G 3/8" y ajustar la reducción de presión que está montada en la llave de agua a 0,3 MPa (3 bar).
3. Disponer una válvula de corte de agua en el lugar de instalación.



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

Variante con depósito externo de agua potable y agua sucia



La cafetera puede manejarse opcionalmente con depósitos externos de agua potable y agua sucia supervisados.

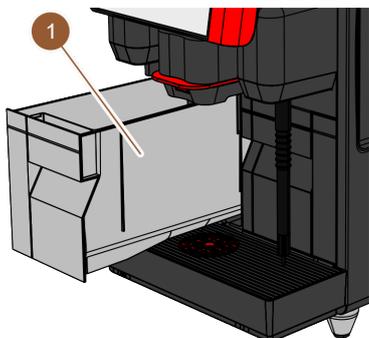
- ▶ Las conexiones de agua potable y agua sucia de la cafetera se conectan directamente al depósito de agua.

Figura: Depósito de agua sucia y potable externo



Las instrucciones de conversión "Depósito de agua potable y sucia supervisados de SKYE" contienen información para el ajuste y la conexión de los depósitos externos de agua potable y de agua sucia. Puede solicitar estas instrucciones de conversión a Schaefer AG o descargarlas directamente del Media Pool de su sitio web (<http://www.schaerer.com/member>).

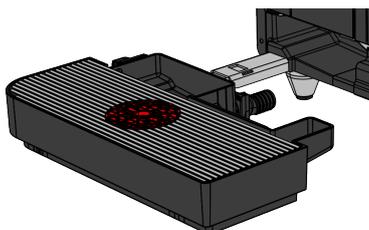
Variante con depósito interno de agua potable



Si la cafetera cuenta con un depósito interno de agua potable (1) integrado, no deberá conectarse con la conexión de agua potable.

Figura: Depósito de agua potable interno

Variante: Recogegotas sin abertura



Si la salida del recogegotas está cerrada, no se puede conectar un tubo flexible de agua sucia. El recogegotas cuenta con supervisión del nivel y debe vaciarse regularmente.

Figura: Recogegotas sin abertura

4.5 Conectar aparatos independientes

4.5.1 Conectar aparatos independientes a la red eléctrica

Todos los aparatos independientes necesitan una conexión de red (toma de corriente) de 230 V CA. Para la conexión de red de 230 V CA, se utiliza un cable de conexión prefabricado y probado que se suministra junto con los aparatos independientes.

4.5.2 Establecer la conexión de comunicación (bus CAN)

Todos los aparatos independientes con unidad refrigeradora integrada o con bombas de alimentación necesitan una conexión de comunicación (bus CAN) con la cafetera. Las conexiones se realizan siempre en serie.



Véase el capítulo ""Descripción del producto" – "Conexiones e interfaces de la cafetera"" para consultar la ubicación de la conexión de comunicación.

Están disponibles las siguientes variantes de conexión:

- Cafetera (1) a Cup & Cool estrecho/ancho (2)
- Cafetera (1) a Cup & Cool ancho Centre Milk (3)

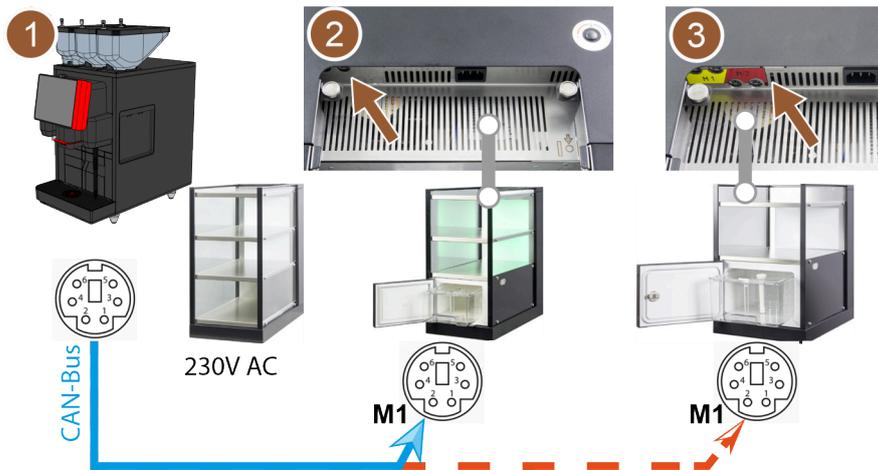


Figura: Vista general de las conexión de bus CAN de la cafetera a los aparatos independientes

1. Establecer la conexión CAN a través de un cable de control con conector DIN de 6 polos. Para ello, enchufar el cable de control a la interfaz de comunicación de la cafetera.
2. Conectar el otro extremo del cable de control al aparato independiente deseado.

4.5.3 Conectar el sistema de leche

Los aparatos independientes pueden colocarse a la izquierda y a la derecha de la cafetera o bajo el mostrador (UC). En la entrega, el tubo flexible de leche, incluido el adaptador, está conectado al módulo de leche en el interior de la cafetera y enrollado.

De forma estándar, el tubo flexible de leche para la unidad refrigeradora de la cafetera se suele colocar hacia la izquierda.

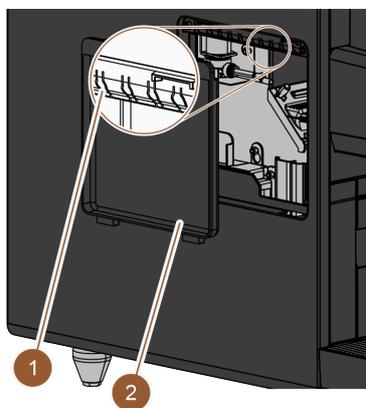


Figura: Cubierta del revestimiento lateral izquierdo

1. Asegurarse de retirar el adaptador del extremo del tubo flexible de leche.
2. Retirar la cubierta (2) del revestimiento lateral izquierdo de la cafetera. Para ello, usar un destornillador para presionar el pestillo de encaje de la cubierta hacia arriba.
3. Desenrollar el tubo flexible de leche que se encuentra en el interior de la cafetera.
4. Romper una de las piezas de plástico (1) de la abertura del revestimiento lateral izquierdo en la parte preperforada correspondiente.
5. Introducir el tubo flexible de leche a través del orificio realizado.
6. Introducir el tubo flexible de leche por la abertura de la cubierta.
7. Colocar la cubierta (2) en el revestimiento lateral izquierdo.
8. Acortar el tubo flexible de leche.

- ✓ La unidad refrigeradora adosada se puede colocar a la izquierda de la cafetera.

Cambiar el tubo flexible de leche hacia la derecha

Si el aparato independiente se coloca a la derecha de la cafetera, es necesario adaptar el tubo flexible de leche.

El aparato independiente incluye unas instrucciones de conversión separadas con las posibles variantes del guía-del tubo flexible de leche.

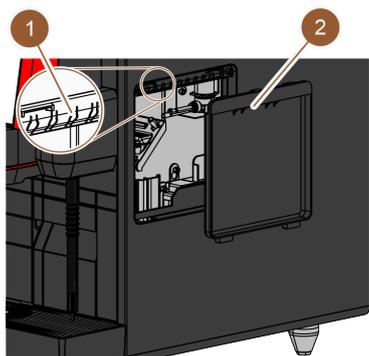


Figura: Cubierta del revestimiento lateral derecho

1. Asegurarse de retirar el adaptador del extremo del tubo flexible de leche.
2. Retirar las cubiertas (2) de los dos revestimientos laterales de la cafetera. Para ello, usar un destornillador para presionar el pestillo de encaje de la cubierta hacia arriba.
3. Desenrollar el tubo flexible de leche que se encuentra en el interior de la cafetera.
4. Pasar el tubo flexible de leche por el interior de la cafetera y sacarlo por el lado derecho de la misma.
5. Romper una de las piezas de plástico (1) de la abertura del revestimiento lateral derecho en la parte preperforada correspondiente.
6. Introducir el tubo flexible de leche a través del orificio realizado.
7. Introducir el tubo flexible de leche por la abertura de la cubierta.
8. Colocar la cubierta (2) en los dos revestimientos laterales.
 - ✓ La unidad refrigeradora adosada puede colocarse a la derecha de la cafetera.

Conectar el tubo flexible de leche con el aparato independiente



Figura: Depósito de leche (ejemplo)

1. Establecer la conexión de comunicación.
2. Colocar el adaptador (1) en el tubo flexible de leche de la cafetera.
3. Conectar el adaptador del tubo flexible de leche (1) con el tubo ascensional (2).
4. Colocar el tubo ascensional (2) en el depósito de leche (3) de la unidad refrigeradora.
 - ✓ Se ha colocado el tubo flexible de leche en el depósito de leche de la unidad refrigeradora. La cafetera y la unidad refrigeradora están conectadas.

4.6 Puesta en marcha con instrucciones en pantalla



La primera vez que se enciende la máquina, se ejecuta automáticamente el programa de puesta en marcha. En él se explican todos los pasos de la instalación. El técnico de mantenimiento puede activar el programa de puesta en marcha manualmente en todo momento.



Véase también el capítulo "Manejo" en el apartado "Encendido" para consultar la descripción del encendido de la cafetera.

5 Manejo

5.1 Modos de usuario

El técnico de mantenimiento puede ajustar la interfaz de usuario de la cafetera en uno de los siguientes modos:

- Modo de invitado
- Modo de usuario de origen
- Modo de personal

Modo de invitado

El modo de invitado es el modo de funcionamiento con el menor conjunto de funciones. El técnico de mantenimiento puede realizar ajustes menores.

En el modo de invitado, no es posible preseleccionar las bebidas (bebidas dobles, café descafeinado, barista). La barra lateral y la pestaña no están disponibles.

El menú de dispensación de bebida es secuencial.

Modo de usuario de origen

El modo de usuario de origen es el modo de funcionamiento con un conjunto de funciones intermedio. El técnico de mantenimiento puede realizar ajustes menores.

En el modo de usuario de origen, no es posible preseleccionar las bebidas (bebidas dobles, café descafeinado, barista). La barra lateral y la pestaña no están disponibles.

En la página "Dispensar bebida", se muestra y se lleva a cabo la modificación de la bebida.

Modo de personal

El modo de personal es el modo de funcionamiento con el mayor conjunto de funciones. El técnico de mantenimiento puede realizar ajustes menores.

En el modo de personal, es posible preseleccionar las bebidas (bebidas dobles, café descafeinado, barista). La página "Seleccionar grupo" no está disponible, pero se muestran los grupos en la pestaña. La barra lateral y la pestaña están disponibles.

En la página "Dispensar bebida", se muestra y se lleva a cabo la modificación de la bebida. Es posible activar un inicio automático para bebidas predefinidas.

5.2 Interfaz de usuario

5.2.1 Página "Seleccionar grupo"

Las bebidas pueden estar agrupadas para seleccionar a partir de grupos.

Requisito: en el modo de funcionamiento, está activada la función "Mostrar selección de grupos".

► Pulsar en un grupo.

- ✓ Se muestra el grupo seleccionado (menú) con las bebidas.

El técnico de mantenimiento puede cambiar el nombre y las asignaciones de los menús y las pestañas de acuerdo con sus preferencias.



Figura: Selección mediante grupos de bebidas

N.º	Funcionamiento	Explicación
1	Campo [Menú de mantenimiento]	Se abre el menú de mantenimiento. <i>Véase el capítulo "Manejo" - "Menú de mantenimiento".</i>
2	Grupo de bebidas	Las bebidas pueden estar agrupadas. Los grupos de bebidas se muestran en la página de inicio. <i>A través de los campos de bebidas de los grupos "Té/vapor", se puede dispensar agua caliente a distintas temperaturas. La cafetera no permite dispensar té ya preparado.</i>
3	Pestañas/desplazarse	Visualizar todas las bebidas desplazándose por las pestañas. Desplazarse por las pestañas (menús): <ul style="list-style-type: none"> • Campo [-]: desplazarse hacia la izquierda • Campo [→]: desplazarse hacia la derecha El número de puntos indica el número de menús disponibles <i>El técnico de mantenimiento puede cambiar el nombre y las asignaciones de los menús y las pestañas de acuerdo con sus preferencias.</i>

5.2.2 Página "Seleccionar bebida"



Figura: Seleccionar bebida

N.º	Funcionamiento	Explicación
1	Campo [Menú de mantenimiento]	Se abre el menú de mantenimiento. <i>Véase el capítulo ""Manejo" – "Menú de mantenimiento"".</i>
2	Bebida	Las bebidas pueden estar representadas con los siguientes símbolos: <ul style="list-style-type: none"> • Vaso de cristal (predeterminado) • Vaso de plástico <p>A todos los campos de bebida se les puede asignar una bebida de forma individual. El campo de bebida inicia la dispensación de la bebida correspondiente o la preselección de más ingredientes y opciones de bebida.</p> <p><i>El técnico de mantenimiento puede cambiar el nombre y las asignaciones de los botones de bebidas de acuerdo con sus preferencias.</i></p> <p><i>Con el campo de bebida "Té", se dispensa agua caliente. La cafetera no permite dispensar té ya preparado.</i></p>
3	Pestañas/desplazarse	Visualizar todas las bebidas desplazándose por las pestañas. Desplazarse por las pestañas (menús): <ul style="list-style-type: none"> • Campo [<-]: desplazarse hacia la izquierda • Campo [->]: desplazarse hacia la derecha <p>El número de puntos indica el número de menús disponibles</p> <p><i>El técnico de mantenimiento puede cambiar el nombre y las asignaciones de los menús y las pestañas de acuerdo con sus preferencias.</i></p>

5.2.3 Pestañas y barra lateral



Figura: Pestañas y barra lateral

N.º	Funcionamiento	Explicación
1	Pestaña	<p>En función del modo de usuario ajustado, en la página "Selección de bebida", se muestra una pestaña horizontal que permite cambiar entre los distintos grupos de bebidas. Están disponibles las siguientes pestañas y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 pestañas (grupos) • 24 bebidas por pestaña (grupo) • máx. 240 bebidas <p><i>El técnico de mantenimiento puede cambiar el nombre y las asignaciones de los menús y las pestañas de acuerdo con sus preferencias.</i></p>
2	Campo [Menú de mantenimiento]	<p>Se abre el menú de mantenimiento. <i>Véase el capítulo ""Manejo" – "Menú de mantenimiento"".</i></p>
	Barra lateral	<p>En función del modo de usuario ajustado, en la página "Selección de bebida" se muestra una barra lateral que permite realizar diferentes preselecciones. <i>El técnico de mantenimiento puede ajustar las preselecciones en la configuración de bebidas.</i></p>
3	Campo [Preselección de bebidas dobles]	<p>Filtra las bebidas y muestra solo aquellas para las que sea posible una dispensación de bebida doble.</p>
4	Campo [Preselección de café descafeinado]	<p>Filtra las bebidas y muestra solo aquellas que se puedan preparar con café descafeinado.</p>

N.º	Funcionamiento	Explicación
5	Campo [Preselección de barista]	<p>Filtra las bebidas y muestra solo aquellas que se correspondan con la intensidad seleccionada o que puedan prepararse con la intensidad seleccionada.</p> <p>Tras dispensar la bebida, el campo [Preselección de barista] cambia de nuevo al ajuste estándar "Medio".</p>

5.2.4 Página "Dispensar bebida"

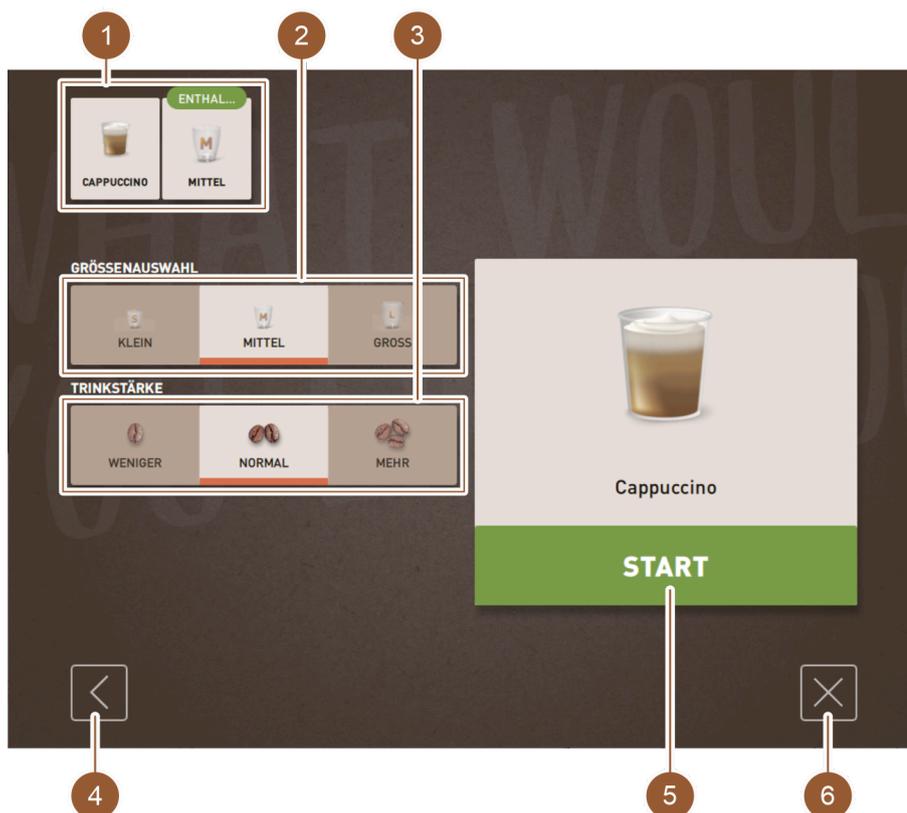


Figura: Selección de las opciones de bebida

N.º	Funcionamiento	Explicación
1	Vista general de los ingredientes de bebidas	Informa sobre los ingredientes de bebida seleccionados o contenidos.
2	Selección de tamaño	<p>Se puede seleccionar el tamaño de taza/vaso deseado.</p> <p><i>Esta opción solo está disponible si el técnico de mantenimiento la ha ajustado en la configuración de bebidas.</i></p>
No representado	Selección de grano	<p>Se puede ajustar el tipo de grano deseado a través de la selección de grano. <i>Esta opción solo está disponible si el técnico de mantenimiento la ha ajustado en la configuración de bebidas. Además, la cafetera debe estar equipada con un segundo molinillo.</i></p>
3	Intensidad de la bebida	<p>Se puede seleccionar la intensidad de bebida deseada. <i>Esta opción solo está disponible si el técnico de mantenimiento la ha ajustado en la configuración de bebidas.</i></p>
4	Campo [Atrás]	Permite regresar a la página anterior.

N.º	Funcionamiento	Explicación
No representado	Campo [Siguiete]	Pasa a la página siguiente.
5	Campo [INICIO]	Se muestra durante la preselección de las bebidas e inicia la dispensación de bebida.
6	Campo [Cerrar/cancelar]	Se muestra durante la selección de las opciones de bebida y sirve para volver a la interfaz de usuario de la selección de bebidas. La selección actual y las posibles opciones de bebida seleccionadas se pueden cancelar con este botón.

Selección de características de bebida

En algunas bebidas, es posible seleccionar determinados parámetros.



Esta opción solo está disponible para las bebidas si el técnico de mantenimiento la ha ajustado en la configuración de bebidas.

Se pueden realizar los siguientes ajustes (máx.):

- Tamaño de bebida (S, M, L)
- Tipo de café (con 2 molinillos)
- Intensidad de la bebida
- Choco (con sistema de polvo)

Modificación secuencial de bebidas

En una modificación secuencial de bebida, se seleccionan bebidas de forma consecutiva y en páginas separadas.

Sin la función "Modificación secuencial de bebidas", las opciones de bebidas se seleccionan en una única página.

5.3 Menú de mantenimiento

5.3.1 Campo [Menú de mantenimiento]



Figura: Campo [Menú de mantenimiento]

Con el campo [Menú de mantenimiento], se abre el menú de mantenimiento.

En la interfaz de usuario, el campo [Menú de mantenimiento] informa sobre información pendiente o mensajes de error:

- Sin código de color: no hay mensajes pendientes en el menú de mantenimiento.
- Naranja: hay información pendiente en el menú de mantenimiento.
- Rojo: hay mensajes de error o solicitudes de acción pendientes en el menú de mantenimiento.

5.3.2 Vista general

El menú de mantenimiento se abre a través del campo [Menú de mantenimiento].



Si, durante un reinicio de la cafetera, se detecta un error de hardware o del sistema, se mostrará directamente en el menú de mantenimiento.



Figura: Menú de mantenimiento

N.º	Funcionamiento	Explicación
1	Indicación de estado	Se muestra la fecha, la hora y el usuario con la sesión iniciada.
2	Campo [Iniciar / Cerrar sesión]	Se cerrará la sesión del usuario o se abre la página "Inicio de sesión". En ella se puede seleccionar el perfil que debe iniciar sesión.
3	Campo [Ajustes]	Se abre la página "Configuración de la máquina".
4	Campo [Proceso de dispensación de bebida]	Se muestra el proceso de dispensación; se muestra una lista de las bebidas dispensadas.
5	Campo [Información del sistema]	Se muestra información del sistema, incluido un código QR (Quick Response Code).
6	Campo [Atrás]	Permite regresar a la interfaz de usuario.
7	Campo [Limpieza]	Se muestra el estadística de limpieza. El campo  lleva a la página "Limpieza", donde se puede iniciar una limpieza planificada o una limpieza adicional.
8	Campo [Intervalos de mantenimiento]	Se muestran los mantenimientos pendientes. El campo  lleva a la página "Intervalos de mantenimiento", donde se muestra una vista general de todos los mantenimientos. Desde esta página, se pueden iniciar distintos mantenimientos.
9	Campo [Gestión de ingredientes]	Se abre la página "Gestión de ingredientes".
10	Área Mensajes de error	Se muestran los mensajes de error y las solicitudes de acción pendientes.
11 – 14	Área Campos de selección directa	
11	Campo [Iniciar un lavado]	Se inicia un lavado.

N.º	Funcionamiento	Explicación
12	Campo [Limpieza pantalla táctil]	La pantalla táctil se bloquea durante 30 s para poderla limpiar.
13	Campo [Activar/desactivar información rápida]	La información rápida se activa o se desactiva.
14	Campo [Apagado]	La cafetera se apaga.

5.3.3 Inicio y cierre de sesión



Si se cierra el menú de mantenimiento, el perfil abierto se mantiene. El perfil que ha iniciado sesión se cierra (Cerrar sesión) después de pulsar el campo [Cerrar sesión] o después de reiniciar.



