

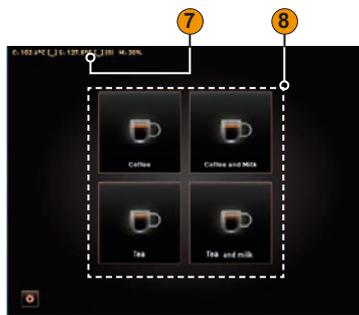
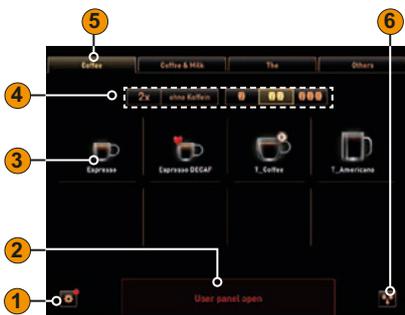
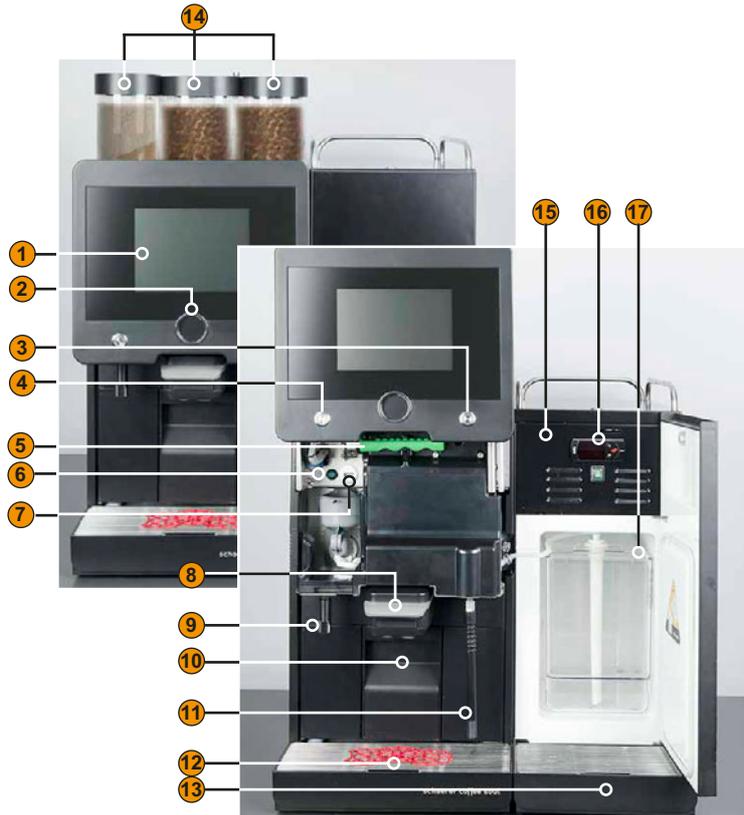
Schaerer Coffee Soul

Manual de instrucciones

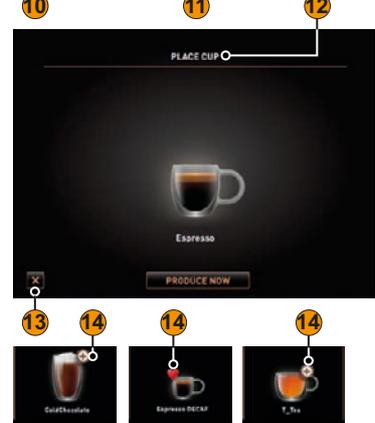
V03 / 07.2018



- 1 Pantalla táctil panel de operación
- 2 Manómetro digital
- 3 Botón Vapor (opción)
- 4 Botón Agua caliente (opción)
- 5 Desbloqueo depósito de granos y depósito de polvo
- 6 Botón ENCENDER máquina
- 7 Conexión USB
- 8 Salida de bebida
- 9 Dispensación agua caliente (opción)
- 10 Depósito de posos
- 11 Barra de vapor (opción)
- 12 Recogegotas máquina
- 13 Recogegotas unidad frigorífica
- 14 1 depósito de granos (estándar)
- 15 Unidad frigorífica (estándar)
- 16 Mandos unidad frigorífica
- 17 Depósito de leche compl. (estándar)



- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1 Menú de mantenimiento | 8 Interfaz de usuario con grupos de bebidas |
| 2 Mensaje de error | 9 Opciones de dispensación de bebida |
| 3 Botón de bebida a elegir | 10 Campo [<] Atrás |
| 4 Opciones de bebida | 11 Campo [Iniciar dispensación] |
| 5 4 registros de bebidas como máximo | 12 Solicitud de acción |
| 6 Lavados de la máquina | 13 Cancelar selección |
| 7 Información breve (temperaturas) | 14 Símbolo de las opciones de bebida |



Schaerer Coffee Soul

Manual de instrucciones

V03 / 07.2018

Editor

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

Edición

Versión 03 | 07.2018

Software

V3.4.2

Concepto y redacción

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

Copyright ©

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

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

Tabla de contenidos

1 Introducción	6	5.4 Encender	42
1.1 Bienvenido	6	5.4.1 Cafetera	42
1.2 Signos y símbolos	6	5.4.2 Aparato independiente	42
2 Indicaciones generales de seguridad	8	5.5 Ventana principal de la pantalla táctil	46
2.1 Peligro para el usuario	8	5.5.1 Visión general de las interfaces de usuario	46
2.2 Peligro para la máquina	12	5.5.2 Visión general paneles de mando pantalla táctil	48
3 Descripción de los productos	14	5.5.3 Perfil [Iniciar sesión / cerrar sesión]	51
3.1 Uso conforme a lo previsto	14	5.5.4 Visión general del menú de mantenimiento	53
3.2 Contenido del suministro y accesorios	15	5.5.5 Funciones del menú de mantenimiento	54
3.3 Opciones y aparatos independientes	16	5.6 Llenado y conexión	57
3.4 Datos técnicos	21	5.6.1 Granos de café	57
3.5 Placa de características	22	5.6.2 Agua	58
3.5.1 Nombres y tipos de modelos	22	5.6.3 Polvo para cafetera (Opción)	58
3.6 Tipos de bebida y capacidad de producción	22	5.6.4 Sistema de leche Best Foam™ (Opción)	59
3.7 Declaración de conformidad	23	5.7 Posicionar la salida de bebida y la taza	60
3.7.1 Dirección del fabricante	23	5.7.1 Posicionamiento de la salida de bebida	60
3.7.2 Normas aplicadas	23	5.7.2 Pieza aux. para pos. de tazas	61
4 Instalación y puesta en marcha	25	5.8 Selección de bebida	62
4.1 Instalación	25	5.8.1 Visión general de la selección de bebida	62
4.1.1 Emplazamiento	25	5.8.2 Pasos para la selección de bebida	63
4.1.2 Clima	26	5.8.3 Bebida de café con entrada manual	66
4.2 Suministro eléctrico	26	5.8.4 Agua caliente o vapor externos (Opción)	66
4.2.1 Condiciones	26	5.9 Opciones de dispensación	67
4.2.2 Cable de alimentación	27	5.9.1 Parar la dispensación en curso	67
4.2.3 Valores de conexión	27	5.9.2 Preselección de bebida	67
4.3 Conexión de agua y desagüe	27	5.9.3 Campo [Lavado caliente]	68
4.3.1 Condiciones	27	5.10 Dispensación de bebida con sistema de pago (Opción)	68
4.3.2 Valores de conexión	28	5.10.1 Pago de las bebidas (Opción)	68
4.3.3 Depósito de agua sucia y potable externo	28	5.10.2 Indicación del saldo (Opción)	70
4.4 Instalación	28	5.10.3 Cancelar la selección de bebidas (Opción)	70
4.4.1 Desembalar la máquina	28	5.11 Vaciado	70
4.4.2 Conexión de alimentación	29	5.11.1 Depósito de posos	70
4.4.3 Conexiones de los aparatos independientes (Opción)	30	5.11.2 Agua sucia	71
4.4.4 Válvula peristáltica de la toma de leche	33	5.12 Condiciones de transporte	72
4.4.5 Programa de puesta en marcha automática	34	5.13 Apagar	72
4.5 Desinstalación y eliminación	34	5.13.1 Final del servicio	72
5 Manejo	35	5.13.2 Paradas prolongadas (más de 1 semana)	73
5.1 Panel de operación	35	5.13.3 Apagar aparatos independientes	74
5.1.1 Abrir el panel de operación	35	6 Limpieza	75
5.1.2 Cerrar el panel de operación	35	6.1 Intervalos de limpieza	75
5.2 Mandos de la máquina	36	6.2 Plan de limpieza activo	75
5.2.1 Mandos exteriores de la máquina	36	6.2.1 Plan de limpieza "Schaerer Default"	76
5.2.2 Mandos internos de la máquina	38	6.2.2 Plan de limpieza "Manual"	77
5.3 Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato	41	6.3 Niveles de limpieza	77
		6.4 Solicitud de limpieza	78
		6.5 Limpieza obligada	80
		6.6 Productos de limpieza	80
		6.6.1 Pastilla de limpieza "Coffeepure tabs"	80

6.6.2 Polvo de limpieza para el sistema de leche (Milkpure powder Box)	81	8.6.1 Configuración (Contable y Contable reducido) . . .	124
6.7 Intervalos de lavado	81	8.6.2 Información (Contable y Contable reducido)	133
6.8 Siempre antes de llenar	82	8.7 Perfil Director de servicios	135
6.8.1 Depósito de agua potable externo (Opción)	82	8.7.1 Configuración (Director de servicios)	136
6.9 Limpieza diaria de la máquina	82	8.7.2 Información (Director de servicios)	136
6.9.1 Programa de limpieza con instrucciones en pantalla	82	8.8 Perfil Gestor de calidad	140
6.9.2 Limpiar el depósito de posos	88	8.8.1 Configuración (Gestor de calidad)	141
6.9.3 Limpiar la cámara de escaldado	88	8.8.2 Información (Gestor de calidad)	141
6.9.4 Limpiar recogegotas y rejilla de goteo	89	8.9 Perfil Encargado de la máquina	142
6.9.5 Limpiar el depósito de leche (Opción)	89	8.9.1 Configuración (Encargado de la máquina)	142
6.9.6 Limpiar unidad refrigeradora (Opción)	90	8.9.2 Información (Encargado de la máquina)	142
6.9.7 Limpiar la pantalla táctil	90	9 Solución de problemas	143
6.9.8 Limpiar la barra de vapor (Opción)	91	9.1 Ventana "Smart Info"	143
6.9.9 Limpiar depósito de agua potable externo (Opción)	91	9.2 Fallos con mensaje de pantalla	145
6.9.10 Limpiar depósito de agua sucia externo (Opción)	92	9.3 Fallos sin mensaje de pantalla	149
6.9.11 Limpiar los aparatos independientes (Opción)	92	10 Medidas de precaución	150
6.10 Limpieza semanal	92	10.1 Productos de limpieza	150
6.10.1 Limpiar el depósito de granos de café	92	10.1.1 Modo de empleo	150
6.11 Según necesidad	93	10.1.2 Almacenamiento	150
6.11.1 Limpiar pieza inferior salida de bebida	93	10.1.3 Eliminación	150
6.11.2 Limpiar la unidad de escaldado	94	10.1.4 Emergencias	150
6.11.3 Limpiar el depósito de polvo (Opción)	96	10.2 Normas de higiene	151
6.11.4 Descongelar la unidad refrigeradora (Opción)	97	10.2.1 Agua	151
6.11.5 Limpiar las superficies exteriores	98	10.2.2 Café	151
6.12 Concepto de limpieza ARCP	98	10.2.3 Leche	152
6.12.1 Normas y condiciones para la limpieza	98	10.2.4 Polvo para cafetera/polvo instantáneo	152
7 Servicio y mantenimiento	100	11 Responsabilidades	153
7.1 Descalcificación	100	11.1 Obligaciones del usuario	153
7.1.1 Descalcificador "Uptime!"	100	11.2 Garantía y responsabilidad	153
7.1.2 Cartucho de descalcificación	100		
7.1.3 Preparación para la descalcificación	101		
7.1.4 Abrir el programa de descalcificación	102		
7.1.5 Secuencia de pasos del programa de descalcificación	102		
7.1.6 Eliminación del cartucho de descalcificación	106		
7.2 Filtro de agua externo	107		
7.3 Mantenimiento de la cafetera	107		
7.3.1 Rutina de mantenimiento	107		
8 Programación	108		
8.1 Resumen	108		
8.2 Navegación	108		
8.3 Puerto USB	112		
8.4 Perfiles	112		
8.4.1 Visión general de los permisos de los perfiles	112		
8.5 Perfil Propietario	113		
8.5.1 Sistema (Propietario)	114		
8.5.2 Configuración (Propietario)	116		
8.5.3 Mantenimiento (Propietario)	117		
8.5.4 Información (Propietario)	119		
8.6 Perfil Contable y Contable reducido	123		

1 Introducción

1.1 Bienvenido

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

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

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

¡Esperamos que tenga mucho éxito con su nueva cafetera!

1.2 Signos y símbolos



Véase también el capítulo "Indicaciones generales de seguridad".

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



⚠ ¡Peligro

Situación de peligro inminente que podría provocar lesiones personales graves o la muerte a causa de una descarga eléctrica.

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



⚠ ADVERTENCIA

Situación peligrosa de carácter general que podría provocar lesiones personales graves.

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



⚠ ATENCIÓN

Situación peligrosa de carácter general que podría provocar lesiones personales leves.

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



AVISO

Situación que podría provocar daños materiales en la máquina.

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



⚠ ATENCIÓN

Líquido caliente. Situación peligrosa que podría provocar lesiones personales por escaldadura. Peligro presente en los puntos de dispensación. En adelante se señalará únicamente con el símbolo.

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

**! ATENCIÓN**

Vapor caliente. Situación peligrosa que podría provocar lesiones personales por escaldadura. Este peligro está presente en los puntos de dispensación. En adelante se señalará únicamente con el símbolo.

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

**! ATENCIÓN**

Superficie caliente. Situación peligrosa que podría provocar lesiones personales por quemadura. Este peligro está presente en los puntos de dispensación y en los puntos de calentamiento de tazas (opción). En adelante se señalará únicamente con el símbolo.

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

**! ATENCIÓN**

Peligro de aplastamiento. Situación peligrosa que podría provocar lesiones personales por aplastamiento. En adelante se señalará únicamente con el símbolo.

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

**! ADVERTENCIA**

Peligro de intoxicación. Situación peligrosa que podría provocar lesiones personales por intoxicación. En adelante se señalará únicamente con el símbolo.

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



2 Indicaciones generales de seguridad

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



Véase el capítulo *Las indicaciones de seguridad se pueden solicitar a Schaerer AG o se pueden descargar directamente desde la sección MediaCentre de nuestro sitio web (<http://www.schaerer.com/member>).*

2.1 Peligro para el usuario



⚠ ATENCIÓN

La manipulación incorrecta de la cafetera puede provocar lesiones leves.

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

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



⚠ ¡PELIGRO

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

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

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



⚠ ATENCIÓN

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

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

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



⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación por ingestión de producto de limpieza.

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

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



Antes de utilizar el producto de limpieza, lea detenidamente la información del envase. En caso de que no disponga de una ficha de datos de seguridad, solicítela a la empresa distribuidora (consulte el apartado Envase de los productos de limpieza)



⚠️ ATENCIÓN

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

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



⚠️ ATENCIÓN

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

Toque la dispensación únicamente por los mangos previstos para ello.

Limpie la unidad de escaldado únicamente cuando la cafetera esté fría.



! ATENCIÓN

Peligro de aplastamiento. La manipulación de los componentes móviles implica peligro de aplastamiento.

Toque la dispensación únicamente por los mangos previstos para ello.

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

2.2 Peligro para la máquina



AVISO

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

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

- En aquellas aguas que presenten una dureza de carbonatos superior a 5°dKH, se deberá montar previamente un filtro antical, ya que de lo contrario podrían producirse daños en la cafetera debido a la cal.
- Por motivos legales de seguridad, cuando termine de utilizar el aparato compruebe siempre que la válvula de agua principal esté cerrada (cafeteras con conexión de agua fija) y que el interruptor eléctrico principal esté desconectado o la clavija de red esté desenchufada.
- Deberán observarse las directivas correspondientes en materia de baja tensión y/o las disposiciones y normativas de seguridad locales y nacionales en vigor.
- No utilice el aparato si la acometida de agua está cerrada. De lo contrario, los calentadores no se llenarían y la bomba funcionaría en "seco".
- A fin de evitar derrames de agua en caso de que se rompa un tubo, Schaerer AG recomienda conectar una válvula de corte de agua (en el lado de obra) a la conexión de agua.
- Tras periodos de parada prolongados (p. ej., en vacaciones), lleve a cabo una limpieza antes de comenzar a utilizar la cafetera.
- Proteja la cafetera de influencias meteorológicas (heladas, humedad, etc.).
- Las averías sólo deberán ser reparadas por un técnico de mantenimiento cualificado.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales de Schaerer AG.
- Informe inmediatamente al socio de servicio técnico de cualquier daño externo o fuga para que sea reparado.
- No rocíe nunca el aparato con agua ni utilice un limpiador de vapor para su limpieza.
- No coloque el aparato sobre una superficie que pueda verse expuesta a chorros de agua.
- Si se utiliza café caramelizado (aromatizado), la unidad de escaldado se deberá limpiar dos veces al día.



AVISO

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

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

- El depósito de granos solo se puede llenar con granos de café, el depósito de polvo con polvo para cafetera y la entrada manual con café molido (o pastillas de limpieza durante la limpieza).
- No utilice nunca café liofilizado, ya que se atascaría la unidad de escaldado.
- Si la cafetera y/o los accesorios se transportan a una temperatura inferior a 10 °C, antes de poder conectar a la corriente y encender la cafetera y/o los accesorios se deberán almacenar a temperatura ambiente durante tres horas. Si no se cumplen estas instrucciones, existirá peligro de cortocircuito debido a la condensación de agua o riesgo de avería en los componentes eléctricos.
- Utilice siempre el set de tubos flexibles (de agua potable/sucia) nuevo que se entrega junto con la máquina. No utilice nunca juegos de tubos viejos.

3 Descripción de los productos

3.1 Uso conforme a lo previsto

La Schaerer Coffee Soul (SCSoul/SCS) 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.

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

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



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



AVISO

Peligro para la máquina. La manipulación inadecuada de la cafetera puede provocar daños materiales

Está terminantemente prohibido utilizar la Schaerer Coffee Soul (SCSoul) para calentar o servir cualquier líquido diferente de los especificados o leche refrigerada (pasteurizada, homogeneizada, UHT).

3.2 Contenido del suministro y accesorios

Cantidad	Denominación	Número de artículo
Documentación		
1	Manual de instrucciones	**
1*	Instrucciones adicionales para calentador de tazas + Cup & Cool	**
1*	Manual de instrucciones de la unidad refrigeradora adosada	**
Contenido del suministro limpieza / mantenimiento		
1	Juego-entrega Milkpure powder & Coffeepure tabs	075350
1	Pincel 75-40 (cámara de escaldado)	067409
1	Depósito de limpieza 1 l	33.2593.6000
1	Tapa depósito de limpieza 1 l	33.2593.7000
1	Cepillo de limpieza	33.1521.9000
1	Pincel de limpieza (salida de bebida)	062951
Contenido del suministro de la máquina		
1	Recogegotas	079018
1	Rejilla de goteo	079256
1	Cubierta regleta placa de circuitos impresos	079032
1	Chapa de conexión unidad refrigeradora	079266
Contenido del suministro general		
1	Cucharilla dosificadora	067111
1	Tubo flexible espiral 20 PVC gris	074043
1	Pieza aux. para pos. de tazas 1 taza	079518
1	Pieza aux. para pos. de tazas 1-2 tazas	079519
1	Tubo flexible reforzado diámetro según norma 8X1500 tuerca de unión 3/8-tuerca de unión 3/4 90°	33.2292.1000
1	Brida para tubo flexible 28 nailon blanco y negro	079530
1	Cable de control CAN Mini-DIN de 6 pines 1 m	079517
1*	Cable de red CH 3x1 mm ² 10A 2 conectores	063261*
Contenido del suministro de los sistemas de leche*		
1	Depósito de leche + tapa unidad refrigeradora adosada 10 l	074327
1	Adaptador de tubo flexible Plug&Clean	33.2427.5000
1	Tubo ascensional 260 depósito de leche	33.2496.6000
*	Componentes del sistema de conexión de leche izquierdo, UC o CM	–
Accesorios para la descalcificación***		
1	Cartucho de descalcificación	079293

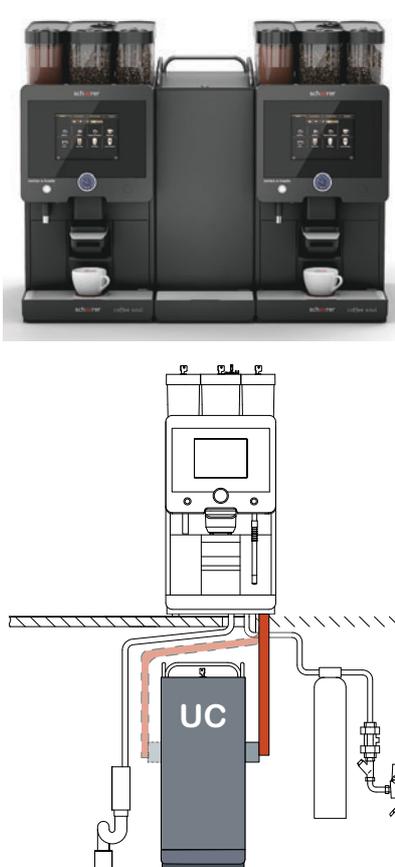
* Dependiendo de la versión de la máquina.

** Número de artículo en función del idioma.

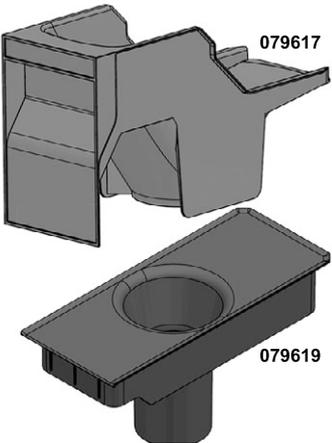
*** No incluido en el contenido del suministro.

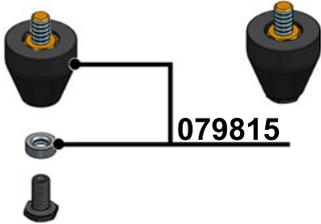
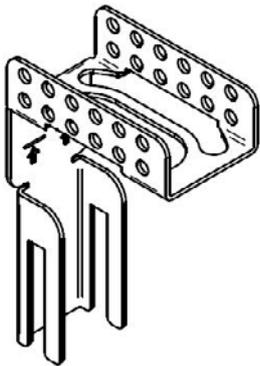
3.3 Opciones y aparatos independientes

Ejemplo	Opción	Descripción
	<p>Barra de vapor "Powersteam" (a la derecha de la salida de bebida)</p>	<p>La barra de vapor externa con "Powersteam" permite un calentamiento de leche separado y la formación de espuma de leche del tipo Barista.</p> <p>La opción "Barra de vapor Powersteam" no se puede reequipar.</p>
	<p>Agua caliente externa (a la izquierda de la salida de bebida)</p>	<p>La dispensación de agua caliente externa permite una posibilidad de salida manual separada a la izquierda de la salida de bebida.</p> <p>La opción "Agua caliente externa" no se puede reequipar.</p>
	<p>Segundo molinillo</p>	<p>Un segundo molinillo a la derecha del molinillo central estándar permite la disponibilidad de granos de espresso o también de granos de café descafeinados.</p> <p>La opción "Segundo molinillo" no se puede reequipar.</p> <p>Variantes depósitos de granos (no disponible actualmente): depósito de granos estándar 1200 g</p> <p>Depósito de granos ampliado 2000 g</p> <p>Depósito de granos reducido 1000 g</p>
	<p>Sistema de polvo Choco o topping</p>	<p>Un sistema de polvo a la izquierda del molinillo central estándar cubre la necesidad de choco y/o de topping en polvo.</p> <p>La opción "Sistema de polvo" no se puede reequipar.</p>

Ejemplo	Opción	Descripción
	<p>Best Foam™ Sistema de leche</p>	<p>La función "Best Foam™" permite un calentamiento de leche integrado y la formación de espuma de leche del tipo Barista.</p> <p>Es posible dispensar leche y espuma de leche frías.</p> <p>La opción "Best Foam™" no se puede reequipar.</p> <p>Es imprescindible una unidad refrigeradora con la función "Best Foam™".</p>
	<p>Unidad refrigeradora adosada</p>	<p>La unidad refrigeradora adosada puede colocarse a la izquierda o a la derecha de la cafetera. La colocación debajo del mostrador también es posible. La cafetera se suministra de serie con la conexión de leche hacia la derecha.</p> <p><i>Otra colocación a la derecha de la máquina requiere una modificación. La descripción de la modificación y los componentes necesarios se adjuntan a la unidad refrigeradora adosada.</i></p> <p>La unidad refrigeradora tiene un depósito de leche de 10 l y un recogegotas extraíble propio con rejilla de goteo.</p>
	<p>Unidad refrigeradora adosada para Centre Milk (CM) Unidad refrigeradora adosada utilizada bajo mostrador (UC)</p>	<p>La unidad refrigeradora adosada también puede colocarse entre dos máquinas y de esta manera apoya la función de Centre Milk.</p> <p>La unidad refrigeradora adosada equipada con Centre Milk permite el suministro de leche simultáneo para 2 máquinas.</p> <p>La unidad refrigeradora adosada también puede colocarse bajo el mostrador (UC).</p> <p><i>Otra colocación a la derecha de la máquina requiere una modificación. La descripción de la modificación y los componentes necesarios se adjuntan a la unidad refrigeradora adosada.</i></p>

Ejemplo	Opción	Descripción
	Unidad refrigeradora bajo mostrador (UC)*	<p>La unidad refrigeradora bajo mostrador se coloca bajo la máquina.</p> <p>La unidad refrigeradora tiene un depósito de leche de 9,5 l.</p> <p>La unidad refrigeradora bajo mostrador equipada con Centre Milk ofrece una fuente de leche para 2 máquinas.</p> <p><i>La utilización de la unidad refrigeradora bajo mostrador requiere una modificación. La descripción de la modificación y los componentes necesarios se adjuntan a la unidad refrigeradora adosada.</i></p>
	Cup & Cool (estrecho)	<p>El aparato independiente Cup & Cool estrecho puede colocarse a la izquierda o a la derecha de la cafetera. La cafetera se suministra de serie con la conexión de leche hacia la derecha.</p> <p><i>Otra colocación a la derecha de la máquina requiere una modificación. La descripción de la modificación y los componentes necesarios se adjuntan a la unidad refrigeradora adosada.</i></p> <p>La unidad refrigeradora tiene un depósito de leche de 4 l y proporciona espacio para aprox. entre 45 y 198 tazas.</p>
	Cup & Cool (ancho) para Centre Milk (CM)	<p>El aparato independiente Cup & Cool ancho puede colocarse a la izquierda o a la derecha de la cafetera. La cafetera se suministra de serie con la conexión de leche hacia la derecha.</p> <p>El aparato independiente Cup & Cool también puede colocarse entre dos máquinas y de esta manera apoya la función de Centre Milk.</p> <p>La unidad refrigeradora tiene un depósito de leche de 9,5 l y proporciona espacio para aprox. entre 44 y 160 tazas.</p> <p><i>Otra colocación a la derecha de la máquina requiere una modificación. La descripción de la modificación y los componentes necesarios se adjuntan a la unidad refrigeradora adosada.</i></p>

Ejemplo	Opción	Descripción
	<p>Unidad refrigeradora bajo máquina</p>	<p>La unidad refrigeradora bajo máquina puede colocarse directamente bajo la cafetera. La cafetera se suministra de serie con la conexión de leche hacia la derecha.</p> <p><i>La utilización de la unidad refrigeradora bajo máquina requiere una modificación. La descripción de la modificación y los componentes necesarios se adjuntan a la unidad refrigeradora bajo máquina.</i></p> <p>La unidad refrigeradora tiene un depósito de leche de 9,5 l.</p>
	<p>Depósito de agua sucia y potable externo controlado</p>	<p>El requisito de uso móvil de la cafetera es posible por medio del dispositivo opcional con el depósito de agua sucia y potable externo.</p> <p>Ambos depósitos disponen de supervisión del nivel y son reequipables a partir de la versión de software v2.0.</p>
	<p>Eliminación bajo mostrador</p>	<p>El depósito de posos y la base de la cafetera poseen una abertura que puede conducirse hacia el mostrador. Los posos de café se recogen en un depósito grande situado debajo del mostrador.</p> <p>Con una eliminación bajo mostrador se aumenta la capacidad para tortas de café expulsadas.</p> <p>La opción "Eliminación bajo mostrador" se puede reequipar.</p>
	<p>Piezas de reequipamiento para la eliminación bajo mostrador</p>	<p>La eliminación bajo mostrador se puede reequipar de forma independiente y sin necesidad de herramientas con las siguientes piezas de reequipamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 079617 Depósito de posos para eliminación de posos • 079619 Complemento de eliminación de posos para la base del aparato <p>No se incluye un depósito de recogida para debajo del mostrador.</p>

Ejemplo	Opción	Descripción
	<p>Patatas de la máquina Altura 40 mm</p>	<p>Las patas de la máquina aumentan la distancia a la superficie en 40 mm.</p> 
	<p>Acelerador de escaldado</p>	<p>El acelerador de escaldado permite mejorar la eficiencia de dispensación de bebidas grandes (p. ej., americano) manteniendo una mejor calidad.</p> <p>La opción "Acelerador de escaldado" se puede reequipar.</p>
	<p>Sistemas de caja*</p>	<p>(*) La opción de sistemas de caja no está disponible actualmente.</p> <p>Pueden conectarse sistemas de caja convencionales conformes con la norma MDB.</p> <p>Interfaces posibles:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MDB-S • DIVA2 • DIVA2 Max <p>Integración en sistemas de caja y de tirador:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mediante protocolo E • Mediante protocolo CSI <p>El comprobador de monedas o de fichas o el cambiador de monedas pueden colocarse a la izquierda o a la derecha de la máquina.</p> <p>La opción "Sistemas de caja" se puede reequipar.</p>
	<p>Soporte tubo flexible salida de agua sucia</p>	<p>Optimiza el desagüe y evita el retroceso del agua sucia.</p> <p>El soporte se coloca en la salida de agua sucia durante la instalación.</p> <p>El extremo del tubo flexible de agua sucia se puede fijar al soporte para un desagüe óptimo.</p>

3.4 Datos técnicos

Potencia nominal* Schaerer Coffee Soul	Calentador de vapor	Calentador de agua
	3000 W	3000 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	140 °C	95 °C
Sobrepresión	Calentador de vapor	Calentador de agua
Sobrepresión de trabajo	2.5 bar	2.5 bar
Sobrepresión de funcionamiento admisible (p máx.)	12 bar	12 bar
Sobrepresión de comprobación	24 bar	24 bar
Capacidades		
Capacidad de agua potable	Conexión de agua fija	
Capacidad del recipiente de granos de café	± 1200 g cada uno	
Capacidad del depósito de posos	60 – 70 tortas de café	
Dimensiones exteriores		
Anchura sin aparatos independientes	330 mm	
Anchura con unidad refrigeradora	723 mm	
Altura con el depósito de granos y la llave	761 mm	
Profundidad	600 mm	
Peso		
Peso en vacío	± 55 kg	
Nivel de 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 hacen referencia 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 todos los modos operativos por debajo de 70 dB (A).

3.5 Placa de características

En la parte frontal de la máquina, tras el revestimiento derecho, se encuentra la placa de características:

- ▶ Extraiga ligeramente el cajón de posos de la máquina para un mejor acceso.
- ▶ Levante el revestimiento derecho junto al cajón de posos.
- ▶ En caso de avería o para aplicar la garantía, facilite los datos de la placa de características.



Si la placa de características delantera ya no se distingue, hay una segunda placa de características en la parte trasera en el interior de la máquina. El acceso está reservado a los técnicos de mantenimiento.

3.5.1 Nombres y tipos de modelos

Modelo	Modelo
Schaerer Coffee Soul (SCSoul)	No existen variantes de modelo

3.6 Tipos de bebida y capacidad de producción

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

Capacidad de producción de bebidas por hora 230 V CA

Espresso 50-60 ml	± 180 tazas
Café 120 ml	± 180 tazas

Bebidas	Estándar	Opción
Ristretto	X	
Espresso	X	
Café / Café crème	X	
Jarrita (250 ml)	X	
Jarra (500 ml)	X	
Americano		X
White Americano		X
Café con leche / tazón	X	
Capuchino	X	
Leche manchada	X	
Espresso Macchiato	X	
Chociatto		X
Chocolate caliente		X

Bebidas	Estándar	Opción
Capuccino australiano	X	
Leche fría	X	
Leche caliente	X	
Espuma de leche caliente	X	
Espuma de leche fría	X	
Espuma de leche BestfoamTM	X	
Agua caliente (integrada)	X	
Agua caliente externa		X
Vapor		X
Bebidas en polvo		X
Bebida instantánea		X
*Café con alcohol	X	
(*) Aún no disponible		



Véase también el capítulo "Manejo" – "Selección y dispensación de bebidas" – "Agua caliente o vapor externos".

3.7 Declaración de conformidad

3.7.1 Dirección del fabricante

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

3.7.2 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 certificado por el Bureau DEKRA de acuerdo con ISO 9001 y 14001.

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

Para la conformidad CE	
Directiva de máquinas 2006/42/CE	Directiva EMC 2014/30/UE
<ul style="list-style-type: none"> EN 60335-1:2012 EN 60335-2-75:2004 +A1 +A11 +A12 +A2 EN 62233:2008 	<ul style="list-style-type: none"> EN 55014-1:2006 +A1 +A2 EN 55014-2:1997 +A1 +A2 +AC EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013
Directiva RoHS 2011/65/UE	

Para el cumplimiento de las normativas europeas

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

Internacionales (CB)

Seguridad

- IEC 60335
- IEC 60335-2-75

EMC

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

4 Instalación y puesta en marcha



La máquina debe instalarse en conformidad con las normas sanitarias y electrotécnicas locales, nacionales y estatales en vigor. Esto incluye una protección adecuada contra el reflujos.



⚠ ATENCIÓN

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

Utilice guantes y gafas protectoras para desempaquetar la máquina.



⚠ ATENCIÓN

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 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 máquina" – "Programa de limpieza con instrucciones en pantalla".

4.1 Instalación

4.1.1 Emplazamiento



AVISO

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

Las siguientes condiciones deberán cumplirse obligatoriamente:

- La superficie de instalación debe ser firme, horizontal y llana, de manera que pueda aguantar el peso de la cafetera sin deformarse.
- No debe colocarse encima de superficies calientes ni cerca de fuentes de calor.
- Coloque la cafetera de manera que esté a la vista del personal cualificado en todo momento.
- Realice todas las conexiones de alimentación necesarias de acuerdo con los esquemas de la instalación del edificio hasta 1 m del lugar donde está instalada la máquina.
- Obsérvense las disposiciones locales en vigor.