El campo [Iniciar sesión] abre la ventana "Perfiles". Cuando un usuario inicia sesión, el campo cambia a [Cerrar sesión].

Figura: Campo [Iniciar sesión]



En la ventana "Perfiles", se muestran todos los perfiles disponibles. (El técnico de mantenimiento puede modificar la selección).

Los perfiles marcados con un candado están protegidos con PIN.

El técnico de mantenimiento puede habilitar los siguientes perfiles:

- Técnico de mantenimiento
- Conserje
- Chef de Service
- Gestor de calidad
- Responsable de la máquina

Figura: Ventana "Perfiles"



El campo [Cerrar sesión] cierra la sesión del usuario conectado.

Cuando un usuario cierra sesión, el campo cambia a [Iniciar sesión].

Figura: Campo [Cerrar sesión]



Los permisos existentes anteriormente dejan de ser válidos y se muestra "No conectado" en el menú de mantenimiento.

Figura: Indicación "No conectado"

5.3.4 Ajustes



El campo [ajustes] (1) abre la página "Ajustes".

En ella se pueden ajustar los os parámetros de la cafetera.

Véase también el capítulo ""Programación"" para una descripción detallada.

Figura: Campo [Ajustes]



Esta función está protegida con PIN.

5.3.5 Proceso de dispensación de bebida

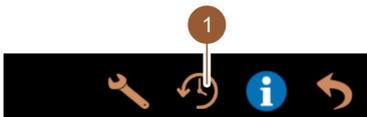


Figura: Campo [Proceso de dispensación de bebida]

El campo [Proceso de dispensación de bebida] (1) abre una ventana en la que se muestra una lista de todas las bebidas ya dispensadas.

Se indica la duración de la dispensación correspondiente y la hora de la dispensación (café) de cada una.

Tiempos de dispensación de bebidas:

- Bebidas simples: 10 – 15 s
- Bebidas dobles: 20 – 25 s



Los valores indicados para los tiempos de dispensación son orientativos. Los valores pueden variar por factores como la cantidad de café molido, el grado de molienda, la temperatura del agua y el tipo de café.

5.3.6 Información del sistema



Figura: Campo [Información del sistema]

El campo [Información del sistema] (1) abre la página en la que se muestra la información del sistema en una ventana separada. Se muestra un código QR con información del sistema.

5.3.7 Atrás



Figura: Campo [Atrás]

El campo [Atrás] (1) lleva de nuevo a la interfaz de usuario. Se cierra la sesión del perfil con la sesión abierta.

5.3.8 Limpieza



Figura: Campo [Limpieza]

El campo [Limpieza] muestra el estado de limpieza de la cafetera con un emoticono:

- Emoticono verde: no debe limpiarse la cafetera.
- Emoticono rojo: debe limpiarse la cafetera.



Esta función está protegida con PIN (conserje, responsable de la máquina, técnico de mantenimiento).

5.3.9 Intervalos de mantenimiento



Figura: Campo [Intervalos de mantenimiento]

El campo [Intervalos de mantenimiento] muestra el estado de mantenimiento de la cafetera con un emoticono:

- Emoticono verde: no debe realizarse un mantenimiento de la cafetera.
- Emoticono rojo: debe realizarse un mantenimiento de la cafetera.



Esta función está protegida con PIN (conserje, responsable de la máquina, técnico de mantenimiento).

5.3.10 Gestión de ingredientes

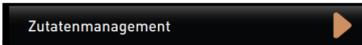


Figura: Campo [Gestión de ingredientes]



Figura: Página "Gestión de ingredientes"

El campo [Gestión de ingredientes] abre la ventana "Gestión de ingredientes". En la gestión de ingredientes, se pueden activar y desactivar ingredientes disponibles como, por ejemplo, el sistema de leche.

Activar y desactivar ingrediente

1. Pulsar en el campo [Gestión de ingredientes].
 - ✓ Se abre la página "Gestión de ingredientes".
2. En "Acción", pulsar en el campo [On / Off] en la línea del ingrediente deseado.
 - ✓ El ingrediente se activa o se desactiva.
3. Pulsar en el campo  para volver al menú de mantenimiento.

5.3.11 Área Mensajes de error

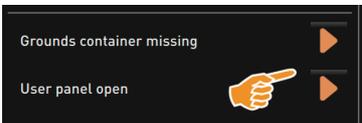


Figura: Área Mensajes de error

En el área Mensajes de error, se muestran los errores pendientes de la cafetera. A través del campo , se puede iniciar directamente la resolución de errores.

En el menú principal "Información" - "Estadística de errores", el técnico de mantenimiento tiene acceso a una vista general de los mensajes de error.

5.3.12 Área Selección directa



Figura: Área Selección directa

El campo [Iniciar un lavado] (1) inicia el lavado de la cafetera.

Véase el capítulo "Limpieza" - "Intervalos de lavado".

El campo [Limpieza pantalla táctil] (2) bloquea la pantalla táctil durante 30 s.

La pantalla táctil se mantiene insensible durante este tiempo y se puede limpiar la pantalla.

El campo [Activar/desactivar información rápida] (3) activa o desactiva la pantalla "Información rápida" en la interfaz de usuario.

Cuando está activada, la ventana "Información rápida" se muestra en la parte superior izquierda.

El campo [Apagar] (4) desconecta la cafetera. El campo se puede utilizar como alternativa al interruptor de conexión/desconexión de la cafetera (detrás del panel de operación).

La cafetera se apaga y la pantalla queda inactiva. La cafetera no está desconectada de la corriente.

5.3.13 Información rápida



Figura: Indicación "Información rápida"

La indicación "Información rápida" informa sobre las temperaturas del calentador, del agua caliente para café (C), del agua caliente para té (T) y la memoria RAM utilizada (M).

Quick Info	
T: 103.0°C []	IP: 10.210.232.5
S: 127.7°C [] (0)	M: 0%
SW: 25.1°C	RS: []
WF: 0.0ml/s	
M1: 5.1°C	

Figura: Ventana "Información rápida"

- "T" sobre la temperatura del agua caliente para té.
- "S" informa sobre la temperatura del vapor.
- "SW" informa sobre la temperatura del agua sucia.
- "M" informa sobre la memoria RAM utilizada.

La ventana "Información rápida" contiene una ventana de texto adicional en la que se muestran mensajes sobre el estado actual, como el control de conexión cuando la telemetría está activada.

5.4 Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato



NOTA

Daños materiales por alimentación de agua cerrada.

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

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

- ▶ Con conexión de agua fija: asegurarse de que la válvula principal de agua esté abierta.
- ▶ Con depósito de agua potable interno o externo: asegurarse de que el depósito esté lleno de agua limpia.
- ▶ Con salida de agua sucia estándar: asegurarse de que el tubo flexible de agua sucia esté correctamente tendido.
- ▶ Con depósito de agua sucia externo: asegurarse de que el depósito de agua sucia esté conectado.
- ▶ Asegurarse de que los depósitos de granos y de polvo estén llenos.
- ▶ Asegurarse de que el depósito de posos esté vacío y correctamente colocado.
- ▶ Asegurarse de que la cafetera esté conectada a la red eléctrica correctamente y de acuerdo con las normativas de seguridad nacionales y/o locales pertinentes.

5.5 Abrir y cerrar el panel de operación



ATENCIÓN

Peligro de aplastamiento por caída del panel de operación.

El panel de operación puede caerse por su propio peso.

- ▶ Sostener el panel de operación y moverlo hacia arriba o hacia abajo de forma controlada hasta que encaje.

5.5.1 Abrir el panel de operación



Al desbloquear el panel de operación, también se desbloquea el bloqueo del depósito de polvo.

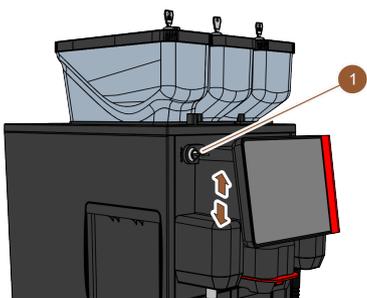


Figura: Abrir el panel de operación

1. Abrir el dispositivo de cierre con la llave (1).
 - ✓ La cerradura está abierta en posición horizontal.
2. Desbloquear el panel de operación tirando fuertemente.
 - ✓ El panel de operación se desbloquea.
3. Empujar el panel de operación con ambas manos desde abajo hacia arriba hasta el tope.
 - ✓ El panel de operación se mantiene automáticamente en la posición superior.
 - ✓ Ahora se puede acceder a todos los elementos de manejo detrás del panel de operación.

5.5.2 Cerrar el panel de operación



El dispositivo de cierre el panel de operación solo se puede cerrar si los bloqueos de los depósitos de granos y polvo están cerrados.

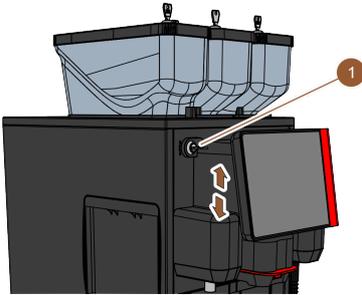


Figura: Cerrar el panel de operación

1. Desplazar suavemente hacia abajo el panel de operación abierto hasta el tope con ambas manos.
2. Empujar suavemente el panel de operación por el borde superior.
 - ✓ El panel de operación se cierra.
3. Asegurarse de que los bloqueos de los depósitos de granos y polvo estén cerrados.
4. Cerrar el dispositivo de cierre con la llave [1].
 - ✓ La cerradura está cerrada en posición vertical.
 - ✓ El panel de operación está bloqueado.

5.6 Conectar

5.6.1 Encender la cafetera



ATENCIÓN

Peligro de infecciones por leche contaminada.

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

- ▶ Tras la instalación, la puesta en marcha o la nueva puesta en marcha debe realizarse siempre una limpieza.
- ▶ Ejecute el programa de limpieza con instrucciones en pantalla antes de la primera dispensación de bebida.



Véase el capítulo ""Limpieza" – "Limpieza diaria de la cafetera" – "Programa de limpieza con instrucciones en pantalla"".



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

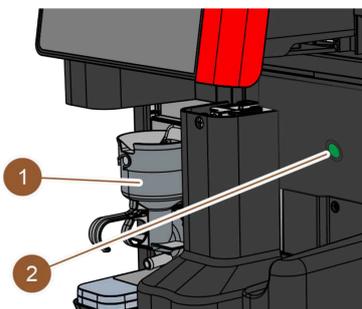


Figura: Botón de conexión/desconexión de la cafetera

1. Comprobar la conexión de red de la cafetera.
2. Abrir el panel de operación.

Véase el capítulo ""Manejo" – "Panel de operación" – "Abrir el panel de operación"".
3. Pulsar brevemente el botón de conexión/desconexión de la cafetera [2].
 - ✓ La cafetera se enciende.
 - ✓ Aparece la interfaz de usuario en la pantalla táctil, comienza el calentamiento.

La cafetera está preparada en cuanto se alcanza la temperatura necesaria.
4. Cerrar el panel de operación.

Véase el capítulo ""Manejo" – "Panel de operación" – "Cerrar el panel de operación"".

5.6.2 Encender la unidad refrigeradora adosada



Figura: Encender y ajustar la unidad refrigeradora adosada

1. Abrir la puerta.
2. Poner el interruptor basculante (4) en la posición "I".
3. Mantener pulsado el botón (1) durante 3 s.
 - ✓ La unidad refrigeradora está encendida.
 - ✓ En la pantalla se muestra la temperatura interior actual.

Variante: Modo de espera

1. Mantener pulsado el botón (1) durante 3 s.
 - ✓ La unidad refrigeradora cambia al modo en espera.

Variante: Ajuste de la temperatura

1. Mantener pulsado el botón (2) durante 3 s.
2. Ajuste de la temperatura 3 – 5 °C mayor (con el botón (1)) o menor (con el botón (3)).
3. Confirmar el ajuste con el botón (2).
 - ✓ La unidad refrigeradora cambia al modo de funcionamiento.
 - ✓ En la pantalla se muestra la temperatura interior actual.



Consultar también información detallada sobre este aparato independiente en la descripción adjunta separada "Aparatos independientes SKYE".

5.6.3 Encender la unidad frigorífica bajo mostrador



Figura: Encender y ajustar la unidad refrigeradora bajo mostrador

1. Abrir la puerta.
2. Poner el interruptor basculante (1) en la posición "I".
3. Colocar el termostato en la parte trasera de la posición central (2).
 - ✓ La unidad refrigeradora bajo mostrador está encendida.



Consultar también información detallada sobre este aparato independiente en la descripción adjunta separada "Aparatos independientes SKYE".

5.6.4 Encender el calentador de tazas Cup&Cool

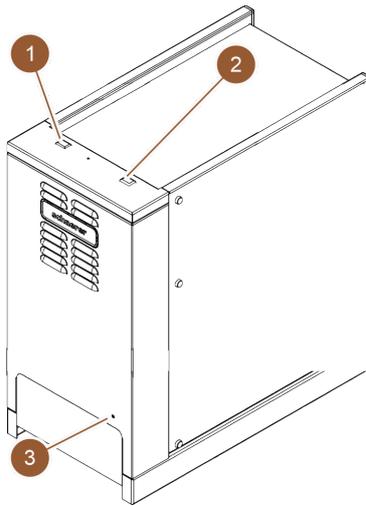


ATENCIÓN

Peligro de lesiones por superficie caliente.

La bandeja para tazas se calienta y puede provocar quemaduras.

- ▶ Desconecte la bandeja para tazas antes de limpiarla y esperar hasta que la superficie se haya enfriado.



1. Poner el interruptor basculante (1) en la posición "I".
2. Ajustar el termostato en la parte posterior (3).
 - ✓ La unidad refrigeradora está encendida.
3. Poner el interruptor basculante (2) en la posición "I".
 - ✓ La bandeja para tazas está encendida.

Figura: Encender y ajustar Cup & Cool



Consultar también información detallada sobre este aparato independiente en la descripción adjunta separada "Aparatos independientes SKYE".

5.7 Llenado y conexión



Al rellenar, debe seleccionarse la cantidad máxima de modo que el contenido no toque la tapa del depósito.

5.7.1 Llenado del depósito de granos



ATENCIÓN

Peligro de lesiones por los discos de molienda giratorios.

Los discos de molienda giratorios del molinillo implican peligro de cortes.

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



NOTA

Daños materiales por obstrucción/bloqueo.

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

- ▶ No introducir en el depósito de granos nada que no sean granos de café.



Al rellenar, debe seleccionarse la cantidad máxima de modo que el contenido no toque la tapa del depósito.



Figura: Depósito de granos con cantidad de llenado máx.

1. Variante con bloqueo del depósito de granos: Abrir la cerradura del depósito de granos con la llave.
2. Retirar la tapa del depósito de granos.
3. Llenado del depósito de granos.

NOTA Respetar la cantidad de llenado máxima.

4. Cerrar el depósito de granos con la tapa.

- Variante con bloqueo del depósito de granos: Bloquear la cerradura del depósito de granos con la llave.
 - ✓ Se ha llenado y bloqueado el depósito de granos.

5.7.2 Rellenar agua



Figura: Depósito de agua potable externo

Variante: Depósito de agua potable externo

- Desenroscar la tapa del depósito de agua potable externo.
- Asegurarse de que el depósito de agua potable externo y la tapa estén limpios.
- Llenar el depósito externo con agua potable fresca. Respetar la cantidad de llenado máxima.
- Cerrar el depósito de agua potable externo con la tapa.

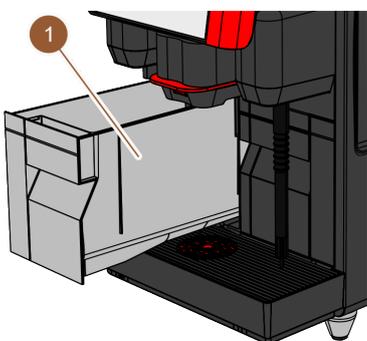


Figura: Depósito de agua potable interno

Variante: Depósito de agua potable interno

- Extraer el depósito de agua potable interno (1) de la cafetera.
- Asegurarse de que el depósito de agua potable interno esté limpio.
- Llenar el depósito interno con agua potable fresca. Respetar la cantidad de llenado máxima.
- Colocar el depósito de agua potable interno.
- Cerrar la tapa de la parte delantera de la cafetera.

5.7.3 Llenar el depósito de polvo



ADVERTENCIA

Peligro de aplastamiento por el sinfín de dosificación giratorio.

Los sinfines de dosificación del interior del depósito de polvo se mueven rotativamente. Hay peligro de aplastamiento si se introduce la mano.

- ▶ No introducir nunca la mano en el depósito de polvo cuando el equipo esté en marcha.



NOTA

Daños materiales por obstrucción.

Existe peligro de obstrucción si se carga un tipo de polvo para cafetera no permitido.

- ▶ No verter nunca otra cosa que no sea polvo en el depósito de polvo.



Al rellenar, debe seleccionarse la cantidad máxima de modo que el contenido no toque la tapa del depósito.



Figura: Depósito de polvo con cantidad

- Variante con bloqueo del depósito de polvo: abrir la cerradura del depósito de polvo con la llave.
- Retirar la tapa del depósito de polvo.
- Llenar el depósito de polvo con polvo de choco o topping.

de llenado máx.

NOTA Respetar la cantidad de llenado máxima.

4. Cerrar el depósito de polvo con la tapa.
5. Variante con bloqueo del depósito de polvo: cerrar la cerradura del depósito de polvo con la llave.
 - ✓ Se ha llenado y bloqueado el depósito de polvo.

5.7.4 Llenar el sistema de leche PureFoam™.



ATENCIÓN

Peligro de infecciones por leche contaminada.

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

- ▶ Tras la instalación, la puesta en marcha o la nueva puesta en marcha debe realizarse siempre una limpieza.
- ▶ Ejecute el programa de limpieza con instrucciones en pantalla antes de la primera dispensación de bebida.

Unidad refrigeradora adosada



Figura: Rellenado de la unidad refrigeradora

1. Abrir la puerta de la unidad refrigeradora.
2. Retirar el adaptador del tubo flexible de leche de la tapa del depósito de leche.
3. Extraer el depósito de leche y la tapa.
4. Lavar y enjuagar el depósito de leche, el tubo ascensional y la tapa con abundante agua limpia.
5. Llenar el depósito de leche. Respetar la cantidad de llenado máxima de 10 l.
6. Cerrar el depósito de leche con la tapa y volver a colocarlo en la unidad refrigeradora.
7. Insertar el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de leche.
8. Cerrar la puerta de la unidad refrigeradora.

Cup & Cool, unidad refrigeradora bajo mostrador



NOTA

Daños materiales por leche demasiado caliente.

La unidad refrigeradora de Cup & Cool no puede enfriar leche demasiado caliente.

- ▶ Para rellenar la leche, utilice siempre leche refrigerada a 3 – 5 °C.

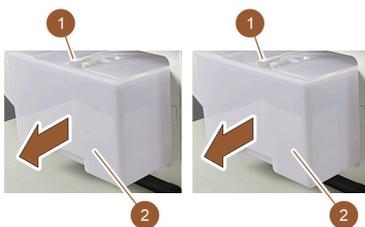


Figura: Rellenar la leche (izda.: Cup & Cool, dcha.: unidad refrigeradora bajo mostrador)

1. Abrir la puerta de la unidad refrigeradora.
2. Retirar el adaptador del tubo flexible de leche (1) de la tapa del depósito de leche.
3. Extraer el depósito de leche (2) y la tapa.
4. Lavar y enjuagar el depósito de leche, la tapa y el tubo ascensional con agua limpia.
5. Llenar el depósito de leche. Respetar la cantidad de llenado máxima:
 - ▶ Cup & Cool = máx. 4 l
 - ▶ Unidad refrigeradora bajo mostrador = máx. 9.5 l
6. Cerrar el depósito de leche con la tapa y volver a colocarlo en la unidad refrigeradora.

7. Insertar el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de leche.
8. Cerrar la puerta de la unidad refrigeradora.

5.8 Selección de bebida

Selección de bebida limitada

La selección de bebida está limitada en cafeteras con depósito externo de agua potable. No es posible dispensar bebidas refrigeradas con el depósito externo de agua potable.

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

Cancelación de la selección de bebida tras inactividad



Una selección de bebida puede cancelarse automáticamente tras 5 – 40 s de inactividad. Se muestra la interfaz de usuario para una nueva selección de bebida. El técnico de mantenimiento puede ajustar el periodo de tiempo en los ajustes "Configuración" – "Modo de funcionamiento" – "Time-out para restablecimiento de selección".

5.8.1 Seleccionar bebida



Figura: Seleccionar grupo

Opción: Seleccionar grupo

Si se ha activado la selección de grupo en el menú de mantenimiento, primero debe seleccionarse un grupo para acceder al menú con las bebidas.

- ▶ Pulsar en el grupo de bebidas deseado.
 - ✓ Se muestra el menú con los campos de bebidas del grupo de bebidas seleccionado.

En el modo de personal, se puede cambiar a los diferentes grupos a través de las pestañas (si se ha activado la selección de grupo en el menú de mantenimiento).



Figura: Realizar preselección

Opción: Preselección de opciones de bebida

Requisito: la cafetera está preparada.

La preselección de las opciones de bebida solo es posible a través de la barra lateral en el modo de personal.

- ▶ Pulsar el campo [Preselección de bebidas dobles] (2), [Preselección de café descafeinado] (3) o [Preselección de barista] (4).
 - ✓ Las bebidas que no se corresponden con la selección, se muestran en gris y se desactivan.



Figura: Seleccionar bebida

Navegar al menú

- ▶ Desplazarse por los menús con el campo [< / >] (2) hasta que se vea el campo de bebida deseado.
 - ✓ Se muestra el menú con el campo de bebida deseado.

Seleccionar bebida

- ▶ Pulsar en la bebida deseada (1).
 - ✓ Si la bebida seleccionada es modificable (3), se abre la página "Modificación de bebida".
 - ✓ Si la bebida seleccionada no es modificable (4), se abre la página "Dispensar bebida".

5.8.2 Modificar bebida (opción)



Figura: Modificar bebida

Opción: Modificaciones de bebidas

Requisito: el campo de bebida seleccionado previamente contiene el símbolo [✎].

- ▶ Pulsar en la modificación deseada [2].
 - ✓ Se activa la modificación seleccionada.
 - ✓ Las modificaciones incluidas se muestran en la parte superior [1].



Figura: Seleccionar número de bebidas

Opción: Dispensación múltiple

Las bebidas ya seleccionadas se pueden dispensar varias veces.

Requisito: la dispensación múltiple está activada en el modo de funcionamiento.

- ▶ Ajustar la dispensación múltiple con los campos [<] [>] (1, 2).
 - ✓ La dispensación de bebida se repita un máx. de 9 veces.

5.8.3 Dispensar bebida



Figura: Confirmar la selección

Confirmar la selección

Requisito: la bebida se ha modificado y está lista para la dispensación.

- ▶ Pulsar en el campo [INICIO] (1).
 - ✓ Se muestra la solicitud "Colocar el vaso y pulsar 'Inicio'".



Figura: Colocar el vaso

Posicionamiento de la salida de bebida

- ▶ **Posición profunda, por ejemplo, para espresso:** Desplazar la salida de bebida hasta la taza o el vaso.
- ▶ **Posición alta, por ejemplo, para leche manchada:** Deslizar la salida de bebida totalmente hacia arriba.
- ▶ Desplazar la salida de bebida hasta la taza o el vaso.

Colocar el vaso

Requisitos:

La función "Colocar el vaso" está activada en el modo de funcionamiento. Se muestra la animación "Colocar el vaso" en la interfaz de manejo.

- ▶ Colocar el vaso debajo de la salida de bebida.

Iniciar dispensación

- ▶ Pulsar en el campo [INICIO] (1).
 - ✓ Se inicia la dispensación de bebida.

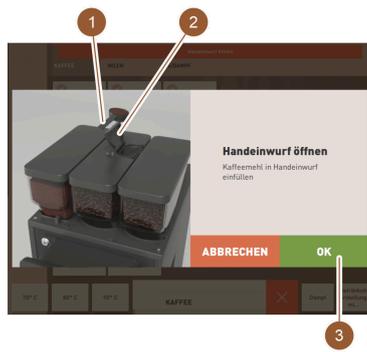


Figura: Añadir café molido

Opción: Bebida de café con entrada manual

Requisito: se muestra un mensaje solicitando la introducción de café molido.

1. Abrir la tapa [2] de la entrada manual.
2. Añadir una porción de café molido con la cucharilla dosificadora [1; consulte el contenido de suministro] por la abertura de la entrada manual.
3. Confirmar la introducción del café molido en la interfaz de usuario con el campo [OK] [3].
 - ✓ Se inicia la dispensación de bebida.



Figura: Mostrar progreso

Mostrar progreso

- ✓ El progreso [1] se muestra mediante una barra verde que forma un semicírculo.

El indicador de progreso se puede activar en el modo de funcionamiento.



Figura: Empezar de nuevo

Aviso de finalización

Requisitos:

La función "Mostrar 'Bebida terminada'" está activada en el modo de funcionamiento.

La dispensación de bebida ha finalizado.

- ▶ Cerrar el mensaje con el campo [EMPEZAR DE NUEVO] [1].

El mensaje desaparece automáticamente tras un tiempo definido.

- ✓ Se muestra la página "Selección de bebida".
- ▶ Retirar el vaso del recogegotas.

5.9 Vaciado

5.9.1 Vaciar depósito de posos



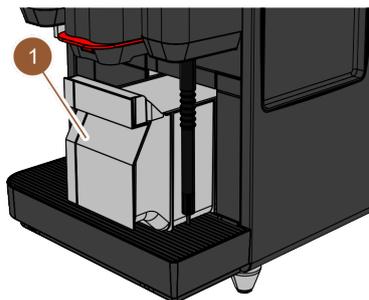
Depósito de posos estándar: El depósito de posos estándar tiene una capacidad de aprox. 60 – 70 tortas de café. Al alcanzar esta cantidad, en la interfaz de usuario se solicita que se vacíe el depósito de posos.

**NOTA**

Daños materiales por posible sobrellenado (depósito de posos bajo mostrador).

El depósito de posos bajo mostrador no se supervisa. Existe riesgo de que se produzca un sobrellenado. Durante el vaciado, es posible seleccionar bebidas incluso sin el depósito de posos bajo mostrador.

- ▶ Revisar el depósito de posos con la frecuencia que requiera el uso de la máquina.
- ▶ Asegurarse de que, durante el vaciado del depósito de posos bajo mostrador, no pueda dispensarse ninguna bebida.



1. Deslizar la salida de bebida hasta el tope superior.
 - ▶ **Depósito de posos estándar:** extraer el depósito de posos (1) de la cafetera tirando hacia delante.
 - ▶ **Depósito de posos bajo mostrador:** extraer el depósito de posos de la cafetera a la mitad.
- ✓ Se evitará una dispensación de bebida accidental.
- ✓ En la pantalla aparece el mensaje "Depósito de posos retirado".
2. Vaciar y limpiar el depósito de posos.
3. Secar el depósito de posos y volver a introducirlo en la máquina hasta el tope.
 - ✓ la cafetera está preparada.

5.9.2 Vaciar el depósito de agua sucia externo.

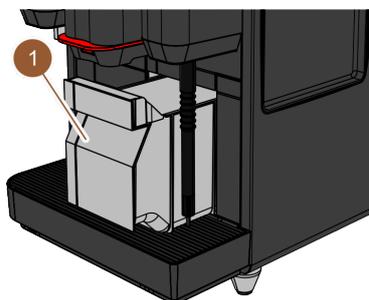


Figura: Tirar del depósito de posos hacia delante

Asegurarse de que no se puedan dispensar bebidas antes de retirar el depósito de agua sucia.

1. Deslizar la salida de bebida hasta el tope superior.
2. Extraer el depósito de posos (1) de la cafetera tirando hacia delante y vaciarlo.
 - ✓ En la pantalla aparece el mensaje "Depósito de posos retirado".
3. Retirar la tapa con el tubo flexible de agua sucia del depósito externo de agua sucia.
4. Vaciar el depósito de agua sucia.
5. Limpiar a fondo el depósito de agua sucia con un producto de limpieza doméstico y después enjuagarlo con agua limpia.
6. Comprobar el funcionamiento del flotador de supervisión del nivel.
7. Volver a introducir la tapa con el tubo flexible de agua sucia en el depósito de agua sucia.
8. Colocar el depósito de posos en la cafetera.
 - ✓ La cafetera está preparada para dispensar la bebida.



Figura: Depósito de agua sucia externo

5.10 Apagado

5.10.1 Poner la cafetera en el modo en espera



PELIGRO

Peligro de muerte por descarga eléctrica.



En el modo en espera, la cafetera sigue conectada a la corriente.

- ▶ No retirar ningún revestimiento de la cafetera.
- ▶ Desenchufar la cafetera de la red antes de realizar cualquier trabajo de reparación.



Recomendación: cerrar la válvula de agua principal al final del día.



Figura: Área Selección directa

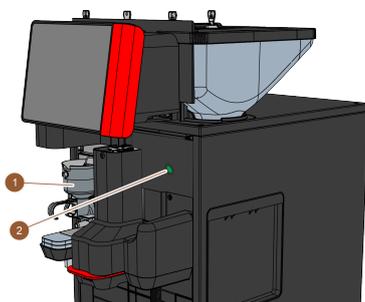


Figura: Botón de conexión/desconexión de la cafetera

Limpieza antes de la desconexión

1. Pulsar en el campo [Iniciar un lavado] (1) en el menú de mantenimiento si no se ha realizado ya.
 - ✓ Se realiza una limpieza.
2. Desconectar la cafetera en el programa de limpieza.
3. Si es necesario, realizar más limpiezas.

Véase el capítulo ""Limpieza"" para obtener datos detallados.
4. Opción: Vaciar y limpiar el depósito de agua potable.

Desconexión a través de la pantalla táctil

- ▶ En el menú de mantenimiento, pulsar en el campo [Desconexión] (4).
 - ✓ La cafetera se apaga.
 - ✓ En la pantalla no se muestra nada.
 - ✓ La cafetera se encuentra en el modo en espera.

Desconexión a través del botón de conexión/desconexión de la cafetera

1. Abrir el panel de operación.

Véase el capítulo ""Manejo"" - "Abrir el panel de operación"".
2. Pulsar el botón de conexión/desconexión de la cafetera (2) durante 4 s.
 - ✓ La cafetera se apaga.
 - ✓ En la pantalla no se muestra nada.
 - ✓ La cafetera se encuentra en el modo en espera.
3. Cerrar el panel de operación.

Véase el capítulo ""Manejo"" - "Cerrar el panel de operación"".

5.10.2 Paradas prolongadas (más de 1 semana)



Durante periodos prolongados de inactividad, poner la cafetera y los aparatos independientes fuera de servicio.

1. Poner la cafetera en el modo en espera.

Véase el capítulo ""Manejo"" - "Desconexión"" - "Poner la cafetera en el modo en espera"".
2. Desenchufar la alimentación eléctrica. Para ello, desconectar el conector de red o el interruptor principal del lado de la instalación.
 - ✓ La cafetera no recibe corriente.



NOTA

Daños materiales por agua congelada.

Los calentadores pueden sufrir averías debido a que el agua se congele y se dilate.

- ▶ Si la cafetera se expone a temperaturas inferiores al punto de congelación, vaciar previamente el calentador.
- ▶ Ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.

5.10.3 Apagar aparatos independientes



ATENCIÓN

Daños materiales y perjuicios para la salud por contaminación.

Los aparatos independientes sucios pueden producir averías técnicas y perjuicios para la salud al reconectarlos.

- ▶ Limpiar la cafetera antes de desconectar los aparatos independientes que están en contacto con leche.
- ▶ Si es necesario dejar apagados los aparatos independientes durante un periodo de tiempo largo, debe desconectarse la cafetera de la red eléctrica.
- ▶ Se deben limpiar y secar antes de guardar algunos accesorios, como el depósito de leche, la tapa y el adaptador.

1. Vaciar el depósito de leche en el aparato independiente para la leche.
2. Limpiar diariamente la cafetera.
3. Lavar accesorios como el depósito de leche, la tapa y el adaptador en un lavavajillas o a mano con agua fresca y limpia.
4. Desconectar el aparato independiente mediante el interruptor principal del aparato.
Véase también el capítulo "Manejo" – "Mandos de los aparatos independientes".
5. Guardar los accesorios secos y limpios.
6. Desconectar la alimentación de red desenchufando el conector de red.
 - ✓ El aparato independiente no recibe corriente.
 - ✓ El aparato independiente puede almacenarse durante un largo período de tiempo.

6 Limpieza

6.1 Normas y condiciones para la limpieza

6.1.1 Productos de limpieza



ADVERTENCIA



Peligro de intoxicación por el producto de limpieza.

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

- ▶ Utilizar únicamente productos de limpieza recomendados por Schaerer.
- ▶ Mantener los productos de limpieza alejados de los niños.
- ▶ No tocar los productos de limpieza sin guantes y no ingerirlos.
- ▶ No introducir productos de limpieza en el depósito de leche, utilizar siempre el depósito de limpieza azul.
- ▶ Antes de utilizar el producto de limpieza, leer detenidamente la información del embalaje y la ficha de datos de seguridad. Si no se dispone de ninguna ficha de datos de seguridad, solicitarla a la empresa distribuidora.



NOTA

Daños materiales por productos de limpieza inadecuados.

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

- ▶ Para la limpieza diaria y semanal, solo se deben utilizar los productos de limpieza recomendados por Schaerer AG.

Pastillas de limpieza para el sistema de café



Nombre	Coffeepure tabs
Finalidad de uso	Limpieza del sistema de café
Finalidad de la limpieza	Eliminar los residuos de grasa del sistema de café
Intervalo de aplicación	1 vez al día
Modo de empleo	Solicitud de introducción de una pastilla durante la limpieza con instrucciones en pantalla

Polvo de limpieza para el sistema de leche



Nombre	Milkpure powder
Finalidad de uso	Limpieza del sistema de leche
Finalidad de la limpieza	Eliminar la grasa de la leche y las bacterias del sistema de leche
Intervalo de aplicación	1 vez al día Distribución de las bolsas de limpieza: <ul style="list-style-type: none"> • 4x Alcalino = verde = Cleaner 1 • 1x Ácido = rojo = Cleaner 2 <p><i>Para la limpieza diaria, realizar cuatro intervalos con "Cleaner 1" y el quinto intervalo con "Cleaner 2".</i></p>
Modo de empleo	Solicitud de introducción del polvo de limpieza durante la limpieza con instrucciones en pantalla

Pedido de productos de limpieza



Nombre	Encargo de un juego
Finalidad de uso	Limpieza del sistema de café y de leche
Número de artículo	075350
Contenido	<ul style="list-style-type: none"> • Un paquete de pastillas de limpieza para el sistema de café "Coffeepure tabs" • Dos paquetes de polvo de limpieza para el sistema de leche "Milkpure powder"
Cantidad	Producto de limpieza para 100 limpiezas diarias: <ul style="list-style-type: none"> • 100x pastillas de limpieza • 80x polvo de limpieza Cleaner 1 (verde) • 20x polvo de limpieza Cleaner 2 (rojo)

6.1.2 Concepto de limpieza APPCC



ADVERTENCIA



Peligro de infecciones bacterianas.

- Un mantenimiento y limpieza inadecuados de la cafetera conllevan peligro de contaminación alimentaria para la dispensación de las bebidas.
- ▶ Utilizar guantes de protección para realizar la limpieza.
 - ▶ Lavarse las manos a fondo antes y después de realizar la limpieza.
 - ▶ Limpiar la cafetera todos los días.
 - ▶ Limpiar el depósito de leche siempre antes de llenarlo y tras finalizar la dispensación.
 - ▶ No introducir productos de limpieza en el depósito de leche, utilizar siempre el depósito de limpieza azul.
 - ▶ No introducir nunca producto de limpieza en el depósito de agua potable (interno/externo).
 - ▶ No mezclar nunca productos de limpieza.
 - ▶ Guardar los productos de limpieza aparte del café, la leche y el polvo para cafetera.
 - ▶ No utilizar productos de limpieza abrasivos, cepillos ni instrumentos de metal.
 - ▶ Una vez finalizada la limpieza, no volver a tocar las piezas que entren en contacto con las bebidas.
 - ▶ Tener en cuenta y respetar las indicaciones de dosificación y seguridad del producto de limpieza.

APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (Hazard Analysis Critical Control Point)

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

Si la instalación, el mantenimiento, los cuidados y la limpieza se realizan correctamente, las cafeteras de Schaefer AG cumplen los requisitos del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

6.1.3 Niveles de limpieza

Son posibles los siguientes niveles de limpieza:

- Ninguno
- Solicitud
- Obligatorio



El técnico de mantenimiento puede ajustar los niveles de limpieza de una limpieza. Aquí puede informarse sobre limpiezas.

Variante: Ninguno

No se informa sobre limpiezas pendientes. Esto significa que ni el campo [Menú de servicio] se muestra con una señal de color ni el campo [Limpieza] (en el menú de mantenimiento) se marca con un emoticono rojo para indicar que se debe realizar una limpieza. Las limpiezas deben iniciarse manualmente en el menú de mantenimiento.

Variante: Solicitud



Se informa sobre limpiezas pendientes. En el campo [Menú de mantenimiento] aparece una señal de color (naranja) cuando hay una limpieza pendiente. El tiempo hasta la siguiente limpieza pendiente se muestra en horas en el menú de mantenimiento. El campo [Limpieza] del menú de mantenimiento informa a través de un emoticono rojo 🚫 cuando hay una limpieza pendiente.

Variante: Obligatorio

Se informa sobre limpiezas pendientes. En el campo [Menú de mantenimiento] aparece una señal de color (rojo) cuando hay una limpieza pendiente. El tiempo hasta la siguiente limpieza pendiente se muestra en horas en el menú de mantenimiento. El campo [Limpieza] del menú de mantenimiento informa a través de un emoticono rojo 🚫 cuando hay una limpieza pendiente.

Si no se ejecuta la limpieza en el plazo de tiempo configurado (ver el periodo de tiempo (D) en la figura "Periodo de tiempo para limpiezas"), se solicita una limpieza obligatoria. La cafetera no podrá seguir dispensando bebidas hasta que se lleve a cabo la limpieza obligatoria.

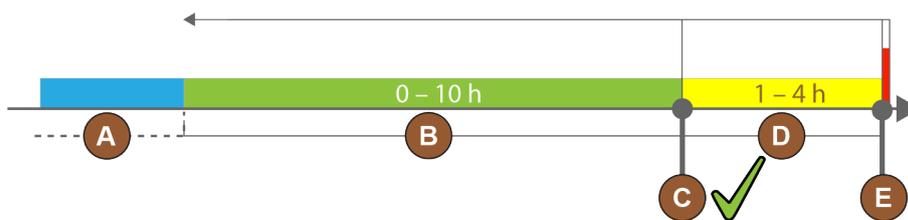
Periodo de tiempo de limpieza

Figura: Periodo de tiempo para limpiezas

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

6.2 Intervalos de limpieza

En los apartados siguientes se describen los intervalos de limpieza necesarios para un funcionamiento óptimo y sin fallos. Si se detecta un aumento de la suciedad durante los controles regulares, es esencial acortar los intervalos de limpieza requeridos de acuerdo con los síntomas de contaminación reales.

Limpieza automática

Cada vez que se conecta y desconecta la cafetera	Lavado de encendido/apagado automático
Cada 1 – 240 min (en función de la configuración)	Lavados automáticos configurados

Programas de limpieza con instrucciones en pantalla*

Según el plan de limpieza ajustado	Limpiar el sistema de leche
	Limpiar el sistema de café
	Limpiar el sistema de polvo

Actividades de limpieza manuales

A diario	Vaciar y limpiar el depósito de posos
	Limpiar la cámara de escaldado
	Limpiar el recogegotas y la rejilla de goteo
	Limpiar el depósito de leche
	Limpiar los aparatos independientes
	Limpiar la pantalla táctil
	Limpiar el depósito de agua potable externo
	Limpiar el depósito de agua potable interno
Semanalmente	Limpiar el depósito de granos
	Lavar el depósito de polvo
Cuando sea necesario	Limpiar las superficies exteriores de la cafetera
	Activar lavado manual

Leyenda de intervalos de limpieza

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

* Los programas de limpieza con instrucciones en pantalla se ejecutan en función del plan de limpieza ajustado. Además, pueden ejecutarse manualmente en cualquier momento a través de "Limpieza adicional".

6.3 Limpiezas automáticas



ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por agua caliente.

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

- ▶ No poner nunca la mano debajo de la salida de bebida durante el lavado de la máquina.
- ▶ Dirigir la barra de vapor opcional hacia el recogegotas.
- ▶ Los lavados configurados se inician automáticamente. Por tanto, la salida de bebida debe estar siempre libre.

6.3.1 Lavados de encendido/apagado automáticos



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

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

- Sistema de café
- Sistema de leche
- Sistema de polvo

6.3.2 Lavados configurados



En la configuración por defecto, se activarán los lavados configurados cada hora.

Adicionalmente al lavado de encendido y apagado, el técnico de mantenimiento puede ajustar lavados para los siguientes sistemas en el menú de mantenimiento:

- Lavado de la salida (intervalo configurable: 1 – 240 min)
- Tubo flexible de leche externo (intervalo configurable: 1 – 240 min)
- Sistema de leche interno (intervalo configurable: 1 – 240 min)

6.4 Programas de limpieza con instrucciones en pantalla



ADVERTENCIA

Peligros para la salud por contaminación.



La contaminación con productos de limpieza de los componentes de la máquina ya limpiados puede provocar problemas de salud.

- ▶ Utilizar guantes durante el programa de limpieza.



ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por líquidos calientes.

Durante el programa de limpieza, se dispensa líquido caliente.

- ▶ No ponga nunca la mano debajo de la salida de bebida, de la salida de vapor ni de la dispensación de agua caliente externa durante la limpieza.
- ▶ Extraer la rejilla de goteo antes de iniciar una limpieza.



NOTA

Daños materiales por el desbordamiento del recogegotas.

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

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

Los programas de limpieza con instrucciones en pantalla estén definidos en el control de la cafetera. La frecuencia de los programas de limpieza a ejecutar se configura a través de un plan de limpieza en el menú de mantenimiento. El técnico de mantenimiento puede seleccionar el plan de limpieza "Manual" y ajustarlo (p. ej., modificando el nivel de limpieza). Además de las limpiezas del plan de limpieza que deben ejecutarse a la hora configurada, se pueden llevar a cabo programas de limpieza con instrucciones en pantalla. Para ello, pulsar en el campo [Limpieza] del menú de mantenimiento en la página "Limpieza".

6.4.1 Página "Limpieza"



Esta función está protegida con PIN (conserje, responsable de la máquina, técnico de mantenimiento).

Abrir la página "Limpieza"

1. Pulsar en el campo [Menú de mantenimiento].
 - ✓ Se mostrará el menú de mantenimiento.
2. En el menú de mantenimiento, pulsar en el campo [Limpieza].
 - ✓ Se muestra la página "Limpieza".



Figura: Campo [Limpieza]

El campo [Limpieza] muestra el estado de limpieza de la cafetera con un emoticono:

- Emoticono verde: no debe limpiarse la cafetera.
- Emoticono rojo: debe limpiarse la cafetera.

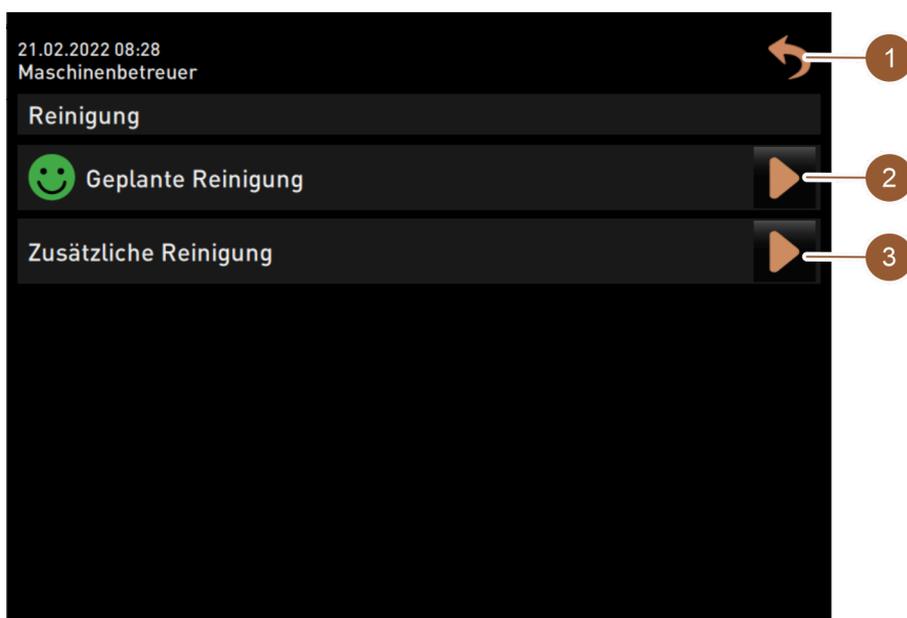


Figura: Página "Limpieza"

N.º	Funcionamiento	Explicación
1	Campo [Atrás]	Regresa al menú de mantenimiento.
2	Limpieza planificada	<p>El campo  inicia la limpieza planificada para el día actual. Es posible limpiar los siguientes sistemas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema de café • Sistema de leche • Sistema de polvo <p><i>Las limpiezas planificadas se muestran si se ha seleccionado el nivel de limpieza "Solicitud" u "Obligatorio" en el plan de limpieza (que el técnico de mantenimiento puede ajustar en el menú de mantenimiento).</i></p>
3	Limpieza adicional	El campo  inicia una limpieza adicional independientemente del plan de limpieza. La limpieza adicional ejecuta siempre una limpieza de todos los sistemas posibles.