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

- Deje suficiente espacio por arriba para poder añadir granos de café.
- Deje un espacio libre de, como mínimo, 5 cm entre la parte posterior de la máquina y la pared (circulación de aire).

4.1.2 Clima



AVISO

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

Las siguientes condiciones deberán cumplirse obligatoriamente:

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

Si la cafetera se ha expuesto a temperaturas negativas:

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

4.2 Suministro eléctrico

4.2.1 Condiciones

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



¡PELIGRO

¡Peligro de descarga eléctrica! Situación de peligro inminente que podría provocar lesiones personales graves o la muerte a causa de una descarga eléctrica.

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

- ¡La fase debe estar protegida con el amperaje indicado en la placa de características!
- La máquina debe poder desconectarse de la red eléctrica para todos los polos.
- La instalación eléctrica del lado de la obra debe realizarse según IEC 364 (DIN VDE 0100). Para aumentar la seguridad el aparato estará conectado en serie con un interruptor automático con una corriente residual nominal de 30 mA (EN 61008). (dispositivos de corriente residual del tipo B, garantizan una reacción incluso en corrientes diferenciales continuas. Con ello se consigue un alto grado de seguridad).
- Nunca ponga en funcionamiento una máquina con un cable de alimentación defectuoso. Los cables de alimentación o clavijas de red defectuosos deberán ser sustituidos inmediatamente por un técnico de mantenimiento cualificado.
- Schaefer AG desaconseja totalmente el uso de cables alargadores. No obstante, si fuera preciso utilizar uno (sección mínima: 1.5 mm²), se deberán respetar los datos del fabricante del cable (manual de instrucciones) y las normas locales en vigor.
- Coloque el cable de alimentación de forma que no haya riesgo de que nadie tropiece. No coloque ni fije los cables rozando esquinas o cantos afilados, ni de forma que queden colgando. Asimismo, no tienda los cables sobre objetos calientes ni los ponga en contacto con aceite o productos de limpieza agresivos.
- Nunca levante ni tire de la máquina agarrándola por el cable de alimentación. Nunca retire el conector de la toma de corriente tirando del cable de red. No toque nunca el cable o el conector con las manos húmedas. No introduzca bajo ninguna circunstancia un conector húmedo en una toma de corriente.

4.2.2 Cable de alimentación



¡PELIGRO

Peligro para el usuario. Si se utiliza un cable de alimentación dañado o no original, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio. Utilice el cable de alimentación original.

Es obligatorio respetar las medidas que se describen para prevenir el peligro:

- Pueden obtenerse cables de alimentación originales adecuados para cada país a través de su socio de servicio técnico.
- Los cables de alimentación con conexión de enchufe en ambos lados pueden sustituirse por cuenta propia.
- La sustitución de los cables de alimentación con conexión fija debe encargarse a un técnico de mantenimiento.

4.2.3 Valores de conexión

Autos. Red	Valores de conexión*			Fusibles (lado de obra)	Cable de conexión Sección transversal del cable
1L, N, PE	220 – 240 V AC	50/60 Hz	3000-3600 W	16 A	3 x 1.5 mm ²
1L, N, PE	220 – 240 V AC	50/60 Hz	6000-7000 W	30 A	3 x 4 mm ²
2L, PE	200 – 220 V AC	50/60 Hz	2600-3200 W	15 A	3 x 1.5 mm ²
2L, PE	200 – 220 V AC	50/60 Hz	4700-5800 W	25 A	3 x 2.5 mm ²
3L, PE	200 – 220 V AC	50/60 Hz	4700-5800 W	3x 20 A	4 x 2.5 mm ²
3L, N, PE	380 – 415 V AC	50/60 Hz	5700-6400 W	3x 16 A	5 x 1.5 mm ² (10 AWG)

* Dependiendo de la versión de la máquina.

4.3 Conexión de agua y desagüe

4.3.1 Condiciones



AVISO

El material de mala calidad y los parámetros incorrectos en el agua pueden provocar daños en la máquina. Es obligatorio respetar las medidas que se describen para prevenir el peligro.

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

- El agua debe estar limpia y el contenido de cloro no ha de superar los 50 mg por litro.
- No conecte la máquina a agua pura de ósmosis u otras aguas agresivas.
- La dureza de carbonatos no debe superar los 5 – 6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) o los 8.9 – 10.7 °fKH (dureza de carbonatos francesa) y el valor de la dureza total siempre ha de ser mayor a la dureza de carbonatos.
- La dureza de carbonatos mínima es de 5 °dKH o 8.9 °fKH. El valor de pH debe estar entre 6,5 y 7.
- Utilice siempre el juego de tubos flexibles (de agua fresca/sucia) nuevo que se entrega junto con la máquina.

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

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

La máquina necesita una salida de agua sucia. El tubo flexible de agua sucia térmicamente estable suministrado se conecta a un sifón del lado de la instalación. El tubo flexible de agua sucia debe contar con un desnivel hacia la conexión para evitar el sifonaje.

Las máquinas con un depósito de agua potable o de agua sucia se conectan directamente. Hay disponible una supervisión del nivel correspondiente.



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

4.3.2 Valores de conexión

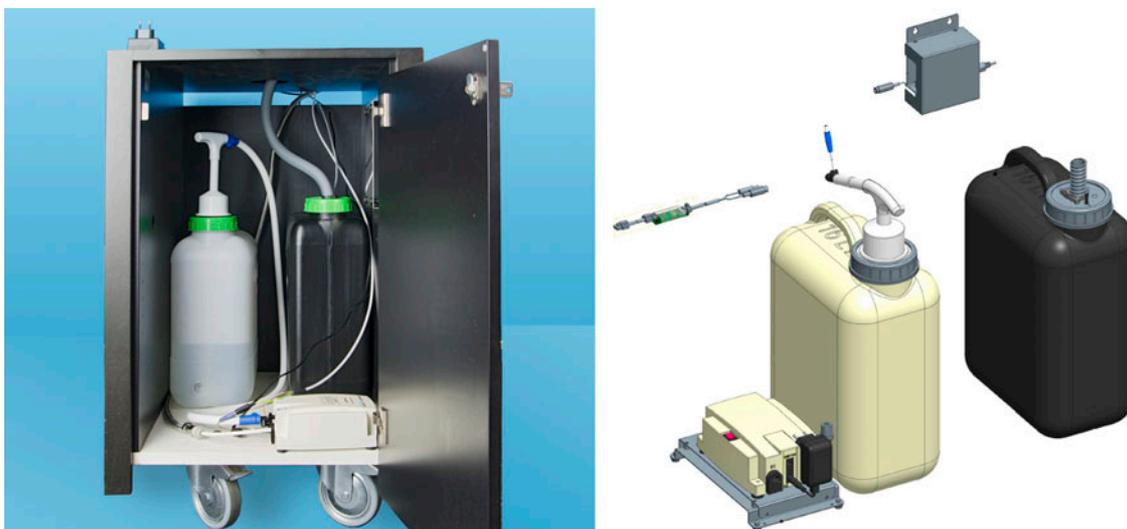
Presión del agua	Recomendada:	0.1 – 0.6 MPa (1 – 6 bar)
	Máxima:	1.0 MPa (10 bar)
Temperatura de entrada del agua	Mínima:	10 °C
	Máxima:	30 °C

4.3.3 Depósito de agua sucia y potable externo

La cafetera SCSoul puede manejarse opcionalmente con un depósito externo de agua potable y sucia supervisado.



Las instrucciones de conversión "Depósito superv. de agua potable y sucia de SCSoul" contiene información para el ajuste y la conexión del depósito de agua potable y de agua sucia. Estas instrucciones de conversión se pueden solicitar a Schaerer AG o se pueden descargar directamente desde la sección MediaCentre de nuestro sitio web (<http://www.schaerer.com/member>).



4.4 Instalación

4.4.1 Desembalar la máquina



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

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

4.4.2 Conexión de alimentación

SCSoul hasta 16 A (2600 W – 3600 W)



Para un mejor acceso, posicione la parte posterior de la máquina a 5 cm aprox. sobre la placa de apoyo.

Se requieren las siguientes conexiones:

- Conexión de red 230V CA <16A 2600W – 3600W
- Conexión CAN del cable de control
- ▶ Retire la chapa posterior (sin herramienta).
- ▶ Establezca una conexión de red de 230 V CA con el cable del aparato (conector/acoplamiento).
- ▶ (Opcional) Cable de control CAN con 6 polos. Enchufe la clavija DIN y conectar con el aparato independiente.
- ▶ Vuelva a colocar la chapa posterior en el imán.



Opción: Conexión de red de SCSoul por encima de 16 A



Para un mejor acceso, posicione la parte posterior de la máquina a 5 cm aprox. sobre la placa de apoyo.

La máquina está equipada de fábrica con un cable conectado de manera fija. En el lado de instalación, la conexión de alimentación tiene una clavija de red convencional o, en una conexión fija, un interruptor principal pre-conectado.

Se requieren las siguientes conexiones:

- Conexión de red >16A 4700W – 6400W
- Conexión CAN del cable de control
- ▶ Retire la chapa posterior (sin herramienta).
- ▶ Deje que el técnico de mantenimiento introduzca la clavija de red del lado de instalación en la toma de corriente o conecte el interruptor principal preconectado.



La primera vez que se enciende la máquina, en la pantalla se visualizan automáticamente las instrucciones de configuración de la máquina.

4.4.3 Conexiones de los aparatos independientes (Opción)

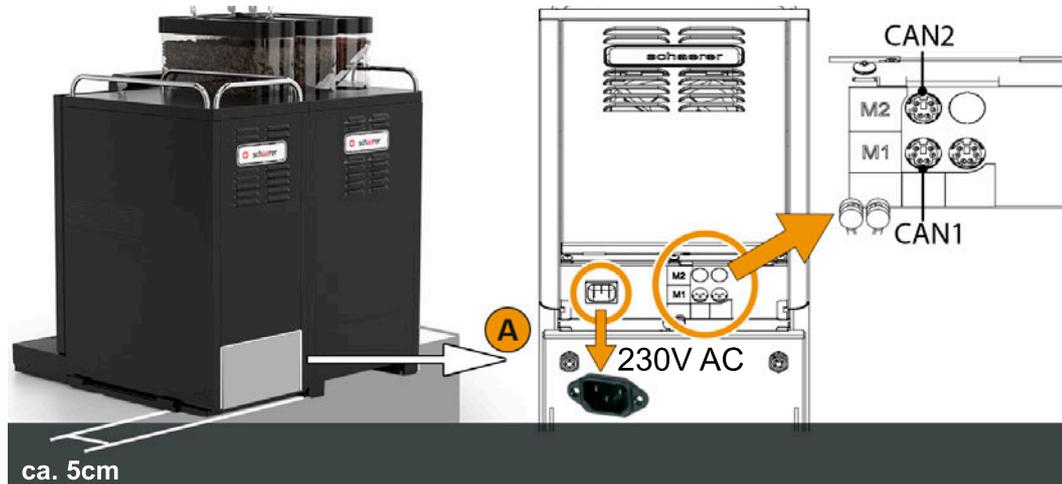
Opción: Unidad refrigeradora adosada



Para un mejor acceso, posicione la parte posterior de la máquina a 5 cm aprox. sobre la placa de apoyo.

Se requieren las siguientes conexiones:

- Conexión de red 230 V CA
- Conexión CAN del cable de control
- ▶ Retire la chapa posterior (sin herramienta).
- ▶ Establezca una conexión de red de 230 V CA con el cable del aparato (conector/acoplamiento).
- ▶ Cable de control CAN con 6 polos. Enchufe la clavija DIN y conectar con la cafetera.
- ▶ Vuelva a colocar la chapa posterior en el imán.



Encontrará una descripción detallada de la unidad refrigeradora adosada en el manual adjunto de instalación, funcionamiento y mantenimiento de la unidad refrigeradora adosada.



Si la unidad refrigeradora adosada se coloca a la izquierda de la cafetera o debajo del mostrador, es necesario adaptar el tubo flexible de leche. Los pasos de montaje necesarios para ello se describen en las instrucciones de conversión.

Opción: Cup & Cool o calentador de tazas

El aparato independiente Cup & Cool y el calentador de tazas cuentan con una bandeja para tazas térmica. El aparato independiente Cup & Cool contiene además una unidad refrigeradora integrada. El Cup & Cool o el calentador de tazas se conectan por un cable de alimentación de 230V CA a la red eléctrica.



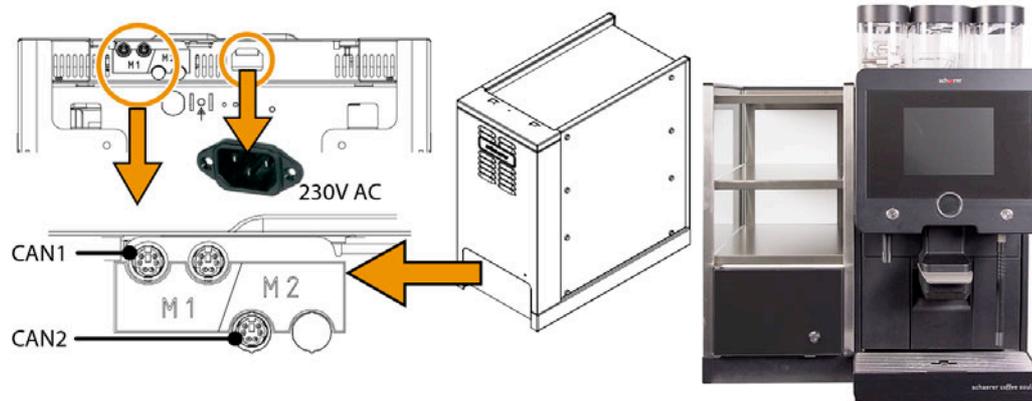
AVISO

Transportar el aparato independiente Cup & Cool siempre en posición vertical.

Si no se ha transportado en posición vertical, mín. es necesario esperar dos horas antes de conectarel aparato independiente Cup & Cool .

Se requieren las siguientes conexiones:

- Conexión de red 230 V CA
- (Cup & Cool) Conexión CAN del cable de control
- ▶ Establezca una conexión de red de 230 V CA con el cable del aparato (conector/acoplamiento).
- ▶ (Cup & Cool) Cable de control CAN con 6 polos. Enchufe la clavija DIN y conectar con la cafetera.



Si el aparato independiente Cup & Cool se coloca a la izquierda, es necesario adaptar el tubo flexible de leche. Los pasos de montaje necesarios para ello se describen en las instrucciones de conversión.

Opción: Unidad refrigeradora bajo mostrador

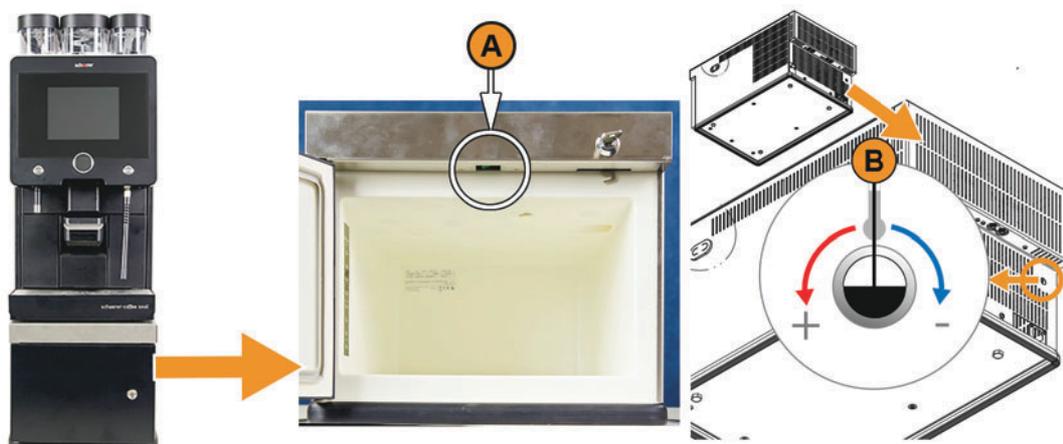


AVISO

Para el transporte se extraerán los tubos flexibles de leche de la válvula peristáltica de la cafetera.

Durante la conexión de los tubos flexible de leche, debe prestarse atención a que todas las conexiones estén correctamente conectadas y tendidas.

- ▶ Abra las puertas.
- ▶ Ponga el interruptor [A] en la posición [I].
- ▶ Colocar el termostato [B] en la parte trasera de la posición central [B].
 - El aparato está encendido.



Encontrará una descripción detallada de la unidad refrigeradora bajo mostrador en el manual de instalación, funcionamiento y mantenimiento adjunto.

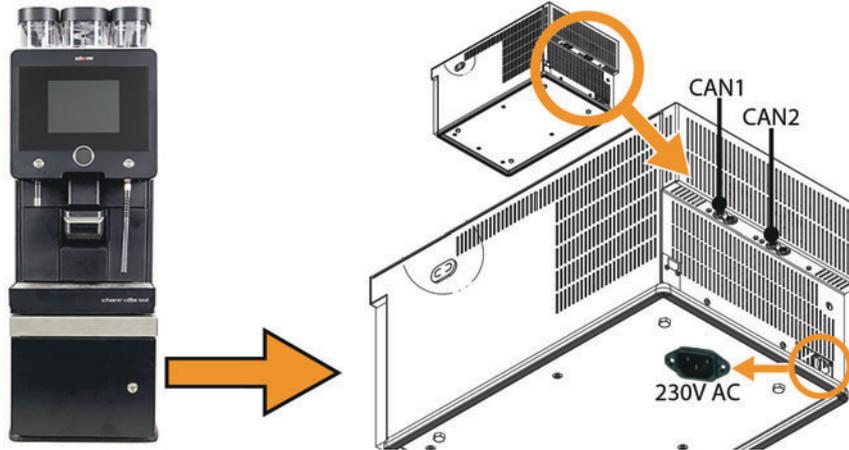


Véase también el capítulo "Manejo" – "Llenado y conexión" – "Leche".

Opción: Unidad refrigeradora bajo máquina

Se requieren las siguientes conexiones:

- Conexión de red 230 V CA
- Conexión CAN del cable de control
- ▶ Establezca una conexión de red de 230 V CA con el cable del aparato (conector/acoplamiento).
- ▶ Cable de control CAN con 6 polos. Enchufe la clavija DIN y conectar con la cafetera.



El cable de conexión de red y el cable de control CAN se suministran con la unidad refrigeradora bajo mostrador.



Si se utiliza la unidad refrigeradora bajo máquina, es necesario adaptar el tubo flexible de leche. Los pasos de montaje necesarios para ello se describen en las instrucciones de conversión.

4.4.4 Válvula peristáltica de la toma de leche



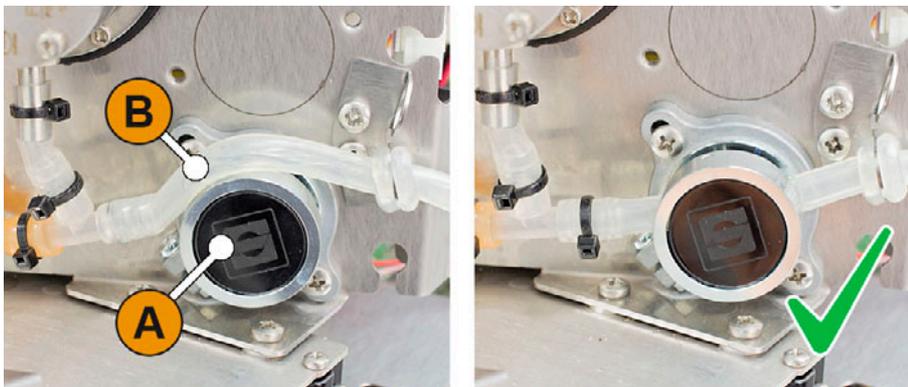
Para el transporte se retira el tubo flexible de leche opcional de la válvula peristáltica. Antes de la puesta en marcha de la cafetera debe volver a instalarse el tubo flexible de leche correctamente en la válvula peristáltica (véase la figura inferior).

- ▶ Levante el panel de operación.



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

- ▶ Extraiga hacia delante la cubierta negra de la derecha sin herramienta.
 - Ahora se puede acceder a la bomba de leche y la válvula peristáltica [A].
- ▶ Coloque el tubo flexible de leche [B] en la válvula peristáltica [A] como se muestra en la figura.



4.4.5 Programa de puesta en marcha automática



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



Véase también el capítulo "Manejo" – "Encendido" para la descripción de cómo encender la cafetera.

4.5 Desinstalación y eliminación



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

- Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.

5 Manejo



⚠ ATENCIÓN

Líquido caliente. La mayoría de las bebidas que salen de la cafetera están calientes.

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



⚠ ATENCIÓN

Vapor caliente. Existe peligro de quemaduras en la zona de dispensación de la lanza de vapor.

No ponga nunca la mano debajo de la lanza de vapor durante la dispensación.



⚠ ATENCIÓN

Superficie caliente. Situación peligrosa que podría provocar lesiones personales por quemadura. Este peligro está presente en los puntos de dispensación y en los puntos de calentamiento de tazas (opción).

Agarre la salida de bebida o la lanza de vapor siempre por los mandos previstos.



AVISO

Peligro para la máquina. Una manipulación incorrecta puede provocar daños en la pantalla táctil.

La pantalla no se debe forzar, presionar excesivamente ni tocar con objetos puntiagudos.

5.1 Panel de operación

5.1.1 Abrir el panel de operación

Los mandos que se encuentran detrás del panel de operación son accesibles levantando el mismo.

- ▶ Abra con la llave el dispositivo de cierre [A] para el desbloqueo [B].
- ▶ Pulse el desbloqueo [B] de abajo a la izquierda y llévelo hacia delante.
 - El panel de operación se desbloquea.
- ▶ Levante el panel de operación hasta que quede encajado.
 - Ahora puede accederse al resto de mandos.



5.1.2 Cerrar el panel de operación

El modo operativo requiere un panel de operación cerrado.

- ▶ Levante el panel de operación abierto hasta que el cierre se suelte de forma perceptible.
 - El panel de operación vuelve a estar desbloqueado.

- ▶ Presione el panel de operación hacia abajo hasta que quede encajado.
 - ☑ El panel de operación se cierra.
- ▶ En caso necesario, vuelva a cerrar el dispositivo de cierre con llave.



Véase también el capítulo "Manejo" – "Abrir el panel de operación".

5.2 Mandos de la máquina

5.2.1 Mandos exteriores de la máquina

- [A] Pantalla táctil (interfaz de usuario)
- [B] Dispositivo de cierre para el desbloqueo del panel de operación)
- [C] Salida de bebida manual (desplazamiento hacia arriba/abajo)
- [D] Depósito de posos
- [E] Recogegotas fijo con rejilla de goteo
- [F] Recogegotas extraíble con rejilla de goteo para la unidad refrigeradora



Depósito de granos con entrada manual integrada

El estándar es el depósito de granos central con entrada manual integrada. En la entrada manual está integrada la abertura para la entrada de la pastilla de limpieza.

- [A] Depósito de granos central (1200 g)
- [B] Cierre tapa del depósito de granos
- [C] Entrada pastilla de limpieza
- [D] Entrada manual para café molido



Opción: Depósito de granos y/o de polvo adicional

La máquina puede equiparse de forma opcional con un depósito de granos adicional a la derecha y/o con un depósito de polvo a la izquierda:

- [A] Depósito adicional, p. ej., de granos Espresso a la derecha (1200 g)
- [B] Depósito de polvo (choco o topping) (2000 g / 2750 ml)
- [C] Cierre tapa depósito de granos y de polvo



Opción: Dispensación de agua caliente y salida de vapor

Los mandos externos adicionales para una dispensación de agua caliente y/o salida de vapor son opcionales:

- [A] Botón de agua caliente (dispensación preconfigurada en ml)
- [B] Dispensación de agua caliente
- [C] Botón de vapor (dispensación preconfigurada en sek)
- [D] Barra de vapor (Powersteam estándar)



5.2.2 Mandos internos de la máquina



Si la máquina cuenta con el ajuste del grado de molienda disponible opcionalmente, los dispositivos de ajuste [D] y [E] no están disponibles (véase la figura inferior). La cafetera regula el grado de molienda automáticamente en función del tiempo de escaldado de una bebida de referencia. La bebida de referencia del café la determina el técnico de mantenimiento.

Los mandos que se indican a continuación se encuentran detrás del panel de operación.

Mandos y componentes estándar:

- [A] Mango cierre central depósito de granos y de polvo
- [B] Conexión USB
- [C] Botón de encendido de la máquina (desconexión manteniendo pulsado durante 4 sek)
- [D] Ajuste manual del grado de molienda del molinillo central (equipamiento estándar)
- [E] Ajuste manual del grado de molienda del molinillo derecho, disponible como opción



Véase también el capítulo "Manejo" – "Panel de operación" – "Abrir el panel de operación".



AVISO

El ajuste del grado de molienda modifica el sabor y el aroma de todas las bebidas de café.

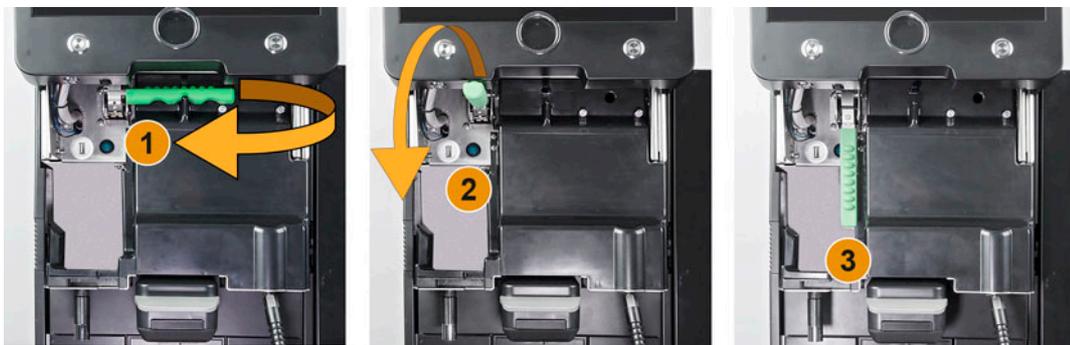
El ajuste del grado de molienda únicamente debe ser ajustado por un propietario o un técnico de mantenimiento.

Un ajuste del grado de molienda requiere una calibración de los molinillos.

Desbloquee el depósito de granos de café

El depósito de granos y el de polvo pueden extraerse de la máquina. El cierre central desbloquea el depósito de granos y el de polvo.

- ▶ Abrir el panel de operación.
- ▶ Bascule hacia adelante el mango verde del cierre central [1] para retirarlo de la máquina.
- ▶ Empuje el cierre central hacia abajo [2], en sentido de la máquina.
- ☑ El depósito de granos y el de polvo están ahora desbloqueados, posición [3].



Véase también el capítulo "Manejo" – "Panel de operación" – "Abrir el panel de operación".

Opción: Vaso de mezcla del sistema de polvo o de topping

La máquina puede equiparse opcionalmente con un sistema de choco o topping en polvo.

El vaso de mezcla se extrae de la máquina durante el programa de limpieza:

- ▶ Extraiga el vaso de mezcla de la máquina agarrándolo por el asa.



Al montar el vaso de mezcla tenga en cuenta que las conexiones [A] ventilación, [B] descarga de agua, [C] vaso de mezcla y [D] línea choco/topping están colocadas de forma correspondiente y se han llevado hasta el tope.

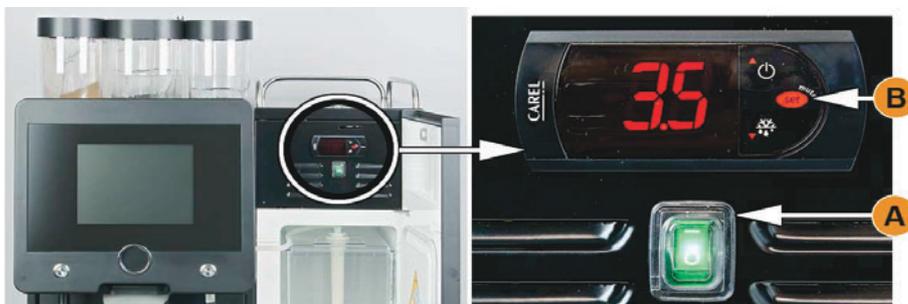


Véase el capítulo "Limpieza" – "Limpieza diaria de la máquina".

Opción: Unidad refrigeradora adosada o unidad refrigeradora bajo mostrador

La máquina está equipada de manera opcional con el sistema de leche Best Foam™ y puede utilizarse unidad refrigeradora adosada o unidad refrigeradora bajo máquina:

- [A] Activación/desactivación interruptor unidad refrigeradora
- [B] Mandos unidad refrigeradora

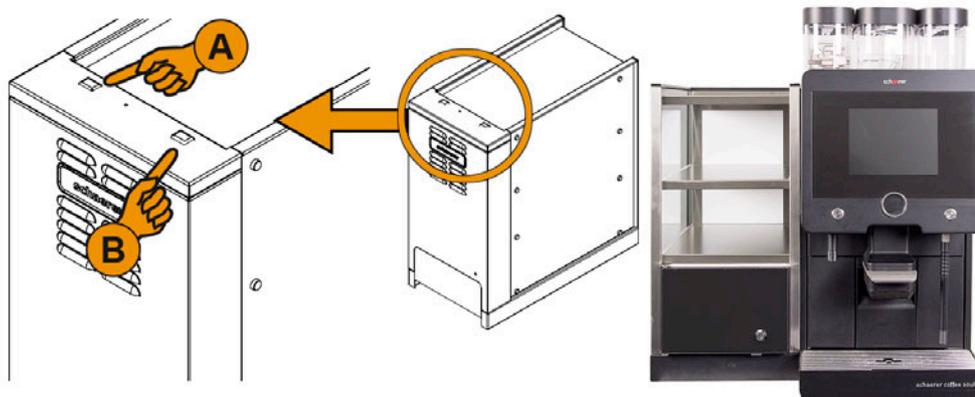


Véase el capítulo "Manejo" - "Encendido".

Opción: Aparato independiente Cup & Cool y calentador de tazas

La máquina está equipada con el sistema de leche Best Foam™ y puede utilizarse con el aparato independiente Cup & Cool o con un calentador de tazas:

- [A] Activación/desactivación interruptor unidad refrigeradora
- [B] Activación/desactivación interruptor calentador de tazas



La unidad refrigeradora no necesita termostato.

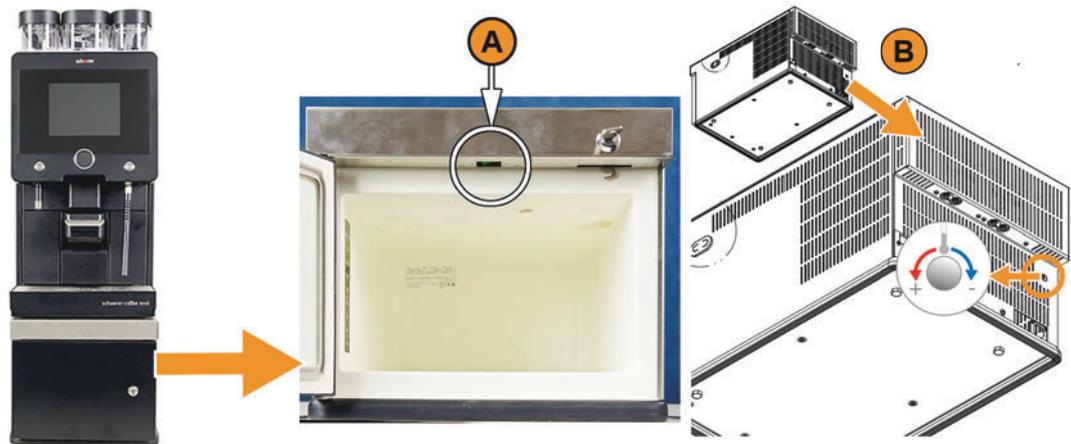


Véase también el capítulo "Manejo" - "Encendido".

Opción: Unidad refrigeradora bajo máquina

La máquina está equipada de manera opcional con el sistema de leche Best Foam™ y puede utilizarse con una unidad refrigeradora bajo máquina:

- [A] Activación/desactivación interruptor unidad refrigeradora (detrás de la puerta frontal)
- [B] Termostato unidad refrigeradora (parte posterior)

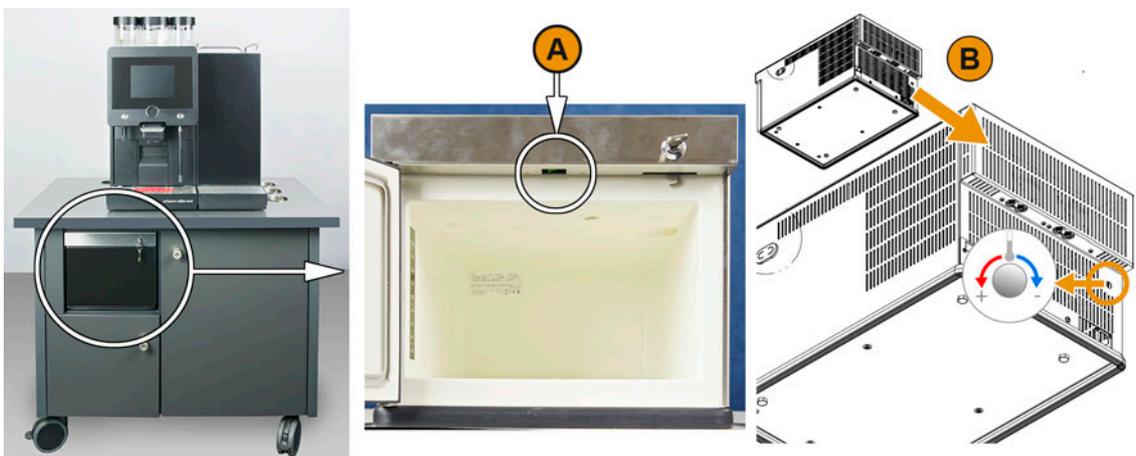


Véase también el capítulo "Manejo" - "Encendido".

Opción: Unidad refrigeradora bajo mostrador (diseño plano)

La máquina está equipada de forma opcional con el sistema de leche Best Foam™ y puede utilizarse con la unidad refrigeradora más plana bajo mostrador:

- [A] Activación/desactivación interruptor unidad refrigeradora (detrás de la puerta frontal)
- [B] Termostato unidad refrigeradora (parte posterior)



Véase también el capítulo "Manejo" - "Encendido".

5.3 Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato

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

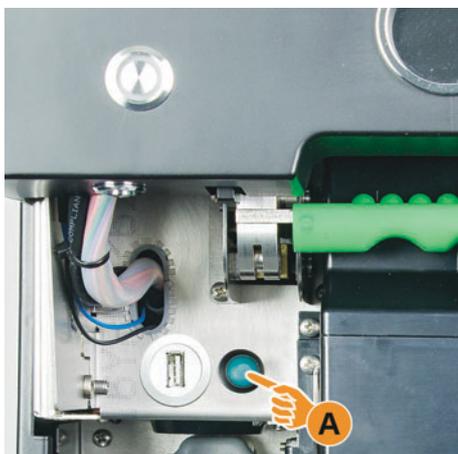
Requisitos para encender la cafetera:

- La válvula de agua principal (conexión de agua fija) está abierta / el depósito de agua potable externo (opción) está lleno de agua limpia.
- La salida de agua sucia (estándar) está tendida correctamente / el depósito de agua sucia (opción) está conectado.
- El/los depósito(s) de granos está(n) lleno(s).
- El depósito de posos está vacío y correctamente introducido.
- La cafetera está conectada a la red eléctrica.