Además de las limpiezas de los sistemas, se llevan a cabo limpiezas con instrucciones en pantalla de los siguientes componentes:

- Depósito de posos
- Interior de la máquina
- Cubierta de la salida de bebida



La limpieza del calentador de vapor (si el técnico de mantenimiento la ha activado) se ejecuta siempre en segundo plano.

6.4.2 Página "Programa de limpieza"

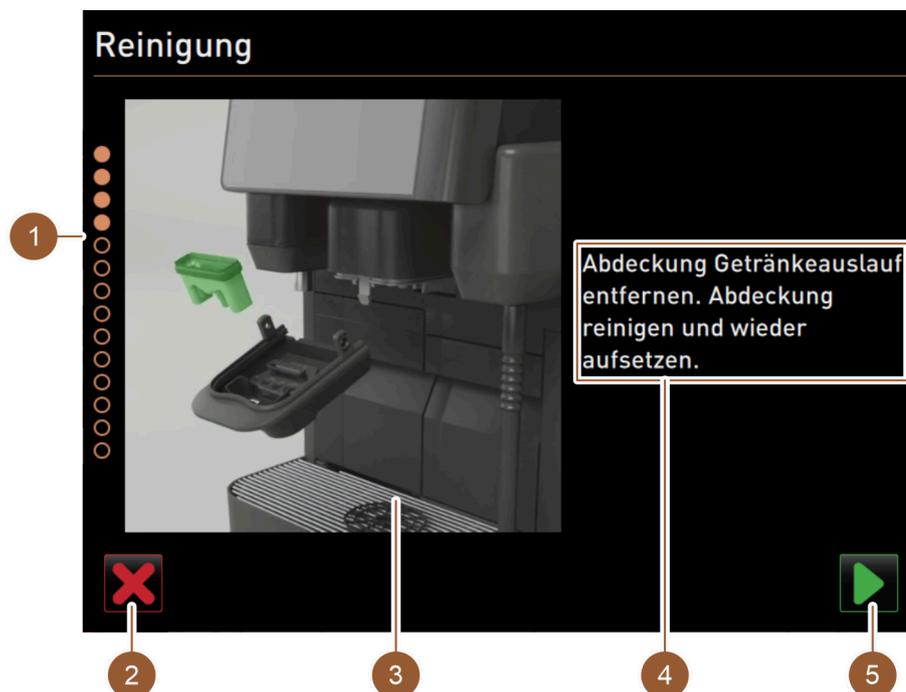


Figura: Página "Programa de limpieza"

N.º	Nombre	Explicación
1	Indicador de progreso	En esta área se muestra el progreso del programa de limpieza. El círculo completo indica que los pasos ya se han realizado. Si el círculo no está completo, significa que aún quedan pasos por realizar.
2	Campo [Cancelar]	Se cancela la limpieza. El programa de limpieza puede cancelarse en cualquier momento. <i>Tras una limpieza cancelada, la cafetera no estará preparada.</i>
3	Imagen o animación de la acción actual	En esta área se muestra una imagen (o una animación) de apoyo a las instrucciones e informaciones (4).
4	Área Solicitud de acción/información	En esta área se muestran instrucciones e información en forma de texto sobre el paso de limpieza correspondiente.
5	Campo [Siguiente]	Lleva al paso siguiente.

6.4.3 Utensilios requeridos

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

- 1 pastilla de limpieza (Coffeepure tabs)
- 1 polvo de limpieza (Milkpure powder)*
- Depósito de limpieza azul
- Detergente convencional
- Paños limpios convencionales
- Llave para el dispositivo de bloqueo del panel de operación

- En cafeteras con recogegotas cerrado: recipiente colector para restos de leche
 - En cafeteras con recogegotas cerrado: recipiente colector para restos de choco en polvo o topping
- * Realizar cuatro intervalos con "Cleaner 1" y el quinto con "Cleaner 2".

6.4.4 Iniciar limpieza con instrucciones en pantalla



Primero se lleva a cabo la limpieza del depósito de posos, del interior de la máquina y de la parte inferior de la salida de bebida. Después, sigue la limpieza de los sistemas (sistema de café, de leche, de polvo) en función del ajuste del plan de limpieza; véanse los siguientes apartados y capítulos.

El programa de limpieza se inicia en el "Menú de mantenimiento". En la pantalla táctil se muestran instrucciones para todas las acciones requeridas.



Figura: Campo [Menú de mantenimiento]

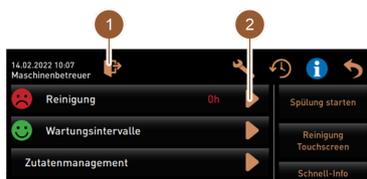


Figura: Menú de mantenimiento

Abrir el menú de mantenimiento

Requisito: las limpiezas pendientes se muestran en el campo "Menú de mantenimiento" por medio de una señal de color.

1. En la interfaz de usuario, pulsar en el campo [Menú de mantenimiento].
 - ✓ Se abre la página "Menú de mantenimiento".

Variante: Limpieza protegida por PIN

Requisito: el campo [Limpieza] está inactivo.

2. Seleccionar un perfil (conserje, responsable de la máquina o técnico de mantenimiento) a través del campo [Iniciar sesión] (1).
3. Introducir el PIN cuando se solicite.
 - ✓ Se ha iniciado la sesión del perfil.
 - ✓ El campo [Limpieza] está activo.

Abrir la página "Limpieza"

4. Pulsar en el campo [Limpieza] (2).
 - ✓ Se muestra la página "Limpieza".

Iniciar la limpieza

ATENCIÓN Peligro de lesiones por vapor de agua caliente.

5. Dirigir la barra de vapor hacia el recogegotas.
6. Limpieza planificada: pulsar en el campo [Limpieza planificada] (1).
 - ✓ Se muestra la página "Limpieza planificada".
7. Limpieza adicional: pulsar en el campo [Limpieza adicional] (2).
 - ✓ Se inicia el programa de limpieza (todos los sistemas).

Variante: Limpieza planificada

Se resaltan los sistemas que deben limpiarse ahora según el plan de limpieza (en color claro). Los sistemas que no deben limpiarse se muestran más oscuros.

- ▶ Pulsar en el campo [Limpieza planificada].
 - ✓ Se inicia el programa de limpieza (sistemas indicados en el plan de limpieza).



Figura: Página "Limpieza planificada"

6.4.5 Limpiar el sistema de café

- ▶ Iniciar limpieza con instrucciones en pantalla.

Véase el capítulo "Iniciar limpieza con instrucciones en pantalla"



Figura: Introducir pastilla de limpieza



Figura: Progreso de limpieza

Requisito: en la página "Limpieza planificada", aparece resaltado el símbolo del café (en color claro).

1. **En cafeteras con recogegotas cerrado:** colocar el recipiente colector debajo de la salida de bebida.
2. Abrir el dispositivo de cierre de la entrada manual (depósito de granos central), si lo hay.
3. Abrir la tapa de la entrada manual.
4. Introducir una pastilla de limpieza "Coffeepure tab" por la abertura de la entrada manual (1).
5. Confirmar la introducción de la pastilla de limpieza con el campo.

- ✓ Se muestra una indicación que informa de que actualmente no pueden dispensarse bebidas.
- ✓ Se muestra una indicación de progreso.
- ✓ Se muestra un símbolo de advertencia de "Líquido caliente".

- ▶ **En cafeteras con recogegotas cerrado:** Retirar, vaciar y limpiar el recipiente colector.

6.4.6

Limpiar el sistema de leche



ADVERTENCIA

Peligro para la salud por productos de limpieza.



Los restos de productos de limpieza constituyen un riesgo para la salud. Existe peligro de intoxicación.

- ▶ Al finalizar la limpieza, lavarse las manos a fondo con jabón convencional.

- ▶ Iniciar limpieza con instrucciones en pantalla.

Véase el capítulo "Iniciar limpieza con instrucciones en pantalla"



Figura: Extraer el depósito de leche

Requisito: en la página "Limpieza planificada", aparece resaltado el símbolo de una vaca (en color claro).

1. Extraer el depósito de leche.
2. Si procede, pase la leche del depósito de leche a un recipiente colector.
3. Limpiar el depósito de leche, la cubierta y el tubo de inmersión.
4. Confirmar la limpieza con el campo .
5. **En cafeteras con recogegotas cerrado:** colocar el recipiente colector debajo de la salida de bebida.



Figura: Añadir polvo de limpieza



Figura: Progreso de limpieza



Figura: Extraer el depósito de limpieza



Figura: Activar el sistema de leche



Figura: Colocar el depósito de leche

- Verter el contenido de una bolsa de "Milkpure powder" (alcalino o ácido) en el depósito de limpieza azul.

Realizar cuatro intervalos con "Cleaner 1" y el quinto con "Cleaner 2".

- Confirmar la introducción del polvo de limpieza con el campo

ADVERTENCIA Peligro para la salud por productos de limpieza.

- Lavarse las manos exhaustivamente con jabón convencional.
- Colocar el depósito de limpieza azul en la unidad refrigeradora.
- Introducir el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de limpieza.
- Confirmar la colocación del depósito de limpieza y la introducción del polvo de limpieza "Milkpure powder" con el campo
 - ✓ Se muestra una indicación que informa de que actualmente no pueden dispensarse bebidas.
 - ✓ Se muestra una indicación de progreso.
 - ✓ Se muestra un símbolo de advertencia de "Líquido caliente".
- En cafeteras con recoge gotas cerrado:** Retirar, vaciar y limpiar el recipiente colector.

- Extraer el depósito de limpieza azul de la unidad refrigeradora, lavarlo y limpiarlo.

- Extraer el adaptador del tubo flexible de leche de la tapa del depósito de limpieza y limpiarlo con un paño húmedo.

- Confirmar la retirada del depósito de limpieza con el campo

- Marcar la opción "Sí" en la pregunta "¿Activar sistema de leche?".

- Confirmar la opción seleccionada con el campo

- Volver a colocar el depósito de leche limpio en la unidad refrigeradora.

- Introducir el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de leche.

- Si es necesario, rellenar con leche fresca y leche refrigerada (3 – 5 °C).

- Confirmar la conexión del depósito de leche con el campo



Figura: Lavar el sistema de leche

- ✓ Se ejecuta un lavado del sistema de leche.
- ✓ Se muestra una indicación que informa de que actualmente no pueden dispensarse bebidas.
- ✓ Se muestra una indicación de progreso.
- ✓ Se muestra un símbolo de advertencia de "Líquido caliente".

6.4.7 Limpiar el sistema de polvo

- ▶ Iniciar limpieza con instrucciones en pantalla.

Véase el capítulo "Iniciar limpieza con instrucciones en pantalla"



Requisito: en la página "Limpieza planificada", aparece resaltado el símbolo de polvo (en color claro).

1. Deslizar la salida de bebida hacia arriba y retirar el depósito de posos.
2. Abrir el panel de operación.

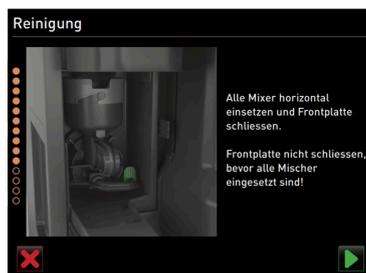
Véase el capítulo "Abrir el panel de operación"

3. Extraer el vaso de mezcla hacia delante.
4. Confirmar la retirada del vaso de mezcla con el campo



5. Desmontar el vaso de mezcla.
6. Limpiar el vaso de mezcla con agua corriente caliente y secar.
7. Volver a montar el vaso de mezcla.
8. Confirmar la limpieza con el campo

Figura: Limpiar el vaso de mezcla



9. Colocar el vaso de mezcla en posición recta en la cafetera.
10. Cerrar el panel de operación

Véase el capítulo "Cerrar el panel de operación"

Figura: Colocar el vaso de mezcla

6.5 Actividades de limpieza manuales

6.5.1 Vaciar y limpiar el depósito de posos



ADVERTENCIA

Los posos del café del depósito de posos pueden provocar que se forme moho.

Si las esporas de moho se propagan al interior de la cafetera, existe peligro para la salud y riesgo de contaminación del café.

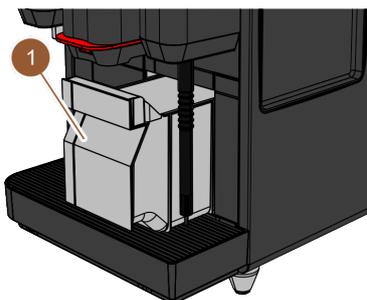


Figura: Retirar el depósito de posos

Intervalo: diario

1. Tirar de la salida de bebida hacia arriba.
2. Extraer el depósito de posos (1) de la cafetera.
3. Vaciar depósito de posos.

NOTA Las altas temperaturas pueden provocar daños en la máquina.

- No limpiar el depósito de posos en el lavavajillas.
4. Limpiar a fondo el depósito de posos con agua y un producto de limpieza doméstico.
 5. Enjuagar el depósito de posos con agua limpia y secarlo.
 6. Volver a colocar el depósito de posos seco en la cafetera.

6.5.2 Limpiar la cámara de escaldado

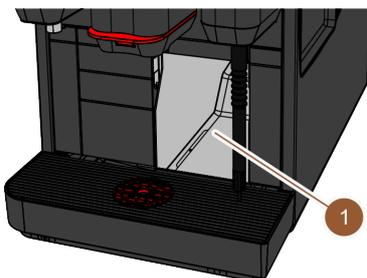


Figura: Limpiar la cámara de escaldado

Intervalo: diario

1. Tirar de la salida de bebida hacia arriba.
2. Extraer el depósito de posos de la cafetera.
3. Retirar los restos de café molido de la cámara de escaldado (1) con el pincel de limpieza.

INFORMACIÓN: El pincel de limpieza se incluye en el contenido del suministro.

4. Limpiar la cámara de escaldado con un paño seco y limpio y secarla.
5. Volver a colocar el depósito de posos en la cafetera.

6.5.3 Limpiar el recogegotas y la rejilla de goteo



ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por agua caliente.

Durante los lavados automáticos, saldrá agua caliente por la salida de bebida.

- ▶ Apagar la cafetera antes de extraer la rejilla de goteo para limpiarla.
- ▶ Apagar la cafetera antes de limpiar el recogegotas.



NOTA

¡Peligro de inundación!

Una salida de agua sucia obstruida produce un desbordamiento en el recogegotas.

- ▶ Antes de una descalcificación, comprobar el paso libre de la salida de agua sucia.

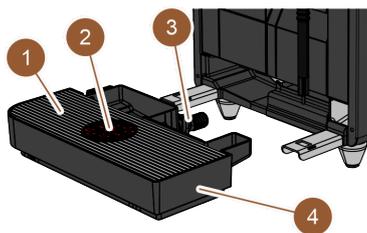


Figura: Extraer el recogegotas

Intervalo: diario

- ▶ Apagar la cafetera.

Véase el capítulo "Poner la cafetera en el modo en espera"

1. Retirar el recogegotas (4) de la cafetera.
2. Retirar la rejilla de goteo (1) con el soporte de posicionamiento (2) del recogegotas (4).
3. Enjuagar el recogegotas (4) con agua limpia.
4. Limpiar a fondo la rejilla de goteo (1) con el soporte de posicionamiento (2) debajo del agua corriente y con detergente.
5. Comprobar que la salida de agua sucia (3) tenga paso libre.

Véase el capítulo "Descalcificación" para comprobar el paso

6. Volver a colocar la rejilla de goteo (1) en el recogegotas (4) y comprobar que esté bien fijada.
7. Comprobar que el soporte de posicionamiento (2) esté correctamente colocado.
8. Montar el recogegotas (4).

6.5.4 Limpiar el depósito de leche

**ADVERTENCIA**

Peligro de infecciones bacterianas.



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

- ▶ El depósito de leche y la tapa deben limpiarse siempre antes de rellenar.
- ▶ Utilizar guantes para la limpieza.

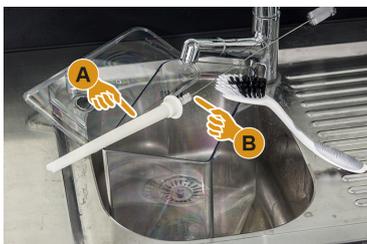


Figura: Limpiar el depósito de leche

Intervalo: diario

1. Extraer el depósito de leche de la unidad refrigeradora.
2. Eliminar los restos de leche del depósito de leche.
Deben tenerse en cuenta las indicaciones de limpieza detalladas del manual de instrucciones independiente "Aparatos independientes SKYE".
3. Limpiar el depósito de leche con agua limpia, detergente y un paño limpio sin usar.
4. Limpiar el tubo ascensional con el cepillo.
INFORMACIÓN: El cepillo de limpieza se incluye en el contenido del suministro.
5. Volver a colocar el depósito de leche en la unidad refrigeradora.

6.5.5 Limpiar los aparatos independientes



El cuidado y la limpieza de los aparatos independientes se describen en el manual de instrucciones independiente 020888.

6.5.6 Limpiar la pantalla táctil



ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por líquidos calientes.

Las dispensaciones de bebida involuntarias pueden provocar escaldaduras durante la limpieza.

- ▶ Antes de la limpieza, desconecte la pantalla táctil en el menú de mantenimiento o apague la cafetera.



Figura: Área "Selección directa" el menú de mantenimiento

Intervalo: diario

1. Pulsar en el campo [Menú de mantenimiento] en la interfaz de usuario.
 - ✓ Se abre el menú de mantenimiento.
2. Pulsar el campo [Limpieza pantalla táctil] (1).
 - ✓ La pantalla táctil se desactiva durante 30 s.
 - ✓ Se muestra una cuenta atrás.
 - ✓ La pantalla no reaccionará al tacto.

NOTA Daños materiales por una limpieza inadecuada de la pantalla táctil. No utilizar productos abrasivos. La pantalla no se debe forzar, presionar excesivamente ni tocar con objetos puntiagudos.

3. Durante los 30 s disponibles, limpiar la pantalla táctil utilizando una servilleta de papel y limpiacristales.
 - ✓ Una vez finalizada la cuenta atrás, la pantalla táctil se vuelve a activar.

6.5.7 Limpiar el depósito de agua potable interno



ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación por el producto de limpieza.

Los restos de producto de limpieza en el depósito de agua potable pueden provocar intoxicaciones.

- ▶ No introducir nunca productos de limpieza en el depósito de agua potable.



ADVERTENCIA

Peligro de infecciones bacterianas.



La suciedad acumulada y las bacterias conllevan peligro de contaminación para el depósito de agua potable interno. Un depósito de agua potable contaminado puede provocar problemas de salud.

- ▶ Utilizar guantes para la limpieza.

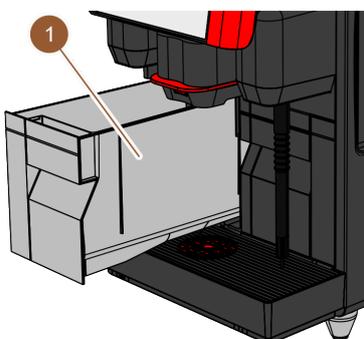


Figura: Depósito de agua potable interno

Intervalo: diario

1. Extraer el depósito de agua potable interno de la cafetera.
2. Lavar a fondo el depósito de agua potable interno con agua limpia varias veces, sin utilizar detergente.
3. Secarlo con un paño limpio.
4. Llenar el depósito interno de agua potable con agua fresca.
5. Colocar el depósito de agua potable interno en la cafetera.

6.5.8 Limpiar el depósito de agua potable externo



ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación por el producto de limpieza.

Los restos de producto de limpieza en el depósito de agua potable pueden provocar intoxicaciones.
 ► No introducir nunca productos de limpieza en el depósito de agua potable.



ADVERTENCIA

Peligro de infecciones bacterianas.



La suciedad acumulada y las bacterias conllevan peligro de contaminación para el depósito de agua potable externo. Un depósito de agua potable contaminado puede provocar problemas de salud.

► Utilizar guantes de protección durante la limpieza.



Figura: Depósito de agua potable externo

Intervalo: diario

1. Desenroscar la tapa del depósito de agua potable externo.
2. Extraer el tubo flexible de agua potable del depósito de agua potable externo de la cafetera y quitar la tapa.
3. Colocar el extremo del tubo flexible de agua potable sobre un paño limpio.
4. Lavar el depósito de agua potable externo exhaustivamente varias veces con agua limpia y sin utilizar detergentes.
5. Limpiar a fondo la tapa del depósito de agua potable externo con agua limpia.
6. Secarlo con un paño limpio.
7. Llenar el depósito de agua potable externo con agua fresca.
8. Comprobar la libertad de movimiento del flotador (supervisión de nivel).
9. Volver a introducir el tubo flexible de agua potable en el depósito de agua potable externo pasándolo por la tapa.
10. Cerrar el depósito de agua potable externo con la tapa.

6.5.9 Limpiar el depósito de agua sucia externo



ADVERTENCIA

Peligro de infecciones bacterianas.



La suciedad acumulada y las bacterias conllevan peligro de contaminación para el depósito de agua potable externo. Un depósito de agua potable contaminado puede provocar problemas de salud.

► Utilizar guantes de protección durante la limpieza.