5.4 Encender

5.4.1 Cafetera

- ▶ Controle la conexión de red de la máquina.
- ▶ Desbloquee el panel de operación y tire de él hacia arriba hasta que quede encajado.
- ▶ Pulse brevemente el botón de encendido [A].
 - ☑ Se inicia la máquina.
 - ☑ Se abre la pantalla principal y empieza el calentamiento.
 - ☑ La máquina está preparada en cuanto se alcanza la temperatura necesaria.



- ▶ Vuelva a cerrar el panel de operación.



Véase también el capítulo "Manejo" – "Panel de operación" – "Abrir o cerrar el panel de operación".



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

5.4.2 Aparato independiente

Opción: Unidad refrigeradora adosada

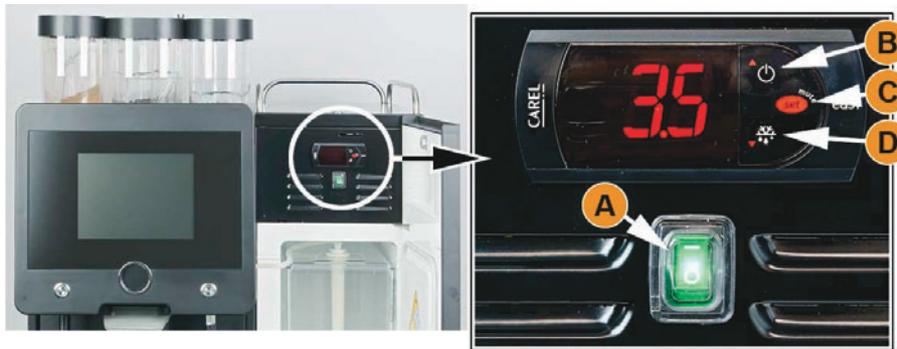


AVISO

Para el transporte se extraerán los tubos flexibles de leche de la válvula peristáltica a la máquina.

Durante la conexión de los tubos flexible de leche, debe prestarse atención a que todas las conexiones estén correctamente conectadas y tendidas.

- ▶ Abra las puertas.
- ▶ Ponga el interruptor [A] en la posición [I].
- ▶ Mantenga pulsado el botón [B] ±3 sek.
 - ☑ El aparato está encendido.



Ajuste de la temperatura:

- ▶ Mantenga pulsado el botón [C] hasta que parpadee la temperatura actual.
- ▶ Aumente la temperatura nominal con el botón [B] o redúzcala con el botón [D].
- ▶ Pulse el botón [C] para guardar el ajuste.
- ▶ Cierre las puertas.



Encontrará una descripción detallada de la unidad refrigeradora en el manual adjunto de instalación, funcionamiento y mantenimiento de la unidad refrigeradora adosada.



Véase también el capítulo "Manejo" – "Llenado y conexión" – "Leche".

Opción: Cup & Cool o calentador de tazas



AVISO

Para el transporte se extraerán los tubos flexibles de leche de la válvula peristáltica de la cafetera.

Durante la conexión de los tubos flexible de leche, debe prestarse atención a que todas las conexiones estén correctamente conectadas y tendidas.



ATENCIÓN

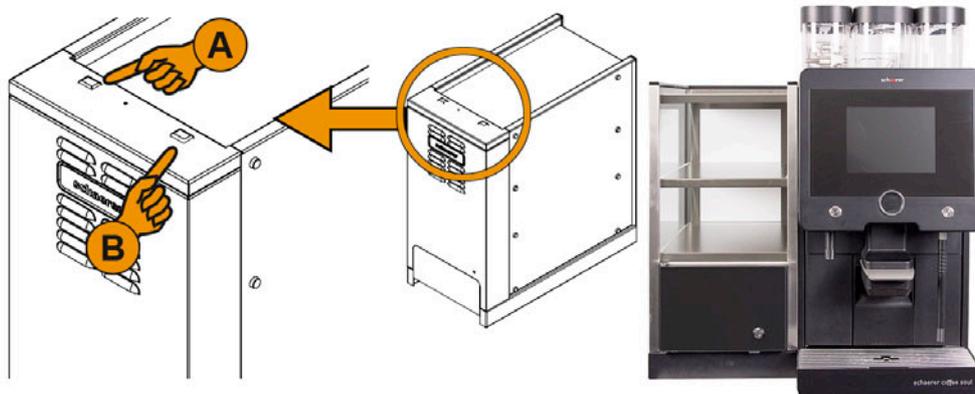
Superficie caliente. La bandeja para tazas se calienta y puede provocar quemaduras.

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

- ▶ Ponga el interruptor [A] en la posición [I].
- ☑ La unidad refrigeradora está encendida.

La unidad refrigeradora no contiene ajustes de temperatura. No es posible enfriar la leche demasiado caliente. Introduzca en el depósito de leche únicamente leche previamente enfriada a 3–5°C.

- ▶ Ponga el interruptor [B] en la posición [I].
- ☑ La bandeja para tazas está encendida.



Encontrará una descripción detallada del aparato independiente Cup & Cool o del calentador de tazas en el manual adjunto de instalación, funcionamiento y mantenimiento de los aparatos independientes.



Véase también el capítulo "Manejo" – "Llenado y conexión" – "Leche".

Opción: Unidad refrigeradora bajo máquina

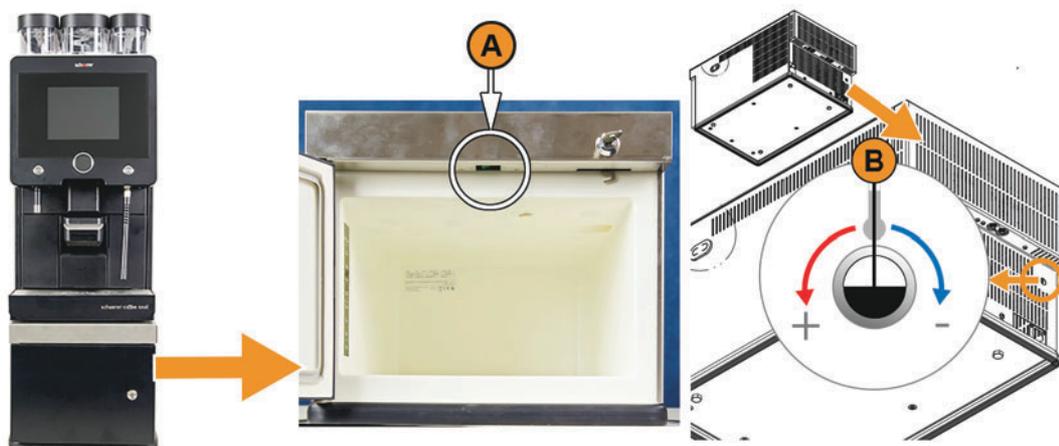


AVISO

Para el transporte se extraerán los tubos flexibles de leche de la válvula peristáltica de la cafetera.

Durante la conexión de los tubos flexible de leche, debe prestarse atención a que todas las conexiones estén correctamente conectadas y tendidas.

- ▶ Abra las puertas.
- ▶ Ponga el interruptor [A] en la posición [I].
- ▶ Colocar el termostato [B] en la parte trasera de la posición central [B].
- ☑ El aparato está encendido.





Encontrará una descripción detallada de la unidad refrigeradora bajo máquina en el manual adjunto de instalación, funcionamiento y mantenimiento de los aparatos independientes.



Véase también el capítulo "Manejo" – "Llenado y conexión" – "Leche".

Opción: Unidad refrigeradora bajo mostrador

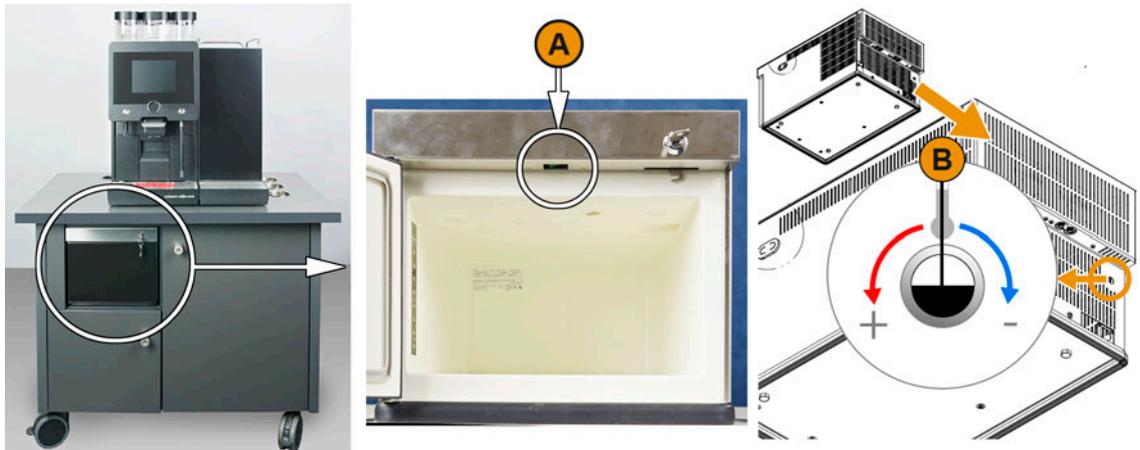


AVISO

Para el transporte se extraerán los tubos flexibles de leche de la válvula peristáltica de la cafetera.

Durante la conexión de los tubos flexible de leche, debe prestarse atención a que todas las conexiones estén correctamente conectadas y tendidas.

- ▶ Abra las puertas.
- ▶ Ponga el interruptor [A] en la posición [I].
- ▶ Colocar el termostato [B] en la parte trasera de la posición central [B].
- El aparato está encendido.



Encontrará una descripción detallada de la unidad refrigeradora bajo mostrador en el manual adjunto de instalación, funcionamiento y mantenimiento de los aparatos independientes.



Véase también el capítulo "Manejo" – "Llenado y conexión" – "Leche".

5.5 Ventana principal de la pantalla táctil

5.5.1 Visión general de las interfaces de usuario

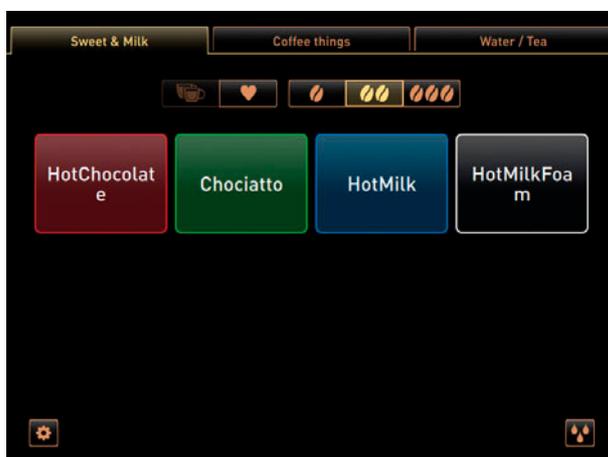
Selección directa de bebida directa desde el registro en el modo operativo "Estándar"



Pueden configurarse 4 registros con 8 bebidas cada uno.

Los campos de bebidas pueden mostrarse con símbolos o con el nombre de la bebida y un color asignado.

Si solo hay configurada una ficha [A], se podrán configurar hasta 12 bebidas.



Selección de bebidas mediante grupos



Pueden máx. configurarse 4 grupos.

Cada grupo contiene la bebida de una tarjeta de menú configurada.

Selección de bebidas desde un grupo



En la interfaz de usuario "Estándar" cada grupo contiene máx. 8 bebidas a elegir.

Selección de bebidas del modo operativo "Personalizado"



El modo operativo "Personalizado" ofrece junto con el modo operativo "Estándar" una segunda interfaz de usuario independiente con su propia configuración. Además pueden configurarse 10 tarjetas de menú (registro), y 24 bebidas por tarjeta de menú.



El técnico de mantenimiento puede seleccionar el modo operativo "Estándar" o "Personalizado" en el ajuste "Configuración" – "Modo operativo" – "Tarjeta de menú".



En la interfaz de usuario "Personalizado" pueden configurarse 11 tarjetas de menú. Una tarjeta de menú se utiliza para el botón de bebida externo.

Por cada tarjeta de menú pueden configurarse 24 bebidas con nombres o símbolos de bebida.

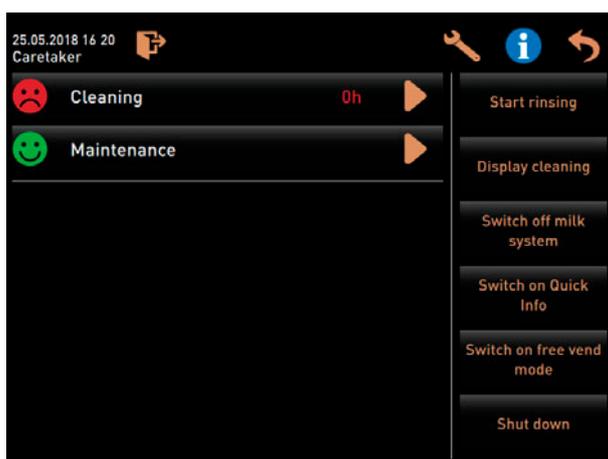
Si la "Selección de grupo" está activada, se muestran las 4 primeras tarjetas de menú para la selección de grupo.



Menú de mantenimiento y funciones



El técnico de mantenimiento puede proteger el acceso al menú de mantenimiento con un número PIN. Este número PIN configurado corresponde al PIN del encargado de la máquina.

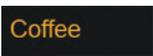


Información y funciones:

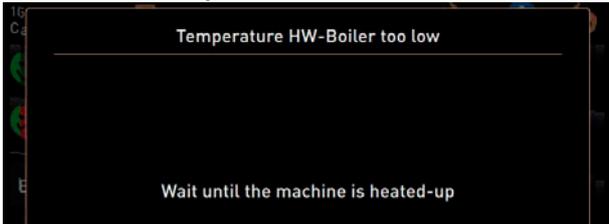
- Solicitudes de acción pendientes
- Mensajes de error
- Funciones de selección directa
- Inicio de sesión con perfil
- Información del sistema

Véase también el capítulo "Manejo" – "Ventana principal de la pantalla táctil" – "Visión general del menú de mantenimiento".

5.5.2 Visión general paneles de mando pantalla táctil

Símbolo	Descripción
Registro	Las bebidas configuradas se pueden poner a disposición en 4 tarjetas de menú.
	Las tarjetas del menú proporcionadas pueden representarse en la interfaz de usuario en máx. 4 registros con máx. 8 bebidas cada uno. <i>El técnico de mantenimiento puede cambiar el nombre y las asignaciones de las tarjetas del menú y los registros de acuerdo con sus preferencias.</i>

Símbolo	Descripción
<p>Grupos</p> 	<p>Las bebidas configuradas se pueden poner a disposición en 4 tarjetas de menú.</p> <p>Las tarjetas del menú configuradas pueden representarse adicionalmente en la interfaz de usuario en máx. 4 grupos con máx. 8 bebidas cada uno.</p> <p><i>La representación de grupo puede activarse en el ajuste "Configuración" – "Modo operativo" – "Visualizar página de selección de grupo".</i></p> <p><i>El técnico de mantenimiento puede cambiar el nombre y las asignaciones de las tarjetas del menú y los registros de acuerdo con sus preferencias.</i></p>
<p>Botón de bebida</p> 	<p>En cada botón de bebida se puede guardar y programar una única bebida.</p> <p>Pulse un botón de bebida para dispensar la bebida correspondiente.</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>Parar</p> 	<p>El campo [Parar] se visualiza durante la dispensación de bebida. Este botón permite parar la dispensación actual y borrar las bebidas preseleccionadas (si las hay).</p>
<p>atrás/siguiente</p> 	<p>El campo [>] / [<] permite ir a la siguiente página o regresar a la página anterior.</p>
<p>Menú de mantenimiento</p> 	<p>Acceso al menú de mantenimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulse el campo [Menú de mantenimiento]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se abre la ventana del menú de mantenimiento. <p>Información adicional mediante el marcado con colores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El marcado de color naranja en la parte superior derecha del campo informa de un mensaje pendiente de la máquina. • El marcado de color rojo en la parte superior derecha del campo informa de un mensaje de error pendiente que requiere una acción. <p><i>Véase el capítulo "Manejo" – "Ventana principal táctil" – "Menú de mantenimiento" para obtener más información.</i></p>
<p>Información rápida</p> 	<p>La "Información rápida" proporciona información sobre las temperaturas siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • C > agua caliente • S > calentador de vapor • M > espacio en disco disponible en [%] <p><i>Véase también el capítulo "Manejo" – "Funciones del menú de mantenimiento" – "Selección directa" – "Activar/desactivar información rápida".</i></p>
<p>Preselección Bebidas dobles</p> 	<p>Activa una dispensación de bebida doble.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Active el campo [Dispensación de bebida doble]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Todas las bebidas que se hayan configurado como dispensación de bebida doble aparecen en estado activo en la interfaz de usuario para su selección.

Símbolo	Descripción
<p>Preselección sin cafeína</p> 	<p>Para poder dispensar bebidas descafeinadas se necesitan dos molinillos, uno de los cuales deberá contener granos descafeinados.</p> <p>Opción 1: Con segundo molinillo</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione el campo [sin cafeína]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Pueden seleccionarse todas las bebidas que se hayan configurado con granos de café descafeinados. <p>Opción 2: Con café molido y entrada manual</p> <p>Las bebidas de café descafeinadas también pueden configurarse en "Entrada manual para café molido".</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione el campo [sin cafeína]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Pueden seleccionarse todas las bebidas que se hayan configurado como fuente con "DECAF". <input checked="" type="checkbox"/> Durante la dispensación se realiza la solicitud de llenado del café molido descafeinado. <p><i>Las funciones [sin cafeína] y [DECAF] solo pueden ser programadas por un técnico de mantenimiento.</i></p>
<p>Preselección Barista</p> 	<p>Con el campo Barista, podrá ajustar la intensidad de la bebida que desee preparar. Después de la dispensación de bebida, el campo Barista regresa a la configuración por defecto "Medio".</p> <p><i>El campo Barista puede seleccionarse para todas las bebidas de café.</i></p>
<p>Lavado de precalentamiento</p> 	<p>El campo [Lavado de precalentamiento] permite activar manualmente un proceso de lavado para calentar el sistema si hace mucho rato que no se sirven bebidas. De esta manera se garantiza la temperatura óptima para el café.</p> <p><i>El campo [Lavado de precalentamiento] solo puede ser programado por un técnico de mantenimiento.</i></p>
<p>Mensaje de fallo</p> 	<p>Los mensajes de fallo se muestran en el margen inferior de la interfaz de usuario. Si hay un mensaje de fallo activo, se requiere una intervención por parte del usuario o de un técnico de mantenimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione el campo [Mensaje de fallo].  <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se mostrará el menú de mantenimiento. ▶ Seleccione el mensaje de fallo pendiente con el campo [>] en el menú de mantenimiento. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se abre la ventana "Mensaje de fallo" con información adicional
<p>Abrir mensaje de fallo o acción</p> 	<p>El campo [>] abre la ventana a una acción o mensaje de fallo pendientes.</p> 
<p>Ventana Mensaje de fallo</p>	<p>La ventana "Mensaje de fallo" contiene información adicional relativa al fallo pendiente.</p>  <p>La ventana se mostrará tras seleccionar el campo [>] durante un fallo pendiente.</p>

Símbolo	Descripción
Confirmación 	El campo [Confirmación] inicia acciones pendientes o confirma solicitudes de acción mostradas.
Iniciar dispensación 	El campo [Iniciar dispensación] se visualiza durante la selección de bebida. ► Seleccione el campo [Iniciar dispensación]. <input checked="" type="checkbox"/> Se dispensa la bebida.
Cancelar 	El campo [Cancelar] solo se visualiza durante una dispensación de bebida. Este botón permite parar la dispensación actual y borrar las bebidas preseleccionadas (si las hay).
Colocación 	Durante una dispensación de bebida aparece la solicitud de colocar el vaso/la taza. <i>La solicitud aparece cuando está activado el parámetro en el ajuste "Configuración" – "Modo operativo".</i>
Progreso 	Durante una dispensación de bebida aparece la información sobre el progreso durante la dispensación. <i>La información aparece cuando está activado el parámetro en el ajuste "Configuración" – "Modo operativo".</i>
Bebida lista 	La pantalla informa sobre la finalización de la dispensación con [Bebida lista]. <i>La información aparece cuando está activado el parámetro en el ajuste "Configuración" – "Modo operativo".</i>
Siguiente 	El campo guía paso a paso a través de las acciones mostradas en la pantalla durante la limpieza, la descalcificación o mantenimiento del molinillo.
Cancelar 	El campo permite la cancelación durante el pedido de una bebida, una limpieza o una descalcificación. <i>Tras una limpieza detenida, la máquina no estará preparada. Sigue habiendo una limpieza pendiente y se requiere realizarla.</i> ► Inicie la limpieza para volver a preparar la máquina para el uso.

5.5.3 Perfil [Iniciar sesión / cerrar sesión]

Los derechos de acceso a las funciones y parámetros se adaptan en función de cada perfil.



Véase el capítulo "Programación" - p. ej., "Perfil Propietario", para una visión general y una descripción detalladas de los perfiles.

Inicio de sesión en el menú de mantenimiento

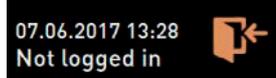


Todas las funciones de inicio de sesión se encuentran en el menú de mantenimiento. El menú de mantenimiento puede protegerse con un número PIN.

Opción 1: Acceso al menú de mantenimiento desprotegido sin entrada de un número PIN



- ▶ Seleccione el campo [Menú de mantenimiento] abajo a la izquierda en la interfaz de usuario.
 - El menú de mantenimiento se abre con el último perfil de usuario activado o sin perfil activo (sin iniciar sesión).



Opción 2: Acceso al menú de mantenimiento protegido con entrada del número PIN



- El acceso al menú de mantenimiento está protegido por un PIN configurado por el técnico de mantenimiento.
- ▶ Seleccione el campo [Menú de mantenimiento] abajo a la izquierda en la interfaz de usuario.
 - Se muestra el teclado numérico para introducir el PIN.
- ▶ Introduzca el PIN configurado.
 - Se abrirá el menú de mantenimiento sin un perfil de usuario activo.
 - Pueden elegirse todas las funciones de selección directa, excepto "Venta gratuita".
 - En las configuraciones están disponibles "Información" – "Mostrar versiones".



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



- ▶ Seleccione el campo [Iniciar sesión] en la parte superior del menú de mantenimiento.
 - Se abre la ventana con el perfil configurado por el técnico de mantenimiento.
 - Los perfiles protegidos por número PIN están marcados con un símbolo de candado.

El técnico de mantenimiento puede habilitar los siguientes perfiles:

- Conserje
- Contable
- Contable reducido
- Director de servicios
- Gestor de calidad
- Encargado de la máquina

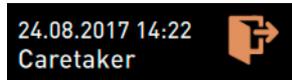


Inicio de sesión del perfil



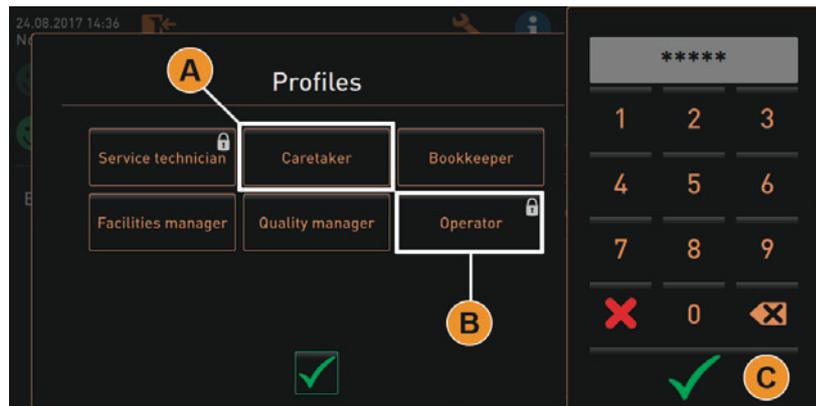
Opción 1: Activar un perfil desprotegido

- ▶ Seleccione el perfil [A] desprotegido deseado, p. ej., [Conserje].
 - Se mostrará el menú de mantenimiento con el perfil "Conserje".



Opción 2: Activar un perfil protegido

- ▶ Activar un perfil protegido, p. ej., [Operador] [B].
 - Se abre el teclado numérico para introducir el PIN.
- ▶ Introduzca el PIN configurado y confirme con [OK] [C].
 - Se mostrará el menú de mantenimiento con el perfil seleccionado.



El técnico de mantenimiento puede activar perfiles. Cada perfil tiene permisos específicos. El inicio de sesión con un perfil puede estar protegido por un PIN. El técnico de mantenimiento puede configurar un número PIN y asignarlo al perfil.

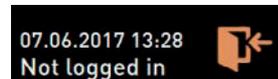


Véase el capítulo "Programación" – "Configuración" - "Perfil".

Cierre de sesión del perfil

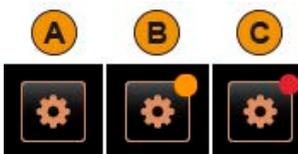


- ▶ Seleccione el campo [Cerrar de sesión] en la parte superior del menú de mantenimiento.
 - El perfil con la sesión abierta actualmente se cierra.
 - Se suprimen los permisos correspondientes.
 - En el menú de mantenimiento se muestra "Sin iniciar sesión".



5.5.4 Visión general del menú de mantenimiento

Panel de mando para el menú de mantenimiento



En la interfaz de usuario, el panel de mando para el menú de mantenimiento informa sobre información o mensajes de error pendientes.

Código de color del panel de mando [Menú de mantenimiento]:

- [sin código de color] [A] No hay ningún mensaje pendiente en el menú de mantenimiento.
- [Naranja] [B] informa sobre información pendiente en el menú de mantenimiento.
- [Rojo] [C] informa sobre mensajes de error o solicitudes de acción pendientes en el menú de mantenimiento.

Funciones del menú de mantenimiento



- ▶ Seleccione el campo [Menú de mantenimiento] abajo a la izquierda en la interfaz de usuario.
 - Se mostrará el menú de mantenimiento.

Mensajes pendientes:

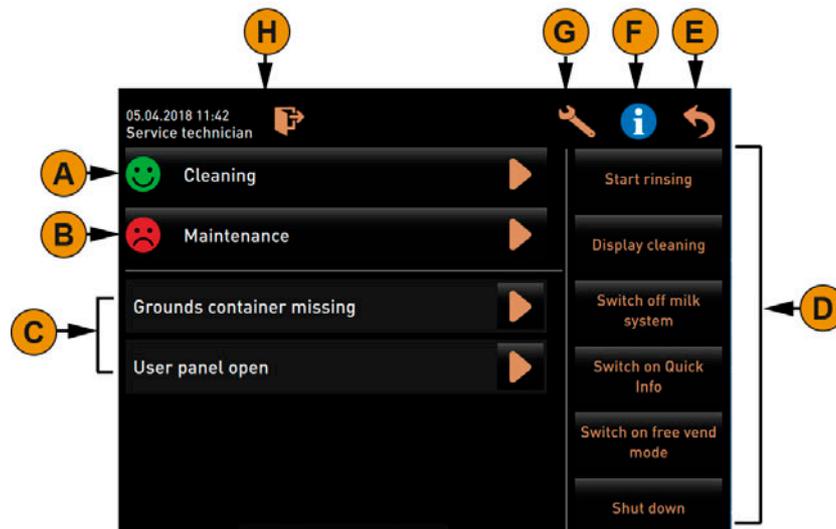
- [A] Estado de limpieza y campo [>] para inicio de limpieza
- [B] Mantenimientos y campo [>] para realización del mantenimiento
- [C] Mensajes de error pendientes y solicitudes de acción

Paneles de mando de selección directa [D]:

- [Iniciar enjuague]
- [Limpieza de la pantalla táctil [30 sek]
- [Desactivar sistema de leche]
- [Activar/desactivar información rápida]
- [Activar venta gratuita] (cuando el sistema de caja esté activado)
- [Desconexión]

Funciones generales:

- [E] [Atrás] regresa a la interfaz de usuario.
- [F] [Info] Información del sistema incluido el código QR (Quick Response Code).
- [E] [Ajustes] lleva la configuración de máquina.
- [H] [Iniciar sesión / cerrar sesión] Selección del perfil y entrada y salida en el perfil.



Si durante la puesta en funcionamiento de la máquina se detecta un error, se mostrará directamente el menú de mantenimiento.

5.5.5 Funciones del menú de mantenimiento

Limpieza



Función protegida por PIN (propietario, usuario, técnico de mantenimiento).

- ▶ Seleccione el campo [Limpieza].
 - Empezará la limpieza con instrucciones en pantalla.
 - Hay disponible una cancelación con el campo [X].
 - Se muestra la última limpieza realizada.

Generalmente, un [emoticono verde] informa de una limpieza terminada.

Un [emoticono rojo] informa de una limpieza pendiente.

Mantenimiento



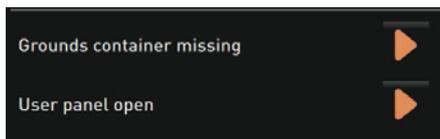
Función protegida por PIN (propietario, usuario, técnico de mantenimiento).

- ▶ Realice el mantenimiento indicado.
- ▶ Seleccione el campo [Mantenimiento].
- ▶ Confirme el mantenimiento.
 - El mantenimiento confirmado se muestra con la fecha y un [emoticono verde].

Generalmente, un [emoticono rojo] informa de un mantenimiento pendiente.

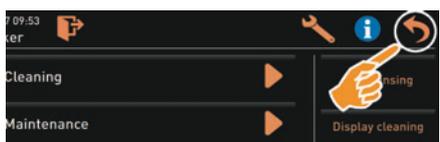
Un [emoticono verde] informa de un mantenimiento realizado.

Mensaje de error o solicitud de acción



- ▶ Seleccione el mensaje pendiente con el campo [>].
 - La solicitud pendiente se muestra en una ventana separada.
 - El mensaje de error pendiente se muestra y describe en una ventana separada.
- ▶ Subsane el mensaje pendiente o realice la solicitud de acción.
 - El mensaje de error o la solicitud de acción se eliminarán automáticamente de la lista.

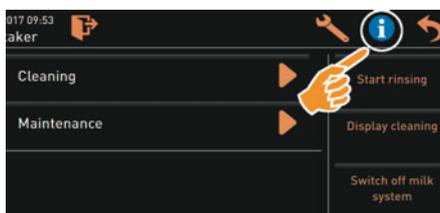
Regresar a la interfaz de usuario



El campo [atrás] regresa a la interfaz de usuario.

- ▶ Seleccione el campo [atrás].
 - Se muestra la interfaz de usuario.
 - El perfil con la sesión abierta se cierra.

Información del sistema

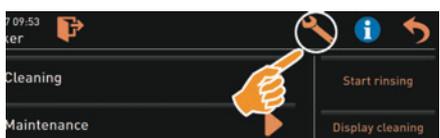


- ▶ Seleccione el campo [Información].
 - La información del sistema se muestra en una ventana separada.



- De forma adicional, se muestra un código QR con la información del sistema.

Ajustes



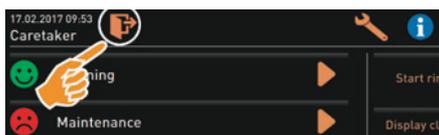
Función protegida por PIN.

- ▶ Seleccione el campo [Ajustes].
 - Se muestran los "Ajustes".
 - Con ello están disponibles los ajustes de parámetros.

El permiso de acceso para los ajustes de los parámetros depende del perfil en el que se haya iniciado sesión.

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

Iniciar sesión / cerrar sesión



Inicio de sesión y selección de un perfil.

- ▶ Seleccione el campo [Iniciar sesión / cerrar sesión].
 - Aparece la ventana para seleccionar un perfil.

Véase el capítulo "Manejo" – "Ventana principal táctil" – "Iniciar sesión y cerrar sesión" para una descripción detallada.

Selección directa [Iniciar lavado]

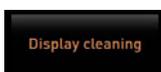


- ▶ Seleccione el campo [Iniciar lavado].
 - Se inicia un lavado caliente.
 - No hay disponible una cancelación.



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

Selección directa [Limpieza de la pantalla táctil]



- ▶ Seleccione el campo [Limpieza de la pantalla táctil [30 sek]].
 - La pantalla permanece insensible durante un periodo de 30 sek y puede limpiarse.

Selección directa [Sistema de leche on/off]



- ▶ Seleccione el campo [Encender/apagar el sistema de leche].
 - El sistema de leche se encenderá o se apagará en función del estado actual.

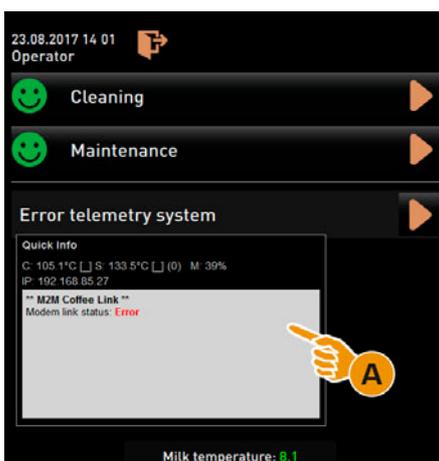
Selección directa [Activar/desactivar información breve]



- ▶ Seleccione el campo [Activar/desactivar información breve].
 - La ventana de información breve se muestra arriba a la izquierda en la interfaz de usuario.
 - La ventana de información breve informa de las temperaturas del calentador, agua caliente (C) y vapor (S).
 - (M:xx%) informa de la memoria RAM utilizada.

La ventana "Información breve" en el menú de mantenimiento contiene una ventana de texto adicional [A].

Esta ventana de texto contiene ciertos mensajes de estado como, p. ej., el control de conexión cuando la telemetría está activa.

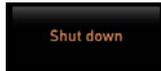


Selección directa de [Activar venta gratuita] (opcional con sistema de caja)



- ▶ Seleccione el campo [Activar venta gratuita].
 - Las bebidas de pago están disponibles para la venta gratuita.
 - El campo [Activar venta gratuita] es accesible para el técnico de mantenimiento, el contable y el propietario.

Selección directa [Desconexión]



- ▶ Seleccione el campo [Desconexión] [F].
 - La máquina se detiene.
 - La máquina no está apagada pero no sin corriente.
 - La pantalla está inactiva y en ella no se visualiza nada.

5.6 Llenado y conexión



Al rellenar, debe controlarse la cantidad máxima introducida para asegurarse de que el contenido no toque la tapa del depósito.

5.6.1 Granos de café



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de lesiones con el disco de moler giratorio del molinillo.

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



AVISO

¡La entrada de cuerpos extraños puede provocar obstrucciones en el molinillo o destruir el mecanismo de molienda!

No introduzca nunca en el depósito de granos nada que no sean granos de café.