Figura: Depósito de agua sucia externo

Intervalo: diario

1. Desenroscar la tapa del depósito de agua sucia.
2. Extraer el tubo flexible de agua sucia del depósito de agua sucia de la cafetera y quitar la tapa.
3. Colocar el extremo del tubo flexible de agua sucia sobre un paño limpio.
4. Lavar el depósito de agua sucia externo exhaustivamente varias veces con agua limpia y sin utilizar detergentes.
5. Limpiar a fondo la tapa del depósito de agua sucia con agua limpia.
6. Secarlo con un paño limpio.
7. Comprobar la libertad de movimiento del flotador (supervisión de nivel).

8. Volver a introducir el tubo flexible de agua sucia en el depósito de agua sucia pasándolo por la tapa.
9. Cerrar el depósito de agua sucia con la tapa.

6.5.10 Limpiar el depósito de granos

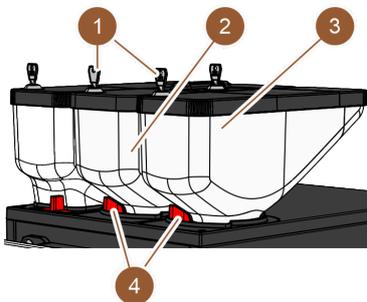


Figura: Limpiar el depósito de granos

Intervalo: semanal

1. Poner la cafetera en el modo en espera.
Véase el capítulo "Poner la cafetera en el modo en espera"
2. Abrir el bloqueo (4) del depósito de granos (2 o 3).
3. Extraer el depósito de granos (2 o 3) de la cafetera.
4. Retirar la tapa (abrir el dispositivo de cierre (1), si lo hay).
5. Extraer los restos de granos de café de la cafetera y del depósito de granos.
6. Lavar el depósito de granos a fondo con agua corriente y sacarlo con un paño suave.

NOTA El depósito de granos puede resultar rayado por productos abrasivos.

7. No utilizar productos abrasivos.
8. Secar la tapa y el depósito con un paño limpio.
9. Volver a colocar el depósito de granos en la cafetera.
10. Cerrar el bloqueo del depósito de granos (4).
11. Rellenar el depósito de granos y colocar la tapa (cerrar el dispositivo de cierre (1), si lo hay).

6.5.11 Limpiar el depósito de polvo

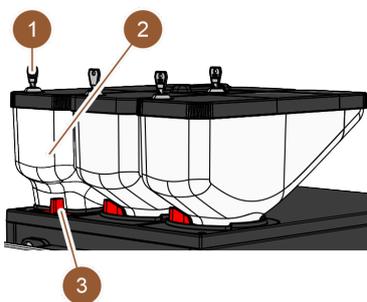


Figura: Limpiar el depósito de polvo

Intervalo: cuando sea necesario

1. Apagar la cafetera.
Véase el capítulo "Poner la cafetera en el modo en espera"
2. Abrir el bloqueo (3) del depósito de polvo (2).
3. Levantar el depósito de polvo (2) de la cafetera.
4. Retirar la tapa (abrir el dispositivo de cierre (1), si lo hay).
5. Retirar los restos de choco o topping en polvo.

Variante: desmontar el depósito de polvo estándar

Requisito: el depósito de polvo estándar está montado.

1. Soltar las tuercas de unión (4, 10).
2. Retirar la chapa de dosificación (5).
3. Retirar el acoplamiento de accionamiento (9).
4. Extraer el eje (6).
5. Extraer la rueda dentada (2) y el balancín (1).
6. Extraer el sinfín de dosificación (7) y el elemento de accionamiento (8).

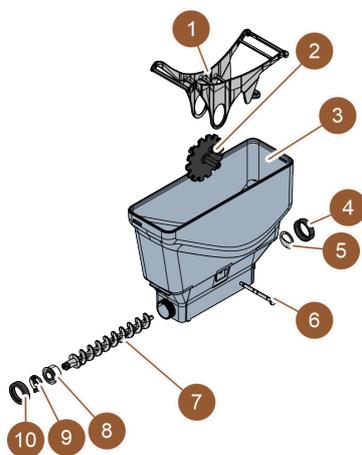


Figura: Depósito de polvo estándar

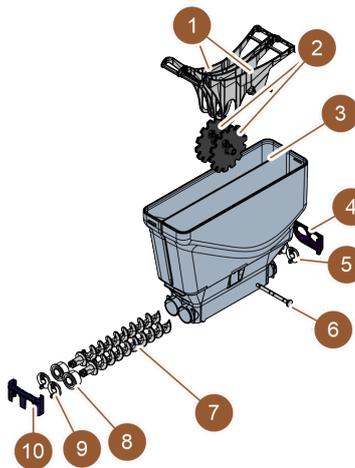


Figura: Depósito de polvo Twin

Variante: Desmontar el depósito de polvo Twin

Requisito: el depósito de polvo Twin está montado.

1. Deslizar la corredera (4, 10) hacia abajo.
2. Retirar la chapa de dosificación (5).
3. Retirar el acoplamiento de accionamiento (9).
4. Extraer el eje (6).
5. Extraer las ruedas dentadas (2) y el balancín (1).
6. Extraer el sinfín de dosificación (7) y el elemento de accionamiento (8).

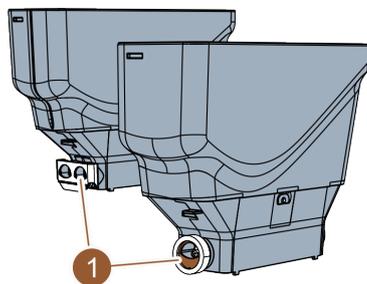


Figura: Colocación de la chapa de dosificación

Limpiar el depósito de polvo**NOTA** El depósito de polvo puede resultar rayado por productos abrasivos.

1. No utilizar productos abrasivos para la limpieza.
2. Lavar a fondo el depósito de polvo y las piezas individuales del dispositivo de dosificación con agua corriente.

- NOTA** Antes de montar todas las piezas, dejarlas secar muy bien.
3. Volver a montar en orden inverso.

6.5.12 Limpiar las superficies exteriores

1. Apagar la cafetera.

*Véase el capítulo "Poner la cafetera en el modo en espera"***NOTA** Los productos abrasivos pueden rayar las superficies exteriores.

2. No utilizar productos abrasivos para la limpieza.
3. Limpiar las superficies exteriores de la cafetera y los aparatos independientes con un paño húmedo y limpio.

*Véase también el capítulo "Limpiar la pantalla táctil"*

6.5.13 Activar lavado manual



Figura: Área "Selección directa" el menú de mantenimiento

Intervalo: cuando sea necesario

INFORMACIÓN: El lavado se puede iniciar manualmente en cualquier momento a través del menú de mantenimiento.

1. Pulsar en el campo [Menú de mantenimiento] en la interfaz de usuario.
 - ✓ Pulsar en el campo [Menú de mantenimiento] en la interfaz de usuario.
2. Pulsar en el campo [Iniciar un lavado] (1).
 - ✓ El lavado del sistema funciona exactamente de la misma manera que el lavado automático de encendido/apagado.

Véase también el capítulo "Lavados de encendido/apagado automáticos"

7 Mantenimiento

El mantenimiento se puede dividir en las siguientes categorías:

- **Trabajos de mantenimiento:** el operador no debe realizar trabajos de mantenimiento de forma independiente. Cuando hay un trabajo de mantenimiento pendiente, es necesario informar al socio de servicio técnico que realizará el trabajo.
- **Descalcificación con conexión de agua fija:** el operador puede realizar por sí mismo la descalcificación. Para la descalcificación, se requiere un cartucho de descalcificación 079293.
- **Descalcificación con depósito de agua interno:** el operador puede realizar por sí mismo la descalcificación. Para la descalcificación, se requieren 2 botes de descalcificador líquido 062869.

7.1 Trabajos de mantenimiento

La cafetera requiere un mantenimiento regular. El intervalo de mantenimiento depende de distintos factores, pero el más importante es la frecuencia de uso de la cafetera y la vida útil de las válvulas de seguridad.



Véase el documento "Plan de mantenimiento".

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

7.1.1 Intervalos de mantenimiento

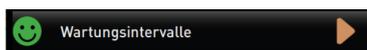


Figura: Campo [Intervalos de mantenimiento]

El campo [Intervalos de mantenimiento] muestra el estado de mantenimiento de la cafetera con un emoticono:

- **Emoticono verde:** no debe realizarse un mantenimiento de la cafetera.
- **Emoticono rojo:** debe realizarse un mantenimiento de la cafetera.



Esta función está protegida con PIN (conserje, responsable de la máquina, técnico de mantenimiento).



NOTA

Daños materiales por el incumplimiento de los intervalos de mantenimiento.

Si se pospone el mantenimiento, puede producirse desgaste prematuro.

- ▶ Encargar al socio de servicio técnico la realización de los mantenimientos pendientes cuanto antes.



Los intervalos de mantenimiento están definidos en el documento "Plan de mantenimiento".

- ▶ Si hay un mantenimiento pendiente, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
- ▶ Un día antes de los trabajos de mantenimiento, debe realizarse una descalcificación.

Véase el capítulo "Descalcificación"

7.1.2 Página "Intervalos de mantenimiento"

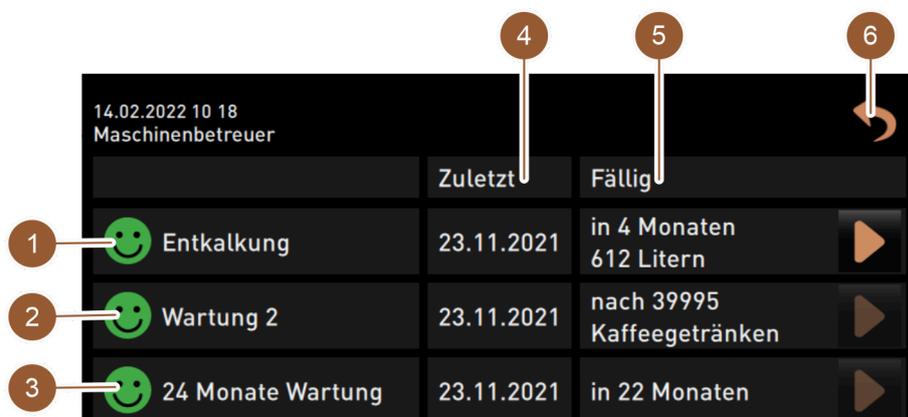


Figura: Página "Intervalos de mantenimiento"

N.º	Nombre	Explicación
1	Descalcificación	El campo ▶ inicia la descalcificación pendiente.
2	Mantenimiento 2	El campo ▶ muestra una consulta. Debe realizarse el mantenimiento de la cafetera de acuerdo con las prescripciones de mantenimiento independientes del socio de servicio técnico. Si ya se ha realizado el mantenimiento, se puede confirmar la consulta y el contador se restablece.
3	Mantenimiento de 24 meses	El campo ▶ muestra una consulta. Debe realizarse el mantenimiento de la cafetera de acuerdo con las prescripciones de mantenimiento independientes del socio de servicio técnico. Si ya se ha realizado el mantenimiento, se puede confirmar la consulta y el contador se restablece.
4	Último	Se muestra la fecha en la que se realizó por última vez el mantenimiento correspondiente.
5	Vencimiento	Se muestra el momento en que se debe realizar el siguiente mantenimiento correspondiente (después de cuántos meses, bebidas o litros).
6	Campo [Atrás]	Regresa al menú de mantenimiento.

7.1.3 Encargar la realización de los mantenimientos y restablecer el contador



Figura: Campo [Menú de mantenimiento]

Abrir el menú de mantenimiento

Requisito: en el menú de mantenimiento se indica un mantenimiento pendiente por medio emoticono rojo.

- ▶ En la interfaz de usuario, pulsar en el campo [Menú de mantenimiento].
 - ✓ Se abre la página "Menú de mantenimiento".

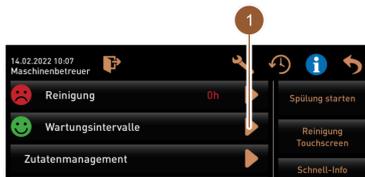


Figura: Menú de mantenimiento

Abrir la página "Intervalos de mantenimiento"

- ▶ Pulsar en el campo  (1).
 - ✓ Se muestra la página "Intervalos de mantenimiento".
 - ✓ Se mostrarán todos los mantenimientos realizados y pendientes.



Figura: Página "Intervalos de mantenimiento"

Encargar la realización de trabajos de mantenimiento

1. Encargar la realización de los trabajos de mantenimiento pendientes al técnico de mantenimiento.
2. Pulsar en el mantenimiento pendiente (1 o 2).



Figura: Confirmar el trabajo de mantenimiento (ejemplo)

Confirmar trabajo de mantenimiento

1. Asegurarse de que el mantenimiento se lleve a cabo de acuerdo con el "Plan de mantenimiento" y la lista de comprobación de mantenimiento.
2. Confirmar la consulta con el campo .
 - ✓ El trabajo de mantenimiento se muestra como realizado en la página "Intervalos de mantenimiento" (emoticono verde).
 - ✓ La fecha de "Por última vez" cambia a la fecha actual.
 - ✓ Los valores de "Vencimiento" cambian en función de los intervalos configurados.

7.2 Descalcificación

**ADVERTENCIA**

Peligro de quemaduras por ácidos.



Peligro de irritaciones de la piel e irritaciones oculares graves. Durante el proceso de descalcificación, sale ácido.



- ▶ No tocar el descalcificador incluido sin guantes y leer la ficha de datos de seguridad adjunta.
- ▶ No extraer el cartucho de descalcificación durante el proceso de descalcificación. Esperar la solicitud en pantalla.

**ATENCIÓN**

Peligro de quemaduras por agua caliente.

Por la salida de agua caliente y la salida de bebida sale agua caliente durante la descalcificación. Existe peligro de quemaduras.

- ▶ Deslizar la salida de bebida hasta la posición de dispensación inferior.
- ▶ No poner nunca la mano debajo de la salida de agua caliente durante el proceso de descalcificación.



ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por vapor caliente.

Durante la descalcificación, la barra de vapor expulsa vapor caliente. Existe peligro de quemaduras.

- ▶ Dirigir la salida de la barra de vapor hacia el recogegotas.
- ▶ No poner nunca la mano debajo de la barra de vapor durante el proceso de descalcificación.

Duración de la descalcificación

El proceso de descalcificación dura al menos 85 min. La cafetera no estará preparada durante este periodo de tiempo. Deberá avisarse con tiempo de que la cafetera no estará disponible para el uso.

Descalcificación cancelada

Si el proceso de descalcificación no se ha finalizado correctamente, es obligatorio repetirlo.

La cafetera solo estará preparada para el uso tras haber finalizado correctamente el proceso de descalcificación.

7.2.1

Descalcificador

Cartucho de descalcificación "Uptime!"



NOTA

Daños materiales por cartucho de descalcificación incorrecto.

El uso de cartuchos de descalcificación diferentes de los recomendados por Schaerer AG puede causar daños en la cafetera.

- ▶ Utilizar únicamente los cartuchos de descalcificación recomendados por Schaerer AG.
- ▶ Utilizar únicamente cartuchos extraídos directamente del embalaje.
- ▶ Antes de la descalcificación, lea detenidamente la información del envase y la ficha de datos de seguridad. Si no se dispone de ninguna ficha de datos de seguridad, solicítarla a la empresa distribuidora.



Nombre	Cartucho de descalcificación Schaerer "Uptime!"
Finalidad de uso	Descalcificación de la cafetera con conexión de agua fija
Descalcificaciones	Descalcificación del calentador, incluido el sistema de agua caliente/vapor
Intervalo de aplicación	Cuando se solicite

Descalcificador líquido



NOTA

Daños materiales por descalcificador líquido incorrecto.

El uso de descalcificadores líquidos diferentes de los recomendados por Schaerer AG puede causar daños en la cafetera.

- ▶ Utilizar únicamente los descalcificadores líquidos recomendados por Schaerer AG.
- ▶ Utilizar únicamente descalcificadores extraídos directamente del embalaje.
- ▶ Antes de la descalcificación, lea detenidamente la información del envase y la ficha de datos de seguridad. Si no se dispone de ninguna ficha de datos de seguridad, solicítarla a la empresa distribuidora.



Nombre	Descalcificador líquido Schaerer "Calcpure"
Finalidad de uso	Descalcificación de la cafetera con depósito de agua interno
Descalcificaciones	Descalcificación del calentador, incluido el sistema de agua caliente/vapor
Intervalo de aplicación	Cuando se solicite

7.2.2 Página "Descalcificación"

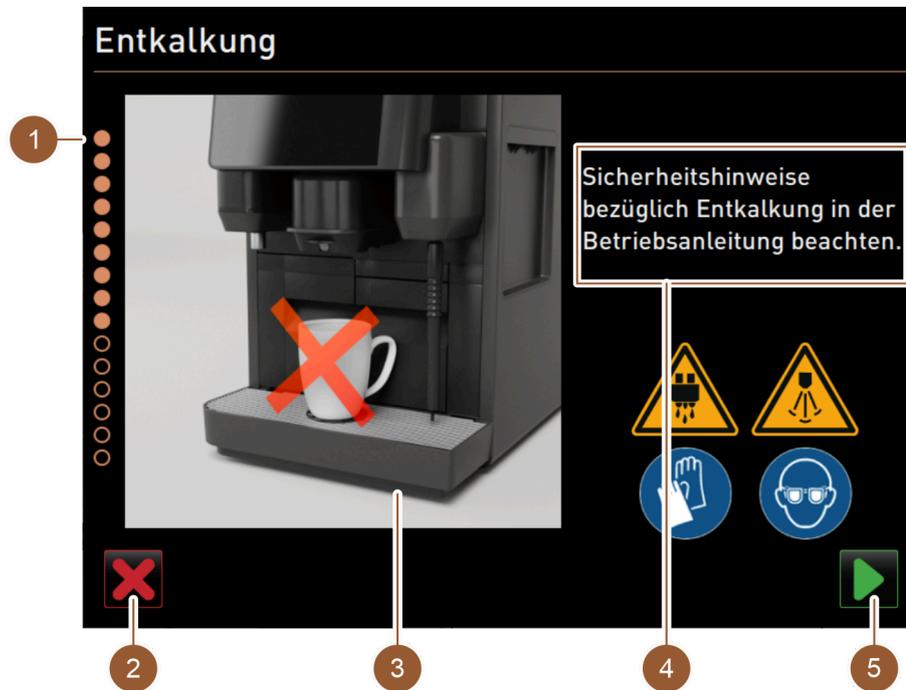


Figura: Página "Descalcificación"

N.º	Nombre	Explicación
1	Indicador de progreso	En esta área se muestra el progreso del programa de descalcificación. El círculo completo indica que los pasos ya se han realizado. Si el círculo no está completo, significa que aún quedan pasos por realizar.
2	Campo [Cancelar]	Se cancela la descalcificación. El programa de descalcificación se puede cancelar en cualquier momento. <i>Tras cancelar una descalcificación, la cafetera no estará preparada.</i>

N.º	Nombre	Explicación
3	Imagen o animación de la acción actual	En esta área se muestra una imagen (o una animación) de apoyo a las instrucciones e informaciones (4).
4	Área Solicitud de acción/información	En esta área se muestran instrucciones e información en forma de texto sobre el paso de limpieza correspondiente.
5	Campo [Siguiente]	Lleva al paso siguiente.

7.2.3 Material de descalcificación necesario

Se necesita el siguiente material para la descalcificación con **conexión de agua fija**:

- 1 l de agua
- Cronómetro
- 1 cartucho de descalcificación Schaerer "Uptime!" (079293)
- 1 depósito de limpieza azul Schaerer de 1 l (opcional)
- 1 tapa del depósito de limpieza Schaerer (opcional)
- Guantes
- Gafas protectoras

Se necesita el siguiente material para la descalcificación con **depósito de agua interno**:

- 1 l de agua
- Cronómetro
- 2 descalcificadores líquidos Schaerer (062869)
- 1 depósito de limpieza azul Schaerer de 1 l (opcional)
- 1 tapa del depósito de limpieza Schaerer (opcional)
- Guantes
- Gafas protectoras

7.2.4 Variante: Realizar la descalcificación con conexión de agua fija



La descalcificación se puede cancelar/detener en cualquier momento. Se muestra una consulta para determinar si se debe detener la descalcificación.



Figura: Campo [Menú de mantenimiento]

Abrir el menú de mantenimiento

Requisito: Una descalcificación pendiente se mostrará en el menú de mantenimiento por medio de un emoticono rojo.

- ▶ En la interfaz de usuario, pulsar en el campo [Menú de mantenimiento].
 - ✓ Se abre la página "Menú de mantenimiento".

Abrir la página "Intervalos de mantenimiento"

- ▶ Pulsar en el campo  (1).
 - ✓ Se muestra la página "Intervalos de mantenimiento".
 - ✓ Se mostrarán todos los mantenimientos realizados y pendientes.

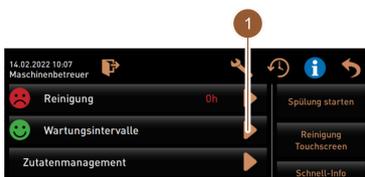


Figura: Menú de mantenimiento



	Zuletzt	Fällig
Entkalkung	23.11.2021	in 4 Monaten 612 Litern
Wartung 2	23.11.2021	nach 39995 Kaffegetränken
24 Monate Wartung	23.11.2021	in 22 Monaten

Figura: Página "Intervalos de mantenimiento"



Figura: Desembalar el cartucho de descalcificación

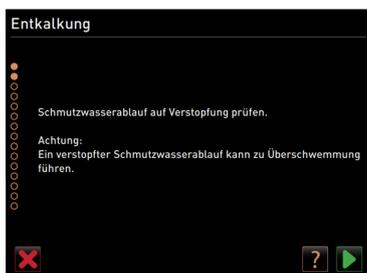


Figura: Limpiar el recogegotas



Figura: Vaciar el recogegotas

Iniciar la descalcificación

1. Pulsar en el campo  (1).
 - ✓ Se inicia el programa de descalcificación.
2. **Con depósito de agua sucia:** Vaciar por completo el depósito de agua sucia.
3. **Con depósito de agua potable externo:** Llenar completamente el depósito de agua potable externo.

Desembalar el cartucho de descalcificación

1. Extraer el cartucho de descalcificación Schaerer "Uptime!" del embalaje.
2. Confirmar el desembalaje con el campo .

Encargar un nuevo cartucho de descalcificación a través del socio de servicio técnico con el número de artículo para la siguiente descalcificación.