Llenado del depósito de granos



En caso necesario, limpie los restos de grasa de café del depósito y la tapa antes de llenar el depósito de granos.



Véase también el capítulo "Manejo" – "Mandos de la máquina" – "Mandos internos de la máquina" para el desbloqueo del depósito de granos.

- ▶ Quite la tapa del depósito de granos.
- ▶ Llenado del depósito de granos. Observe el volumen de llenado máximo.
- ▶ Vuelva a cerrar y bloquear el depósito de granos con la tapa.
 - El/los depósito(s) de granos está(n) lleno(s) y bloqueado(s).
 - Los granos de café no tocan la tapa.



5.6.2 Agua

Conexión de suministro de agua fijo

**AVISO**

Si la bomba de agua funciona en seco, la máquina podría resultar dañada.

Antes de encender la máquina, asegúrese de que la válvula de agua principal esté abierta.

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



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

Opción: Depósito de agua potable externo

- ▶ Lave a fondo todos los días el depósito de agua potable externo con agua limpia.
- ▶ Limpie la tapa del depósito de agua potable con agua fresca.
- ▶ Antes de volver a utilizar el depósito de agua potable, llénelo con agua potable.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de agua potable.



Tenga cuidado de que el agua introducida no toque la tapa cerrada del depósito de agua potable.

5.6.3 Polvo para cafetera (Opción)

**ADVERTENCIA**

¡Peligro de lesiones en los sinfines de dosificación giratorios!

No introduzca nunca la mano en el depósito de polvo cuando el equipo esté en marcha.

**AVISO**

¡Peligro de obstrucción si se carga un tipo de polvo inadmisibles!

Nunca vierta otra cosa que no sea polvo en el depósito de polvo.



Tenga cuidado de que el choco o topping en polvo introducido no toque la tapa cerrada del depósito de polvo.

Llene el depósito de polvo

- ▶ Quite la tapa del depósito de polvo.
- ▶ Rellene el depósito de polvo con cuidado.
- ▶ Vuelva a colocar la tapa del depósito de polvo.
 - El polvo no toca la tapa.





Véase también el capítulo "Manejo" – "Mandos de la máquina" – "Mandos internos de la máquina" para el desbloqueo del depósito de polvo.

5.6.4 Sistema de leche Best Foam™ (Opción)



ATENCIÓN

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 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 máquina" – "Programa de limpieza con instrucciones en pantalla".

Unidad refrigeradora adosada o unidad refrigeradora bajo máquina

- ▶ Abra las puertas de la unidad refrigeradora adosada.
- ▶ Retire el adaptador del tubo flexible de leche [A] de la tapa del depósito de leche.
- ▶ Extraiga el depósito de leche [B] y la tapa.
- ▶ Lave y enjuague el depósito de leche, el tubo ascensional y la tapa con agua fresca.
- ▶ Rellene con leche y observe la máx. cantidad de llenado[C] de 10 l.
 - La leche no toca la tapa.
- ▶ Cierre el depósito de leche con la tapa y vuelva a colocarlo en la unidad refrigeradora adosada.
- ▶ Inserte el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de leche.
- ▶ Cierre las puertas de la unidad refrigeradora.



Revise periódicamente la temperatura de refrigeración de 3 – 5 °C.



Véase el capítulo "Manejo" – "Encendido" – "Unidad refrigeradora adosada o unidad refrigeradora bajo máquina".

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



AVISO

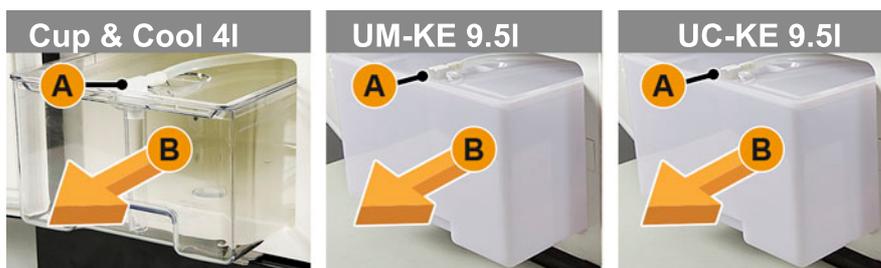
La unidad refrigeradora de Cup & Cool no puede enfriar leche demasiado caliente.

Para rellenar con leche utilizar siempre leche enfriada previamente a 3 – 5 °C.

- ▶ Abra las puertas de la unidad refrigeradora adosada.
- ▶ Retire el adaptador del tubo flexible de leche [A] de la tapa del depósito de leche.
- ▶ Extraiga el depósito de leche [B] y la tapa.
- ▶ Lave y enjuague el depósito de leche y la tapa con tubo ascensional integrado con agua fresca.
- ▶ Rellene con leche y observe la máx. cantidad de llenado

Cantidades de llenado:

- Cup & Cool del depósito de leche = máx. 4 l
- Unidad refrigeradora bajo máquina (UM-KE) del depósito de leche = máx. 9.5 l
- Unidad refrigeradora bajo mostrador (UC-KE) del depósito de leche = máx. 9.5 l
- ▶ Cierre el depósito de leche con la tapa y vuelva a colocarlo en la unidad refrigeradora adosada.
- ▶ Inserte el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de leche.
- ▶ Cierre las puertas de la unidad refrigeradora.



Revise periódicamente la temperatura de refrigeración de 3 – 5 °C.



Véase el capítulo "Manejo" – "Encendido" – "Unidad refrigeradora adosada o unidad refrigeradora bajo máquina".

5.7 Posicionar la salida de bebida y la taza

5.7.1 Posicionamiento de la salida de bebida

La salida de bebida puede adaptarse manualmente al tamaño de taza necesario.



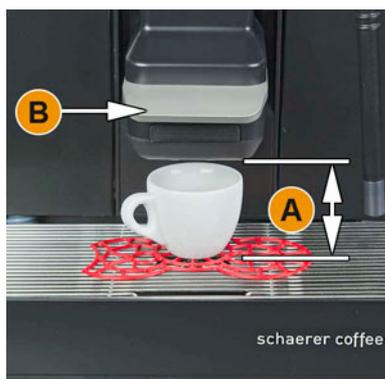
! ATENCIÓN

Peligro de quemaduras durante la dispensación de bebida.

Adapte la posición de la salida de bebida manualmente al tamaño de taza necesario.

No ponga nunca la mano debajo de la salida de bebida durante una dispensación de bebida.

Salida de bebida en posición baja [A] [65 mm] para, p. ej. espresso



- ▶ Tire de la salida de bebida por el mango [B] hasta la taza.

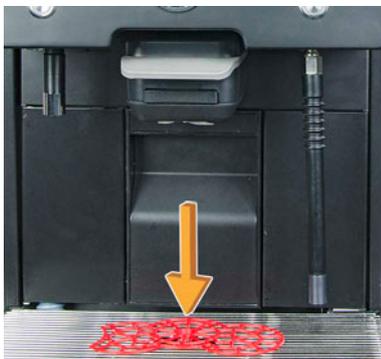
Salida de bebida en posición alta [A] [185 mm] para, p. ej. leche manchada



- ▶ Empuje la salida de bebida por el mango [B] hacia arriba.
- ▶ Tire de la salida de bebida por el mango [B] hasta la taza o vaso.

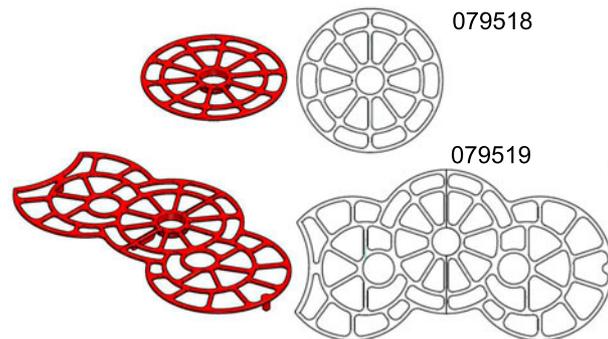
5.7.2 Pieza aux. para pos. de tazas

Soporte de posicionamiento en la rejilla para tazas



Las siguientes piezas aux. para pos. de tazas pueden engancharse en la rejilla para tazas:

- 1.er soporte de posicionamiento para la dispensación de bebidas individuales
- 2.º soporte de posicionamiento para la dispensación de bebidas dobles



El soporte de posicionamiento puede engancharse en la rejilla para tazas.

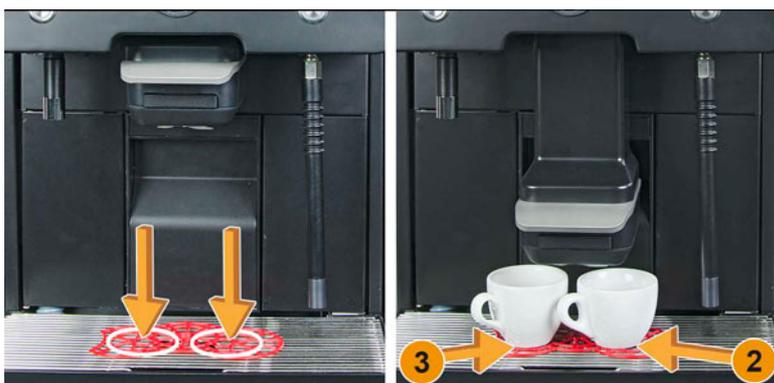
- ▶ Enganche el soporte de posicionamiento en la rejilla para tazas.
 - ☑ El soporte de posicionamiento (central) para bebidas individuales está ajustado en el centro de la salida de bebida.
 - ☑ El soporte de posicionamiento (central) para bebidas individuales está ajustado hacia atrás en la máquina.
 - ☑ La ranura del soporte de posicionamiento para la dispensación de agua caliente externa se encuentra a la izquierda.

Bebidas individuales



- ▶ Coloque la taza o vaso en la posición [1].

Bebidas dobles



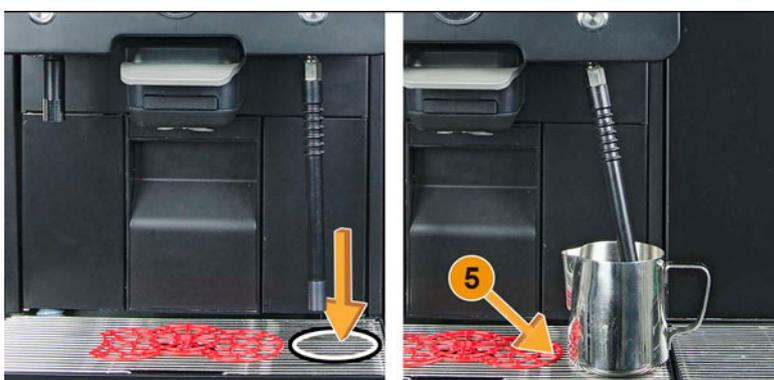
- Coloque las tazas o vasos en las posiciones [2] y [3].

Dispensación agua caliente separada (opción)



- Coloque la taza o el vaso en la posición [4] para la dispensación separada de agua caliente.

Dispensación vapor (opción)



- Coloque la jarrita bajo la barra de vapor en la posición [5].



Véase también el capítulo "Descripción de producto" – "Contenido del suministro" en "Accesorios en general" – "Pieza aux. para pos. de tazas".

5.8 Selección de bebida

5.8.1 Visión general de la selección de bebida

**⚠ ATENCIÓN**

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 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 máquina" – "Programa de limpieza con instrucciones en pantalla".



La selección y la cantidad de tarjetas de menú disponibles (Registro) y las bebidas que contienen dependen del modo operativo seleccionado, "Estándar" o "Personalizado". El técnico de mantenimiento puede preseleccionar el modo operativo y configurarlo de forma personalizada.

La selección de bebida comienza directamente desde un registro o indirectamente a través de los grupos de bebidas.

Opción: Selección de bebidas con asistencia

- Selección de bebida desde el registro o desde grupos de bebidas
- Seleccionar opción de bebida
- Seleccionar tipo de bebida
- Determinar opción de dispensación
- Iniciar solicitud de dispensación
- Solicitud de colocación de la taza o el vaso

Opción: Selección de bebidas sin asistencia

- Selección de bebida desde el registro o desde grupos de bebidas
- Seleccionar tipo de bebida

5.8.2

Pasos para la selección de bebida

Selección de bebida desde el registro



La selección de bebidas del modo operativo "Estándar" es más reducida en comparación con el modo operativo "Personalizado".

Opción 1: Modo operativo "Estándar"

En el modo operativo "Estándar" pueden seleccionarse las bebidas de máx. 4 registros.

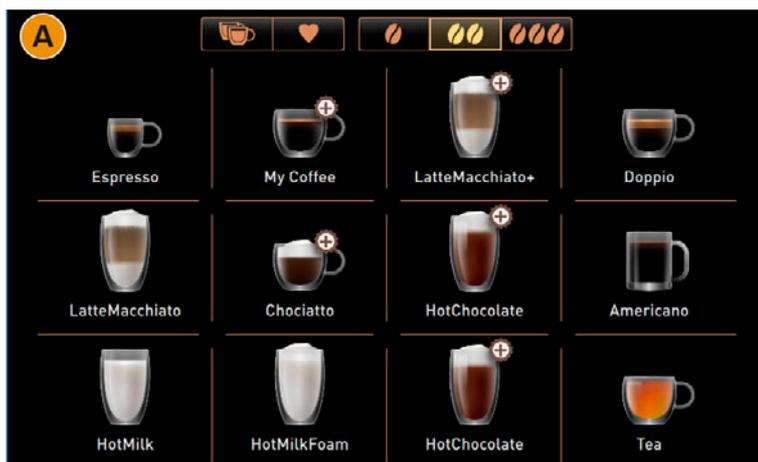
- ▶ Seleccione el registro que desee [A hasta D] en la interfaz de usuario.
 - La tarjeta de menú con las bebidas configuradas se muestra para realizar la selección.



Opción 2: Modo operativo "Estándar" con solo un registro

Si solo hay configurado un registro [A], habrá disponibles máx. 12 campos de bebida para la selección.

- ▶ Seleccionar directamente la bebida deseada de las máx. 12 bebidas disponibles.



Opción 3: Modo operativo "Personalizado"

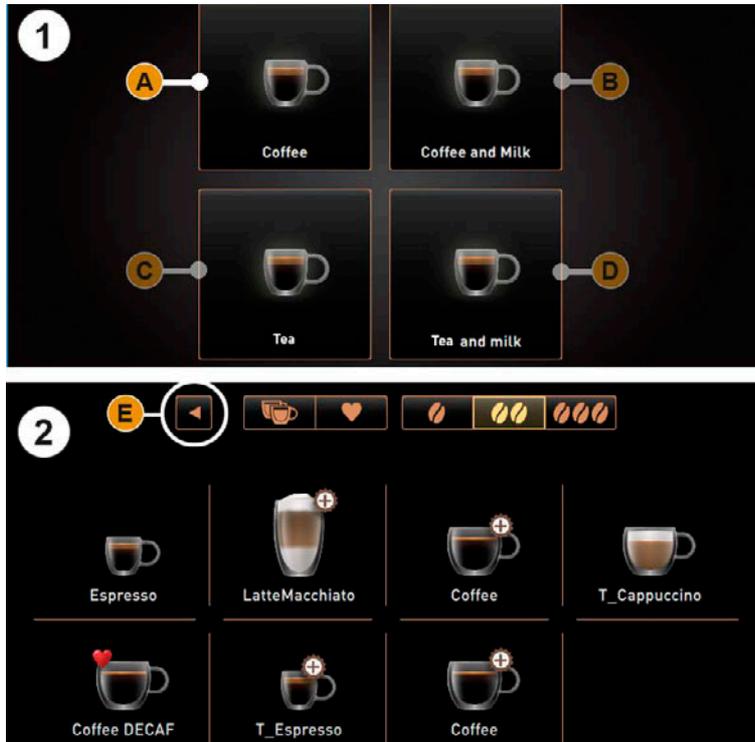
En el modo operativo "Personalizado" pueden seleccionarse bebidas de máx. 10 registros.

- ▶ Seleccione el registro que desee en la interfaz de usuario.
- La tarjeta de menú con las bebidas configuradas se muestra para realizar la selección.



Selección de bebida desde el grupo

- ▶ Seleccione el grupo [A – D] que desee de los 4 posibles en la interfaz de usuario "Selección de grupo" [1].
 - ☑ La tarjeta de menú [2] con las bebidas configuradas se muestra para realizar la selección.
- ▶ El campo [E] regresa a la interfaz de usuario de la selección de grupo.



Seleccionar tipo de bebida



Opción 1: Modo operativo "Estándar"

- ▶ Seleccionar la bebida deseada de las máx. 8 bebidas disponibles.

Opción 2: Modo operativo "Estándar" con un registro

- ▶ Seleccionar la bebida deseada de las máx. 12 bebidas disponibles.

Opción 3: Modo operativo "Personalizado"

- ▶ Seleccionar la bebida deseada de las máx. 24 bebidas disponibles.

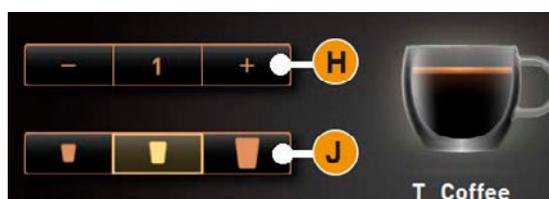
Opciones de bebida



- ▶ Seleccionar opción de bebida.
 - Producto doble
 - Café sin cafeína
 - Nivel de barista [I], [II] o [III] (intensidad del café)

Las tres intensidades de café disponibles se diferencian como [1-suave -15%], [2-normal] y [3-fuerte +15%].

Determinar opción de dispensación

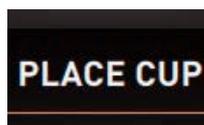


- ▶ Determinar opción de dispensación cuando sea posible
 - [H] ±1 – 9 (número de dispensaciones de bebida)
 - [J] pequeño, mediano o grande

Iniciar dispensación



- ▶ Seleccione el campo [Producir ahora].
 - Aparece la solicitud de colocar tazas/vaso.



- ▶ Coloque la(s) taza(s) o vaso(s) en la rejilla para tazas conforme a lo dispuesto.



- ▶ Seleccione de nuevo el campo [Producir ahora].
 - Se inicia la dispensación de bebida.
 - Se muestra un indicador de progreso (si está configurado).
 - Se muestra el final de la dispensación de bebida (si está configurado).



Véase el capítulo "Manejo" – "Dispensación de bebidas" – "Pieza aux. para pos. de tazas".

Pagar bebida antes de la dispensación



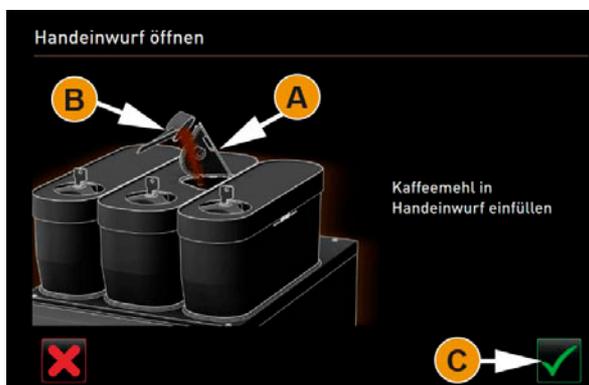
Véase el capítulo "Manejo" – "Dispensación de bebida con sistema de pago (opcional)"

5.8.3 Bebida de café con entrada manual

La entrada manual permite una preparación de la bebida con café molido.



La configuración para bebidas de café con café molido está disponible en los ajustes de bebidas. El técnico de mantenimiento puede ajustar una configuración.



- ▶ Seleccione registro o grupo de bebidas en la interfaz de usuario.
- ▶ (Si está disponible) Seleccione opción de bebida; p. ej. [2x]
- ▶ Seleccione tipo de bebida, p. ej., espresso o café.
- ▶ (Si está disponible) Seleccione opción de dispensación, p. ej., pequeño, mediano o grande.
- ▶ Inicie la dispensación.
 - Se muestra un mensaje solicitando la introducción de café molido.
- ▶ Abra la tapa [A] de la entrada manual.
- ▶ Introduzca 1 porción de café molido con cucharilla dosificadora [B] (consulte el contenido del suministro) en la abertura de la entrada manual.
- ▶ Confirme la introducción de café molido en la interfaz de usuario con el campo [C].
 - Se inicia la dispensación de bebida.

5.8.4 Agua caliente o vapor externos (Opción)

Los botones externos para la dispensación de agua caliente o vapor son opcionales.



La configuración de los botones de bebida externos está configurada en la primera tarjeta del menú. El técnico de mantenimiento puede ajustar una configuración.

Especificaciones para la configuración:

- Tamaño de la bebida (pequeño, mediano o grande)
- Cantidad de agua caliente/agua fría en [ml]
- Duración del vapor en [sek]

Dispensación de agua caliente

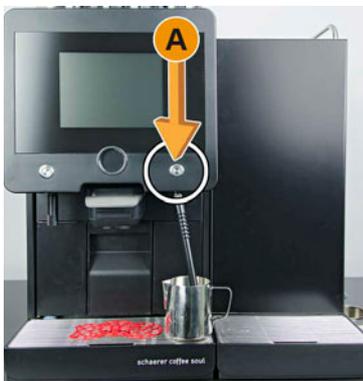


- ▶ Coloque la taza o vaso debajo de la salida de agua caliente.
- ▶ Pulse el botón externo izquierdo [A].
 - La dispensación de agua caliente se realiza de acuerdo con la configuración del aparato.



Véase también el capítulo "Manejo" – "Dispensación de bebidas" – "Soporte de posicionamiento para tazas".

Dispensación de vapor



- ▶ Coloque una jarrita debajo de la barra de vapor.
- ▶ Pulse el botón externo derecho [A].
 - La salida de vapor depende de la configuración de la duración del vapor.



Véase también el capítulo "Manejo" – "Dispensación de bebidas" – "Soporte de posicionamiento para tazas".

5.9 Opciones de dispensación

5.9.1 Parar la dispensación en curso

La selección y dispensación de bebida y agua caliente se puede cancelar y detener en cualquier momento.

Durante una selección de bebida



- ▶ Pulse el campo [X].
 - Se cancela la selección actual.

Durante una dispensación de bebida



- ▶ Seleccione el campo [Cancelar].
 - Se cancela la dispensación de bebida.

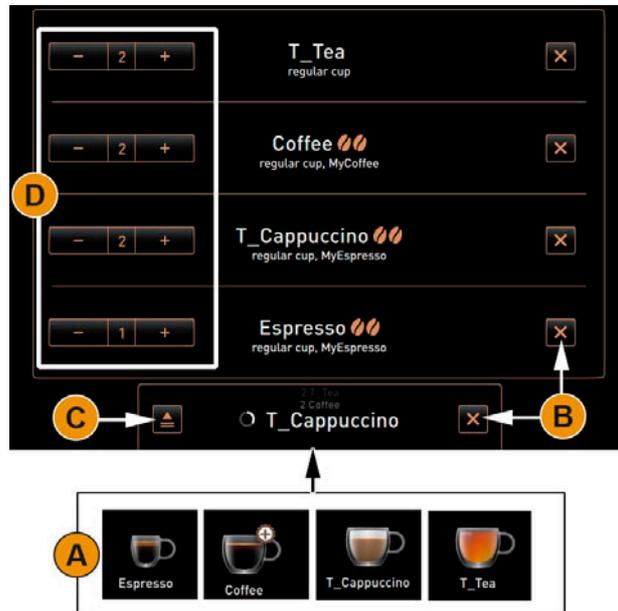
5.9.2 Preselección de bebida



La preselección de bebida está disponible cuando el técnico de mantenimiento activa el parámetro "Activar preselección de bebida". No es posible una preselección de bebida si están activos los parámetros "Colocar taza", "Mostrar progreso", "Visualizar botón de bebida" y "Bebida lista".

Durante la dispensación de bebida se pueden seleccionar otras bebidas para dispensarlas cuando termine la operación actual.

Se puede preseleccionar hasta un máximo de 4 bebidas distintas. Cada bebida seleccionada puede dispensarse hasta un máximo de 9 veces.

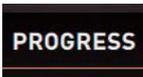


- ▶ Seleccione el botón de bebida [A] varias veces u otras bebidas distintas.
 - Se inicia la dispensación de bebida o se abre la selección de otras opciones de bebida.
- ▶ En caso necesario, cancele la preselección de bebida con el campo [B].
 - Se cancelarán las dispensaciones de bebidas iniciadas.
- ▶ Abra la visión general de las bebidas preseleccionadas con el campo [C].
 - Se muestran las bebidas seleccionadas (máx. 4).
- ▶ Con la función \pm , adapte en el campo [D] el número de dispensaciones de bebida.
 - El número de dispensaciones de bebida puede aumentarse o reducirse.
 - Se puede máx. configurar un máximo de 9 bebidas.
 - La bebida se dispensa en el orden de la introducción.

5.9.3 Campo [Lavado caliente]



- ▶ Pulse el campo [Lavado caliente].
 - El sistema se lavará con agua caliente y se precalentará.
- ▶ Una vez finalizado el lavado, coloque una taza debajo de la salida de bebida.
- ▶ Seleccione el botón de bebida deseado.



- En la interfaz de usuario se muestra el progreso de la dispensación de bebida en [%].
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.



El campo [Lavado caliente] permite activar manualmente un proceso de lavado para calentar el sistema si hace mucho rato que no se sirven bebidas.



Un lavado caliente no se puede cancelar. Un lavado caliente dura ± 40 sek. En la interfaz de usuario se muestra el progreso.

5.10 Dispensación de bebida con sistema de pago (Opción)

5.10.1 Pago de las bebidas (Opción)

Medios de pago

Están disponibles los sistemas de pago que se indican a continuación:

- Selector de monedas (pago mediante la inserción de monedas o fichas)
- Lector de tarjetas (pago mediante tarjetas de crédito o un sistema de tarjetas)
- Sin contacto (pago mediante tarjetas de crédito, una aplicación de smartphone o un sistema de tarjetas)



Un sistema de caja con cambiador de monedas permite la devolución de cambio. Antes de realizar el pago, la cafetera informa si no hay cambio disponible y, por lo tanto, el pago debe ser exacto.



El técnico de mantenimiento puede configurar el periodo de tiempo reservado para el pago. Si no se realiza el pago de las bebidas pedidas durante el periodo de tiempo configurado, el pedido se cancelará. La interfaz de usuario regresa a la selección de bebidas.

Selección de bebidas con indicación del precio

El precio base de las bebidas se muestra en el campo de bebidas [A]. El precio de la bebida se actualiza inmediatamente al añadir opciones de bebida [B] durante una selección de bebida.



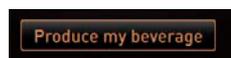
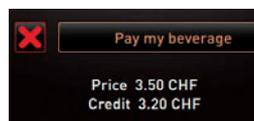
La selección de la bebida se puede interrumpir en cualquier momento antes de realizar el pago con el campo [X]. Una vez realizado el pago de la bebida, ya no es posible cancelar el pedido.

Indicación del precio y del saldo durante la selección de una bebida:

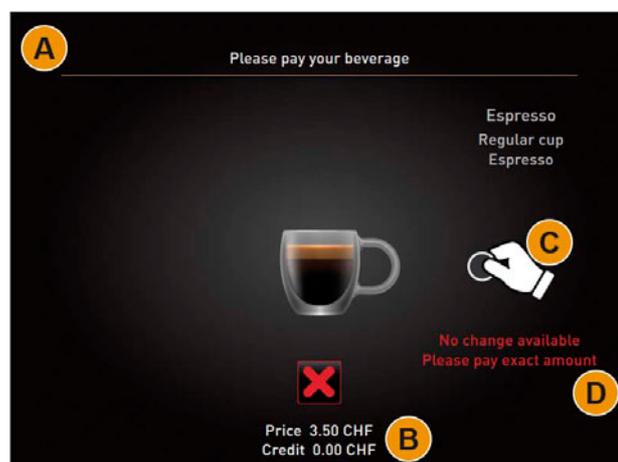
- [A] En la interfaz de usuario de la selección de bebidas
- [B] Al seleccionar opciones de bebida
- [C] Cuando se solicita el pago
- [D] Cancelar la dispensación de bebida



Pedido de bebida con pago



- ▶ Seleccione la bebida que desee en la interfaz de usuario.
- ▶ Si lo desea, seleccione las opciones de bebida que desea añadir a la bebida.
- ▶ Seleccione el campo [Pagar mi bebida].
 - ☑ [A] Se muestra la ventana para el pago de la bebida.
 - ☑ [B] Se muestra el importe a pagar y el saldo disponible.
 - ☑ [C] Se muestran los medios de pago disponibles.
 - ☑ [D] Se muestra la información "No hay cambio disponible".
- ▶ Realice el pago con alguno de los medios de pago disponibles.
- ▶ Seleccione el campo [Preparar mi bebida].
 - ☑ Se prepara y dispensa la bebida.



5.10.2 Indicación del saldo (Opción)

El saldo a favor se muestra en la parte inferior de la interfaz de usuario como se indica a continuación:

- [A] Al introducir una moneda o una ficha en el selector de monedas, se muestra el importe actualmente insertado.
- [B] En el lector de billetes, después de introducir un billete.
- [C] Si se utiliza un "sistema de tarjetas" con saldo integrado, una vez leída la tarjeta, se determina y muestra el importe disponible.



5.10.3 Cancelar la selección de bebidas (Opción)



Una vez que la bebida pedida se ha pagado con un medio de pago, ya no existe la posibilidad de cancelar la dispensación de la bebida.



El campo [X] permite cancelar cualquier pedido de bebida antes de realizar el pago.

5.11 Vaciado

5.11.1 Depósito de posos



AVISO

Una temperatura demasiado alta puede ocasionar daños.

No limpie el depósito de posos con el lavavajillas.

Depósito de posos estándar



- ▶ Extraiga del depósito de posos de la máquina hacia delante.
 - En la pantalla se muestra el mensaje "Extraer depósito de posos".
- ▶ Vacíe y limpie el depósito de posos.
- ▶ Seque el depósito de posos y vuelva a introducirlo en la máquina hasta el tope.
 - La máquina está preparada.



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

Opción: Depósito de posos bajo mostrador**AVISO**

El equipamiento opcional del depósito de posos bajo mostrador no se supervisa. Existe riesgo de que se llene excesivamente. Durante un vaciado, la selección de bebidas también es posible sin el depósito de posos bajo mostrador.

Revise el depósito de posos con la frecuencia que requiera el uso de la máquina.

Asegúrese de que no se puedan dispensar bebidas mientras se esté descargando el depósito de posos bajo mostrador.



- ▶ Extraiga el depósito de posos integrado hasta la mitad.
 - Se evitará una dispensación de bebida accidental.
- ▶ Vacíe y limpie el depósito de posos bajo mostrador.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de posos bajo mostrador bajo la eliminación de la máquina.
- ▶ Vuelva a introducir el depósito de posos integrado hasta el tope.
 - La máquina está preparada.

5.11.2 Agua sucia**Salida de agua sucia**

La máquina tiene una salida de agua sucia. El recogegotas está montado de forma fija y no puede extraerse.

**AVISO**

Formación de olor por un guiado incorrecto del tubo flexible de agua sucia. Guíe el tubo flexible de agua sucia de la máquina directamente y sin sifonaje hasta la conexión de agua sucia.

Se requiere un sifón en la conexión de agua sucia del lado de la instalación.

- La máquina está preparada para la dispensación de bebida.
- ▶ Conecte el tubo flexible de agua sucia correctamente con la conexión de agua sucia del lado de la instalación.



Véase también el capítulo "Instalación y puesta en marcha" – "Conexión de agua y desagüe" – "Condiciones".

Opción: Depósito de agua sucia externo**AVISO**

Los depósitos externos de agua potable y agua sucia no tienen ninguna supervisión del nivel.

Controlar la función del flotador de supervisión del nivel al vaciarlo.

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



- ▶ Extraiga del depósito de posos de la máquina hacia delante.
 - En la pantalla se muestra el mensaje "Extraer depósito de posos".



- ▶ Retirar la tapa con la salida de agua sucia del depósito externo de agua sucia.
- ▶ Descargue el depósito de agua sucia.
- ▶ Limpie a fondo el depósito de agua sucia con un producto de limpieza doméstico y luego lávelo con agua fresca.
- ▶ Controlar la función del flotador de la supervisión del nivel.
- ▶ Vuelva a introducir la tapa con la salida de agua sucia en el depósito.
 - La máquina está preparada para la dispensación de bebida.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de posos en la máquina.

5.12 Condiciones de transporte



⚠ ATENCIÓN

Si la cafetera no se transporta correctamente, alguien podría resultar herido.

Respete las prescripciones generales sobre seguridad y sanidad.

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



AVISO

Un transporte inadecuado de las máquinas en una carretilla podría ocasionar daños en la máquina.

Para cambiar el emplazamiento de una máquina utilizando el carro se deberán observar los siguientes puntos:

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



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

5.13 Apagar

5.13.1 Final del servicio

Modo en espera



⚠ ¡PELIGRO

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

No retire ningún revestimiento de la máquina.

Desenchufe la máquina de la alimentación eléctrica antes de realizar trabajos de reparación.



- ▶ Inicie la limpieza de la máquina [A], véase figura inferior, en el menú de mantenimiento si no se ha realizado ya.
 - Se realiza una limpieza.
- ▶ En caso necesario, realice las limpiezas diaria y semanal.
- ▶ En caso de que haya un depósito de agua potable externo opcional, descárguelo y límpielo.

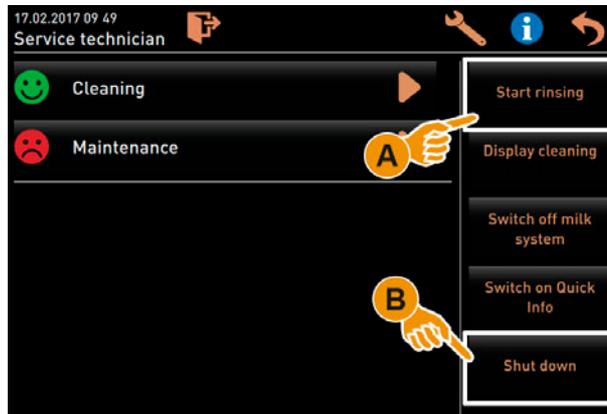


Véase el capítulo "Limpieza" para obtener información detallada.



Inmediatamente después de la limpieza automática, la máquina puede pararse directamente desde el programa de limpieza.

Opción 1: Desconexión mediante pantalla táctil



- ▶ En el menú de mantenimiento, seleccione el campo [Desconexión] [B].
 - La máquina se apaga
 - En la pantalla no se visualiza nada.
 - La máquina se encuentra en el modo en espera.

Opción 2: Desconexión mediante botón

La desconexión de la máquina puede realizarse también mediante el botón de encendido detrás del panel de operación.



Véase el capítulo "Manejo" - "Encendido" – "Cafetera".



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

5.13.2 Paradas prolongadas (más de 1 semana)



Durante los periodos de inactividad prolongados (p. ej., festivos), debe interrumpirse el funcionamiento de la cafetera y todos los equipos relacionados.

- ▶ Realice todas las tareas indicadas en el capítulo "Final del servicio".
- ▶ Desconéctela de la red desenchufándola o desconectando un interruptor principal montado del lado de la instalación.
 - La cafetera no recibe corriente.