Variante: con conexión de agua sucia

1. Vaciar por completo el depósito de agua sucia (si lo hay).

NOTA Daños materiales por el rebosamiento de agua a causa de una salida de agua sucia obstruida.

INFORMACIÓN: El campo  de la pantalla lleva a la descripción paso a paso.

2. Retirar la rejilla de goteo del recogegotas.
3. Vaciar 1 l de agua en el recogegotas e iniciar simultáneamente el cronómetro.
 - ✓ El agua fluye.
4. Esperar hasta que el agua se haya drenado por completo. Consultar el tiempo en el cronómetro.

Si han pasado más de 30 s, la salida de agua sucia está obstruida.

5. Encargar al técnico de mantenimiento que repare la salida de agua sucia obstruida.
6. Confirmar la comprobación de la salida de agua sucia con el campo .

Variante: sin conexión de agua sucia

1. Retirar el recogegotas.
2. Vaciar el recogegotas.
3. Volver a colocar el recogegotas.
4. Confirmar el vaciado del recogegotas con el campo .



Figura: Retirar el depósito de posos

Retirar el depósito de posos

1. Deslizar la salida de bebida totalmente hacia arriba.
2. Extraer el depósito de posos de la cafetera y vaciarlo.



Figura: Colocar el cartucho de descalcificación

Colocar el cartucho de descalcificación

1. Abrir la cubierta delantera izquierda.
2. Retirar el capuchón verde girándolo hacia la izquierda.
3. Colocar el cartucho de descalcificación abierto y colocarlo girándolo hacia la derecha.
 - ✓ El cartucho de descalcificación se ha colocado.



Figura: Colocar el depósito de posos

Colocar el depósito de posos

- Introducir el depósito de posos en la cafetera.



Figura: Extraer el depósito de leche

Opción: Extraer el depósito de leche

1. Abrir la puerta de la unidad refrigeradora.
2. Extraer el depósito de leche de la unidad refrigeradora, vaciarlo y limpiarlo si es necesario.

ADVERTENCIA Peligro de infecciones por leche demasiado caliente/contaminada.

3. Mantener refrigerada la leche durante la descalcificación.
4. Confirmar el vaciado del depósito de leche con el campo



Figura: Extraer el depósito de limpieza

Opción: Colocar el depósito de limpieza

1. Colocar el depósito de limpieza en la unidad refrigeradora.
2. Insertar el tubo flexible de leche en la tapa del depósito de limpieza.
3. Cerrar la puerta de la unidad refrigeradora.
4. Confirmar el vaciado del depósito de limpieza con el campo



Figura: Posicionar la salida de bebida y la barra de vapor

Posicionar la salida de bebida y la barra de vapor

1. Empujar la salida de bebida hasta la posición inferior.
2. Dirigir la barra de vapor hacia el recogegotas.
3. Confirmar la correcta colocación con el campo



Figura: Iniciar el proceso de descalcificación

Iniciar el proceso de descalcificación

ATENCIÓN Peligro de quemaduras por líquido y vapor calientes.

1. Utilizar guantes y gafas de protección.
2. Iniciar el proceso de descalcificación con el campo



Figura: Indicación de progreso del proceso de descalcificación

El progreso de la descalcificación se muestra en % y dura aprox. 85 min.

- ✓ Se inicia el enfriamiento de la cafetera (azul).
- ✓ La descalcificación está activa (amarillo).
- ✓ El lavado está activo (verde).

El proceso de descalcificación se puede cancelar con el campo y reanudarse con el campo . Ya no es posible cancelar la descalcificación.



Figura: Retirar el cartucho de descalcificación

Retirar el cartucho de descalcificación

ADVERTENCIA Es necesario esperar a que se solicite la retirada del cartucho de descalcificación en la pantalla.

Requisito: El proceso de descalcificación ha finalizado.

- ▶ Extraer el cartucho de descalcificación de la cafetera girándolo hacia la izquierda.



Figura: Colocar la tapa de protección

Colocar la tapa de protección

1. Volver a colocar el capuchón verde girándolo hacia la derecha.
2. Cerrar la cubierta delantera izquierda.
3. Confirmar el cierre de la cubierta con el campo



Figura: Retirar el depósito de limpieza

Opción: Retirar el depósito de limpieza

1. Extraer el tubo flexible de leche de la tapa del depósito de limpieza.
2. Extraer el depósito de limpieza de la unidad refrigeradora.
3. Vaciar y lavar el depósito de limpieza.
4. Confirmar la retirada del depósito de limpieza con el campo



Figura: Conectar el depósito de leche

Opción: Colocar el depósito de leche en la unidad refrigeradora

1. Llenar el depósito de leche de leche refrigerada y colocarlo en la unidad refrigeradora.
2. Conectar el tubo flexible de leche a la tapa del depósito de leche.
3. Confirmar la conexión del depósito de leche con el campo



Figura: Encarga cartucho de descalcificación

Encargar cartucho de descalcificación

Requisito: en la interfaz de usuario se muestra el número de artículo.

- ▶ Encargar un cartucho de descalcificación a su socio de servicio técnico para la próxima descalcificación.

Encargar cartucho de descalcificación

- ▶ Confirmar la conexión del depósito de leche con el campo
 - ✓ Se cerrará el programa de descalcificación.
 - ✓ Se reinicia la cafetera.
 - ✓ La cafetera está preparada, aparece la interfaz de usuario.
 - ✓ En la sección "Intervalos de mantenimiento" del menú de mantenimiento, se muestra la última descalcificación realizada.

7.2.5 Variante: Realizar descalcificación con depósito de agua interno



La descalcificación se puede cancelar/detener en cualquier momento. Se muestra una consulta para determinar si se debe detener la descalcificación.

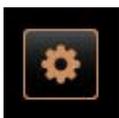


Figura: Campo [Menú de mantenimiento]

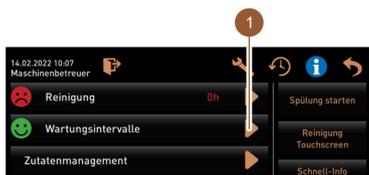


Figura: Menú de mantenimiento



Figura: Página "Intervalos de mantenimiento"



Figura: Limpiar el recogegotas



Figura: Vaciar el recogegotas

Abrir el menú de mantenimiento

Requisito: Una descalcificación pendiente se mostrará en el menú de mantenimiento por medio de un emoticono rojo.

- ▶ En la interfaz de usuario, pulsar en el campo [Menú de mantenimiento].
 - ✓ Se abre la página "Menú de mantenimiento".

Abrir la página "Intervalos de mantenimiento"

- ▶ Pulsar en el campo  (1).
 - ✓ Se muestra la página "Intervalos de mantenimiento".
 - ✓ Se mostrarán todos los mantenimientos realizados y pendientes.

Iniciar la descalcificación

1. Pulsar en el campo  (1).
 - ✓ Se inicia el programa de descalcificación.
2. **Con depósito de agua sucia:** Vaciar por completo el depósito de agua sucia.

Variante: con conexión de agua sucia

1. Vaciar por completo el depósito de agua sucia (si lo hay).

NOTA Daños materiales por el rebosamiento de agua a causa de una salida de agua sucia obstruida.

INFORMACIÓN: El campo  de la pantalla lleva a la descripción paso a paso.

2. Retirar la rejilla de goteo del recogegotas.
3. Vaciar 1 l de agua en el recogegotas e iniciar simultáneamente el cronómetro.
 - ✓ El agua fluye.
4. Esperar hasta que el agua se haya drenado por completo. Consultar el tiempo en el cronómetro.

Si han pasado más de 30 s, la salida de agua sucia está obstruida.

5. Encargar al técnico de mantenimiento que repare la salida de agua sucia obstruida.
6. Confirmar la comprobación de la salida de agua sucia con el campo .

Variante: sin conexión de agua sucia

1. Retirar el recogegotas.
2. Vaciar el recogegotas.
3. Volver a colocar el recogegotas.
4. Confirmar el vaciado del recogegotas con el campo .



Figura: Vaciar el depósito de agua interno

Extraer el depósito de agua interno

1. Extraer el depósito de agua interno de la cafetera.
2. Abrir la tapa y vaciar el depósito de agua interno.
3. Confirmar el vaciado del depósito de agua interno con el campo



Figura: Rellenar descalcificador líquido

Rellenar descalcificador líquido

1. Llenar una botella de descalcificador (062869) en el depósito de agua interno.
2. Llenar de agua la botella vacía y echar el agua en el depósito de agua.
3. Cerrar la tapa y colocar el depósito de agua interno en la cafetera.
4. Confirmar el llenado del depósito de agua interno con el descalcificador líquido con el campo



Figura: Retirar el depósito de posos

Retirar el depósito de posos

1. Deslizar la salida de bebida totalmente hacia arriba.
2. Extraer el depósito de posos de la cafetera y vaciarlo.



Figura: Colocar el depósito de posos

Colocar el depósito de posos

- ▶ Introducir el depósito de posos en la cafetera.



Figura: Colocar el depósito bajo máquina

Colocar el depósito bajo máquina

1. Colocar un depósito de mín. 5 l de capacidad debajo de la salida de bebida.
2. Asegurarse de que el depósito no pueda volcar.
3. Confirmar la colocación segura del depósito con el campo



Figura: Extraer el depósito de leche

Opción: Extraer el depósito de leche

1. Abrir la puerta de la unidad refrigeradora.
2. Extraer el depósito de leche de la unidad refrigeradora, vaciarlo y limpiarlo si es necesario.

ADVERTENCIA Peligro de infecciones por leche demasiado caliente/contaminada.

3. Mantener refrigerada la leche durante la descalcificación.
4. Confirmar la retirada del depósito de leche con el campo



Figura: Colocar el depósito de limpieza

Opción: Colocar el depósito de limpieza

1. Colocar el depósito de limpieza en la unidad refrigeradora.
2. Insertar el tubo flexible de leche en la tapa del depósito de limpieza.
3. Cerrar la puerta de la unidad refrigeradora.
4. Confirmar la colocación del depósito de limpieza con el campo



Figura: Posicionar la salida de bebida y la barra de vapor

Posicionar la salida de bebida y la barra de vapor

1. Empujar la salida de bebida hasta la posición inferior.
2. Dirigir la barra de vapor hacia el recogegotas.
3. Confirmar la correcta colocación con el campo



Figura: Iniciar el proceso de descalcificación

Iniciar el proceso de descalcificación

ATENCIÓN Peligro de quemaduras por líquido y vapor calientes.

1. Utilizar guantes y gafas de protección.
2. Iniciar el proceso de descalcificación con el campo



Figura: Indicación de progreso del proceso de descalcificación

El progreso de la descalcificación se muestra en % y dura aprox. 85 min.

- ✓ Se inicia el enfriamiento de la cafetera (azul).
- ✓ La descalcificación está activa (amarillo).
- ✓ El lavado está activo (verde).

El proceso de descalcificación se puede cancelar con el campo y reanudarse con el campo . Ya no es posible cancelar la descalcificación.



Figura: Descalcificación en pausa

En la pantalla aparece la ventana "Descalcificación en pausa"

1. Retirar y vaciar el depósito.
2. Retirar el depósito de agua interno de la cafetera.
3. Llenar completamente el depósito de agua interno con agua potable fresca.
4. Colocar el depósito de agua interno en la cafetera.
5. Colocar el depósito debajo de la salida de bebida.
6. Asegurarse de que el depósito no pueda volcar.
7. Confirmar la ejecución de los pasos con el campo .
 - ✓ Se reanuda la descalcificación.



Figura: Descalcificación en pausa

En la pantalla aparece la ventana "Descalcificación en pausa"

1. Retirar y vaciar el depósito.
2. Retirar el depósito de agua interno de la cafetera.
3. Llenar completamente el depósito de agua interno con agua potable fresca.
4. Colocar el depósito de agua interno en la cafetera.
5. Colocar el depósito debajo de la salida de bebida.
6. Asegurarse de que el depósito no pueda volcar.
7. Confirmar la ejecución de los pasos con el campo .
 - ✓ Se reanuda la descalcificación.



Figura: Retirar el depósito

1. Retirar, vaciar y limpiar el depósito.
2. Retirar el depósito de agua interno de la cafetera.
3. Llenar el depósito de agua interno con agua potable fresca.
4. Colocar el depósito de agua interno en la cafetera.
5. Confirmar la ejecución de los pasos con el campo .



Figura: Retirar el depósito de limpieza

Opción: Retirar el depósito de limpieza

1. Extraer el tubo flexible de leche de la tapa del depósito de limpieza.
2. Extraer el depósito de limpieza de la unidad refrigeradora.
3. Vaciar y lavar el depósito de limpieza.
4. Confirmar la retirada del depósito de limpieza con el campo .



Figura: Conectar el depósito de leche

Opción: Colocar el depósito de leche en la unidad refrigeradora

1. Llenar el depósito de leche de leche refrigerada y colocarlo en la unidad refrigeradora.
2. Conectar el tubo flexible de leche a la tapa del depósito de leche.
3. Confirmar la conexión del depósito de leche con el campo

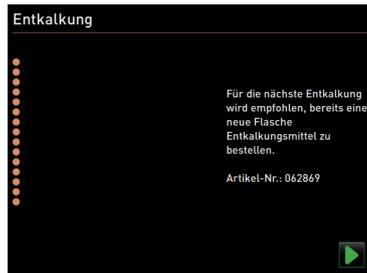


Figura: Encargar descalcificador líquido

Encargar descalcificador líquido de repuesto

Requisito: en la interfaz de usuario se muestra el número de artículo.

- ▶ Encargar un descalcificador líquido a su socio de servicio técnico para la próxima descalcificación.

Finalizar el programa de descalcificación

- ▶ Confirmar y finalizar la descalcificación con el campo .
 - ✓ Se cerrará el programa de descalcificación.
 - ✓ Se reinicia la cafetera.
 - ✓ La cafetera está preparada, aparece la interfaz de usuario.
 - ✓ En la sección "Intervalos de mantenimiento" del menú de mantenimiento, se muestra la última descalcificación realizada.

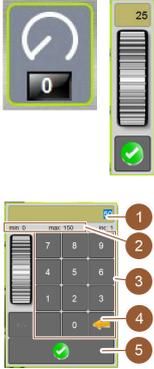
7.2.6 Desechar el cartucho de descalcificación

El cartucho de descalcificación es de plástico y, después de la descalcificación, se descarga completamente y se lava con agua.

- ▶ Los cartuchos descalcificación deben desecharse junto con la basura doméstica tras llevar a cabo correctamente la descalcificación.
- ▶ Si la descalcificación se cancela, el cartucho de descalcificación deberá eliminarse como residuo peligroso según las disposiciones locales.

8 Programación

8.1 Elementos de navegación

Símbolo	Denominación	Descripción
	Abrir/cerrar el árbol de estructura	El campo [+] abre el árbol de estructura en las estadísticas. El campo [-] cierra el árbol de estructura en las estadísticas.
	Regulador On/Off	El regulador [On/Off] activa o desactiva una función. Verde = On Gris = Off
	Valor de parámetro	<p>El campo [Valor de parámetro] ajusta el valor de un parámetro.</p> <p>Variante: Ajuste con rueda de ajuste</p> <ol style="list-style-type: none"> Pulsar en el valor de parámetro. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Se abre la rueda de ajuste. Ajustar el valor deseado girando la rueda hacia arriba o hacia abajo. Confirmar el valor ajustado con el campo . <p>Variante: Ajuste con el teclado</p> <ol style="list-style-type: none"> Pulsar en el campo del ajuste configurado actualmente (1). <ul style="list-style-type: none"> ✓ Se abre el teclado. ✓ Se muestran los valores mín. y máx. de los ajustes posibles (2).  (4). <ul style="list-style-type: none"> ✓ Se activa el teclado numérico. Introducir el nuevo valor a través del teclado (3). Confirmar el valor con el campo  (5).
	Activación/confirmación	El campo [Activación/Confirmación] confirma la selección, por ejemplo, un tipo de café asignado o un ajuste de temperatura.
	Eliminar	El campo [Eliminar] tiene las siguientes funciones: <ul style="list-style-type: none"> Restablecer contador Cancelar dispensación de bebida Cerrar ventana/página
	Siguiente	El campo [Siguiete] abre una lista de selección o lleva al siguiente paso de programa.
	Atrás	El campo [Atrás] retrocede a la ventana/página anterior.

Símbolo	Denominación	Descripción
	Guardar	El campo [Guardar] almacena los ajustes de parámetros realizados.
	Reinicio	El campo [Reinicio] activa un reinicio de la cafetera. Tras realizar configuraciones en la máquina, es imprescindible reiniciar.

8.2 Perfiles y permisos

Los siguientes perfiles están disponibles para la cafetera:

- Conserje
- Chef de Service
- Gestor de calidad
- Responsable de la máquina

En función del perfil seleccionado, pueden ajustarse diferentes parámetros.



Véase el capítulo *“Manejo” – “Menú de mantenimiento” – “Iniciar sesión / Cerrar sesión”* para acceder a los ajustes.

Además de los perfiles mencionados, existe el perfil del técnico de servicio técnico, que está reservado para el socio de servicio técnico y protegido con un PIN. El técnico de mantenimiento tiene acceso total a la programación. Los detalles se describen en las instrucciones de programación independientes.

8.2.1 Perfil Conserje

El “Conserje” es la primera persona de contacto cuando se produce un problema técnico. Posee conocimientos técnicos básicos y utiliza la cafetera con regularidad. El conserje tiene acceso a la mayoría de funciones de mantenimiento (además del técnico de mantenimiento).



En el menú de mantenimiento del perfil Conserje se pueden seleccionar directamente las siguientes funciones:

- Iniciar un lavado
- Limpieza pantalla táctil
- Activar/desactivar información rápida
- Apagado
- Limpieza
- Intervalos de mantenimiento
- Gestión de ingredientes



En el perfil Conserje pueden modificarse los siguientes ajustes:

- Sistema
- Configuración
- Mantenimiento
- Información

8.2.2 Perfil Chef de Service

El Chef de Service es un responsable del departamento o del restaurante y su conjunto de tareas incluye actividades administrativas.

El Chef de Service tiene acceso a algunas estadísticas de la cafetera para obtener una visión general del tipo y la cantidad de bebidas dispensadas.

El Chef de Service tiene acceso limitado a las funciones de mantenimiento. Tiene más estadísticas a su disposición que el gestor de calidad y el responsable de la máquina.



En el menú de mantenimiento del perfil Chef de Service se pueden seleccionar directamente las siguientes funciones:

- Iniciar un lavado
- Limpieza pantalla táctil
- Activar/desactivar información rápida
- Apagado
- Intervalos de mantenimiento
- Gestión de ingredientes



En el perfil Chef de Service pueden modificarse los siguientes ajustes:

- Configuración
- Información

8.2.3 Perfil Gestor de calidad

El Gestor de calidad es responsable de la calidad de las bebidas de la cafetera. Para garantizar la calidad, lo más importante es el control de los intervalos de limpieza.

El Gestor de calidad tiene acceso limitado a las funciones de mantenimiento. El Gestor de calidad tiene más estadísticas a su disposición que el responsable de la máquina.



En el menú de mantenimiento del perfil Gestor de calidad se pueden seleccionar directamente las siguientes funciones:

- Iniciar un lavado
- Limpieza pantalla táctil
- Activar/desactivar información rápida
- Apagado
- Intervalos de mantenimiento
- Gestión de ingredientes



En el perfil Gestor de calidad pueden modificarse los siguientes ajustes:

- Configuración
- Información

8.2.4 Perfil Responsable de la máquina

El Responsable de la máquina es el usuario normal de la cafetera y, por tanto, dispone de menos funciones de mantenimiento. Además de ajustar el idioma, puede consultar la versión de la máquina para facilitar la información a un técnico de mantenimiento si se producen errores.



En el menú de mantenimiento del perfil Responsable de la máquina de calidad se pueden seleccionar directamente las siguientes funciones:

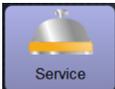
- Iniciar un lavado
- Limpieza pantalla táctil
- Activar/desactivar información rápida
- Apagado
- Limpieza
- Intervalos de mantenimiento
- Gestión de ingredientes



En el perfil Responsable de la máquina pueden modificarse los siguientes ajustes:

- Configuración
- Información

8.2.5 Visión general de los permisos de los perfiles

Ajustes	Parámetro	Conserje	Chef de Service	Gestor de calidad	Responsable de la máquina
	Molinillo / unidad de escaldado	x	-	-	-
	Sistema de leche	x	-	-	-
	Hora/fecha/temporizador	x	-	-	-
	Servicio de molinillo	x	-	-	-
	Copia seguridad base datos	x	-	-	-
	Restablecer limpieza	x	-	-	-
	Restablecer contador de descalcificación	x	-	-	-
	Restablecer descalcificación	x	-	-	-
	Ver versiones	x	x	x	x
	Contador de la máquina	x	x	-	-
	Estadísticas de bebidas	x	x	-	-
	Estadística de limpieza	x	x	x	-
	Estadísticas de mantenimiento	x	-	-	-
	Estadística de dispensación de bebidas	x	x	-	-
Estadística dureza del agua	x	-	-	-	

8.3 Configuración de la máquina

Las configuraciones de la máquina se dividen en los siguientes ajustes:

- Sistema
- Configuración
- Mantenimiento
- Información

8.3.1 Página "Ajustes"

Abrir la página "Ajustes"

1. Pulsar en el campo [Menú de mantenimiento].
 - ✓ Se mostrará el menú de mantenimiento.
2. En el menú de mantenimiento, pulsar en el campo [Ajustes].
 - ✓ Se muestra la página "Ajustes".



Figura: Página "Ajustes"

N.º	Nombre	Explicación
1	Sistema	Muestra los parámetros existentes para el ajuste "Sistema" a la derecha.
2	Configuración	Muestra los parámetros existentes para el ajuste "Configuración" a la derecha.
3	Mantenimiento	Muestra los parámetros existentes para el ajuste "Mantenimiento" a la derecha.
4	Información	Muestra los parámetros existentes para el ajuste "Información" a la derecha.
5	Campo [Atrás]	Regresa al menú de mantenimiento.



Los parámetros mostrados en los ajustes dependen de los permisos del perfil seleccionado.

8.3.2 Ajustes "Sistema"

Molinillo/unidad de escaldado

Perfiles autorizados: Conserje



Ajuste > "Sistema" – "Molinillo / unidad de escaldado"

Depósito de posos: capacidad



Permite ajustar la cantidad de ciclos (tortas de café) que deben transcurrir hasta que se muestre el mensaje "Vaciar depósito de posos".