Si la máquina se expone a temperaturas negativas, primero se deberán vaciar los calentadores:

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



AVISO

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

En los lugares con una temperatura inferior a cero se deberán vaciar los calentadores.



Antes de empezar la nueva puesta en marcha, debe llevarse a cabo una limpieza diaria.

5.13.3 Apagar aparatos independientes



AVISO

Los aparatos independientes que se apagan sin ser limpiados pueden dar lugar a fallos técnicos y problemas de salud a causa de la suciedad cuando se vuelven a encender.

Antes de apagar los aparatos independientes que están en contacto con la leche es imprescindible realizar una limpieza diaria de la máquina.

Si los aparatos independientes van a estar apagados durante un período de tiempo largo, es recomendable desenchufarlos.

Se deben limpiar y secar antes de guardar algunos accesorios como el depósito de leche, la tapa y el adaptador.

- ▶ Vacíe el depósito de leche en el aparato independiente para la leche.
- ▶ Realice una limpieza diaria de la máquina.
- ▶ Limpie accesorios como el depósito de leche, la tapa y el adaptador en un lavavajillas o a mano con agua fresca y limpia.
- ▶ Desconecte el aparato independiente mediante el interruptor principal del aparato.



Véase el capítulo "Manejo" – "Encendido" – "Encendido de aparatos independientes" para más información sobre el apagado de los posibles aparatos independientes.

- ▶ Guarde los accesorios secos y limpios.
- ▶ Desconecte de la red desenchufando la clavija de red de 230 V CA.
 - El aparato independiente no recibe corriente.
 - El aparato independiente puede almacenarse durante un largo período de tiempo.



Antes de empezar la nueva puesta en marcha, debe llevarse a cabo una limpieza diaria.

6 Limpieza

6.1 Intervalos de limpieza

Intervalos de limpieza						
A diario	Semanalmente	Según necesidad	Cuando se solicite	Opcional		
Limpieza automática						N.º capítulo
X					Lavado automático (si está programado)	6.7
X		X			Lavado caliente	6.7
X		X			Lavado del tubo flexible de leche	6.7
Programa de limpieza						
X		X		O	Limpieza del sistema de leche	6.9.1
X		X			Limpieza del sistema de café	6.9.1
X		X		O	Lavar vaso de mezcla con limpieza manual	6.9.1
X	X			O	Lavado del calentador de vapor	6.9.1
Trabajos de limpieza manual						
X					Vaciar y limpiar el depósito de posos	6.9.2
X					Cámara de escaldado	6.9.3
X					Limpieza recoge gotas y rejilla de goteo	6.9.4
X				O	Lavar el depósito de leche	6.9.5
X				O	Interior unidad refrigeradora	6.9.6
X					Limpieza pantalla táctil	6.9.7
X		X		O	Barra de vapor	6.7.8
X				O	Lavado depósito de agua potable externo	6.9.9
X				O	Lavado depósito de agua sucia externo	6.9.10
	X	X			Limpieza depósito de granos de café	6.10.1
X		X			Pieza inferior salida de bebida	6.11.1
		X			Limpieza unidad de escaldado	6.11.2
		X		O	Lavar el depósito de polvo	6.11.3
		X		O	Descongelar la unidad refrigeradora	6.11.4
		X			Limpieza superficies exteriores de la cafetera	6.11.5
		X		O	Superficies exteriores unidad refrigeradora	6.11.5
Leyenda						
Diaria:					Al menos una vez al día, y con mayor frecuencia si fuera necesario.	
Semanal:					Al menos una vez por semana, y con mayor frecuencia si fuera necesario.	
Según necesidad:					Según necesidad (si hay suciedad).	
Cuando se solicite:					Cuando se solicite en la pantalla.	
Opcional:					Dependiendo del equipamiento de la máquina	

6.2 Plan de limpieza activo

Los dos planes de limpieza siguiente pueden ser configurados por el técnico de mantenimiento:

- Plan de limpieza con el ajuste predeterminado "Schaerer Default" (estándar).
- Plan de limpieza con el ajuste predeterminado "Manual".



AVISO

Los intervalos de limpieza indicados en este capítulo se corresponden con el plan de limpieza "Schaerer Default". Estos ajustes cumplen los requisitos del concepto de limpieza ARCPC.

Las adaptaciones diferentes realizadas por el técnico de mantenimiento en plan de limpieza "Manual" deben cumplir los requisitos del concepto de limpieza ARCPC.

Con el ajuste del nivel de limpieza "Ninguno", el usuario tiene la responsabilidad de realizar las limpiezas necesarias.



Véase el capítulo "Limpieza" – "Concepto de limpieza ARCPC".



Las informaciones mostradas en la pantalla sobre las limpiezas realizadas o pendientes varían en función de la configuración elegida en el plan de limpieza.



Véase el capítulo "Limpieza" – "Niveles de limpieza" y "Solicitud de limpieza" para más información.

6.2.1 Plan de limpieza "Schaerer Default"



En el plan de limpieza "SchaererDefault" están disponibles todos los ajustes y tampoco pueden ser modificados por el técnico de mantenimiento. Al hacer una adaptación, se ajusta el inicio de una limpieza simultáneamente para todos los días de la semana.

El técnico de mantenimiento ajusta el momento de una limpieza como una configuración de tiempo general [B] para cada día de la semana:

- A) Selección del nivel de limpieza, véase más abajo "Nivel de limpieza".
- B) Hora de la limpieza (Momento de inicio óptimo)
- *C) Día de limpieza
- *D) Nivel de limpieza activo, véase más abajo "Nivel de limpieza".
- *E) Unidad que se va a limpiar [Sistema de café]
- *F) Unidad que se va a limpiar [Sistema de leche]
- *G) Unidad que se va a limpiar [Sistema de polvo]
- *H) Calentador de vapor activo/inactivo
- *J) Configuración del plan de limpieza



Plan de limpieza "SchaererDefault" de lunes a domingo

(*) Con el ajuste predeterminado "SchaererDefault" no es posible realizar un ajuste en el plan de limpieza.



Véase también el capítulo "Limpieza" – "Niveles de limpieza" y "Solicitud de limpieza".

6.2.2 Plan de limpieza "Manual"



En el plan de limpieza "Manual" el técnico de mantenimiento puede configurar todos los ajustes.

En el plan de limpieza "Manual" el técnico de mantenimiento puede realizar los siguientes ajustes:

- Configuración de una fase de limpieza
- Ajuste del nivel de limpieza
- Momento de inicio de una limpieza
- Unidad que debe limpiarse (sistema de café, sistema de leche y/o sistema de polvo)
- Eliminar o añadir fases de limpieza

6.3 Niveles de limpieza



En el plan de limpieza se ajustan los niveles de limpieza. El técnico de mantenimiento podrá acceder al plan de limpieza.

Con el ajuste predeterminado de un "Nivel de limpieza" es posible ajustar los siguientes avisos para las limpiezas configuradas:

- [Ninguna]
- [Solicitud]
- [Obligatoria]

Opción 1: [Ninguna] solicitud de limpieza



Con el ajuste "Ninguna", no se muestra ninguna información sobre las limpiezas pendientes. El usuario tiene la responsabilidad sobre el momento y la realización de las limpiezas necesarias.

- El campo "Menú de mantenimiento" [A] no informa mediante una señal en color rojo sobre las limpiezas pendientes.
 - El campo [Limpieza] del menú de mantenimiento nunca cambia a un emoticono rojo.
 - Las limpiezas se inician manualmente en el "Menú de mantenimiento".
- Inicie la limpieza manualmente en el menú de mantenimiento con el campo [>](C).



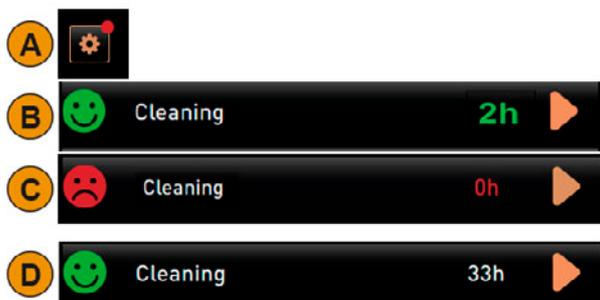
Opción 2: Con [Solicitud]



Con el ajuste "Solicitud", se muestra en la pantalla información sobre limpiezas pendientes. Se informa al usuario en todo momento sobre las limpiezas pendientes y realizadas.

Si se ha realizado un ajuste para una solicitud de limpieza en el campo [Solicitud], se recibirán las siguientes funciones e informaciones:

- A) En el campo "Menú de mantenimiento" aparece una señal roja
 - B) El campo "Limpieza" en el "Menú de mantenimiento" con un emoticono verde informa sobre la siguiente limpieza pendiente en [h].
 - C) El campo con un emoticono rojo informa sobre limpiezas pendientes desde hace [1-4 h] en [h].
- Inicie la limpieza manualmente en el menú de mantenimiento con el campo [>](C).
- Tras realizar la limpieza, se muestra la siguiente limpieza planeada (D) en [h].



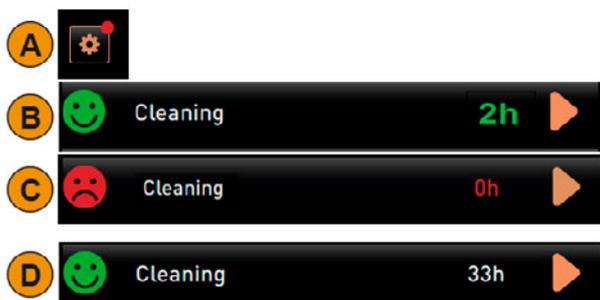
Opción 3: Con [obligatoria]



Con el ajuste "Obligatoria", se muestra en la pantalla información sobre limpiezas pendientes. Si la limpieza pendiente no se lleva a cabo en el intervalo de tiempo configurado de [0-4 h], se realizará una limpieza obligatoria. La cafetera no puede dispensar más bebidas.

Si el ajuste para una solicitud de limpieza está configurada como [Obligatoria], se recibirán las siguientes funciones e informaciones:

- A) En el campo "Menú de mantenimiento" aparece una señal roja
- B) El campo "Limpieza" con un emoticono verde informa sobre la siguiente limpieza pendiente en [h].
- C) El campo con un emoticono rojo informa sobre limpiezas pendientes desde hace [1-4 h] en [h].
 - La limpieza planeada (B) no se ha realizado.
 - La limpieza planeada (C) no se ha realizado en el intervalo de tiempo [1-4 h] mostrado.
 - La dispensación de bebidas de la cafetera queda bloqueada.
 - En la pantalla se informa de que se debe realizar la limpieza.
- ▶ Inicie la limpieza manualmente en el menú de mantenimiento con el campo [>](C).
 - Tras realizar la limpieza, se muestra la siguiente limpieza planeada (D) en [h].
 - La cafetera vuelve a estar preparada.



6.4 Solicitud de limpieza



Se produce una solicitud de limpieza de acuerdo con el ajuste predeterminado "Nivel de limpieza" y puede ser ajustado por el técnico de mantenimiento.



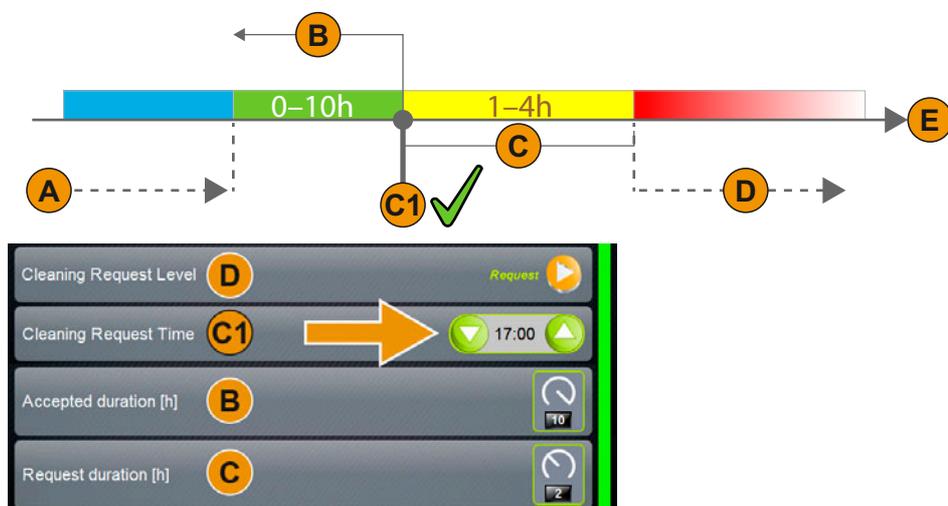
Véase también el capítulo "Limpieza" – "Plan de limpieza activo" y "Niveles de limpieza".

Posibilidades de configuración para la solicitud de limpieza



En el plan de limpieza "SchaererDefault" es posible modificar los dos intervalos de tiempo (B) y (C).

	Intervalo de tiempo	Visualización	Ajuste del parámetro (técnico de mantenimiento)
A)	Las limpiezas realizadas en este intervalo de tiempo son ignoradas.	Las solicitudes de limpieza continuarán siendo las mismas tras realizar una limpieza.	En función del ajuste de tiempo (B).
B)	Las limpiezas en este intervalo de tiempo se han realizado demasiado pronto y no cumplen los plazos óptimos. No obstante, estas limpiezas se reconocen como realizadas.	La solicitud de limpieza se restablece tras realizar una limpieza. La siguiente limpieza pendiente en el plan de limpieza se muestra en [h] en el menú de mantenimiento.	** Sistema > Limpieza > Adaptar plan de limpieza >  [Intervalo de tiempo previo a la limpieza] (B) Ajuste (0 – 10 h) posible
C)	Intervalo de tiempo para una limpieza óptima en el calendario.	La solicitud de limpieza se restablece tras realizar una limpieza.	** Sistema > Limpieza > Adaptar plan de limpieza >  > [Intervalo de tiempo tras la limpieza] (C) Ajuste (1 – 4 h) posible
C1)	Iniciar una limpieza según el inicio óptimo marcado en el calendario	El tiempo restante hasta el momento óptimo de inicio se muestra en el menú de mantenimiento.	* Sistema > Limpieza > Adaptar plan de limpieza > [Hora] (C1) ** Sistema > Limpieza > Adaptar plan de limpieza >  > (C1) Hora Ajuste (00.00 – 23.00) posible
D)	Intervalo de tiempo para la limpieza obligatoria. Las limpiezas no realizadas no pueden posponerse más. La cafetera no está preparada. La limpieza es obligatoria.	En la pantalla se muestra que no es posible la dispensación de nuevas bebidas. La limpieza de la cafetera es obligatoria.	* Sistema > Limpieza > Adaptar plan de limpieza > Niveles de limpieza ** Sistema > Limpieza > Adaptar plan de limpieza >  > Niveles de limpieza La selección [obligatoria] está activa. La limpieza obligatoria se realiza cuando se cumple el intervalo de tiempo [C].
(*)	Ajustes en el plan de limpieza "SchaererDefault".		
(**)	Ajustes en el plan de limpieza "Manual".		



6.5 Limpieza obligada



Una limpieza pendiente con limpieza obligatoria activa no puede aplazarse. La limpieza pendiente no permite ninguna dispensación de bebida adicional. La limpieza obligada y el tiempo hasta su activación pueden ser definidos por el técnico de mantenimiento en el plan de limpieza.

La ejecución del programa de limpieza vuelve a preparar la máquina para el uso.



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



Véase también el capítulo "Limpieza" – "Niveles de limpieza".

6.6 Productos de limpieza



ADVERTENCIA

Los productos de limpieza pueden provocar intoxicaciones.

Utilice únicamente productos de limpieza recomendados por Schaefer.

Mantenga alejados los productos de limpieza de los niños.

No toque los productos de limpieza sin guantes y no los ingiera.



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



AVISO

¡El uso de un producto de limpieza incorrecto puede provocar daños en la máquina!

Durante las limpiezas diaria y semanal solo se pueden utilizar los productos de limpieza recomendados por Schaefer AG.



6.6.1 Pastilla de limpieza "Coffeepure tabs"

Información



Finalidad de uso	Limpieza del sistema de café
Finalidad de la limpieza	Eliminar los residuos de grasa del sistema de café
Intervalo de aplicación	cada día

6.6.2 Polvo de limpieza para el sistema de leche (Milkpure powder Box)

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

6.7 Intervalos de lavado



⚠ ATENCIÓN

Existe peligro de quemaduras. Durante un lavado de la máquina, saldrá agua caliente de la salida de bebida.

No coloque las manos debajo de la salida de bebida durante un lavado de la máquina. Fije la barra de vapor opcional al recogerotas.

Lavado de encendido/apagado automático



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

Los siguientes lavados se ejecutan automáticamente tras encender o antes de apagar la máquina

- 1) Lavado del sistema Hot & Cold (Opcional)
- 2) Lavado del sistema de café
- 3) Lavado del mezclador BestFoam (Opcional)
- 4) Lavado del sistema de leche (Opcional)
- 5) Lavado del sistema de polvo (Opcional)

Lavados manuales en la interfaz de usuario

Los siguientes lavados se pueden activar manualmente en cualquier momento:



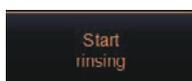
- ▶ Seleccione el campo [Lavado] abajo a la derecha en la interfaz de usuario.
 - Se realiza un lavado caliente del sistema de café

Lavados manuales en el menú de mantenimiento

Los siguientes lavados se pueden activar manualmente en cualquier momento:



- ▶ Seleccione el campo [Menú de mantenimiento] abajo a la izquierda en la interfaz de usuario.
 - Se muestra el menú de mantenimiento.



- ▶ Seleccione el campo de la izquierda [Iniciar lavado].
 - Se realiza un lavado del sistema en el mismo orden que en el lavado de encendido/apagado automático, ver arriba.



Véase también el capítulo "Manejo" – "Menú de mantenimiento".

Lavados configurables

Los siguientes lavados realizados son configurables por un técnico de mantenimiento:

Lavados configurables en el tiempo:

- Salida de bebida (salida intervalo de lavado [1 – 180 min])
- Sistema de leche (intervalo lavado leche [1 – 180 min])
- Enfriador de contracorriente (Intervalo de lavado del intercambiador de calor [1 – 180 min])



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

6.8 Siempre antes de llenar

6.8.1 Depósito de agua potable externo (Opción)



! ADVERTENCIA

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.

Limpie el depósito de agua potable externo siempre antes de llenarlo.

- ▶ Quite la tapa del depósito de agua potable.
- ▶ Extraiga el tubo flexible de agua potable del depósito de agua potable y la tapa de la máquina.
- ▶ Coloque el extremo del tubo flexible de agua potable sobre un paño limpio.
- ▶ Lave a fondo el depósito de agua potable externo varias veces con agua limpia.
- ▶ Limpie a fondo la tapa del depósito de agua potable con agua fresca.
- ▶ Llene el depósito de agua potable con agua limpia.
- ▶ Guíe el tubo flexible de agua potable a través de la tapa y de vuelta en el depósito.
- ▶ Cierre el depósito de agua potable con la tapa.



Véase el capítulo "Limpieza" – "Limpieza semanal manual" para las máquinas con una conexión de agua fija opcional.

6.9 Limpieza diaria de la máquina

6.9.1 Programa de limpieza con instrucciones en pantalla

Preparativos

Utensilios necesarios durante el programa de limpieza.

- Schaerer > Pastilla de limpieza (pastillas Coffeepure) sistema de café [1x]
- Schaerer > Pastilla de limpieza (pastillas Milkpure) sistema de leche [1x]
- Schaerer > Depósito de limpieza (sistema de leche) [1x]
- Detergente convencional
- Toallita limpia convencional
- Depósito de recogida para restos de leche (en caso necesario)
- Depósito de recogida para restos de choco en polvo o de topping (en caso necesario)



En un lavado activo del calentador de vapor, debe fijarse la barra de vapor al recogergotas antes del inicio de la limpieza. El técnico de mantenimiento puede ajustar la función "Lavado del calentador de vapor" en el plan de limpieza.

Iniciar programa de limpieza



! ADVERTENCIA

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

Utilice guantes durante el programa de limpieza.



! ATENCIÓN

Durante el programa de limpieza se emite líquido caliente. No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación durante la limpieza, existe peligro de quemaduras.

Extraiga la rejilla de goteo antes de iniciar la limpieza.



AVISO

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

Controle la salida de agua sucia del recogegotas antes de iniciar el programa de limpieza.

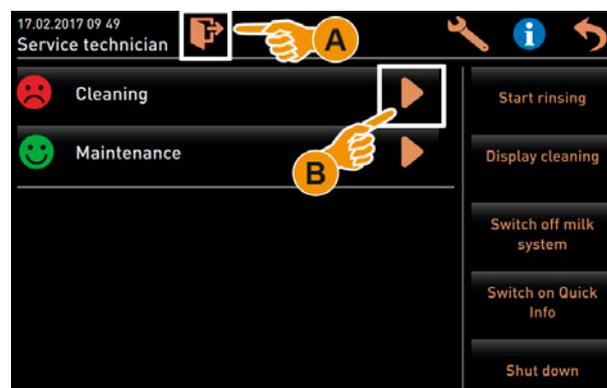


El programa de limpieza puede cancelarse en cualquier momento. Tras una limpieza cancelada, la cafetera no estará preparada. Es imprescindible finalizar el programa de limpieza. A ser posible, reinicie cuanto antes el programa de limpieza cancelado.

El programa de limpieza se inicia en el "Menú de mantenimiento". El usuario puede activar todas las operaciones necesarias desde la pantalla táctil.



- ▶ Retire previamente la rejilla de goteo para una limpieza separada.
- ▶ Seleccione el campo [Menú de mantenimiento] abajo a la izquierda en la interfaz de usuario.
 - Se abre el "Menú de mantenimiento".
 - El campo [Limpieza] seguirá inactivo si está protegido por PIN.
- ▶ En caso necesario, seleccione el campo [Iniciar sesión] [A] de un perfil [propietario, encargado de la máquina o técnico de mantenimiento].
- ▶ En caso necesario, introduzca el PIN configurado.
 - Se proporciona el permiso.
 - El campo [Limpieza] está ahora activo.
- ▶ Pulse el campo [B] [Iniciar la limpieza] (véase la figura inferior).
 - El programa de limpieza se inicia con la ventana de selección.





Opción 1: Limpieza de los sistemas activos

Se limpian los sistemas presentados activamente con el símbolo (A).

- ▶ Seleccione el campo [>] (A).
 - El programa de limpieza se inicia en una nueva ventana.

Opción 2: Limpieza de todos los sistemas

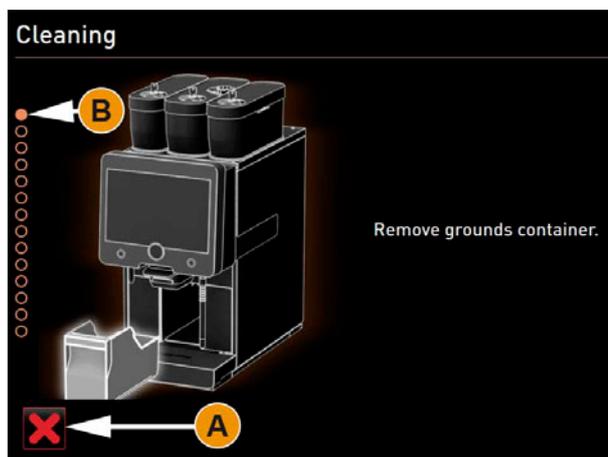
Se limpian todos los sistemas de la máquina.

- ▶ Seleccione el campo [>] (B).
 - El programa de limpieza se inicia en una nueva ventana.



Paneles de mando en la ventana de inicio del programa de limpieza:

- [A] Detiene el programa de limpieza y regresa a la interfaz de usuario.
- [B] Informa del paso de la limpieza actual.
- ▶ Siga las instrucciones de la pantalla, véanse los pasos siguientes.
 - El programa de limpieza se inicia con la primera confirmación con el campo [>].



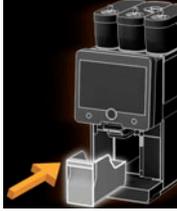
Limpiar el depósito de posos

1)



- ▶ Extraiga el depósito de posos de la máquina.

- 2) Se muestra la solicitud de limpiar el depósito de posos, limpiar el interior con un pincel y volver a colocar el depósito de posos.
- ▶ Lave los restos de café molido de la cámara de escaldado con un pincel.
 - ▶ Vacíe el depósito de posos y enjuáguelo, límpielo y séquelo con agua limpia y detergente.

- 3)  ▶ Vuelva a colocar el depósito de posos en la máquina hasta el tope.
- Solicitud de limpieza de la salida de bebida inferior.

Limpiar salida de bebida inferior

- 4)  ▶ Desenganche la salida de bebida inferior empujando y presionando hacia abajo.
- ▶ Limpie la salida de bebida inferior con agua corriente tibia y un cepillo.
 - ▶ Vuelva a montar la salida de bebida inferior limpia.



- ▶ Seleccione el campo [>] para pasar al siguiente paso.
- Solicitud de entrada pastilla de limpieza "Coffeepure tab".



⚠ ATENCIÓN

Una salida de bebida inferior colocada incorrectamente puede provocar salpicaduras durante la dispensación de bebida.

Controle que la salida de bebida inferior esté colocada correctamente.

Entrada de pastilla de limpieza (Coffeepure)

- 5)  ▶ Introduzca una pastilla de limpieza de limpieza "Coffeepure tab" en la ranura de la entrada manual.



- ▶ Confirme la entrada con el campo [>].
- Solicitud de retirar el depósito de leche.

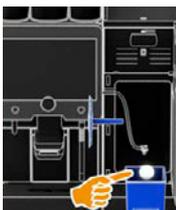
Limpiar el depósito de leche

- 6)  ▶ Abra las puertas de la unidad refrigeradora.
▶ Extraiga el depósito de leche de la unidad refrigeradora.
▶ En caso necesario, trasvase los restos de leche disponibles al contenedor.
▶ Limpie el depósito de leche con agua limpia y detergente.
-  ▶ Confirme la extracción y la limpieza del depósito de leche con el campo [>].
 Solicitud de colocar el depósito de limpieza.

Colocar el depósito de limpieza

- 7a)  ▶ Monte el depósito de limpieza separado en la unidad refrigeradora.
▶ Inserte el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de limpieza.

Bolsita de limpieza (Milkpure powder)

- 7b)  ▶ Introduzca una bolsita de limpieza "Milkpure powder" en el depósito de limpieza.
-  ▶ Confirme la colocación del depósito de limpieza y la introducción de la pastilla de limpieza "Milkpure" con el campo [>].
 Solicitud de retirar el vaso de mezcla (opcional).

Opción: Limpiar el vaso de mezcla

- 8)  ▶ Desbloquee el panel de operación de abajo a la izquierda y tire de él hacia arriba.
▶ Extraiga el vaso de mezcla hacia adelante agarrándolo por el mango.

- 9)  ▶ [1] Confirme la extracción del vaso de mezcla con [>].
▶ [2] Lave y limpie las piezas del vaso de mezcla con agua limpia.
▶ [2] Limpie y seque el vaso de mezcla con un paño limpio.



- 10)  ▶ Confirme la limpieza del vaso de mezcla con el campo [>].
▶ [3] Vuelva a colocar el vaso de mezcla en la máquina.
▶ Vuelva a cerrar el panel de operación.

- 10a)  ▶ Confirme la limpieza del vaso de mezcla con el campo [>].
 Empiece el proceso de limpieza.

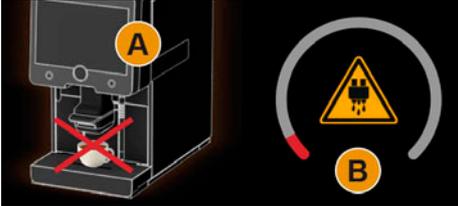


AVISO

Un vaso de mezcla colocado incorrectamente puede causar un desbordamiento.

Controle que el vaso de mezcla esté colocado correctamente.

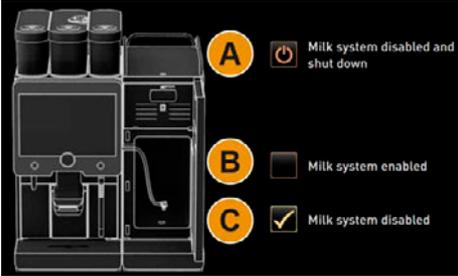
Programa de limpieza en curso

- 11)  Indicación [A], no hay bebidas disponibles.
 Indicador de progreso mediante barras de tiempo [B].

Extraer el depósito de limpieza

- 12)  ▶ Extraiga el depósito de limpieza independiente de la unidad refrigeradora, lávelo y límpielo.
▶ Extraiga el adaptador del tubo flexible de leche de la tapa del depósito de limpieza.
-  ▶ Confirme la extracción del depósito de limpieza con el campo [>].
 Solicitud, Sistema de leche on/off.

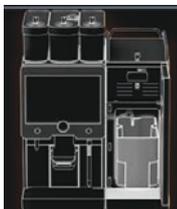
Sistema de leche activado / desactivado

- 13)  [A] Desactiva el sistema de leche y apaga la máquina tras el programa de limpieza.
 [B] Activa el sistema de leche y la máquina se mantiene preparada con el sistema de leche.
 [C] Máquina preparada para el uso sin sistema de leche
- 13a)  ▶ Confirme que la máquina está preparada para el uso con el campo [>].

14)

**Opción 1: Sin sistema de leche**

- Se realiza un lavado de la máquina.
- Se realiza un reinicio.
- La máquina vuelve a estar preparada.

Opción 2: Con sistema de leche activado

- Se muestra un mensaje solicitando la colocación del depósito de leche (con selección [B]).
 - Se realiza un lavado de la máquina.
 - Se realiza un reinicio.
 - La máquina vuelve a estar preparada.
- ▶ Limpie la rejilla de goteo con agua corriente y un cepillo.
 - ▶ Vuelva a colocar la rejilla de goteo limpia.

**! ADVERTENCIA**

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

Al finalizar la limpieza, lávese las manos a fondo con jabón convencional.



6.9.2

Limpiar el depósito de posos

**! ATENCIÓN**

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

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

**AVISO**

Una temperatura demasiado alta puede ocasionar daños.

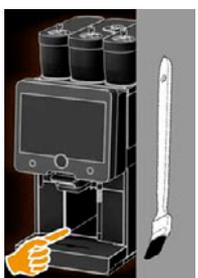
No limpie el depósito de posos con el lavavajillas.



- ▶ Tire de la salida de bebida hacia arriba.
- ▶ Extraiga el depósito de posos de la máquina.
- ▶ Limpie a fondo el depósito de posos con agua y un detergente de limpieza doméstico.
- ▶ Enjuague con agua limpia y seque con un paño limpio.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de posos limpio en la máquina.

6.9.3

Limpiar la cámara de escaldado



- ▶ Tire de la salida de bebida hacia arriba.
- ▶ Extraiga el cajón de posos de la máquina.
- ▶ Extraiga los restos de café molido de la cámara de escaldado de la máquina con un pincel de limpieza (consulte el contenido del suministro).
- ▶ Lave y seque la cámara de escaldado con un paño limpio y húmedo.
- ▶ Vuelva a colocar el cajón de posos.

6.9.4 Limpiar recogegotas y rejilla de goteo



⚠ ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por líquidos calientes.

Apague la máquina antes de extraer la rejilla de goteo para una limpieza.

Apague la máquina antes de limpiar el recogegotas.



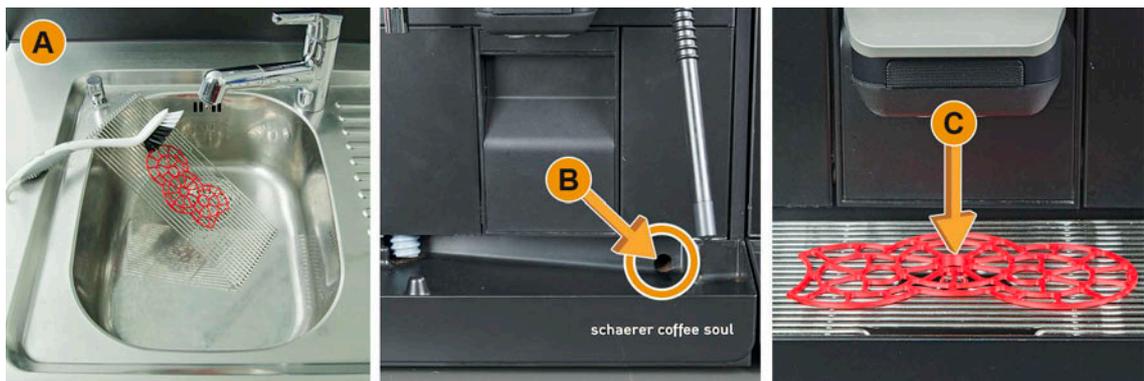
AVISO

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

Controle y compruebe el paso libre de la salida de agua sucia.

Antes de realizar una descalcificación, es imprescindible comprobar el paso libre de la salida de agua sucia.

- ▶ Limpie a fondo el recogegotas completo de la unidad refrigeradora y la rejilla de goteo con la rejilla de posicionamiento [A] de la cafetera con agua corriente y detergente.
- ▶ Enjuague el recogegotas de la cafetera con agua limpia y controle el paso libre de la salida de agua sucia [B].
- ▶ Vuelva a colocar la rejilla de goteo en el recogegotas y compruebe que esté bien colocada.
- ▶ Compruebe que la rejilla de posicionamiento [C] esté bien colocada respecto a la salida de bebida.



6.9.5 Limpiar el depósito de leche (Opción)



⚠ ADVERTENCIA

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.

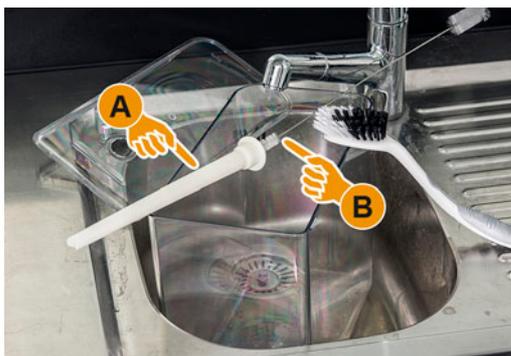
Utilice guantes para la limpieza.



AVISO

Una temperatura demasiado alta puede ocasionar daños.

No limpie el depósito de leche con el lavavajillas.



- ▶ Elimine los restos de leche del depósito de leche.
- ▶ Limpie el depósito de leche con agua limpia y detergente.
- ▶ Limpie el tubo de inmersión [A] con un cepillo [B], véase el accesorio 33.1521.9000.
- ▶ Limpie el depósito de leche con un paño húmedo y limpio.
- ▶ Vuelva a montar el depósito de leche en la unidad refrigeradora.

6.9.6 Limpiar unidad refrigeradora (Opción)



⚠ ADVERTENCIA

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

Limpie la unidad refrigeradora a diario.

Utilice guantes para la limpieza.



- ▶ Extraiga el depósito de leche de la unidad refrigeradora (unidad refrigeradora adosada, Cup & Cool).
- ▶ Limpie a fondo el interior de la unidad refrigeradora con agua fresca y un paño limpio y sin usar.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad refrigeradora.



Encontrará una descripción detallada del aparato independiente utilizado en el manual adjunto de instalación, funcionamiento y mantenimiento de la unidad refrigeradora adosada o Cup & Cool.

6.9.7 Limpiar la pantalla táctil



⚠ ATENCIÓN

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

Desactive la pantalla táctil en el menú de mantenimiento antes de una limpieza.

Antes de limpiar un panel de operación, apague la máquina.



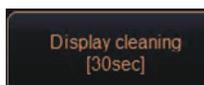
AVISO

Riesgo de daños en la pantalla táctil durante la limpieza.

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



- ▶ Seleccione el campo [Menú de mantenimiento] abajo a la izquierda en la interfaz de usuario.
 - Se abre el menú de mantenimiento.



- ▶ Seleccione el campo [Limpieza pantalla].
 - ☑ La pantalla táctil se desactiva durante 30 sek.
 - ☑ La pantalla no reacciona a las operaciones realizadas
- ▶ Durante los 30 sek disponibles, limpie la pantalla táctil utilizando una servilleta de papel y limpiacristales.
 - ☑ La pantalla táctil se activa cuando termina la cuenta atrás.

6.9.8 Limpiar la barra de vapor (Opción)



⚠ ADVERTENCIA

La suciedad acumulada y las bacterias conllevan peligro de contaminación para la barra de vapor.

Limpie la barra de vapor con un paño húmedo tras cada uso.

Utilice guantes para la limpieza.



- ▶ Pulse varias veces el botón Salida de vapor [A] para retirar los residuos de leche de la barra de vapor.
- ▶ Limpie los residuos de leche de la barra de vapor con un paño limpio y humedecido.

6.9.9 Limpiar depósito de agua potable externo (Opción)



⚠ ADVERTENCIA

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

No introduzca nunca productos de limpieza en el depósito de agua potable.



⚠ ADVERTENCIA

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

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

Utilice guantes para la limpieza.



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

6.9.10 Limpiar depósito de agua sucia externo (Opción)



! ADVERTENCIA

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

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

Utilice guantes para la limpieza.



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

6.9.11 Limpiar los aparatos independientes (Opción)



El cuidado y la limpieza de los aparatos independientes Cup & Cool, el calentador de tazas y la unidad refrigeradora bajo máquina se describe en el manual de instrucciones independiente 020888.

6.10 Limpieza semanal

6.10.1 Limpiar el depósito de granos de café

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



! ATENCIÓN

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

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

Utilice guantes para la limpieza.



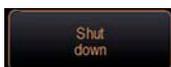
AVISO

Riesgo de rayar el depósito de granos.

No utilice productos abrasivos



- ▶ Seleccione el campo [Menú de mantenimiento] abajo a la izquierda en la interfaz de usuario.



- ▶ En el menú de mantenimiento, seleccione el campo [Desconexión].
 - La máquina se encuentra en el modo en espera.
- ▶ Desbloquee el depósito de granos con el cierre central detrás del panel de operación.



Véase también el capítulo "Manejo" – "Mandos de la máquina" – "Mandos internos de la máquina" para el desbloqueo del depósito de granos.

- ▶ Desbloquee el depósito de granos de café [A].
- ▶ Levante el depósito de granos de la máquina [B].
- ▶ Extraiga los granos de café que quedan en la cafetera y en el depósito de granos.
- ▶ Lave el depósito de granos a fondo con agua corriente [C] y luego séquelo con un paño suave.
- ▶ Seque la tapa y el depósito con un paño limpio.
- ▶ Vuelva a montar el depósito de granos.
- ▶ Bloquee el depósito de granos con el cierre central.



6.11 Según necesidad

6.11.1 Limpiar pieza inferior salida de bebida



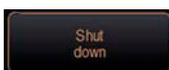
⚠ ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por líquidos calientes.

Desmonte la salida de bebida inferior únicamente con la máquina apagada o durante el programa de limpieza cuando se solicite.



- ▶ Seleccione el campo [Menú de mantenimiento] abajo a la izquierda en la interfaz de usuario.



- ▶ En el menú de mantenimiento, seleccione el campo [Desconexión].
 - La máquina se encuentra en el modo en espera.

- ▶ Desmonte la salida de bebida inferior delantera [A] desenganchándola (presionando y tirando hacia abajo).
- ▶ Limpie la salida de bebida [B] con un cepillo y agua.
- ▶ Limpie la salida de bebida inferior [C] con agua corriente y un cepillo.
- ▶ Vuelva a montar la salida de bebida inferior en la salida de bebida (introduciéndola en la parte posterior y enganchándola en la parte delantera).
- ▶ Desbloquee el panel de operación y tire de él hacia arriba.
- ▶ Encender la máquina.
- ▶ Levante ligeramente el panel de operación y presiónelo hacia abajo hasta que quede encajado.
 - ☑ La máquina vuelve a estar preparada.



6.11.2 Limpiar la unidad de escaldado



⚠ ATENCIÓN

Los restos de café en la unidad de escaldado pueden provocar rápidamente que aparezca moho. Si las esporas de moho se propagan al interior de la máquina, el café podría contaminarse.

Revise la unidad de escaldado periódicamente, en función de los tiempos de funcionamiento, y límpiela tal como se explica siempre que sea necesario.

Utilice guantes para la limpieza.



AVISO

Una temperatura demasiado alta puede ocasionar daños.

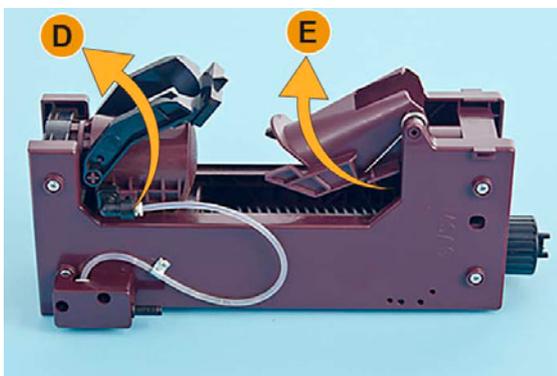
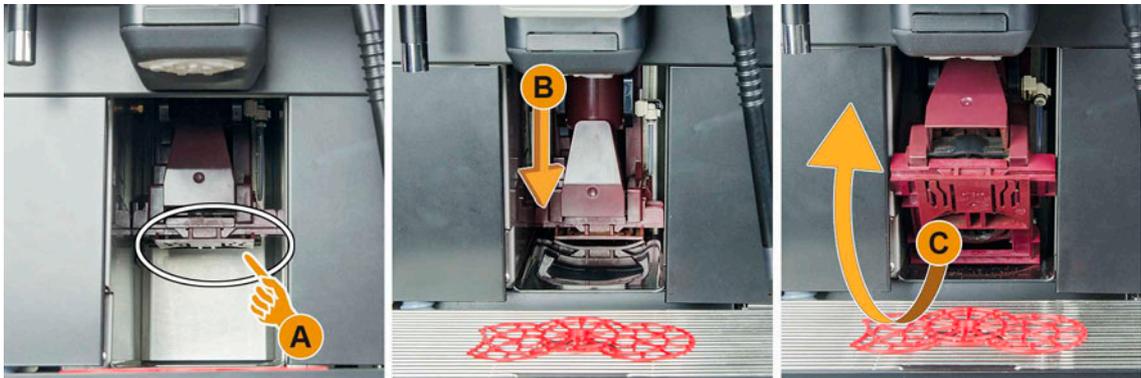
No limpie la unidad de escaldado con el lavavajillas

- ▶ Desbloquee el panel de operación y tire de él hacia arriba.

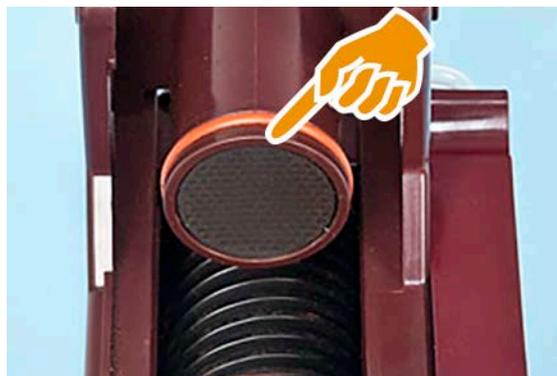


Véase el capítulo "Manejo" – "Panel de operación" – "Abrir el panel de operación".

- ▶ Extraiga el cajón de posos de la máquina.
- ▶ Extraiga el cierre (A) hacia delante y manténgalo ahí.
 - ☑ De esta forma, se desbloquea la unidad de escaldado.
- ▶ Una vez desbloqueada, desplace la unidad de escaldado hacia abajo [B] y, al mismo tiempo, bascúela hacia delante [C] para retirarla de la máquina.



- ▶ Gire el husillo de la unidad de escaldado en sentido antihorario hasta el tope utilizando la herramienta multiuso Multitool.
 - ☑ El rascador (D) está en la posición de rascado.
- ▶ Extraiga los restos de café molido con un pincel de limpieza (consulte el contenido del suministro).
- ▶ Levante ligeramente el canal de entrada (E) del colador de escaldado para limpiar.



- ▶ Si fuera necesario, limpie el colador de escaldado con agua corriente caliente.
- ▶ Si fuera necesario, limpie la unidad de escaldado con agua corriente caliente.
- ▶ Deje secar completamente la unidad de escaldado.
- ▶ Engrase ligeramente con grasa Molykote 111 (33.2179.9000) la junta tórica del colador de escaldado.

- ▶ Gire el husillo en sentido horario hasta el tope utilizando la herramienta multiuso Multitool.
- ▶ Gire el husillo 1/4 en sentido antihorario y en dirección contraria al tope.
- ▶ Monte la unidad de escaldado en la máquina en el orden inverso.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de posos.



Si la unidad de escaldado no puede introducirse en la máquina, puede ayudarse torsionando ligeramente el husillo hasta que el accionamiento por husillo quede ajustado en el mismo.

6.11.3 Limpiar el depósito de polvo (Opción)

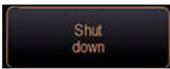
**AVISO**

El depósito de polvo puede resultar rayado por productos abrasivos.

No utilice productos abrasivos para la limpieza.



- ▶ Seleccione el campo [Menú de mantenimiento] abajo a la izquierda en la interfaz de usuario.



- ▶ En el menú de mantenimiento, seleccione el campo [Desconexión].
 - La máquina se encuentra en el modo en espera.
- ▶ Desbloquee el depósito de polvo con el cierre central detrás del panel de operación.

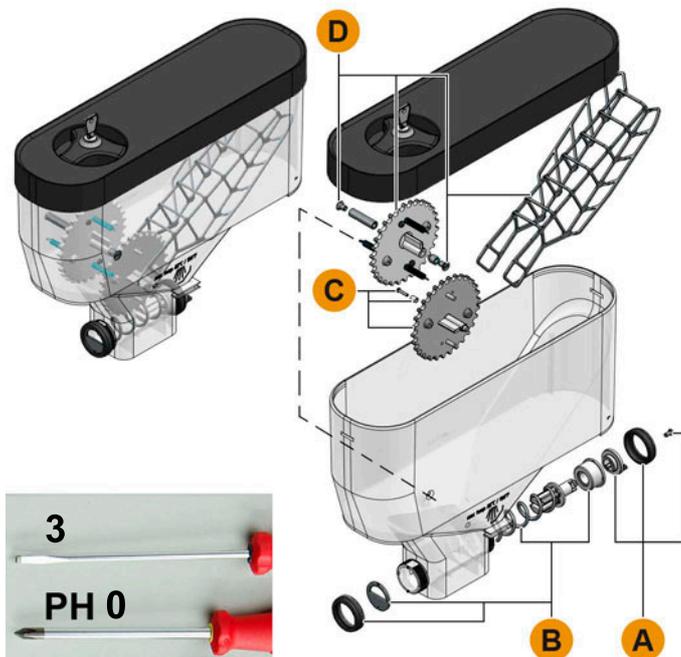


Véase también el capítulo "Manejo" – "Mandos de la máquina" – "Mandos internos de la máquina" para el desbloqueo del depósito de granos.

- ▶ Levante el depósito de polvo de la máquina.
- ▶ Vaciar los restos de choco o topping en polvo.

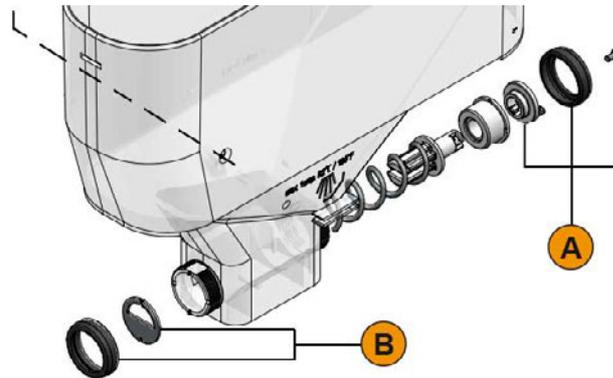
Visión general de las piezas a desmontar y herramientas:

- Destornillador plano tamaño [3]
- Destornillador de estrella. [PH0]
- Dispositivo de dosificación del lado de accionamiento [A], desmontado.
- Dispositivo de dosificación del lado de dispensación [B], desmontado.
- Tornillo [C] y guía del eje de la rueda dentada inferior desmontados.
- Tornillos [C] y guía del eje de la rueda dentada superior desmontados.



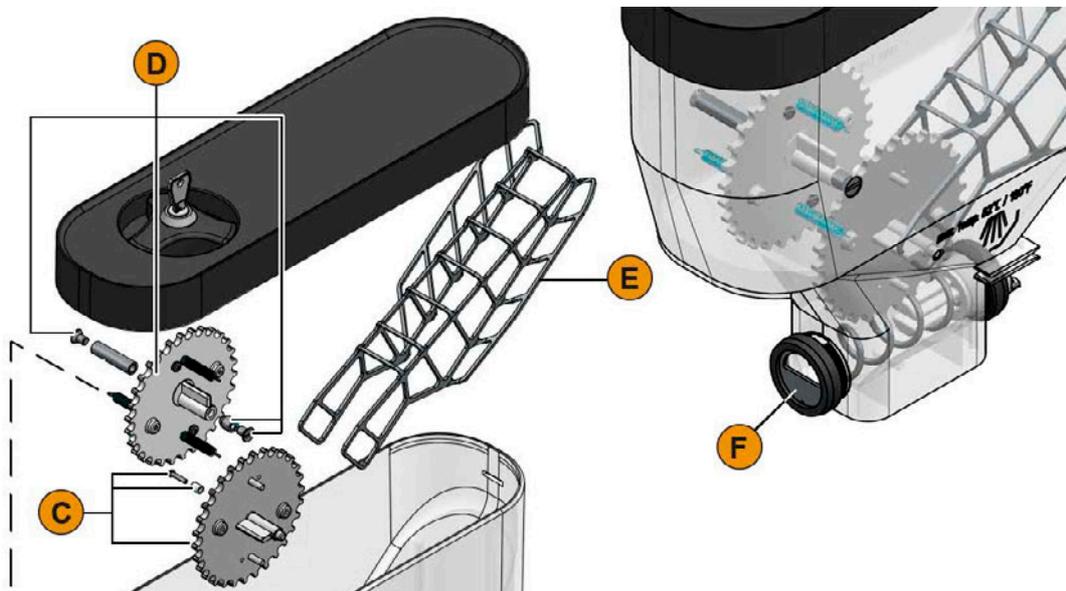
Las piezas más pequeñas de las ruedas dentadas pueden perderse fácilmente durante el desmontaje. Se recomienda desmontar las ruedas dentadas únicamente si de lo contrario no es posible realizar una limpieza completa.

- ▶ Desmonte el dispositivo de dosificación del lado de accionamiento [A] aflojando el tornillo de hendidura en cruz PH1 y la tuerca de unión.
- ▶ Desmonte el dispositivo de dosificación del lado de dispensación [B] aflojando la tuerca de unión.



Opción: Desmontar la pala de polvo y las ruedas dentadas

- ▶ En caso necesario, desmonte la rueda dentada inferior retirando el tornillo [C] (PH0) y la guía del eje.
- ▶ Desmonte la rueda dentada superior retirando ambos tornillos [C] (tamaño 2) y la guía del eje.
- ▶ Suelte la pala de polvo [E] de la rueda dentada [C].



- ▶ Lave el depósito de polvo y las piezas a fondo con agua corriente.
- ▶ Deje que todas las piezas se sequen bien antes del montaje.
- ▶ Vuelva a montar el depósito de polvo e introdúzcalo en la máquina en orden inverso.
- ▶ Observe el correcto posicionamiento del dispositivo de dosificación [F].
- ▶ Vuelva a bloquear el cierre central.

6.11.4 Descongelar la unidad refrigeradora (Opción)



AVISO

Podría dañar la superficie del interior del frigorífico.

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



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



Véase el capítulo "Manejo" – "Encendido" – "Unidad refrigeradora adosada o unidad refrigeradora bajo máquina" para una descripción detallada de la conexión y la desconexión.



Encontrará una descripción detallada de la unidad refrigeradora adosada en el manual de instalación, funcionamiento y mantenimiento adjunto.

6.11.5 Limpiar las superficies exteriores



AVISO

El depósito de polvo puede resultar rayado por productos abrasivos.

No utilice productos abrasivos para la limpieza.



- ▶ Seleccione el campo [Menú de mantenimiento] abajo a la izquierda en la interfaz de usuario.
- ▶ En el menú de mantenimiento, seleccione el campo [Desconexión].
 - La máquina se encuentra en el modo en espera.
- ▶ Limpie las superficies exteriores de la cafetera y la unidad refrigeradora con un paño limpio y húmedo.
- ▶ Desbloquee el panel de operación y tire de él hacia arriba hasta que quede encajado.
- ▶ Encienda la máquina con el botón de encendido.
- ▶ Levante ligeramente el panel de operación y presiónelo hacia abajo hasta que quede encajado.
 - La máquina está encendida y preparada.



Véase también el capítulo "Limpieza" – "Limpieza diaria de la máquina" – "Limpiar la pantalla táctil".

6.12 Concepto de limpieza ARCP

6.12.1 Normas y condiciones para la limpieza

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



ADVERTENCIA

Un mantenimiento y limpieza inadecuados de la cafetera conllevan peligro de contaminación alimentaria para la dispensación de las bebidas de leche.

Observe y cumpla los siguientes puntos:

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

7 Servicio y mantenimiento



Si un proceso de descalcificación no se ha podido finalizar completa y correctamente por diversas razones, deberá repetirse. La máquina únicamente puede prepararse para el uso tras haber finalizado correctamente el programa de descalcificación.

7.1 Descalcificación



AVISO

El proceso de descalcificación requiere 85 min como mínimo. La cafetera no está preparada durante este periodo de tiempo.

Avise con tiempo que la cafetera no estará preparada para ser usada.

Programa como mínimo 85 min para el proceso de descalcificación.

7.1.1 Descalcificador "Uptime!"



ADVERTENCIA

¡Los descalcificadores incorrectos pueden provocar intoxicaciones!

No extraiga el cartucho de descalcificación durante el proceso de descalcificación. Espere la solicitud en pantalla.

Mantenga alejados los cartuchos de descalcificación de los niños.

No toque el descalcificador incluido sin guantes y lea la ficha de datos de seguridad adjunta.



AVISO

¡El uso de cartuchos de descalcificación incorrectos puede provocar daños en la máquina!

Durante el proceso de descalcificación solo se pueden utilizar cartuchos de descalcificación recomendados por Schaefer AG.

Utilizar siempre cartuchos extraídos directamente del embalaje.



Antes de utilizar el cartucho de 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, solicítela a la empresa distribuidora.

7.1.2 Cartucho de descalcificación

Información	
Finalidad de uso	Descalcificación de cafetera
Descalcificaciones	Descalcificación del calentador, incluido el sistema de agua caliente/vapor
Intervalo de aplicación	Cuando se solicite

Información



7.1.3 Preparación para la descalcificación

Comprobar la salida de agua sucia



AVISO

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

Compruebe la velocidad del desagüe antes del proceso de descalcificación.

Para verificar la salida de agua sucia se necesitan los siguientes utensilios:

- 1 l de agua
- Cronómetro
- ▶ Quite la rejilla de goteo del recogegotas.
- ▶ Vacíe 1 l de agua en el recogegotas y ponga simultáneamente el cronómetro.
 - Cuando la salida de agua sucia esté libre, deje correr completamente 1 l de agua en 30 sek.



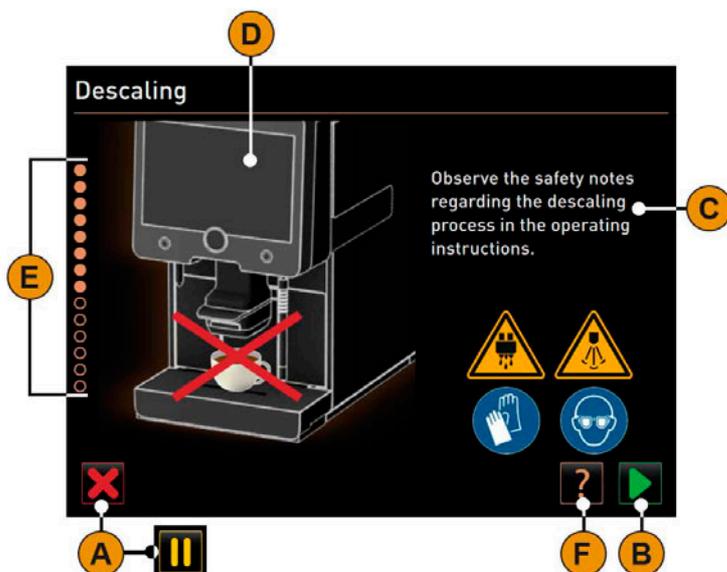
Si 1 l de agua no fluye en el tiempo requerido de 30 sek, la salida de agua sucia está obstruida. No debe realizarse una descalcificación. Antes de ello, un técnico de mantenimiento deberá reparar la salida de agua sucia.

Preparación para la descalcificación

Antes de empezar una descalcificación, debe prepararse lo siguiente:

- 1 cartucho de descalcificación Schaerer SCSoul
- 1 depósito de limpieza Schaerer 1 l azul
- 1 tapa Schaerer para el depósito de limpieza
- Guantes
- Gafas protectoras

Información durante una descalcificación



Información y mandos:

- [A] Campo [X] cancelar descalcificación o pausa tras un programa de descalcificación iniciado.
- [B] Campo [>] confirmación y siguiente.
- [C] Indicación de la solicitud de acción y de texto informativo.
- [D] Animaciones de las solicitudes de acción.
- [E] Pasos [1–14] durante el programa de limpieza.
- [F] El campo [?] abre una ventana con información adicional.

7.1.4 Abrir el programa de descalcificación



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



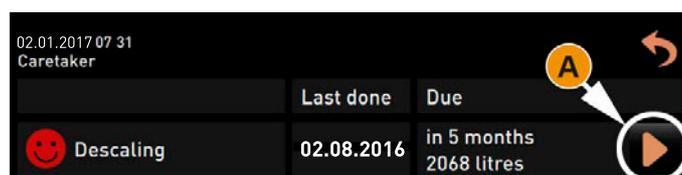
- ▶ Seleccione el campo [Menú de mantenimiento] abajo a la izquierda en la interfaz de usuario.
- Se mostrará el menú de mantenimiento.



- ▶ Seleccione el campo [>] [Mantenimiento].
- Se mostrarán todos los mantenimientos realizados y pendientes.



- ▶ Seleccione el campo [A] [>] "Mantenimiento".
- Se abre la ventana del programa de descalcificación.
- Se muestra un mensaje con la solicitud "Compruebe si hay alguna obstrucción en la salida de agua sucia".



7.1.5 Secuencia de pasos del programa de descalcificación

Desembalar el cartucho de descalcificación

1)



- ▶ Extraiga el cartucho de descalcificación Schaeerer del embalaje.



- ▶ Seleccione el campo [>] para pasar al siguiente paso.
- Solicitud de retirar el depósito de posos.

Preparación para comprobar la salida de agua sucia

El programa de descalcificación guía paso a paso a través de la descalcificación.

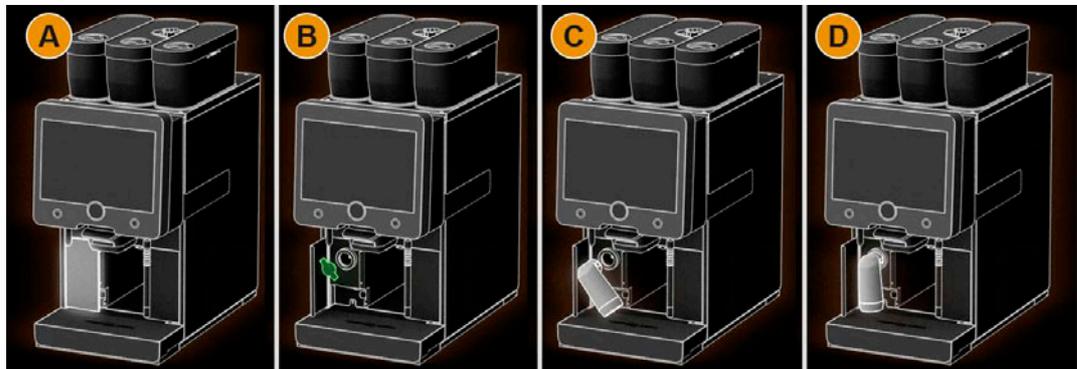
- 2)  ▶ Compruebe el paso libre de la salida de agua sucia al recogergotas.
Véase el capítulo "Mantenimiento de servicio" – "Preparación para la descalcificación" – "Comprobar salida de agua sucia".
El campo [?] de la pantalla lleva a la descripción paso a paso para la comprobación de la salida de agua sucia.
-  ▶ Seleccione el campo [>] para pasar al siguiente paso.
 Solicitud de desembalar el nuevo cartucho de descalcificación.

Retire el depósito de posos

- 3)  ▶ Extraiga el depósito de posos de la máquina, vacíelo y límpielo.
 Solicitud de montar el cartucho.

Montar el cartucho

- 4) ▶ Abra la cubierta delantera de la izquierda [A].
 ▶ Extraiga el capuchón verde girándolo hacia la izquierda [B].
 ▶ Coloque un cartucho recién abierto y móntelo girando hacia la derecha. [C].
 El cartucho está montado [D].
 Solicitud de montar el depósito de posos.



Volver a colocar el depósito de posos

- 5)  ▶ Introduzca el depósito de posos limpio en la máquina.
 Solicitud de retirar el depósito de leche (opción).

Retirar el depósito de leche de la unidad refrigeradora (opción)

- 6)  ▶ Extraiga el depósito de leche de la unidad refrigeradora, vacíelo y límpielo en caso necesario.

Guarde el depósito con la leche en un lugar refrigerado durante la descalcificación.



- ▶ Seleccione el campo [>] para pasar al siguiente paso.
 Solicitud de colocar el depósito de limpieza en la unidad refrigeradora.

Colocar el depósito de limpieza en la unidad refrigeradora (opción)

- 7)  ▶ Coloque el depósito de limpieza en la unidad refrigeradora.
 ▶ Inserte el tubo flexible de leche en la tapa del depósito de limpieza.
 ▶ Cierre la puerta de la unidad refrigeradora.



- ▶ Seleccione el campo [>] para pasar al siguiente paso.
 Solicitud de posicionar la salida de bebida y la barra de vapor (opción).

Posicionar la salida de bebida y la barra de vapor

- 8)  ▶ Quite la rejilla para tazas del recogegotas.
 ▶ Coloque la salida de bebida en la posición inferior.
 ▶ Fije la barra de vapor (opción) en el recogegotas.



- ▶ Seleccione el campo [>] para pasar al siguiente paso.
 Solicitud de leer las indicaciones de seguridad del manual de instrucciones.

Indicaciones de seguridad

- 9a) ▶ Lea y cumpla las siguientes indicaciones de seguridad.



! ATENCIÓN

Peligro de irritaciones de la piel e irritaciones oculares graves. Durante el proceso de descalcificación se emite ácido.

No toque el descalcificador incluido sin guantes y lea la ficha de datos de seguridad adjunta.

No extraiga el cartucho de descalcificación durante el proceso de descalcificación. Espere la solicitud en pantalla.



! ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por salida de agua caliente y salida de bebida.

No extraiga el cartucho de descalcificación durante el proceso de descalcificación. Espere la solicitud en pantalla.

Coloque la salida de bebida en la posición de salida inferior.



ATENCIÓN

Peligro de quemaduras con la barra de vapor.

No ponga nunca la mano debajo de la barra de vapor durante el proceso de descalcificación.

Fije la salida de la barra de vapor al recogegotas.

Iniciar el proceso de descalcificación



El proceso de descalcificación dura 85 min como mínimo. El campo Pausa [II] interrumpe la descalcificación. El programa de descalcificación se puede interrumpir con el campo [X] hasta y con el paso [8].

9b)

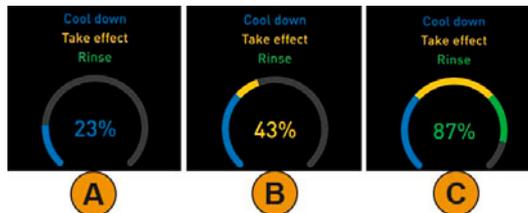


- ▶ Inicie el proceso de descalcificación con el campo [A] [>].
 - ☑ El progreso de la descalcificación se muestra en [%].
 - ☑ El proceso de descalcificación finaliza tras aprox. 85 min.



10)

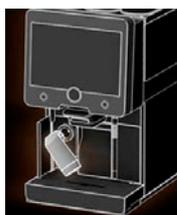
- ☑ [A] Se inicia el enfriamiento (azul) de la máquina.
- ☑ [B] La descalcificación (amarillo) está activa.
- ☑ [C] El lavado (verde) está activo.



El proceso de descalcificación puede cancelarse con el campo [II] y retomarse con el campo [>].

Retirar el cartucho de descalcificación

11)



- ☑ El proceso de descalcificación ha finalizado.
- ▶ Extraiga el cartucho de descalcificación de la máquina.
 - ☑ Solicitud de volver a montar la tapa de protección.
 - ▶ Vuelva a montar la tapa de protección verde.
 - ▶ Vuelva a cerrar la cubierta delantera de la izquierda.

12)



- ▶ Seleccione el campo [>] para pasar al siguiente paso.
 - ☑ Solicitud de extraer el depósito de limpieza.

Extraer el depósito de limpieza de la unidad refrigeradora

- 13) ▶ Extraiga el depósito de limpieza de la unidad refrigeradora, vacíelo y límpielo.



- ▶ Seleccione el campo [>] para pasar al siguiente paso.
 Solicitud de volver a colocar el depósito de leche en la unidad refrigeradora.

Colocar el depósito de leche en la unidad refrigeradora

- 14) ▶ Coloque el depósito de leche con leche refrigerada en la unidad refrigeradora.



- ▶ Seleccione el campo [>] para pasar al siguiente paso.
 Solicitud de encargar un cartucho de descalcificación.

Encargo de un cartucho de descalcificación

- 15) En la interfaz de usuario se muestra el número de artículo.
 ▶ Encargue un cartucho a su socio de servicio técnico para la próxima descalcificación.
 ▶ Seleccione el campo [>] para pasar al siguiente paso.
 Reinicio de la máquina



Finalizar programa de descalcificación y reinicio de la máquina

- 15a) Se cerrará el programa de descalcificación.
 Reinicio de la máquina
 Una vez preparada para el uso, se muestra la interfaz de usuario.
 En la sección "Mantenimiento" del menú de mantenimiento se muestra la última descalcificación realizada.

11.04.2017 15:08 Bookkeeper		↶	
	Last done	Due	
😊 Descaling	11.04.2017	in 6 months 2096 litres	
		▶	

7.1.6 Eliminación del cartucho de descalcificación

El cartucho de descalcificación está compuesto de plástico y puede eliminarse junto con la basura doméstica tras una descalcificación realizada debidamente. Tras una descalcificación, el cartucho de descalcificación se descarga completamente y se lava con agua.



AVISO

Una descalcificación realizada y terminada de forma defectuosa no descarga el cartucho de descalcificación completamente.

Realice la descalcificación debidamente hasta el final.

No desenchufe la máquina de la red antes del final de la descalcificación.

Si la descalcificación se cancela, el cartucho de descalcificación deberá eliminarse como residuo peligroso según las disposiciones locales.

7.2 Filtro de agua externo



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



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

7.3 Mantenimiento de la cafetera

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

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

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



AVISO

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

Contacte con un socio de servicio técnico lo antes posible después de que se muestre el mensaje de mantenimiento.

7.3.1 Rutina de mantenimiento

El vencimiento de la rutina de mantenimiento depende del número de ciclos (dispensaciones de bebida) o del tiempo (meses) de funcionamiento de la máquina.

Rutina de mantenimiento SCSoul		
	Número de ciclos	Meses
Mantenimiento 1	40'000	12

8 Programación

8.1 Resumen



El "Menú de mantenimiento", en [Inicio de sesión del perfil], contiene los siguientes perfiles pre-definidos para el usuario final.

- Perfil Técnico de mantenimiento
- Perfil Propietario
- Perfil Contable
- Perfil Contable reducido
- Perfil Director de servicios
- Perfil Gestor de calidad
- Perfil Encargado de la máquina

Estos perfiles pueden ser activados por el técnico de mantenimiento. El acceso al perfil puede protegerse con un número PIN (número de identificación personal) asignado. El acceso al perfil "Técnico de mantenimiento" únicamente está permitido al técnico de mantenimiento.



Véase también el capítulo "Manejo" – "Ventana principal de la pantalla táctil" – "Perfil [Iniciar sesión / cerrar sesión]".



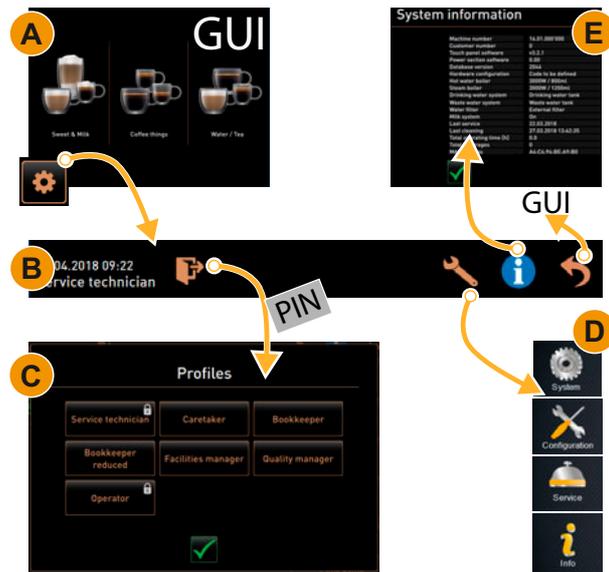
La descripción detallada de cada perfil se encuentra más adelante en este capítulo.