Rango de ajuste: 0 – 150

Estándar: 50 (tortas de café)

NOTA No superar el ajuste predeterminado de 50 tortas de café.

INFORMACIÓN: La cafetera bloquea la dispensación de bebidas de café después de 55 ciclos de escaldado (+ 5), hasta que se haya vaciado el depósito de posos.

- ▶ Estándar: Ajustar el valor a 50 ciclos.
- ▶ Opción "Eliminación de posos": ajustar el valor a 0 ciclos.
 - ✓ Se ignora el número de ciclos (tortas de café).

Depósito de posos: tiempo para el vaciado [s]



Ajuste del periodo de tiempo hasta que el "Contador actual del depósito de posos" vuelva a ponerse a 0 tras una descarga.

Rango de ajuste: 0 – 30 s

Estándar: 5 s

1. Ajustar el valor a 5 s.
2. Vaciar el depósito de posos cuando se solicite en la pantalla.

INFORMACIÓN: Si el depósito de posos se extrae solo brevemente y se vuelve a colocar inmediatamente, el contador no se reiniciará.
3. Volver a colocar el depósito de posos vaciado, como muy pronto, tras 5 s.
 - ✓ El "Contador actual del depósito de posos" se restablece a 0.

Depósito de posos: contador actual



Información sobre los ciclos de escaldado realizados desde la última descarga del depósito de posos

Rango de ajuste: No se puede ajustar

Estándar: Recuento constante de los ciclos de escaldado

Si se alcanza el valor predeterminado de 50, se solicita que se vacíe el depósito de posos.

Valor de calibración del molinillo central (10 s) [g]



Información sobre el valor de calibración en gramos calculado durante una calibración del molinillo para el molinillo central.

Rango de ajuste: No se puede ajustar

Estándar: en función de la calibración realizada (1,0 – 50,0 g)

En este parámetro se muestra el valor calculado durante la calibración del molinillo.

Véase el capítulo "Ajuste 'Mantenimiento'" – "Servicio de molinillo".

INFORMACIÓN: El técnico de mantenimiento puede modificar el valor de calibración sin calibrar el molinillo para ajustar las bebidas de café del molinillo central de manera general.



Ajuste > "Sistema" – "Molinillo / unidad de escaldado"

Valor de calibración del molinillo derecho (10 s) [g]



Información sobre el valor de calibración en gramos calculado durante una calibración del molinillo para el molinillo derecho.

Rango de ajuste: No se puede ajustar

Estándar: en función de la calibración realizada (1,0 – 50,0 g)

En este parámetro se muestra el valor calculado durante la calibración del molinillo.

Véase el capítulo "Ajuste 'Mantenimiento'" – "Servicio de molinillo".

INFORMACIÓN: El técnico de mantenimiento puede modificar el valor de calibración sin calibrar el molinillo para ajustar las bebidas de café del molinillo derecho de manera general.

Sistema de leche

Depósito de leche

Perfiles autorizados: Conserje



Ajuste > "Sistema" – "Sistema de leche" – "Depósito de leche"

Depósito de leche



Detección de la longitud del tubo flexible de leche hasta el depósito de leche

Rango de ajuste: No se puede ajustar

Estándar: Schaerer Estándar

- ✓ La longitud del tubo flexible de leche se detecta automáticamente.
- ✓ La configuración por defecto "37 cm" del parámetro siguiente no requiere ningún ajuste.

Longitud del tubo flexible de la válvula peristáltica de leche 1 - > Célula de refrigeración [cm]



Información sobre la medición del tubo flexible de leche desde la válvula peristáltica hasta la célula de refrigeración para el tubo flexible de leche externo

Rango de ajuste: No se puede ajustar

Estándar: 37 cm

- ▶ La longitud del tubo flexible de leche se detecta automáticamente.
- ▶ La configuración por defecto "37 cm" del parámetro siguiente no requiere ningún ajuste

INFORMACIÓN: Si hay equipos "no estándar", el técnico de servicio debe medir e introducir la longitud del tubo flexible de leche.

Sistemas de leche con equipos "no estándar":

- ▶ Unidad refrigeradora a la izquierda de la cafetera
- ▶ Unidad refrigeradora bajo mostrador
- ▶ Todos los aparatos independientes, por ejemplo, Cup & Cool y Center Milk



El técnico de mantenimiento puede llevar a cabo ajustes para el parámetro "Depósito de leche".

Supervisión del nivel de llenado de leche

Perfiles autorizados: Conserje



Ajuste > "Sistema" – "Sistema de leche" – "Supervisión del nivel de leche"

Supervisión del nivel de leche



Ajustes para la supervisión del nivel del depósito de leche

Rango de ajuste: Sin supervisión/Advertencia/Bloquear dispensación de bebida

Estándar: Sin supervisión

1. Abrir el menú de selección con el campo .
 - ✓ Se abre el menú de selección.
2. Seleccionar una de las tres opciones:
 - **Sin supervisión:** La supervisión del nivel de leche está configurada, pero no se utiliza.
 - **Advertencia:** Cuando se detecta un nivel de leche bajo, aparece un mensaje en la pantalla. Se pueden continuar dispensando bebidas de leche.
 - **Bloquear dispensación de bebida:** Cuando se detecta un nivel de leche bajo, aparece un mensaje en la pantalla. Se bloquea la dispensación de bebidas de leche.

8.3.3 Ajuste "Configuración"

Hora/fecha/temporizador

Perfiles autorizados: Conserje



Ajuste > "Configuración" – "Hora / fecha / temporizador"

Fecha

Hora

Zona horaria



Información sobre la zona horaria predeterminada con fecha y hora

Cada zona horaria contiene otras subdivisiones, p. ej., "hora central europea (CET)".

Rango de ajuste: No se puede ajustar

Estándar: Específico del país / usuario

Aquí se muestran los valores ajustados (por el técnico de mantenimiento) para la fecha, la hora y la zona horaria.

Mes activado / desactivado hasta

Domingo activado / desactivado



Información sobre las horas de conexión y desconexión automáticas

Rango de ajuste: No se puede ajustar

Estándar: definido por el usuario

Aquí se muestran los valores ajustados (por el técnico de mantenimiento) para el temporizador. El técnico de mantenimiento puede ajustar horas de conexión y desconexión automáticas diferentes para cada día de la semana.

*El técnico de mantenimiento puede ajustar el parámetro "Hora / fecha / temporizador".*

8.3.4 Ajuste "Mantenimiento"



Ajuste > "Mantenimiento" – "Servicio de molinillo" (ajuste manual del grado de molienda)



Figura: Iniciar el servicio de molinillo

Requisito: La cafetera está equipada con un ajuste manual del molinillo.

1. Pulsar en el ajuste "Mantenimiento" – "Servicio de molinillo".

✓ Se abre la ventana de confirmación.

2. Confirmar el servicio de molinillo con el campo

✓ Se abre la página "Servicio de molinillo".

► Pulsar en la pestaña del molinillo central (1) o del molinillo derecho (2).



Figura: Servicio de molinillo

Están disponibles las siguientes actividades:

- Cambiar cuchilla de molienda (4)
- Ajustar molinillo (5)
- Calibrar molinillo (6)
- Cancelar/finalizar servicio de molinillo (3)

Si se empieza con una de las dos primeras actividades, el programa le guía automáticamente a través de las actividades posteriores.

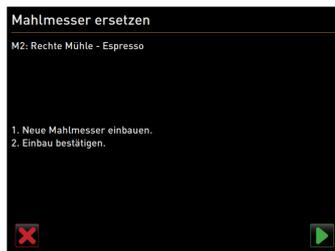


Figura: Sustituir cuchilla de molienda

Cambiar cuchilla de molienda

1. En la página "Servicio de molinillo", pulsar en el campo [Cambiar cuchilla de molienda].

✓ Se abre la página "Sustituir cuchilla de molienda".

2. Retirar el ajuste manual del grado de molienda e instalar una nueva cuchilla de molienda.

3. Cerrar el molinillo vacío con la mano hasta notar resistencia (cuchilla de molienda a cuchilla de molienda).

4. Abrir el molinillo 45° (en sentido antihorario).

5. Volver a montar el ajuste manual del grado de molienda.

6. Confirmar la sustitución de la cuchilla de molienda con el campo

✓ Se abre la página "Preparar el ajuste del grado de molienda".



Ajuste > "Mantenimiento" – "Servicio de molinillo" (ajuste manual del grado de molienda)

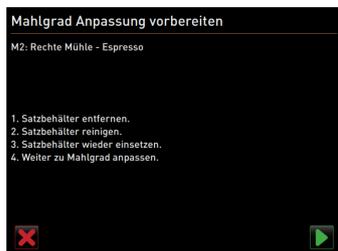


Figura: Preparar el ajuste del grado de molienda

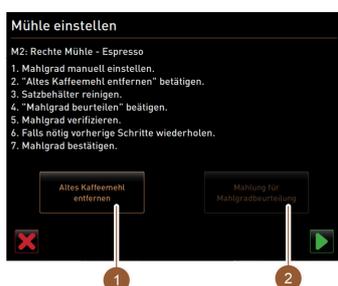


Figura: Ajustar molinillo

Ajustar molinillo

La página "Preparar el ajuste del grado de molienda" se abre cuando se pulsa en el campo [Ajustar molinillo] de la página "Servicio de molinillo" o después de haber finalizado la actividad "Cambiar cuchilla de molienda".

1. Extraer el depósito de posos, vaciarlo, limpiarlo y volverlo a colocar.
2. Confirmar la colocación del depósito de posos con el campo .
 - ✓ Se abre la página "Ajustar molinillo".
3. Ajustar el grado de molienda manualmente.

Véase la documentación de formación.
4. Pulsar en el campo [Retirar el café molido antiguo] [1].
 - ✓ Se retirará el café molido antiguo.
 - ✓ Se activa el campo [Molienda para evaluar el grado de molienda] [2].
5. Limpiar el depósito de posos.
6. Pulsar en el campo [Molienda para evaluar el grado de molienda] [2].
7. Comprobar el grado de molienda y, si es necesario, repetir los pasos para el ajuste del grado de molienda.
8. Confirmar el grado de molienda ajustado con el campo .
 - ✓ Se abre la página "Preparar calibración".



Ajuste > "Mantenimiento" – "Servicio de molinillo" (ajuste manual del grado de molienda)

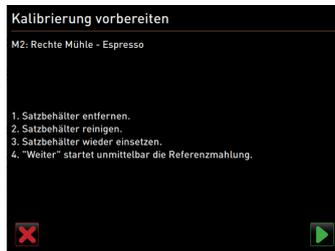


Figura: Preparar calibración

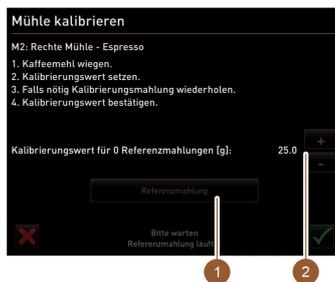


Figura: Calibrar molinillo

Calibrar molinillo

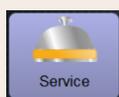
Realizar una calibración en los siguientes casos:

- ▶ Si la cafetera es nueva.
- ▶ Si el tiempo de funcionamiento es superior a un año.
- ▶ Al modificar el nivel de molienda.
- ▶ Al abrir el molinillo.
- ▶ Al sustituir las cuchillas de molienda.
- ▶ Al cambiar el tipo de café.

La página "Preparar calibración" se abre cuando se pulsa en el campo [Calibrar molinillo] de la página "Servicio de molinillo" o después de haber finalizado la actividad Ajustar molinillo.

1. Extraer el depósito de posos, vaciarlo, limpiarlo y volverlo a colocar.
2. Confirmar la colocación del depósito de posos con el campo .
 - ✓ Se inicia la molienda de referencia.
 - ✓ Se abre la página "Calibrar molinillo".
 - ✓ Cuando finaliza la molienda de referencia, se activa el campo [Molienda de referencia] (1).
3. Pesar el café molido de la molienda de referencia.
4. Introducir el valor de calibración (peso del café molido calculado) con los campos [+/-] (2).
5. Si es necesario, activar otra molienda de referencia con el campo [Molienda de referencia] (1).

Si se realizan varias moliendas de referencia, pesar siempre la cantidad de café molido resultante total e introducirla como valor de referencia. La cafetera reconoce automáticamente todas las moliendas activadas y calcula la cantidad de molienda correcta a partir de ellas.
6. Finalizar la calibración del molinillo con el campo .
 - ✓ Se abre la página "Servicio de molinillo".
 - ✓ El molinillo ajustado está preparado.
7. Salir del Servicio de molinillo con el campo .
 - ✓ Se abre la página "Ajustes".



Ajuste > "Mantenimiento" – "Servicio de molinillo" (ajuste automático del grado de molienda)



Figura: Iniciar el servicio de molinillo



Figura: Servicio de molinillo

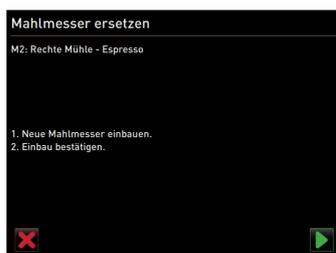


Figura: Sustituir cuchilla de molienda

Requisito:

La cafetera está equipada con un ajuste automático del molinillo.

1. Pulsar en el ajuste "Mantenimiento" – "Servicio de molinillo".
 - ✓ Se abre la ventana de confirmación.
2. Confirmar el servicio de molinillo con el campo .
 - ✓ Se abre la página "Servicio de molinillo".
3. Pulsar en la pestaña del molinillo central (1) o del molinillo derecho (2).

Están disponibles las siguientes actividades:

- Cambiar cuchilla de molienda (4)
- Ajustar molinillo (5)
- Calibrar molinillo (6)
- Cancelar/finalizar servicio de molinillo (3)

Si se empieza con una de las dos primeras actividades, el programa le guía automáticamente a través de las actividades posteriores.

Cambiar cuchilla de molienda

1. En la página "Servicio de molinillo", pulsar en el campo [Cambiar cuchilla de molienda].
 - ✓ Se abre la página "Sustituir cuchilla de molienda".
2. Retire el motor de grado de molienda e instale nueva cuchilla de molienda.
3. Cerrar el molinillo vacío con la mano hasta notar resistencia (cuchilla de molienda a cuchilla de molienda).
4. Abrir el molinillo 45° (en sentido antihorario).
5. Montar de nuevo el motor de grado de molienda.
6. Confirmar la sustitución de la cuchilla de molienda con el campo .
 - ✓ Se abre la página "Preparar el ajuste del grado de molienda".



Ajuste > "Mantenimiento" – "Servicio de molinillo" (ajuste automático del grado de molienda)

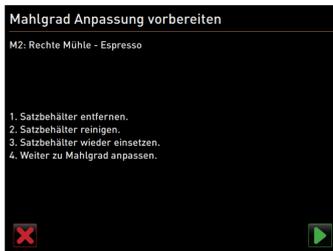


Figura: Preparar el ajuste del grado de molienda



Figura: Ajustar el grado de molienda

Ajustar molinillo

La página "Preparar el ajuste del grado de molienda" se abre cuando se pulsa en el campo [Ajustar molinillo] de la página "Servicio de molinillo" o después de haber finalizado la actividad "Cambiar cuchilla de molienda".

1. Extraer el depósito de posos, vaciarlo, limpiarlo y volverlo a colocar.
2. Confirmar la colocación del depósito de posos con el campo .
 - ✓ Se abre la página "Ajustar molinillo".
3. Pulsar en el campo [Retirar el café molido antiguo] (3).
 - ✓ Se retirará el café molido antiguo.
 - ✓ Se activa el campo [Molienda para evaluar el grado de molienda] (4).
4. Pulsar en el campo [Molienda para evaluar el grado de molienda] (4).
 - ✓ Se realiza una molienda.

Introducir el resultado del grado de molienda con los campos [+]/[-] (1). Con los campos [+]/[-] (1), se puede modificar la distancia entre los dos discos de molienda y ajustar así el grado de molienda.

Realizar ajustes del grado de molienda en pequeños pasos (± 1).

Con el campo [Mover cuchilla de molienda] (2), se desplaza la cuchilla a la posición ajustada previamente.

5. Comprobar el grado de molienda y, si es necesario, repetir los pasos para el ajuste del grado de molienda.
6. Confirmar el grado de molienda ajustado con el campo .
 - ✓ Se abre la página "Preparar calibración".
7. Pulsar en el campo [Retirar el café molido antiguo] (3).
 - ✓ Se retirará el café molido antiguo.
 - ✓ Se activa el campo [Molienda para evaluar el grado de molienda] (4).
8. Pulsar en el campo [Molienda para evaluar el grado de molienda] (4).
 - ✓ Se realiza una molienda.
9. Introducir el resultado del grado de molienda con los campos [+]/[-] (1).

Con los campos [+]/[-] (1), se puede modificar la distancia entre los dos discos de molienda y ajustar así el grado de molienda. Realizar ajustes del grado de molienda en pequeños pasos (± 1).

Con el campo [Mover cuchilla de molienda] (2), se desplaza la cuchilla a la posición ajustada previamente.
10. Comprobar el grado de molienda y, si es necesario, repetir los pasos para el ajuste del grado de molienda.
11. Confirmar el grado de molienda ajustado con el campo .
 - ✓ Se abre la página "Preparar calibración".



Ajuste > "Mantenimiento" – "Servicio de molinillo" (ajuste automático del grado de molienda)

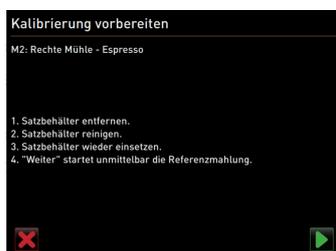


Figura: Preparar calibración

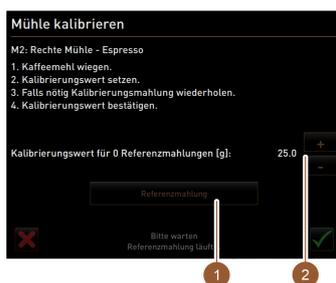


Figura: Calibrar molinillo

Calibrar molinillo

Realizar una calibración en los siguientes casos:

- ▶ Si la cafetera es nueva.
- ▶ Si el tiempo de funcionamiento es superior a un año.
- ▶ Al modificar el nivel de molienda.
- ▶ Al abrir el molinillo.
- ▶ Al sustituir las cuchillas de molienda.
- ▶ Al cambiar el tipo de café.

La página "Preparar calibración" se abre cuando se pulsa en el campo [Calibrar molinillo] de la página "Servicio de molinillo" o después de haber finalizado la actividad Ajustar molinillo.

1. Extraer el depósito de posos, vaciarlo, limpiarlo y volverlo a colocar.
2. Confirmar la colocación del depósito de posos con el campo.
 - ✓ Se inicia la molienda de referencia.
 - ✓ Se abre la página "Calibrar molinillo".
 - ✓ Cuando finaliza la molienda de referencia, se activa el campo [Molienda de referencia] (1).
3. Pesar el café molido de la molienda de referencia.
4. Introducir el valor de calibración (peso del café molido calculado) con los campos [+/-] (2).
 - ✓ Si es necesario, activar otra molienda de referencia con el campo [Molienda de referencia] (1).

Si se realizan varias moliendas de referencia, pesar siempre la cantidad de café molido resultante total e introducirla como valor de referencia. La cafetera reconoce automáticamente todas las moliendas activadas y calcula la cantidad de molienda correcta a partir de ellas.

- ✓ Finalizar la calibración del molinillo con el campo.



Figura: Iniciar molinillo

Iniciar molinillo

Tras una avería o después de cambiar las cuchillas de molienda, debe realizarse el ajuste automático del grado de molienda.

1. Llevar a cabo las instrucciones mostradas en pantalla.
2. Retirar el motor de grado de molienda e instalar una nueva cuchilla de molienda.
3. Cerrar el molinillo vacío con la mano hasta notar resistencia (cuchilla de molienda a cuchilla de molienda).
4. Abrir el molinillo 45° (en sentido antihorario).
5. Montar de nuevo el motor de grado de molienda.
6. Confirmar el paso de montaje "Iniciar molinillo" con el campo .
 - ✓ Se abre la página "Servicio de molinillo".
 - ✓ El molinillo ajustado está preparado.
7. Salir del Servicio de molinillo con el campo .
 - ✓ Se abre la página "Ajustes".

8.3.5 Ajuste "Información"

Ver versiones

Perfiles autorizados: conserje, Chef de Service, gestor de calidad, responsable de la máquina



Cuando notifique un error, facilitar esta información al técnico de mantenimiento.



Ajuste > "Información" – "Ver versiones"

Item	Version
Software Touchpanel	SKYE_4.38.5.8f1bc2e_Sim (Created: 2022-01-13 14:51)
Software Leistungsteil	0.0
Version Datenbank	2007
BSP Version	N/A
MAC Adresse	00 09 0F-AA.00.01
Qt version	5.8.3
SQLite Version	3.8.10.2
Software SCA3	Copyright 2017 Schaerer Ltd. Switzerland. All rights reserved.
Show Licensing Information	License Information details anzeigen

Figura: Versiones

Información sobre las versiones instaladas del software de la máquina.

Rango de ajuste: No se puede ajustar

Estándar: –

Se puede consultar la siguiente información:

- Software del panel táctil
- Software de la sección de potencia
- Versión de la base de datos
- Versión de BSP
- Dirección MAC
- Versión Qt (código fuente)
- Versión SQLite
- Software SCA3
- Show Licensing Information
- Export Licensing Information

Contador de la máquina

Perfiles autorizados: conserje, Chef de Service



Ajuste > "Información" – "Contador de la máquina"

Getränk	Gesamt
Kaffeegetränke gesamt	5
Milchgetränke gesamt	6
Pulvergetränke gesamt	1
Singgetränke gesamt	0
Heisswasser gesamt	10
Dampfbesätze gesamt	3

Figura: Contador de la máquina

Información sobre el número de bebidas o ingredientes dispensados

Rango de ajuste: No se puede ajustar

Estándar: –

Cada ingrediente contenido en una bebida se muestra en esta lista como "bebida" propiamente dicha.