8.2 Navegación

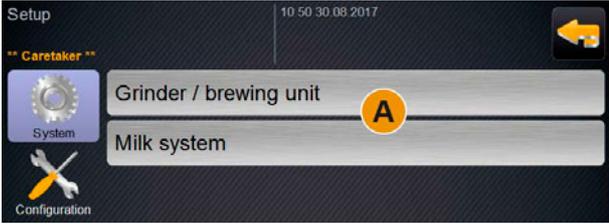
- ▶ Seleccione el campo de abajo a la izquierda [Menú de mantenimiento]  en la interfaz de usuario.
 - Se abre el menú de mantenimiento

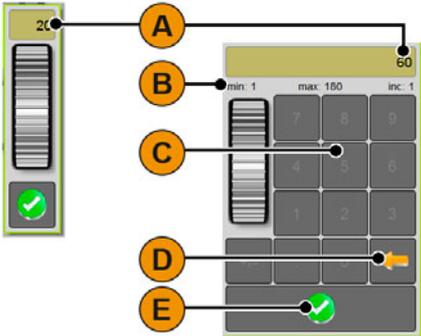
La navegación detrás de la interfaz gráfica de usuario (GUI) se compone de los siguientes elementos:

- [A] Interfaz de usuario (GUI)
- [B] Elementos de navegación del Menú de mantenimiento
- [C] Selección del perfil activo
- [D] Ajustes de configuración de máquina
- [E] Información del sistema



Símbolo	Descripción
	El panel de mando [Menú de mantenimiento] abajo a la izquierda en la interfaz de usuario lleva a la ventana "Menú de mantenimiento".
	El panel de mando [Ajustes] del "Menú de mantenimiento" arriba a la derecha abre la ventana con el parámetro para la configuración de máquina. <i>Véase también el capítulo "Manejo" – "Ventana principal de la pantalla táctil" – "Funciones del menú de mantenimiento".</i>
	El panel de mando [Inicio de sesión del perfil] abre la ventana de selección de los perfiles disponibles. Los perfiles tienen distintos derechos de acceso. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione [Inicio de sesión del perfil]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Abre la ventana de selección de un perfil. ▶ Seleccione el perfil y, si está configurado, introduzca el PIN. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Volverá a mostrarse el menú de mantenimiento. <input checked="" type="checkbox"/> El campo [Inicio de sesión del perfil] cambia a [Cierre de sesión del perfil]. <i>Si se abre un perfil con los permisos correspondientes, se mostrará el panel de mando [Ajustes].</i>
	El panel de mando [Cierre de sesión del perfil] cierra el perfil abierto actualmente.

Símbolo	Descripción
 System  Configuration  Service  Info	<p>Los ajustes y las configuraciones de máquina están divididos en los grupos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema • Configuración • Mantenimiento • Información <p>Los parámetros aquí mostrados dependen de los permisos del perfil seleccionado. En el perfil "Técnico de mantenimiento" están disponibles todos los ajustes y las configuraciones de máquina.</p> <p>► Seleccione un ajuste, p. ej., [Mantenimiento].</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> El ajuste activo actualmente, p. ej., [Sistema] aparece resaltado en color. <input checked="" type="checkbox"/> Los ajustes disponibles [A] se muestran en una lista en el lado derecho de la ventana. 
	El campo [Información] abre la ventana de información del sistema. <i>Véase también el capítulo "Manejo" – "Ventana principal de la pantalla táctil" – "Funciones del menú de mantenimiento".</i>
	El campo [atrás] regresa a la interfaz de usuario de la dispensación de bebida.
	Confirmar
	Siguiente/Inicio o lista de selección en el parámetro
	Abre un campo de selección en el parámetro.
	Regresar a la ventana anterior
	Guardar los cambios realizados
	Copia una bebida ya configurada como base para otras configuraciones de bebidas.
	Añadir bebidas o pasos de bebidas. Las bebidas se extraerán de la lista de bebidas disponibles. La bebida adicional se añadirá automáticamente a la lista de las bebidas configuradas.

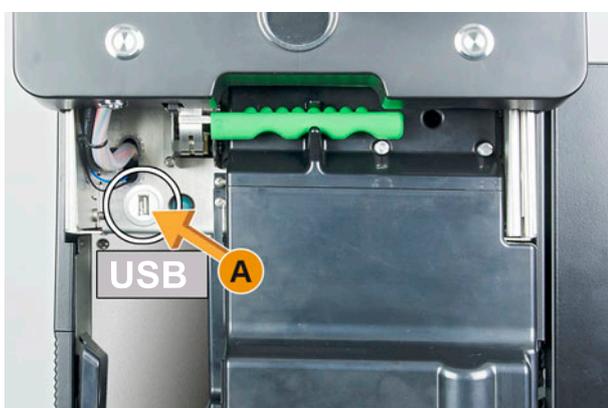
Símbolo	Descripción
	<p>Abre la ventana de configuración para:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fuentes de ingredientes • Bebidas • Paso de bebida para ajustes específicos
	<ul style="list-style-type: none"> • Elimina/pone a cero un valor o bebida • Cancelar la dispensación de bebida
	Confirma una pregunta
	Cierra la ventana de selección de datos multimedia.
	Configuración paso de bebida en la configuración de bebidas.
	El campo [-] abre el árbol de estructura en las estadísticas.
	Campo de entrada para la denominación del nombre de bebidas, grupo de bebidas, ingredientes o para las tarjetas del menú.
	Teclado para la introducción de texto o numeración en el campo de entrada.
 	<p>Toque este campo para abrir la rueda de ajuste:</p> <p>Opción 1: Ajuste con rueda de ajuste</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gire la rueda hacia arriba o hacia abajo para ajustar el valor que desee. ▶ Pulse el campo  para confirmar el valor ajustado. <p>Opción 2: Ajuste con el teclado</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulsar el campo del ajuste [A] actualmente ajustado. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se abre la entrada de teclado. <input checked="" type="checkbox"/> mín. Se muestra el valor mín. y máx. de los posibles ajustes [B]. ▶ Borre el ajuste actual con el campo [D]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se activa el teclado numérico. ▶ Introduzca el nuevo ajuste a través del teclado [C]. ▶ Confirme el ajuste con el campo [E].
	

Símbolo	Descripción
	Activa/desactiva una función Activar / desactivar
	Flecha para ajustar los valores. ▶ Seleccione un valor. ▶ Suba o baje el valor seleccionado hasta el valor deseado utilizando la flecha.

8.3 Puerto USB

Las operaciones de actualización y copia de seguridad del software de la Schaerer Coffee Soul se realizan mediante una memoria USB. El puerto USB se encuentra tras el panel de operación.

- ▶ Desbloquee el panel de operación y tire de él hacia arriba hasta que quede encajado automáticamente.
 - La conexión USB [A] está a la izquierda del botón de encendido y apagado.



8.4 Perfiles

8.4.1 Visión general de los permisos de los perfiles

Ajustes / parámetros		Conserje	Contable	Contable reducido	Director de servicios	Gestor de calidad	Encargado de la máquina
Sistema	Unidad de escaldado del molinillo	X	-	-	-	-	-
	Sistema de leche	X	-	-	-	-	-
Configuración	General (idioma)	X	X	X	X	X	X
	Hora / fecha / temporizador	X	-	-	-	-	-
	Menú	-	X	-	X	-	-

	Ajustes / parámetros	Conserje	Contable	Contable reducido	Director de servicios	Gestor de calidad	Encargado de la máquina
Mantenimiento	Servicio de molinillo	X	-	-	-	-	-
	Copia seguridad base de datos	X	-	-	-	-	-
	Restablecer contador de descalcificación	X	-	-	-	-	-
	Restablecer descalcificación/limpieza	X	-	-	-	-	-
Información	Ver versiones	X	X	X	X	X	X
	Contador de la máquina	X	-	-	X	-	-
	Estadística de bebidas	X	X	X	X	-	-
	Estadística de limpieza	X	-	-	X	X	-
	Estadística de mantenimiento	X	-	-	-	-	-
	Estadística dureza del agua	X	-	-	-	-	-
	Sistema de pago	X	-	-	-	-	-
	Estadística de caja Máquina	X	X	X	X	-	-
Estadística de caja Bebida	X	X	X	X	-	-	

8.5 Perfil Propietario

El "Encargado" es la primera persona de contacto cuando se produce un problema técnico. Posee conocimientos técnicos básicos y utiliza la cafetera con regularidad



En el "Menú de mantenimiento" del perfil [Propietario], se pueden seleccionar directamente las funciones siguientes:

- Iniciar lavado
- Limpieza de la pantalla táctil
- Encender y apagar el sistema de leche
- Activar/desactivar información rápida.
- Activar venta gratuita (Con sistema de caja)
- Apagar



El perfil [Propietario] contiene los siguientes ajustes:

- Sistema
- Configuración
- Mantenimiento
- Información



Véase el capítulo "Manejo" – "Perfil [Iniciar sesión / cerrar sesión]" para subir a los ajustes.



El contenido de los ajustes disponibles se explica más adelante en este capítulo.

8.5.1 Sistema (Propietario)

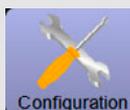
Ajuste "Molinillo/unidad de escaldado"			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
 <p>Capacidad depósito posos</p> 	<p>Permite ajustar el número de ciclos que deben transcurrir hasta que se muestre el mensaje "Vaciar depósito de posos".</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Con la "Extracción de posos bajo mostrador", seleccione el ajuste[0]. ▶ Ajuste una configuración por defecto de 60 ciclos. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Una vez que han transcurrido 60 ciclos, se muestra el mensaje "Vaciar depósito de posos". 	0 – 100	<p>La configuración por defecto es [60].</p> <p>No supere la configuración por defecto de [60] tortas de café. La máquina bloquea la dispensación de bebidas de café después de 65 ciclos de escaldado (+5), hasta que se haya vaciado el depósito de posos.</p>
<p>Tiempo de descarga depósito de posos</p> 	<p>Ajuste del periodo de tiempo de tiempo hasta que el "Contador actual del depósito de posos" vuelva a ponerse a [0] tras una descarga.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Descargue el depósito de posos. ▶ Vuelva a colocar el depósito de posos descargado. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> El contador diario se pone a [0] tras, p. ej., [5 sek]. 	0 – 30	<p>Si el depósito de posos se extrae solo brevemente y se coloca de nuevo inmediatamente, el contador no se reiniciará.</p>
<p>Contador actual depósito de posos</p> 	<p>Información sobre los ciclos de escaldado realizados desde la última descarga del depósito de posos.</p>	–	<p>No hay ningún ajuste disponible.</p>
<p>Valor de calibración del molinillo central para 10 sek</p> 	<p>El valor de calibración mostrado durante 10 sek se determina durante una calibración y se visualiza adicionalmente en este parámetro.</p> <p>El valor de calibración mostrado en este parámetro en [g] puede modificarse sin necesidad de calibrar el molinillo.</p>	–	<p>La adaptación del valor de calibración influye en todas las recetas de café.</p> <p><i>Véase el capítulo "Mantenimiento" - "Calibrar el molinillo".</i></p>
<p>Valor de calibración del molinillo derecho para 10 sek</p> 	<p><i>Véase parámetros superiores "Valor de calibración del molinillo central para 10 sek".</i></p>	–	<p><i>Véase el capítulo "Mantenimiento" - "Calibrar el molinillo".</i></p>

Ajuste "Sistema de leche" del depósito de leche			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
 <p>Tubo ascensional en el depósito de leche</p> 	<p>Ajuste para una longitud eficaz del tubo flexible de leche con o sin tubo ascensional en el depósito de leche.</p> <p>Opción 1: Sin tubo ascensional</p> <p>Si se utiliza un depósito de leche sin tubo ascensional, es necesario ajustar la cantidad "Sin tubo ascensional". Al mismo tiempo, longitud total del tubo flexible de leche se ajusta en el parámetro "Longitud del tubo flexible de leche".</p> <p><i>Véase la siguiente descripción de parámetros.</i></p> <p>Opción 2: Con tubo ascensional</p> <p>Si se utiliza un depósito de leche con tubo ascensional, es necesario ajustar la cantidad "Con tubo ascensional".</p>	<p>sin tubo ascensional</p> <p>Tubo ascensional estándar Schaerer</p>	<p>La configuración por defecto es [Tubo ascensional estándar Schaerer]</p> <p><i>No se puede editar, solo informativo.</i></p>
<p>Longitud del tubo flexible del depósito de leche</p> 	<p>Ajuste de las dimensiones del tubo flexible de leche.</p> <p>El técnico de mantenimiento ajustará la longitud del tubo flexible desde el depósito de leche hasta la válvula peristáltica de la máquina.</p>	<p>0 – 200</p>	<p>La configuración por defecto es [37 cm]</p> <p><i>No se puede editar, solo informativo.</i></p>

Ajuste "Sistema de leche" de la configuración de la supervisión de leche			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
 <p>Supervisión del nivel de llenado de leche</p> 	<p>Opción 1: no supervisar</p> <p>La detección del nivel de leche está configurada, pero no se utiliza.</p> <p>Opción 2: Advertencia</p> <p>Cuando se detecta un nivel de leche bajo, se muestra un mensaje en la pantalla. Se pueden continuar dispensando bebidas de leche.</p> <p>Opción 3: Bloquear dispensación de bebida</p> <p>Cuando se detecta un nivel de leche bajo, se muestra un mensaje en la pantalla táctil. Se bloquea la dispensación de bebidas de leche.</p>	<p>no supervisar</p> <p>Advertencia</p> <p>Bloquear dispensación de bebida</p>	<p>La configuración por defecto por defecto es [Bloquear dispensación de bebida].</p>

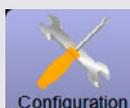
8.5.2 Configuración (Propietario)

Ajuste "General"



Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Idioma principal 	<p>Cambiar el idioma de la pantalla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Abra la lista de selección con el campo [>]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se muestra la lista de selección. ▶ Seleccione el idioma que desea. 	Todos los idiomas almacenados	–

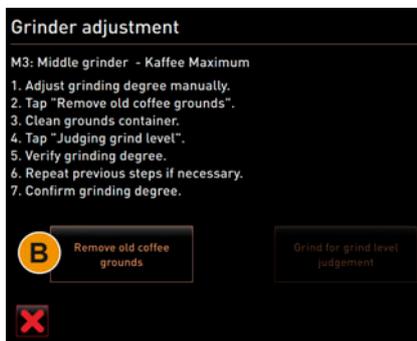
Ajuste "Hora / fecha / modo temporizador"



Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Zona horaria	<p>La zona horaria se selecciona durante el programa de puesta en marcha.</p> <p>Con la selección de la zona horaria se aplicarán la hora y la fecha de la zona seleccionada.</p> <p><i>Solo es posible seleccionar una zona horaria durante el programa de puesta en marcha.</i></p>	Las 6 zonas horarias disponibles	<p>Zonas horarias disponibles:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asia • África • Australia • Europa • Norteamérica • Sudamérica <p>Cada zona horaria contiene otras subdivisiones, p. ej., "hora central europea (CET)".</p>
Temporizador de lunes a domingo	<p>Aquí se puede definir el encendido y apagado automáticos de la máquina para todos los días de la semana:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Active el encendido y apagado del temporizador con el regulador. ▶ Ajuste la hora de encendido y desconexión con las flechas. 	Activar / desactivar hh:mm	–

8.5.3 Mantenimiento (Propietario)

Mantenimiento de molinillo (ajuste manual del grado de molienda)



Copia seguridad base de datos



Tras la confirmación, se inician las siguientes funciones de mantenimiento del molinillo mostradas en la pantalla:

- Cambiar cuchilla de molienda
 - Ajustar molinillo
 - Calibrar molinillo
- ▶ Seleccionar "Mantenimiento" – "Mantenimiento de molinillo".
 - Se abre la ventana de confirmación.
 - ▶ Confirme el mantenimiento del molinillo con el campo [▶].
 - Las funciones de mantenimiento para el molinillo derecho y el central están disponibles.
 - ▶ Seleccione el registro del molinillo derecho o central.

Opción: Cambiar cuchilla de molienda [A]

- ▶ Seleccione el campo [A] [Cambiar cuchilla de molienda].
 - Se muestra la solicitud para cambiar la cuchilla de molienda.

Para sustituir la cuchilla de molienda, realice los siguientes pasos de montaje.

- ▶ Retirar el ajuste manual del grado de molienda e instalar una nueva cuchilla de molienda.
- ▶ Cerrar el molinillo vacío con la mano hasta notar resistencia (cuchilla de molienda a cuchilla de molienda).
- ▶ Abrir el molinillo en 45° (en sentido antihorario).
- ▶ Vuelva a montar el ajuste manual del grado de molienda.
- ▶ Finalice el paso de montaje "Cambiar cuchilla de molienda" con el campo [▶].
 - Se muestra el paso de preparación "Preparar el ajuste del grado de molienda".

Opción: Ajustar molinillo [B+C]

- ▶ Continuar con el paso de ajuste "Cambiar cuchilla de molienda" o seleccionar directamente el campo [Ajustar el grado de molienda].
 - Se muestra el paso de preparación "Preparar el ajuste del grado de molienda".
- ▶ Vacíe el depósito de posos, límpielo y vuélvalo a colocar.
- ▶ Confirme que el depósito de posos está montado campo [▶].
- ▶ Ajuste el grado de molienda manualmente.
- ▶ Retirar el café molido antiguo, seleccionar el campo [B].
 - Se retirará el café molido antiguo.
 - Se activará el campo [Molienda para evaluar el grado de molienda].
- ▶ Limpie de nuevo el depósito de posos

Realización de una copia de seguridad de toda la base de datos en la memoria USB.

Los siguientes datos se guardan en la memoria USB:

- Número de máquina
- Recetas de bebidas
- Configuración del hardware
- Todos los contadores



Backup database

Finished

USB flash drive
/USB_Disk/schaerer/sca3/backup/
database

- ▶ Levante el panel de operación.
- ▶ Inserte la memoria USB [A] en el puerto USB.
- ▶ Seleccione el ajuste "Mantenimiento" – "Copia seguridad base de datos".
 - La base de datos de la máquina se guarda en la memoria USB.
 - La versión guardada de la base de datos no es compatible con la versión del software de la máquina instalado.

La información "Copia de seguridad finalizada" se mostrará en la pantalla.

- ▶ Vuelva a extraer la memoria USB.
- ▶ Cierre el panel de operación.

La base de datos se guarda en la memoria USB con la estructura de directorios "Schaerer" – "SCA3" – "backup" – "database" – "sca3db.db3_20170623_112422".

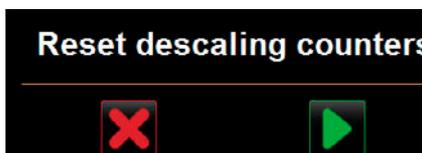
Restablecer contador de descalcificación



AVISO

De no realizarse descalcificaciones, podrían producirse daños y averías en la cafetera.

Las descalcificaciones que no se realizan de forma automática al restablecer el contador, deberán realizarse lo antes posible e iniciarse adecuadamente de forma manual.



Restablecer contador de descalcificación. El parámetro desactiva una descalcificación pendiente.

- ▶ Seleccione el ajuste "Mantenimiento" – "Restablecer contador de descalcificación".
 - Se abre la ventana de confirmación.
- ▶ Confirme la operación "Restablecer contador de descalcificación" con el campo [▶].
 - El contador de descalcificación se ha restablecido y la descalcificación pendiente se cancela.
 - La siguiente descalcificación automática se realiza de acuerdo con la configuración del ajuste "Sistema" – "Mantenimiento".

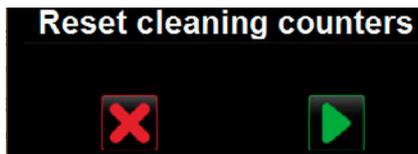
Restablecer descalcificación/limpieza



ADVERTENCIA

La contaminación por limpiezas de la máquina no realizadas puede provocar problemas de salud.

Las limpiezas que no se realizan de forma automática al restablecer el contador, deberán realizarse en cuanto se tenga oportunidad e iniciarse de forma manual.



Restablecer contador de limpieza. El parámetro desactiva una limpieza pendiente.

- ▶ Seleccionar ajuste "Mantenimiento" – "Restablecer contador de limpieza".
 - Se abre la ventana de confirmación.
- ▶ Confirme la operación "Restablecer contador de limpieza" con el campo [].
 - El contador de limpieza se ha restablecido y la limpieza pendiente se cancela.
 - La siguiente limpieza automática se realiza de acuerdo con la configuración del plan de limpieza.

8.5.4 Información (Propietario)

Ajuste "Mostrar versiones"			
			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Ver versiones	Aquí se puede consultar la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> • Versión del software del panel táctil • Versión del software del componente de potencia • Versión de la base de datos • Versión de caja BSP • Versión Qt (código fuente) • Versión de la licencia de Qt • Copyright software de SCS 	–	Cuando notifique un error, facilite esta información al técnico de mantenimiento.

Ajuste "Contador de la máquina"									
									
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones						
Contador de la máquina	Visión general de los contadores de bebidas. El contador no se puede borrar. <table border="1" style="margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>Beverage</th> <th>Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Total coffee beverages</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Total milk beverages</td> <td>42</td> </tr> </tbody> </table>	Beverage	Total	Total coffee beverages	11	Total milk beverages	42	–	Aparecerá una lista de todas las bebidas añadidas a la tarjeta del menú.
Beverage	Total								
Total coffee beverages	11								
Total milk beverages	42								

Ajuste "Estadísticas de bebidas"



Texto de visualización

Estadística de bebidas

Descripción

Visión general de los contadores de bebidas.

Los contadores de bebidas pueden borrarse individual o conjuntamente.

Borrar contador de usuarios individual:

- ▶ [A] Seleccione el campo pequeño [X] de la bebida correspondiente en la columna derecha.
 - Un contador de bebidas se pone a [0].

Borrar todos los contadores:

- ▶ [B] El campo [X] grande de la parte superior de la ventana elimina todos los contadores de bebidas indicados.
 - Todos los contadores de bebidas se ponen a [0].



Rango de ajuste

-

Indicaciones

Aparecerá una lista de todas las bebidas añadidas a la tarjeta del menú.

Ajuste "Estadística de limpieza"



Texto de visualización

Estadística de limpieza

Descripción

Se mostrará un listado con la siguiente información.

- Fecha
- Perfil
- Sistema
- Resultado

Date/time	Profile	System	Event
20.03.2017 11:59	Service technician	Coffee system	Reset timestamps
20.03.2017 11:59	Service technician	Milk system	Reset timestamps
20.03.2017 11:59	Service technician	Powder system	Reset timestamps
20.03.2017 11:59	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps

Rango de ajuste

-

Indicaciones

En la columna "Resultado", se visualizarán las limpiezas realizadas, canceladas o restablecidas.

Ajuste "Estadística de mantenimiento"



Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones								
Estadística de mantenimiento	Se mostrará un listado con la siguiente información. <ul style="list-style-type: none"> • Fecha • Perfil • Mantenimiento • Resultado <table border="1" data-bbox="587 611 1037 667"> <thead> <tr> <th>Date/time</th> <th>Profile</th> <th>Maintenance</th> <th>Event</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>08.03.2017 13:21</td> <td>Service technician</td> <td>Descaling</td> <td>Done</td> </tr> </tbody> </table>	Date/time	Profile	Maintenance	Event	08.03.2017 13:21	Service technician	Descaling	Done	-	En la columna "Resultado", se visualizarán los mantenimientos realizados, cancelados o restablecidos.
Date/time	Profile	Maintenance	Event								
08.03.2017 13:21	Service technician	Descaling	Done								

Ajuste "Estadística dureza del agua"



Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones				
Estadística dureza del agua	Se mostrará un listado con la siguiente información. <ul style="list-style-type: none"> • Fecha • Dureza del agua <table border="1" data-bbox="587 1106 1037 1162"> <thead> <tr> <th>Date/time</th> <th>Water hardness [dKH]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>22.09.2016 15:09</td> <td>9</td> </tr> </tbody> </table>	Date/time	Water hardness [dKH]	22.09.2016 15:09	9	-	-
Date/time	Water hardness [dKH]						
22.09.2016 15:09	9						

Ajuste "Estadística de caja Máquina"

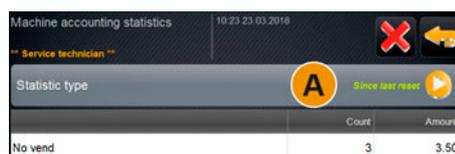


Texto de visualización

Estadística de caja Máquina

Descripción

El tipo de estadística puede estar preajustado en la lista de selección [A]. En función del ajuste predeterminado, la estadística de usuario muestra las entradas "Desde el último restablecimiento" o como estadística general "Desde la inicialización" (puesta en marcha).



- ▶ Abra la lista de selección [A] con el campo
 - ▶ Seleccione la estadística que desee.
- Borrar la estadística:
- ▶ Seleccione el campo .
 - Se abre la ventana de confirmación.
 - ▶ Seleccione el campo .
 - Se borra la estadística.

Rango de ajuste

Desde el último restablecimiento

Desde la inicialización

Indicaciones

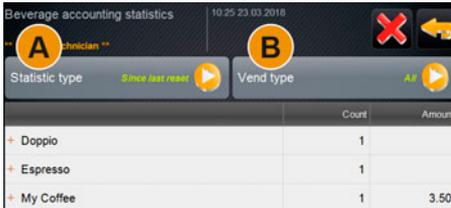
La estadística informa sobre el número de bebidas dispensadas con o sin venta, así como de la suma de los precios de dichas bebidas.

Diferencia entre ambos tipos de estadísticas:

La estadística "Desde el último restablecimiento" puede borrarse, lo que permite registrar los datos durante un tiempo determinado.

La estadística con el ajuste "Desde la inicialización" no puede borrarse.

"Inicialización" quiere decir "Desde la puesta en marcha".

Ajuste "Estadística de caja Bebida"			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
 <p>Estadística de caja Bebida</p>	<p>El tipo de estadística puede estar preajustado en la lista de selección [A] y en el tipo de venta [B]. En función del ajuste predeterminado, la estadística de usuario muestra las entradas "Desde el último restablecimiento" o como estadística general "Desde la inicialización" (puesta en marcha).</p>  <p>▶ Abra la lista de selección [A] o [B] con el campo .</p> <p>▶ Seleccione la estadística y el tipo de venta que desee.</p> <p>Borrar la estadística:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La estadística se muestra de acuerdo con el ajuste predeterminado. <p>▶ Seleccione el campo .</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se abre la ventana de confirmación. <p>▶ Seleccione el campo .</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se borra la estadística. 	<p>Tipo de estadística:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desde el último restablecimiento - Desde la inicialización <p>Tipo de venta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Todas - Ninguna venta 	<p>La estadística informa sobre el número de bebidas dispensadas y en qué configuración, así como el número de bebidas y su precio.</p> <p>Con el ajuste predeterminado "Ninguna venta" se muestran en una lista todas las bebidas sin pago.</p> <p>Diferencia entre ambos tipos de estadísticas:</p> <p>La estadística "Desde el último restablecimiento" puede borrarse, lo que permite registrar los datos durante un tiempo determinado.</p> <p>La estadística con el ajuste "Desde la inicialización" no puede borrarse.</p> <p><i>"Inicialización" quiere decir "Desde la puesta en marcha".</i></p>

8.6 Perfil Contable y Contable reducido

El "Contable" tiene acceso limitado a las funciones de mantenimiento.



En el "Menú de mantenimiento" del perfil [Contable], se pueden seleccionar directamente las funciones siguientes:

- Iniciar lavado
- Limpieza de la pantalla táctil
- Encender y apagar el sistema de leche
- Activar/desactivar información rápida
- Activar venta gratuita (Con sistema de caja)
- Apagar



El perfil [Contable] contiene los siguientes ajustes:

- Configuración
- Información



Véase el capítulo "Manejo" – "Perfil [Iniciar sesión / cerrar sesión]" para subir a los ajustes.



El contenido de los ajustes disponibles se explica más adelante en este capítulo.

8.6.1 Configuración (Contable y Contable reducido)

Ajuste "General"			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Idioma principal 	Cambiar el idioma de la pantalla ► Abra la lista de selección con el campo [>]. <input checked="" type="checkbox"/> Se muestra la lista de selección. ► Seleccione el idioma que desea.	Todos los idiomas almacenados	–

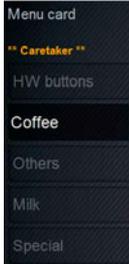
Tarjeta de menú en el modo operativo "Estándar"

Ajustes de la "Tarjeta de menú" para "Grupo de menú"



Texto de visualización

Variantes de tarjetas de menú



Descripción

Las tarjetas de menú ponen las bebidas a disposición en la interfaz de usuario.

En las tarjetas de menú se asignan a las bebidas configuradas anteriormente.

Opción: Varias tarjetas de menú

Cuatro tarjetas de menú [A] pueden configurarse con máx. 8 bebidas [B]

La tarjeta de menú del primer nivel [C] contiene 2 campos de bebidas para los botones de bebidas [Agua caliente] y [Vapor] externos disponibles de forma opcional.



Opción: Modo de empleo con 1 tarjeta de menú

Si solo se utiliza una tarjeta de menú, es posible configurar 12 bebidas en la tarjeta de menú. Véase la ilustración.



Rango de ajuste

1 tarjeta de menú para botones externos opcionales
4 tarjetas de menú

Indicaciones

El orden de los niveles de tarjetas de menú en la interfaz de usuario de los registros va de izquierda a derecha.

Cada tarjeta de menú es a la vez un grupo de bebidas. Si una selección de grupo está activa, solo se muestran las bebidas correspondientes contenidas en ese grupo o tarjeta de menú.

Las diversas posibilidades de selección de las bebidas de los registros o de un grupo pueden configurarse por medio del ajuste "Configuración" – "Modo operativo" – "Selección de grupo".

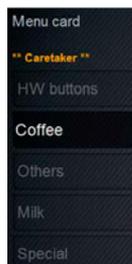
Se puede activar una interfaz de usuario alternativa con sus propios campos de bebidas por medio del ajuste "Configuración" – "Modo operativo" – "Tarjeta de menú" – "Personalizado".

Ajustes de la "Tarjeta de menú" para "Grupo de menú"



Texto de visualización

Editar la tarjeta de menú

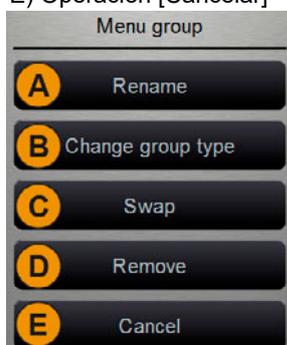


Descripción

- ▶ Active la tarjeta de menú que se debe editar.
- ▶ Seleccione de nuevo tarjeta de menú.
 - Se abren las opciones de edición "Grupo de menú".

Opciones de edición en el "Grupo de menú":

- A) Tarjeta de menú [Renombrar]
- B) Tarjeta de menú [Modificar tipo de grupo]
- C) Tarjeta de menú [Cambiar]
- D) Tarjeta de menú [Eliminar]
- E) Operación [Cancelar]



Rango de ajuste

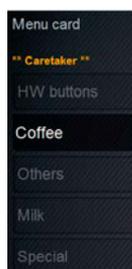
1 tarjeta de menú para botones externos opcionales
4 tarjetas de menú

Indicaciones

La primera tarjeta de menú [botones ext.] está reservada para los botones de bebida externos opcionales Agua caliente y Vapor.

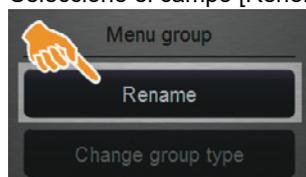
Además pueden añadirse y configurarse máx. 4 tarjetas de menú con el campo [Añadir].

A) Renombrar tarjeta de menú



Renombre la tarjeta de menú:

- ▶ Active la tarjeta de menú que se debe editar.
- ▶ Seleccione de nuevo tarjeta de menú.
 - Se abre la ventana "Grupo de menú".
- ▶ Seleccione el campo [Renombrar].



- El teclado se abre para la introducción.
- ▶ Introduzca la denominación de la tarjeta de menú mediante el teclado y confirme la introducción con la tecla [Enter].
 - La denominación de la tarjeta de menú se ha ajustado.

todos los caracteres disponibles del teclado

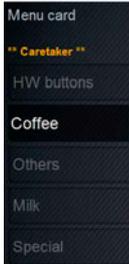
El campo [Cancelar] interrumpe la operación.

Ajustes de la "Tarjeta de menú" para "Grupo de menú"



Texto de visualización

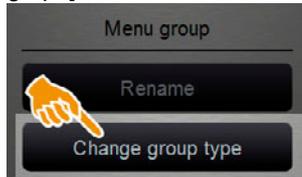
B) Modificar el tipo de grupo de la tarjeta de menú



Descripción

Modifique el tipo de grupo de la tarjeta de menú:

- ▶ Active la tarjeta de menú que se debe editar.
- ▶ Seleccione de nuevo tarjeta de menú.
 - Se abre la ventana "Grupo de menú".
- ▶ Seleccione el campo [Modificar tipo de grupo].



- Se abre la lista con los diferentes tipos de grupo.

Pueden asignarse los siguientes tipos de grupo a una tarjeta de menú:

- Café
- Leche
- Clásico
- Frío
- Especial

Si la Selección de grupo está activada, se muestran los grupos configurados en función del tipo de grupo asignado. Véase la figura.



- ▶ Seleccione el tipo de grupo de la lista.
 - La tarjeta de menú está asignada a un tipo de grupo.
 - El grupo se muestra en función del tipo de grupo seleccionado.

Rango de ajuste

Café
Leche
Clásico
Frío
Especial

Indicaciones

El campo [Cancelar] interrumpe la operación.

Representación "Café":



Representación "Leche":



Representación "Clásico":



Representación "Frío":



Representación "Especial":



Ajustes de la "Tarjeta de menú" para "Grupo de menú"



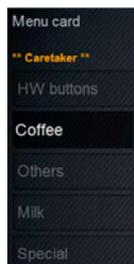
Texto de visualización

Descripción

Rango de ajuste

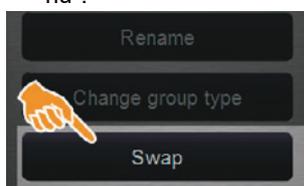
Indicaciones

C) Cambiar tarjeta de menú



Cambiar la posición de la tarjeta de menú por otra tarjeta de menú:

- ▶ Active la tarjeta de menú que se debe editar.
- ▶ Seleccione de nuevo tarjeta de menú.
 - Se abre la ventana "Grupo de menú".
- ▶ Seleccione el campo [Cambiar].
 - Se cierra la ventana "Grupo de menú".

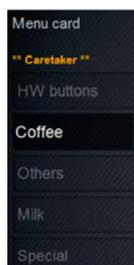


- ▶ Seleccione la nueva posición para la tarjeta de menú en la que deba posicionarse la primera tarjeta de menú seleccionada.
 - Ambas posiciones de las tarjetas de menú se intercambiarán.

-

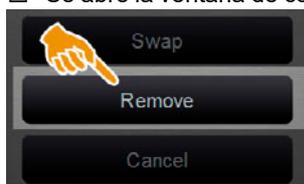
El campo [Cancelar] interrumpe la operación.

D) Eliminar tarjeta de menú



Eliminar tarjeta de menú:

- ▶ Active la tarjeta de menú que se debe editar.
- ▶ Seleccione de nuevo tarjeta de menú.
 - Se abre la ventana "Grupo de menú".
- ▶ Seleccione el campo [Eliminar].
 - Se abre la ventana de confirmación.



- ▶ Confirme la acción "eliminar" con el campo [>].
 - Se borra la tarjeta de menú.

-

El campo [Cancelar] interrumpe la operación.

Solo se elimina la tarjeta de menú; las bebidas con las recetas permanecen en las recetas de bebidas.

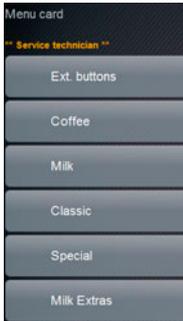
Tarjeta de menú en el modo operativo "Personalizado"

Ajustes "Tarjeta de menú" con en el modo operativo "Personalizado"



Texto de visualización

Tarjetas de menú "Personalizado"



Descripción

- ▶ La configuración [personalizado] se selecciona y guarda en el ajuste "Configuración" – "Modo operativo" – "Tarjeta de menú".
- ▶ Vuelva a la interfaz de usuario con el campo [←].
 - ☑ La maquina se reiniciará.
 - ☑ Se activa una interfaz de usuario alternativa y puede configurarse con sus propias tarjetas de menú y bebidas.
 - ☑ La interfaz de usuario en el modo "Personalizado" permite una configuración independiente, al contrario que con la interfaz de usuario "Estándar".

La interfaz de usuario en el modo operativo [personalizado] ofrece las siguientes posibilidades:

Pueden añadirse hasta 10 tarjetas de menú a través del campo [A].

El orden, la eliminación y la configuración de las tarjetas de menú contenidas se realiza mediante el campo [B].



- ▶ Seleccione el campo [✕] en la ventana "Tarjeta de menú".
 - ☑ Se abre la ventana con las opciones de edición "Grupo de menú" y "Bebidas".

Opciones de edición de la tarjeta del menú:

- [C] Tarjeta de menú [Nombre]
- [D] Asignación de tipo de tarjetas de menú



Rango de ajuste

11 tarjetas de menú
De ellas, una tarjeta está reservada para los 2 botones externos de bebida.

Indicaciones

La primera tarjeta de menú [botones ext.] está reservada para los botones de bebida externos opcionales Agua caliente y Vapor. Además pueden añadirse y configurarse máx. 10 tarjetas de menú con el campo [+].

Las diversas posibilidades de selección de las bebidas de los registros o de un grupo pueden configurarse en el menú "Configuración" – "Modo operativo" – "Selección de grupo".

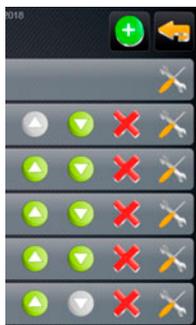
Si la "Selección de grupo" está activada, se muestran máx. las 4 primeras de las 10 tarjetas de menú posibles (Grupos de bebidas).

Ajustes "Tarjeta de menú" con en el modo operativo "Personalizado"



Texto de visualización

C) Tarjeta de menú
[Nombre]



Descripción

Renombre la tarjeta de menú:

► Seleccione el campo [] en la tarjeta de menú deseada.

Se abre la ventana "Grupo de menú".

► Seleccione el campo [A] [Nombre].



El teclado se abre para la introducción.

► Introduzca la denominación de la tarjeta de menú mediante el teclado y confirme la introducción con la tecla [Enter].

La denominación de la tarjeta de menú se ha ajustado.

Rango de ajuste

todos los caracteres disponibles del teclado

Indicaciones

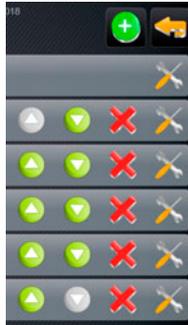
–

Ajustes "Tarjeta de menú" con en el modo operativo "Personalizado"



Texto de visualización

D) Tipo de grupo de la tarjeta de menú



Descripción

Modifique el tipo de grupo de la tarjeta de menú:

- ▶ Seleccione el campo [] en la tarjeta de menú deseada.
 - Se abre la ventana "Grupo de menú".
- ▶ Seleccione el campo [B] [Tipo].



- Se abre la lista con los diferentes tipos de grupo.

Pueden asignarse los siguientes tipos de grupo a una tarjeta de menú:

- Café
- Leche
- Clásico
- Frío
- Especial

Si la Selección de grupo está activada, se muestran los grupos configurados en función del tipo de grupo asignado. Véase la figura.



- ▶ Seleccione el tipo de grupo de la lista.
 - La tarjeta de menú está asignada a un tipo de grupo.
 - El grupo se muestra en función del tipo de grupo seleccionado.

Rango de ajuste

- Café
- Leche
- Clásico
- Frío
- Especial

Indicaciones

El ajuste "Modo operativo" – "Símbolo de bebida" está activado.

Representación "Café":



Representación "Leche":



Representación "Clásico":



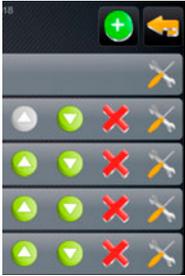
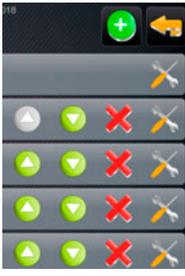
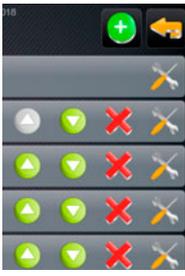
Representación "Frío":



Representación "Especial":



Ajustes "Tarjeta de menú" con en el modo operativo "Personalizado"

Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
 <p>Orden de tarjeta de menú</p> 	<p>Cambiar la posición de la tarjeta de menú por otra tarjeta de menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione el campo deseado [A] [▲ ▼] (hacia arriba o hacia abajo) en la tarjeta de menú. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La tarjeta de menú correspondiente se cambia por la tarjeta de menú situada arriba o debajo. 	—	—
<p>Eliminar tarjeta de menú</p> 	<p>Eliminar tarjeta de menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione el campo [X] en la tarjeta de menú deseada. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se abre la ventana de confirmación. ▶ Confirme la eliminación de la tarjeta de menú con el campo [>]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La tarjeta de menú seleccionada será eliminada de la lista. 	—	<p><i>Solo se elimina la tarjeta de menú; las bebidas con las recetas permanecen en las recetas de bebidas.</i></p>
<p>Configurar tarjeta de menú</p> 	<p>Configurar tarjeta de menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione el campo [X] en la tarjeta de menú deseada. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se abre la ventana "Grupo de menú" y "Bebidas". <p><i>Véase el capítulo "Configuración" – "Tarjeta de menú" – "Bebidas en la tarjeta de menú personalizada" para la descripción de la configuración de bebidas en la tarjeta de menú.</i></p>	—	—

8.6.2 Información (Contable y Contable reducido)

Punto de menú "Estadística de bebidas"



Texto de visualización

Descripción

Rango de ajuste

Indicaciones

Ver versiones

Aquí se puede consultar la siguiente información:

- Versión del software del panel táctil
- Versión del software del componente de potencia
- Versión de la base de datos
- Versión de caja BSP
- Versión Qt (código fuente)
- Versión de la licencia de Qt
- Copyright software de SCS

–

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

Estadística de bebidas

Visión general de los contadores de bebidas.

Los contadores de bebidas pueden borrarse individual o conjuntamente.

Borrar contador de usuarios individual:

- ▶ [A] Seleccione el campo pequeño [X] de la bebida correspondiente en la columna derecha.
 - Un contador de bebidas se pone a [0].

Borrar todos los contadores:

- ▶ [B] El campo [X] grande de la parte superior de la ventana elimina todos los contadores de bebidas indicados.
 - Todos los contadores de bebidas se ponen a [0].



–

Aparecerá una lista de todas las bebidas añadidas a la tarjeta del menú.

Ajuste "Estadística de caja Máquina"

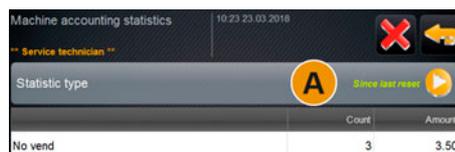


Texto de visualización

Estadística de caja Máquina

Descripción

El tipo de estadística puede estar preajustado en la lista de selección [A]. En función del ajuste predeterminado, la estadística de usuario muestra las entradas "Desde el último restablecimiento" o como estadística general "Desde la inicialización" (puesta en marcha).



- ▶ Abra la lista de selección [A] con el campo
 - ▶ Seleccione la estadística que desee.
- Borrar la estadística:
- ▶ Seleccione el campo .
 - Se abre la ventana de confirmación.
 - ▶ Seleccione el campo .
 - Se borra la estadística.

Rango de ajuste

Desde el último restablecimiento
Desde la inicialización

Indicaciones

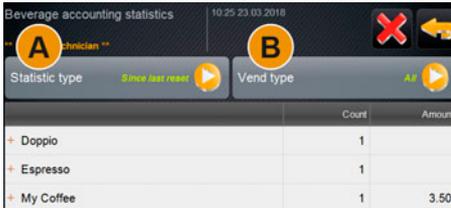
La estadística informa sobre el número de bebidas dispensadas con o sin venta, así como de la suma de los precios de dichas bebidas.

Diferencia entre ambos tipos de estadísticas:

La estadística "Desde el último restablecimiento" puede borrarse, lo que permite registrar los datos durante un tiempo determinado.

La estadística con el ajuste "Desde la inicialización" no puede borrarse.

"Inicialización" quiere decir "Desde la puesta en marcha".

Ajuste "Estadística de caja Bebida"			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
 <p>Estadística de caja Bebida</p>	<p>El tipo de estadística puede estar preajustado en la lista de selección [A] y en el tipo de venta [B]. En función del ajuste predeterminado, la estadística de usuario muestra las entradas "Desde el último restablecimiento" o como estadística general "Desde la inicialización" (puesta en marcha).</p>  <p>▶ Abra la lista de selección [A] o [B] con el campo .</p> <p>▶ Seleccione la estadística y el tipo de venta que desee.</p> <p>Borrar la estadística:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La estadística se muestra de acuerdo con el ajuste predeterminado. <p>▶ Seleccione el campo .</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se abre la ventana de confirmación. <p>▶ Seleccione el campo .</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se borra la estadística. 	<p>Tipo de estadística:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desde el último restablecimiento - Desde la inicialización <p>Tipo de venta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Todas - Ninguna venta 	<p>La estadística informa sobre el número de bebidas dispensadas y en qué configuración, así como el número de bebidas y su precio.</p> <p>Con el ajuste predeterminado "Ninguna venta" se muestran en una lista todas las bebidas sin pago.</p> <p>Diferencia entre ambos tipos de estadísticas:</p> <p>La estadística "Desde el último restablecimiento" puede borrarse, lo que permite registrar los datos durante un tiempo determinado.</p> <p>La estadística con el ajuste "Desde la inicialización" no puede borrarse.</p> <p><i>"Inicialización" quiere decir "Desde la puesta en marcha".</i></p>

8.7 Perfil Director de servicios



El "Director de servicios" tiene acceso limitado a las funciones de mantenimiento.

En el "Menú de mantenimiento" del perfil [Director de servicios], se pueden seleccionar directamente las funciones siguientes:

- Iniciar lavado
- Limpieza de la pantalla táctil
- Encender y apagar el sistema de leche
- Activar/desactivar información rápida
- Apagar



El perfil [Director de servicios] contiene los siguientes ajustes:

- Configuración
- Información

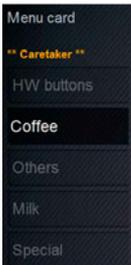


Véase el capítulo "Manejo" – "Perfil [Iniciar sesión / cerrar sesión]" para subir a los ajustes.

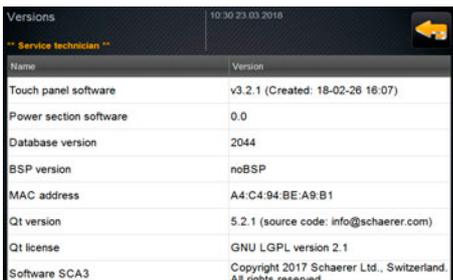


El contenido de los ajustes disponibles se explica más adelante en este capítulo.

8.7.1 Configuración (Director de servicios)

Punto de menú "General"			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
 <p>Configuration</p>			
Idioma principal	Cambiar el idioma de la pantalla <ul style="list-style-type: none"> ▶ Abra la lista de selección con el campo [>]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se muestra la lista de selección. ▶ Seleccione el idioma que desea. 	Todos los idiomas almacenados	–
			
Niveles de tarjetas de menú*	<i>Véase el capítulo "Programación" – "Perfil Contable y Contable reducido" para la descripción del parámetro "Tarjeta de menú" en el modo operativo "Estándar" y "Personalizado".</i>	–	–
			

8.7.2 Información (Director de servicios)

Punto del menú "Ver versiones"			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
 <p>Info</p>			
Ver versiones	Aquí se puede consultar la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> • Versión del software del panel táctil • Versión del software del componente de potencia • Versión de la base de datos • Versión de caja BSP • Versión de Mac adress • Versión Qt (código fuente) • Versión de la licencia de Qt • Copyright software de SCS 	–	Cuando notifique un error, deberá facilitar esta información al técnico de mantenimiento.
			

Punto de menú "Contador de la máquina"



Texto de visualización

Contador de la máquina

Descripción

Visión general de los contadores de bebidas.

El contador no se puede borrar.

Beverage	Total
Total coffee beverages	11
Total milk beverages	42

Ejemplo [Chociatto]:

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

Pueden distinguirse los siguientes ingredientes.

- Café
- Leche fresca
- Choco o topping
- Sirope (aromatizaciones)
- Agua caliente
- Vapor

Rango de ajuste

–

Indicaciones

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

Punto de menú "Estadísticas de bebidas"



Texto de visualización

Estadística de bebidas

Descripción

Visión general de los contadores de bebidas.

Los contadores de bebidas pueden borrarse individual o conjuntamente.

Borrar contador de usuarios individual:

- ▶ [A] Seleccione el campo pequeño [X] de la bebida correspondiente en la columna derecha.
 - Un contador de bebidas se pone a [0].

Borrar todos los contadores:

- ▶ [B] El campo [X] grande de la parte superior de la ventana elimina todos los contadores de bebidas indicados.
 - Todos los contadores de bebidas se ponen a [0].



Rango de ajuste

-

Indicaciones

Aparecerá una lista de todas las bebidas añadidas a la tarjeta del menú.

Punto de menú "Estadística de limpieza"



Texto de visualización

Estadística de limpieza

Descripción

Se mostrará un listado con la siguiente información.

- Fecha y hora
- Perfil
- Sistema
- Resultado

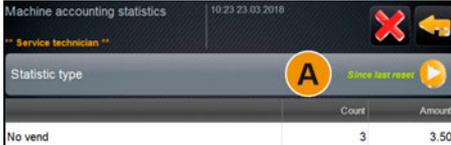
Date/time	Profile	System	Event
20.03.2017 11:59	Service technician	Coffee system	Reset timestamps
20.03.2017 11:59	Service technician	Milk system	Reset timestamps
20.03.2017 11:59	Service technician	Powder system	Reset timestamps
20.03.2017 11:59	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps

Rango de ajuste

-

Indicaciones

En la columna "Resultado", se visualizarán las limpiezas realizadas, canceladas o restablecidas.

Ajuste "Estadística de caja Máquina"			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
 <p>Estadística de caja Máquina</p>	<p>El tipo de estadística puede estar preajustado en la lista de selección [A]. En función del ajuste predeterminado, la estadística de usuario muestra las entradas "Desde el último restablecimiento" o como estadística general "Desde la inicialización" (puesta en marcha).</p>  <ul style="list-style-type: none"> ▶ Abra la lista de selección [A] con el campo . ▶ Seleccione la estadística que desee. <p>Borrar la estadística:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione el campo . <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se abre la ventana de confirmación. ▶ Seleccione el campo . <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se borra la estadística. 	<p>Desde el último restablecimiento</p> <p>Desde la inicialización</p>	<p>La estadística informa sobre el número de bebidas dispensadas con o sin venta, así como de la suma de los precios de dichas bebidas.</p> <p>Diferencia entre ambos tipos de estadísticas:</p> <p>La estadística "Desde el último restablecimiento" puede borrarse, lo que permite registrar los datos durante un tiempo determinado.</p> <p>La estadística con el ajuste "Desde la inicialización" no puede borrarse.</p> <p><i>"Inicialización" quiere decir "Desde la puesta en marcha".</i></p>

Ajuste "Estadística de caja Bebida"

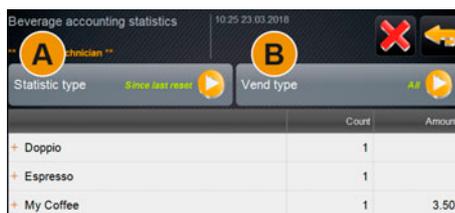


Texto de visualización

Estadística de caja Bebida

Descripción

El tipo de estadística puede estar preajustado en la lista de selección [A] y en el tipo de venta [B]. En función del ajuste predeterminado, la estadística de usuario muestra las entradas "Desde el último restablecimiento" o como estadística general "Desde la inicialización" (puesta en marcha).



▶ Abra la lista de selección [A] o [B] con el campo [👉].

▶ Seleccione la estadística y el tipo de venta que desee.

Borrar la estadística:

La estadística se muestra de acuerdo con el ajuste predeterminado.

▶ Seleccione el campo [❌].

Se abre la ventana de confirmación.

▶ Seleccione el campo [▶].

Se borra la estadística.

Rango de ajuste

Tipo de estadística:

- Desde el último restablecimiento

- Desde la inicialización

Tipo de venta:

- Todas

- Ninguna venta

Indicaciones

La estadística informa sobre el número de bebidas dispensadas y en qué configuración, así como el número de bebidas y su precio.

Con el ajuste predeterminado "Ninguna venta" se muestran en una lista todas las bebidas sin pago.

Diferencia entre ambos tipos de estadísticas:

La estadística "Desde el último restablecimiento" puede borrarse, lo que permite registrar los datos durante un tiempo determinado.

La estadística con el ajuste "Desde la inicialización" no puede borrarse.

"Inicialización" quiere decir "Desde la puesta en marcha".

8.8 Perfil Gestor de calidad



El "Responsable de calidad" tiene acceso limitado a las funciones de mantenimiento.

En el "Menú de mantenimiento" del perfil [Gestor de calidad], se pueden seleccionar directamente las funciones siguientes:

- Iniciar lavado
- Limpieza de la pantalla táctil
- Encender y apagar el sistema de leche
- Activar la información rápida.
- Apagar



El perfil [Gestor de calidad] contiene los siguientes ajustes:

- Configuración
- Información



Véase el capítulo "Manejo" – "Perfil [Iniciar sesión / cerrar sesión]" para subir a los ajustes.



El contenido de los ajustes disponibles se explica más adelante en este capítulo.

8.8.1 Configuración (Gestor de calidad)

Punto de menú "General"			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
 <p>Idioma principal</p> 	<p>Cambiar el idioma de la pantalla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Abra la lista de selección con el campo [>]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se muestra la lista de selección. ▶ Seleccione el idioma que desea. 	<p>Todos los idiomas almacenados</p>	<p>–</p>

8.8.2 Información (Gestor de calidad)

Punto del menú "Ver versiones"			
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
 <p>Ver versiones</p>	<p>Aquí se puede consultar la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Versión del software del panel táctil • Versión del software del componente de potencia • Versión de la base de datos • Versión de caja BSP • Versión Qt (código fuente) • Versión de la licencia de Qt • Copyright software de SCS 	<p>–</p>	<p>Cuando notifique un error, facilite esta información al técnico de mantenimiento.</p>

Punto de menú "Estadística de limpieza"																							
Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones																				
 <p>Estadística de limpieza</p>	<p>Se mostrará un listado con la siguiente información.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fecha • Perfil • Sistema • Resultado <table border="1" data-bbox="587 1767 1038 1906"> <thead> <tr> <th>DateTime</th> <th>Profile</th> <th>System</th> <th>Event</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>20.03.2017 11:59</td> <td>Service technician</td> <td>Coffee system</td> <td>Reset timestamps</td> </tr> <tr> <td>20.03.2017 11:59</td> <td>Service technician</td> <td>Milk system</td> <td>Reset timestamps</td> </tr> <tr> <td>20.03.2017 11:59</td> <td>Service technician</td> <td>Powder system</td> <td>Reset timestamps</td> </tr> <tr> <td>20.03.2017 11:59</td> <td>Service technician</td> <td>Steam boiler rinsing</td> <td>Reset timestamps</td> </tr> </tbody> </table>	DateTime	Profile	System	Event	20.03.2017 11:59	Service technician	Coffee system	Reset timestamps	20.03.2017 11:59	Service technician	Milk system	Reset timestamps	20.03.2017 11:59	Service technician	Powder system	Reset timestamps	20.03.2017 11:59	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps	<p>–</p>	<p>En la columna "Resultado", se visualizarán las limpiezas realizadas, canceladas o restablecidas.</p>
DateTime	Profile	System	Event																				
20.03.2017 11:59	Service technician	Coffee system	Reset timestamps																				
20.03.2017 11:59	Service technician	Milk system	Reset timestamps																				
20.03.2017 11:59	Service technician	Powder system	Reset timestamps																				
20.03.2017 11:59	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps																				

8.9 Perfil Encargado de la máquina



El "Encargado de la máquina" tiene acceso limitado a las funciones de mantenimiento.

En el "Menú de mantenimiento" del perfil [Encargado de la máquina], se pueden seleccionar directamente las funciones siguientes:

- Iniciar lavado
- Limpieza de la pantalla táctil
- Encender y apagar el sistema de leche
- Activar la información rápida.
- Apagar



El perfil [Encargado de la máquina] contiene los siguientes ajustes:

- Configuración
- Información



Véase el capítulo "Manejo" – "Perfil [Iniciar sesión / cerrar sesión]" para subir a los ajustes.



El contenido de los ajustes disponibles se explica más adelante en este capítulo.

8.9.1 Configuración (Encargado de la máquina)

Punto de menú "General"



Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Idioma principal 	Cambiar el idioma de la pantalla ▶ Abra la lista de selección con el campo [>]. <input checked="" type="checkbox"/> Se muestra la lista de selección. ▶ Seleccione el idioma que desea.	Todos los idiomas almacenados	–

8.9.2 Información (Encargado de la máquina)

Punto del menú "Ver versiones"



Texto de visualización	Descripción	Rango de ajuste	Indicaciones
Ver versiones	Aquí se puede consultar la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> • Versión del software del panel táctil • Versión del software del componente de potencia • Versión de la base de datos • Versión de caja BSP • Versión Qt (código fuente) • Versión de la licencia de Qt • Copyright software de SCS 	–	Cuando notifique un error, facilite esta información al técnico de mantenimiento.

9 Solución de problemas

9.1 Ventana "Smart Info"

Información adicional o instrucciones

La selección de la línea de texto roja en la interfaz de usuario abre la ventana "Smart Info". La ventana "Smart Info" contiene información o instrucciones adicionales relativas al mensaje de error.



- ▶ Seleccione el campo [Línea de texto con mensaje de error].
 - Se abrirá la ventana "Smart Info".



- ▶ Realice las operaciones que se explican.

Mensajes de error pendientes en el menú de mantenimiento



El panel de mando [Menú de mantenimiento] sin marca de color informa de que la máquina está completamente preparada para el uso.



El panel de mando [Menú de mantenimiento] marcado de color naranja informa sobre información pendiente o futuras solicitudes de acción mientras la máquina está preparada para el uso.

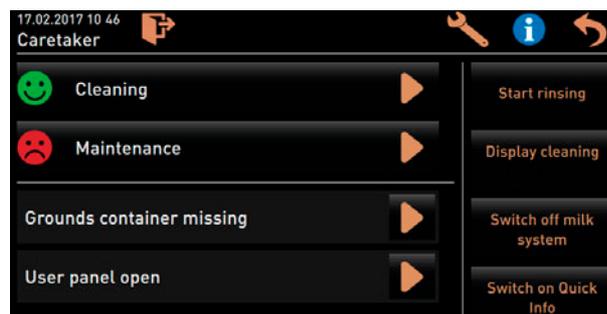
- Será imprescindible realizar alguna acción próximamente.



El panel de mando [Menú de mantenimiento] marcado de color rojo informa de mensajes de error, limpiezas o mantenimiento pendientes.

- Es imprescindible realizar alguna acción.

Los mensajes de error, información o solicitudes de acción pendientes se muestran en una lista en el "Menú de mantenimiento".



Véase también el capítulo "Manejo" - "Ventana principal táctil" - "Menú de mantenimiento".



En caso de un mensaje de error pendiente en rojo, la dispensación de bebida estará bloqueada hasta que se han tomado las medidas necesarias.

- ▶ Seleccione otros posibles mensajes de error pendientes del "Menú de mantenimiento" y subsánelos según la medida descrita.

Si el mensaje de error no desaparece una vez realizada la operación indicada, es posible que se haya producido un fallo.

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

9.2 Fallos con mensaje de pantalla

A continuación se explican los mensajes de error más importantes. Si el error persiste después de llevar a cabo todas las soluciones, póngase en contacto con su socio de servicio técnico.

Código	Mensaje de pantalla	Causa	Solución
	Leche casi vacía (rellenar leche)	El depósito de leche fresca está prácticamente vacío.	▶ Llene el depósito de leche fresca cuando tenga oportunidad.
	Leche vacía (rellenar leche)	El depósito de leche fresca está vacío.	▶ Extraiga el depósito de leche fresca. ▶ Limpie el depósito a fondo. ▶ Llene el depósito con leche fresca refrigerada a $\pm 5^{\circ}\text{C}$ y vuélvalo a montar en la máquina.
	Depósito de posos casi lleno	El depósito de posos tiene capacidad para casi aprox. 60 – 70 "tortas de café".	▶ Descargue el depósito de posos cuando tenga oportunidad.
	Depósito de posos lleno	El depósito de posos tiene capacidad para aprox. 60 – 70 "tortas de café".	▶ Descargue el depósito de posos. ▶ Enjuague el depósito de posos y séquelo. ▶ Vuelva a colocar el depósito de posos.
	Coloque el depósito de posos	Falta el depósito de posos. El depósito de posos no se ha introducido completamente en la máquina.	▶ Coloque el depósito de posos correctamente en la máquina.
	Cerrar el panel de operación	El panel de operación está abierto o no se ha cerrado completamente.	▶ Presione hacia abajo el panel de operación hasta que quede encajado.
	Depósito de agua potable externo casi vacío (opción)	El nivel de llenado del depósito de agua potable externo (opción) es bajo.	▶ Llene el depósito de agua potable cuando tenga oportunidad.
	Llene el depósito de agua potable externo (opción)	El nivel de llenado del depósito de agua potable externo (opción) es demasiado bajo.	▶ Quite la supervisión del nivel del depósito de agua potable. ▶ Lave y llene el depósito de agua potable con agua limpia. ▶ Vuelva a instalar la supervisión del nivel.
	Vacíe depósito de agua sucia (opción)	Se ha alcanzado la cantidad de llenado del depósito de agua sucia externo.	▶ Quite la supervisión del nivel del depósito de agua sucia. ▶ Descargue el depósito de agua sucia. ▶ Lave el depósito de agua sucia. ▶ Vuelva a instalar la supervisión del nivel.

Código	Mensaje de pantalla	Causa	Solución
	Molinillo central (estándar), molinillo derecho (opción), sobrecargado o bloqueado	Se ha medido una corriente excesiva (>8 A) durante un periodo definido. La máquina intenta iniciar la molienda 5 veces más y, después de esto, se muestra el mensaje "Molinillo izq. o der. sobrecargado". Si se solicita otra bebida cuando la máquina está en este lado y no se soluciona el problema, el mensaje cambia a "Molinillo central o der. /bloqueado". La dispensación de bebida está bloqueada.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Apague la máquina. ▶ Compruebe si hay algún bloqueo en el molinillo y extraiga los cuerpos extraños. ▶ Aumente el grado de molienda y compruebe si el molinillo funciona de nuevo ▶ Reinicie la máquina. ▶ Si el error persiste, póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
	Añadir granos (molinillo central vacío)	El depósito de granos central está vacío.	▶ Rellene el depósito de granos.
	Añadir granos (molinillo derecho vacío)	El depósito de granos derecho está vacío.	▶ Rellene el depósito de granos.
	Añadir café molido en la entrada manual	El depósito de granos derecho está vacío.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Abra la tapa de la entrada manual del depósito de granos central. ▶ Añada café molido. ▶ Cierre la tapa de la entrada manual.
	Sobretemperatura calentador de agua	El suministro de agua está interrumpido.	▶ Compruebe el nivel ext. del depósito de agua potable (opción) o el estado de la conexión de agua fija.
La cafetera está sobrecalentada.		▶ Desenchufe la máquina de la red eléctrica y déjela enfriar.	
La SSR está averiada.		▶ Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.	
Se ha activado el Klixon.			
	Sobretemperatura del calentador de vapor	El suministro de agua está interrumpido.	▶ Compruebe el nivel ext. del depósito de agua potable (opción) o el estado de la conexión de agua fija.
Sistema de vapor obstruido.		▶ Compruebe y limpie la salida de bebida y el sistema de vapor.	
La cafetera está sobrecalentada.		▶ Desenchufe la máquina de la red eléctrica y déjela enfriar.	
La SSR está averiada.		▶ Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.	
Se ha activado el Klixon.			
	Temperatura agua caliente demasiado baja Temperatura calentador de vapor demasiado baja	Fase de calentamiento.	▶ Espere hasta que la máquina se haya calentado.
Error en el calentamiento.		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe si el cajón de posos está correctamente colocado. ▶ Desenchufe la máquina de la red eléctrica. ▶ Conéctela de nuevo y enciéndala otra vez. 	

Código	Mensaje de pantalla	Causa	Solución
	Tiempo calentador ACS calefacción agotado Tiempo calentador de vapor calefacción agotado	Aunque la calefacción está encendida, la temperatura nominal no se ha alcanzado en un plazo de 5 minutos.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe todas las fases. ▶ Compruebe si los relés SSR se interconectan. ▶ Compruebe el elemento calefactor del calentador. ▶ Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
	Cortocircuito NTC calentador de agua Cortocircuito NTC calentador de vapor	La placa de circuitos principal no detecta ninguna resistencia. Se mide una temperatura máxima (aprox. 150°C). La dispensación de bebida está bloqueada.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe si hay depósitos de cal en el NTC (termistor). ▶ Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
	Interrupción NTC calentador de agua Interrupción NTC calentador de vapor	El sensor de temperatura se ha interrumpido. Se mide una temperatura mínima.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Revise las conexiones del NTC (termistor). ▶ Compruebe la dureza del agua. ▶ Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
	Sobrecorriente unidad de escaldado	Se ha detectado una sobrecorriente en el motor de la unidad de escaldado.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Revise la unidad de escaldado mecánicamente. ▶ Póngase en contacto con su 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, se produce un error. La causa puede estar en la unidad de escaldado, la placa de potencia o los cables.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe la unidad de escaldado mecánicamente. ▶ Revise los enchufes de la unidad de escaldado. ▶ Si el error persiste, en contacto con su socio de servicio técnico.
	Tiempo unidad de escaldado agotado	La unidad de escaldado no tiene ningún interruptor para la "posición básica". La posición del cilindro de escaldado se determina midiendo la corriente. Se detectan los picos siguientes: posición inferior y superior Está definido el siguiente tiempo de espera: Si no se detecta ningún pico de corriente en un plazo de 10 sek después de moverse la unidad de escaldado, se muestra el "Tiempo unidad de escaldado agotado".	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controle que la pieza de arrastre (accionamiento de la unidad de escaldado) esté bien fijada. ▶ Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.

Código	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"> ▶ Compruebe el nivel del depósito de agua potable o el estado de la conexión de agua fija. ▶ Revise el depósito de agua potable interno o externo (la saturación del filtro reduce el flujo de agua). <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe si el émbolo superior está bloqueado u obstruido parcialmente. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe el nivel de molienda. <p>Si la posición de molienda es demasiado fija, podría obstruir o bloquear completamente el flujo de agua.</p> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Revise la válvula reductora de presión y vuelva a calibrarla si es necesario. ▶ Si el error persiste, en contacto con su 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 sek. Se cancela el llenado. Se bloquea la dispensación de bebidas que requieren vapor.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Revise la continuidad del conducto de alimentación de vapor. ▶ Póngase en contacto con su 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"> ▶ Revise el la clavija de conexión entre la pantalla táctil y la placa de potencia. ▶ Póngase en contacto con su 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"> ▶ Revise la clavija de conexión entre el manómetro y la pantalla táctil. ▶ Póngase en contacto con su 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"> ▶ Controle el cableado entre la unidad refrigeradora y la máquina. ▶ Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
	Error sistema de caja	Error de comunicación entre el sistema de caja y la pantalla táctil.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reinicie la máquina. ▶ Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.

9.3 Fallos sin mensaje de pantalla

Fallo	Causa	Solución
Pantalla negra	<ul style="list-style-type: none"> • La máquina no está conectada a la red eléctrica. • Máquina apagada. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe si la máquina está conectada a la red eléctrica. ▶ Compruebe si la máquina está encendida. ▶ Apague la máquina y desenchúfela de la corriente. Esperar mín. 10 min antes de volver a conectar la máquina a la red y encenderla. ▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
Sin leche	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de leche está vacío. • El sistema de leche está obstruido. • El sistema de leche se ha desactivado incorrectamente. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe si el depósito de leche está lleno. ▶ Compruebe la conexión del cable de control de la cafetera hacia la unidad refrigeradora. ▶ Lleve a cabo una limpieza diaria. ▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
No hay espuma de leche	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de leche está vacío. • El sistema de leche está obstruido. • El sistema de leche se ha desactivado incorrectamente. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe si el depósito de leche está lleno. ▶ Lleve a cabo una limpieza diaria. ▶ Si solo se dispensa leche, en lugar de espuma de leche, compruebe la bomba neumática y el tubo flexible de la bomba neumática. ▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.

10 Medidas de precaución

10.1 Productos de limpieza

10.1.1 Modo de empleo



! ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación por ingestión de producto de limpieza.

Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente.

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



Antes de utilizar el producto de limpieza, lea detenidamente la información del envase. En caso de que no disponga de una ficha de datos de seguridad, solicítela a la empresa distribuidora (consulte el apartado Envase de los productos de limpieza).

10.1.2 Almacenamiento

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

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

10.1.3 Eliminación

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

10.1.4 Emergencias

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

Centro de Información Toxicológica Suizo

Llamadas desde el extranjero	+41 44 251 51 51
Llamadas desde Suiza	145
Internet	www.toxi.ch

10.2 Normas de higiene

10.2.1 Agua



ATENCIÓN

La manipulación indebida del agua puede provocar problemas de salud.

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

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

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

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



10.2.2 Café



ATENCIÓN

La manipulación indebida del café puede provocar problemas de salud.

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

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



10.2.3 Leche



! ATENCIÓN

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

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

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



10.2.4 Polvo para cafetera/polvo instantáneo



! ATENCIÓN

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

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

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



11 Responsabilidades

11.1 Obligaciones del usuario

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

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

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

Rigen los siguientes intervalos:

- Válvulas de seguridad cada 24 meses.
- Calentadores (generador de vapor, calentador de paso) cada 72 meses.

11.2 Garantía y responsabilidad

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

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

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



Se aplican las "Condiciones generales" de Schaefer AG.