Se puede consultar la siguiente información:

- Total bebidas de café
- Bebidas de leche totales
- Bebidas en polvo totales
- Total agua caliente
- Extracciones de vapor totales

Ejemplo de ingredientes con la bebida "Chociatto":

- ▶ 1.er ingrediente = café
- ▶ 2.º ingrediente = leche fresca o topping
- ▶ 3.er ingrediente = choco

Estadísticas de bebidas

Perfiles autorizados: conserje, Chef de Service



Ajuste > "Información" – "Estadísticas de bebidas"

Getränk	Anzahl Getränke	Reset
Espresso	0	✖
Espresso Customizable	---	✖
Cappuccino	---	✖
Cappuccino Customizable	---	✖
Flat White	---	✖
Chocolatto	---	✖
Milch heiss	0	✖
Kaffe Milch	0	✖
Unkategorisiert	---	✖

Figura: Estadísticas de bebidas

Información sobre las dispensaciones de bebida realizadas
 Restablecer el contador
 Rango de ajuste: restablecer los contadores (uno o todos)
 Estándar: Personalizado
Aparecerá una lista de todas las bebidas añadidas al menú.
 Variante: Restablecer contadores individuales

- ▶ Pulsar en el campo pequeño en la columna de la bebida correspondiente.
 - ✓ El contador de la bebida seleccionada se pone a 0.

Variante: Restablecer todos los contadores

- ▶ Pulsar en el campo grande de la parte superior de la página.
 - ✓ Todos los contadores de bebidas mostrados se ponen a 0.

Estadística de limpieza

Perfiles autorizados: conserje, Chef de Service, gestor de calidad



Ajuste > "Información" – "Estadística de limpieza"

Datum/Zeit	Profil	System	Ergebnis
20.07.2021 12:05	Entwickler	Kaffeesystem	Zeitstempel zurücksetzen
20.07.2021 12:05	Entwickler	Milchsystem	Zeitstempel zurücksetzen
20.07.2021 12:05	Entwickler	Pulversystem	Zeitstempel zurücksetzen
20.07.2021 12:05	Entwickler	Dampfboilerspülung	Zeitstempel zurücksetzen
01.12.2020 16:44	Servicetechniker	Kaffeesystem	Zeitstempel zurücksetzen
01.12.2020 16:44	Servicetechniker	Pulversystem	Zeitstempel zurücksetzen
01.12.2020 16:44	Servicetechniker	Dampfboilerspülung	Zeitstempel zurücksetzen

Figura: Estadística de limpieza

Información sobre las limpiezas realizadas
 Rango de ajuste: No se puede ajustar
 Estándar: –
 Se puede consultar la siguiente información:

- Fecha y hora
- Perfil
- Sistema
- Evento

En la columna "Evento", se muestran las limpiezas realizadas, canceladas y restablecidas.

Estadísticas de mantenimiento

Perfiles autorizados: Conserje



Ajuste > "Información" – "Estadísticas de mantenimiento"

Wartungsstatistik	11.07.19.03.2022		
Datum / Zeit	Profil	Wartungsbeschreibung	Ereignis
10.03.2022 14:51	Maschinenbetreuer	Entkalkung	Erledigt
20.07.2021 12:05	Entwickler	Entkalkung	Zähler zurücksetzen
01.12.2020 16:44	Servicetechniker	Entkalkung	Zähler zurücksetzen

Figura: Estadísticas de mantenimiento

Información sobre los mantenimientos realizados (descalcificaciones)

Rango de ajuste: No se puede ajustar

Estándar: –

Se muestran los siguientes datos:

- Fecha y hora
- Perfil
- Intervalos de mantenimiento
- Evento

En la columna "Evento", se muestran las descalcificaciones realizadas, canceladas y restablecidas.

Estadística de dispensación de bebidas

Perfiles autorizados: conserje, Chef de Service



Ajuste > "Información" – "Estadística de dispensación de bebidas"

Getränkerausgabestatistik	19.03.16.03.2022
Getränk	Datum / Zeit
Kaffe Milch (5115)	16.03.2022 10:12:37
Tee (5127)	16.03.2022 10:12:15
Cappuccino (5110)	16.03.2022 10:11:11
Espresso (5108)	16.03.2022 10:10:39
Tassengrößen	Mittel Einzel
Abgebrochen	Nein
Dauer	28.0s
Extraktionszeit	3.7s
Getränk angepasst	Nein

Figura: Estadística de dispensación de bebidas

Información sobre todas las dispensaciones de bebida realizadas con los datos de bebida contenidos

Rango de ajuste: Restablecer los contadores

Estándar: –

Se puede consultar la siguiente información:

- Tipo de bebida (+ cantidad)
- Fecha/hora

► Abrir el árbol de estructura para poder consultar detalles.

Se puede consultar la siguiente información sobre cada tipo de bebida:

- Tamaños de tazas
- Dispensaciones canceladas
- Duración de la dispensación
- Tiempo de extracción
- Bebida ajustada

► Pulsar en el campo  de la parte superior de la página.

✓ Todas las bebidas indicadas se borran de la lista.

Estadística dureza del agua

Perfiles autorizados: Conserje



Ajuste > "Información" – "Estadística dureza del agua"

Datum / Zeit	Wasserhärte [°dKH]
21.03.2022 06:53	12
21.03.2022 06:52	9

Figura: Estadística dureza del agua

Información sobre las durezas del agua ajustadas hasta el momento

Rango de ajuste: No se puede ajustar

Estándar: –

Se puede consultar la siguiente información:

- Fecha/hora
- Dureza del agua [°dKH]

Cada adaptación de la dureza del agua se registra por medio de una nueva entrada.

8.3.6 Guardar los cambios y cargarlos en la cafetera

Para guardar y cargar cambios en los ajustes, proceder como se indica a continuación:

1. Guardar la selección con el campo .
 2. Salir del parámetro y del ajuste con el campo .
 3. Cargar en la cafetera los cambios del ajuste/parámetro con el campo .
- ✓ La cafetera realiza un reinicio.

9 Solución de problemas

9.1 Indicaciones de fallos

Se puede diferenciar entre las siguientes indicaciones de fallos:

- Iluminación funcional
- Mensajes en pantalla

9.1.1 Iluminación funcional

La cafetera está equipada con iluminación funcional de serie. Además de los mensajes en la pantalla, los mensajes de error pendientes se señalan mediante franjas de LED de colores en la cafetera.

Los distintos colores tienen los siguientes significados:

- Blanco: la cafetera está preparada
- Naranja: pronto habrá que realizar una acción (rellenado, limpieza, etc.)
- Rojo: fallo de la máquina (leche vacía, molinillo bloqueado, fallo de flujo de agua, etc.)

9.1.2 Mensajes en pantalla

Se puede diferenciar entre los siguientes mensajes en pantalla:

- Mensaje de error sencillo
- Mensaje de error específico
- Mensaje de error en el menú de mantenimiento

Mensaje de error sencillo

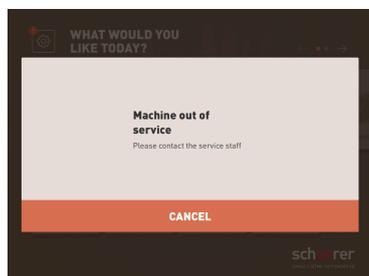


Figura: Mensaje de error "sencillo"

Requisito:

- En la interfaz de usuario, está activado "Mensaje de error sencillo" para la "Indicación de modo de notificación".
- ✓ Si hay un mensaje de error, la cafetera se mantiene fuera de servicio hasta que el personal de mantenimiento confirme el mensaje.
 - ✓ Se muestra la solicitud "Informar al personal de mantenimiento".
 - ✓ El mensaje de error no se puede confirmar.
- Informar al personal de mantenimiento.

Mensaje de error específico

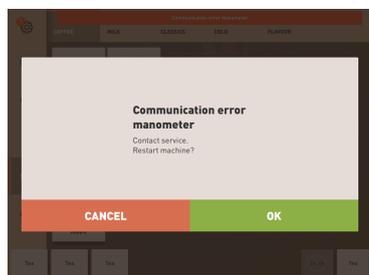


Figura: Mensaje de error "específico"



Figura: Mensaje de error "específico"

Requisito: En la interfaz de usuario, está activado "Mensaje de error específico" para la "Indicación de modo de notificación".

- ✓ Si se produce un mensaje de error, la cafetera permanece fuera de servicio momentáneamente.
 - ✓ Se muestra la solicitud "Reinicio" o "Informar al técnico de mantenimiento".
 - ✓ Los mensajes de error se pueden confirmar parcialmente.
1. Realizar una de las siguientes acciones en función del tipo de error:
 2. a) Seguir la solicitud de acción y confirmar el mensaje de error.
 3. b) Pulsar en el campo [OK] para reiniciar la cafetera.
 - ✓ El error pendiente se ha confirmado o la cafetera se reinicia.
 - ✓ La cafetera vuelve a estar preparada.
 4. Si no se puede confirmar el error, deberá informarse al técnico de mantenimiento.



Figura: Campo [Menú de mantenimiento]

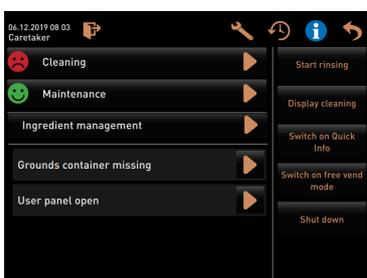


Figura: Página "Menú de mantenimiento" con mensaje de error

Mensaje de error en el menú de mantenimiento

Además de los mensajes de error en la interfaz de usuario, se muestran mensajes de error en el menú de mantenimiento.

Campo [Menú de mantenimiento]

Con el campo [Menú de mantenimiento], se abre el menú de mantenimiento.

En la interfaz de usuario, el campo [Menú de mantenimiento] informa sobre información pendiente o mensajes de error:

- Sin código de color: no hay mensajes pendientes en el menú de mantenimiento.
- Naranja: hay información pendiente en el menú de mantenimiento.
- Rojo: hay mensajes de error o solicitudes de acción pendientes en el menú de mantenimiento.

Página "Menú de mantenimiento"

1. Pulsar en el campo [Menú de mantenimiento].
 - ✓ Se abre el menú de mantenimiento y se muestra una lista con todos los mensajes de error pendientes.
2. Abrir el mensaje de error con el campo .
3. Ejecutar la acción solicitada y confirmar el error con [OK].
4. Si no se puede confirmar el error, deberá informarse al técnico de mantenimiento.

9.2 Fallos de funcionamiento



Si existe un mensaje de error/avería en rojo pendiente, la dispensación de bebida se bloquea hasta que se lleva a cabo la medida necesaria.

- ▶ Seleccionar otros mensajes de error pendientes del Menú de mantenimiento, si los hay, y subsanarlos llevando a cabo la medida descrita a continuación.

Si sigue apareciendo un mensaje de error, es posible que se trate de una avería.

- ▶ Ponerse en contacto con el socio de servicio técnico (consulte www.schaerer.com).

9.3 Fallos con mensaje de pantalla

En cuanto a los fallos con mensaje de pantalla, se diferencia entre las siguientes categorías:

- ▶ Fallo
- ▶ Error
- ▶ Solicitud
- ▶ Indicación

9.3.1 Mensaje de pantalla "Indicación"



Los siguientes mensajes de pantalla aparecen con el fondo azul en el control.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Atención: una salida de agua sucia obstruida puede provocar inundaciones.	Hay restos de posos de café en el agua sucia.	▶ Comprobar si hay obstrucciones en la salida de agua sucia y en el recogegotas y limpiarlos.
Esperar la conexión de telemetría o contactar con el servicio técnico.	Se muestra la indicación "Coffee Link".	▶ Reiniciar la telemetría. ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
Leche casi vacía	El nivel de leche del depósito de leche es bajo.	▶ Llenar el depósito de leche.
Depósito de posos casi lleno	Pronto se alcanzará la capacidad ajustada del depósito de posos.	▶ Vaciar depósito de posos.
Depósito de agua potable externo casi vacío (opcional)	El nivel de llenado del depósito de agua potable externo es bajo.	▶ Vaciar depósito de posos.
Temperatura del agua caliente demasiado baja, temperatura del calentador de vapor demasiado baja	La cafetera está en la fase de calentamiento. Se ha producido un error durante el calentamiento.	▶ Esperar hasta que la cafetera se haya calentado. ▶ Desenchufar la cafetera de la red eléctrica. ▶ Conectarla y encenderla de nuevo.
Cafetera fuera de servicio	Ajuste en el modo autoservicio cuando no deben dispensarse bebidas.	▶ Ajustar el parámetro "Configuración" – "Modo temporizador" de forma correspondiente. ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.

9.3.2 Mensaje de pantalla "Solicitud"

Los siguientes mensajes de pantalla aparecen con el fondo blanco en el control.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Colocar el depósito de posos	Falta el depósito de posos o no se ha introducido completamente en la cafetera.	▶ Colocar el depósito de posos correctamente en la cafetera.
Cerrar el panel de operación	El panel de operación está abierto o no se ha cerrado completamente.	▶ Presionar hacia abajo el panel de operación hasta que quede encajado.
Llenar el depósito de agua potable externo (opcional)	El nivel de llenado del depósito de agua potable externo es demasiado bajo.	▶ Retirar la supervisión del nivel del depósito de agua potable externo. ▶ Lavar y llenar el depósito de agua potable externo con agua limpia. ▶ Volver a instalar la supervisión del nivel.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Vaciar el depósito de agua sucia (opcional)	Se ha alcanzado la cantidad de llenado del depósito de agua sucia externo.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirar la supervisión del nivel del depósito de agua sucia externo. ▶ Enjuagar el depósito de agua sucia externo. ▶ Volver a instalar la supervisión del nivel.
Recargar granos (molinillo central vacío)	El depósito de granos central está vacío.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rellenar el depósito de granos.
Recargar granos (molinillo derecho vacío)	El depósito de granos derecho está vacío.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rellenar el depósito de granos.
Introducir café molido en la entrada manual	No se ha introducido ningún café molido en la entrada manual.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Abrir la entrada manual del depósito de granos central. ▶ Añadir café molido. ▶ Cerrar la entrada manual.
Recargar choco o leche en polvo en el 1.er depósito (1.er depósito de polvo vacío)	El 1.er depósito de polvo está vacío.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rellenar el primer depósito de polvo.
Colocar el cartucho de descalcificación	El proceso de descalcificación requiere el descalcificador del cartucho de descalcificación.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Colocar el cartucho de descalcificación. ▶ Volver a retirar el cartucho tras la descalcificación y una vez que se solicite en la pantalla.

9.3.3 Mensaje de pantalla "Error"

Los siguientes mensajes de pantalla aparecen con el fondo amarillo en el control.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Error en el encoder de la unidad de escaldado	No se ha detectado el codificador en el motor de la unidad de escaldado durante la inicialización de la máquina.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reiniciar la cafetera. ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
Error en la corrección automática del grado de molienda central, izquierdo o derecho	El motor del ajuste automático del grado de molienda no funciona correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Cancelar el ajuste del grado de molienda. ▶ Reiniciar la cafetera. ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
Error de configuración de máquina	Existe una discrepancia entre el software y el hardware de la máquina.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reiniciar la detección de hardware. ▶ Reiniciar la cafetera. ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
Interrupción del sensor de temperatura de la barra de vapor	El sensor de temperatura de la barra de vapor no está cerrado.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reiniciar la cafetera. ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Cortocircuito del sensor de temperatura de la barra de vapor	El sensor de temperatura de la barra de vapor está averiado.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reiniciar la cafetera. ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
Restablecer descalcificación/limpieza	Se ha cancelado o no se ha finalizado correctamente una limpieza/descalcificación.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Realizar limpieza/descalcificación.
Leche vacía	El nivel de leche del depósito de leche es demasiado bajo.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirar el depósito de leche. ▶ Limpiar a fondo el depósito de leche. ▶ Llene el depósito de leche con leche fresca refrigerada (3 – 5 °C) y volver a montarlo en la cafetera.
Depósito de posos lleno	Se ha alcanzado la capacidad del depósito de posos.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vaciar depósito de posos. ▶ Lavar y secar el depósito de posos. ▶ Volver a colocar el depósito de posos.

9.3.4 Mensaje de pantalla "Fallo"



Los siguientes mensajes de pantalla aparecen con el fondo rojo en el control.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Molinillo central (estándar), molinillo derecho (opcional) sobrecargado	Se ha medido un valor de corriente demasiado alto (> 8 A) durante un periodo de tiempo definido. La cafetera intenta iniciar la molienda cinco veces, después aparece este mensaje. Quedan restos de posos de café en el agua sucia.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Apagar la cafetera. ▶ Comprobar si hay algún bloqueo en el molinillo y extraer los cuerpos extraños. ▶ Reiniciar la cafetera.
Molinillo central (estándar), molinillo derecho (opcional) bloqueado	Si el molinillo (central o derecho) está sobrecargado y se intenta dispensar una bebida en este estado, aparece este mensaje. La dispensación de bebida está bloqueada.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Apagar la cafetera. ▶ Comprobar si hay algún bloqueo en el molinillo y extraer los cuerpos extraños. ▶ Reiniciar la cafetera. ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
Sobretemperatura del calentador de agua para té o café	El suministro de agua se ha interrumpido.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar el nivel del depósito de agua potable externo/interno (opcional) o el estado de la conexión de agua fija.
	La cafetera se ha sobrecalentado.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Desenchufar la cafetera de la red eléctrica y dejarla enfriar.
	La SSR está averiada. Se ha activado el Klixon.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Sobret temperatura del calentador de vapor	El suministro de agua se ha interrumpido.	▶ Comprobar el nivel del depósito de agua potable externo/interno (opcional) o el estado de la conexión de agua fija.
	El sistema de vapor está obstruido.	▶ Compruebe y limpie la salida de bebida y el sistema de vapor.
	La cafetera se ha sobrecalentado.	▶ Desenchufar la cafetera de la red eléctrica y dejarla enfriar.
	La SSR está averiada. Se ha activado el Klixon.	▶ Si el problema persiste tras reiniciar, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
Tiempo de espera de la calefacción del cal. agua agotado	Aunque el calentamiento está encendido, la temperatura nominal no se ha alcanzado en un plazo de 5 min.	▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
Calentador de agua NTC cortocircuitado, calentador de vapor NTC cortocircuitado	La placa de circuitos principal no detecta ninguna resistencia. Se mide una temperatura máxima (aprox. 150°C). La dispensación de bebida está bloqueada.	▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
Calentador de agua NTC interrumpido, calentador de vapor NTC interrumpido	El sensor de temperatura se ha interrumpido. Se mide una temperatura mínima.	▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
Sobrecorriente unidad de escaldado	Se ha detectado una sobrecorriente en el motor de la unidad de escaldado.	▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
Corriente de reposo unidad de escaldado	La unidad de escaldado debe consumir una cantidad mínima de corriente, aunque no esté funcionando. En caso contrario, hay un error. La causa puede estar en la unidad de escaldado, la placa de potencia o los cables.	▶ Comprobar si hay alguna obstrucción en la unidad de escaldado. ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
Tiempo de espera de la unidad de escaldado agotado	La unidad de escaldado no dispone de interruptor para la "posición básica". La posición del cilindro de escaldado se determina midiendo la corriente. Se detectan los siguientes valores máximos: están definidas la posición superior e inferior del siguiente límite de tiempo: si no se detecta ningún pico de corriente en un plazo de 10 s después de moverse la unidad de escaldado, se muestra el "Tiempo unidad de escaldado agotado".	▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Fallo circulación agua	Durante la dispensación de un producto de café, el caudalímetro realiza una cantidad de vueltas inferior al mínimo definido. Es probable que haya un bloqueo total o parcial en alguna parte del sistema de agua.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar el nivel del depósito de agua potable o el estado de la conexión de agua fija. ▶ Revisar el depósito de agua potable interno o externo (la saturación del filtro reduce el flujo de agua). ▶ Comprobar si el émbolo superior está bloqueado u obstruido parcialmente. ▶ Comprobar el nivel de molienda. INFORMACIÓN: Si la posición de molienda es demasiado fija, podría obstruir o bloquear completamente el flujo de agua. ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
Error alimentación de vapor	El sensor de nivel detecta un nivel bajo en el calentador de vapor. Se ha intentado llenar el calentador. Sin embargo, la sonda de nivel no ha detectado nada de agua en 60 s. Se cancela el llenado. Se bloquea la dispensación de bebidas que requieren vapor.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
Error de procesamiento Modbus BP	Error de comunicación entre la sección de potencia y la pantalla táctil	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
Error de procesamiento Modbus MV	Error de comunicación entre el manómetro y la pantalla táctil	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
Error de procesamiento Modbus MR	Error de comunicación entre la unidad refrigeradora y la pantalla táctil	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controlar el cableado entre la unidad refrigeradora y la máquina. ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
Cafetera fuera de servicio	Ajustar en el modo autoservicio cuando no deben dispensarse bebidas por diferentes motivos.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar productos como granos de café, leche, polvo de choco o leche en polvo. ▶ Comprobar la temperatura de la unidad refrigeradora. ▶ Realizar la limpieza o la descalcificación pendientes. ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
Error de comunicación (diversos)	Error de comunicación entre el software y diversos módulos como, p. ej., la sección de potencia HCU, Flavour Point, la unidad de escaldado, el manómetro, etc.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reiniciar la cafetera. ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.

9.4 Fallos sin mensaje de pantalla

Fallo	Causa	Solución
La pantalla está oscura.	La cafetera no está conectada a la toma de corriente.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Conectar la cafetera a la toma de corriente. ▶ Encender la cafetera. ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
	La cafetera no está conectada.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Encender la cafetera. ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
No hay disponibles bebidas con leche.	El depósito de leche está vacío.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Llenar el depósito de leche. ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
	El sistema de leche está obstruido.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Llevar a cabo una limpieza diaria. ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
	El sistema de leche está desactivado por error.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar la conexión del cable de control de la cafetera hacia la unidad refrigeradora. ▶ Activar el sistema de leche. ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
No hay disponibles bebidas con espuma de leche.	El depósito de leche está vacío.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Llenar el depósito de leche. ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
	El sistema de leche está obstruido.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Llevar a cabo una limpieza diaria. ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.
	El sistema de leche está desactivado por error.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar la conexión del cable de control de la cafetera hacia la unidad refrigeradora. ▶ Activar el sistema de leche. ▶ Llevar a cabo una limpieza diaria. ▶ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.

10 Desinstalación y eliminación

10.1 Desinstalación

Tras finalizar el uso

Cuando la cafetera haya alcanzado el final de su vida útil, desmontarla y desecharla de manera respetuosa con el medioambiente.

10.2 Eliminación



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

- ▶ Ponerse en contacto con el socio de servicio técnico.

